

2024년 국립민속박물관 권역별 자유주제 민속조사 보고서

‘먹는 것’으로 들여다보는 ‘제주 큰굿’

*‘Jeu Keungut’ from the Perspectives
of Food, Eating, and Feeding*

일러두기

- 이 책은 「국립민속박물관 2024년 권역별 자유주제 민속조사 과제 공모 사업」의 결과보고서입니다.
- 이 책의 내용은 국립민속박물관 누리집에서 내려받아 볼 수 있습니다.
- 이 책에 수록된 사진, 자료는 저자가 직접 촬영하거나 구성한 것이며, 본문 내용과 수록 자료의 저작권 문제에 대한 책임은 저자에게 있습니다.
- 이 책의 내용은 국립민속박물관 사업 방향과 일치하지 않을 수 있습니다.
- 이 조사보고서에서 제주어 표기는 기존에 사회적으로 합의된 제주어 표기 기준을 따르면서 좀더 대중적으로 알려진 말들을 우선 고려하는 것을 원칙으로 삼았습니다.
- 구술 자료 표기는 표준발음법에 부합하는 것은 표준어로 표기하고 그밖의 말들은 소리나는 대로 표기하는 세종표기법을 원칙으로 삼되 제주어 구술 자료 표기 관련하여 제주 지역 내에서 좀더 대중적으로 합의된 내용을 따르는 방향으로 조정하였습니다.
- 일관된 원칙을 적용하기에는 제주어 구술 자료 표기 관련하여 명확한 원칙이 세워진 상황은 아니라고 판단하여 위와 같은 기준들을 적용하되 책 전체에서는 일관된 기준을 적용하도록 조치하였습니다. 그밖에 덧붙일 내용들은 각주로 기술해 두었습니다.

Notes

- This book presents the final report of the ‘2024 Regional Open-Topic Folklore Research Project’ conducted by the National Folk Museum of Korea.
- The contents of this book can be downloaded from the website of the National Folk Museum of Korea.
- The photographs and materials included in this book were directly taken or compiled by the author, and the author holds responsibility for any copyright issues related to the text and included materials.
- The contents of this book may not align with the project direction or policies of the National Folk Museum of Korea.
- Jeju language spellings in this report are to follow the established orthographic conventions where available, with preference given to forms recognized by the general public.
- Spoken data are transcribed using standard Korean for forms consistent with standard pronunciation, and the Sejong transcription system for others. For Jeju oral materials, locally accepted practices were additionally considered.
- Given the lack of fully standardized transcription rules for spoken Jeju language, these principles were applied with modifications to ensure consistency throughout the report. Supplementary explanations are provided in footnotes as needed.

민속은 우리가 살아가는 모습이자 생활 방식으로 우리 주변에서 흔히 볼 수 있는 익숙한 것들입니다. 민속은 시대와 사회 구조에 따라 변화하고 사라지거나 새롭게 만 들어지기도 하며, 자연환경의 차이로 지역과 공동체마다 고유한 민속문화가 생겨나기 도 합니다. 이런 이유로 우리는 민속의 변화를 쉽게 느끼지 못하기도 합니다. 오늘날 민 속을 찾아 기록하고 널리 알리는 이유도 여기에 있습니다. 오랜 기간 전승되었던 민속 문화가 변하거나 소멸해 다시는 본모습을 찾아보지 못할 수도 있기 때문입니다.

국립민속박물관은 오래전부터 이어져 온 삶의 양식을 돌아보고, 시대와 지역에 따라 변화되어 전승되는 전통문화를 기록하여 널리 알리기 위해 매년 「권역별 자유주 제 민속조사 과제」를 선정하고 있습니다. 우리 삶 갈피갈피에서 살아 숨 쉬며 전해지는 다양하고 활기찬 민속의 현장을 찾아 탐구하며, 민속문화의 다양한 모습을 책으로 엮 어 보다 많은 사람들이 알 수 있게 하는 것이 그 목적입니다. 올해는 지역적 특징이 선 명하게 드러나고 시대에 따라 변화를 거듭하여 전해 내려오는 다섯 가지 주제의 민속 문화를 선정하여 다섯 권의 보고서로 묶어냈습니다.

첫 번째 보고서는 호남평야지대에 분포하는 정자인 모정茅亭에 대한 이야기입니 다. 마을 입구나 마을과 넓은 들 사이에 건립된 모정의 형태, 기능과 문화사적 가치에 주목했으며, 호남 지역에 두레가 널리 보급되며 모정문화가 확산되는 양상을 지역별로 구분하여 공동체 의식과 장원례 풍속을 함께 담았습니다.

두 번째 보고서는 대구광역시 달성군 다사 지역에서 전해 내려오는 다사농악을 다루었습니다. 다사농악의 형성과 변천 과정 속에는 지역의 문화와 역사가 깊이 담겨 있습니다. 다사농악의 독특하고 다양한 가락과 힘찬 풍물 속에서 지역 민속예술로서의 가치를 발견하는 데 초점을 맞췄습니다.

세 번째 보고서는 제주 큰곳의 먹거리 이야기입니다. 곳에서 음식은 신과 인간을 이어주는 상징물이며, 곳에 참여하는 이들을 관계 짓는 매개체이기도 합니다. 제주도만

의 문화적 특징이 뚜렷하게 드러나는 제주 무속에서 굿판의 음식에 대한 신화적, 의례 적, 사회적 맥락을 찾아보고자 했습니다.

네 번째 보고서는 길을 걸으며 연주하는 장단인 길군악칠채의 지역적 특징에 주 목했습니다. 전문 예인 집단의 영향으로 연행되기 시작한 길군악칠채의 특징을 주요 연행 지역인 경기 북부와 남부, 강원도 및 충청도로 구분하여 모두 17개 지역의 사례를 분석함으로써 지역적 분포와 함께 그 유형과 특징을 조명하고자 했습니다.

다섯 번째 보고서는 서울의 두 마을에 대한 도시 민속지 연구입니다. 노원구 상 계동의 양지마을과 희망촌은 낙원시장에 상가가 건설되고 청계천 복개 공사가 진행되 면서 철거민들이 집단으로 이주하여 형성된 마을입니다. 하지만 최근 재개발이 진행되 며 또다시 철거와 이주를 앞두고 있는 곳이기도 합니다. 도시 개발로 거주지에서 밀려 난 철거민들의 이주와 정착 그리고 갈등, 그 이후의 삶과 민속에 주목했습니다.

자유주제 민속조사 보고서는 현지 조사를 바탕으로 만들어집니다. 이번 과제를 수행한 연구자들은 전국 구석구석을 다니며 흩어져 있던 민속문화의 단면과 조각들을 엮어 기록으로 담아냈고, 현장의 생생한 모습과 흥미로운 이야기로 민속의 본모습을 더욱 풍성하게 만들어냈습니다. 연구자 여러분에게 깊이 감사드리며, 이 책이 민속문화 의 전승과 연구 활성화의 밑거름이 되기를 기대합니다.

국립민속박물관장
장상훈

Folklore represents the way we live and the lifestyle we lead - it consists of familiar things we commonly see around us. Folklore evolves, disappears or newly created over time depending on the era and social structure. In addition, differences in natural environments give rise to unique folk cultures in each region and community. For these reasons, we often fail to notice changes in folklore. This is precisely why it is important to discover, document, and share folklore today, as traditional cultures that have been passed down for generations transform or disappear entirely, leaving no trace of their original forms.

The National Folk Museum of Korea annually selects Regional Open-Topic Folklore Research Projects to examine traditional lifestyles that have endured over time and to document and share traditional cultures that have evolved and transmitted in different times and regions. This year, we have selected five themes that reflect distinctive regional characteristics and long-standing traditions that have been handed down after undergoing transformations over time, and compiled them into five volumes of reports.

The first report focuses on *mojeong*, pavilions found throughout the Honam Plain region. These structures, typically built at village entrances or between villages and wide fields, were studied in terms of their form, function, and cultural-historical value. The report also examines, by region, how *mojeong* culture spread with the rise of ^{communal labor groups} in the Honam region, offering insights into community consciousness and customs related to communal rituals known as *jangwonrye*.

The second report covers *Dasa Nongak*, a traditional farmers' percussion music from Dasa area in Dalseong County, Daegu Metropolitan City. The formation

and evolution of *Dasa Nongak* reflect the region's deep-rooted culture and history. This report highlights the vibrant rhythms and powerful percussion performances that reveal the value of *Dasa Nongak* as a local folk art.

The third report examines food offerings in *Jeju Keungut*, a major shamanic ritual in Jeju Island. In these rituals, food serves as a symbolic bridge between deities and humans and also functions as a medium of connection among participants. The report delves into the mythological, ritualistic, and social contexts of food used in shamanic rites performed in Jeju, revealing the island's distinct cultural characteristics.

The fourth report explores *gilgunak chilchae*, a rhythmic pattern played while walking in procession. It highlights the regional characteristics of this rhythm, which originated under the influence of professional entertainer groups. By categorizing and analyzing examples from 17 areas - including the northern and southern parts of Gyeonggi Province, as well as Gangwon and Chungcheong Province - the report sheds light on the distribution, types, and features of *gilgunak chilchae*.

The fifth report presents an urban ethnographic study of two villages in Seoul: Yangji Village and Huimangchon. These villages located in Sanggye-dong, Nowon-gu, were formed by a collective relocation of displaced residents following redevelopment projects in Nakwon Market and the covering of Cheonggyecheon Stream. Today, these communities face impending displacement once again due to ongoing redevelopment. This study focuses on the migration, settlement, conflict, and everyday life of displaced residents and their folk culture in the context of urban development.

These open-topic folklore research reports are based on field research. Researchers who carried out these projects traveled across the country to piece together scattered fragments of folk culture, weaving them into written records enriched with vivid details and captivating stories. I extend my sincere gratitude to all the researchers involved and hope that this book will serve as a foundation for the preservation and further study of folk culture.

Jang Sang-hoon

Director of the National Folk Museum of Korea

목차

CONTENTS

발간사

Foreword

서문

Preface

1. 들어가는 글:
‘드리고, 먹이고, 살린다’는 것

Introduction: The Meaning of Offering,
Feeding, and Vitalizing

2. 굿의 먹거리

Food prepared for Gut

1) 연구 주제와 관점
Research Topic and Perspective

2) 연구 대상과 방법
Research Subject and Method

3) 선행 연구
Previous Research

4) 현지조사 개관
Overview of Fieldwork

1) 날것(조리하지 않은 것)
The Raw (Uncooked Items)

① 물
Water

② 쌀과 곡류
Rice and Grains

③ 씨앗과 해산물
Seeds and Seafood

④ 돼지고기
Pork

⑤ 채소와 과일
Vegetables and Fruits

04

10

16

25

31

34

44

44

47

58

64

71

3. ‘먹는 것’의
맥락적 의미

The Contextual Meaning of
‘Things to be Eaten’

2) 익힌 것(조리한 것)

The Cooked (Cooked Items)

① 떡
Rice Cakes (Tteok)

② 술
Alcohol

③ 밥과 탕과 나물
Cooked Rice, Soup, and Seasoned Vegetables

④ 생선과 해산물
Fish and Seafood

⑤ 육고기: 쇠고기, 돼지고기, 닭고기
Meat: Beef, Pork, Chicken

⑥ 원미
Wonmee

⑦ 과자
Confections and Sweets

1) 신화적 맥락

Mythological Context

2) 의례적 맥락

Ritual Context

① 먹거리를 태우는 것의 의미
The Meaning of Things Serving Food in

② 먹고 먹이는 행위의 의미
The Act of Eating and Feeding

③ 먹이는 대상과 행위의 상징적 의미
The Symbolic Meaning of Recipients and the Act of Feeding

3) 사회적 맥락

Social Context

① 굿판의 음식과 사람들
Food and People in the Gutpan

② 음식을 매개로 한 굿판의 관계들
Relationships Mediated by Food in the Gutpan

참고문헌

References

초록

Abstract

73

73

96

103

110

111

115

118

122

151

151

157

164

176

176

179

182

186

제주 곶의 현장에 참여하기 시작한 것은 5년 전쯤의 일이었다. 코로나 팬데믹이 한창일 때여서 조심스럽게 곶판을 기웃거렸는데 아예 들어갈 수 없는 현장도 있었고 뜻밖의 환대를 보여준 현장도 있었다. 곶판에서 맨 처음 내 마음을 사로잡은 것은 심방이 보여주는 화려한 퍼포먼스도 아니었고, 책에서나 보던 긴 분량의 본풀이를 연행하는 장면도 아니었다.

내 눈에 처음 들어온 것은 곶판의 사람들과 그 사람들 사이의 상호작용이었다. 맨 처음 참여한 현장은 해녀곶이었는데 곶판에 가득한 것은 어떤 열기어린 ‘마음’, 그리고 그 열기를 담아 서로에게 말과 음식을 건네는 ‘사람’들이었다. 곶판에 참여한 해녀 삼촌들은 저마다 바다에서 딴 미역이나 전복, 밭에서 농사지어 직접 담근 마늘(마늘) 장아찌 같은 것들을 심방에게 건넸고, 곶판을 찾은 모든 사람들에게 빙떡이나 해물 꼬치구이 등을 정성스레 장만해 대접하였다. 곶상에는 신께 드릴 음식들이 가득 쌓여 있었고 심방은 곶을 하며 어느 구석엔가 있을지도 모를 모든 신들, 그중에서도 이름조차 알 수 없는 잡신들을 불러가며 음식을 드시라 권했다.

곶이 끝나갈 무렵 심방은 단골들에게 물질할 때 따뜻한 커피라도 한 잔 사 먹으라며 약간의 돈을 건넸다. 단골 삼촌들은 이것을 신이 주시는 선물을 받듯 소중한 자세로 받아들였다. 인간이 신께 바치는 것도, 단골이 심방에게 건네고 심방이 단골에게 건네는 것도 모두 교환의 가치를 염두에 두지 않은 선물, 곧 ‘증여’였다. 이 ‘증여’를 통해 오가는 마음은 자신에게 생길지도 모르는 모든 불행을 막아주고 자신에게 닥친 문제들을 모두 해결해 달라는 ‘의존’의 마음이 아니라 내 스스로의 힘으로, 혹은 ‘손심고’(손잡고) 헤쳐가는 서로의 힘으로 한결음씩 나아가갈 테니 응원하고 지지하고 격려해 달라는 ‘청원’이고 이에 응답하는 ‘연대’의 마음이었다.

심방이 곶을 하며 전복이 ‘하영하영(많이)’ 잡히게 해 달라 신께 빌자 곶판에 앉아 있던 누군가가 ‘엑스라지’라고 외쳤다. 심방이 이를 받아 ‘엑스라지 전복을 하영하영 잡게 해 달라’고 빌자 또 누군가가 ‘너무 욕심을 부리면 못 쓴다’고 말했고, 그러자 어디

선가 ‘신은 다 알고 다 받아 주신다’고 말했다. 산을 받은(신점을 친) 심방이 ‘마을에 영장이 날것 같다’고 말하자 단골 삼촌들은 머리를 조아리며 입을 모아 ‘막아줍서 막아줍서’를 외쳤고 심방은 ‘신이 막는다고 다 막을 수 있는 것이 아니니 너희들이 알아서 명심해야 한다’고 말했다. 그러자 단골 삼촌들이 이에 응수하듯 ‘막아줍서 막아줍서’를 다시 읊조리기 시작했고 심방도 같은 말을 반복했다.

곶판에 있는 사람 누구도 죽을 사람을 살려달라거나, 있는 병을 낫게 해달라거나, 부자가 되게 해달라 빌지 않았다. 심방도 단골도 사람의 일과 신의 일을 구분했고 사람이 최선을 다해 하는 일에 신이 응원을 보내줄 뿐 신이 사람의 일을 나서서 해결하는 것은 아니라는 인식을 갖고 있는 것처럼 보였다. 단골이 심방의 입을 빌려 신께 비는 것은 병원에 가서 엑스레이를 찍으면 선명하게 찍히게 해 달라는 것, 친절한 의사를 만나게 해 달라는 것, 수술하는 날 의사의 컨디션이 좋게 해 달라는 것, 약을 먹으면 약발이 잘 들게 해 달라는 것이지 병을 낫게 해 달라는 것이 아니었다.

해녀곶에서 신의 말을 대신하여 전하는 심방의 말은, ‘너희가 목숨을 내걸고 바다로 들어가 벌어진 저승돈으로 식구들도 먹여 살리고 자식들도 키운 것을 내 안다, 아무도 몰라도 내가 안다, 기특하고 착하다, 부디 몸조심하거라, 고뿔 걸리지 않게 바위틈에 끼지 않게 들숨날숨 막히지 않게 살펴봐 주겠다’는 등의 내용으로 구성되었다. 해녀들 앞에 서서 인간을 보듬는 신의 따뜻한 격려와 당부를 전하는 심방도 울고, 이 위로와 지지를 받는 여든 넘은 해녀 삼촌들도 울었다.

내가 본 곶판은 말 그대로 ‘연대’의 장이었다. 신과 신이 연대하고 단골과 심방이 연대하고 산 자와 죽은 자가 연대하여, 살아가고자 하는 ‘생명’과 그 생명의 ‘삶’과 그 삶의 ‘분투’를 지지하고 격려하는 현장이 바로 곶판이라는 것을 곶을 보며 깨달아갈 수 있었다. 우아하고 엄중한 춤사위보다도, 유장한 본풀이보다도, 듣기 좋은 서우젓소리보다 먼저 내게 들어온 것은 이처럼 ‘곶을 하는 마음’이었다. 이 마음을 엿본 사람에게 곶판은 더 이상 비의적이고 주술적인 토속의 현장, 사라져가는 옛것을 향한 향수를 불러

일으키는 전통문화의 한 장면, 혹은 문학이나 민속학이나 무속학 등 학술적 연구의 영토로 귀속될 그 무엇으로 남을 수 없었다. 카메라의 렌즈나 연구자의 분석적 시각으로 분할되거나 치환될 수 없는, 결코 납작해질 수 없는 울퉁불퉁하고 뜨거운 무언가가 ‘굿’과 ‘굿을 하는 사람들’에게 있었기 때문이다.

이 ‘오롯한’ 현장에서, 굿을 하는 사람들이 어떤 마음으로 굿을 하는가 하고 들여다 보았을 때 제일 먼저 눈에 띈 것은 ‘먹는 것’과 ‘먹이는 것’이었다. 잘 먹여 풀어 보내는 것이 굿의 핵심이라 해도 과언이 아닐 정도로, 굿은 산 자와 죽은 자 모두를 잘 먹여 보내는 데 집중한다. 굿을 하는 사람들은 굿판에 온 모든 존재, 신과 사람과 녀이 잘 먹고 돌아가 자신들이 있어야 할 각자의 자리에서 잘 살아가기를 바란다. 산 사람도 풀리고 죽은 녀도 풀리고 신도 풀려 돌아가는 것이 굿의 목적이라 할 때 이 풀림의 시작과 매개에 ‘먹임’과 ‘먹거리’가 있다. 제주 굿은 한 녀이라도 빠뜨렸을까 염려하며 굿을 진행하는 내내 각 제차를 지날 때마다 ‘떨어진 녀들을 주워가며’ 먹인다. 하늘 옥황의 한 가운데 자리잡은 신부터 그 존재를 명확히 알 수 없는 말단의 잡귀잡신까지 달래고 주워가며 먹이고, 또 먹이는 것이다.

이 글은 굿을 하는 사람들, 굿판에 참여한 사람들의 마음을 ‘먹는 것’과 ‘먹이는 것’을 통해 들여다보기 위해 쓴 현장 보고서다. 1년 가까운 기간 동안 60회 가량 굿판에 참여했는데 하루가 아닌 이틀이나 사흘 동안 진행되는 굿, 닷새 동안 진행되는 굿도 있었으니 거의 90일이 넘는 시간, 다시 말해 1년의 1/4이 넘는 시간 동안 굿을 하는 사람들 곁에 있었던 셈이다. 이런 시간을 가능하게 한 것은 오로지 굿을 하는 사람들의 ‘초대’와 ‘환대’였다. 굿판으로 불러주고 굿판에서 따뜻하게 맞아주고 굿판에서 풍성하게 먹여준 단골과 심방들이 이 보고서를 가능하게 만들었다. 그분들이 불러주고 보여주고 말해주지 않았다면 이처럼 많은 굿판에 참여하지 못했을 뿐 아니라 이 글도 쓸 수 없었을 것이다.

무심한 듯 가만히 곁을 내주었던 단골 삼촌들, 묻는 것마다 마다하지 않고 답변 해주었던 심방님들, 든든하게 현장에 함께해주었던 공동 저자 김시연 씨와 연세대 국문과 대학원생들, 보고서가 나올 수 있도록 지원하고 기다려주신 국립민속박물관의 여러 선생님께 감사드린다. ‘혼자’의 힘만으로 헤쳐갈 수 없었던 모든 순간에 내밀어진 누군가의 손에 감사하며, 내 뜻이 어땠든 혹여 내가 묻혔을지 모르는 모든 ‘결례’의 흔적들에 대해 죄송스런 마음을 전한다.

‘현장’ 연구자로서 나는 자신이 살아가는 삶의 한 장면, 그 내밀한 속살을 낚선 누군가에게 드러내 보이는 일을 아주 큰 마음이 깃든 ‘초대’라고 생각한다. ‘현장’으로 다가서는 내 발걸음이 그 누구에게든 일상을 살아가는 자신의 삶에 끼어든 생경한 ‘침입’일 수밖에 없다고 여기기 때문이다. 결코 달갑지 않았을 이 ‘침입’을 소중한 ‘배움’으로 만들고 이 ‘배움’을 다른 사람들과 나누는 몫이 이제 나의 과제로 남았다. 이 ‘나눔’에 성실하게 임하는 것이 크고 중한 ‘초대’의 마음에 답하는 길이라 생각한다. 나는 이 글을 쓰는 와중에도 제주의 굿판에 있었고, 이 글을 쓴 이후에도 굿판에 있을 예정이다. 아직은 배울 것이 많고 배운 만큼 나눌 것도 많다. 더 게을러지지 않고 부지런히 ‘현장’에 머물겠다는 다짐으로 이 글의 첫머리를 연다.

25년 3월 25일

4·3의 길목에서 저자 중 한 사람인 김영희가 쓰다.

1

들어가는 글: ‘드리고, 먹이고, 살린다’는 것

Introduction: The Meaning
of Offering, Feeding, and Vitalizing



- 1) 연구 주제와 관점
- 2) 연구 대상과 방법
- 3) 선행 연구
- 4) 현지조사 개관

1 들어가는 글: ‘드리고, 먹이고, 살린다’는 것

1) 연구 주제와 관점

굿의 구조와 내용을 가장 명확하게 표현하는 것은 ‘인간인 본주와 단골이 사제인 심방을 매개로, 신을 부르고 얹혀 신께 드리고 신을 즐겁게 한 후 신을 보내드리는 것’이라는 말이다. 이것을 제주 심방¹들은 ‘옴센 옴센(오세요)’ 하고 ‘얹옴센 얹옴센(얹으세요), 먹옴센 먹옴센(드세요), 눅센 눅센(노세요)’ 한 후 ‘갑센 갑센(가세요)’ 하는 것이라는 말로 표현하기도 한다.

제주 굿에서 음식은 신께 바치는 최고의 공물이자, 신과 인간이 함께 즐기는 매개체이기도 하다. 또 굿의 음식은 신화와 의례의 주요 대목들을 표상하거나 설명하기도 하고, 때로 의례에서 신과 연관된 상징으로 기능하며 중요한 역할을 하기도 한다. 이때 음식이나, 무언가를 먹고 먹이는 일은 그 자체로 굿에서 행하는 어떤 의례적 행위의 주요 대상이나 목적이 되기도 한다.

1 제주 굿에서는 의례를 행하는 사제를 ‘심방’이라 부른다. 이것을 혹자는 신의 성방이라는 말로 풀어 설명하기도 한다. ‘심방’은 물에서 흔히 ‘무당’이라 일컫는 이들 중에서도 단골(굿을 청하고 굿에 참여하는) 공동체와의 지속적인 관계 속에서 대대로 사제의 지위를 이어받는 ‘세습무’, 특히 마을에 연결되어 있으면서 무(巫)의 전승 계보 한가운데 있는 이들을 가리키는 말이다. 어떤 단골들은 ‘무’의 업을 수행하는 이들을 구분없이 ‘보살’이나 ‘심방’이라 부르기도 하지만 제주 굿의 전승에 오래도록 닿아 있던 단골들과 스스로를 ‘심방’으로 정체화한 이들은 자신들의 존재를 ‘보살’과 구분해서 인식한다. 이들에게 ‘보살’은 무업과 관련된 여러 가지 일을 하되, 물에서와 제주 굿의 전승에 닿아 있지 않은 사람들로 여겨진다.

그리고 이 음식과 음식에 연관된 말과 행위를 둘러싸고 다양한 사회적 관계들이 형성되거나 수반된다. 신과 인간 사이의 관계뿐 아니라 심방과 본주, 심방과 단골, 단골과 단골, 심방과 심방, 심방과 심방의 일을 돕는 존재(떡할망이나 조왕할매²)들과 단골들 사이의 관계가 음식이나 음식에 결부된 행위를 매개로 실행되거나 구현되는 것이다.

이번 연구에서는 이른바 ‘제주 큰굿’으로 불리는 의례에서 음식이 어떻게 작용하고 기능하는지, 또 음식이 상징하거나 표상하는 바는 무엇인지, 음식이 본풀이(신화)나 의례에 어떻게 등장하고 또 이것들과 맺는 관계는 어떠한지, 신화와 의례의 맥락 위에서 음식이나 음식에 연관된 행위가 어떤 의미 효과를 만들어내는지 살펴보고자 한다.

음식은 ‘먹는 것’인데 의례인 굿에서 중요한 것은 ‘먹는 것’과 연결된 행위와 그 행위를 행하는 주체, 그리고 그 주체들 사이의 관계다. 여기에 ‘먹는 것’과 연관된 텍스트들이 있다. 이 텍스트에는 굿에서 진행되는 신화인 ‘본풀이’, 말명³과 사설 등 ‘굿의 말’뿐만이 아니라 굿에서 거행되는 행위와 그 행위를 둘러싼 굿의 의례적 맥락들이 포함된다. 굿을 가로지르는 다양한 사회적 관계들과 이 관계를 구성하고 이 관계 위에서 수행되는 언어적 표현과 비언어적 표상들, 그리고 의례를 구성하는 행위와 비가시적인 사회문화적 맥락들까지 모두 조사 및 연구 대상 텍스트에 포함되는 것이다.

이런 까닭에 이 글은 제주 큰굿의 음식을 다루면서 음식만을 다루지는 않는다. 이 말은, 음식의 재료가 되는 것들이나 음식과 관련된 굿의 행위와 도구들뿐 아니라 음식을 만들고 먹는 사람들과 그 음식을 바치는 신, 그리고 인간들 사이의 관계나 신과 인간 사이의 관계를 함께 다룬다는 의미를 내포한다. 또한 어떤 음식을 굿에서 사용하는가 하는 문제는 본풀이나 의례의 구술 전승을 통해 전승 규범이나 의미 표상에 따라 결

2 굿상에 오를 음식을 준비하고 심방과 단골이 먹을 음식을 마련하는 이를 제주굿에서는 ‘조왕할망’ 혹은 ‘조왕할매’라고 부른다. 그런데 ‘조왕할망’은 부엌에서 일어나는 모든 일과 먹거리에 관한 일을 관장하는 ‘조왕신’을 부르는 별칭이기도 하다. 이 글에서는 굿의 음식을 준비하는 이를 ‘조왕할매’라고 부르고 조왕신을 가리키는 말을 ‘조왕할망’이라 부르되 구술자들이 혼용해서 쓰는 경우 이를 그대로 인정하기로 한다.

3 제주 굿에서는 무당인 심방이 굿(의례) 중에 하는 말을 ‘말명’이라고 한다. 의례 중의 언어적 표현을 모두 ‘말명’이라고 하는 것은 아니다. 본풀이와 의례 중 부르는 노래, 단골이나 소미(소무)와 나누는 일상적 대화는 ‘말명’에 포함되지 않는다. ‘말명’은 심방이 신성의 영역에 접속된 가운데 건네는 말이다. 이런 측면에서 일반적 의미의 ‘사설’이라는 말과도 구분된다. ‘사설’은 굿이나 연회에서 연행자가 하는 언어적 표현을 총칭하는 말이다. ‘사설’에도 노래와 특별한 양식을 갖춘 연행물의 언어적 표현들이 제외되지만 신성의 영역에 닿은 말들이 ‘사설’인 것은 아니다. 이 글에서는 제주 굿의 용어이기는 하되 그것이 표상하는 바의 의미와 함의하는 내용이 특수하게 구체화될 수 있으므로 ‘사설’과 구분하여 ‘말명’이라는 용어를 사용하기로 한다.

정되기도 하지만 단골과 심방의 사회적 여건이나 경제적 지위, 이들의 삶을 떠받치는 자연적이고 문화적인 환경에 좌우되기도 한다. 따라서 굿의 음식에 대한 조사와 연구는 본풀이와 굿, 그리고 음식에 국한되지 않고, 굿을 연행하고 전승하는 이들의 삶에 전제된 자연적 조건과 사회문화적 환경으로 확장될 수밖에 없다.

또한 곳에 등장하는 ‘먹거리’는 일상 생활에서 사용되는 의미와 기능을 벗어나 새로운 의미와 기능을 갖는다. 예를 들어 쌀을 비롯한 여러 가지 곡물은 곳에서 사용되는 중요한 낱것의 먹거리 가운데 하나인데 이것들은 일상 생활에서 사용되는 먹거리와 동일한 의미와 기능을 갖는 동시에 신화와 의례를 통해 규정된 새로운 의미와 기능을 갖는다. 예를 들어 쌀과 떡을 통해 이 글이 들여다보려는 제주 큰굿 먹거리의 주요 의미와 기능이 무엇인지 가늠해 본다면 그 내용은 대략 다음과 같을 것이다.

굿에서 짚은 주술적 대상과 도구를 쫓는 것으로 활용되기도 하고 굿청을 정화하는 의미를 갖기도 하며 굿의 절차 가운데 하나인 ‘오리정신청궤⁴⁾’에서처럼 정화와 동시에 신께 바치는 공물로 활용되기도 한다.⁵⁾ 또한 쌀점을 칠 때처럼 굿 절차와 연행의 도구이자 그 자체로 의례적 상징성을 지니는 대상이 되기도 한다. 세경본을 풀 때 놓는 쌀 그릇과 초공본을 풀 때 활용되는 바랑⁶⁾ 위의 짚은 그 자체로 주술적 상징성을 지니면서 굿의 진행에서 주요한 역할을 수행한다. 칠성새남⁷⁾에서 뱀의 형상을 띤 기메⁸⁾와 달걀을 함께 놓고 시라목⁹⁾을 연결하는 쌀 구덕¹⁰⁾ 역시 마찬가지로 역할을 한다.

4 오리정신칭례는 초삼제에서 굿을 하는 시간과 장소, 굿을 청한 이, 굿을 하는 연유, 굿을 청해 불러들이는 신의 내력 등을 모두 연행하고 굿청을 정화하는 의례적 행위를 행한 뒤 신이 들어오시는 제차(군문열림) 다음에 연행하는 것으로, 여러 위계의 신들을 순서대로 청하여 불러들인 후 제단에 앉히는 과정이라고 할 수 있는데 이때 신이 들어오는 문이나 각 신이 좌정할 제단의 앞에 가서 신칼로 쌀알을 떠서 뿌리는 행위를 한다.

5 오리정신청굴 때 신칼로 떼서 뿌리는 쌀은 신께서 내려오실 때 디디고 오는 징검다리로 인식되기도 한다.

6 제주굿에서는 무구의 일종인 ‘바라’를 ‘바랑’이라 부른다. ‘바랑’은 흔히 알려진 ‘바라’보다 크기가 작아서 굿을 연행할 때 한손 안에 들어오기도 한다.

7 칠성새남은 칠성신으로 불리는 뱀신과 관련된 동티, 다시 말해서 뱀신인 칠성신에게 무례하게 주술적 규범에 어긋나는 행위를 하여 부정한 일이 생겼다고 판단될 경우 행하는 작은 규모의 굿이다.

8 기메는 곳에서 종이인 ‘백지’나 창호지를 오리거나 잘라 만들어 활용하는 주술적 물건을 가리키는 말이다.

9 시라목은 옥양목 종류의 흰색 천을 가리키는 말인데 일반적으로 다른 옥양목에 비해 매우 얇고 값이 싸다. 제주에서는 이 ‘시라목’을 신끼에 바치는 폐백으로 널리 사용한다. ‘시라목’은 제주 곳곳에서 다양한 의미의 ‘길’을 뜻하는 ‘두리(다리)’로 활용되는데 칠성새남에서 사용되는 흰색 천도 ‘칠성두리’라고 할 수 있다.

10 구덕은 제주에서 대나무 등 식물의 줄기를 엮어 만든 바구니를 가리키는 말로 바닥이 조금 깊다. 마을의 당에 올 때 제주 단골들은 구덕에 음식을 담아 온다. 발에 일하러 갈 때 먹거리를 담아 가는 구덕을 멜구덕이라고 하고 아기를 담아 눕혀서 어르는 데 쓰는 구덕을 애기구덕이라고 한다.

복을 받쳐 두는 구덕 안에 두는 ‘쌀 마력¹¹⁾’ 또한 주술적 기능을 갖고 있다. 이 ‘쌀 마력’은 구덕 안에 쌀을 담은 주머니를 두는 것인데 연물의 신께 바쳐 복을 잘 칠 수 있도록 복돋고 기원하는 의미가 담겨 있다.

쌀은 밥으로 가공되어 굵에서 활용되기도 하는데 쌀밥을 가리키는 곤밥¹²은 굵에서 신께 바치는 가장 중요한 공물이다. 마을굵에서 신과세제나 마불림제, 시만곡대제¹³ 때 오는 단골들은 떡을 만들어오거나 곤밥을 만들어 온다. 곤밥은 단골이 갖고 있는 것 가운데 가장 귀하고 소중한 음식이다. 논이 많지 않았던 제주에서, 더구나 논이 거의 없는 제주 동쪽에서 쌀밥이 가지는 가치는 매우 큰 것이었다. 이처럼 굵에 등장하는 음식은 사회적 의미를 갖기도 하는데 이것은 제주의 자연환경과 사회적 생태 환경에 연결된 것이기도 하다. 쌀과 쌀밥은 귀한 것이어서 굵의 종류와 마을의 성격에 따라, 단골 공동체와 심방이 협의한 내용에 따라 굵에 사용된 쌀과 쌀밥을 심방이 모두 가져가는 경우도 있고 단골과 심방이 나눠 갖는 경우도 있다.

이런 사회생태적 조건에 따라 과거에는 곳에서 사용하는 천들도 심방이 가져와 재활용하는 경우가 많았고, 쌀로 만든 떡도 심방과 단골이 약속한 비율에 따라 나누는 경우가 많았다. 또 이런 이유로 제주 곳에서는 마을에 따라 아주 적은 양의 쌀을 가져오는—지금도 풍족해졌는데도 불구하고 관습에 따라—마을들이 있고 떡이나 음식을 반드시 이웃이나 심방과 나누는 풍습이 있다. 제주의 식개(제사)나 곳은 온 가족과 궂당¹⁴이 모처럼 좋은 음식을 나눠 먹을 수 있는 소중한 기회였기 때문이다.

같은 이유로 제주 굿에서는 쌀로 만든 떡을 높이 쌓아 올리지 않는다. 돌래떡을 상에 올릴 때에도 조금씩 나눠 3-5개 정도 접시에 담는 게 일반적이며 마을 굿에서 신당에 올리는 경우에도 물(육지)에서처럼 높이 고이는 풍습을 발견하기는 어렵다. 부족할 쌀 때문에 과거부터 주로 굿에서 쓰였던 주요 재료 가운데 하나로는 메밀이 있다. 제

11 마력은 마령이라고도 한다. 복소리가 크게 나고 널리 퍼질 수 있도록 복돈기 위해 굿을 시작하기 전에 복을 얹어 놓는 구덩이 안에 넣어 두는 주술적 물건인데 일반적으로 쌀을 주머니에 담아 만든다.

12 쌀밥을 가리키는 제주도 말이다. ‘고운 밥’이라는 뜻에서 유래한 것으로 보인다.

13 제주의 대표적인 마을 굿으로는 신과세제, 마불림제, 시만곡대제, 영등굿, 해녀굿(잠수굿, 잠녀굿, 해신제), 본향당굿 등이 있다. 이 가운데 신과세제는 정월 초에 신께 세배를 올리는 제례이며 마불림제는 한 여름에 습기를 말리고 가축과 논밭의 병충해를 막아 달라는 의미에서 지내는 제례이다. 시만곡대제는 추수감사의례이며 영등굿은 영등신이 내리는 영등달에 지내는 의례이다. 해녀굿은 1년 동안 해녀들의 무사 안녕과 건강, 바닷일의 풍요를 기원하는 의례이며 본향당굿은 마을의 가장 큰 당인 본향당에 1년에 한 번 바치는 의례이다.

14 제주에서는 멀고 가까운 친척들을 ‘권당’이라 부르는데 제삿날인 식개 때는 상을 차리는 집에 30-40명의 권당이 모여 음식을 나누기도 한다.

주 곳에서는 메밀로 만든 음식을 신께 올리거나 곳을 보러 온 사람들과 나눠 먹는 경우가 많았다. 메밀떡이나 느쟁이범벅¹⁵ 같은 것들이 이런 예에 해당한다.

귀양풀이에서는 곳의 마지막 단계에서 반드시 오곡밥을 짓는다. 심방은 오곡밥이 담긴 솥을 뒤집어 놓고 두드리며 말명을 하고 집안 곳곳을 다니며 이 솥으로 방바닥이나 벽을 찍으며 샅된 것을 몰아내는 주문을 윈다. 이것은 차사본풀이의 내용에 기인하는 것으로 귀양풀이에서만 진행되는 절차다.

곳의 마지막 단계에서 등장하는 것 가운데 중요한 것은 콩이나 팥이다. 이 곡물들은 낱것으로 쓰는데 곳이 모두 끝나고 곳에 참여한 사람들이 밖으로 나가고 나면 심방이 집안 곳곳을 다니며 이 곡물을 뿌린다. 이 곡물의 특징은 방바닥에 떨어지며 ‘타다닥’ 소리를 내는 것이다. 이것은 도업을 치며 불러들인 신들과 함께 온 ‘인신’들, ‘잡신’들이 곳이 끝난 줄 모르고 남아 있는 것을 일깨워 보내기 위한 행동이다. 곳에서 신을 부르는 것 못지 않게 중요한 것은 신을 보내는 것이다. 이름난 신들은 언제 가고 언제 올지 잘 알고 있지만 잡신들은 자신들이 어느 집에서 살다 죽은 녀인지 어느 집에서 자신의 식개를 지내는지도조차 알지 못하는 존재다. 이들은 곳판에 와서 정신없이 먹고 놀다가 곳이 끝난 줄도 모르고 남기도 하는데 이런 경우 곳을 한 집에 큰 동티가 생긴다. 잡신은 중요한 기능을 수행하지 않더라도 큰 동티를 만들 수는 있는 존재이기에 반드시 이 잡신들을 곳이 거행된 장소에서 자신들이 원래 있던 곳으로 보내는 작업이 중요하다. 이때 중요한 역할을 하는 것이 이들 곡물이다.

이 곡물을 가공해서 만드는 음식 가운데 곳에서 가장 중요한 것은 떡이다. 곳에 오르는 떡은 고리동반, 돌레, 시루, 보시시루, 오물, 메밀, 손내성, 해떡, 달떡, 별떡, 칼내성, 송애기 등 이름도 종류도 다양하다.¹⁶ 이 가운데 고리동반의 방울떡과 돌레떡, 시루떡 등은 개인 곳에서 빠지지 않는 가장 중요한 떡이다. 마을곳에서는 돌레떡과 시루떡을 쓰는데 예전에는 이 떡을 모두 집에서 만들었다. 오늘날에는 신과세나 마불림, 시만곡대제일에 오는 단골 개인이 돌레떡을 만들어오는 경우는 드물지만, 이런 단골들이 아예 사라진 것은 아니다. 익반죽을 해서 손으로 빚어 만드는 돌레떡을 집에서 만들어 당에 가져오는 전통을 따르는 이들이 아직 있고, 시루떡을 집에서 직접 찌서 구덕에 담아 오는 이들도 있다. 그러나 대부분의 단골들이 곳떡을 전문적으로 만드는 방앗간이

나 떡집에 주문을 해서 가져온다.

떡은 쌀과 마찬가지로 그 자체로 주술적 상징성을 띠기도 하고 주술적 도구를 쫓거나 굿놀이 때 사용하는 도구로 쓰이기도 한다. 성주곳에서는 떡에 성주꽃을 쫓기도 하고, 시왕맞이나 붓시왕맞이에서 길을 칠 때에는 대명왕차사상의 시루떡에 돌레지가 묶인 문을 쫓기도 한다. 또 나까시리 놀림과 같이 신을 즐겁게 하는 놀이에서는 굿놀이를 수행하는 중요한 도구로 쓰이기도 한다. 길을 칠 때에는 길이 잘 쳐졌는지 확인하기 위해 문을 통과시키는 도구로 쓰이기도 한다.

오늘날 떡은 떡집에서 만드는데, 곳에서 사용되는 떡은 아무 떡집에서나 만들 수 없다. 그만큼 곳에서 사용되는 떡을 만드는 떡집은 전문성을 지니고 있으며, 이런 떡집을 운영하는 이들은 떡에서 사용되는 떡의 종류와 만드는 방법을 잘 알고 있다. 고리동반을 만드는 방울떡이나 병거지 모양의 병거떡은 모두 특별한 의미와 기능을 담고 있기 때문에 이를 잘 이해하는 곳에서 만들어야 한다.¹⁷ 돌레떡의 경우 지금은 틀로 동그랗게 찍어 만드는 떡집들도 있지만 과거에는 익반죽을 해서 손으로 동그랗게 빚어 만들었으며, 지금도 이런 방식을 고수하는 집들이 있다.

과거에는 곳에 따라오는 ‘떡할망’이 있어 곳에 필요한 떡을 직접 만들기도 하였다. 그러나 ‘떡할망’의 역할은 여기서 그치지 않았다. ‘떡할망’은 마을 네트워크 안의 인물로 심방과 단골 사이를 연결하고 조율한다. 곳에 오는 사람들과 심방들이 먹을 음식의 종류를 조왕할매와 의논하거나 곳의 전체 일정이나 들어가는 비용 등을 고려하여 세부적인 곳의 내용을 조정하고 협의하는 중간 역할을 맡는 것도 ‘떡할망’이었다.

제주 큰곳에서 중요한 먹거리로는 그 밖에도 술, 달걀(뿔새기), 생선, 쇠고기와 돼지고기, 과일과 나물, 음료, 과자 등이 있다. 이것들도 모두 곡물이나 떡과 마찬가지로 곳에서 쓰이는 형태, 올리거나 놀리는 방식, 자연이나 사회 생태 조건과의 연관성, 사회적 기능과 의미, 주술적이고 의례적인 상징성과 곳에서의 의미 작용, 본풀이에 등장하는 내용이나 의미, 곳의 제차에서 등장하는 방식 등을 함께 살펴볼 필요가 있다.

몇 가지 예를 들어 보면 술이 정화와 공물의 의미로 쓰인다는 점, 물이 정화의 의미와 함께 다른 주술적 의미로도 활용된다는 점, 육류 가운데 달걀이 가장 보편적으로 활용되며 곳에서 중요한 음식으로 등장한다는 점, 그리고 이것이 육고기가 귀했던 제

¹⁵ 메밀로 만드는 범벅인데 메밀도 귀할 때에는 거친 메밀, 혹은 메밀겨를 이용해 만들기도 한다.

¹⁶ 떡을 만드는 재료도 자연 조건이나 사회적 환경에 따라 달라지는데, 쌀이 아닌 메밀 등 다른 곡물로 곳에서 쌀 떡을 만들기도 한다.

¹⁷ 고리동반을 구성하는 떡은 쌀로 만들기도 하고 메밀로 만들기도 한다. 여름철에 며칠씩 곳이 이어질 때면 쌀로 만든 떡이 상할 수 있는데 이때에는 메밀로 떡을 만든다. 메밀로 만든 떡은 잘 상하지 않고 쉽게 마르지 않기 때문이다.

주의 자연 및 사회 생태 환경과 무관하지 않다는 점, 본향 가운데 돼지고기를 절대로 올려서는 안 되는 신이 대부분이지만 ‘돛제’에서는 독특한 방식으로 도축하고 정형한 돼지고기 한 마리를 통째로 사용한다는 점, 제주의 자연환경이 메밀로 만든 묽은 음식이나 음료 등으로 원미를 내는 것과 연관성이 있다는 점, 그리고 굿에서 이 원미가 조상과 댁에게 바치는 가장 중요한 공물 가운데 하나라는 점, 아이 영가를 위한 굿이나 상에는 반드시 과자나 사탕이나 요구르트 같은 것들을 올린다는 점, 생선이나 과일은 제철의 것을 쓰되 개인 집에서는 자기 집에서 키운 것을 위주로 올린다는 점, 과일은 길에 칠 때 길이 잘 쳐졌는지 확인하기 위해 문 사이를 통과시키는 도구로 쓰이기도 한다는 점, 해녀굿¹⁸에서는 씨점을 치기 위해 곡물을 사용하기도 한다는 점, 해녀굿에서 해녀들이 수확하는 각종 해산물을 용왕님께 바치는 상 위에 올릴 뿐 아니라 마지막에 바다에 띄우는 배방선에도 심는다는 점 등을 들 수 있다.

그 밖에 ‘떡할망’이나 ‘조왕할매’처럼 음식을 만드는 사람들도 중요하다. ‘조왕할매’는 굿에서 신께 올리는 음식과 심방이 먹는 음식, 굿청을 찾아온 이들이 먹는 모든 음식을 만든다. 또 필요한 경우 굿의 진행을 돕기도 한다. 이들의 역할은 시대 흐름에 따라 사라지기도 하고 변화하기도 하는데 떡할망은 이제 찾아보기 어렵고 조왕할매의 역할은 많이 달라지고 있다.¹⁹

18 해녀굿은 잠녀굿, 잠수굿, 해신제 등으로 불리기도 하는데 이 가운데 해신제는 심방이 앉아서 굿을 진행하는 ‘아존제(얌존제)’의 형태로 지내는 경우가 많다. 해녀굿은 해녀들의 공동체가 주관하여 심방과 의논하여 굿을 진행하는데 과거에는 마을의 당을 맨 심방이 굿을 하는 것이 일반적이었으나 지금은 당을 맨 심방과 다른 심방이 해녀굿을 집전하기도 한다. 해녀들은 물질을 하는 본인들의 안전과 건강, 풍요 등을 비는 간절한 마음으로 굿을 준비하기 때문에 매우 엄격한 태도로 굿을 준비하고 수행한다. 과거에 비해 지금은 좀더 느슨한 형태로 굿을 준비하기도 하지만 아직 이런 전통을 이어가는 마을들이 있다. 동김녕마을의 경우 음력 3월 8일에 굿을 지내는데 음력 3월 3일부터 이 굿을 준비하기 위해 해녀들이 굿을 지낼 장소에 들어가 합숙을 한다. 이때 특히 떡을 장만하는 사람들은 일정한 방에 들어가 굿을 거행할 때까지 출입을 삼가며 외부인과의 교섭도 극도로 제한한다. 최근 제주 해녀문화가 유네스코문화유산으로 등재된 이후에는 지방자치단체에서 굿에 필요한 비용의 일부를 지원하기도 하는데 지방자치단체와 어촌계, 기타 행정기관이나 조합 등의 지원이 있긴 하지만 여전히 해녀굿을 주관하는 것은 해녀들이라고 할 수 있다. 해녀굿은 주로 초봄에 지내는데 영등이 들었다 나가는 달에 영등굿과 맞물려 굿을 수행하는 곳이 있고 이와 별개로 날을 잡아 굿을 수행하는 경우도 있다. 대체로 음력 2월부터 3월 초순 사이에 지낸다.

19 굿을 하는 비용에 따라 많은 인원으로 소미(소무)를 구성할 수 없을 때 조왕할매가 연물 가운데 설쇠를 두드리거나 지전을 마르는 등의 역할을 맡기도 한다.

먹거리를 담거나 두는 물건도 중요한데 제주 큰굿에서는 구덕, 배방선, 상, 차룻과 채반²⁰, 시렁, 합, 밥통과 술, 바가지 등이 사용된다. 그 밖에 일반적인 밥그릇과 제기, 커다란 양푼 등이 활용되며 이들 가운데 일부는 특별한 상징적 의미를 갖거나 기능적 역할을 맡는다.

굿에서는 먹거리를 활용한 여러 퍼포먼스가 등장하는데 예를 들면 먹거리를 들고 춤을 추기도 하고 굴리기도 하며 던지거나 받기도 한다. 또 기메나 굿의 도구를 쫓아 두기도 하고 퍼내기도 하며 뿌리기도 한다. 이들 각각의 행위는 굿에서 특별한 상징적 의미를 지닌다.

먹거리는 본풀이에도 등장하는데 본풀이에 먹거리가 등장하는 방식이나 내용은 굿의 절차나 연행 내용과도 상관이 있다. 본풀이의 내용에 따라 고리동반이 만들어지고 오곡밥술이 활용되며, 어떤 신을 위해서는 돼지고기를 올리지 않고 어떤 신을 위해서는 돼지고기를 꼭 올린다. 초공본풀이를 연행하는 도중에 본풀이 내용에 따라 쌀을 바랑에서 흘리기도 하고 쌀이나 곡물을 뿌리기도 한다.

굿에서 음식, 먹거리가 갖는 의미는 가장 중요하게 신께 바치는 증여, 공물로서의 의미와 기능이 있다. 그러나 그 밖에도 굿의 다양한 연행 내용에서 음식, 먹거리가 중요한 역할과 의미를 갖는다. 주잔올림, 오리정신청괘, 추물공연, 길침 등 다양한 제차에서 먹거리가 중요한 역할을 하며 때로는 먹거리가 신성 그 자체를 표상하기도 하고 주술적 힘을 매개하는 도구로 인식되기도 한다. 정화의 도구로 활용되고 하고 산(점)을 받을 때 중요한 역할을 하기도 한다. 물박테세, 결명, 잡식의 숟가락점, 지드림, 뉘건지기, 원미 등의 중요 단계와 제차마다 먹거리는 중요한 의미와 기능을 갖는다.

이 글에서는 제주 큰굿에 나타나는 먹거리(음식)와 그 먹거리에 연관된 행위들(먹이고 먹는), 그 먹거리와 연관된 사람과 사회적 관계들, 먹거리와 연결된 자연적 조건과 사회문화적 환경들을 살펴보려 한다. 이를 위해 먹거리는 편의상 낱것과 익힌 것으로 구분하게 될 것이다.²¹ 굿상에 오르는 모든 먹거리를 ‘낱것’과 ‘익힌 것’으로 구분할 수 있는 것은 아니며 양자 사이에는 긴밀한 관계가 있다. 굿의 음식은 냄새가 나고

20 제주에서는 채반을 차룻이라 부르는데 물에서 쟁반의 의미로 사용하는 것과 달리 대나무 등 식물의 줄기를 엮어서 만든 낮은 굽의 넓은 그릇도 ‘차룻’이라 부른다.

21 레비스트로스는 먹는 것이 의례와 맺는 관계, 혹은 의례에서 나타내는 상징과 표상, 기능에 주목하여 이를 ‘낱것’과 ‘익힌 것’으로 구분하고 이 사이를 매개하면서 대상을 이행, 전환시키는 ‘불’에 주목한 바 있다. 이 글에서는 반드시 이와 같은 준거를 따르는 것은 아니지만 이와 같은 구분이 먹거리를 구분하여 서술하는 데 있어서 유용한 기준이 될 수 있음을 확인하여 활용하고자 한다.

비린 것, 곧 ‘맑은 것’으로 불리는 것들과 돼지고기 같은 육류와 생선을 포함하는 ‘누린 것’으로 여겨지는 것들로 구분할 수도 있는데 이와 같은 구분으로 포괄할 수 없는 먹거리들이 있어 이 글에서는 ‘날것’과 ‘익힌 것’으로 먹거리를 구분하되 둘 사이의 연결 고리나 중첩되는 부분은 의미나 기능상의 비중을 고려하여 각각의 항목에서 따로 서술하기로 한다.

이번 연구는 먹거리만이 아니라 먹거리의 의미와 기능, 그리고 이들을 가로지르는 사회문화적 맥락까지 포괄하고 있기에 ‘날것’과 ‘익힌 것’의 구분에 따라 굿(의례)에서 먹는 것과 관련된 행위가 각각 어떻게 나타나는지, 먹는 것과 연관된 행위나 표상이 어떤 의미와 기능을 갖는지 간단하게 포괄하여 살펴보고, 마지막 단계에서 이를 다시 세 가지 맥락에서 총괄하여 고찰하고자 한다. 이 세 맥락은 신화적 맥락, 의례적 맥락, 사회적 맥락이다. 이 세 가지 맥락을 전제로 하여 먹는 것과 이에 연관된 행위 및 기능이 전제하거나 상호작용하고 있는 사회적 관계와 의미 표상들, 그 밖의 자연적이고 문화적이며 의례적인 조건과 기능들을 함께 탐색하게 될 것이다.

굿에서 먹거리와 이와 연관된 행위는 모두 무언가를 먹이고 살리고 풀어주는 의미를 갖는다. 그리고 여기서 먹이고 살리고 풀어주는 주체이자 대상이 되는 것이 신과 인간, 그리고 그 사이의 존재인 심방이다. 굿의 핵심이 신과 인간과 모든 넋들을 먹이고 살리고 풀어내는 데 있다면 이 한가운데 있는 것이 먹거리라고 할 수 있다. 먹거리가 행위의 주요 대상이자 목표인 동시에, 의례 대상 신격과 의례의 주요 대목들에서 어떤 의미와 기능을 상징하거나 표상하기 때문이다. 인간인 단골과 심방은 넋과 조상과 신들께 가장 중요한 증여의 대상 공물로 먹거리를 바친다. 그리고 그 굿에서 인간은 먹거리로 신을 섬기고 놀리며 신을 보낸다.

굿판에서는 산 사람도 먹고 죽은 넋도 먹으며 조상과 신들도 먹는다. 굿의 목적을 표현하는 말 가운데 ‘넋이 풀리고 조상이 풀려야 생인 가슴도 풀린다’는 말이 있다. 굿의 주요 목적과 기능 가운데 하나가 ‘풀림’에 있다면 이 ‘풀림’의 연대에서 가장 중요한 매개 역할을 하는 것이 먹거리다. 굿에서는 음식을 나눈 이들이 모두 연대하여 ‘살림’과 ‘풀림’의 길에 나선다. 이 ‘살림’의 증여가 ‘엷히고 맺힌 모든 것들을 풀어내는 데’ 목적을 둔 일이라면 애도에 초점을 둔 의례인 굿에서 먹거리가 가진 의미는 주술적 상징성이나 의례적 기능성, 혹은 사회적 맥락의 기능과 의미를 넘어선다.

2) 연구 대상과 방법

제주 큰굿은 큰 대 3개를 세워 행하는 굿을 가리키는 말인 동시에, 일정한 구술 전승의 계보 위에서 특정 지역에 거주하는 단골과 심방이 사회적이고 의례적인 관계를 맺으며 특별한 양식과 절차로 연행하고 전승해온 굿의 종류와 양식 일반을 가리키는 말이기도 하다. 다시 말해 제주 큰굿은 제주에서 전승되는 특정한 양식의 굿을 가리키는 말인 동시에 ‘큰굿’의 문화적 영역 내에서 연행되고 전승되는 굿 가운데 일정한 규모와 구성을 갖춘 굿을 가리키는 말인 것이다. 이 글에서는 전자를 광의의 개념, 후자를 협의의 개념으로 이해하기로 한다.²² 제주 큰굿은 전승 지역에 따라 모관굿²³, 정의굿, 대정굿으로 구분되는데²⁴ 이 글에서 주로 다루는 것은 모관굿이며, 정의 마을 굿의 일부가 조사 대상에 포함되어 있다. 굿의 종류를 연행 및 전승 주체를 중심으로 구분하면

22 이 글에서는 큰 대 세 개를 세워 진행하는 ‘큰굿’이 조사 대상 가운데 한 번 포함되어 있으나 이 굿은 ‘모관굿’이 아니라 ‘정의굿’이었으며 그 조사 횟수 또한 한 번에 불과하여, 일정한 규모와 구성을 갖춘 ‘제주 큰굿’은 이 글에서 다루는 본격적인 연구대상이 되지 못한다. 따라서 이 글에서 사용되는 ‘큰굿’의 의미는 대체로 전자의 광의 개념을 따르기로 한다.

23 ‘모관굿’에서 ‘모관’은 ‘목안’을 의미하는 것으로 보인다. ‘목안’은 제주목 안을 의미하는데 ‘모관’으로 일컬어지는 지역이 행정구역상 모두 제주목의 권역 내부를 가리키는 것은 아니다. 다만 문화권역을 중심으로 구분할 때 제주목 내부와 인근의 문화적 자질과 사회문화적 맥락을 공유한 지역을 ‘제주목 안’의 의미로 일컬는 것으로 보인다. 이 글에서 제주 지역에서 사용되는 언어, 혹은 공식적으로 제주 방언으로 명명된 언어를 어떻게 표기할 것이냐의 문제는 매우 예민하고 난감한 것이었다(제주 방언으로 인식할 것이냐, 제주어로 인식할 것이냐의 문제도 이 쟁점에 내포되어 있다.). 구어 표기의 원칙을 구성한 세종표기법에 따르면 표준발음을 벗어난 언어에 대해서는 ‘소리나는 대로’ 표기하는 것을 원칙으로 한다. 필자의 경우 의미의 전달을 위해 어원을 밝혀 쓰는 것이 더 유용하다고 판단되는 경우 어원이 드러나는 표기 방식을 선택해왔다. ‘목안’을 소리나는 대로 표기하면 ‘모관’이고 어원을 밝혀 표기하면 ‘목안’이 된다. 문제는 제주어 표기, 특히 그중에서 굿에 관련된 구어 표기에서 지금까지 통용되는 원칙이 ‘소리나는 대로’ 표기하는 데 있다는 사실이다(물론 예외가 존재하기는 하나 이 글에서는 제주 지역 내에서 더 일반적으로 사용되는 표기를 따르기로 한다.). 향후 이 문제에 대해서는 학술담화공동체 내부의 논의와 합의가 필요하겠지만 여기서는 기존에 통용되는 표기법을 일단 따르기로 한다.

24 제주 큰굿은 연행 및 전승 지역에 따라 모관굿, 정의굿, 대정굿으로 구분되는데 이번 연구에서 초점에 두고 있는 것은 모관굿과 정의굿 일부이다. 대정굿은 현재 주도적으로 연행과 전승을 이어가는 심방이 뚜렷하게 존재하지 않으며 정의굿은 이 지역 굿의 특성상 외부인에게 잘 공개되지 않는 특성이 있다. 모관굿은 제주 북부 지역과 조천읍, 구좌읍 지역을 포괄하는데 마을굿을 조사하는 주요 대상 지역은 다음 현지조사 개괄 항목에서 확인할 수 있다. 조사 대상 지역 가운데 모관굿의 전승 지역인 김녕과 하도, 정의굿의 전승 지역인 수산은 구좌 지역에서도 단골과 심방의 관계가 여전히 유지되면서 마을굿의 모든 의례가 심방의 주도 하에 단골과의 협의 속에 진행되고 있으며 각 마을의 상단골들이 마을 굿의 주요 역할을 여전히 맡고 있다. 또한 이 마을에서는 각 단골의 집에 개인적인 문제가 발생하거나 마을 구성원의 죽음이 발생하였을 때 여전히 심방과 의논하여 의례를 진행하는 전통적인 단골과 심방 관계가 유지되고 있다. 김녕의 단골 심방은 서순실 씨이고, 수산의 단골 심방은 오용부 씨이며, 하도의 단골 심방은 송영미 씨이다.

마을곳과 개인곳으로 구분할 수 있으며 개인곳은 다시 심방집 곳과 사가집 곳으로 구분할 수 있다.²⁵ 이 글에서 주로 다루는 것은 마을곳과 개인곳, 그 중에서도 사가집 곳이다.

곳의 종류에 따라 그 대상을 구분하면 마을곳인 신과세제, 영등곳, 본향당곳, 해신제(잠수곳), 마불림제, 시만곡대제 등²⁶과 개인곳인 성주풀이, 귀양풀이, 시왕맞이, 붓시왕맞이, 불도맞이, 일월맞이, 돛제, 칠성풀이나 칠성새남 등이 있다. 그 밖에 심방이 전승하는 당주제일과 4·3 위령곳, 제주큰곳보존회에서 시연회로 거행하는 곳 등이 있다. 제주큰곳보존회에서 시연하는 곳은 실제 곳을 행하는 절차를 거의 그대로 따르는데, 큰대 세 개를 세워 하는 ‘큰곳’이 아니면 볼 수 없는 ‘곳 안의 곳(큰곳을 구성하는 작은 곳들)’ 가운데 하나를 골라 연행된다.

이 글에서는 마을곳 외 큰곳보존회 행사로 진행된 삼공맞이와 2월 입춘곳을 조사하였으며 4·3 추모 기간에 진행된 주정공장 붓시왕맞이 또한 조사하였다. 또한 남원 의귀리 송령이골에서 진행된 4·3 해원곳도 조사 대상에 포함되었다. 곳 외에 곳과 관련된 강의 중 진행된 공개 인터뷰, 그리고 심방과 일반 단골, 본주, 곳의 음식을 만드는 사람들이 대상이 된 구술 인터뷰도 조사와 연구 대상에 포함된다.

인터뷰는 그 대상을, 심방과 단골, 그 밖에 곳에 사용되는 음식과 관련된 사람들로 나눠 진행하였다. 심방을 대상으로 한 인터뷰에서는 곳에서 음식이 쓰이는 방식과 내용, 사회적이고 의례적인 의미 등을 중심으로 질문이 구성되었으며 주요 조사 대상

은 서순실 씨, 오용부 씨, 송영미 씨, 이경희 씨, 이연실 씨 등이었다. 단골을 대상으로 한 인터뷰에서는 주로 잠수곳을 조사했던 지역인 종달리, 고성리, 행원리, 김녕리 해녀들을 대상으로 곳에서 사용되는 음식과 곳판에서 나눠 먹는 음식, 음식을 만들고 나누는 과정 등에 대해 질문하였다. 음식을 만드는 사람들로는 돌레떡을 손으로 빚어 만들면서 모관곳의 떡 대부분을 주문받아 제작하고 있는 김녕 남문 떡집의 운영자와 서순실 씨가 주관하는 곳에서 조왕할매를 맡고 있는 문영희 씨를 대상으로 곳에서 사용되는 음식을 만드는 과정 등에 대해 질문하였다.

조사의 주요 대상과 세부 주제는 곳에서 사용되는 음식, 그 음식이 활용되는 양상, 음식을 만드는 재료, 지역적 특성, 곳에서 만들어지는 음식이 갖는 사회적 의미와 기능, 곳의 음식이 갖는 의례적이고 주술적인 상징성과 기능적 의미 등이다. 특히 기존에 곳과 음식에 관한 논의에서 주로 본풀이나 상차림에 논의가 집중되어 있었던 점을 고려하여, 해당 논의를 입체적으로 고려하는 동시에 음식이 만들어내는 사회적 관계와 문화, 상징과 그 기능적 측면을 종합적으로 파악하려 하였다. 보다 구체적으로는 곳의 제의와 절차의 세부 사항에서 나타나는 음식의 종류와 역할, 본풀이에서 음식의 의미가 서사적으로 구현되는 양상과 의례와의 관련성, 의례를 집행하고 참여하는 마을 공동체 구성원들에게 곳과 본풀이 속 음식이 갖는 의미, 신에게 바치는 공물로서의 음식과 공동체 내에서 나눠먹는 음식의 의미 등을 함께 조사하여 제주 큰곳에서 음식이 갖는 상징적이고 사회적인 의미를 두루 파악하고자 하였다.

조사 자료는 영상과 음원, 사진, 현지조사 노트(field note), 구술 연행물의 전사 자료로 구성된다. 음원은 1개의 무선 마이크를 메인 캠코더에 연결하여 녹음한 것과 총 4개 혹은 5개의 디지털 녹음기를 동시에 활용하여 녹음한 것으로 구성된다. 영상은 고정 카메라, 반고정 카메라, 핸디 카메라, 고프로 카메라로 구분하여 메인 고정 카메라에 무선 마이크 송수신기를 부착하였으며 소형 핸디 카메라는 사정에 따라 2개에서 3개를 사용하였다. 사진 촬영은 영상 촬영 카메라와 핸드폰을 활용하였으며 필드 노트는 노트 기록과 디지털 패드 기록을 활용하였다.²⁷

현지조사(field work)는 제한된 참여관찰(participant observation) 방식으로 진행되었다. 연구자인 조사자가 곳의 현장에 참여하여 조사 및 연구 주체인 자기 자신을 포함하여 곳의 전반적인 과정을 관찰하고 기록하였으며, 특정 마을이나 공동체 안에서 조사자가

²⁵ 개인곳은 곳을 요청하는 본주가 누구인가에 따라 일반 단골이 본주인 사가집 곳과 본주가 심방인 심방집 곳으로 구분된다. 이번 연구에서 조사 대상이 된 심방집 곳으로는 서순실 심방과 송영미 심방의 집에서 진행된 돛제와 음력 9월 28일 당주제일이 있다. 사가집 곳은 제주시 용담동, 김녕, 함덕, 조천, 선흘, 대흘, 시흥, 고성, 종달, 하도 등의 지역에서 거행된 조왕제(문전철갈이), 성주곳, 불도맞이, 시왕맞이, 붓시왕맞이, 칠성새남, 귀양풀이 등을 조사하였다. 곳은 대체로 조왕제(문전철갈이)와 성주곳, 귀양풀이를 제외하고는 모두 1일, 2일, 3일의 기간 동안 진행되었다. 각 곳을 주관한 큰심방은 서순실 씨와 송영미 씨였으며 이들과는 각각 다수의 개별 인터뷰를 진행하기도 하였다. 조사 대상인 곳에 참여한 심방들은 서순실, 오용부, 이연실, 이경희, 송영미 씨였으며, 조왕할매이자 소미 역할을 맡은 이는 문영희 씨였다. 이 글은 전적으로 이들 심방님들의 가르침과 협력 아래 수행되었다. 또한 곳에 참여한 여러 단골과 본주들이 조사자들을 환대하고 조사의 취지에 적극 공감하여 많은 이야기를 들려 주었다.

²⁶ 이번 조사에서는 김녕리 3개 당(본향당, 일렛당(노모릿당), 여드렛당(성세기당))의 신과세제, 마불림, 시만곡대제와 잠수곳을 조사하였다. 수산리는 본향당을 중심으로 신과세제, 영등곳, 마불림제, 시만곡대제(조사 예정)를 조사하였으며 수산리의 당을 맨 오용부 심방이 최근에 당을 매게 된 동북의 용왕제를 조사하기도 하였다. 하도리는 본향당(할망당)과 각시당, 일렛당을 중심으로 신과세제, 마불림, 일렛당 단골 방문(음력 6월과 11월) 등을 조사하였다. 그 밖에 고성리와 종달리, 행원리의 잠수곳이나 영등곳을 조사하였다. 송당의 신과세제, 마불림, 영등곳을 부분적으로 참관하였으나 본격적으로 조사하지는 않았고, 와산리의 신과세제 역시 참관만 하고 조사를 진행하지는 않았다.

²⁷ 모든 자료는 조사 후 백업하였으며 향후 좀더 체계적으로 아카이빙 하려 한다.

자신의 '장소'를 만들어 일정 기간 동안 지속적으로 조사를 진행한 것은 아니었다. 그러나 조사 대상을 소수로 제한하고 그들과 반복적인 만남과 조사를 진행하여 라포를 쌓았으며 이 라포에 근거하여 조사를 진행하였다. 굿이 2~3일 지속되어 심방이 굿당이나 본주²⁸의 집에서 잠을 잘 경우 함께 잠을 자며 굿을 조사하기도 하였다. 또한 굿에 참여한 본주를 굿판에서 만난 후 다시 자택을 방문하여 라포를 형성하고 인터뷰를 진행하기도 하였다.

마을굿은 심방이나 단골과의 관계 거리에 따라 조사의 깊이와 대상 범위가 달라진다는 점을 고려하여 조사 대상을 여러 마을로 확대하기보다는 라포가 어느 정도 형성된 몇몇 마을에 집중하는 형태로 조사를 진행하였다. 사가집 굿²⁹의 경우 조사자와 심방 사이의 라포가 어느 정도 형성된 경우라도 큰심방이 아닌 소무 역할을 하는 심방들이나 본주인 단골과의 관계 또한 중요하다. 또한 심방이 단골과의 관계가 높지 않으면 굿에 참여하기 어렵다. 심방이 본주를 설득해야 하기 때문이다. 이번 조사 과정에서는 이 점을 고려하여 주로 서순실 심방과 오용부 심방, 송영미 심방의 단골인 본주들이 진행하는 굿에 참여하였다.³⁰

참여관찰의 형태로 굿의 조사에 임한다는 것은 '객관적 관찰자'의 장소에서 굿을 조사하지 않았음을 의미한다. 조사자는 때로는 심방의 역할을 보조하고 부엌 일을 맡은 조왕할매의 일을 도왔으며 본주와도 개인적인 대화를 나누었다. 단골들과 음식을 나누거나, 조사를 위한 인터뷰가 아닌 일상적 대화를 나누기도 하였다. 심방들과도 조사 내용에 국한되지 않는 일상적 대화와 교류를 이어나갔다. 조사자 2인은 굿판에서 있

는 듯 없는 듯한 존재로 자리하지 않았으며 심방이나 본주의 요청이 있을 시 굿의 진행에 개입하거나 그들의 역할을 도왔다. 그 과정에서 관찰하고 통찰한 바를 이번 보고서에서 서술하였다.³¹

모든 현상이 그러하듯 카메라와 필드 노트를 든 조사자의 존재는 그가 아무런 말과 행동을 하지 않더라도 그저 굿판에 존재하는 것만으로도 현장의 모든 연행과 관계 역동에 영향을 미친다. 굿을 이어가는 심방이나 단골 본주들도 조사자의 존재를 의식하지 않거나 조사자와의 상호작용 없이 굿에 참여할 수는 없다. 객관적 조사를 지향하는 것은 이와 같은 조사가 가능하다는 관념 아래 조사의 객관성을 일정하게 신화화하고 이상화한 태도라고 할 수 있다. 객관적 조사를 향한 이상은 실제로 존재하는 조사자의 영향과 상호작용의 흔적들을 '없는 것'으로 무화하고 지워버린다는 점에서 오히려 조사자의 영향력을 절대화하며, 조사자에 의해 기록된 굿을 어디에도 실재하지 않았던 굿으로 만들어버린다. 조사자의 영향력이 지워짐으로써 오히려 도처에 존재하는 조사자의 영향이 누군가의 개입 없는 '자연적인 상황'으로 왜곡되는 것이다. 이런 맥락에서 이 보고서에 기술된 굿의 모든 장면과 내용들은 조사자가 보고 듣고 질문하고 개입하고 참여하여, 조사자의 렌즈를 통해 매개되고 해석되고 구성된 결과라고 할 수 있다.

하루 짜리 굿이든 삼일 짜리 굿이든 아무리 짧은 기간 진행되는 굿이라 하더라도 굿판에는 많은 일손이 필요하다. 밥을 짓던 조왕할매가 굿판에 들어와 설쇠를 치는 까닭이 여기에 있다. 단골들의 형편은 크게 달라지지 않았지만 굿을 하고자 하는 바람과 염원은 여전한 것이어서 심방은 단골의 형편에 따라 굿을 구성하고 준비한다. 이런 이유로 심방은 5일 동안 진행해야 하는 굿을 압축해서 3일 동안 진행하는 굿으로 재구성하기도 하고 굿판에 참여하는 보조 심방이나 소무, 조왕할매 등의 인원을 줄이기도 한다. 그래서 기간이 짧고 참여 인원이 적은 굿일수록 심방과 소무, 조왕할매의 역할이 많다. 굿판에 참여한 이들이 밥을 짧은 시간 안에 먹는 습관을 갖고 있는 것도 이런 연유에 기인한다.

어렵게 마련한 비용으로 굿을 하는 본주에게 허락을 받고 굿을 조사하면서 굿을 공부하는 이들이 촬영기기 뒤에만 머무는 것은 어려운 일이다. 연구자가 촬영한 영상의 프레임 안에는 조사자들이 끊임없이 끼어든다. 그들은 울고 있는 본주에게 휴지나

- 28** 본주는 굿을 하고자 청한 사람을 가리키는 말이다. 굿에 필요한 비용을 마련하고 굿을 청하는 이유와 신께 바라는 소원을 심방에게 전달한다.
- 29** 굿은 본주가 누구인가에 따라 심방집 굿과 사가집 굿으로 구분하기도 한다. 심방집 굿은 본주가 심방인 경우를 가리키는 말이고, 사가집(스가집) 굿은 심방이 아닌 그밖의 개인이 본주를 맡는 경우를 가리키는 말이다. 두 굿은 굿의 내용과 절차, 굿상에 오르는 음식 등이 서로 다르다.
- 30** 사가집 굿의 경우 사진 자료와 원고 작성 과정에서 특별한 주의를 기울일 필요가 있으며 이들의 개인 정보에 관한 것은 모두 삭제할 계획이다. 아울러 사가집 굿의 특성상 특별한 경우를 제외한 나머지 대다수 본주의 개인정보활용동의서를 받지 않았음을 밝혀둔다. 사가집 굿의 자료에서 활용할 정보는 굿이 수행된 지역명과 날짜, 큰심방의 이름과 굿의 종류이다. 향후 사가집 굿의 조사에서 개인정보활용동의의 문제를 어떻게 처리할지에 대해 연구자 개인과 기관의 고민이 필요하다고 생각한다. 굿의 특성상 개인이 진행하는 굿에 조사자가 참여하는 것도 어려운 일이며 이 과정에서 정보동의요청을 구하는 것은 불가능에 가깝다. 특히 4·3을 경험한 제주에서는 정보활용 등의 서류에 서명하는 것을 극도로 꺼리는 경향이 있다. 연구자 개인과 기관이 이와 같은 상황을 적극 고려하고 향후 조사 설계에서 이를 어떻게 반영할지 고민할 필요가 있다. 이번 조사에서는 동의서를 받지 못했기에 개인정보와 관련된 일체의 것은 보고서에 반영하지 않았다. 이와 같은 이유와 이번 현지조사의 성격, 최종 보고서의 성격 등을 고려하여 이 보고서에는 기술지(ethnography)를 포함시키지 않았다.

- 31** 이런 점에서 본 조사의 조사 방식은 『한국구비문학대계』의 조사 원칙이나 태도, 혹은 1970년대 이후 지금까지 고수되어온 '굿의 진행에 개입하지 않고 객관적 조사자의 위치를 유지하는 방식'을 따르지는 않았음을 밝혀둔다. 이 점에 대해서는 본 보고서에서는 다루지 않고, 다른 기회에 논의하기로 한다.

물을 건네기도 하고 바닥에 떨어진 쌀알을 주우며, 돌레지가 묶인 저승문을 바닥에 꽂고 때로 설쇠나 장구를 친다. 그리고 이런 과정을 거치며 어린 시절부터 굿판을 다니며 ‘손으로 일을 하면서 귀로 심방의 입에서 나오는 말들을 들었다’는 소무 시절 심방의 경험을 이해한다.

조사자가 설치한 카메라의 렌즈 안에 들어온 조사자 본인이나 다른 조사자의 존재는 단골, 본주, 소미, 심방이 그러하듯 굿의 장면을 오염시키는 존재들이 아니라 조사와 연구 대상인 굿의 주요 장면들을 구성하는 요소이자 관찰 및 분석의 대상들이다. 조사자의 존재는 그를 향해 굿을 설명하는 상단골 본주와의 대화를 만들어내고 심방의 성실한 연행과 생략되지 않는 본풀이 장면을 이끌어내기도 한다. 굿의 모든 장면에 대해 호기심을 갖고 질문하는 조사자의 존재는 젊은 심방들로 하여금 생각해보지 않았던 굿의 의미를 되새기게 만드는 계기가 되기도 한다. 이번 보고서에 담긴 모든 관찰과 통찰의 내용들은 이처럼 조사자가 굿판에 참여하여 굿판의 모든 사람과 상호작용하며 함께 만들어낸 결과물이라고 할 수 있다.

이번 조사는 굿에 등장하는 ‘먹는 것’과 이에 연관된 행위를 주요 연구 대상으로 삼았지만 굿판에서 배운 것은 음식에 국한되지 않았다. 굿판의 의례와 신화, 연극적 놀이 등으로 확장되었던 연구자의 관심은 굿을 하는 사람들인 단골과 심방, 소무와 조왕할매 등으로 확장되었고 ‘굿 하는 사람’에게 이동했던 시선은 다시 ‘굿을 하는 마음’으로 옮겨졌다. ‘굿을 하는 마음과 태도’에 대한 이해는 관찰자의 시선으로 나아갈 수 없는 굿에 있었고 이 마음에 대한 공부를 위해 연구자들은 기꺼이 굿판 한가운데로 뛰어 들었다. 다만 조사 및 연구대상과의 거리는 가까울수록 새로운 단계로 나아가기만 하는 것이 아니라 가깝게 다가가기 때문에 볼 수 없는 것들, 쓸 수 없는 것들도 생기기 마련이다. 이번 조사는 이 거리를 좁혀가며 ‘굿 하는 마음’에 한 걸음씩 다가가는 과정이었고 이 과정에서 연구자의 시선을 매개하는 심방과 단골들에 이끌려 그들의 눈으로 굿판을 보게 되었다.³² 아직 조사자들은 ‘심방’이나 ‘단골’의 눈과 마음으로 굿을 볼 수는 없지만 최소한 그들과 연대하여 ‘굿이 잘 되기를 바라는’ 이의 눈과 마음으로 굿을 보려 하고 있다.

³² 이번 조사는 굿판으로 우리를 초대하고 안내한 이들의 시선과 마음을 매개로 이뤄진 결과라고 할 수 있다. 다른 심방과 단골을 매개로 굿판에 참여했을 때 조사 결과는 달라질 수 있다고 생각한다. 이런 까닭에 이번 조사를 통해 만난 이들과 이들을 통해 참여한 굿판이 무엇이었는지 먼저 밝혀두려는 것이다.

3) 선행 연구

음식을 포함한 무속 의례의 제물에 관한 근대 학문 차원의 관심은 일제 강점기로 인한 식민지 시기 무라야마 지준, 아키바 다카시, 아카마쓰 지조 등 조선총독부 촉탁 및 경성제국대학 교수로 재직했던 일본인 민속학자들에 의해 먼저 시작되었다. 무라야마 지준은 『朝鮮の巫覡』과 『朝鮮の占トと豫言』 등의 저서를 통해 조선 무속에 대한 조사 결과를 발간했고, 아키바 다카시와 아카마쓰 지조 공저인 『朝鮮巫俗の研究』는 여타 지역의 무속에 대한 내용과 함께 제주 무속과 본풀이에 대한 내용을 포함하고 있다.

이후 무속에 관한 조사에서 음식은 의례의 보조적 수단으로서 간단히 언급되는 정도로 등장한다. 그러나 1970년대 후반의 국립문화재연구소의 『전통향토음식조사연구보고서』에서는 떡과 같은 의례용 음식에 대한 내용이 개별 장으로 분리되어 있어, 이를 통해 점차 무속과 음식의 관련성이 연구자들의 관심 영역 안으로 들어오기 시작한 양상을 확인할 수 있다. 임석재, 장주근, 진성기, 최길성, 현용준 등이 참여하여 1974년 발간한 『한국민속종합조사보고서』 제주도편에서는 민간신앙 항목과 무속, 식생활 등의 항목에서 굿의 내용에 따른 제물의 종류를 간단히 싣고 있는데, 간혹 상차림 형태를 그림으로 표현하는 등 굿에 사용된 음식 등의 제물에 관해 한층 확장된 관심을 보여준다.

1980년대에 이르러 현용준은 『제주도무속자료사전』에서 제차에 따른 제물과 상차림에 대한 상세한 정보를 수록하고, 『제주도 무속의 제물과 신』에서 제물을 독립된 연구 주제로 삼아 다루었다. 제의에 사용되는 음식의 종류와 진설뿐 아니라 그것이 신의 성별과 내력, 위계와 어떻게 관계되는지 등 그 상징적 의미까지 짚었다는 점에서 무속과 음식의 상관성에 대해 한 발 나아간 연구라고 할 수 있다. 이 글에서 현용준은 제차에 따른 상차림뿐 아니라 본풀이 서사와의 연관성 속에서, 맑은 음식과 부정한 음식의 대립, 곡물과 고기의 대립, 미식신(米食神)과 육식신(肉食神)의 위계와 대립 구조 등에 주목하여 무속신화와 음식이 상징적 차원에서 서로 연결되는 양상을 밝혔다.

이후 제주 굿과 음식의 관련성에 관한 연구 가운데 당본풀이에 나타난 신들의 식성을 둘러싼 갈등, 음식의 금기에 관한 논의 등이 하나의 흐름으로 나타나기 시작했다. 박종국의 『제주도 설화에 나타난 거식성의 의미 연구』(경기대학교 석사학위논문, 2003), 강권용의 『돼지를 통해 본 제주도 당신의 식성 갈등』(『민속학연구』 14, 국립민속박물관, 2004), 김현선의 『〈조록잇당신본풀이〉의 전승 유형 연구』(『구비문학연구』 21, 한국구비문학회, 2005), 민윤숙의 『제주도 당신본풀이에 나타난 식성갈등 연구』

(안동대학교 석사학위논문, 2007), 김현선·오정아의 『〈세화리당신본풀이〉의 식성 갈등 구조』(『한국무속학』 23, 한국무속학회, 2011), 이경화의 『〈양씨아미본풀이〉의 장르 교섭 양상과 그 의미』(『한국무속학』 36, 한국무속학회, 2018), 이혜정의 『돼지고기 금기 및 식성갈등의 근원 연구』(『한국무속학』 39, 한국무속학회, 2019) 등이 이와 같은 연구의 예에 해당한다.

이따라 특정 종류 국의 제물로 진설되는 음식에 관한 보고나 연구 결과도 새롭게 등장하였다. 이들 연구는 의례 음식과 관련된 사회·문화적 환경과 조건뿐 아니라 국의 음식이 어떤 신화적, 상징적 의미를 드러내는지 대해서도 주목하였다. 국립민속박물관 발간지 『생활문화연구』에 실린 강권용의 연구들(『제주도 김녕리 뒯제에 나타난 돼지 공양』(2003), 『제주도 해녀의 “씨드림”을 통해 본 풍어, 풍농 기원』(2004))은 구좌읍 김녕리의 뒯제에 사용되는 돼지고기와 김녕리 잠수굿 씨드림 제차에서 사용되는 곡물인 조의 역할과 의미를 집중적으로 조망한 연구이다.

국립문화재연구소에서 발간한 『巫·굿과 음식』(2008)에는 제주시 구좌읍 김녕리 동김녕마을의 잠수굿과 의례음식에 관한 조사 결과가 수록되었다.³³ 이는 2006년 동 김녕 잠수굿 개요와 의의, 제물에 대한 조사 결과가 담긴 것으로, 제물을 마련하는 단계에서부터 준비 과정, 조리법, 진설과 식사 상차림 등 잠수굿에서 음식을 다루는 전 과정을 상세히 다루었다. 이 보고서에서는 고리동반 떡과 같은 특정 음식이 갖는 상징적 의미와 굿 음식의 의례적·사회적 의미도 함께 짚어냈다.

무속 의례에서 사용되는 음식에 초점을 맞추어 그 의례적 의미를 조망한 연구들은 제물로서 음식이 무속의 논리를 반영할 뿐 아니라 의례의 사회적 기능을 나타내는 매개로 작용하는 양상을 분석하려 했다는 점에서 참고할 만하다. 박일영은 『종교의례에 나타나는 희생의 의미-한국 무교의 경우』(『인문과학연구』 2, 가톨릭대학교 인문과학연구소, 1997)에서 음식을 비롯한 제물을 ‘희생제물’이라는 관점에서 주목하여, 경인지역 재수굿 현장조사 결과를 바탕으로 희생제물인 음식의 종교적 의미를 분석했다. 최진아의 연구 『무속의 음식표상 -재료 선택에서 소비되기까지의 의미 부여를 중심으로-』(『돈암어문학』 28, 돈암어문학회, 2018)는 의례에서 음식에 부여되는 역할과 의미를 다양한 층위와 각도에서 포괄적으로 분석한 연구라는 점에서 유의미하다. 재료 수집과 제작 과정, 음식이 진설되는 규칙과 음식 관련 의례를 통해 음식에 신성한 의미가

33 이 책에는 제주와 삼척에서 이뤄진 현지조사 연구 자료가 수록되어 있는데 제주 동갑녕 지역에 대한 조사를 수행한 것은 갑소전이다.

부여·발휘되는 양상을 살피고 있다.

이 밖에 서울 등 제주 외 지역의 곳에서 음식 상징과 상차림을 연구한 경우(심우성, 『‘서울 새남곳’의 굿상차림』, 『사머니즘연구』 1, 한국사머니즘학회, 1999; 홍태한, 『서울곳의 상차림에 대하여』, 『한국무속학』 6, 한국무속학회, 2003; 도완녀, 『서울곳의 불사상 연구 : 상차림을 중심으로』, 『역사민속학』 60, 한국역사민속학회, 2021; 김숙희, 『금성당제의 굿상차림과 제물의 특징 연구』, 『남도민속연구』 44, 남도민속학회, 2022), 특정 지역에 한정하지 않고 무속 일반의 음식 상징을 다룬 개괄적 조사 및 연구(국립문화재연구소, 『전통향토음식조사연구보고서』, 1979; 국립문화재연구소, 『한국민속종합조사보고서 15 향토음식편』, 1984; 한복려 외, 『한국음식대관 제5권 상차림·기명·기구』, 한림출판사, 2002; 김현선, 『한국의 굿과 떡의 상관성 연구』, 『비교민속학』 31, 비교민속학회, 2006; 홍태한, 『조기, 명태, 숭어의 민속학』, 『어문학교육』 47, 한국어문교육학회, 2013; 이용범, 『굿 의례음식 : 무속 설명체계의 하나』, 『종교문화비평』 32, 종교문화비평학회, 2017) 등이 있다.

앞서 개괄한 연구는 많은 경우 첫째로 제물의 종류와 상차림 등 정보 보고 위주의 연구라는 점, 둘째로 제주 지역의 굿과 음식을 다른 연구로 한정하면 더욱 적은 수로 한정된다는 점에서 심화·확장될 여지가 다분하다. 특히 제주 지역에서 전승되는 굿과 본풀이에서 음식이 갖는 상징적 의미에 대한 본격적인 연구는 현용준 이후 거의 이루어지고 있지 않다는 점에서 해당 주제 연구는 폭넓은 확장 가능성을 가지고 있다.

무엇보다 기존 제주 굿에 대한 연구가 북제주군(현 제주시 지역) 자료의 편중성이 높고 제주칠머리당영등굿이나 영감놀이 등 특정 자료에 한정된다는 점에서 제주 큰굿으로 연구 영역이 확장되는 것은 중요한 의의를 지닌다고 할 수 있다. 또한 제주 큰굿은 제주 지역 내에서 마을이나 단골에 가장 밀착된 굿이면서 제주의 다양한 민속을 포괄하는 문화적 확장성을 지니고 있다. 제주 큰굿의 연행과 전승에서 단골과 심방은 아직 과거와 같은 밀착된 관계를 이어가고 있으며, 이러한 조건은 제주 지역 삶의 환경이 변화함에 따라 굿이 변화하는 양상, 젊은 단골과 젊은 심방들이 좀더 나이가 많은 단골 및 심방들과 맺는 관계 양상 등을 통해 굿의 연행과 전승을 좀더 밀도 높게 입체적으로 살펴볼 기회를 제공한다. 이번 보고서에 포함된 조사 대상 지역은 모두 제주 동쪽 지역에 한정되어 있는데 제주 동쪽의 마을과 단골들은 상대적으로 제주 굿 전승의 지속성에 강하게 견인되는 태도를 견지하고 있다. 특히 이들 지역에서는 마을 내에서 굿이 갖는 의미를 탐색할 수 있고, 마을의 당을 맨 심방이 마을 네트워크 안에서 단골과 일정한 관계를 맺으면서 굿의 전승을 이어가는 다양한 장면을 포착할 수 있다.

기존 연구에서는 민속학의 관점에서 곳의 의례성을 연구하거나 음식 문화 전반을 조사하는 방식으로 논의가 진행되거나 제주 무속 가운데서도 본풀이에 대한 연구에 논의가 집중된 경향이 있었다. 본 조사보고서에서는 음식이 인간이 신에게 바치는 공물인 동시에 심방과 단골 사이, 단골과 단골 사이에서 서로 주고받는 선물이자 종교적 의례의 주요 매개물이라는 점에 주목하여 ‘먹거리’를 매개로 곳의 문화적 맥락을 전반적으로 살펴보고 곳판에서 드러나는 다양한 관계성 속에서 음식 문화를 살펴보려 한다. 곳에서 먹는 것과 먹고 먹이는 행위는 인간과 신 사이, 단골과 심방 사이, 단골과 단골 사이의 다양한 관계와 상호작용 양상을 보여주며, 먹거리의 상징성은 의례의 기능적 측면이나 주제적 측면에서 여러 가지 주요한 문제들을 시사한다. 이번 조사를 통해 이와 같은 연구를 가능하게 하는 초석을 마련할 수 있을 것이다.

4) 현지조사 개관

본 보고서 작성을 위한 현지조사는 2024년 2월(음력 정월)부터 2025년 1월 사이에 이루어졌다. 조사 일정과 곳의 종류, 주요 조사 내용, 조사 장소, 주요 인터뷰 대상, 조사자 등을 구분하여 전체 조사 내용을 개괄하면 다음과 같다.

번호	일자	구분	조사 장소	조사 내용 (곳의 종류)	주무 심방 및 인터뷰 대상	조사자
1	2024.2.21.	마을곳	구좌읍 하도리 분향당	신과세제	송영미	김시연
2	2024.2.22~23.	마을곳	구좌읍 김녕리 분향당	신과세제	서순실	김영희, 김시연
3	2024.2.24.	마을곳	구좌읍 행원리 남당	신과세제	서순실	김영희
4	2024.2.24.	개인곳	구좌읍 김녕 본주 자택 여러 곳	문전철갈이	서순실	김영희
5	2024.2.25.(밤)	마을곳	구좌읍 김녕리 노모릿당 (일렛당)	신과세제	서순실	김영희
6	2024.2.26.(밤)	마을곳	김녕리 성세깃당(여드렛당)	신과세제	서순실	김영희
7	2024.3.23.	개인곳	조천읍 선흘리 굿당	붓시왕맞이	서순실	김영희, 김시연
8	2024.3.23.	인터뷰	구좌읍 행원리 단골 자택 + 심방 자택	단골 면담 +심방 면담	서순실	김영희, 김시연
9	2024.3.24.	마을곳	성산읍 고성리 백기 해녀의집	영등굿	오용부	김영희, 김시연
10	2024.3.25.	개인곳	구좌읍 바다 앞 + 본주 자택	귀양풀이	송영미 외	김영희
11	2024.3.28.	개인곳	구좌읍 김녕리 심방 자택	돛제	서순실 외	김영희

번호	일자	구분	조사 장소	조사 내용 (곳의 종류)	주무 심방 및 인터뷰 대상	조사자
12	2024.4.2.	큰곳 행사 (4·3해원굿)	주정공장수용소 4·3역사관 야외공원	붓시왕맞이	서순실 외	김영희
13	2024.4.11.	마을곳	구좌읍 행원리	잠수굿	서순실 외	김영희
14	2024.4.14.	마을곳	구좌읍 종달리	잠수굿	송영미 외	김영희
15	2024.4.16.	마을곳	구좌읍 김녕리	잠수굿	서순실 외	김영희
16	2024.4.16.	마을곳	구좌읍 동복리	해신제	오용부 외	김영희
17	2024.4.21~22.	개인곳	조천읍 선흘리 굿당	붓시왕맞이, 칠성새남	서순실 외	김영희, 김시연
18	2024.5.1~2.	개인곳	조천읍 선흘리 굿당	붓시왕맞이, 돛제	서순실 외	김영희
19	2024.5.24.	인터뷰	성산읍 단골 자택	해녀 면담	현재봉	김영희, 김시연
20	2024.5.24.	인터뷰	구좌읍 김녕 남문 떡방앗간	굿떡 제작	김명자	김영희, 김시연
21	2024.5.24.	인터뷰	구좌읍 심방 자택	심방 면담	서순실	김영희, 김시연
22	2024.5.25~27.	개인곳	조천읍 본주 자택	불도맞이, 시왕맞이	서순실 외	김영희, 김시연
23	2024.6.15.	큰곳 행사 (삼공맞이)	구좌읍 하도리 제주해녀박물관	삼공맞이	서순실 외	김영희
24	2024.6.16.	인터뷰	구좌읍 심방 자택	심방 면담	서순실	김영희
25	2024.7.2.	인터뷰	구좌읍 심방 자택	심방 면담	서순실	김영희
26	2024.7.4.	개인곳	제주시 아라동 굿당	귀양풀이	서순실 외	김영희
27	2024.7.8~10.	개인곳	구좌읍 본주 자택	불도맞이, 시왕맞이	송영미 외	김영희, 김시연
28	2024.7.11.	개인곳	제주시 용담동 본주 자택	성주굿	서순실 외	김영희
29	2024.7.11.	개인곳	성산읍 본주 자택	귀양풀이	서순실 외	김영희
30	2024.7.11.	인터뷰	구좌읍 김녕 남문 떡방앗간	굿떡 제작	김명자	김시연
31	2024.7.12~13.	개인곳	성산읍 본주 자택	불도맞이	서순실 외	김영희
32	2024.7.26.	개인곳	조천읍 대흘리 산신굿당	붓시왕맞이	서순실 외	김영희
33	2024.8.2.	개인곳	조천읍 대흘리 산신굿당	붓시왕맞이	서순실 외	김영희
34	2024.8.4.	개인곳	조천읍 대흘리 산신굿당	붓시왕맞이	서순실 외	김영희
35	2024.8.11.	마을곳	성산읍 수산리 분향당	마불림제	오용부 외	김영희
36	2024.8.16~17.	마을곳	구좌읍 김녕리 분향당	마불림제	서순실	김영희
37	2024.8.16~17.	마을곳	구좌읍 하도리 분향당	마불림제	송영미	김시연
38	2024.8.17.	마을곳	구좌읍 행원리 분향당	마불림제	서순실	김영희, 김시연

번호	일자	구분	조사 장소	조사 내용 (굿의 종류)	주무 심방 및 인터뷰 대상	조사자
39	2024.8.18.	인터뷰	구좌읍 심방 자택	심방 면담	송영미	김시연
40	2024.8.20.	마을굿	구좌읍 김녕리 노모릿당	마불림제	서순실	김영희, 김시연
41	2024.8.21.	마을굿	구좌읍 김녕리 성세깃당	마불림제	서순실	김영희
42	2024.10.25.	인터뷰	구좌읍 김녕리 심방 자택	심방 인터뷰	서순실	김영희
43	2024.10.26.	4·3 해원굿	남원읍 의귀리 송령이굴	붓시왕맞이	서순실	김영희, 김시연
44	2024.10.27.	인터뷰	구좌읍 김녕리 심방 자택	심방 인터뷰	서순실	김영희
45	2024.10.29.	인터뷰	조천읍 선흘리 굿당	심방 인터뷰	오용부	김시연
46	2024.10.30.	당주제일	구좌읍 김녕리 심방 자택	당주제일	서순실	김영희
47	2024.10.30.	당주제일	구좌읍 종달리 심방 자택	당주제일	송영미	김시연
48	2024.10.30	당주제일	제주시내 큰굿보존회 사무실	당주제일	서순실 외	김영희, 김시연
49	2024.11.12.	마을굿	구좌읍 하도리 봉향당	시만곡대제	송영미	김시연
50	2024.11.12.	인터뷰	구좌읍 하도리 일대	심방 인터뷰	송영미	김시연
51	2024.12.8.	개인굿	서울 마포 창비서교빌딩	붓시왕맞이	서순실	김영희, 김시연
52	2024.7.17~19.	인터뷰	서울 서대문구 연세대학교	심방 인터뷰	서순실	김영희, 김시연
53	2024.12.4~7.	인터뷰	서울 서대문구 연세대학교	심방 인터뷰	서순실	김영희, 김시연
54	2024.12.15.	개인굿	조천읍 선흘리 굿당	불도맞이	서순실	김영희
55	2024.12.17~19.	개인굿	조천읍 선흘리 굿당	시왕맞이	서순실	김영희
56	2024.12.28.	마을굿	서귀포시 표선면 가시리	4·3 위령굿	서순실, 오용부	김영희
57	2024.12.29.	개인굿	구좌읍 김녕리 본주 자택	뒯제	서순실	김영희
58	2024.12.29.	개인굿	조천읍 선흘리 굿당	붓시왕맞이	서순실	김영희
59	2025.1.7.	개인굿	조천읍 선흘리 굿당	군병길춤, 산신맞(4·3)	오용부	김영희
60	2025.1.8~12.	개인굿	조천읍 선흘리 굿당	큰굿	오용부	김영희

현지조사는 총 60회 진행되었는데 그 가운데 마을굿이 17회, 개인굿이 22회(5일 큰굿 1회) 조사되었다. 이 조사에는 큰굿 행사 2회, 4·3해원상생굿 2회, 당주제일 3회가 포함되어 있으며, 그 밖에도 단골이나 굿떡 만드는 사람, 심방을 대상으로 한 개별 인터뷰가 14회 포함되어 있다. 4·3해원상생굿은 행사 성격을 띠는 것도 있고 마을에서 심방을 청해 행한 굿도 있다. 군병길침을 포함하는 산신맞이 형태로 진행된 정의 지역 4·3 개인 위령굿도 1회 조사되었으며 5일 동안 진행된 정의 큰굿도 1회 조사되었다.

연세대학교 국어국문학과 학생과 대학원생이 본주가 된 12월 8일의 붓시왕맞이는 공연이 아닌 곳으로 연행되었다. 당주제일은 심방이 당주로 모시는 신께 드리는 제사일인데 서순실 심방과 송영미 심방의 당주제일 의례, 그리고 큰굿보존회 소속 회원들이 모두 모여 진행한 큰굿보존회 사무실 당주제일 의례에 대한 조사가 현지조사 대상에 포함되었다.

마을굿으로는 정월 신과세제와 영등굿, 잠수굿, 해신제, 마불림제, 시만곡대제 등을 조사하였으며 마을굿의 주요 면담 대상은 각각 구좌읍 행원과 김녕 마을굿을 담당하는 서순실 심방, 구좌읍 하도리 마을굿을 담당하는 송영미 심방, 성산읍 수산리와 표선면 가시리 마을굿을 담당하는 오용부 심방이었다. 마을굿을 전담하는 심방을 ‘당맨(당을 맨) 심방’이라 하는데 이 가운데 서순실 심방과 송영미 심방이 어머니로부터 마을당을 매는 권한과 단골권을 물려받았고 현재에도 마을 안, 혹은 마을 인근에 거주하고 있다. 오용부 심방은 스승에게 당을 매는 권한과 단골권을 물려받기도 했지만 스스로 그 영역을 확장하여 현재 여러 마을의 당굿을 연행, 전승하고 있다. 지역에 따른 굿의 권역별 구분을 고려할 때 서순실 심방과 송영미 심방의 굿이 모관굿의 전통을 잇고 있으며 오용부 심방의 굿이 정의굿의 전통을 잇고 있다.³⁴

이번 현지조사는 모관곳에 비중을 두고 실행되었으며 그중에서도 서순실 심방이 주관하는 곳에 비중을 두고 실행되었다. 제주 곳에서 ‘큰심방’은 일반적으로 초역레(초영레), 이역레(이영레), 대역레(대영레) 곳³⁵을 모두 마쳐, 어떤 곳이든 처음부터 끝까지 체계적으로 조직하고 실제 연행할 수 있는 역량을 갖춘 것으로 인정받는 심방

34 최근 심방의 수가 줄어들고 활동하다 돌아가신 심방의 뒤를 이을 젊은 심방의 존재가 많지 않아 오봉부 심방이 정의국 외 모관국 지역의 마을 당을 매고 해당 지역의 단골들과 관계를 이어가는 양상이 나타나기도 한다.

35 초역례(초영례), 이역례(이영례), 대역례(대영례)는 심방의 자질을 갖춘 자가 오랜 기간 수행을 통해 일정한 역량을 갖추게 되었다고 판단했을 때 삼시황전에 고하여 심방 조상들의 승인을 받고 살아 있는 동료 심방들에게도 인정을 받는 과정에서 행하는 굿을 가리키는 말이다. 굿을 요청한 심방의 역량에 따라 세 단계 각각의 굿을 행한다. 이때 행하는 굿은 심방이 굿을 주관하는 존재이자 본주의 역할을 맡는 굿이다. 이 때문에 굿을 행하는 큰 심방과 초역례(초영례), 이역례(이영례), 대역례(대영례) 각각의 굿을 받고자 하는 심방의 조상이 나뉘어 밖공시(밖공시)와 안공시를 형성한다. 이 굿은 일반 사가집 굿이 아니라 심방집 굿이어서 더욱 엄격한 절차와 규범에 따라 진행되며 큰 대 3개를 세워 행하는 진정한 의미(좁은 의미)의 ‘큰굿’으로 수행된다. 초역례(초영례), 이역례(이영례), 대역례(대영례)를 주관할 수 있는 심방은 제주 지역 내에서 이 세 가지 굿을 모두 받은 후 일정한 기간 활동하여 역량과 경력을 인정받은 선배 ‘큰심방’이며, 조상과 단골권을 물려준 심방이 참여하되 반드시 이 심방이 ‘큰심방’으로 굿을 주관하는 것은 아니다. 조사 대상인 심방 가운데 서순실 심방은 초역례(초영례), 이역례(이영례), 대역례(대영례)를 모두 받아 굿을 행한 지 30년 가까운 시간이 흘렀으며 오용부 심방은 몇 년 전에 이역례(이영례)를 마쳤다. 송영미 심방과 이경희 심방은 초역례(초영례)를 받기 위한 준비를 하고 있다.

을 가리키는 말이다. 굿을 할 때는 굿을 요청한 본주와 굿에 참여한 단골들과의 관계에 따라 굿을 주관하는 심방이 바뀌는데 앞서 언급한 ‘큰심방’이 아니어도 자신의 단골권 내에 있는 단골인 본주가 직접 굿을 요청하여 이를 수락한 경우 굿을 주관할 수 있다. 일반적으로 굿을 주관하는 심방을 ‘수심방(우두머리 심방)’이라고 하고 그 굿에 함께 참여한 다른 심방들을 ‘소미(소무)’라고 하는데 역량을 갖춘 ‘큰심방’이라 하더라도 ‘소미(소무)’로 참여할 수 있다. 더구나 최근에는 큰굿을 할 수 있는 심방들과 단골의 수가 줄어들고 단골권 역시 축소되거나 확장되어³⁶ 이른바 ‘큰 심방’이 ‘소미’로 참여하는 굿도 많아졌다.

굿을 하는 현장에서는 본주인 단골과의 관계나 굿을 주관하는 ‘수심방’의 위치와 역할을 존중하여 굿을 행하는 동안 그를 ‘큰심방’이라고 부르기도 한다. 이 ‘큰심방’은 본주인 단골과 단골 심방의 관계를 맺고 있으며 본주에게 굿을 해 달라고 요청을 받은 심방이다. 그는 본주의 사정과 굿을 하는 연유, 굿의 예산에 따라 굿의 규모와 구성(짜임새)을 기획하고 실행하며, 굿을 행할 심방(소미)과 굿의 음식을 준비할 조왕할매 등을 구성하여 섭외한다. ‘큰심방’은 굿을 기획하고 운영하며 실행하는데 그가 관여하는 것은 참여할 심방들의 숫자와 역할을 정하는 것에서부터 굿의 제차를 구성하고 각 제차를 맡을 심방을 정하는 데 이르기까지 다양하다. 그는 굿을 기획하고 운영하는 자로서 굿에 소요되는 비용이 각각 어떤 항목에 어느 정도 사용되어야 하는지 정하고 실행할 뿐 아니라 이를 전체적으로 감독하고 총괄하는 역할을 맡는다. 심지어 삼대(세 개의 큰 대)를 세워 행하는 ‘큰굿’의 경우 매일매일 집행할 예산의 규모를 정하고 이에 따라 조왕할매와 의논하여 굿에 참여한 사람들의 식단을 구성하고 관리, 감독하는 것까지 맡기도 한다.

마을굿도 그렇지만 개인굿의 경우 단골과의 라포(Rapport(관계))가 있다 하더라도 심방과의 라포와 이에 기반한 승인 없이 조사가 불가능하다. 그러나 심방에게도 조사자가 개인굿을 조사할 수 있도록 단골을 설득하는 것은 쉬운 일이 아니며 이 또한 여러 조건이 부합하고 상응했을 때 가능한 일이다. 정의굿은 모관굿에 비해 여전히 마을굿은 물론 개인굿을 조사하는 일이 쉽지 않으며, 개인굿의 조사가 가능해질 정도로 심방

³⁶ 단골권을 가진 심방이 사망하고 그 뒤를 이을 심방이 존재하지 않는 경우 다른 마을의 단골권을 가진 심방이 비교적 먼 지역의 단골과 새로운 관계를 형성하여 굿을 요청받는 경우가 많다. 예를 들어 서순실 심방은 주로 구좌읍과 조천읍, 제주 시내 구역의 본주들과 관계를 맺어 굿을 진행하는 경우가 많지만, 이들 지역을 제외한 지역에 거주하는 본주가 굿을 요청하는 경우도 간혹 있다.

과의 라포를 형성하는 것 역시 오랜 시간의 상호작용을 전제로 하는 일이기에 이번 현지조사는 모관굿을 중심으로 서순실 심방이 주관하는 굿에 초점을 두고 시행되었으며 오용부 심방이 주관하는 정의굿이 일부 포함되었다.³⁷

개인굿은 크게 심방이 본주인 심방집 굿과 일반 단골이 본주인 사가집 굿으로 구분되는데 전자에 초역례(초영례), 이역례(이영례), 대역례(대영례)처럼 큰 대 세 개를 세워 행하는 ‘큰굿’과 심방 집에서 행하는 돛제 등의 굿이 포함되었다. 이번 연구의 현지조사에서 조사 대상으로 삼은 개인굿은 대체로 사가집 굿이었는데, 서순실 심방의 집에서 연행된 ‘돛제’와 당주제일에 진행된 의례가 심방의 집에서 행해진 굿이자 의례였다. 12월 8일 서울에서 진행된 굿은 ‘붓시왕맞이’로 연세대학교 국어국문학과에 재학 중인 학부생과 대학원생 7명이 본주가 되어 진행한 굿이었다. 이는 조사자 가운데 한 명이 재직 중인 학과 소속 학생들이 조사자와 함께 기획하고 실행한 굿으로 약 6개월 전부터 굿에 대한 계획과 본주와 심방 사이의 면담이 시작되었다.

이 굿은 본주인 학생들과 조사자가 직접 굿에 필요한 비용을 마련하고 심방과 장소 섭외부터 상차림까지 실행한 것으로, 2024년 7월 17일부터 19일 사이에 진행된 ‘제주 큰굿’ 관련 연세대학교 특강에서 조사자인 김영희가 ‘백지알데김’으로 약속하고 계획한 굿을 실행한 것이었다. ‘백지알데김’은 당장 굿을 할 수 없는 본주가 심방과 면담하여 향후 굿을 진행할 계획을 세우고 이를 약속하는 것인데, 백지에 쌀알과 지전, 돈을 넣고 심방이 굿을 하는 연유를 포함하는 간단한 비념을 행한 후에 이를 묶어 두는 것을 가리키는 말이다. 이 ‘데김’은 본주가 굿을 하겠다는 ‘바람’을 갖고 굿을 해야 하는 이유와 목적을 심방과 의논하여 확인한 후 소지를 꺾는 행위의 일종인데, 이 ‘데김’ 이후에 본주는 굿을 하겠다는 소망을 품고 굿을 할 수 있는 비용과 여건을 마련한다. 이번 ‘백

³⁷ 서순실 심방의 제자이자 모관굿을 전승하는 이름난 심방이었던 고복자 심방의 딸인 송영미 심방이 어머니의 뒤를 이어 하도리 당을 매고 하도리와 종달리 일대의 단골권을 어느 정도 형성하고 있다. 이번 현지조사에 송영미 심방이 주관하는 마을굿과 개인굿 일부가 포함되어 있다. 오용부 심방은 ‘정의굿’으로 불리는 성산, 표선, 남원 일대 굿을 주관하며 이 지역 단골 본주들과 일정한 관계를 형성하고 있다. 고복자 심방이 그의 초영례 굿을 주관하였으며 현재 그는 큰굿보존회 부회장을 맡고 있다. 이번 현지조사에 그가 주관한 굿 일부가 포함되어 있다. 이번 현지조사에서는 정의굿에 비해 모관굿의 비중이 높으나 향후 정의굿에 대한 조사와 연구도 계속 이어갈 계획이다. 이밖에도 제주 큰굿보존회 소속 심방들 가운데 김돌산 심방, 오춘옥 심방, 이연실 심방 등 오랜 기간 굿을 수행해 온 다른 심방들이 있고 이들 가운데 김돌산 심방과 오춘옥 심방은 마을의 당을 맨 심방으로서 일정한 단골권을 형성해 단골 본주들과 관계를 맺어오고 있으나 이번 현지조사 대상에는 포함되지 않았다. 서순실 심방이 주관하는 굿에 참여한 심방으로는 이경희 심방이 있으며 송영미 심방과 이경희 심방이 서순실 심방이 주관하는 굿의 보조 심방이자 소미(소무)로 활동하고 있다.

지알데김'은 조사자가 학생들을 위해 굿을 하겠다는 내용의 소지를 썬 것으로 구성되었는데 애초에 계획했던 일정과 달리 2024년 안에 굿을 행하게 되어 12월 8일 '붓시왕맞이'에서 이 '백지알데김'을 풀고 공시상에 올리게 되었다.

이번 현지조사 과정에서 조사자가 수행한 개인굿에 대한 조사는 총 22차례 이뤄졌는데 굿의 종류는 주로 붓시왕맞이, 시왕맞이, 불도맞이, 칠성새남, 돛제, 귀양풀이, 성주풀이, 문전철갈이 등이었다. 붓시왕맞이와 시왕맞이는 돌아가신 조상 님을 불러 얹히고 맺힌 것을 풀어드린 후 십대왕의 문을 넘어가는 길을 쳐 보내드리는 굿이다. 조상의 님에 얹히고 맺힌 것이 있어 후손인 본주에게 이름모를 병이 오거나 불운과 사고가 계속 닥칠 때, 그리고 조상의 도움을 받아 후손의 승진이나 사업, 취업 등의 성취에 도움을 받고자 할 때 이 굿을 한다. 요사이 가장 많이 하는 굿이 바로 붓시왕맞이와 시왕맞이이다. 귀양풀이는 단골네가 상을 당했을 때 발인 직후에 하는 소규모 굿으로 돌아가신 분의 님을 보내는 망자천도의례다. 귀양풀이도 지금까지 많이 연행되는 굿이지만 참관을 하는 경우는 많아도 실제로 영상이나 음원으로 기록하는 경우는 드물다.

돛제는 구좌읍 김녕, 월정, 세화 등지에서 행하는 소규모 굿으로 '괘네깃당본풀이'를 연행하고 독특하게 정형한 돼지 한 마리를 희생으로 바쳐 집안의 평안과 식구들의 길운을 비는 굿이다. 돼지를 12부위로 구분하여 상에 올리는데 코로나 팬데믹 때 축소되었다가 요사이 다시 조금씩 연행해가고 있다. 주로 설달, 정월, 이월, 삼월 사이에 행한다. 집을 새로 지었을 때 하는 성주풀이, 정월에 집안의 조왕신관 문전신, 칠성신에게 집안의 평안과 부를 비는 조왕철갈이(문전철갈이)³⁸, 칠성신(뱀신)에게 동티가 나서 이를 달래기 위해 행하는 칠성새남 등의 굿도 여전히 전승되고 있다. 불도맞이는 새로운 아이의 탄생을 빌거나 어렵게 태어난 아이의 건강을 빌면서 죽은 아이의 님을 빌고자 할 때 하는 굿이다. 칠성새남과 불도맞이는 따로 행해지기도 하지만 다른 굿에 붙여 2일이나 3일 굿으로 행하는 경우가 많다.

오늘날에도 간혹 5일이나 7일씩 지속되는 큰굿(큰대 세 개를 세워 실행하는 큰 굿)이 거행되기도 하는데 자주 있는 일은 아니다. 현지조사 대상이 된 큰굿은 대체로

38 모관에서는 조왕철갈이라 부르고 정의에서는 문전철갈이라 부르는데 벨롱갱이라고 부르기도 한다. 부르는 명칭만 다른 것이 아니라 굿을 행하는 제차의 순서도 다르다. 이 작은 굿에서 안칠성, 밧칠성에게 농사일의 풍요 등을 빌기도 한다. 칠성은 뱀신을 가리키는 말이면서 농사를 비롯한 생산의 풍요를 주관하는 신을 가리키는 말이기도 하다. 안칠성과 밧칠성을 구분하는데 이에 대해서는 다음 기회에 상론하기로 한다. 여기서 밧칠성은 뒷마당에 돌상자나 나무상자를 묻어 그 안에 농사짓는 씨앗 등을 넣어두는 형태로 신의 영역을 만들기도 한다.

1일, 혹은 2~3일 동안 진행된 굿이었으며 5일 동안 진행된 굿이 1회 포함되었다. 모관 지역에 비해 정의 지역에서 5일 이상 진행되는 굿이 많은 편인데 이마저도 상당히 줄어들어 요사이에는 심방 한 명당 한 해에 4~5회 정도 큰 대를 세워 진행하는 5일 이상의 굿을 진행할 수 있을 정도다. 모관 지역의 경우 한 해에 한 사람의 심방이 1~2회 정도 큰 굿을 거행할 수 있다.

현지조사 대상이 된 굿이 거행된 지역은 주로 제주 시내와 제주 동북부 지역에 해당하는 조천읍, 구좌읍, 성산읍 일대였다. 본주인 단골이 거주하는 지역은 제주 시내 구도심 지역(건입동, 아라동, 용담동 등), 구좌읍 하도리와 김녕리, 종달리, 하도리, 동복리, 행원리, 송당리, 평대리, 세화리 등의 지역이었으며 조천읍 조천리, 신흥리, 함덕리, 선흘리 등의 지역과 성산읍 고성리, 수산리, 신천리 등의 지역도 포함되었다.³⁹ 인터뷰는 주로 심방과 단골, 본주, 굿의 음식을 만드는 사람을 중심으로 진행되었는데 심방으로서 인터뷰에 주로 참여한 사람은 서순실 심방과 송영미 심방, 오용부 심방이었다. 단골로는 김녕리와 하도리 단골들, 굿을 진행한 본주들이 인터뷰에 참여하였으며 인터뷰 장소는 주로 단골들이 모여 여가를 즐기는 마을 내 장소나 단골 및 본주의 자택이었다.

굿과 개별 인터뷰 외 2024년 7월 17일부터 19일 사이, 12월 4일부터 6일 사이에 연세대학교에서 진행된 '큰굿 특강'이 조사 대상에 포함되었다. 이 특강은 1회 3시간씩 총 12회 36시간 동안 진행되었다. 이 특강은 각종 본풀이를 심방이 연행한 후 본풀이와 연관된 굿의 제차와 그 굿의 연행 내용, 본풀이 내용 등에 대해 조사자인 김영희와 김시연이 공개적인 인터뷰를 진행하는 방식으로 실행되었다. 이 과정에서 굿과 본풀이에 나타나는 음식에 대한 인터뷰가 함께 진행되어 조사 대상에 포함되었다.

12월 8일에 진행된 굿의 경우 조사자 두 사람과 학생 본주들이 직접 음식을 준비하여 상차림을 마련하였으며 이 과정에서 심방과 소통하여 개별 음식의 종류와 진설 방식, 세부 내역 등을 협의하여 실행하였다.

39 표선면 가시리에서 4·3 위령비를 처음 세우며 마을 사람들의 요청으로 굿을 진행하여 이것이 현지조사 대상에 포함되어 있다.

2

곳의 먹거리

Food prepared
for *Gut*



1) 날것(조리하지 않은 것)

- ① 물
- ② 쌀과 곡류
- ③ 씨앗과 해산물
- ④ 돼지고기
- ⑤ 채소와 과일

2) 익힌 것(조리한 것)

- ① 떡
- ② 술
- ③ 밥과 탕과 나물
- ④ 생선과 해산물
- ⑤ 육고기: 쇠고기, 돼지고기, 닭고기
- ⑥ 원미
- ⑦ 과자

2 곳의 먹거리

1) 날것(조리하지 않은 것)⁴⁰

① 물

날것으로 올리는 것 가운데 물은 그 자체로 신에 대한 봉헌과 지극한 정성을 상징하는 대표적인 제물이다. 육지와 제주를 구분할 필요 없이 무언가 간절히 이루고자 하는 일이 있으면 목욕재계를 한 뒤 첫 새벽 가장 맑은 물을 떠놓고 비손을 하며 소지를 올리고 신께 기도를 드리곤 한다. 이때 가장 중요한 제물이 정화수(깨끗하고 맑은 물)인데 이것은 ‘물’이 곳을 비롯한 다양한 민간 의례에서 신에게 올리는 중요한 제물로 인식되어 왔음을 보여준다.

신께 바치는 유일한 제물로서 정화수는 소박할지언정 비는 이의 지극하고 맑은 정성을 대변하는 상징물이다. 신화적으로는 세상의 혼란 상태를 깨우고 혼탁한 것을 맑게 하여, 여러 가지가 질서 없이 뒤섞인 상태에 질서를 세우고 순서를 바로잡는다는

⁴⁰ 날것과 익힌 것의 구분은 신화와 의례를 구조주의의 관점에서 이분법적 틀로 분석한 레비스트로스의 착안에 빚진 바 있으나 그의 이분법 도식과 완전히 일치하는 것은 아니다. 레비스트로스는 날것과 익힌 것의 이분법적 구분 그 자체보다 이를 매개하는 불의 역할에 주목하였다. 다시 말해 레비스트로스의 이분법은 날것과 익힌 것만이 아니라 이를 매개하는 불의 존재가 함께 있을 때 구조적으로 완성된다. 먹는 것과 이에 관한 행위는 다양한 기준으로 분류될 수 있는데 이 보고서에서는 신화와 의례 상의 의미와 기능이 다르고 문맥상 구분 가능하다는 점에 착안하여 편의상 날것과 익힌 것을 구분해 다루고자 한다.

의미를 지닌다. 제주 큰곳에서 곳상에 올라가는 물 역시 이러한 정성과 정화의 의미를 담고 있다. 곳의 사설에서 물은 ‘지장산 새밧물(샘의 물)’이라는 관용구로 일컬어지는데, 이는 곧 지장산의 샘에서 떠온 세상에서 가장 맑고 깨끗한 물이라는 뜻을 드러낸다.

물은 여러 상에 빠짐없이 올라갈 뿐 아니라 곳의 다양한 장면에서 직접 활용되는 중요한 제물이다. 제차나 곳의 내용에 따라 제청에 물을 뿌리거나, 물이 담긴 사발에 쌀점을 치거나, 물이 담긴 사발에 쌀알을 뿌리면서 말명을 하거나, 원미상에 원미와 함께 올리거나, 물을 옷이나 머리에 적시거나, 본주 단골에게 마시게 하는 등의 용도로 쓰인다.

초감제에서 군문을 연 뒤 이어지는 제차인 물감상에서 물은 제장(곳청)의 부정을 씻는 정화수로 기능한다. 물감상은 일반적으로 소미가 진행되는 제차로, 제청의 부정을 씻어내는 부정가임을 위해 물이 곳에 사용될 정화수로서 적합한지를 검사와 확인하는 절차로서의 의미를 지닌다. 군문을 열고 신들을 부르려 하는데 제청에 부정이 많으므로 부정을 씻으리라는 내용의 사설과 함께, 감상기와 십육스제상에 두었던 물사발을 양손에 각각 들고 정화수로서의 자격을 확인한다. 뒤이어 감상기의 댕잎에 물을 적셔 곳곳에 뿌리면서 제장의 부정을 씻어낸다. 맑은 신을 제청으로 모시기 위한 준비를 하는 것이다.

물감상의 사설은 곳청을 정화할 깨끗한 물의 기운을 읊는 것으로부터 시작된다. 그리고 이 물감상의 뒤를 이어 오는 제차가 ‘새드림’이다. 새드림은 새를 다스리는 것인데 이때 새는 하늘을 나는 새[鳥]이자 사뵤를 의미한다. 이 노래의 사설에도 ‘애 므른



사진1 불도맞이 물감상



사진2 불도맞이 부정가임

나 이 양은 1일이나 2~3일 짧은 굶을 할 때 사용하는 쌀의 양이고 5일 이상의 큰곳에서는 그 양이 달라진다. 또 단골의 형편, 곳의 비용, 심방이 굶을 하는 방식 등에 따라서도 쌀의 양이 달라진다.

과거 제주에서 쌀은 매우 귀한 곡식이었기에 굶에서 사용하는 쌀의 양이 많지 않았으며 지금은 그 양이 많이 늘어났다. 그러나 과거의 풍습이 남아 있어 제주 지역 안에서도 논이 있어 비교적 쌀을 접하기 쉬웠던 곳과 그렇지 않은 곳 사이에 굶에서 사용하는 쌀의 양 사이에 차이가 있다. 마을마다 굶 하는 풍습이 조금씩 달라 어느 마을은 육고기 대신 쌀을 사용하기도 하는데 이런 경우 굶에서 사용하는 쌀의 양이 더 많다.

과거에 마을에서 심방과 단골 사이에서 긴밀한 관계를 유지하며 굶이 이루어지는 상황을 조율하는 역할을 한 ‘떡할망’은 특히 굶에 사용되는 음식 전반을 관장하는 일을 맡았다. 그 가운데 중요한 역할이 전체 굶과 개별 제차에 필요한 쌀의 양을 가늠하고, 쌀을 체에 쳐 굵은 것과 잔 것을 용도별로 구분하는 일이었다. 큰곳이 있으면 80kg 쌀 두 포대를 들어 체에 거르고 굵은 쌀은 제비쌀(쌀점을 치는 쌀)로, 가는 쌀은 떡을 짓는 쌀로 용도를 구분하고, 굶이 이루어지는 과정에서도 쌀이 어떤 제차에 어느 정도 필요할지 판단하여 계획을 세워 굶이 문제없이 흘러가도록 돕는 역할을 이 떡할망이 수행했다고 한다. 떡할망을 체할망이라고 부르기도 하는데 이에 관한 이야기가 ‘지장본풀이’에 나오기도 한다. 쌀을 체에 거르는 것은 체할망의 일이었고 체할망과 떡할망이 따로 있는 경우도 있는데 대체로 떡할망이 쌀을 체에 거르는 일도 맡는 경우가 많았다.

“그 떡할망은 쌀이 이 큰곳을 하면, 선생님네 알지 모르지만 옛날에 가마니쌀 있었어요. 가마니쌀 크게 80키로짜리. 계면 굶 해전 해면 ‘야, 80키로 짜리 두 개는 들여야 되지 않을까?’ 그러면 그 쌀을 다 이 체로 걸러내요. 걸러내는 건 뭐냐면, 굵은 쌀은 이제, 제비 뽑는 걸로 하고, 밑에 그, 찹쌀 있잖아. 그런 것들을 떡을 하는 거죠.[김영희: 진짜 요망지다, 그쵸.]

그렇게 해서 이 쌀은 이제 초감제엔 어느 정도, 또 신맛이엔 어느 정도, 다 정해놔, 할망이. 정해 놓으면 문이 아니 열려도 그 쌀 혼 사발하고 본주한테 돈 주랜 해영 ‘야, 내칠 안 데키여. 문 안 열림서.’ 해서 소미와 본주와 트라블도 안 생기게 다 해주는 거예요, 그 떡할망이.”⁴³

제주에는 예로부터 벼농사가 어려워 쌀이 귀한 지역이었기 때문에, 육지에서보다 쌀이 갖는 각별한 의미가 있었다. 무엇보다 제주 동쪽 지역은 논이 거의 없어 더욱 쌀이 귀했다. 특히 마을 신앙을 책임지는 심방들에게 단골들이 주는 쌀은 심방의 생계와 직결된 것으로서, 굶에서 사용되는 의례적 의미와 함께 지속적인 심방 생활을 담보하는 경제적 의미 역시 포함된 것이었다. 과거에 마을에서 단골들이 당 맨 심방들에게 일정량의 곡식을 주는 심방과 단골의 공생 관계가 있었다는 사실, 관련해서 상단골이 당을 관리하는 일과 당맨 심방의 생계를 유지하도록 하는 데에 전적인 책임을 지고 있었다는 사실⁴⁴은 이러한 의미를 뒷받침한다.

오늘날 심방에게 경제적 의미에서 쌀을 주는 문화는 사라졌고, 굶을 한 심방에 대한 공식적인 보수는 금전으로 이루어지지만 여전히 굶을 할 때 올린 쌀의 반은 본주가, 반은 심방이 가져가는 문화는 남아 있다. 굶을 한 심방에게 주는 보수로서의 상징적 의미가 잔존해 있는 것이다. 굶의 종류와 마을 전통에 따라서 마을곳의 경우 심방이 이 쌀을 모두 가져가는 경우가 있고 반만 가져가는 경우가 있다. 또 굶의 제차에 따라서도 다른데 영가상의 쌀을 비롯한 모든 음식을 본주가 모두 가져가는 반면 액막이용 쌀은 심방이 모두 가져간다. 지금은 쌀이 귀하지 않아 마을곳에서 들어오는 쌀이 남는 경우가 많은데 이럴 때 심방들은 형편이 어려운 단골이나 권당들과 이 쌀을 나눈다.

쌀을 심방과 나누는 풍습은 현실적인 조건을 따르기도 하지만 전통에 기인하는 경우가 많아서 지금도 어떤 곳이나, 어떤 상에 오른 것이냐, 어떤 대목에서 사용된 쌀이냐, 어떤 마을이나에 따라 쌀을 나누는 방식이 달라진다. 예를 들어 행원 마을 같은 경우에는 본향의 신과세제에 가져온 쌀은 심방이 모두 가져가고 정월 보름 남당에 가져온 용왕제 쌀은 심방과 단골이 반씩 나눈다. 굶 중에서도 액막이에 사용하는 쌀은 반드시 모두 심방이 가져간다.

쌀은 신에게 바치는 공물로서 빠지지 않는 품목이다. 바치는 형태는 여러 가지인데 상에 올리는 경우에는 사발이나 보시에 담고, 각자 집에서 제물을 가져오는 마을곳의 경우 찰리(주머니)에 담는다. 주머니는 형겅으로 만들어 사용하기도 하고 요사이엔 비닐 주머니로 이 형겅 쌀주머니를 대체하기도 한다.



사진6 신과세제 쌀 찰리, 지폐와 열명서

이때 쌀에 지폐를 함께 놓는데 이 지폐의 금액은 마을마다 달라 5,000원부터 10,000원, 30,000원이나 50,000원이 담기기도 한다. 쌀을 그릇에 담는 경우에도 이 그릇에 돈을 같이 놓는 경우가 많다. 액막이를 할 때에는 20kg 쌀을 통째로 놓고 굿 제차를 진행하고 제비도 쌀 가마니 안에서 뽑아 진행한다.

이때 쌀에는 신에게 그간 벌어먹은 역가를 바친다는 의미가 담긴다. 신의 도움과 보살핌 속에서 먹고 살 수 있게 되었으므로, 그간 벌어먹은 것을 신에게 바치는 것이다. 이때 쌀은 특정한 곳에 특별히 모시는 신성에게 바치는 물건과 함께 놓이기도 한다. 성주풀이의 꽃가지와 불도맞이의 송낙, 칠원성군상의 양초와 칠성상의 칠성, 이외에도 여러 곳에 활용되는 송낙과 꽃 형태의 기메 등을 쌀에 꽃아 세우거나 고정한다.

액막이상에 올라가는 쌀은 포대를 열지 않고 그대로 올려 그 위에 돈과 옷, 술, 짚
신 등을 놓고 스만이본풀이를 푼다. 그 뒤에 쌀 포대를 열어 쌀점을 치는데, 옆에서 소
미는 포대의 쌀을 손으로 퍼 액막이상에 붓는다. 남은 쌀은 심방이 가져가 방액한다. 액
막이 마지막 단계에서 제비 쌀을 뽑을 때에도 이 포대에서 직접 제비를 뽑는다. 제비 쌀
은 쌀점을 치는 것인데 심방마다 이 제비를 뽑는 방식이 다르다.

액막이는 모든 곳에서 중요한 의미를 지니는데 이때 올리는 제물 가운데 가장 중요한 것이 쌀과 배, 그리고 지전과 돈이다. 굿의 마지막 단계에서 액막이를 잘하지 못하면 굿의 마무리가 깔끔하지 못하고 좋지 않은 동티가 굿판에 온 이들에게 붙어가곤 한



사진7 시왕맞이 액막이상

다. 그래서 액막이 천에는 광목 한 필을 다 쓰는 경우가 많고 이때 굵판에 온 모든 사람의 이름과 나이를 적는다. 마을 굵의 경우에도 대부분의 단골들이 액막이용 쌀을 가져온다. 이때 단골들도 시라목과 지전, 그리고 돈을 따로 준비한다. 이 액막이용 쌀은 심방이 모두 가져가는데 제비 쌀점을 치고 이후 천문과 상잔으로도 산을 받아 가족들의 한 해 운수를 모두 점을 쳐 살펴본다.



사진8 시왕맞이 액막이 쌀점

쌀의 의례적 속성은 새드림의 사설에 등장하는 쌀에 관한 언급에서도 드러난다. ‘쌀 그려 우는 새 배 고파 우는 새 목 몰라 우는 새 물 그려 우는 새 쌀 주며 드리자 물 주며 드리자.’⁴⁵라는 대목은 배고픈 존재를 먹여 살리고, 공물로 바쳐 나쁜 일이 일어날 것을 막는 방액의 의미가 제물로서의 쌀에 내재되어 있다는 사실을 보여준다.

이처럼 쌀은 신에게 바치는 공물 가운데 기본적이면서도 핵심적인 것으로, 시대의 변화에 따라 마련하기 곤란해진 제물을 대체하는 역할을 하기도 한다. 이를테면 희생물인 닭을 대신하여 쌀을 가지고 오라고 하는 경우인데, 구좌읍 행원리의 마을굿에서는 과거 단골들이 신과세 등에 올 때 닭을 한 마리씩 잡아왔는데 심방이 이를 처리하기 어렵게 되자 심방의 제안으로 닭 대신 단골들이 시라묵 한 필과 큰 양푼에 담긴 쌀을 가져오게 되었다.

“옛날에는 그 어떠한 곳을 하더라도 닭을 다 썼어요. 근데 우리 김녕도 그렇게 쓰다가 안 썼어요. 그리고 우리 행원 삼촌이 ‘야 손실아, 저이, 닭이 한 마리 두 마리 해야 되는데 한 50마리 60마리 100마리 하면 그게 다 어떻게 처단혀. 난 이, 나라에서 독 죽이지 말랜해부난, 닭 안 써기’로 단골들한테 다 얘기했대. 그 대신 시라목 한 필에 쌀 큰 낭푼으로 하나. 그래서 이 지금도 행원 사람들은 당에 올 때 쌀 큰 낭푼으로 하나, 시라목을 혼 필씩 가져와.”⁴⁶

45 현용준, 『제주도무속자료사전』, 도서출판 각, 2007, 54쪽.

46 서순실 심방, 2024. 7. 19. 면담.

쌀은 의례에서 그 공간을 정화淨化하고 성별화聖別化하는 역할로도 사용된다. 시왕맞이 등의 곳에서 죽은 이를 위한 길을 치는 의례 도중 쌀알을 길 위에 수시로 뿌리는 것이 대표적이데, 쌀을 뿌리는 행위를 통해 곳청과 길을 성스러운 공간으로 만드는 의미가 있다. 이때 쌀은 정화의 매개이자 그 자체로 공물인데 쌀을 바쳐 길을 정화하는 것이다.

또 다른 예시로 ‘백지알데김’은 곳을 기약하는 의례로, 곳을 해야 하는데 당장 사정이 되지 않아 나중에 곳을 하겠다는 다짐(데김)을 받아두는 것이다. 이때 백지에 돈을 놓고 쌀을 손으로 집어 뿌리면서 비념을 하고, 백지를 접어 양 손으로 누르며 다짐을 한다. 돈을 벌면 접은 백지 사이에 톱툰이 끼워두고 모아서 곳을 하게 된다. 심방이 비념을 하며 뿌린 쌀로 말미암아 백지에 주술적 의미가 깃드는 것이다.

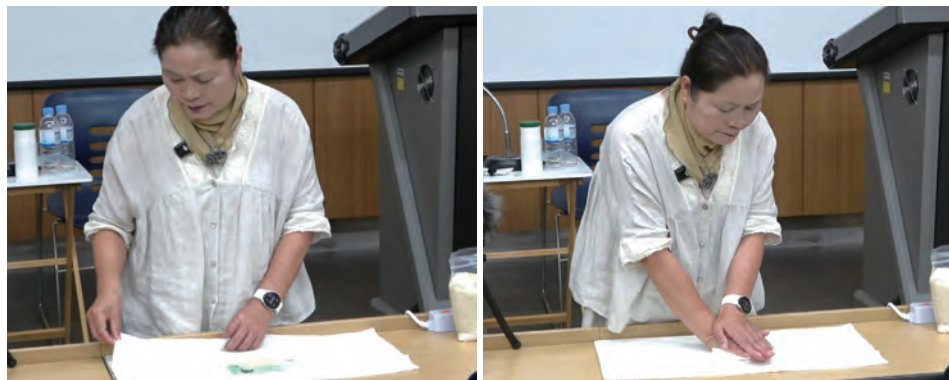


사진9, 10 백지알데김

쌀을 넣고 접은 백지는 기약한 곳을 하는 날 펼쳐 공시상에 둔다. 그리고 이때 쌀의 상태를 확인한다. 쌀의 색이 변한 모양이나 점이 생긴 모양, 벌레가 생긴 모양 등을 보고 곳 하는 집의 상황을 가늠한다. 그리고는 공시상에 올린 쌀 사발에 쌀을 부어 함께 올린다.

심방이 행하는 의례와 주술의 매개 역할을 하는 경우, 쌀은 신을 인도하거나 신의 뜻을 가늠하는 수단이 된다. 초감제의 제차 가운데오리정 신청괘로 신을 청할 때 심방이 춤을 추며 신칼로 쌀을 떠 사방에 뿌리는 것은 곳청에 뿌려진 쌀알을 통해 신이 올 자리를 표시하는 의미가 있다. 심방이 뿌리는 쌀방울을 보고 저마다 앉을 자리까지 가게 된다는 것이다. 큰대와 깃발, 물색, 드리와 같은 시각적 요소, 향과 같은 후각적 요소, 연물 소리와 같은 청각적 요소 등이 곳청으로 신을 직접 부르는 여러 가지 감각적 요소라면, 쌀은 구체적인 개별 제차에서 신이 오는 길과 자리를 표시하는 주술의 매개



사진11 붓시왕맞이 백지알데김 쌀 확인하는 모습



사진12 붓시왕맞이 백지알데김 쌀을 공시상 쌀사발에 붓는 모습

로 기능한다. 구체적으로 심방은 말명을 통해 이 쌀알을 신이 딛고 오시는 징검다리로 묘사한다.

산받음 용의 제비쌀은 심방이 신의 뜻을 가늠하는 직접적인 매개이다. 제차가 끝나면 쌀점을 보고 방울 수에 따라 점사를 판단하는 것인데, 쌀을 조금 집어 위로 던져서 손으로 잡아낸 후 쌀알의 방울 수를 본다. 보통 6알이나 8알 등의 쌀알을 좋은 의미의 점사로 판단한다. 심방은 신의 뜻을 물으며 좋은 점사가 나올 때까지 제비쌀을 뽑고 이런 과정을 반복함으로써 신의 드러내 보이하고자 한 뜻을 파악해 이를 단골에게 전달한다. 나쁜 의미의 점사가 나올 때 심방은 단골에게 경계하고 조심해야 할 사항을 일러주



사진13 시왕맞이 오리정신청례



사진14 신과세제 쌀 찰리



사진15 신과세제 각산받음

며 ‘맹심흡서(맹심하세요)’라고 말하고 단골은 ‘막아줍서’를 반복해 말한다. 개인집 곳에서는 사발이나 보시에 놓은 쌀을 사용하지만 마을곳에서는 각자 집에서 가져온 쌀로 각산받음을 하는데, 쌀 봉지에 넣어 가져오기도 하지만 직접 만든 쌀 찰리에 넣어 가져오는 등 정성을 들이기도 한다.

“이게 쌀점인데, 쌀점인데, 그 곳 형태에 따라 달라. 제일 좋은 거는 이제 쌀이 여섯 방울. 여섯 방울은 아주 좋은 거. 또 일곱 방울이, 이렇게 불도맛이에 나올 때는 일곱 방울이 들면 칠월성군님한테 태운 몸. 여덟 방울은 8년 풍덕. 좋은 거. 아홉 방울은 동해용궁 할마님한테 자꾸 악심이 든다는 거. 악심. 그래서 이거 ‘경허난 불도맛이 됩수다. 이 악심을 제초해 줘센.’ 하면 이제 그거에 대해서 곳을 하는 거. 열 방울 좋고, 열한 방울은 이것도 좋아. 일상생기. 지장보살에서 다 도와주는 거. 열두 방울 좋고, 열네 방울 좋고, 이렇게. 게서 이 쌀은 여기다 하는데, 우리는 보편적으로 이 쌀을 이 정도 잡고 우이로 탁하게 던져서 이제 그, 던진 후에 잡습니다. 이렇게 영영 잡으면 이게 방울로도 셀 수 있잖아요. 그러면 본주들이 신뢰성이 없는 거라.”⁴⁷

신의 뜻을 가늠하는 또 다른 예시로 바다에서 낚건지기를 할 때 보시에 쌀을 담아 무명천으로 꿰뚫어 얹고 술을 매달아 함께 던져 넣는 낚사발이 있다. 이때 곳의 마지막 단계에서 바다에 던져 넣어 두었던 낚사발을 건져내는데, 사발을 건진 다음에 천을 풀고 뚜껑을 열어 밥공기의 쌀이 젖은 정도를 보고 시신이 멀리 떠내려갔는지, 가까운 바다에 던져졌는지, 완전히 가라앉았는지 등을 판단한다. 폭풍우 치는 바다에 7시간 이상 넣어둔 낚그릇에 담긴 쌀이 물에 젖지 않은 채 뽕송한 상태로 올라오는 경우도 있다. 이럴 때 심방과 단골은 낚이 잘 건져졌다고 믿는다.

낚건지기는 바다를 깨끗이 정화한다는 의미에서 ‘개시심’이라고 부르기도 하는데 바다를 뜻하는 ‘개’를 씻어낸다는 의미에서 ‘개시심(개씻음)’으로 부르는 것이다. 심방과 단골은 바다에 빠진 시신이 모두 건져진 후에도 낚을 건지지 않으면 바다가 여전히 좋지 않은 기운에 휩싸여 있다고 믿는다. 이런 상태에서는 해녀들이 물질을 할 수 없기 때문에 바다에서 사람이 빠져 죽는 사고가 발생하면 ‘개시심’을 통해 낚을 건져낸 이

47 서순실 심방, 2024. 7. 26. 면담.

세경본에서는 ‘오곡종자’를 신이 내리는 것으로 되어 있는데 사실상 ‘오곡종자’는 모든 작물의 씨앗을 상징한다. 그래서 반드시 5개의 씨앗을 올리는 것은 아니고 마을이나 개인이 짓는 농사의 성격에 따라 더 많은 곡물의 종자를 올리기도 한다. ‘오곡종자’ 외 ‘열두 희망 곡식(곡식)’이라는 말도 있는데 여기에는 산디(참쌀 종류), 쌀, 보리, 좁쌀, 콩, 녹두, 메밀 등의 곡물 종자가 포함되는 동시에 깨, 무, 당근 등 재배하여 먹고 사는 채소류의 씨앗 등이 모두 포함된다.

입춘굿에서는 제주에서 짓는 농사 작물의 종류가 많아짐에 따라 점점 더 많은 곡물의 씨앗이 상 위로 올라가고 있다. 세경신은 땅 위에서 짓는 농사만 관장하지 않고 바다에서 짓는 농사도 관장하기에 해녀굿이나 잠수굿, 영등굿 등에서도 세경신을 중요한 신으로 모시고 굿으로 청한다. 이때 바다에서 나는 것들의 씨앗에 해당하는 작은 해삼이나 전복이 상 위에 오른다.

한편, 제주 큰굿에서 행하는 세경 놀이에서는 씨점이라는 것이 있다. 조사 대상 중에서는 해녀굿(잠수굿)을 행할 때 심방이 씨점을 치며 세경을 놀았다. 이때 심방은 명석에 곡물이나 씨앗을 뿌려 그 모양을 보고 농사일이나 바닷일의 풍흉을 점친다. 명석에 곡물이나 씨앗이 퍼지는 모양을 보고 ‘올해 농사나 물질은 어디에서 작물이나 물건이 많이 나오겠다’는 점을 쳐 단골에게 이를 알려주는 것이다. 이것은 마을의 당을 맨 심방, 단골권을 가진 심방이 자신의 단골들이 살고 있는 지역의 논밭 구성이나 바닷속 지형을 훤히 꿰뚫고 있기 때문에 가능한 일이기도 하다.



사진17, 18 해녀굿 씨점

제주에서는 바다에서도 농사를 짓는다고 표현한다. 실제로 해녀들은 여름의 100일 정도 되는 기간 동안 물질을 나가지 않고 그 기간이 시작될 무렵 전복이나 해삼, 각종 해조류의 씨앗들을 바다에 뿌려둔다. 말 그대로 ‘농사’를 짓는 것이다. 바닷가에서

전송되는 해녀굿(잠수굿)에서 중산간 지역이나 서남부 지역의 굿에서 전송되는 세경신의 의미와 기능이 퇴색하거나 축소되지 않는 까닭이 여기에 있다. 해녀굿(잠수굿)에서는 육지에서 기르는 농작물의 씨앗 외에 바다 해산물의 종자와 물질의 결과물들을 상에 올려 상의 구성이 더 풍성하고 다채로워진다.

이런 맥락에서 해녀굿에서도 세경놀이를 한다. 세경놀이 때 성격이 활발하고 젊은 단골들이 씨앗이 든 바구니를 허리나 어깨에 매고 굿판 주변이나 마을 여기저기, 바닷가를 돌아다니며 씨앗을 뿌린다. 이것은 일종의 장난인데, 굿에 참여한 이웃 단골들이 씨앗을 뿌리기도 한다. 이들은 덩실덩실 춤을 추듯이 뛰어다니며 사람들을 향해 씨앗을 뿌리고 도망치듯 돌아다니며 경쾌하게 놀이를 즐긴다. 이때 굿판은 웃음으로 가득찬다. 세경놀이 후에 씨점을 치는데 이때 심방은 명석에 떨어진 씨앗의 모양을 보고 어느 바다에서 물건이 많이 날지 점을 쳐 단골 해녀들에게 알려 준다. 김녕 해녀굿의 씨점에서 명석에 뿌려지는 씨앗은 바다에 뿌려지는 해산물의 씨앗으로 간주되지만 실제로는 곡물인 ‘조’를 활용한다. 눈에 잘 보이지도 않게 명석 위에 자잘하게 퍼진 조의 모양을 보고 심방은 ‘올해엔 어느 쪽 바다에서 전복이 많이 날것’이라거나 ‘올해는 우미(우뭇가사리)가 거의 나지 않을 듯하다’는 등의 말을 한다. 또 바다 속 지형을 언급하며 ‘어느 여에서 물건이 많이 난다’든가 ‘어느 여에는 이제 물건이 없다’는 등의 이야기를 건넨다.



사진19 해녀굿 세경놀이



사진20 해녀곶 해산물 상차림

해녀곶의 말미에는 배방선을 띄운다. 배방선은 짚으로 만든 배인데 이것은 신들을 바다로 띄워 보내는 것으로, 용왕신께 바치는 '지드림'과는 다른 증여의 형태다. 전통에 따라 짚을 묶어 만든 배에 삼색 천을 묶어 만드는데 이 배에 음식을 담아 신는다. 음식을 담는 그릇은 대부분 소라껍데기다. 주요 곡물과 해산물들을 조금씩 따로따로 담고 간장, 된장, 소금 등의 장류도 실어 보낸다. 곡물이나 해산물은 이 배방선에 담아 보내는 것 가운데 가장 중요한 먹거리다.



사진21 해녀곶 곶상에 오른 해삼과 전복



사진22 해신제 상차림에서 해산물 날것과 익힌 것이 함께 올라간 모습

조왕문전제나 문전철갈이를 할 때 안칠성이나 밧칠성을 위한 비념을 하는데 칠성은 본주 집안의 풍요를 관장하는 신이다. 정의 지역에서는 짚을 엮어 만든 ‘주쟁이’ 안에 곡물의 씨앗 등을 넣어 두는 형태로 밧칠성을 모시는데, 모관굿을 행하는 지역에서는 나무 상자 안에 농사짓는 작물의 씨앗을 담아 돌곽 안에 담아 두는 형태로 칠성신을 모신다. 안칠성의 경우에도 부엌의 싱크대 등의 높은 장소에 곡물의 씨앗을 담은 상자를 넣어 두고 해마다 곡물 씨앗의 내용물을 바꿔 넣어 둔다. 본주 집안에서 농사짓는 작물의 종류가 달라짐에 따라 칠성 상자에 넣어 두는 곡물의 종류도 달라지고 있다.

④ 돼지고기

날것의 돼지고기를 올리는 제는 ‘돛제’다. 모관굿의 ‘돛제’는 김녕과 월정, 세화 등의 인근 지역에서 주로 전승되는 것으로 이 곳에서 진행되는 ‘궤네깃도’ 신의 본풀이

내용에 따라 돼지 한 마리를 바쳐 올리는 것을 특징으로 한다. 돛제의 돼지고기는 독특하고 고유한 방식으로 정형된다. 일반 정육점에서는 돛제 고기를 정형하여 만들 수 없으며 돛제 고기만을 정형하여 납품하는 업자들이 있다. 과거에는 여러 명의 업자들이 있었으나 지금은 돛제를 지내는 단골들이 과거처럼 많지 않아서 이들 역시 그 수가 줄어들었다. 또한 이들은 정식 정육업자들이 아니기 때문에 정부에서 인가를 받은, 관할 관청의 관리 감독을 받아야 하는 직업인들이 아니어서 스스로 드러내기를 꺼려 한다. 돛제를 지내는 심방과 단골들이 알음알음으로 돛제 고기를 이들에게 주문한다.

돛제 상은 방바닥에 차리는 경우가 많은데 상에 올려야 하는 고기의 종류와 양이 많기 때문이다. 돛제에 올리는 돼지고기는 전통 굿의 관습과 규범에 따라 의례적으로 정형된다. 돼지고기 한 마리를 모두 신께 바쳐야 하며 돼지고기의 전체 몸을 12개의 부분으로 구분한다. 12개로 구분된 부위별 살과 부속물들을 한 그릇 안에 모두 담아 신께 올린다. 돼지의 내장과 피 등도 모두 날것으로 올린다. 돼지의 몸은 반으로 나눈 머리와



사진23 돛제 상차림

네 다리, 몸통의 왼쪽과 오른쪽 상반, 몸통의 왼쪽과 오른쪽 후반, 혀와 꼬리, 엄통, 허파, 간, 피 등으로 구분된다. 돼지의 털과 헛바닥도 별도로 두었다가 뒤맞이 때 걸명 그릇에 넣거나 칼에 쪼아 사용한다.

그런데 돛제 상에 다른 신을 함께 모셔야 하는 경우들이 있어 날것의 고기를 삶아 먹는 신들을 위해 돛제 상에 올리는 날것의 돼지고기와 구분하기 위해 백지 등을 접어 상가림을 하기도 한다. 종이로 구분한 뒤에 날것의 돼지고기를 놓고 그 앞에 본향신을 위한 나물, 과일 등을 올리는 것이다. 지금은 상에 올리는 돼지고기의 일부를 삶은 형태로 업자에게 받아서 삶은 고기는 돛제가 끝난 후에 나눠 먹고 날것의 고기는 그대로 냉동실에 보관한다. 그리고 고기 삶은 물을 받아 해초인 몸을 넣어 몸국을 끓인다.



사진24, 25 돛제 고기를 종이로 가린 상차림

돋제를 지내는 날에는 인근에 사는 가까운 단골과 권당들이 모두 모여든다. 돋제 고기를 나눠 먹기 위해서다. 돋제 고기는 다른 사람들과 나눠 먹을 때 의미가 있으며 과거에는 고기가 흔하지 않았기 때문에 이때 오랜만에 먹게 되는 고기 음식에 권당과 이웃이 즐거워지는 하루가 되기도 하였다. 이 때문에 어느 집에서 돋제를 지낸다는 사실은 주변에 쉽게 알려지며 돋제 고기를 활용한 몸국은 이 곳날에 먹는 가장 즐겁고 행복한 음식이다. 몸국은 돋제상에 올린 돼지고기를 활용하여 바다에서 나는 해조류를 넣어 끓인 국인데 고깃국물이 기반이 되는 음식임에도 불구하고 매우 담백하여 제주 사람들이 가장 좋아하는 음식 가운데 하나다.

돛제는 3년이나 5년에 한 번씩 식구들의 운수가 대통하고 집안이 잘되라고 주
기적으로 지내는 경우가 많았는데 코로나 팬데믹 이후 그 수가 현저히 줄어들었다. 제
주 동북쪽 지역에서 주로 돛제를 지내는데 김녕에서 가장 많이 지내고 월정, 행원, 한
동, 송당 등의 마을에서 지금도 돛제를 지낸다. 예부터 전해 내려온 말에 따르면 월정의
돛제 고기는 맛이 없다는 속설이 있는데 정확한 까닭은 알 수 없지만 모시는 신이 달라

그렇다는 연유가 전해지기도 한다. 돛제 고기는 익혀서 나눠 먹고 돼지 삶은 물에 톳이나 몸을 넣어 죽이나 국을 끓여 먹는다. 돛제 고기로는 죽을 만들지는 않고 주로 국을 만들어 먹는데 해조류가 들어가 누린내를 잡아주며 매우 담백한 맛이 난다.

돛제는 별개의 작은 곳으로 지내기도 하고 다른 곳에 붙여 지내기도 한다. 돛제 때 연행하는 것이 ‘궐네깃도본풀이’이며 김녕 북쪽 동굴에 깃든 것으로 알려진 ‘궐네깃도’ 신은 송당본향의 아들이기도 하다. 궐네깃도는 소로소천국의 16번째 아들인데 쫓겨나 무쇠설갑에 담긴 채 바다에 버려졌다가 용왕의 셋째 딸과 혼인해 돌아온 후 부모와 대결했다가 현재 궐네깃당으로 불리는 김녕 소재 굴에 좌정한 신이다. 돼지는 제주에서 가장 귀한 고기이며 생활에서 가장 친숙한 동물이기도 하다. 예전에는 집집마다 돼지를 길렀는데 돼지를 통째로 한 마리 바친다는 것은 자신에게 가장 귀한 공물을 바치는 것을 의미한다.

이때 돼지는 신께 바치는 선물로서 공물인 동시에 희생양으로서 대수대명(代數代命)의 의미를 갖는다. 본주와 본주 가족의 모든 액운을 떠안고 희생되는 제물인 것이다. 이 때문에 에누리 없이 돼지 한 마리를 모두 바치는 것이 중요하다. 방액의 의례지만 나쁜 액을 막는 것은 좋은 운을 불러들이는 일이기도 하기에 본주 단골들은 가족과 집안에 좋은 운이 깃들기를 바라는 마음으로 돛제를 지낸다. 나쁜 것을 막고 좋은 것을 불러들이는 제물이기에 돛제 고기는 어떤 다른 음식보다 맛있는 것으로 여겨진다. 돛제 고기나 그 고기를 삶은 물로 끓인 몸국이 유난히 맛있다는 이야기를 돛제에 참여한 여러 단골들에게서 들을 수 있었다.



사진26, 27 한 그릇에 들어간 12가지 부위의 돼지고기

명을 한 후 돼지고기의 부속품이 꽂힌 식칼을 문밖으로 던진다. 이때 식칼이 놓지 않고 뒤집어 서면 신들이 제대로 돌아가지 않은 것으로 판단하여 잡식으로 할 음식을 더 내놓는다. 다시 식칼을 던져 점을 치고 모든 신들이 제대로 돌아가신 것을 확인한 후 술로 심방의 손을 씻고 집안으로 돌아온다.⁵⁴

심방과 단골 사이의 소통 창구 역할을 하는 사람을 ‘떡할망’, 혹은 ‘체할망’이라고 부른다는 사실 역시 곳에 들어가는 여러 제물 가운데 핵심적인 것이 떡이라는 관념을 반영한다. 곳에 쌀을 얼마나 쓸 것인가는 어떤 떡을 얼마나 몇 되, 혹은 몇 말을 할 것인가를 먼저 판단한 후에 사발로 담을 쌀의 양과 밥을 지어 올릴 쌀의 양, 액막이 때 올릴 쌀의 양을 가늠한 후 나머지 쌀의 양을 더하여 정하는 것이기 때문이다. 이때 쌀을 체에 쳐서 어떤 쌀은 제비쌀로 올리고 어떤 쌀은 떡을 할지 결정하며, 쌀가루를 만든 후 그 가루를 다시 체에 걸러 가루 크기에 따라 어떤 떡을 할지 정한다. 과거에는 체할망과 떡할망이 구분되어 있었다고 하는데 대체로 떡할망이 체할망의 역할까지 맡는 경우가 많으며 지금은 이 떡할망의 존재와 역할이 거의 사라졌다.

본풀이의 서사 속에서는 인물이 곳을 하거나 신을 위해 정성 들인 음식을 하는 장면에서 이 ‘떡할망’ 혹은 ‘체할망’이 등장하여 인물을 도와 음식을 하고 떡을 마련하게 된다. 차사본풀이에서는 강림의 큰각시가 염라대왕을 잡으러 저승으로 떠나는 강림이 가지고 갈 끼니를 마련하는 대목에서 체할망이 등장한다. 이 대목에서 강림의 큰각시는 쌀을 방아에 찼은 후 체할망을 불러 체를 치게 하여 고운 가루로 시루떡을 만든다. 강림이 저승으로 향하는 길에 도움을 줄 여러 신들의 몫을 마련하기 위한 것이라는 점에서 이 떡은 신에게 바치는 공물로서의 의미를 지닌다. 신들은 강림의 큰각시가 ‘훈 솔디 훈 손메’로 정성껏 지은 떡을 받은 보답으로 강림이 저승을 찾아가는 길을 안내한다.

집이 오라건, 석 섬 쫄은 서 말에 다듬으고, 서 말 쫄은 단 석 되에 다듬아 물방애 놓았구나. 방애(방아) 짝어 체할망 불러다 체를 치난에, 체 우이 깎루는 굶음도 굶으당. 체 아래 깎루는 강남서 들어온 대청영, 조그만 멧솥에(밥솥에) 일본서 들어온 조그만 멧시리, 초징 이징 삼징을 놓았구나. 서각을 띄와간다. 불화식을 내연 시리(시루)를 찼구나.

“우이 거는 조왕할마님, 낭군님 저싱 가는 질 질토레비 청셋비로 흑셋비로 마련해여 줍서. 가운데 거는 문전하르바님 질토레비 질칸관을 멕입성.”

맨 아래 건 강림이 정심밥을 썼구나.

“야~ 낭군님 훈저 일어나 저싱 갑서~.”⁶¹



사진30 불도맛이 배달된 떡을 제기에 올리는 모습

지장본풀이는 시왕맛이에서 나까시리 놀림 뒤에 연행하는 본풀이라는 점에서 의례적으로도 떡과 긴밀히 연관되어 있다. 지장아기씨가 죽은 식구들을 위해 새남곳을 준비하는 대목에서는 곳의 제물을 준비하는 과정에 대한 사설이 이어지는데, 이때도 쌀을 방아에 찼어 가루를 낸 뒤 체할망을 불러 잔 가루와 굵은 가루를 나누어 잔 것으로는 시루떡을 만들고 굵은 것으로는 돌레떡과 월병(달떡), 송편을 만드는 과정이 담겨 있다. 쌀가루를 내어 곳떡을 마련하는 법이 생겨난 내력에 관한 이야기라고 할 수 있다.

옛날에는 곳을 하게 되면 본주 집에서 떡할망을 빌어다 의논하여 곳떡을 만들었는데, 최근에는 특별히 정성을 들이는 경우가 아니면 곳떡을 할 줄 아는 방앗간에 맡기는 것이 대부분이다. 제주도 내의 떡집이라고 해서 모두가 곳떡을 할 줄 아는 것은 아니며, 할 줄 안다고 해서 모두 같은 방법으로 만드는 것도 아니다. 재료를 아끼지 않고, 만드는 데 정성을 많이 들인다는 평판이 있는 곳이 곳떡을 주문할 떡집으로 선호된다.

정월 당굿과 같이 단골이 집에서 각자 제물을 준비하여 당에 가는 곳의 경우에는 단골이 집에서 스스로 떡을 만들거나 방앗간에 주문하여 떡을 마련하고, 사갓집에서 곳을 하는 경우 다른 대부분의 제물과 마찬가지로 심방이 주로 거래하는 방앗간에 미리 주문하여 마련하게 된다. 방앗간에 어떤 쌀로 어떤 떡을 몇 되씩 만들 것이라고 미리 주문하면 그대로 떡을 만들어 곳 하는 날 곳 하는 집으로 배달하는 방식이다.

옛날부터 곳떡에 주로 사용된 쌀은 곤쌀(흰쌀)과 메밀쌀이다. 메밀은 세경본풀이에서 세경신 자청비가 하늘 옥황에서 인간 세상으로 가져와 재배하게 된 곡물 가운데

㉠ 고리동반

고리동반은 제주 곶의 제물과 신화적 세계관을 상징하는 떡으로서, 제주 곶떡의 대표적인 제물이다. 방울떡 7개와 병개떡 하나로 구성되어 있다. 방울떡과 병개떡은 익 반죽을 해 손으로 모양을 내어 삶는다. 방울떡은 동그랗게 굴러 가운데에 구멍을 낸 모양이고, 병개떡은 병거지 모양 비슷하게 만든다.

곶상에 올라가는, 완성된 형태의 고리동반은 방울떡 6개를 병개떡 위에 올리고, 그것을 너울지로 싸고, 맨 위에 방울떡 하나를 올려 그 위에 땃섬을 꽂은 모습이다. 이 공본풀이에 그 유래가 설명되어 있는데, 전체적인 모습은 청땃섬에 목이 걸려 죽어 땅에 묻힌 월강아미의 봉분을 상징하는 것으로, 너울지는 봉분에 처진 거미줄을 뜻한다.



사진34 붓시왕맞이 고리동반

어머님 죽은 데 간 보난 거미줄 치엿세난, 거미줄을 걷어두고 어머님 빼만
슬그랑⁶⁶ 해여세난, 어머님 빼를 다 모다다 난,
“어머님 때리는 매가 아니고 나 이거 어머님 살리는 매우다.”
홍남채로 삼세 번 두드리난,
“아이고 나 아덜아, 봄즘이라 너미 늦게 자졌구나이-.”
어머님 살려간다.
“어머님 누워난 데 흙인들 내부리야⁶⁷.”
방울방울 일곱방울 맨들었구나.
일반집이 큰곶 갈 때는 일곱 방울에 열네 방울이 되고 심방집은 가민 안
팻으로⁶⁸ 스물으덥 방울 고리안동벽 마련한다. 청땃섬에 목 걸려 죽으난
방울방울 청땃섬을 엮어놓아건 고리동반 마련해연두고, 월광아미 월광부
인님은 저심 유모 마련한다. 신산만산 할락궁인 아미도령 처서로 마련해
엿수다이-.⁶⁹

사설에서 얘기되듯 개인집에서 탁상곶을 할 때는 고리동반을 하나만 만들고, 큰
대를 세워 큰곶을 할 때는 두 개를 만들고, 심방집에서 큰곶을 할 때는 안에 두 개, 밖에
두 개로 총 네 개를 만들어 한 쪽에는 땃섬을 꽂고 한 쪽에는 동백꽃을 꽂는다. 큰곶을
할 때 땃섬을 꽂은 고리동반과 동백꽃을 꽂은 고리동반 하나가 한 쌍이 되는데 사가집



사진35 냉동된 반죽 상태의 고리동반 방울떡과 병개떡, 손내성



사진36 시왕맞이 고리동반 완성 전 방울떡과 병개떡

66 고스란.

67 내버리랴

68 안팎으로

69 서순실 심방, 2024. 7. 18. 이공본풀이 연행.



사진37 불도맞이 고리동반 너울지 만드
는 모습



사진38 불도맞이 너울지와 방울떡, 댕잇을 병개떡에 꽂는 모습



사진39 불도맞이 고리동반을 너울지로 감싸는 모습



사진40 시왕맞이 완성된 고리동반을 보답상에 올리는 모습

곳에서는 고리동반 한 쌍을, 심방집 곳에서는 고리동반 두 쌍을 만드는 것이다. 초감제 때 천지왕본풀이를 하면서 대별왕과 소별왕이 꽃 피우기를 내기를 하다가 꽃 담은 그릇을 바꾸는 대목에 이르러 두 개의 고리동반 위치를 바꿔 놓는다. 한 쌍의 고리동반 가운데 덧섬을 꽃은 것이 왼쪽, 동백꽃을 꽃은 것이 오른쪽의 위치를 차지하는데 천지왕 본을 풀면서 바꿨던 위치는 곳을 진행하면서 다시 원위치로 돌아온다.

곳이 끝나면 고리동반을 도로 방울떡과 병개떡, 땃썰, 너울지로 해체한다. 방울떡은 본주가 먹는데, 밤나무에 주렁주렁 열린 밤과 같이 자손의 번성을 의미한다. 차롱에 천문과 상잔, 방울떡을 함께 놓고 ‘막산이 구석에 강 보난 밤이 도랑도랑 열렸구나. 아들내기 동글동글 딸내기 동글동글’ 하는 말명을 하면서 본주의 치마에 던져 자손을 몇이나 보게 될지 점을 본다.



사진41 시왕맞이 고리동반을 해체하여 병개떡을 반으로 가르는 모습

땃쌀과 너울지, 병개떡은 심방이 가져가 당주전에 올린다. 땃쌀과 너울지는 가져가 당주제일에 소각하고, 병개떡은 굿이 끝나면 그 장소에서 반으로 쪼개어 가져간다. 이때 ‘고리안동벽 신동벽 신의 가슴도 헤여맞자’ 하는 말명을 하는데, 병개떡이 월강아미의 신체를 상징하는 것인 만큼 고난을 겪다 죽은 어머니 월강아미의 아픈 가슴을 헤쳐 풀고, 그와 함께 굿을 한 사람들의 마음도 풀어준다는 의미가 있다.

“이게 청너울인데, 할락궁이가 어머니 좇아강 보니깐은 신동박낭 아래 청땃썰에 목
걸려 죽었다고 했잖아예. 이게 이제 여기, 하나는 동백이 들어가고 하나는 요저⁷⁰
들어가는데, 청땃썰에 목걸려 죽었다고. 이것이 거미줄. 거미줄인데, 이거 하나 보
면, 원래 이거를 우리 할 때는 이렇게 무덤처럼 만들어요. 빙개떡에다 하는데 그,
떡집의 사람들은 인제 그거를 못 하는 거야. 그래서 내가 ‘그러면 솔뚜껑처럼 만들
어라.’ 이게 영 이거 다 떼내면 솔뚜껑이야. 옛날에는 이거를 빙개처럼, 무덤처럼
만드니까 이거를 하나씩 하나씩 땃썰으로 해서 찢러 연결, 연결, 연결해서 무덤처
럼 만들었어. 무덤처럼 만들어서 요렇게 해서 요거를 이제 여기 들어가는 거예요.

[김영희: 그래서 요 땃쌀하고 청너울을 심방님이 가져가시는 거군요.] 이거는 이제 우리가 가져가고. [김영희: 방울떡은 본주가 드시고.] ‘막산이 구석에, 막산이, 막산이 구석에 산에 강 보니까 밤이 도랑도랑 열렸구나.’ 저기 밤 올렸지요. 밤은 자손이라는 거죠. 밤이 도랑도랑 열렸구나. 이렇게 차롱에 놓고 이거 일곱 방울 놓고, 천문하고 상잔하고 놀리면서, ‘막산이 구석에 강 보난 밤이 도랑도랑 열렸구나. 아들내기 동글동글 딸내기 동글동글’. 이게 영허면 옛날 어머니들은 한복을 해서 이렇게 받아요. 이걸로 탁 던져서 점 쳐. 그러면 아들 몇 애기, 딸 몇 애기 낳을까, 이런 것도 이제 거기서 다 점 보고. [김영희: 우리 폐백할 때랑 비슷하네요.] 예. 폐백하고 같아. 그리고 이 떡은 자손이라는 거야.

그래서 제주에서 방울떡은 다 먹는데, 요 고리동반은 신의 가슴, 우리도 가슴이 많이 아프잖아예. 그러면 ‘고리안동벽 신동벽 신의 가슴도 헤여맞자’. 우리 가슴도 아픈 거, 헤여맞자. 이 고리동반을 반으로 딱 쪼개. 그러면 이거는 이제 우리 집에 가져가고. 이 청너울하고 요거는 또 가져다 모단 놔뒀다, 9월 스무여드레 제일 때 소각시키는. [김영희: 당주제일입니다.] 이거를, 이거 할 때는 불도맞이 할 때, 만일에 큰굿 안 하고 불도맞이만 할 때 요거 꼭 해야 되고. 일월맞이할 땐 안 하고. 그래서 일반집에는 대를 큰대를 세우면 저거 두 개를 만들어. 요거 심방집에는 저걸 네 개 만들어. 네 개 만들면 이 꼭지에다, 이 꼭지에다 빨간색으로 해가지고 묶어줘. 안에 꺼, 표시. 안공시 밖공시로.”⁷¹

고리동반은 지역이나 본주에 따라 메밀로 만든 떡으로 만들기도 한다. 메밀로 만든 떡은 쌀로 만든 떡보다 잘 변하지 않으며 마른 상태에서도 먹기가 쉽다. 또 쌀이 흔하지 않은 제주에서는 메밀이 훨씬 더 쉽게 접할 수 있는 떡의 재료였다. 메밀떡 역시 익반죽으로 만든다.

예전에는 고리동반을 만들 때 방울떡마다 땃잎을 꽃고, 이렇게 땃잎을 꽃은 방울떡들을 꽃은 땃잎을 옆으로 꺾어 방울떡을 이어 붙이는 방식으로 만든 다음 그 위에 청너울을 씌우고 방울떡 하나에 땃잎을 꽃아 끝을 잘라 마무리하기도 했다. 오늘날에도 5일 이상의 큰굿을 하는 경우 그런 방식으로 만들기도 한다. 아래는 5일짜리 큰굿에서 메밀로 두 개를 만들어 방울떡을 땃잎으로 엮은 형태의 고리동반이다.



사진42 큰굿 고리동반

㉠ 돌레떡

돌레떡은 여러 종류의 굿에서 거의 빠지지 않고 볼 수 있는 제주의 대표적인 굿떡으로, 손바닥만 한 크기로 둥그렇게 빚은 떡이다. 쌀가루를 내어 익반죽을 해 손으로 둥글게 빚은 뒤 찌서 만든다. 곤쌀로도 만들고 메밀쌀로도 만드는데, 최근에는 거의 곤쌀로 만든다. 메밀로 만들면 떡이 잘 쉬지 않고 금방 딱딱해지지 않아 오래 두고 먹을 수 있었다고 한다. 예전에는 모두 손으로 빚어 만들었는데 지금은 떡집에 따라 그릇으로 찍어내거나 기계로 만들기도 한다.



사진43 붓시왕맞이 돌레떡

돌레떡은 모가 나지 않게 둥글고 넓적한 모양으로 만드는 것이 중요한데, 옛날 방식으로 손으로 빚어 만들면 한쪽은 매끈하고 한쪽은 손자국이 난 모습이 된다. 돌레떡을 둥글게 빚어 만드는 것은 굿상에 어떻게 놓아도 신을 향해 모난 곳이 없게 만들려는 의미가 담겨 있다.

“옛날 어르신들이 왜 사각을 안 했었냐면, 돌레떡은 이렇게 봐도 둥글고 저렇게 봐도 둥글죠. 보시시리도 봤죠, 선생님네, 본 분은? 이렇게 봐도 둥글고, 저렇게 봐도 둥글어. 근데 사각은 잘못 놓으면 각이 지잖아요. 그래서 사각은 안 썼어요. 어떤 곳이더라도 보시시리, 보시, 돌레떡. 둥근형만 썼다는 거죠.”⁷²

돌레떡은 시루떡과 함께 추물공연의 사설에도 등장하는데, 그 사설을 통해 둥근 떡의 모양이 하늘은 둥글고 땅은 모나다는 천원지방天圓地方의 관념에 기초하여 하늘을 상징하는 의미를 지님을 알 수 있다.

“하늘걸은 백돌레 구름걸이 받읍서. 구름걸은 백시리 하늘걸이 받읍서.’ 이 백돌레, 돌레떡은 하늘을 뜻하는 거예요. 백시리는 구름을 뜻하는 거예요. 근데 이 돌레떡은 물에다 넣으면 빨리 안 녹는 거예요. 근데 시리떡은 물에다 넣으면 금방, 구름이 없어지듯 금방 녹아.”⁷³

㉔ 시루떡: 둥근시리(나까시리, 당시리), 보시시리

시루에 찐 떡은 차사본풀이나 지장본풀이와 같은 본풀이에 등장하여 신에게 바치는 대표적인 떡의 형태로 나타난다. 시루떡을 찌는 과정은 ‘강남서 들어온 조그만 멧솔에 일본서 들어온 조그만 멧시리에 초징, 이징, 삼징을 놓는다. 불화식 내운다. 서각을 띄운다.’와 같은 사설로 표현되는데, 솥에 시루를 놓고 시루 틸의 구멍을 막아 불을 때고 틸새를 메꾸어 떡을 찌내는 과정을 묘사한 것이다.



사진44 시왕맞이 돌레떡과 보시시리

72 서순실 심방, 2024. 7. 17. 면담.

73 서순실 심방, 2024. 7. 17. 면담.

“떡이, 떡을 할 때 시루가 있어요. 시루가 있고, 이제 그 위에 놓는, 밑에 놓는 솥이 있어. 게면 솥에다 물을 놓고 시루를 얹혀⁷⁴. 게면 초징 이징 삼징은 제일 아래, 이기는⁷⁵ 그, 배추나물 있죠. 배추나물로 고망을⁷⁶ 막아, 이만한 고망을. 막아서 한돌이 놓고. 한돌이 봐난 다음 또 그 배추나물 하나 봐서 또 한돌이 놓고, 또 배추나물 하나 봐서 또 한돌이 놓고. 그런 천이 있으면 천이 놓지만 엇이면⁷⁷ 그런 배추나물을 봤거든요. 저 하나 둘 셋, 이렇게 하면은 불화식을, 불화식 붙는다고 했는데.

이제 불을 때야죠. 게면 이제 이게 징을 이렇게 얹지면 이게 익질 얹어져요. 이, 수증기가 다 발산되니까. 서각을 띄운다고 해요. 이렇게 밀가루로 해서 메꾸요, 틸새를. 틸틈이, 이게 안 들어가. ‘서각을 띄운다.’ 경 이제 그거 다 치면, 제일 위에 거는, 항상 제주도에는 어떠한 일을 해더라도 첫 번째 꺼는 문전에 올려요. 그래서 문전하르방 점심밥을 싸고, 두 번째는 조왕할망 거 싸고, 세 번째는 강림이 거를 싸 거죠. 점심, 이제 도시락이지. 응, 도시락, 김밥. 쉽게. [김시연: 그럼 점심밥으로 떡을 해가지고 보낸 거예요?] 응, 응. [김시연: 그래갖고 문전하르방도 드리 고.] 응.

게 빌어. ‘문전하르바님, 저싱 가는 낭군님 질토레비 질칸관을 맥여줍서.’ 조왕할마님은 우리가 옛날에 재래식 부엌에 가면 이렇게 불을 때고 나면 이게 부엌을 항상 청결하게 해줘. 그게 뭘로 쓸까요? 빗자루로. 빗자루로, ‘청셋비로 쓸어줍서, 흑셋비로 쓸어줍서.’ 강림이 저싱 가는 질를 이제 이렇게, 길을 이렇게 쓸어달라는 거야. 그리고 문전하르바님은 ‘질토레비 질칸관을 맥여줍서.’ 가는 질을 아르켜 달라는 거야.”⁷⁸

시루떡은 크기에 따라 둥근시리와 보시시리로 구분된다.⁷⁹ 둥근시리는 한 되짜리 시루에 쌀가루를 올려 찐낸 것이고, 보시시리는 밥그릇만한 그릇에 담아 찐낸 것이다. 곤쌀로 쌀가루를 내어 만드는데, 곤쌀이 부족한 옛날에는 좁쌀가루를 섞어 찌기도 했다.

74 얹혀

75 여기는

76 구멍을

77 없으면

78 서순실 심방, 2024. 7. 19. 면담.

79 시리는 모두 시루를 뜻한다.

지 시루떡을 놀린다.

“저게, 옛날에 시리를 치면 첫 번째 시리는 이렇게 구멍을 뚫다가 무뚱⁸¹, 그 지 붕에 올려요. 근데 이것도 이제 저 시리를 쳤으니까 이렇게 뚫다 시왕 뒤에 삼 천 일흔 여덟 시아군병, 이제 그거를 지사귀어. 이제 그거를 지사귀었으니까 떡을 막 놀려. 막 놀렸는데 이 구멍을 막아야 돼. 누가? 본주가 돈으로 막아야 돼. [시루 떡에 난 구멍을 가리키며] 저거 이제 돈으로 막았죠. 여기서 장난이 심하면, 여기는 옛날에는 이제, 편당⁸²도 형제간들이 막 나까시리 쳐강 올려. 그러면 어떨 때는 다섯 개도 되고 일곱 개도 되고 열개도 되고 해. 이제 다 놀려. 근데 요즘은 하나만 해당 올리니까. [김영희: 시루가 다섯 개 여섯 개 된다는 말씀이죠?] 그러면 이제, 거기 젊은 심방들이 있으면 같이 다 놀려. 막 노념 놀려.

[김영희: 던지고 받고 하는 것도 하구요. 그러다가 딱 뒤로 던졌는데.] 던졌는데 이제 이게, 탁 뚫는데 구멍이 보여. 게민 돈 받아. 또 놀렸는데 구멍이 보이면 ‘너 다시 혼 번 해여. 다시 혼 번 해.’ 이게 딱 엎어질 때까지 춤을 춰. [김영희: 그래서 충분히 놀리는.] 이게 나까시리도 놀리는 방법이, 무턱대고 막 올리는 게 아니고 올릴 때 빙-허게 돌려야 돼. 빙-하게 돌리면 나까시리가 빙빙 돌면 내려와요. 이게 요령을 몰르면 이 떡 놀리다가 다치기도 해요.”⁸³

떡을 던져 엎어지면 소미가 칼로 떡을 사각을 내어 각당의 신들에게 모두 하나씩 올리고, 자리한 단골들에게도 나눈다. 뒤이어 ‘역도전 내여다 각오각당에 올리난, 무른 떡 먹영 가슴에 젖닐렸구나. 진청주 타단 올리난 신가슴 헤치난 이제 신가슴 열렸구나. 도전에 푸르러 신평어 올리자’ 하는 사실로 시작하는 지장본풀이를 연행한다.

“옛날에는 이 쌀이 너무 귀하니까 나까시리든, 나까시리가 이제 옛날에는 한 말짜리 했던 해여. 한 말짜리면 엄청 크거든요. 그러면 이제 그거를 뽕쌀이 많이 없으니까 못하면 뽕쌀 제일 아래, 그 다음에 좁쌀, 좁쌀가루 하나, 또 뽕쌀 하나 좁쌀가루 하나, 이렇게 층층층층 놓고 한 말짜리 시리를 쳐. 요즘은 세상 좋아지민 오히

81 처마 밑

82 권당(眷黨)의 제주 방언. 가족과 친족을 비롯한 가까운 이웃.

83 서순실 심방, 2024. 7. 17. 면담.



사진48 시왕맛이 나까시리놀림 중 떡 구멍에 인정 가는 모습

려 이제 조가 비싸졌으니까.

[김영희: 한 말이면 한 이만한 거 아니에요, 선생님? 그거를 돌린다는 거예요?] 옛날 심방들은 보편적으로 보면 이런 나까시리 놀리는 거는 남자 심방이 놀려요. 우리가, 나가 나갈 때는 이제 철머리에 가면은 그때부터는 한 되짜리가 이제 했는데, 애기했잖아요. 돌리는 것을 이렇게 빙-하게 돌리면서 올라가야 시리가 빙빙 도는 거예요. 팽이 돌 듯이.

이제 이거를 해다가 다 돌려봐면, 나까시리 돌려봐면 뭘 내냐면 ‘역도전 내여라.’ 역도전은 뭐냐 하면 이 둥근 거를 사각으로 잘라요. 소미가. [김영희: 시루를, 시루를. 시루를 그런 거죠.] 시루떡을. 둥근시루를 역도전 내여라. [김영희: 칼로 그렇게 하시는 거죠.] 칼로 둥근 시루를 이렇게 사각을 만들어. 이렇게 사각을 만들어 낸 걸 올리는 거예요. 올리면 이거를 낸 거는 다시 찢아서 각당에 다 신들한테 다 하나씩 드리는 거죠.

이제 여기서 어떤 말을 해냐면, ‘역도전 내여다 각오각당 신평시까지 올리난, 올리난 무른 떡 먹영’ 이제 무른 떡 먹으난 가슴에 탁 엎혔다는 거야. ‘무른 떡 먹영 이게 가슴에 젖, 젖닐렸구나. 진청주, 소주에 안 해서, ‘진청주 타다가 올리난, 진청주 타다가’, 나도 잊어버렸네. ‘올리난 이제 신가슴 열렸구나. 도전에 푸르러 신평어 올리자’ 할 때, 요때 이제 지장본을 푸는 거예요.”⁸⁴

84 서순실 심방, 2024. 7. 18. 면담.

심방이 신께 올리는 기원의 말명 가운데 ‘도전으로 성을 쌓는다’는 표현이 나오는데 그때 ‘도전’이 이 시루로 만든 도전이다. 이 도전으로 성을 쌓을 정도로 많은 곶을 내어 달라는 바람을 신께 전하는 것이다. 지장본을 풀고 나면 군병지사감을 하는데 군병은 큰 신을 따라오는 말단의 잡신 군병들을 가리키는 말이며 ‘지’는 이들에게 바치는 음식들로 만드는 일종의 공물이다. 둥근 시루를 네모난 도전으로 만들 때 도전을 만들고 남은 떡들과 대명왕차사상에 올린 음식들을 건어 만든 잡식을 큰 양푼에 담아 밖으로 내어가 마당이나 집 앞 바다에 뿌려 보내는 것을 군병지사감이라고 하는데 이때 술 한 병을 같이 내어 보낸다. 정의 지역 곳에서는 술 한 병을 같이 내지 않는 경우도 있다.



사진49 시왕맞이 나까도전침 나까시리를 조각내는 모습



사진50 시왕맞이 조각낸 나까시리

심방들은 시왕맞이 때 상계상에 나까시리를 올리는 것을 대명왕차사가 앓는 ‘방석’이라고 설명한다. 차사본풀이에서 강림이 아랫넉에 내려와 큰심방이 굿하는 곳에 갔더니, 염라대왕만 부르고 강림은 부르지 않아 큰심방에게 별을 내리는데, 영리한 신 소미가 상계상을 내어 강림을 부르면서 ‘저시왕도 왕입네다. 이시왕도 왕입네다. 엇그저께 염라대왕 데리러 가던 강림이 강파디 살려옵서.’ 하며 오리정을 하니 큰심방이 살아났다는 대목에서 유래한 것이다. 시왕맞이 때 대명왕차사를 청하게 된 내력에 관한 이야기로, 강림차사를 위한 제물이자 그를 위한 자리를 직접 마련했다는 뜻을 표하기 위해 제물로 구현된 것이 나까시리라고 할 수 있다.



사진51 시왕맞이 영가상에 올라간 나까시리 조각



사진52 시왕맞이 역도전을 내어 상에 올린 나까시리

㊤ 손내성(연주청 오물떡)

손내성, 혹은 손외성이나 쯤매떡, 연주청 오물떡이라고도 불리는 것은 흰 쌀가루 반죽을 둥근 찰쌀떡 정도의 크기로 빚어서 손가락 두 개로 가운데를 오목하게 누른 모습의 떡이다. 옛날에는 흰 쯤쌀로 가루를 내어 만들었다고 한다.



사진53 4·3해원굿 붓시왕맞이 돌레떡, 보시시리, 빵과 함께 올라간 손내성



사진54 4·3해원굿 붓시왕맞이 포장된 상태의 손내성

와산리(눈미) 양씨댁에 전해지는 양씨아미본풀이에서 양씨아미가 먹었다는 떡으로, 해당 지역에서 양씨아미본풀이를 연행할 때 이 떡을 놓는다. ‘연주청 오물떡’이라는 이름으로 불리는 것은 꿀로 만든 청에 오물떡을 찍어 먹은 것과 관련된 것으로 보인다.

“손내성, 연주청 오물떡. 어 연주청 오물떡은 뭐냐면 그, 쯤쌀 흰 쯤쌀으로, 우리 오메기떡 먹지예? 그 옛날 오메기떡은 그게 아니야. 속에다 꿀 넣고, 꿀 넣고 오메기떡을 만들면 그, 와산드레 가면 양씨아미본 풀 때는 연주청 오물떡을, 그 쯤쌀로 만든 떡을 청에다 이렇게 찍어서 먹을 수 있고. [김영희: 눈미 말씀하시는 거죠?] 응. 눈미[臥山]드레.”⁸⁵

㊤ 칼내성

칼내성은 메밀 가루로 반죽을 해 평행사변형 형태가 되도록 칼로 잘라 만드는 떡이다. 정월에 문전제, 칠성제, 조왕제 등 가신(家神)들에게 제를 올릴 때 주로 놓는다.



사진55 냉동된 반죽 상태의 칼내성

85 서순실 심방, 2024. 7. 18. 면담.

와 같은 금기가 모두 지켜지는 것은 아니지만 여전히 떡을 하는 사람들과 그 공간에 대한 의례적 인식과 태도가 강하게 남아 있다.

② 술

술은 굿에 사용되는 대표적인 마실거리로, 신을 대접하는 음료인 동시에 굿판의 부정을 씻고 정화하는 액체이기도 하다. 접시 위에 잔 세 개를 올린 ‘삼주잔’의 형태로 상에 올려, 소제차가 끝나면 신에게 술을 올리고 새 술로 술잔을 채우는 것이 굿에서 술을 올리는 가장 일반적인 방식이다. 삼주잔에 처음부터 술을 올리지는 않고, 첫 잔은 감주를 올렸다가 잔을 비우고 다시 채울 때부터 술을 올리기 시작하는데, 이는 첫 잔부터 술을 올리기를 피하고 음료부터 드린다는 의미에서이다. 세 잔 가운데 한두 잔은 계속 감주로 채워두기도 한다.

굿 상에 오르는 술은 대체로 맑은 술이다. 가장 많이 사용하는 것은 소주인데 조금 더 고급스러운 술을 쓸 때 고소리술이나 오메기술 등 특별하게 증류한 지역의 술을 사용하기도 한다. 예전에는 지역이나 마을마다 다른 이름의 전통 술들이 있어 이런 것들이 모두 굿상에 올랐는데 굿에서 사용되는 맑은 술은 모두 증류주를 가리킨다.



사진57 불도맞이 대령상에 올라간 삼주잔



사진58 당주제일 첫 잔으로 올린 감주를 내는 모습



사진59 당주제일 첫 잔으로 올린 감주를 내고 다음 잔으로 술을 올리는 모습

굿의 말명에 ‘초잔은 청감주 이잔은 졸정주, 제삼잔은 고암닥주, 우 거린(거른) 건 골감주, 알 거린(거른) 다박주, 돌아 닦은 한남주’라는 말이 있는데 여기에는 굿에서 올리는 술의 종류가 첫 잔에서 다음 잔으로 넘어갈수록 탁한 술에서 맑은 술로 넘어간다는 의미가 담겨 있다. 청감주는 맑은 감주를 의미하는데 맑게 달인 감주를 가리킨다. 쌀을 걸러 먼저 나오는 것이 ‘우에서 거린(위에서 거른)’ 것인데 이것이 거친 쌀, 곧 ‘골’이라고 하는 보리 종류의 쌀이다. ‘골감주’는 이 골로 만든 감주인데 탁한 종류의 술이다. 감주는 알콜성 음료는 아니고 ‘감주’를 가리키는 말인데 굿에서는 이 역시 신께 올리는 주酒에 포함된다. 이잔, 곧 두 번째 잔으로 올리는 술은 졸정주, 곧 맑은 술을 가리킨다. 증류한 맑은 술을 가리키는 말이다.

술은 신께 드리는 공물인 동시에 굿판과 신이 내릴 곳을 정화하는 물이다. 술을 뿌릴 때 푸른 땃잎인 ‘청땃잎’으로 적셔 뿌리는데 이것을 ‘신의 방청물’이라고 한다. 심방이 한두 방울을 땃잎에 묻혀 뿌리지만 그것에 담긴 의미는 굿판을 흥건하게 적실 만큼의 물을 가리킨다. 신의 한 방울은 심방의 땃잎에 묻어 굿청에 떨어지는 순간 흥건하게 신의 앞길인 신전(神前)이자 굿청인 신전(神殿)을 적시는 넉넉하고 풍족한 물이 된다.

신께 술을 드리는 손은 ‘바른 손’인 오른손이어야 한다. 그래서 심방은 언제나 술잔이나 삼주잔을 올린 접시를 왼손에 들고 오른손에 청땃잎을 권 상태로 청땃잎에 술을 적셔 굿청에 뿌린다. 향불을 올릴 때도 마찬가지로 요령을 왼손에 쥐고 향불을 오른손에 들어 신께 바친다.

본풀이에서 술은 신에게 잔뜩 올려 취하게 하여 방심하게 하는 제물로 등장하기도 한다. 사만이본풀이에서는 사만이가 죽음을 면하기 위해 차사를 대접하는 대목에서 삼주잔을 비롯한 여러 술이 차사를 흠뻑 취하게 하는 수단으로 나타난다.



사진60 불도맞이 악심꽃 꺾기

이때 심방은 연물을 두드리는 보조 심방이나 소무, 본주 등 굿판에 참여한 이들과 재담을 주고받으며 말장난을 하는데 본주에게 뭘 나에게 선물로 줄 거냐고 물으면 무엇이든 주겠다고 대답해야 한다. 심방이 장난삼아 ‘너의 집도 줄 거냐’라고 물으면 ‘집도 주겠다’고 대답해야 한다. 이때 심방이 온갖 가지 술의 이름을 대며 악심을 주는 존재를 ‘꼬득이는데’ 이때 호명되는 것이 제주 전 지역의 전통 술들이다. 고소리술, 오메기술 등의 술부터 한라산 등 요사이 주류회사에서 만드는 소주의 이름까지 온갖 술의 이름을 대고 급기야 해외에서 수입해 들어온 값비싼 양주의 이름까지 들먹이고서야 악심꽃을 심방이 가져오게 된다.

한편 술을 잘 올리지 않는 신도 있는데, 이를테면 할망신이 있는 일렛당⁹⁰의 경우 술을 올리지 않거나, 혹시 단골이 모르고 가져왔다 해도 술잔을 당에 그대로 얹어두고

떠난다. 할망과 산신과 같이 ‘맑은 조상’께 올리는 상에는 술을 피하고 감주나 식혜를 주로 올린다. 감주는 흑설탕을 써서 짙은 색이 나도록 만드는 것이 일반적인데, 그러한 특징으로부터 짙은 색이 나는 음료로 대체되기도 한다.



사진61 일렛당에 단골이 얹어두고 간 술잔

의례 과정에서 잔에 담긴 술은 신께 정성을 바치는 ‘인정잔’으로 일컬어지며 굿의 사이 사이에 정성이 더해질 필요가 있다고 판단될 때마다 잔을 내는 형식으로 나타난다. 초감제에서 군문을 여는 과정에서 천문으로 산을 받아 보고 인정이 모자라 산질이 좋지 않다고 판단될 때 소미가 잔을 더 내거나 병으로 밖에 뿌리는 것이다. 이때 술잔의 술을 덧잎을 말아 조금씩 떠서 양푼에 옮기는 식으로 올리게 되는데, 실제로는 덧잎으로 떠서 올리는 술의 양이 적을지라도 술 한 잔을 여러 차례의 동작으로 올림으로써 그 정성의 크기만큼 신을 충분히 대접한다는 의미가 담겨 있다.

공시풀이 제차에서는 심방의 무업 조상과 ‘고옛 선성(선생)’들을 일일이 말하며 대접하게 되는데,⁹¹ “○○님도 일부헌잔 받으서.”라는 공식구가 되풀이되며 모두에게 술을 권하는 내용의 사설로 이루어진다. 공시풀이의 대상을 모두 나열한 뒤에는 “오늘

90 마을마다 일렛신의 역할과 기능이 다르긴 하지만 일렛신은 아이와 여성의 건강을 관장하는 신, 산육과 출산, 어린아이들이 어려서 겪는 돌림병이나 피부병에 관한 신으로 알려져 있다. 제주 구좌읍 김녕의 일렛당에는 아이를 키운 후 쓰지 않는 애기구덕을 일렛당에 두고가는 경우가 많으며 또 당에 있는 이 구덕을 가져다가 아이를 키우는 사람들도 많다. 이 일렛당에 술잔을 가져왔다가 되가져가면 아이에게 부스럼이나 다른 종류의 피부병이 생긴다고 믿는 단골들이 많다. 또 아이들의 건강과 안전을 위해 일렛당의 모든 돌고망(돌구멍)을 지전 등으로 막아두기도 한다. 아이에게 사고가 나거나 놀랄 일이 생겼을 경우 심방과 미리 의논하여 초일례(음력 7일)나 초월일례(음력 17일)에 당에 아이 옷을 가져가서 뉘을 들여오기도 한다.

91 공시를 푸는 것은 하루짜리 굿에서는 크게 두 번 연행하는데 한 번은 신들을 불러들이기 위해 ‘도업을 칠 때’와 마지막에 신들을 갈라 각각 제자리로 보내기 위해 ‘공시풀이를 할 때’이다. 공시로 불리는 것은 굿을 하는 심방의 조상 심방과 스승 심방, 그리고 직접 만나거나 배운 적은 없지만 심방의 말명과 사설로 전해 내려오는 수많은 심방의 무업 조상과 선배 심방들인데, 제주 전 지역을 차례대로 옮겨가며 각 지역에서 활동했던 심방들의 이름과 그들의 장기를 말하는 것으로 구성된다. 이는 굿을 하는 자리에 이들을 초대하여 굿을 하는 심방을 응원하고 지지해 달라는 의미가 있으며, 다른 한편으로는 이름과 얼굴을 모르는 조상과 선배 심방이라 하더라도 그들에게 경외와 연민, 감사를 표하는 의미가 있다.

초공 연질로 신매운 선성님네, 독주전 계랴ل 안주로 일부 혼잔 받읍서.”라는 말명으로 마무리하며 삶은 닭고기 혹은 계란으로 안주를 올린다.

술은 신들의 위계에서 하위에 있는 ‘작은 신’을 대접하는 음식이기도 하다. 주로 술을 병째로 내치거나 뿌리는 행위를 통해 이루어지는데, 시왕맞이의 군문열림 제차 가운데 술병에 지전과 돈을 묶어놓은 것을 들고 춤을 추다가 바깥에 내치는 것은 시왕을 따라 온 군병을 대접하기 위한 것이다.⁹² 원미상에 원미, 감주와 함께 술잔을 올리는 것에도 멀리서 온 임신(인신)들에게 술을 올려 대접하는 의미를 지닌다.

곳을 모두 마치고 새 술병을 열어 올레에 뿌리거나, 본주의 집 구석구석에 뿌리는 것, 서낭을 위해 바다에 걸명을 뿌리거나 배방선을 보낼 때, 지를 드릴 때 새 술 한 병을 온전히 뿌리는 것은 모두 이와 같은 공물의 의미를 지닌다. 해녀들은 바다에서 부정한 것을 보거나 매달 물일을 새로 시작할 때 댕병 소주 하나를 들고 나가 바다에 뿌리기도 하는데 이것들은 모두 공물이자 정화의 의미를 지닌다. 곳이 끝난 후 곳에 참여한 사람들이 타고 온 차의 바퀴에 새 술을 한 병 뿌리는 것 역시 마찬가지로 의미를 지닌다.



사진62 북시왕맞이 지전과 돈을 묶은 술병

92 이를 군병지사콰이라고 한다. 군병들에게 지(술이나 음식으로 구성된 공물)를 바치는 것인데 이 병은 반드시 바깥으로 내치거나 던져서 깨뜨린다. 군병은 시왕과 같은 큰 신들이 올 때 따라오는 말단의 군병 신들이다. 이들은 위엄과 권한이 높거나 많지 않지만 산 사람에게 붙어 동티(나쁜 일)를 일으키기 쉽기 때문에 잘 달려서 보내거나 잘 다스려야 한다.

정화는 심방이 입에 술을 머금고 제청에 뽐는 행위를 통해 이루어지기도 한다. 새드림과 푸다시와 같이 부정을 정화하고 사된 것을 쫓는 제차에서는 신자리에 본주나 단골을 불러 앉혀 신칼로 사를 쫓는 의식을 한 뒤 재빨리 제자리로 돌려보냄과 동시에 제청에 술을 뽐어 혹시 남아있을지 모르는 부정을 정화한다. 곳을 마치고 곳을 보러 온 사람들에게 술로 손을 씻게 하는 것도 마찬가지로 부정과 잡귀를 쫓아내는 정화의 의미를 담고 있다.

③ 밥과 탕과 나물

상에 오르는 밥, 탕, 나물은 한식의 기본적인 차림이기도 한데, 곳에서도 마찬가지로 신이나 영가를 위한 식사 상차림과 같은 의미를 지닌다. 탕은 영가를 위한 상을 차릴 때 함께 올리고, 나물은 영가를 따로 모시지 않는 마을의 당곳에서도 밥을 올릴 때 함께 올린다.

이때 밥은 ‘메’라는 이름으로 지칭되며 항상 ‘곤밥’을 올리도록 되어 있는데, 곤밥은 흰쌀밥을 일컫는 제주 방언으로 잡곡이 섞이지 않은 ‘고운 밥’이라는 의미를 갖고 있다. 1차적으로는 신에게 바치기 위해 곤밥을 지어 상에 올리는 것이지만, 곳을 하고 남은 음식을 먹을 수 있다는 점에서 곯하는 날은 이른바 ‘곤밥 먹는 날’이기도 했다. 실제로 곯판의 음식이 끼니와 구분되지 않았던 시절에는 심방과 단골이 올린 곤밥을 반씩 나누어 가져가 평소에 먹기 어려운 흰쌀밥을 먹고, 남은 것은 막걸리를 담가 팔기도 했다.

“[김시연: 옛날에는 심방집도 가난해가지고, 들고 오시는 음식들로 식사도 며칠 하시고 그러셨던 거죠? 지금이랑, 단골분들이 갖고 오시는 음식이랑 의미가 좀 달랐을 것 같아요. 지금은 사실 없어도 먹고 살 수는 있잖아요.]

옛날에는 밥도 귀해요. 당에 간 밥을, 당에 한 낭푼⁹³, 낭푼으로 하나 가요. 하나가 지고 가면 심방이 반을 딱 때려. 반을 심방 가져가고, 반은 주고. 반 주는 것도 생 각해서 반 주는 거야. 어떤 때 큰 반을, 3분의 1을 가져. 그럼 집에서 갈 때, 애기들은 ‘아, 오늘은 곤밥.’ 제주도 말로 쌀밥을 곤밥이라, ‘아. 곤밥 했구나. 우리 먹어야지.’

93 양푼



사진63 붓시왕맞이 밥, 미역국, 나물이 올라간 영가상

곤밥은 기본적으로 곳의 모든 상차림에 포함되는 음식이지만, 특히 신과세와 같은 마을곳에서는 각자 집에서 준비해 반드시 가져가는 제물에 포함되어 큰 비중을 차지한다. 양푼으로 크게 하나를 올리는 경우, 보시에 담아 두 그릇을 가져오는 등 형태는 다양하다.⁹⁹ 숟가락을 꽂고 제반을 걸어 바치게 된다.



사진66 신과세제 제물 차림



사진67 신과세제 제물 차림

99 2024년 2월 21일 구좌읍 하도리 신과세제에서 한 단골은 곤밥 두 그릇을 가져오는 이유를 '할망신(하도리 본향당 신) 하나, 가족 하나'라고 설명했다.

한편 귀양풀이를 할 때는 오곡밥을 지어 올린다. 차사본풀이의 내용과 연관된 것인데, 과양생이두각시가 죽은 뒤 귀양풀이를 해서 오곡밥을 주면 그 집이 편안하고, 주지 않으면 석 달 백 일 안에 다시 그 집에 사람 죽을 일이 생긴다는 대목이다. 귀양풀이에서는 오곡밥을 해서 들고 방안 구석구석을 다니고, 곳당에서 곳을 하더라도 오곡밥을 해 귀양상에 놓는다. 제주에서는 예로부터 집에서 장례식을 할 때도 오곡밥을 해서 산을 받아 신칼이 군문을 지면 집에 다시 차사가 들어와 영장이 날 일이 있다고 보았다.¹⁰⁰

귀양풀이의 마지막 단계에서 심방은 오곡밥을 지은 솥을 통째로 뒤집어 놓고 신칼로 이를 그어가며 말명과 사설을 한다. 그리고 이 오곡밥이 든 솥을 들고 다니며 본주의 집 여기저기를 두드린다. 이 과정을 통해 죽음이라는 사건으로 인해 묻어날 수 있는 부정적 요소들을 본주에 집에서 몰아낸다. 죽음은 동티가 묻어나고 샷된 것이 윙아울 수 있는 가장 흔하고 강력한 사건이라 마을 곳을 행할 때 이를 주관할 제관은 영장발, 곧 사람이 죽은 장례식 등에 가지 말아야 하는데 이는 운이 좋지 않은 본주 단골도 마찬가지다. 그래서 귀양풀이의 마지막은 이 죽음이라는 사건으로 인해 묻어날 수 있는 온갖 부정적 요소들을 몰아내고 집안을 정화하는 데 목적이 있다.

성주풀이를 할 때에도 오곡밥을 한다. 오곡밥을 한 솥을 얹어서 신칼로 십자를 그치고, 말명을 하며 솥을 들고 온 집안을 다니며 도끼로 찍는 제차에서 사용되는데 이 역시 귀양풀이에서 오곡밥 든 솥이 갖는 의미와 같은 맥락에서 이해할 수 있다. 성주풀이 역시 온 땅을 뒤흔들어 땅을 고르고 집을 지어올린 일이기에 땅에 깃든 성스러운 존재들을 모두 일깨운 일이 된다. 이 과정에서 칠성이나 그 밖의 터줏신들을 노하게 하거나 부정된 것들이 일깨워져 들고 올라올 수 있기 때문에 샷된 기운을 누르고 제압하여 몰아내는 과정이 필요한 것이다. 성주풀이에서 도끼를 들고 집 여기저기 기둥과 서까래 등을 찍는 까닭도 여기에 있다. 여기서 오곡밥은 부정을 가져올 수 있는 신들에게 바치는 공물이자 그 자체로 부정된 기운을 누르는 의례적인 기능과 상징성을 지니는 주물(呪物)이다.



사진68 귀양풀이 오곡밥 솥과 팔/콩

100 서순실 심방, 2024. 2. 23. 면담.

④ 생선과 해산물

제주 곳곳에 오르는 생선은 주로 옥돔, 조기, 부세 등의 생선이다. 낚시의 생선보다는 바람에 며칠 꾸덕꾸덕 말린 생선을 주로 쓴다. 옥돔을 쓰는 경우가 많은데 계절마다 잡히는 생선이 달라 굿을 하는 시기마다 상에 오르는 생선이 조금씩 달라진다. 바닷가 지역인 데 반해 생선의 종류나 양을 많이 하는 것은 아니다. 생선에 별다른 양념을 하지는 않는다. 곳곳에서 내린 돌레떡을 구운 옥돔과 같이 먹는 것을 최고의 만찬으로 여긴다.

마을 당의 제일에 당을 방문할 때 단골들이 챙기는 것 가운데 하나가 생선이다. 신과세제나 마불림제, 시만곡대제 등의 날에 당을 가려는 단골이 챙긴 구덕에는 밥과 떡, 술, 과일, 간단한 나물, 달걀 삶은 것, 과자, 지전, 시라뚝(옥양뚝), 쌀, 돈 등이 담긴다. 이때 나물 등은 빠지기도 하지만 생선은 빠뜨리지 않는다. 혹 형편상 구운 생선을 준비하지 못하면 삶은 달걀을 꼭 준비해야 한다고 생각한다. 신도 인간과 마찬가지로 어느 정도 간이 있고 단백질 종류인 음식 한 가지를 꼭 드셔야 하는데 이때 제일 중요한 것이 꾸덕하게 말린 생선을 구운 음식이다.

마을굿이나 개인굿에서 생선을 빠뜨리는 경우는 없다. 다만 조왕굿, 다시 말해 문전철갈이를 할 때 생선을 굽지 않기도 한다. 최근에는 문전철갈이에 생선을 올리는 집들이 많은데 과거에는 조왕신이 비린 것을 좋아하지 않는다고 여겨 생선을 상에 올리지 않았다.

조리한 해산물은 주로 개인굿보다는 마을굿 상에 올라온다. 잠수굿(해녀굿)을 할 때 삶거나 익혀 조리한 해산물을 굿 상에 올리기도 한다. 해산물은 낚것으로도 많이 올리는데 잠수굿 일정이 정해지면 일주일이나 5일 전부터 해녀들이 모여 물질을 해서 굿에 쓸 해산물을 마련한다. 이때 함께 물질을 하여 건져올린 해산물은 개인들의 집으로 가져가거나 개인적으로 팔지 않는다. 굿의 비용이 부족할 때는 보름이나 한 달 전부터 굿 비용 마련을 위한 물질을 하기도 하는데 굿 상에 올리거나 굿에 올 사람들을 먹일 해산물 마련을 위해 물질을 하는 것이 일반적이다.

해산물은 상에 올리기도 하지만 마을굿에 찾아오는 마을 주민과 궂당, 사진과 영상 촬영자, 연구자들을 먹일 음식의 재료로 쓰기 위해 건져 올린다. 주로 이른 봄에 마을굿을 행하기 때문에 이 시기에 잡히는 전복, 소라, 해삼, 성게, 미역 등이 상에 오르거나 손님들에게 제공된다. 낚것이 아닌 전복, 소라 등의 해산물은 간장에 조리거나 꼬치에 꿰어 불에 굽는 경우가 많고 성게는 국을 끓이거나 다른 재료와 함께 조리하는 경우

가 많다. 성게는 국수에 고명으로 없어지기도 한다. 미역은 나물로 만들거나 국을 끓인다. 그 밖에 보말이나 청각, 툇 등의 해조류를 조리하여 곳곳에 온 사람들과 나눠 먹기도 한다. 봄의 제철 해산물이 영등굿이나 잠수굿의 상과 곳곳을 찾은 사람들의 밥상 위에 오르는 것이다.

⑤ 육고기: 쇠고기, 돼지고기, 닭고기

제주 큰굿에서 가장 많이 상에 오르는 육고기는 닭고기다. 정의 지역 굿이나 모관굿의 산신놀이에서 살아 있는 닭을 희생으로 쓰는 경우가 있지만 오늘날 모관굿에서는 닭을 산 채로 바치는 희생제와는 혼한 일이 아니다. 특히 서순실 심방은 닭을 산 채로 바쳐 굿의 과정 중에 희생물인 닭을 의례적으로 죽이는 굿을 하지 않는다고 말했다. 물론 과거에는 어느 정도 경제적 여력이 있는 단골의 집에서 살아 있는 닭을 바치는 일이 아주 드물었던 것은 아니다.

현재 행원 마을의 당은 스승이었던 이중춘 심방의 뒤를 이어 서순실 심방이 당을 매고 있는데 과거 행원 단골들은 신과세 제일에 당에 오면서 닭을 한 마리씩 가져왔다고 한다. 하루에 수십 마리씩, 백 마리가 넘는 닭을 처분해야 했던 이중춘 심방이 닭을 키우기도 힘들고 잡아먹기도 힘들어서 단골들에게 닭 대신 쌀을 가져오라고 이른 후부



사진69 마불림제 상차림 중 닭고기



사진71 시왕맞이 원미상



사진72 붓시왕맞이 원미상

기다 놓고, 이제 분부사뵈기 하기 전에 잔 낼 때 다 여기 와그네 다 영혼들도 다 혼 잔씩 먹고, 다 목 마르니까 물도 먹고, 원미도 먹고. 경해 해난 다음에 분부사뵈고 영가가 영가울림 끝나면 자손들 강 다 원미 내랜 해면 막 울명들 강 자손들 다 원미 내요. ‘아이고, 반양갑서, 반양갑서’ 요렇게.”¹⁰²

원미는 천지왕본풀이 속 시식결명법의 유래에 관한 대목에 기원을 둔다. 총명부인이 천지왕을 대접하기 위해 빌리러 간 쌀에 제인장제가 모래를 섞어 주자, 천지왕이 제인장제에게 내리는 벌로써 오천 군졸에 대한 시식결명법을 마련하라고 한 것이다. 부잣집임에도 신을 대접하는 정성이 모자라고, 쌀을 아낄 생각을 한 것에 대한 벌인 셈이다. 원미를 영가에게 바치는 것을 ‘원미 낸다’라고 표현하는데, 영개울림 제차 뒤에 본주 가족이 나와 진행한다. 한꺼번에 붓지 않고, 한 숟갈 씹 떠먹이듯 내는 것이다. 이때 원미는 집안의 영가들에게 주는 음식으로, ‘반양갑서, 반양갑서’와 같이 전하는 말을 하며 낸다.

한편 마을곳에서도 원미상을 놓고 원미를 내는데, 마을에 연고가 있든 없든 곳에 찾아온 모든 영가가 받는 잔칫상의 개념이다. 이런 경우 개인이 따로 원미를 내는 것은 집안에 관련 영가가 있다는 뜻이다.

곳판의 상상력은 신을 인간과 가까운 존재로 그려낸다. 심방들은 신도 인간처럼 마른 것을 먹으면 젖은 것을 먹고 싶어 하고 심심하고 간이 안 된 음식을 먹으면 짭조롭하고 간간한 것을 먹고 싶어 하리라 생각한다. 마을 본향 한집님(신)께 바칠 음식을 만들어 구덕에 담아 끓여지고 온 단골들은 구운 생선을 마련하기 어려우면 삶은 달걀이라도 마련해 와야 한다고 생각하는데 이것은 신도 채소나 과일류, 혹은 쌀밥이나 떡 같은 음식만이 아니라 이른바 단백질이 들어 있는 종류, 혹은 육류의 음식을 고르게 드시고 싶어할 것이기 때문이라고 말한다.

같은 이유에서 모관곳을 행하는 심방들은 초감제 때부터 곳의 마지막 단계에 이르기까지 수십 그릇, 때로는 수백 그릇에 이르는 원미를 낸다. 3일이나 5일, 7일씩 큰곳을 행할 때에는 매일 아침 원미를 내는 것으로부터 하루 곳을 시작한다. 이때 원미를 내는 것은 신께서 들어오자마자, 혹은 잠자리에서 일어나자마자 먼저 목을 축일 젖은 음식이 필요하기 때문이라는 인식에 기인한다. 본격적인 음식을 드시기에 앞서 목을 축

102 서순실 심방, 2024. 7. 17. 면담.

이고 속을 조금씩 다스릴 촉촉하면서도 부담스럽지 않은 음식이 필요한데 이것이 원미라는 것이다.

제주 곶을 전승하는 이들은 신들을 인간인 자신들의 모습과 형편에 맞춰 상상하는 경향이 강한데 곶판에 온 사람들이 목을 축이기 위해 물이나 차를 먼저 마시듯이 곶판에 오신 신들께도 먼저 마실 것을 권해야 한다고 생각하며, 곶판에 온 사람들이 울다가 목이 메여 물을 찾듯이 조상들도 울다 지쳐 목이 메일 때 따뜻한 마실 것을 드셔야 한다고 믿는다. 또한 곶에서 조상의 마음과 간장을 풀기 위해 조상들을 위한 옷이나 지전, 다라니, 천을 잘라 만든 눈물 수건, 땀 수건 등을 바치는데 이렇게 해도 미처 다 알지 못해서 빠뜨리는 조상이 있을 수 있다고 생각한다. 그런 조상들이 서운하시지 않도록 원미를 많이 내서 옷이나 다른 공물을 받지 못한 조상이라도 이 곶판에 들러 따뜻한 먹거리 하나 대접받아 가시라는 의미가 이 원미상에 담겨 있다.

메밀로 만든 원미는 ‘모멸죽’으로 불리기도 하는데 메밀쌀을 불려 솥에 넣은 후 물을 많이 넣고 푹 끓여낸 것으로 죽보다는 밥알이 동동 떠 있는 식혜에 가까운 외형을 띠고 있다. 큰곶에서 행하는 곶놀이 가운데 ‘곱은 맹두’라는 것이 있는데 숨겨진 맹두를 찾는 놀이다. 이 놀이에서 시황전에 숨겨진 맹두를 찾기 위해 세경신을 찾아가 심방이 빌고 심방의 소망을 들은 세경신이 시황전에 찾아가 맹두를 달라 요청하는데 이때 뇌물로 바치는 것 중 하나가 ‘모멸죽’이다.

⑦ 과자

최근 곶상에 오르는 과자는 쌀로 만든 과자류들인데 곶상 어느 방향에서나 모나지 않아야 해서 주로 둥근 모양의 과자를 올린다. 그 밖에 특별하게 본주가 가져왔거나 곶판을 찾아온 손님들이 가져온 과자를 곶상에 올렸다가 철상 후 나눠 먹는다. 제주 곶에서는 과자나 빵 류의 제물을 올리는 일이 흔한데 과거 쌀이 부족했을 때 떡이나 유과 등을 만들 수 없었던 상황과도 연관이 있는 것으로 보인다. 제주 동쪽에는 논이 없고 남부 서귀포 하논분화구 지역부터 서쪽으로 가면서 논이 형성되어 있다. 제주에서 논이 가장 많은 곳은 대정 지역이다. 쌀이 귀하고 과거 교통이 발달하지 않았을 때에는 물에서 쌀이 들어오기도 힘들었기 때문에 물에 비하면 제주에서 쌀로 만든 음식은 곶상에 풍족하게 오르지 않는다.

불도맞이에서 할망상을 차리거나 붓시왕맞이와 시왕맞이에서 어린 님을 위해 서천 꽃밭 길을 칠 때 곶상에 과자가 오른다. 이때 올리는 것은 알록달록 사탕과 제리 류,



사진73 4·3해원곶 서천꽃밭으로 간 어린 님들을 위한 상차림

반짝거리는 봉투의 과자들과 아이들이 좋아하는 요구르트류의 음료들이다. 주로 비싸고 좋은 과자, 새로 나온 과자들을 곶상에 올린다. 이것은 모두 한 생을 제 명대로 맘껏 살지 못하고 어린 나이에 세상을 떠나 서천 꽃밭에서 생명꽃을 돌보며 지내는 어린 님들을 위로하기 위한 제물이다.

3

‘먹는 것’의 맥락적 의미

The Contextual Meaning
of ‘Things to be Eaten’



1) 신화적 맥락

2) 의례적 맥락

- ① 먹거리를 태우는 것의 의미
- ② 먹고 먹이는 행위의 의미
- ③ 먹이는 대상과 행위의 상징적 의미

3) 사회적 맥락

- ① 굿판의 음식과 사람들
- ② 음식을 매개로 한 굿판의 관계들

1) 신화적 맥락

곳에서 연행되는 본풀이의 서사에 등장하는 먹을 것과 먹는 행위, 또 먹을 것을 바치는 행위에는 신화적 의미가 깃들여 있다. 먹는 것은 의례의 신성성을 매개하는 의미를 담기도 하고, 신성함의 위계와 자격을 구분하는 매개가 되기도 하며, 그 자체로 신화적 행위가 되기도 한다.

본풀이가 곳이라는 의례와 긴밀히 관계를 맺으며 의례의 내력을 밝히는 이야기라는 점을 생각하면 이야기 속에서 곳과 관련된 최초의 행위가 이루어질 때 등장하는 먹을 것과 그것을 마련하는 행위는 곳법에 따른 제물 준비의 체계와 근거에 대한 신화적 설명이다. 곳에 올리는 여러 음식이나 상의 내력에 관한 이야기는 많은 본풀이에 걸쳐 등장하며 곳법의 체계 일부를 이루고 있다.

초감제에서 세상이 지금과 같은 모습과 시공간의 질서를 갖추게 된 내력과 연원을 읊으며 연행되는 천지왕본풀이에는 제주의 ‘일만 팔천 신전’뿐 아니라 신들을 따라 온 군졸과 주변에 맴도는 조상들까지 빠짐없이 모시는 제주 곳의 성격이 잘 나타나 있다. 천지왕을 대접하기 위해 차린 상의 밥에 모래가 섞인 것을 계기로, 재물에 욕심을 내어 신을 대접하는 데 인색하게 군 벌로 시식결명법을 마련해 오천의 군사와 칠천의 군졸을 위한 상까지 마련하게끔 한 것이다. 그것이 의례에서 먹는 것의 형태로 구현된 것이 원미와 술, 감주를 올려 마련하는 원미상이며, 행위로 나타나는 것이 제차가 끝난 후 결명을 해 잡식을 만들어 올레에 던지는 법이다.

신에게 바치는 음식에 정성을 담기는커녕 자신의 욕심 때문에 인색하게 군 것에 대한 벌로 온갖 신과 잡신을 빠뜨리지 않고 먹여 보내는 법이 만들어진 것이다. 이것은 제주 곳이 공물로 바치는 먹는 것에 담긴 정성을 중요한 주술적 금기와 의례의 핵심 내용으로 인식하고 있을 뿐 아니라 곳판에 오는 온갖 신들을 먹이는 일을 중요한 의례적 행위로 간주하고 있음을 보여준다.

하늘 초진¹⁰³ 천지왕님. 땅 초진 지부왕 총명부인.

천지왕님이 지부왕에 내립데다. 에~

총명부인 가난 공서 살으난 밥 혼 상 출릴 쏘 없었구나. 에~

농이와¹⁰⁴ 곡씨¹⁰⁵ 들러건 제인드러 제인장제, 만연드러 만연장제 집에 쏘 혼 되 빌레 가난, 대미¹⁰⁶ 쏘엔 대몰레¹⁰⁶, 소미¹⁰⁶ 쏘엔 소몰레 서턴 주난¹⁰⁷, 집이 오라건¹⁰⁸ 혼 불, 두 불, 제삼 불 싹쳐두고 밥 혼 상을 출릴 천지왕님 전에 올립데다. 에~

첫 솥구락에 머물¹⁰⁹이 맥힙데다.

“총명부인님아, 정성은 들었수다만은 어뎡허난에 첫 솥구락에 머율이 맥힙네까?”

“우리 고을에 천하거부지 잘 사난 제인드러 제인장제 만연드러 만연장제 집엔 없인 사람 쏘 혼 되 빌레 가멘, 굿은 쏘은 알에 놓고, 좋은 쏘은 우에 놓고 꾸어줄 땐 되를 깎으공, 받을 땐 되 소곡을 받으공, 굿인 쏘 꾸어주어 새 쏘로 받공, 대미 쏘에 대몰레, 소미 쏘에 소몰레를 서턴 주난 집에 오랑 밥 혼 상 출렸수다.” 에~

“이 밥이랑 나 두에¹¹⁰ 오천 명에 저 군서, 칠천 명에 저 군줄, 시식결명법 마련헛서.”¹¹¹

103 차지는

104 박

105 박씨

106 모래

107 섞여 주니

108 집에 오니

109 모래

110 뒤에.

111 서순실 심방, 2024. 7. 17. 천지왕본풀이 연행.

본풀이를 연행한 심방은 해당 대목의 내용을 제주 곳의 중요한 속성과 연관지어 설명한다. 신들을 따라온 군사나 군졸들뿐 아니라 이 곳과는 직접적인 관련이 없는 주변의 조상들까지도 빠짐없이 불러다 먹이는 데 의의가 있다는 것이다. 이러한 해석은 제차마다 술을 올리고 걸명을 하며 혹시 못 온 신이 있을까 거듭 확인하며 대접하는 의례의 절차와 맞물리며 제주 곳의 핵심적인 정신을 드러낸다.

“군졸들을 거느릴 때 그런 조상이 다 안 왔으니까 다 오라는 거야. 배 아픈 조상도 오고, 눈 어둡은 조상도 오고, 다리 아픈 조상도 다 왕 먹영갑서. 제주도 곳은 일반 팔천 신전만 먹는 게 아니고 그냥 주위에 노는 조상까지 다 줘.

[김시연: 선생님, 그게 천지왕본풀이에서 시식걸명법을 마련해라, 제인장제집에 쌀 꾸어 와가지고, 쌀 꾸어 와서 먹고 모래가 왜 들었나 하고 나서 어떻게 설명을 하고, ‘정성은 많이 들었는데’ 이래가지고 뭐, ‘오천 군졸 먹이고 시식걸명법 마련해라’. 이렇게 했잖아요. 근데 그 부분이 제가 생각이 잘 안 났거든요. 왜 그렇게 해가지고 시식걸명법을 하는 건지.] 그니깐은, 그 밥을 들이 들었으니까 천지왕이 못 먹는 거잖아요. 못 먹으니까 나 뒤에 오천 명의 저 군서, 칠천 명의 저 군졸 시식걸명법. 그 군졸들 다 뻥영 보내라는 거죠. 나 뒤에 온 임신들. [김시연: 나만 주지 말고, 다른 사람들, 뒤에 오는 사람도…….] 나는 먹으니까 들이 찻힌 거야. 나는 못 먹겠다. 이 밥이랑 나 뒤에, 나 뒤에 오천 명의 저 군서, 칠천 명의 저 군졸 시식걸명법을 마련해서.”¹¹²

본풀이는 특정 신을 상징하는 음식과 그 의례적 절차와 의미에 대한 설명을 담고 있기도 하다. 고리동반은 본풀이에 그 내력이 직접 설명되어 있는 대표적 제물인데, 그 구성과 형태를 통해 신의 내력을 의미화하는 상징물로 구현되어 곳상에 올려진다. 이 공본풀이의 다음 대목은 고리동반이 월광아미의 무덤을 상징하는 제물로서의 의미를 지니게 된 내력을 보여준다. 할락궁이가 어머니의 무덤을 찾아가 어머니를 되살린 뒤 어머니가 죽게 된 사연을 되짚어 떡의 형태로 재현한 것이 고리동반인 것이다.

어머님 죽은 데 간 보난 거미줄 치였세난, 거미줄을 걷어두고 어머님 빼만 술그랑¹¹³ 하여세난, 어머님 빼를 다 모다다 뵈,
“어머님 때리는 매가 아니고 나 이거 어머님 살리는 매우다.”
홍남채로 삼세 번 두드리난,
“아이고 나 아덜아, 봄즘이라 너미 늦게 자졌구나이-.”
어머님 살려간다.
“어머님 누워난 데 흙인들 내부리야¹¹⁴.”
방울방울 일곱방울 맨들었구나.
일반집이 큰곳 갈 때는 일곱 방울에 열네 방울이 되고 심방집은 가민 안팎으로¹¹⁵ 스물으덥 방울 고리안동벽 마련헌다. 청댓썰에 목 걸련 죽으난 방울방울 청댓썰을 엮어놓아건 고리동반 마련해연두고, 월광아미 월광부인님은 저싱 유모 마련헌다. 신산만산 할락궁인 아미도령 처서로 마련해엿수다이-.”¹¹⁶

곳에서 고리동반이 다뤄지는 양상을 통해 알 수 있는 것은 고리동반이 대변하는 것이 이야기 속 월광아미의 사연일 뿐 아니라 곳 하는 이의 아픔과 서러움이라는 사실이다. 곳을 시작하기에 앞서 형태를 갖추어 완성된 고리동반은 곳의 시작부터 마지막까지 상에 올려져 있다가 곳이 끝나면 해체하게 되는데, ‘고리안동벽 신동벽 신의 가슴도 헤여 맞자(풀어헤쳐 맞자)’라는 말명과 함께 병개떡을 반으로 갈라 심방이 가져가고 방울떡은 본주에게 주어 먹게 한다. 다복과 번성의 의미를 담은 음식은 본주에게 주고, 월광아미의 이야기로 대변된 근심과 설움은 곳의 종료와 함께 해치고 풀어 심방의 몫으로 가져가 처리하는 것이다.

또 한 가지 신의 상징물로서의 음식이 본풀이에 등장하는 경우로 차사본풀이에 묘사된 나까시리에 대한 것이 있다. 나까시리는 시왕맛이에서 강림차사의 상징물이자 강림차사가 앉는 ‘방석’으로 여겨지는데, 차사본풀이에 따르면 그 내력은 강림이 자신을 염라대왕을 제압한 이승에서 간 차사로서 마땅한 대접을 받을 수 있도록 권능을 받

113 고스란

114 내버리랴

115 안팎으로

116 서순실 심방, 2024. 7. 18. 이공본풀이 연행.

휘한 대목과 연관되어 있다. 강림이 자신을 곳에서 모셔지는 신들과 함께 거명하도록 하여 자신을 위한 상과 제물을 마련하도록 하는 일은 말 그대로 의례에서 자신의 '자리'를 만드는 의미를 지닌 일로, 심방을 비롯한 의례 참여자들이 나까시리를 강림이 앉는 '방석'으로 설명하는 것 역시 이러한 관념을 반영한 것이다.

“강님이야 성식을 내지 말앙 나ㅎ곡 ㄱ찌 알엿 말젿장체집의 전세남 받아 먹엉 인간 가기 어쩔러냐?”

“어서 걸랑 그리 흡서.”

즈부장제칩 먼 올레예 가고 보니 신의성방이 흥포관디 조심띠예 대시왕 연맞이 오리정 신청궐 ㅎ단 모든 신주는 다 살려옵서 ㅎ고 강님이는 살려옵서 아녀니 신의성방을 스문절박허연 제석공 신짜리에 푼릿푼릿 죽여가니, 푼푼ㅎ고 역력ㅎ 연당 알 제석궁 신소미는 오리정 대령상을 내어놓안, “산이 체스도 체습네다. 우리 인간 강님체스도 저승을 가아네 염내왕광 ㄱ찌 신수퍼 사는 듯ㅎ우다. 강님체스도 살려옵서.”

죽어가던 신의 성방 푼릿푼릿 살아나고.

그때에 내온 법으로 시왕당클 알에 스젿상을 싱거 나깃방석 나깃도전을 치어 올리는 법입네다.¹¹⁷

차사본풀이의 위 대목은 강림이 심방에게 벌을 주어 의례에 자신의 자리를 마련하게 하는 것과 함께 강림을 위해 올리는 나까시리를 다루는 방식까지를 언급하고 있다. 강림차사에게 나까시리를 놀려 보이는 나까시리 놀림 제차 뒤에, 나까시리를 네모난 모양으로 잘라 사각진 떡은 다시 상에 올리고 자른 귀통이 조각들은 다른 상에 올리거나 단골들이 나누어 먹도록 하는 ‘나까도전침’ 제차의 내력이 설명되어 있는 것이다.

이 ‘나까도전침’은 이후 연달아 진행되는 지장본풀이의 도입부 말명 내용과도 관련되며 본풀이의 연행과 긴밀한 관련을 맺는다. 나까시리를 올려 강림차사에게 바치고, 도전을 낸 후 지장본을 풀어 남은 마지막 군줄들까지 인정을 걸어 대접하는 것이다.¹¹⁸

역도전은 네여당~, 각오각당, 자우접상 신공시 옛선성님7지 우올리난 각발분식各飯分食 헤엿우다~. ㄱ른 떡 먹엉 애가 킴 킴 몰라온다. 친청주 타당 신과세에 열리난, 시왕+ㅈ 앞으론 청도전 청하늘 신폴어 올리고 삼시왕 앞으론 신제당 신폴어 올립네다.¹¹⁹

지장본풀이는 굿떡과 관련된 굿법 전반과 관련이 깊은 본풀이이다. 어린 시절부터 끊이지 않는 고난을 겪어 온 지장아기씨가 죽은 시부모와 남편을 위해 새남굿을 하는데, 이때 새남굿을 준비하고 실행하는 구체적인 과정이 본풀이의 사설로 연행된다. 그 가운데 떡을 하는 과정이 제물을 준비하는 중요한 부분으로서 상세한 묘사의 대상이 되고 있다.

씨부모 서방님~

생남자를~

초세남 올립서~

이세남 올립서~

삼세남 올립센 허난~

유에를 싱근다~

유에를 빠는고~

물명지 강명지

세양페 세미녕~

할마님 ㄱ리여~

초감제 ㄱ리여~

초공 ㄱ리~

이공 ㄱ리~

삼공에 ㄱ리여~

시왕은 양비게~

청비게 백비게~

어러비게 법이로다~

117 현용준, 『제주도무속자료사전』, 도서출판각, 2007, 218쪽.

118 이때 큰 양푼을 음식을 담아 술 한 병과 함께 걸명을 내는데 시왕을 따라온 군병 잡신들을 모두 먹여 보내기 위한 행위라고 할 수 있다.

119 제주학연구센터, 『2019 서순실 심방 본풀이 채록』, 2019, 94쪽.

처서님 드리여~
 풀씨야 깃음이여~
 일월 드리여~
 선앙 드리~
 본향에 동지거리~
 풀씨야 거리여~
 눈물수건 땀수건~
 깃음이로구나~
 당주 드리 몸주 드리~
 신연은 간주 드리~
 초간주 이간주~
 하간주 드리여~
 아강이 베포여~
 직부야 잘리여~
 멍두치메 깃음~
 요랑치 깃음이여~
 북체에~
 장구베 깃심이여~
 데양채 깃심이여~
 허다야 남은 건~
 아강이 베포여~
 직부야 잘리여~
 호룡은 줌치메연~
 권제를 받는다~
 물방에 놓는다~
 도에남 방에에~
 무에남 절긋데~
 물방에 놓는고~
 청비발 아기씨 데려당~
 이어도 방에여~

이어도 방에여~
 가시여 오름~
 강정당 집에~
 세콧 일른 방에~
 전싱 궂인~
 으섯 성제 가난~
 쯔직쯔직~
 방아를 찍는고~
 체할망 불르라~
 체 알에 그를을 쯔질다
 체 우이 그를은 굴다
 강남서 들어온~
 조그만 뗏쑤에~
 일본서 들어온
 조그만 뗏쑤에~
 초징 이징~
 삼징을 노는고~
 불화식 네운다~
 서각을 띠운다~
 물펜이여~
 들레월병 갈레성~
 손은 송편 멘들앙~
 초흔 불러 초세남
 이흔 불러 이세남
 삼흔 불러 삼세남
 울릿이난~120

새남굿의 제물을 준비하기 위해 먼저 폐백을 마련하고, 권제쌀을 방아에 찧어 가루를 낸 뒤 체할망을 불려 가루를 치고, 가루의 굵기에 따라 고운 것은 시루떡을 만들고 굵은 것은 돌레떡과 월변(월병)처럼 빗는 떡을 만드는 과정이 나타나 있다. 떡을 준비하는 이 대목은 차사본풀이에서 강림의 큰각시가 강림이 저승길을 떠날 때 싸갈 점심밥을 마련하는 대목과도 유사해, 지장아기씨가 만든 굿법이 신에게 바칠 떡을 만드는 굿법의 기준이 되고 있음을 보여준다.

집이 오라건, 석 섬 쫄은 서 말에 다듬으고, 서 말 쫄은 단 석 되에 다듬아 물방애 놓았구나. 방애 짝어 체할망 불려다 체를 치난애, 체 우이 깎루는¹²¹ 굵음도 굵으당. 체 아래 깎루는 강남서 들어온 대청영, 조그만 멧숫에 일본서 들어온 조그만 멧시리, 초징 이징 삼징을 놓았구나. 서각을 띄와간다. 불화실을 내연 시리를 쳤구나.

“우이 거는 조왕할마님, 낭군님 저싱 가는 질 질토레비 청셋비로 흑셋비로 마련해여줍서. 가운데 거는 문전하르바님 질토레비 질칸관을 맥입성.” 맨 아래 건 강림이 정심밥을 썼구나.¹²²

신에게 바치는 공물로서 음식의 역할은 본풀이의 서사 속에서도 구현된다. 본풀이 속 인물들은 자신이 이루고자 하는 바를 성취하기 위해 신들에게 다양한 방식으로 음식을 바치고, 신들은 받은 대접에 답하기 위해 그들의 원을 들어준다. 이는 굿에서 올리는 제물이 공물로서 갖는 역할을 반영한 것인 동시에 신과 인간의 관계를 바라보는 제주 굿의 세계관을 나타내는 장면이기도 하다. 아무리 신의 권능이 압도적이라 하더라도 인간이 정성을 들여 바친 것을 대접받고도 모른 척 할 수는 없는, 신과 인간 사이 관계의 도리이자 굿을 하는 궁극적인 이유가 함축적으로 드러나는 것이다.

앞서 인용한 차사본풀이의 대목 뒤에는 강림이 준비해 간 떡을 조왕할망과 문전하르바님, 질토레비에게 대접하자 그들이 강림에게 저승 가는 길을 인도하는 내용이 이어진다. 저승 가는 길에 신들을 만날것을 예견한 큰각시의 지혜로, 설령 강림의 행실을 ‘꽤썸하게’ 여길지언정 정성을 들인 떡을 대접받고 무시할 수 없도록 한 것이다. 이

121 가루는

122 서순실 심방, 2024. 7. 18. 차사본풀이 연행.

들은 모두 큰각시의 정성을 귀히 여겨 강림이 저승으로 무사히 갈 수 있도록 돕는다.

먼 올레 강림이가 나사난애, 붉은 부지땡이 아그랑작대기 짚은 할마님이 눈썰메 비추왔구나.

“여잔 꿈에만 보와도 새물¹²³인데, 어평헌 할망이 저싱 가는 질에 질을 갈람신고?”

강림이가 뛰어가민 할마님도 뛰어간다. 강림이가 걸어가면 할마님도 걸엄구나. 높은 동산애 강림이 쉬난, 할마님도 쉬었구나. 간 절을 소곡허난, “어디 사는 장방항수가 나같은 늙신네한테 절을 해미우파?”

“할마님아 그게 무신 말입네까? 우리 집도 노부모가 있습네다. 읍서, 할마님. 밥이나 먹게.”

밥을 내어논 것 보난,

“할마님 점심하고 나 점심은 혼 솔디 혼 손메¹²⁴가 됩네다.”

“아이고, 요놈의 저숙, 너 강림이 너 행실은 꽤썸해여도 나 너네 큰각시 사는 조왕할망이로구나. 저싱질은 청셋비로 헤쳤구나, 흑셋비로 헤쳤구나. 나꼴랑 먹고 너꼴랑 가정, 가당 보민 삼백드리 진서양가 삼각수를 거시린 사람이 이시난, 그디 가민 알아볼 더레가 있어지다애~.”

엄뜻허난 조왕할망 어섰구나. 가단 보난 삼백드리 진서양가 삼각수를 거시리연 하르바님이 바둑장기 두엄구나. 하르바님한테 절을 소곡 허난,

“어디 사는 장방항수가 우리 늙신네한테 절을 해염신고?”

“하르바님아, 우리 집도 노부모가 있습네다. 읍서. 우리 밥이나 먹어보게. 하르바지 정심밥하고 나 정심밥은 혼 솔디 혼 손메 됩네다.”

“이 놈 저 놈 꽤썸헌 놈, 너 행실은 꽤썸허여도 너네 큰각시 사는데 문전하르바님인데, 저싱길은 질토레비 질칸관을 맥여주렌 오랐구나. 나 밥이랑 곶이 먹고 너 밥이란 가정 가다 질토레비 먹으렌 주렌.”

해여간다.

“요 질은 세당 나머진 너가 들어강 혼 7릿질¹²⁵이로구나애~.”

123 사물(邪物)

124 솜씨

125 한갈래길

(중략)

“강림아 너 들어갈 질은 개미연뿔만 헌 질이로구나에~.”

어주릿질 베주릿질, 눈비역은 한탈낭, 가시덤불 떠덤불질 넘어가단 보난, 질토레비 질 닙으난, 무정 눈에 줌을 잤구나. 강림이가 정심밥을 노난, 무정 눈에 줌 자당도 돌아산 보난, 하늘과 곧뜰헌 관장이 이셨구나.

“아이고, 누계가 나영 배고픈 줄 알안 이 밥을 놓니우꽈?”

“무사영 배고프멍 이 질을 닙으미우꽈? 읍서. 우리 통성명을 해여보게.”

“나는 저싱 염라대왕에 몸을 받은 이원제빈데, 모릿날 스오시¹²⁶ 아랫넛 즈북장재집에 단뜰애기¹²⁷ 큰굿 전새남 받으레 내려오게 되난 질을 닙압수다. 이싱¹²⁸ 동관님은 어떻헐 읍데까?”

“난 이싱에 원님이 몸 받은 강림이 강파딘데, 저싱 염라대왕 데리레 감수다.”

“아이고, 이싱 동관님앙, 본메본짱¹²⁹을 가전읍데가?”

그때에 사람 죽으민 동심절¹³⁰을 못어사 가는 법이로구나. 동심절을 내어논다.

“신체론 못 갑네당. 혼정으로 강 읍성.”

강림이 혼적삼을 들렁,

“강림이 본, 강림이 본, 강림이 본입네다~.”¹³¹

신들을 잘 대접하여 원하는 것을 들어줄 수밖에 없게끔 하는 인간의 꾀는 그 자체로 신을 빌어 굿을 하는 의미와도 연결된다. 사만이본풀이는 액막이 제차에서 연행되며 해당 제차의 내력을 푼 것으로 이야기되는데, 수명이 다해 차사에게 잡혀가게 된 소스만이가 시왕맞이굿을 열어 저승삼차사를 대접하고 죽을 액을 피하는 이야기는, 액막이라는 제차의 기원에 대한 설명이자 인간이 간절히 이루고자 하는 일이 있을 때 신을 불러 의례를 행하는 행위 자체에 대한 신화적 설명이다. 핵심은 소스만이의 꾀에 넘

126 사오시(巳午時)

127 외동딸애기

128 이승

129 증거가 되는 물건

130 동심결(同心結)

131 서순실 심방, 2024. 7. 18. 차사본풀이 연행.

어갔다는 것을 알게 되었더라도 간절함이 담긴 제물을 받아 먹고 외면할 수는 없는 신의 마음이다.¹³²

흐를날은 소스만이 노리각록 사농 잡으레 가난, 꿩 흔 므리, 노루 흔 므리 못 잡앗구나. 필하곡절(必有曲折)허다. 집더레 오단 보난 백년조상은 옆बाट 나왓구나.

“아이고 조상님아, 무사 베끗디 나옴데가?”

“너네 각시가 너 이름을 불르난, 나를 네쫓가라.”

“죽을 일이 잇이민, 살 일은 모름니쨌.”

허난,

“넬라그네~ 집이 가건 상물 솟앙 모욕제게 헤여근에 굴미굴산, 아야산, 신산꼳을 도올라가 테역단풍 좋은 딜로 가건, 우으로 쪽지펑풍(-屏風), 네 귀 접상(摺床) 펑풍 헤연, 주년국 스사만이엔 이름 씨여근 밥도 세 그릇, 술도 석 잔, 초신 세 베, 출령 백보(百步) 베끗디 업덴 흥곡, 너네 각시라건 천도천왕, 지도지왕, 인도인왕, 상간지오룬지법으로 헤여근 어서 큰굿허라.”

그와 같이 큰굿을 헤엇구나. 데시왕(大十王) 연맛이가 넘어잡데다. 소스만이도 산에 간 업데난, 저싱 삼처사三差使가 출려근 와락치라, 와락치라 네려간다. 불빛 보아전 강 보난 베고판 밥 먹고, 신발 떨어지언 세(新) 신발 신고,

‘누계가 우리 생각 헤연 출려났인고?’

펑풍더레 보난, 주년국땅 소스만이 이름을 적언 잇엇구나.

‘앗차불사. 우리가 소스만이 데리러 오논디 소스만이 출려 논 음식을 먹엇구나.’

“소스만아, 소스만아, 너를 데리레 오랏구나.”

“아이고 갈 일이우다만은 우리 집이 강 우리 각시덜 애기덜 혼번 마지막

132 제주 굿의 말명에는 공든 탐이 무너질 수 없고 인정을 실은 배가 가라앉을 수 없으며 머리를 숙인 장수의 목을 벨 수 없다는 말이 있다. 잘못을 저지른 인간, 혹은 실수와 오류 투성이의 인간이라 할지라도 신에게 진심으로 정성을 다해 소원을 빌고 음식을 통해 그 정성을 보인다면 신은 인간의 그 마음을 외면할 수 없다는 것이 제주 굿의 기본 관념이라고 할 수 있다.

으로라도 보양 가쿠펜.”

허난,

“어서 기영 허라.”

집인 오란 보난 큰굿 헤영 시왕맛이 헤엿구나. 천오 방액 올리난에 어서
소스만이가~ 저싱 삼처사에 방액(防厄)을 올리난,

“너야, 소원(所願)이 뭐가 잇겟느냐? 너영 난 혼 년에 난 동갑(同甲)이
잇겟느냐?”

“잇읍네다.”

“누게냐?”

“오만입네다.”

“너 데신 오만이를 데령 가민.”

헤연, 저싱을 가니,

“너는 인간에 간 넬물(賂物)을 반안 오랏구나.”

목에 큰칼을 씨왓구나. 목에 큰칼을 씨우난 그날 저녁에 자심판관(左審
判官), 우심판관(右審判官), 책갑(冊匣)지기 넘어가다근,

“소스만아, 소원 혼마디만 곱라.”

“경 헉건들랑 오늘밤에 이몽성이 염라데왕(閻羅大王)님 깊은 즘을 자건,
주년국땅 소스만이 이름 알에 열십 자 알에 보민 석 섬 자가 잇습네다.
석 섬 자를 열십 자를 놓아 줍센.”

허난, 삼십이로구나.

“삼십이난 열십 자 웃터레 세 하나만 올려와 줍센.”

허난, 그 우터레 춤 먹을 춤 붓에 젓정 우터레 올려 놓니, 모릿날 스오시
가 돼니 염라데왕님이,

“어서 소스만이 목에 큰칼을 처형허렌.”

허난,

“염라데왕님아 저싱 문서(文書) 혼번만 확인(確認)헤여 줍센.”

헤엿구나.

“저싱 문서 혼번 확인 헤여 줍센.”

허난, 날아가는 세 혼 자를 굿어 놓앗구나. 삼십(三十)이 아니라 삼천
(三千)이로구나. 그땐에 소스만이 두갯이가 아방, 어멍 식게 안 헨 죄로
저싱 삼처서를 불렀인디, 저싱 삼처서에 방액 올리난 소스만이가 죽을

목심을 살아나고, 소스만이가 죽을 목심을 살아나난에 어서 큰칼에 하
옥시겟단 살아났습네다.¹³³

이때 신에게 올리는 음식 가운데 술은 특별한 역할을 하는 제물로 나타난다. 누
군가 원하는 술을 조심성 없이 받아 마시다가 뜻한 일을 그르치거나 인간의 꾀에 넘어
가고 마는 신들의 이야기가 본풀이 곳곳에 전해지기 때문이다. 술은 신이 방심하여 생
각지 못한 잠에 빠지도록 하는 수단으로서, 전과 후의 세상이 수면이라는 사건을 통해
구분되는 신화적 사건으로서의 잠의 의미를 부각한다.

차사본풀이에는 술을 마시고 뜻한 일을 그르치는 인물의 이야기가 여러 차례 등
장한다. 버무왕의 세 아들이 고향으로 향하는 길에 과양국에 들러 과양생이 각시가 주
는 밥과 술을 먹고 훔아떨어져 죽임당하는 대목, 염라대왕을 잡아 이승에 왔다가 굿관
에서 술을 대접받고 잠을 자다가 염라대왕을 놓쳐버리는 대목이다.

“아이고, 설운 애기들아. 먼 길은 해는 열락서산에 다 지엿신데, 이 밤 저
밤 깊은 밤중 어디 질에서 잘 틔? 오늘 밤에란 우리 집에서 자고 가라에~.”
안으로 들어간, 안사랑 밧사랑 내외사랑 출려놓았구나.

“안상노기 도용칠반상 출런 오라. 아기들아 철런주¹³⁴여, 말런주¹³⁵여, 이
태백이 먹다 남은 포도주로구나. 요 술 혼 잔 먹으렌.”

허난,

“우리들은 절간 법당에 술과 고기를 아니 먹읍네다.”

“우리도 절간에 갈 땐 술과 고기 아니 먹어도 절 배꼽디 나오면 먹어젠.”

허난, 어리석은 아기들은 과양생이 꾀에 넘어, 못 먹는 술 혼 잔 두 잔
먹으난, 술은 취했구나. 등에 진 거 부려난, 과양생이 두갯시가 놀려들언,
갓디단 은동 쾌상¹³⁶더레 조심통쇠 중가두언, 삼 년 묵은 춤간장, 육 년
묵은 춤지름, 석탄불에 오송송 꺾와단, 윈 귀로 지난 노단¹³⁷ 귀로 나오

¹³³ 제주학연구센터, 위의 책, 2019, 102~103쪽.

¹³⁴ 천년주(千年酒)

¹³⁵ 만년주(萬年酒)

¹³⁶ 문방구를 넣어두는 상자

¹³⁷ 오른

랐구나. 노단 귀로 지르난 윈 귀로 나오란, 버무왕 아기들 삼 형제가 혼
날 혼 시에 죽었구나에~.¹³⁸

강님이가 혼두잔 술을 권하는 게 술이 만족하여져 스제상 앞에 쓰러전
좁을 자단 보난 염내왕이 간간무레뒤웁데다. 강님이가 비새 7찌 올멍 머
언 올레에 나산보단(후략)¹³⁹

세경본풀이의 문도령 역시 권하는 술을 거절하지 못해 죽게 되는 인물이다. 삼형
제와 문도령은 ‘조심하라’는 경고에도 불구하고 방심하여 술을 받아 먹고 결국 죽게 되
는데, 신들의 무른 면을 보여주는 동시에 대접받는 음식의 거절하기 힘든 속성 역시 드
러나는 대목이다.

그날부터 집안이 화목해여간다. 남편 공덕한다. 시형제간 화목한다. 시방
상에 화목한다. 궁 안에도¹⁴⁰ 소문이 나고 궁 밖에도¹⁴¹ 소문이 나난, 궁
안에선 궁녀청덜이 문도령 죽이젠 초청을 해였구나. 쯔청비 알았구나. 멩
지¹⁴² 솜을 해간 가심더레 속속 놀리멍 하는 말이,
“낭군님아, 오늘 궁안네 들어가민, 궁녀청덜 주는 술은 독주난 절대 먹지
마란, 아구턱 알더레¹⁴³ 내립서.”
해연, 궁안네 들어가난,
“아이고 문도령님아, 나 술 혼 전 먹읍서. 나 술 혼 전 먹읍서.”
아구턱 알더레 내려 가난,
‘야 것두 이상하다, 독주를 주어도 어떻게민 죽지 아니싱고?’
궁녀청덜도 주모할망한테 소정해였구나.
“삼도전 세커리¹⁴⁴에 앓았단, 문도령 넘어가민 이 독주 혼 잔만 맥여줍서.”

138 서순실 심방, 2024. 7. 18. 차사본풀이 연행.

139 현용준, 위의 책, 219쪽.

140 안에도

141 밖에도

142 명주

143 아래로

144 세거리

“기영 허라.”

할마님, 삼도전 세커리에 앓았구나, 문도령이 넘어가난,

“아이고 문도령아, 요 술 혼 잔만 폴아두랬느난.”

‘할마님 술은 독주가 아닐테주.’

먹었더니, 몰안장더레 몰더러 지어진 문도령은 죽었구나.¹⁴⁵

이것은 음식이 곧 ‘정성’의 상징이기 때문이기도 하다. 본풀이 속에서 인물이 간
절히 자식을 바라며 불공을 들일 때 정성은 그 뜻이 온전히 이루어질지를 가늠하는 잣
대가 된다. 정성이 백 근이 차면 아들을 낳고, 차지 않으면 딸을 낳는 것이다. 이때 정성
은 제물부터 몸가짐까지를 포괄하는 넓은 개념이지만, 쌀이 이를 대변하는 상징물이
된다.

다만 이때 차야 하는 ‘백 근’은 물리적으로 백 근이거나, 아니면 그만큼 제물이 풍
족해야 한다는 의미는 아니다. 오히려 본풀이의 신화적 세계관에서는 가난한 집에서
정성을 다해 준비한 쌀 한 되가 부잣집에서 마련한 수많은 제물보다 더 ‘무거운’ 정성을
담고 있다고 여겨지는 것이다. 초공본풀이와 이공본풀이에서 자식 불공 들이는 대목은
같은 이유로 아들자식과 딸자식을 낳을 운명이 갈라지는 양상을 보여준다.

높이 들러 낮이 시르르르, 권제를 내여주언 반앙가젠 허난,

“대서님아, 우리 부베간¹⁴⁶ 원천강 스주팔자를 그남¹⁴⁷해여봅서. 원천강
스주에 아기 어성¹⁴⁸ 무우유화¹⁴⁹허랜 험 팔저파? 아니민 불공을 들영
애기 이시렌 험 팔저파?”

대서님 단수육갑 오용팔관¹⁵⁰ 짚영 곤는 말이,

“애기 어성 무우유화허랜 험 팔젠 아니우다. 영급 좋은 법당에 강 불공
들여봅센.”

145 서순실 심방, 2024. 7. 19. 세경본풀이 연행.

146 부부간(夫婦間)

147 가늠

148 없어

149 무위이화(無爲而化)

150 오행팔괘(五行八卦)

해어두언, 대서님은 권제를 반앙 소곡소곡 절간법당더레 올라가십데다에~.
임정국이 대감님 부배간은 강모디는 강나룩, 수답이는 수나룩, 모답이는
모나룩을 심어간다. 착쌀 엇이 상백미 중백미 웨백미¹⁵¹를 출려¹⁵² 간다.
가삭베도 구만 장, 송낙베도 구만 장, 드릿베도 구만 장 마발우에 실려진
첩첩산중을 올름데다.

(중략)

“소승은 절이 뵈네다. 어느 양반잇 댁에서 읍데가?”

“우리는 임정국 대감 집진국 부인, 너의 법당에 영급 종댄 해연 백일 불
공을 오랏구나.”

“들영읍서.”

들어간, 은분체에 도금 물려 간다. 상탕에는 메를 짓고, 중탕엔 모옥허
고, 하탕에는 수족 씻쳐, 백일 불공을 들였구나. 백일째 되는 날은 대서
님이 꼬까막 은저울데를 가전 나오란,

“대감님아 오늘 백일째가 되었수다. 백 근이 차민 아들이 나고, 백 근이
못 차민 여즈식이 날 듯 합네다.”

꼬까막 은저울데 저우리난, 아흔 아홉 근량이 되었구나.

“출령 온 건 하영¹⁵³ 출령 오라도 정성이 백 근이 못 찼수당. 혼정¹⁵⁴ 내려
가 합궁일 반앙 천상배필 무어복성. 여즈식이 날 듯 허십네다에~.”¹⁵⁵

흐를날은 원진국이 대감님 이십 스물 삼십 서른 넘어도 남녀간에 아기
엇영 호에탄복¹⁵⁶ 허십네다. 원진국 대감님허고 김진국 대감님은 친헌 친
구난, 흐루는 원진국이 대감님이 김진국이 대감님 좇아오난,

“읍서. 우리 법당에 불공 드령 애기라도 잇싱게 어떻허짱?”

“난 안가쿠당.”

151 하백미(下白米)

152 차려

153 많이

154 어서

155 서순실 심방, 2024. 7. 17. 초공본풀이 연행.

156 후회탄복(後悔歎服)

원진국 대감님 곤는 말이,

“읍서. 우리 둘이 법당에 백일 불공 올라가젠-.”

원진국이 대감님 강모딘 강나룩, 수답에는 수나룩, 모답에는 모나룩이 생
거¹⁵⁷, 상백미 중백미 웨백미 착쌀 엇이 출려 간다. 가삭베도 구만 장, 송
낙베도 구만 장, 드릿베도 구만 장 출려 간다. 김진국 대감님은 원진국
거니에 부딪히냥, 갓영 갈 거 엇이난. 정성들언 메썰 혼 되 갓영 원진국
대감님, 김진국 대감님, 절간 법당더레 소곡소곡 올라가십데다에-.

갓영 강 건 은분체 도금 올려 놓앙, 돈앙 올 땐 월광님, 지어갈 땐 일광
님, 중천 비단 땅돌님, 세양상 받아옴던 옥계천신님, 일월님, 사나사나 백
일 불공 드렸구나.

백일째 되는 날은 대서님 꼬까막 은저울데 저우리영 곤는 말이,

“원진국 대감님은 출령 온 거 하영 출령 오라도 정성이 백 근이 아니 차
난 여즈식이 날 듯 하고, 김진국 대감님은 출령 온 건 엇어도 정성들영
메썰 혼 되 갓영 오난 백 근이 차난 아들이 날 듯 허십네다아-.”¹⁵⁸

‘백 근의 정성’이 무게로 표현될지언정 물리적 무게에 관한 것이 아니라는 사실
은 본풀이의 다른 대목에서도 나타난다. 초공본풀이에서 유정승따님아가 처음 곳을
하는데 저울에 백 근이 차지 않아 무당서 삼천 권을 읽고 다시 오니 백 근이 찼다는 대
목은 정성이 마음과 노력에 관한 것이라는 관념을 선명히 보여준다. 무게로 표현되어
있지만 이것은 곳을 하는 인간의 정성과 마음의 온전함을 표현하는 말이며 항상 이에
약간 미치지 못하는 결과는 인간이 근본적으로 가질 수밖에 없는 한계와 모순을 대변
한다. 이 백 근의 정성에 도달해야 하지만 언제나 이 백 근에 도달하지 못하는 한계가
드러나고 그 한계로 인한 누군가의 출생과 어떤 사건이 신화적 사건의 전개를 가능하
게 하는 것이다.

157 심어

158 서순실 심방, 2024. 7. 18. 이공본풀이 연행.

유정싱떡님아긴 어주에 삼녹거리 서강배포땅에 십 년동안에 미추갱이,
 어리갱이겘이, 서강배포땅에 있었구나. 즈북장재집이서 오란,
 “십 년 전에 우리 집이 오란, 소지 꺾어시난 곳 해줍센.”
 허난, 유정싱떡님아긴 시왕법란에 잡힙데다에~.
 “밖에 옯텐¹⁵⁹ 건 누계가 되겠느냐?”
 “유정싱떡님아집네다.”
 “부정 가이라¹⁶⁰.”
 부정 가였구나.
 “물명지 전대에 목을 걸령 올리랑.”
 물명지 전대 목을 걸려 올리난에,
 “백 근이 아니 찹데다.”
 무당서 삼천 권을 내어 준다. 신전 집에 가건, 통설¹⁶¹허랜 허난에, 신전
 집이 가건 무당서 삼천 권 통설해여건, 다시 옯데여난,
 “물명지 전대에 목을 걸려 올리라.”
 꼬까막 은저울대 저울에난에 백 근이 찼구나.
 “약밥 약술 내어주라.”
 어인태인¹⁶², 아방 주던 개천문, 어멍 주던 모옥상잔, 어인태인 수리감봉
 막음 두어 간다.¹⁶³

본풀이에 대한 심방의 설명은 본풀이 내용에 대한 심방의 인식 및 해석의 지평과 그 결과를 대변한다. 다음과 같은 심방의 말은 본풀이에서 강조되는 정성이라는 개념이 물질적 풍요가 아니라 마음가짐에서 비롯된 것이라는 제주 곳의 인식을 다시 한 번 보여준다.

159 옯드린
 160 개어라
 161 통서(通書)를
 162 어인타인(御印打印)
 163 서순실 심방, 2024. 7. 17. 초공본풀이 연행.

“원진국대감님 게, 부자는, 이렇게 잔치를 출려도 부자는 다 일해는 사람을 데려다 썩. 근데 가난한 사람은 ‘내가 이 사람들이 오면 밥상을 차려야 되는데 없는 거는 많아, 많은데 어떻게 할꼬?’ 정성을 들인다는 거야. 만일에 밥을 하더라도, 된장, 비록 된장국 하나라도 정결하게. 나 손으로 정성을 들어서 이제 했고, 부잣집에는 다 사람을 시켜서, 요즘 쉽게 말하면 다 배달 음식을 시킨 거고, 이 사람은 이제 손수 만들어왔단 게. [김영희: 밀키트로 한 거죠.]

그게 정성이라는 게, 이제 원진국대감님은 가정갈 게 너무 많아. 부자니까. 근데 김진국대감님은 남박새기 판다고 했거든요. 남박새기가 뭐냐 하면, 이, 저, 나무로 막 그릇 같은 거 팔면, 이렇게 파명 사는 사람이라. 가정갈 게 암-만 생각해도 이 걸 못 가져가니까는 쌀 혼 되를, 막 마음으로, 원진국대감하고 비교하면 너무 가난한데 어떻게 할까. 그래서 마음 정성에 백 근이 찼다는 거야.

[김시연: 그러니까 정성이 백 근이 찼다는 거는 양이 아니고, 마음이…….] 응. 양이 아니고 마음. 우리도 초대받앙 간 조금 전에 배달 음식 주면 기분 나쁘잖아. 비록 거기서라도 칼국수를 해 먹는다든지 수제비를 해서 먹으면 그게 정성이라는 거죠.”¹⁶⁴

쌀에 담긴 정성이 풍족함에 좌우되지 않는다는 사실은 쌀이 정성을 가늠하는 핵심적인 제물이라는 사실을 보여준다. 중에게 권제를 주는 대목에서 등장하는 “흔 방울이 떨어지민 멩도 떨어질 듯 험네다. 복도 떨어질 듯 험네다.”와 같은 사설은 권제를 주는 데 있어서 쌀 그 자체뿐 아니라 쌀을 한 방울 한 방울 조심스럽게 다루는 태도가 중요하다는 관념을 반영한다.

그리하여 바닥에 쏟아진 쌀을 한 방울도 빠짐없이 주워 담도록 하는 일은 인물의 순종적 태도를 시험하는 숙제이자 별과 같은 의미를 지닌다. 이공본풀이에서 제인장제 집에서 눈칫밥을 먹게 된 할락궁이에게는 피와 조 농사를 짓고, 떨어진 쌀 한 방울까지 가지고 오라는 고된 일이 주어진다.¹⁶⁵

164 서순실 심방, 2024. 7. 18. 면담.
 165 이 장면은 한국에서 전승되는 다른 곳의 신화에서도 종종 등장하는 장면으로 주로 ‘여성 신’의 수행과 연관이 있다. 서사적으로 이 행위는 일종의 수난이자 고행, 혹은 신이 인간에게 가하는 시험의 의미를 갖고 있지만 주술과 의례의 측면에서는 신이 되어가는 성화(聖化)의 입사적 과정이며, 이 신이 갖게 될 신성의 표상이나 신적 권능의 내용과 연결된 상징성을 지닌다.

할락궁이한테,
 “멜망일 고초일에 벨진 밧 돌진 밧 피씨 가정 가고 줍씨 가져 강, 고려건
 농사지영 오렌.”
 해연, 강 뿌런 농서 지어진 오난,
 “가건 쓸 한 방울 떨어진 것이 좇영 오렌.”
 해난, 강 보난 아이고 쓸 한 방울 떨어지엿구나. 개미가 물어감시난, 개미
 허리에 눌러두언 그걸 갓언 오난, 경해도 된¹⁶⁶ 역 시겨 가난.¹⁶⁷

쌀 한 방울이 귀한 이유는 그것이 신이 내려준 곡식이기 때문이다. 쌀은 세경본
 풀이에서 농경의 신 자청비가 낫선 이에게 인정을 아끼지 않는 가난한 노부부에게 내
 리는 상이자 선물이다. 자청비가 천지왕에게서 오곡을 받아 칠월 열나흘날 인간 세상
 에 내려와 백중일을 정하는 대목, 식사 대접을 받은 뒤에 밭에 뿌릴 씨앗을 주는 장면은
 그가 곡식의 종자를 인간 세상에 내리고 풍요를 주는 농경신으로서의 성격을 지니고
 있음을 선명하게 보여주는 대목이다. 오곡 종자 중에서도 메밀씨에 대한 내용이 중요
 하게 다뤄지는데, 하늘에서 내려올 때 빠트려서 뒤늦게 가져와 톱밥을 섞어 뿌린 메밀
 씨는 늦게 파종하여 흰 꽃이 피는 메밀에 대한 신화적 내력으로, 제주에서 메밀이 갖는
 특별한 위치를 대변한다.

즈청비가 천제왕 백제왕아피 등장들 때,
 “오곡 열두시만국이나 내여줍서.”
 시만국을 내여주니 문도령 거느리고 칠월 열나흘날 인간에 내려사, 그
 때 내온 법으로 칠월 열나흘 백중살이가 돼옵네다.¹⁶⁸

가단 보난에, 골갱이 농서지엿구나. 그디 가난 할마님 하르바님 곤는 말이,
 “아이고 야, 난 우리집에 가민, 식은 밥 잇으난 이거 먹어가랬쿠난.”
 그걸 먹으난,
 “그디 어떻허니?”

¹⁶⁶ 고된

¹⁶⁷ 서순실 심방, 2024. 7. 18. 이공본풀이 연행.

¹⁶⁸ 현용준, 위의 책, 298쪽.

“배부르게 먹었수다. 요디랑 정씨를 뿌리라.”
 정씨를 뿌리난, 무췌 으름¹⁶⁹, 쓸 으름 열었구나. 하나 두 개 세다 보난,
 하나가 떨어졌구나. 옥황에 간 보난,
 “야, 물물씨가 떨어지었구나.”
 내려오겠느난, 브름에 불려불어, 좇갱이에 좁혀건 내려오단 보난, 좇갱이
 에 좁전 내려오란, 뿌리젠 내여 보난에, 브름에 불렸구나. 강태공 서목시
 에 톱 자국이 있었구나. 톱밥에 박박 뿌벼 뿌리난, 밭밭꽃은, 희게 피는
 법입니다에~.¹⁷⁰

본풀이 속에서 음식의 재료와 음식을 하는 곳은 그 자체로 신성한 의미를 지닌
 다. 문전본풀이에는 여산고을부인이 죽었다 되살아나며 누웠던 자리의 돌을 주워다 술
 을 얹히고 조왕에 좌정하는 과정이 그려진다. 이때 조왕은 일상 음식뿐 아니라 제사나
 명절 등 신성한 음식을 하는 장소로, 제주의 집 구조에서 노일제대귀일이 좌정한 통시
 와는 가장 멀리 떨어진 곳이다. 통시가 부정한 것을 내보내는 장소라면 조왕은 신성한
 것을 들이는 장소로서 신성한 의미가 부여된다.

“아이고 나 아기들아, 봄줍이라 너무 늦게 자졌구나~.”
 “나 어머님 누워난 디 흑인들 네부리야~.”
 가운데레 모다난 낫구나. 가운데 으름만이 높으난, 녹디생인 왕주먹을 꼭
 하게 들이 치난 시리구멍이로구나. 옛날은 식계날이나, 멩질날이나 첫 시
 리 치어 나민 고망 툇라다근 일문전에 올리는 법입네다. 어머님 데련 남
 방국에 오랏구나.
 “우리 어멍 언 디 줍 자나난 돌을 좇어단 도리도리 나완 웨말치, 서말치,
 큰숫, 죽은숫 앓엇구나.”
 “어머님 모른 음식 먹읍네까? 모든 음식이랑 이 조왕에서 마련헤연 아
 침, 점심, 저녁 어머님 불 솥양 모든 밥을 험서. 식계 멩질 때도 요기서
 헤영 문전더레 상 보네민 나도 일문전에서 상 받아나민 어멍국 조왕더레

¹⁶⁹ 열매

¹⁷⁰ 서순실 심방, 2024. 7. 19. 세경본풀이 연행.

보네쿠편.”

해연 마련헤여두고,

(중략)

옛날엔 정제하고 통세는 두 씨앗이라부난, 멀리 잇어사 뒤편 정제서 그
릇 싹쳐난 물이나, 쌀 싹쳐난 물이랑 통세더레 보네곡 통세에선 버리치
퀘기 하나라도 정제에 들어오민, 이게 동티살이 나는 법이곡, 옛날은 통
세에 강 똥 싸고 오줌 싸고 할 때랑 통세 똥오줌 싸레 가당 지들팡 알에
빠정 죽오민, 옛날은 똥떡 백 게 해영 백사름 맥여사 멍과 복을 이영 산
덴 합니다.¹⁷¹

조왕이라는 공간이 집에서 갖는 의미와 조왕할망의 역할은 조왕비념을 통해 보
다 선명하게 나타난다. 조왕제라는 이름으로도 불리는 정월 철갈이¹⁷² 때 진행되는 조
왕비념은 조왕할망에게 바치는 제물과 바라는 내용을 담고 있다.

초일일은 초덕 조왕할마님, 초이틀은 이덕 조왕할마님, 초사흘은 삼덕 조
왕할마님, 청대 조왕, 백대 조왕, 적대 조왕, 흑대 조왕, 팔만 스천 제 조
왕 할마님 날이웨당. 어느 전 날이 오면 돌이웨당. 어느 전 돌입네깁. 올
금년 갑진년은 양력 칠월 십구일날 제주 큰굿 특별강연회엔 오늘은 다
도숙을 때가 되었수당. 조왕할마님 상 받읍서. 일은 역가, 우알랄 등초롱
도 삼선향도 받읍서. 행주치매깁, 행주깁, 엄메, 담메, 노기 오른 당삼메,
운밥장 은수저 받읍성. 하늘골은 백돌레, 구름골이 구름골은 백시리 하늘
골이 받읍성. 두손 납작 콩나물, 세 손 벌긴 고아리채, 포리포리 미나리채
받읍성. 배, 능금, 대유지¹⁷³ 실과적실 받읍성. 동해와당은 은하공천수 받
앙, 조왕할마님아 역가 받아근, 혼덜 앗앙 옥황에 세 번 올라가고 내려오

곡 흘 때라근 이 조왕에 소두리¹⁷⁴ 옥황에 올라가게 맵성. 옥황에 소두
리 이 조왕에 내리게 맵서. 화덕진군 화덕쳐서 내리게 맵성. 조왕에 불기
염지¹⁷⁵도 개게 맵성. 기일제서때도 소록들게 맵성. 밥술디 장 들이치고
국술디 썰 들이치게 맵성. 싱크대에 돌각할망 앗앙 사기그릇 돔베¹⁷⁶에
칼 쌀성도 일게 맵성. 가스렌지에 냄비 태우게 허지 맵성. 더운 밥 더운
국에 즈순들 몸도 데게 허지 마랑. 옛날도 집이 편안허젠 허민 조왕할마
님이 펜안해여사, 이 조왕 으지해영 아침 점심 저녁 출령 먹는 즈순들 펜
안헌댄 험네당. 조왕할마님 청셋비로 흑셋비로 모두 막아줍서.¹⁷⁷

조왕비념의 구체적인 내용은 부엌에서 일어나는 모든 일이 신성한 의미를 지니
고 있음을 짐작케 한다. 연행한 심방의 말에 따르면 조왕할망은 한 달에 세 번 옥황에
오르고 내리는데, 이때 이 집 부엌에서 오간 시끄러운 사정 이야기를 옥황에 전하지 않
고, 옥황의 시끄러운 이야기도 가져 오지 않게 해달라는 것이 첫 번째 바람이다. 뒤이어
화덕쳐사를 불러들여 불이 나도록 하지 말아달라는 것, 부엌에 불개미가 꼬이지 않게
해달라는 것, 제사를 잘 모시게 해달라는 것, 정신이 없어 재료를 헛갈리거나 도구를 망
치게 하지 말아 달라는 것을 빈다.

결국 ‘집이 편안하려면 조왕할마님이 편안해야 한다’는 내용의 사실이 조왕에 관
한 신앙을 관통하는 것이다. 부엌의 질서와 안녕에 관한 바람은 곧 누구도 먹지 않고 살
수 없는 인간 삶의 핵심이자, 집안 전체의 운영에 관계된 공간으로서 부엌의 중요성과
관련되어 있다. 먹는 것이 가족 모두의 건강과 안전에서 가장 중요한 문제라고 할 때 이
것을 관장하고 책임지는 것이 ‘조왕’의 일인 것이다. 조왕에 대한 의례는 조왕을 정성들
여 모시는 일이 가정의 평안과 직결된 일이라는 관념을 반영한다.

“할마님한테 1년에 한 번 인정을 거는 게 뭐냐면, 우리가 앞치마를 끼죠. 행주 치
매를 꼭 드려요. 그러고 행주도 드려. 1년에 한 번 갈아드려. 행주 치매. 이것을 조
왕할마님은 어떻게 받아드냐면, 심방이 그, 시라목을 석 자, 한 발 정도 해서 옛날

¹⁷¹ 제주학연구센터, 위의 책, 2019, 120~121쪽.

¹⁷² 문전제, 배롱갱이, 조왕철갈이, 문전철갈이 등으로 불린다. 음력 정월에서 삼월 초순 사이에 진행되는
데 심방의 일정과 단골의 사정에 따라 더 늦게 진행하기도 한다. 집안의 터줏신과 조왕신, 문전신, 칠성
신 등에게 공물을 바쳐 비념을 하고 집안과 각 개별 가족의 운수를 점치기도 한다. 심방을 불러 앓은 곳
으로 거행하는 것이 보통인데 과거에 비해 규모나 내용이 달라지기는 했어도 여전히 제주 동쪽 초천, 구
좌, 성산, 표선, 남원 일대에서는 이 문전제를 많이 전승하고 있다.

¹⁷³ 당유자

¹⁷⁴ 소문

¹⁷⁵ 불개미

¹⁷⁶ 도마

¹⁷⁷ 서순실 심방, 2024. 7. 19. 조왕비념 연행.

에는 부엌에서 밥할 때 이렇게 해서 불을 붙여. 여기에 불을 붙이면 빨갱게 불꽃이 올라오면서, 이렇게 불꽃이 올라오면서 연기도 안 나. 아주 잘 붙어. 그러든 그해에 그 집이 아주 편안하다는 거죠. 근데 이제, 아무 이유도 없이 이것을 들어서 불을 붙이면 새카만 연기 나면서 안 타. 안 타면 그, 본주도 알고 심방도 알아요. '아 이구 니네 올해 조심해야 되키여.'

계면 이제 7월 들어가면 가을이, 추수 해오면 '한 번 더 조왕제 해라', 이제 이런 부탁을 해요. 그리고 종이에다, 종이에다, 저기는 밥을 옛날에 술에 밥할 때나 가운데 밥자¹⁷⁸ 꽃으고 숟가락을 이렇게 꽃아요. 그러면 그거를 밥을 떠서 옛날에는 백지에서 싸서 그 술강알 밑에 아궁이다 꼭- 하게 들여놓으면 그게 조왕할마님 1년 동안 먹을 거라는 거죠.

글쎄, 우리가 밥 먹고 또 의지하는 건 조왕할망이잖아요. 제주도에서는 조왕할망을 어떻게 생각하는 거예요. 서방들도 '야 니네 어떻 거시지 말랜' 안 해영. '야, 조왕할망 거시지 말라. 밥 못 얻어먹나.' 어명을 싫다고 하지 말랜 해는 거야. 그래서 그 어머니가 중요하고, 어쨌든 그 조왕할망이 배가 불고 편안해야 그 집에서 편안하게 산다는 거예요.

그래 이제 이게 여산국부인. 이기 남편은 누구냐면 남선고를 남선비. 문전본에 나오고. 큰아들은 동, 두 번째는 서, 세 번째는 남쪽, 네 번째는 북쪽, 다섯 번째는 중앙, 이제 여섯 번째는, 이제 1년에 한 번 이렇게 돌아다녀요. 그게 이제 막은 방수. 여기는 이제 막은 방수가 없는데, 제주도에는 지금 어디가 막았냐면 남쪽이 막았어요. 그럼 남쪽으로 될 수 있으면 안 가. 이사도 안 가. 친구간에 이사 안 가면. 그러고 일곱째가 문전, 현관, 녹두생이. 아주 그, 막둥이들이 영리해. 이 녹두생이.

그래서 빌 때, 한걸내게 빌 때 문전에서 빌 때 뭐라고 하나면 문전하르바님에, '앞 문전은 열여덟 밧문전은 스물여덟 일루러 대법천왕 하나님앙. 이 조순들 올해 문전제 해염수다. 아바님 어머니님 형님들랑 의논허멍 올 한해 터신도 운동하게 맙서. 지신도 운동하게 맙서. 먼 올레에서 들어오는 나쁜 거, 도둑도 들게 맙서. 강적도 들게 맙서.' 나쁜 일을 들어오게 하지 마라, 한 가족이 이 집에서 다 도와줍센 해영, 문전제, 조왕제, 철갈이, 벨통갱이. 그거 하는 거야."¹⁷⁹

178 주석

179 서순실 심방, 2024. 7. 19. 면담.

조왕비념을 할 때 단골은 밥술에 국자나 꽃고 그 사이에 옥양목이나 시라목을 꿸어서 걸쳐둔다. 이것을 조왕할망의 행주치마라고 여긴다. 과거 아궁이가 있을 때는 소지와 함께 이 행주치마를 태워 올리기도 했는데 이것이 깨끗하게 잘 타고 올라가면 한해 조왕의 일이 무탈하다고 믿는다. 구좌 지역의 경우 조왕비념으로부터 문전제를 시작하는데 심방이 직접 밥술의 밥을 덜어낸다. 이것은 한 해 그 집안의 식구들이 먹을 밥과 모든 음식에 나쁜 것이 깃들지 않고, 좋은 운만 가득하기를 바라는 주술적 행위라고 할 수 있다.

한편 삼공본풀이 속 가문장아기의 이야기는 '먹는 일'이 개인의 안녕뿐 아니라 가정의 질서와도 깊이 관련된 문제임을 보여준다. 은장아기, 늦장아기, 가문장아기 세 자매는 그들이 어떤 그릇에 처음 밥을 받아 먹었는지에 따라 이름이 붙여진다. 은그릇과 늦그릇에 밥을 먹은 언니들과 달리, 가문장아기는 남박새기(나무바가지)에 밥을 먹고 붙여진 이름처럼 고된 '전상'¹⁸⁰을 타고나 고생길에 오른다.

그날부터 강이영성과 흥운소천은 간곤하고 서난하난 놈의 품팔이 허멍 그리 저리 사는 게 부베간 스이에 유태가 잇어진다. 아방 몸에 흰 피 석돌 어떻 몸에 감온 피 석돌, 술 술아 빼 술아 아홉돌 준삭 체와 예궁네 애기 솟아난다. 일가방상 잇어지고 먹을 쫄 입을 옷 잇어지난, 동네에서 풀쌍허댄 은그릇에 그를을 크다 맥연 살려 주난 은장아기로 일름 삼제 지와놓고, 이 아기 혼두설이 넘어가난 돌чат 딸이 포테되어 간다. 아방 몸에 흰 피 석돌 어떻 몸에 감온피 석돌 열흘 술 술아 빼 술아 아홉돌 열 돌 준삭 체와 예궁네 애기 솟아난다. 동넷 사름 모다들어 늦그릇에 그를 카난 매견 살려 늦장아기로 일름 삼제 지와 간다. 쇧찰딸은 포테되니 아방 몸에 흰 피 석돌 어떻 몸에 감온 피 석돌 아홉돌 열 돌 준삭 체와 예궁네 애기 솟아나니, 동넷사름 모다들어 남박새기에 그를을 카단 맥여 살려 주난 가문장아기로 일름 삼제 지와간다.¹⁸¹

180 전상은 타고난 팔자이자 운명이기도 하고 그 사람이 타고나는 고유의 기질과 자질, 근성과 적성 등을 가리키는 말이기도 하다. 더 근원적으로는 어떤 일의 결과에는 반드시 그에 해당하는 원인이나 근거가 있다는 불교적 관념에 기인하는 인식과 태도를 가리키는 말이라고 할 수 있다.

181 현용준, 위의 책, 168쪽.

한편 이 '전상'은 자신이 자기 스스로를 '먹여 살리는' 주체로서의 운명을 담은 것이기도 하다. 가난했던 집이 가문장아기의 탄생과 함께 부자가 되고, 따라서 자신은 '자기 덕에 먹고 사는' 것이라고 선언함으로써 부모가 관장하는 가정의 질서로부터 떨어져 나오게 되는 것이다. 가문장아기가 맏인 잔치를 열어 부모에게 먹을 것을 대접하고 스스로가 가문장아기임을 밝히는 결말은 자신이 구축한 '먹는 일'의 질서 속에 부모를 들임으로써 가족 내 역할과 위계를 재정립하는 대목이다.

“절로 오는 계와시랑 우으로 앓건 알로 맥여가당 떨어불곡, 가온디 앓건 양곳으로 맥이당 떨어불라.”

강이영성과 홍운소천은 그릇 소린 들각들각 나도 먹을 초렌 아니 와가난 이레 왕 앓악 저레 강 앓악 허단보난 다른 계와신 다 먹언 간다.

가문장아긴 수벨감 수장남 느진덕정하님신디

“저 계와시랑 가지 못하게 심어놔당 다른 계와시 다 가분 후제랑 안사랑으로 청어허 들이라.”

다 가분 후젠 안사랑으로 청어허 들이고 도용칠판에 귀얍약주 만상데우 허난 막 먹어간다.

(중략)

가문장아기가 청감주 둔감주를 지리넘넘 비와 들고

“이 술 혼 잔 들읍서. 천년주우다. 만년주우다. 설운 어머니님 아바님아, 나가문장아기우다. 나 술 혼 잔 들읍서.”

“이! 어느 거 가문장아기!”¹⁸²

먹는 것에 부여된 신성한 의미는 어떤 음식을 먹고 먹지 않는지의 여부가 누군가의 신분이나 정체성에 관련된 문제로 나타나는 순간을 통해서도 확인된다. 초공본풀이에서 젓부기 삼형제가 과거에 급제했음에도 결국 낙방하고 심방이 된 내력에는 그들이 종의 자식으로서의 도리를 지키기 위하여 상 위의 술과 고기를 먹지 않은 일이 중요한 의미를 갖는다. 이는 어떤 곳에서나 심방이 공깃상을 받게 되는 내력이기도 한데, 그것이 젓부기 삼형제라는 무업신의 출신과 그로부터 비롯된 식성과 관련되어 있다는 사실

은 먹는 일로 구분되는 경계가 갖는 신화적 의미를 짐작케 한다.

큰성님은 문선급제, 셋성님은 장원급제, 죽은 아들 팔도도자원 베실을 주난,

“어평허난 양반이 애기들은 베슬 아니 주고 중이 아기는 베슬을 줘네까?”

“어평허난 중이 아긴들 알 수가 있겠느냐”

“배옥상을 출려 주어 볍서. 술과 고기 아니 먹읍네다.”

배옥상을 출리난, 이것 저것 다 먹어도 술과 고진 배옥상 알더레 놓았구나. 과거 낙방이 되었구나~.¹⁸³

그 법으로 우리 심방덜은 그때에 과거를 못 받으난 큰곳을 가나, 죽은곳을 가나, 문전철같이 가민 책상기 앞이 공깃상 받오는 법입네다.¹⁸⁴

신의 식성은 신의 좌정처와 위계, 직능을 구분하는 중요한 기준으로 나타나기도 한다. 지나치게 많이 먹거나, 그런 식탐으로 인해 부정한 일을 저지르거나, 혹은 부정하다고 여겨지는 고기를 먹는 등의 이유로 신들은 살림을 가르거나, 좌정처를 바꾸거나, 원래 있던 곳에서 쫓겨나게 된다. 술과 고기를 먹지 않는 신을 일컬어 ‘맑은 신’이라고 하여 제물의 종류와 행동에 신경을 쓰거나, 술과 고기를 좋아하는 신에게 특별히 술과 고기를 올리면서 해당 신을 위한 특수한 의례를 하는 등의 일은 신의 식성 차이가 단순히 올리는 제물의 차이에 국한되는 것이 아니라 해당 신의 성격 자체와 연관된 것임을 보여준다.

제주 지역 본향당 신의 한 계보를 이루며 그 내력을 담고 있는 송당 본향당 본풀이는 신들이 식성을 이유로 갈등하고 갈라지는 대표적인 이야기이다. 금백주와 소로소천국 부부는 소로소천국이 밭을 갈다 배가 고파 밭 갈던 소를 잡아먹고, 그리고도 성에 차지 않아 남의 집 소까지 잡아먹은 일을 계기로 살림을 가르게 된다. 둘 사이의 아들, 일곱째 태자 궤네깃도 역시 육식을 즐기며 거식하는 신으로서 구좌읍 김녕 지역의 궤네깃당 본풀이의 주인공으로 등장한다. 구좌 지역에 궤네깃도에게 돼지 한 마리를 바

¹⁸³ 서순실 심방, 2024. 7. 17. 초공본풀이 연행.

¹⁸⁴ 제주학연구센터, 위의 책, 2019, 28쪽.

치는 듯제의 전통이 전승된다는 사실은 식탐의 과잉과 특이한 식성이 이들의 독특한 신격을 나타낸다는 의미이다.

매죽은뜰아기 사위 삼으난 늦인덕정하님은, 안상노기 도용칠반상을 출런 들언오난, 눈도 아니 떴구나. “어평허난 안상노기 도용칠반상, 눈도 아니 뜬니쨌?” 허니, “나는야 장군이난 밥도 동이 술도 동이 췌기 전머리, 먹읍네덴.” 허난, 경험으로사 “항제국에서, 사위 하나 못 맥일 수 잇겟느냐. 동창고도 열어노라. 서창고도 열어노라. 남창고도 열어노라.” 창고를 열어 놓앙 아침 저녁 흐를 세 떼 맥여가난에, 황제국이 제산도 조반 알에 제산이로구나. 황제국이 텅텅 비여간다. 황제국 데감님 죽은뜰을 불러, “나 뜰 아기야 널로 얻은 시름이여. 어서 나고 가렌.” 허니, 강남은 천제국에 들어갑데다.¹⁸⁵

“뭇을 먹읍네까?” “나는 장수가 뉘난 밥도 동이 술도 동이, 고긴 전머리 먹읍네덴.” 허난, 황밧갈췌를 네여놓아 간다. 오름산이 봉산이 서저구리 귀마구리 갈감제를 너어 불러간다. 돌폐기를 배완 황밧갈췌를 바찌난 곧는 말이, “부젧집은 황밧갈췌 좃쿠다마는, 가난헌 즈순덜은 어평헉네까?, 감은 족바리 한 족바리 남도구리 알에, 지들팡 알에서 물 주고 수굽주엿, 황밧갈췌 많이 크건덜랑 창지만 톱기 네어두엿 상을 바치쿠덴.”¹⁸⁶

제주 곳(의례)과 본풀이(신화)에서는 이처럼 식성의 문제로 갈등하는 신격이 많고 식성의 문제나 먹거리의 문제로 사건이 촉발되는 경우가 많다. 특히 신화적 주인공의 캐릭터나 신화적 사건의 주요 연결고리에서 먹거리와 식성, 먹는 행위와 관련된 주요 단초들이 핵심적인 역할을 하는 경우를 종종 볼 수 있다. 이에 대해서는 신화적 맥락에서 서사성을 중심으로 설명하거나 의례나 주술의 맥락에서 상징이나 기능을 중심으로 설명할 수도 있고, 사회나 생태의 맥락에서 환경적 측면이나 사회적 생활 조건을 중심으로 설명할 수도 있다.

185 제주대학교 한국학협동과정, 『서순실 심방 본풀이』, 경인문화사, 2015, 299쪽.

186 제주대학교 한국학협동과정, 앞의 책, 2015, 302쪽.

2) 의례적 맥락

① 먹거리를 태우는 것의 의미

마을 본향당이나 일렛당, 여드렛당 제일에 당을 찾는 단골의 등에는 끈으로 매어 짚어진 구덕이 달려 있다. 이 구덕 안에 당신께 올릴 제물이 담겨 있는데 자동차나 오토바이 등의 탈것이 있는 경우에도 신께 정성을 다하기 위해 이 구덕을 짚어지고 오는 단골들이 많다. 비교적 젊은 단골들은 차나 오토바이를 타고 오기도 하는데 오래 당을 오간 나이든 단골들은 구덕에 음식을 넣어 짚어지고 오는 것을 당에 오는 단골의 올바른 태도라고 여기는 이들이 많다. 신과세 제일은 음력 정월이라 아주 추운 날씨의 새벽에 제를 올릴 때가 많은데 한겨울 비나 눈이 내리는 날씨에도 구덕을 짚어지고 오는 단골들이 많다.

제물을 담는 물건엔 배방선도 있다. 배방선은 짚으로 엮어 만든 배로 곳의 마지막 단계에서 각종 제물을 조금씩 담아 바다에 띄워 보내는 배다. 삼색 천을 묶어 꾸민 배를 바다에 띄워 보내는데 배방선이 멀리 흘러갈 때까지 비념을 하며 지켜보는 단골들이 많다. 이 배에는 곡물과 해산물, 각종 장류 등이 소라껍데기에 담겨 실리는데 바다를 오염시키지 않을 물건들을 싣지만 요사이엔 간혹 음료수 병 같은 것들을 담아 보내기도 한다.



사진 74 잠수굿 때 바다에 띄운 배방선



사진75 잠수굿 배방선에 실은 음식들

차롱이나 채반도 제물을 담은 도구다. 칠성새남을 할 때 천을 깔고 쌀을 담아 그 위에 종이로 만든 뱀의 형상을 놓고 날달걀을 놓을 때도 채반이나 차롱을 쓴다. 그 밖에 간단한 상차림, 예를 들어 조왕굿(조왕철같이/문전철같이)에서 칠성상이나 조왕상을 간단히 차릴 때, 혹은 사가집 곳에서 세경상을 간단하게 차릴 때, 올레 등에 잡신을 위한 걸명상을 차릴 때, 그 밖에 제대로 상차림을 하기보단 간단하게 상을 차려 올리려 할 때 채반이나 차롱을 쓰는 경우가 많다. 또 ‘도레둘러뵈뵈’의 제차에서 심방이 떡 등을 담아 들고 춤을 추는 것도 채반이나 차롱이다. 그 밖에 넋을 들이거나 푸다시할 옷 등을 담아 둘 때도 이런 도구들을 쓴다.

음식을 올리는 도구에는 상과 시렁¹⁸⁷이 있다. 사가집 곳에서 일반적으로는 큰 상 너댓 개를 쓰는 경우가 많은데 그것만으로 부족하고 위계를 설정해야 할 때 상의 뒤에 놓여 있는 병풍 위에 나무 판때기를 올려 간이 시렁을 만들고 그 위에 상을 차리기도 한다. 불도맛이를 할 때 할망상을 시렁 위에 차리기도 하고 시왕맛이를 할 때 대명왕 차사 상을 시렁 위에 차리기도 한다. 이는 모두 굿을 하는 장소의 특성과 굿의 종류에 따라 다르게 구성된다.

과거에는 집이 작고 좁아서 마당에서 굿을 하는 경우가 대부분이었는데 이때 마당에 굿청을 마련하면서 병풍을 치고 그 위에 나무판을 얹어 시령을 만든다. 마당 역시 그다지 넓지 않아 여러 개의 상을 놓을 수가 없고 비바람이 불거나 눈이 내려 천막을 쳐야 하는 상황일 때면 천막 안에 모든 상을 마련해야 하기 때문에 상을 여러 개 만들어 두기 어렵다. 이럴 때 시령을 만들어 얹어 그 위에 상차림을 한다.

상차림은 국의 목적에 따라 주된 대상 신격을 중심으로 구성된다. 예를 들어 시왕맞이나 북시왕맞이에서는 대명왕차사상, 차사상, 영가상 등을 중심으로 상차림을 구성하는데 영가의 종류와 규모에 따라 영가상을 2개 혹은 3개 차리기도 한다.¹⁸⁸ 이때 어린 녀이 있으면 어린 녀을 위한 상을 따로 차리기도 한다. 조상연맞이나 일월맞이를 같이 하거나 특별히 모셔야 하는 조상이 있을 때 일월상을 따로 차리기도 하고 경우에 따라 칠성상이나 세경상을 따로 차리기도 한다.

큰곳을 할 때는 청하여 모셔야 하는 신이 많기에 당클을 때고 시렁 위에도 상차림을 하고 아래에도 상차림을 한다. 그러나 2일이나 3일 짜리 곳을 개인 집에서 거행하면서 당클을 댈 수는 없기 때문에 간단한 상차림만으로 1만 8,000신을 청하게 되는데 이때 이를 ‘좌우겹상 연양탁상’이라고 일컫는다.

“그래서 이제 소당클궤를 메우면은, 이제 저기가 들어오는 현관이잖아요. 바깥에는 큰대를 세우고, 이제 저기가 들어오는 현관이면, 이렇게 샀다 하면 오른쪽에, 오른쪽에는 전제석궁. 왼쪽엔 시왕. 뒤쪽으론 주문도청. 앞에는 일문전. 문전과 본향. 할망상 놓고 하는데, 여기에서 중요한 게 뭐냐 하면, 일문전은 그 굿할 동안 문을 열었다가 닫혔다가 질토(길울) 내면 읊서 갑서 다 하는데, 조왕할망은 모든 음식을 조왕에서, 그 신전들, 생인들, 심방들까지 먹을 음식을 다 해주는 게 조왕. 제일 중요한 신들. 그러고 자청비. 자청비가 일만팔천신전의 딸이 되는 거예요. 그러면 한 가족이 다 모였는데, 좀 트라블도 생기고 화도 나고 하면 이 자청비가 다 이해를 시기고, 다 화해를 시기는 거예요. [김영희: 중재하는.] 예. 그래서 이 문전과 자청비와 조왕할망과 올례의 신들이 다 자기만이 특색이 있어서, 우리가 이 굿 끝날 때까지 다 편안하게 굿을 잘 되게 도와주는 거. 제일 중요한 신, 일문전. 감상관. -중략-

188 시왕맞이나 붓시왕맞이를 할 때 대명왕차사상, 차사상, 영가상 외에도 본향상, 일월상, 서낭상 등을 차린다.

187 시령은 높은 곳에 매달아 만든 선반을 가리키는 말이다.

근데 일반집에서는 보편적으로 보면 굿 하러 가면 연양탁상 좌우접상, 이 상 하나에 일단 팔천 신전이 다 와요. 왜? 신의 물질 혼 물질, 건구름했던 신전들이 다 여기 오지만, 우리 이 댕설으로 해서 잔 내는 걸 만들어. 신의 방청물이야. 이게 댕설으로 우리 보기엔 조끄만하게 나가지만은 신에게는 신의 방청물이된다는 거. 그래서 항상 댕설으로. [김영희: 술잔 세 개가 있잖아요. 그러면 대나무 쏘로 술가락처럼 그걸 만들어서 항상 이렇게 적서가지고 이렇게, 하는 그거를 지금 말씀하시는.] 그래서 굿당에서 굿할 때는 그렇게 많은 거를 차려놓을 자리가 안 되고, 일반집에 갈 때도 집이 부족하면 이게 연양탁상 좌우접상, 이 상에 일단 팔천 신전이 오고 할망상 놓고 조왕에 놓고 안에 놓고 올레에 놓고.”¹⁸⁹

모든 굿에 들어가는 상이 공시상과 대령상, 보답상이다. 공시상에는 조상 공시와 기본 제물이 올라가며 여기에 소지와 쌀 등이 놓인다. 대령상은 향불과 접시에 담긴 잔 세 개, 이들을 적서 뿌릴 댕설 등이 놓인다. 대령상은 신을 맞이하거나 모시기 위해 들고 이동하는 상이며 공시상은 심방의 조상을 모시는 가장 중요한 상이다. 심방집 굿의 경우 조상이 들이기 때문에 안공시와 밖공시(밖공시)로 나누어 공시상을 두 개 차린다. 보답상은 조상 덕분에 먹고 살은 역가(공물)를 폐백처럼 쌓아 올린 상이다. 이 상은 굿의 말미에 액막이상으로 바뀌어 액막이를 위한 공물이 올라간다. 굿의 말미에 서낭 풀이를 하는 경우 서낭상을 따로 차리기도 한다.

보답상을 굿의 제차에 따라 만들었다 철거하기도 하고 그 상 자체가 굿 제차의 핵심 대상이 되는 경우도 있다. 큰대를 세워 행하는 5일 이상의 큰굿에는 ‘보세감상’이라는 절차가 있는데 그때 핵심이 되는 것이 보답상이다. 보답상은 언제나 조상에게 바치는 공물인 동시에 조상과 신 덕분에 이렇게 우리가 잘 살고 있는 데 대한 감사와 보답의 마음을 담은 상이다. 대령상은 굿의 절차에 따라 안팎을 오간다. 안에 들였다가 문 앞에 두기도 하고 마당으로 나가 큰 대가 세워진 아래 놓이기도 한다. 말 그대로 신을 맞아들이는 상이다.

“(보답상을 가라키며) 이거는 이제 역가상이라고 해요. 이게 역가상은 무슨 뜻이냐면, 옛날부터 초감제상부터 광목을 혼 필을 해서, 한 통을 해서 올리거든. 요즘은 시대가 변했지만은 그냥 저는 광목 혼 필을 놓고, 이렇게 소지를 선생님네 올린 소지를 해고, 이게 저, 상백미 중백미 웨백미 해고, 고리안동벽 놔서 역가상을 찰립니다. 내가 일생 벌어서 조상들한테 이 굿을 합니다, 이렇게 많은 역가를 올리는 거죠. 그래서 이게 보답상. 보답상, 역가상. 초감제상 받아와면 요 상을 만들어서 이제, 다른 굿 할 때 다 올렸다가 시왕맞이 때 올렸다가 이렇게 했다가, 시왕맞이가 끝나면 나가시리 놀리죠. 나가시리 놀려와면 이거를 다 분산시켜. 반을 딱 때려서 반은 본주가 액막이하고, 반은 심방이 액막이하고. -중략- 대령상이 제일 중요한 상이에요. 우리가 손님 올려면 맞이 가잖아요. 그래서 모르는 사람은 이 대령상을 왼쪽에 놔야 원칙이라는 거예요. 이 뜻 있는 데. 근데 심부름하는 사람이 이디 앉아야 좋을까요, 이디 앉아야 좋을까요? (바라보고 왼쪽을 가라키며) 여기는 안이라는 거죠. 그래서 삼도리 대전상은, 이디는 뭐가 들어가야 되냐면은 역가상 있잖아요. 그 역가상을 여기다 놓고, 공깃상 놓고, 그 다음은 대령상 놓는 거예요. 경허면 이 대령상이 굿할 때는 문 열리러 갈 때는 밖에 나갔다가, 들어옴센 해면 요 자리에 들어오는 거예요. [김영희: 그러니까 그 역가상이란 것은 보답상.] 보답상. -중략- 심방집에 갈 때는 제일 안에 역가상, 그 다음은 안공시, 그 다음은 밖공시, 그 다음은 대령상. 이렇게 놓는 게 원래 원칙.”¹⁹⁰

공시상은 조상이 놓이는 상이며 고리동반을 두는 상이다. 심방의 조상신이 내리는 상이기에 공시상은 굿이 마무리될 때까지 철거되거나 자리를 이동하지 않는데 큰대를 세워 행하는 큰굿에서는 굿의 절차에 따라 약간의 이동을 하기도 한다. 심방집에서 큰굿을 하기 위해 대를 세울 때는 큰 대를 세 개 세우는데 이때 심방도 둘, 조상도 둘이어서 공시상을 두 개 마련한다. 초영례(초역례)처럼 심방의 신길(신질)을 발루는 굿에서 각각의 공시상은 안공시와 밖공시를 상징하며 굿이 진행되는 동안 천으로 만든 다리로 두 상을 연결하기도 한다. 또 굿이 마무리되는 단계에서는 각 상의 술잔을 서로 바꿔 놓아 교류를 상징하는 의례적 행위를 행하기도 한다. 이 단계에서는 두 조상이 교류를 할 뿐 아니라 굿이 끝나 각각의 공시가 제자리로 돌아가는 ‘신갈림’이 이루어지기도 한다.

“심방집에 가면 경 험니다, 이제. 이게 공깃상이라고 하면, 젓부기삼형제가 첫 번 베슬 했잖아요. 베슬 해니까 양반들이 뭐라고 하나면, ‘왜 양반의 애기는 베슬을 아니 주고 중의 아기는 베슬을 주느냐. 어떻게 해서 중의 아진들 알 수 있냐. 배옥 상을 출려주렌 했어. 이렇게 배옥상을 출려주니까 여기에 술과 고기가 있는 거야. 그때 술과 고기를 먹었으면은 인제, 할 건데 중의 아기다 보니까 술하고 고기는 이것저것 다 먹어도 이 상 밑에 놓은 거라. 그래서 과거가 낙방된 거라. 이때 어떤 말을 곧나면, 심방집에 신 발르러 갈 때면 그때에 한이 맺혔기 때문에 지금까지라도 그때 베슬을 못 받았기 때문에 그래도 공깃상을 마련했던 해. 그래서 공깃상을 여기에다 백지를 깔고, (상차림 가리키며) 이런 상을 다시 한 번 여기다 차려요.

-중략-

이제 개인집에 철같이 갔는데, 조그만한 한 시간짜리 갔는데 저게 상이 안 해게 되면 이 백지로 놔. 백지 놔 공깃상을 만든 거예요. 그리고 여기에다 이렇게 (사진 가리키며) 초석 있잖아요. 이게 신자린데, 원래 심방집에 가서 굿할 때는 그 신자리를 놔두고 오고, 개인집에 큰굿 하러 갈 때는 옛날은 초석을 본주가 삽니다. 본주가 사서 저 초석에서 굿을 하나 하고, 올 때는 심방이 가지고 오는 거라. 그 집에 놔두지 안하는 거. 그런 것 다 전택했수다. 오늘은 이런 말을 안 했는데, 이제 심방 집에 굿하러 가면 그런 말을 하죠. (중략)

신질 발르나, 심방집에 굿을 가면, 이제 내가, 자 김영희 교수님도 심방이다, 나도 심방인데, 교수님 이제 나를 빌어당 굿을 하게 되면 이제 나가 큰 심방이고 요기는 본주 심방이야. 그러면 이 본주 심방도 저 조상이 있어. 게 본주 심방이 굿을 나가게 되면 나가 몸 받은 조상을 가지고 가서 그 당주에다 올리고 다 절해. 절하고, 소미들도 가면 다 절해. 절하는 이유는 ‘선생님, 나가 이디 굿 해헤 왔수다. 며칠 동안 굿할거우다.’ 해서 조상들을 다 같이 올려. 올려서 다- 굿 제청 출려 놔면 공깃상을 이제, 정리를 해. 그러면 안공시 조상은 항상 안쪽으로, 나의 조상은 항상 바깥에. 그니까 굿이 다 끝나면 안공시 조상과 밖공시 조상 잔을 바꿔놔요. 바빠. 신갈림하는 거라. [김영희: 전배를 하시는 거네요. (웃음)] ‘조상님, 고생했수다. 편안히 잘 잡서. 고맙수다. 나 굿 잘 헐 감수다.’ 이제 교류를 잘했다는 거죠. 신갈림. 그걸 그렇게 해서 신갈림을 하는 거예요.”¹⁹¹

반합이나 밥통, 술 등에 제물을 담아 곳에서 활용하기도 하는데 귀양풀이를 할 때 오곡밥을 지은 밥술을 술째 들고나와 뒤집어 놓고 비념을 한 후 그 술을 들고 다니며 집 여기저기를 꺾꺾 눌러 사기邪氣를 물리치고 방액을 하는 것이 이런 예에 해당한다. 조왕제에서는 심방이 부엌으로 가서 밥을 뜨기 전에 밥이 담긴 술째 놓고 간단한 비념을 하기도 한다.

간단한 제물 몇 가지, 과일, 생선, 밥 등을 담아 조금씩 덜어 내며 비념을 하는 ‘물박테세’에서는 바가지가 제물을 담는 도구로 쓰인다. ‘물박테세’는 굿을 하긴 어렵고 간단한 방액이 필요한 경우 행하는 비념 의례의 일종이다. 심방은 바가지에 담긴 여러 음식들을 조금씩 덜어내면서 비념을 하고 산을 받는다. 바가지나 양푼은 잡신을 먹이는 결명에서 주로 쓰인다. 시왕맞이나 붓시왕맞이 굿에서, 혹은 그 밖의 다른 곳에서 양푼 등에 상에 올렸던 음식들을 조금씩 덜어내 비념을 하거나 올레 밖에 내어 두는데 이럴 때 경우에 따라 손가락 점을 치기도 한다.

술이나 물을 담은 잔이나 음식을 담은 그릇, 원미를 담은 그릇 등도 모두 중요한 의미를 갖는다. 심방은 이 음식들이 담긴 그릇이나 채반을 들고 춤을 추기도 하는데 세 개의 술잔이 담긴 삼주잔 접시는 심방이나 본주가 인정잔을 올릴 때 주로 심방의 손에 올려진 채 상과 본주 사이를 오가며 심방이 청댓썰에 술을 적서 뿌릴 때 심방의 왼손에 올려지기도 한다. 굿의 절차 가운데 ‘도레둘러뵈’ 같은 경우 떡과 과일, 생선이 담긴 접시를 담은 채반을 들고 무당이 춤을 추고 본주나 굿청에 온 사람들로 하여금 인정을 걸게 한 후 마지막에 연물 앞에 놓인다.

채반은 액막이나 푸다시, 낫들임을 위한 본주의 옷이 담기는 그릇의 역할을 하기도 한다. 또 낫들임을 할 때 물이 담기는 그릇이 놓이는 곳이기도 하며 큰 대를 세워 행하는 큰굿에서 다양한 ‘다리(시라목 등으로 만든 긴 천)’를 놀리고 놓아 두는 장소이기도 하다. 칠성상을 놓을 때 물색을 깔고 쌀을 담은 후 달걀과 뱀의 형상을 본떠 종이로 만든 칠성신이 놓이는 곳도 채반이다.

② 먹고 먹이는 행위의 의미

먹고 먹이는 대상인 먹거리 못지 않게 중요한 것은 먹고 먹이는 행위가 갖는 의미다. 음식에 따라 먹이고 드리는 방식이 다르며 이 방식에 담긴 의미도 남다르다. 술이나 물, 감주는 잔에 따라 올리기도 하지만 술이나 물은 청댓썰에 적서 뿌리기도 한다. 이때 물이나 술은 신께 드리는 공물의 의미를 가진 동시에 신전인 굿판을 정화하는 의

미를 갖기도 한다. 이 물 한 방울, 술 한 방울은 주술적이고 의례적인 의미가 담긴 것으로, 한 방울의 물과 술이 신전을 가득 채우는 물이나 술을 상징하는 의미가 있다. 신전을 가득 채우고 정화하는 신의 방청 물, 혹은 술인 것이다. 술이나 물을 순가락이 아닌 땃잎에 적서 뿌리는 것은 신의 성방인 심방이 뿌리는 한 방울의 물만으로도 굿청이 가득 잠길 만큼의 효력을 갖기 때문이다.

술은 병째 던져 큰 대를 넘기거나 대문을 넘기기도 한다. 또 병째 던져 깨뜨리기도 하는데 술은 그 자체로 샷된 기운을 정화하는 의미를 가진 동시에 군병, 잡식을 달래는 선물이기도 하다. 술병을 깨뜨리는 것은 그 자체로 샷된 것을 해체하고 무너뜨리는 파쇄와 축사의 의미가 있다. 바다에 빠져 죽은 녀를 건지는 굿의 절차에서도 밥을 담아 천으로 감싼 밥그릇과 큰 열레빗을 매단 긴 천의 끝에 땃병에 담긴 술을 매단다. 이것은 녀그릇을 매단 천을 고정시켜 바다에 가라앉게 하는 기능도 있지만 그 자체로 바다의 신인 용왕님께 바치는 공물이다.

쌀은 푸대자루째 놓기도 하고 상 위에 쏟기도 하며 그릇에 담거나 뿌리기도 한다. 쌀 역시 신께 바치는 가장 중요한 공물인 동시에 굿청을 정화하는 주물이다. 쌀이 담긴 그릇은 그 밖의 다른 공물이 담기는 그릇이기도 하다. 쌀 그릇에 본주의 지갑을 꽂아 세경본을 풀기도 하고 돈을 놓거나 소지를 올리기도 한다. 초공본을 풀 때 본풀이의 내용에 맞춰 바를을 뒤집어 담아 놓았던 쌀을 조금씩 상 위로 쏟기도 하고 길을 치면서 길 위를 정화하기 위해 쌀알을 뿌리기도 한다.

“[김영희: 보통은 선생님이 초공본을 푸실 때 중간에 방울방울 떨어지는 고 사실이 있을 때 소미가 나와서 쌀을 이렇게, 쌀을 쏟죠.] 공깃상에, 바랑에 권제를 쓸을 미리 놔둬요. 근데 이제, 오늘은 그거를 다 못했는데, 그거를 놓으면 하늘옥황도성문 열려옴던 금정옥수발 하면 요령을 들어서 한 번을 들러치난 천하가 요동허고 두 번을 들러치난 지하가 요동허고 삼세번을 들러치니 마흔여덟 모람장 서른여덟 빗골장 스물여덟 고무살장, 상거십 즈십통췌 질로 절강하게 열어졌구난 해영, 인제 권제를 받으러 영 들어오면 중이 대서님이 오른손을 이렇게 감췌. 이렇게 감추고, 왼손만 이 차맷귀를 물어. 이렇게 잡아. 그러면 노가단풍즈지멩왕아기씨, ‘오른손은 어데갔수파?’ ‘하늘옥황에 단수옥갑 지프레 갔수다.’ ‘니 점케랑 물었느냐?’ ‘보점케랑 물었수다.’ 경 높이 들랑 낮이 시르르르 이렇게 나가당, 이제 대서님이 차맷귀를 잘락하게 놔. 잘락하게 놓으면 이제 줄이 앞에 다 흐트러지거든. 그럴 때 은수저로 주워. 그때 소미가 나사서 공깃상에 거를, 이 상이 아니고 공깃상

에 거를 이렇게 영 들러서 이렇게, 권제 주는 형태를 해췌. [김영희: 바랑이 약간 요렇게 깊이가 있거든요. 그거를 요렇게 놔서 거기다가 쌀을 놓고, 권제라는 게 사실…….] 절간 법당에 스님이, 요즘은 스님들 권제 받으러 안 땡기지만 옛날에는 절을 지으려면 스님들이 다 시주를 받으러 다녀요. 우리 김녕 그, 금릉사 절도 옛날에 절을 지으려고 허니깐은 시주를 받으러 다니더라고. 그거죠. 시주 받으러 땡기는.”¹⁹²

오리정신청괘에서 신의 제위에 따라 ‘젯드리’로 한 분 한 분 신을 청할 때 심방은 신칼에 쌀을 몇 알씩 떠서 뿌리며 신을 부른다. 이때 신칼로 떠서 뿌리는 쌀은 신께 바치는 공물이자 신께서 던고 내려 다가오실 디딤돌의 상징적 의미를 갖는다. 쌀은 신께 바치는 공물 중에서도 가장 일반적이고 중요한 주물이어서 마을의 본향신께 세배를 오는 신과세나 마불림, 시만곡 제일에도 단골들이 꼭 들고 오는 것은 쌀이다. 이 쌀에 돈을 넣어 오며 이 쌀로 제비를 뽑아 심방이 단골의 운세와 길흉화복을 점쳐 준다. 제비를 뽑아 받은 쌀알은 씹어 먹지 않고 그대로 삼켜 쌀알에 담긴 운을 깨뜨리지 않는다. 이때 쌀은 인간이 신에게 바친 공물이면서 동시에 신이 인간에게 내린 특별한 의미를 담은 선물이기도 하다.

오곡의 종자를 담은 오곡밥은 신에게 바치는 공물이면서 샷된 기운을 물리치는 주물이다. 특히 팔이 그러한데 귀양풀이나 성주풀이에서 오곡밥은 밥이 든 술째 굿에서 활용된다. 이 오곡밥이 든 술은 그 자체로 나쁜 기운을 물리치는 강한 힘이 깃든 주물이다. 오곡 가운데 콩이나 팥은 굿의 마지막 단계에서 집안 곳곳에 뿌려진다. 이때 심방은 매우 힘차게 곡물을 뿌려 집안 곳곳에 남아 있는 잡신과 군병을 일깨워 그들이 원래 있어야 할 곳으로 보내며 샷된 기운을 깨워 몰아낸다. 곡물이 바닥에 떨어지며 ‘타다닥 타다닥’ 소리를 내는 것이 중요하며 이 소리가 군병과 잡신, 샷된 것들을 깨운다. 성주풀이에서도 마찬가지로 성주풀이에서는 방광을 치며 도끼를 들고 집 이곳저곳을 찍어서 샷된 기운을 몰아내기도 하고 사탕을 뿌려 이런 의식을 행하기도 한다.

곡물 가운데 메밀은 익반죽을 해서 떡을 만들기도 하고 ‘느쟁이범벅’을 만들어 그릇에 담아 바치기도 한다. 떡으로 만든 것은 여러 장 겹쳐 상에 올리기도 하는데 돌레떡을 메밀로 만들어 바치기도 한다. 또 ‘모밀국(메밀국)’으로 불리는 원미의 주재료가

메밀인데 이 원미는 걸쭉하기보다는 액체에 가까우며 그릇에 담았다가 흘러 내리거나 숟가락으로 떠서 떨어내기도 한다.

곳에서 원미는 값비싼 음식이나 귀하게 여기는 음식이 아니어도 중요한 대상으로 존중받는다. 곳에서 원미가 중요한 의미를 갖는 것은 산 자들이 아무리 열심히 쟁겨 섬긴다고 해도 죽은 넋들을 모두 살필 수 없고 심방이 초상계, 상계, 방광침 등을 거치며 떨어진 넋을 줍고 또 주워도 다 살피지 못한 신과 넋들이 있기 마련이기 때문이다. 그래서 원미는 매우 풍족하게 낸다. 떨어진 넋들 가운데 다 살피지 못한 넋이 있고, 옷 등 선물을 마련해 바치면서 알뜰살뜰 보살핀 영가들이 있는 반면 쟁기지 못한 영가들이 있기 마련이기 때문이다. 이처럼 미쳐 다 살피지 못한 넋, 영가들이 있다면 ‘노여워하시지 말고 이 원미상이라도 받아 가시라’고 정성껏 올리는 것이 원미다.

곳에서 가장 중요하게 봉헌하는 대상은 대명왕차사, 시왕, 세경 등의 큰 신들이지만 인간에게 부정적인 영향을 미칠 가능성이 큰 것은 잡신이나 군병, 떨어진 넋들이다. 그래서 곳에서는 처음부터 마지막 순간까지 빠지거나 떨어진 넋이 없도록 최선을 다해 살피는데 사실상 곳을 대하는 심방의 성실과 정성을 판가름하는 것이 이와 같은 일이라고 해도 과언이 아니다. 심방은 곳의 처음부터 끝까지 단 하나의 신이나 넋도 떨어 놓치지 않도록 최선을 다해 넋을 주워가며 신과 넋을 받든다. 그래서 원미는 심방이 미쳐 다 쟁기지 못한 넋이 있다면 그 넋까지도 살피는 곳의 마음이 깃들여 있는 음식이라고 할 수 있다.

원미에는 메밀국과 감주, 술이 놓이는데 메밀국에는 반드시 숟가락을 놓는다. 숟가락의 방향은 일정하며 음식을 바치는 영가의 수대로 숟가락을 놓는 것이 일반적이다. 부부 영가의 경우에는 한 그릇에 숟가락을 두 개씩 놓기도 한다. 곳의 진행이 빨라 바쁠 때에는 원미를 올린 후 내릴 때 그릇째 쏟아부기도 하지만 대부분의 경우 정성껏 원미를 내며, 특히 초감제에서 도업을 치고 신이 들어오신 후 영가의 말씀을 전하는 분부사뎐이 마무리된 뒤에 내는 원미는 더욱 정성껏 낸다. 정성을 들여 원미를 내릴 때는 숟가락으로 조금씩 떠서 떨어내며 이때 본주는 영가에게 못 다한 말을 건넨다.

심방이나 단골은 신이 음식을 드시는 것을 사람이 음식을 먹는 것에 빗대어 상상한다. 사람들도 자리에서 일어나자마자 음식을 먹을 수 없듯이 신도 그러하다고 믿고, 사람과 마찬가지로 신이 밖에서 들어오자마자 굳은 음식을 드시게 할 수는 없어 부드러운 음식을 먼저 드시게 해야 한다고 생각한다. 이럴 때 드리는 음식이 원미다. 심방은 영가를 불러들여 죽은 자의 넋이 산 사람과 대화를 하고 나면 마음이 힘들어 목이 메고 많이 울어 심신이 고달파지니 이 때에도 원미를 드려 마음과 속을 먼저 달래야 한다고

말한다. 원미는 산 사람처럼 신이나 넋도 오랫동안 헤어졌던 산 사람을 만나 힘든 말을 건넨 탓에 고단해진 마음을 위로하는 음식이다.

“그리고 제일 먼저, 일만 팔천 신들이 오는데 제일 먼저 뉘를 올리나, 감주. 금방 왔는데 술 먼저 드릴 수가 없잖아요. 감주 먼저 드리고, 나중에 술을 드리고. 여기 다 물을 꼭 올립니다. 물을 사발에 해서, 물을 올리고.”¹⁹³

“마음이 벅쳐¹⁹⁴. 말도 많이 하고, 하영하영 울고 했으니 영가도 목이 메이고 가슴이 뻗할 거 아니우파. 그러니 부드럽게 넘어가는 길로 속을 달래야지. 그래서 원미를 내는 거야.”¹⁹⁵

곳에서 음식은 다른 주물을 담거나 꽂는 역할을 하기도 하는데 예를 들어 성주풀이에서는 쌀그릇에 성주꽃을 피워 담는다.¹⁹⁶ 시왕맞이곳에서는 대명왕차사상에 올린 시루떡에는 돌레지를 묶은 마지막 저승문이 꽂힌다. 정의곳에서는 길을 칠 때 쌀이 담긴 푸대에 감상기나 차사기와 같은 신대를 꽂기도 한다. 고리동반에서도 방울떡에 작은 땃잎 가지를 꽂아 서로 엮어 청너울을 씌운 후 마지막으로 동백꽃이나 땃잎을 꽂아 둔다.

인간이 신에게 음식을 드릴 때 얼마나 정성스러운 마음을 담는지는 ‘지드림’을 통해 엿볼 수 있다. ‘지’는 나까시리 놀림을 하고 지장본을 푼 후 도전을 만들고 남은 떡과 잡식들로 군병지사뎐을 할 때 드러나기도 하는데 가장 많은 ‘지’의 예는 용왕제나 용왕신께 드리는 공물을 통해 확인할 수 있다. 용왕제를 지내거나 해녀굿(잠수굿)을 행한 후에 단골마다 마련해온 지를 바다에 던지는 절차가 있는데 이때 ‘지’는 용왕님께 드리는 선물이다. 단골들은 해녀굿에 올 때 각자 지를 싸오기도 하는데 이 지를 소중하게 여

193 서순실 심방, 2024. 7. 17. 면담.

194 부처.

195 서순실 심방, 2025. 1. 25. 면담.

196 쌀그릇에 꽂았던 성주꽃은 문전본을 푼 후에 뽑아서 태운다. “이거는 성주꽃. 성주풀이거든 이제 성주꽃을 해서 올려서 문전본풀이 합니다. 문전본풀이하면서 이거는 꽃, 성주꽃인데 이거 소각시킬 때 뭐라고 해가냐면 남돌애기 섬섬개낭 주년꽃에도 꽃입네다 불불영. 불불입네다 했는데 옛날 심방 모른 사람은 서천 꽃밭에 불불이러 갑니다 해. 서천꽃밭에는 불 불이면 안 되겠지예. 그래서 우리 행원 이중춘 어르신이 순실이 서천꽃밭에 다 불 불여불면 이 세상에 애기들은 어떻게느니? 경허는 게 아니여. 남돌애기 섬섬개낭 주년꽃에도 불입네다. 남돌애기라는 냇이 있는데 불을 잘 붙여. 남돌애기 섬섬개낭. 옛날 이제 그런 장난감 뭐 있을까. 문방구 가면 부채꽃 있죠? 이렇게 휘아지는. 부채꽃 모양을 만드느 거야, 이거.”(서순실 심방, 2024. 7. 17. 면담.)

기며 굿이 끝날 때까지 잘 보관했다가 굿의 마무리 단계에서 바다에 나가 지를 던진다.

‘지’는 백지에 굿상에 올린 음식들을 조금씩 덜어 돌돌 말아 정성껏 포장한 후 밥 풀 몇 알로 마무리한 음식으로 구성된 선물 보따리다. 바다에 던지는 지는 7개가 가장 좋다고 하는데 주로 5개, 7개, 9개, 11개, 13개 등 홀수의 수대로 만든다. 단골에 따라서는 식구의 수에 맞춰 홀수로 지를 싸오는 이들도 있다. 큰굿의 마무리 단계에서 지를 만들 때는 서낭 물색을 잘라 싸기도 하며 일반 굿에서도 조상 가운데 서낭신이 있어 서낭신을 모셔야 할 때 배방선만 만들지 않고 지를 찐다.



사진76, 77 해신제 지 싸는 장면

단골들이 바다에 지를 던질 때 저마다의 비념을 한다. 그 모습은 매우 간절하고 정성스러워서 단골이 바다에 지를 던질 때 함부로 그를 방해하여 말을 건네거나 아는 체 할 수가 없다. 비념 없이 지를 한꺼번에 바다에 던지는 경우는 없으며 정성스러운 비



사진78 해신제가 끝난 뒤 지 드리는 장면

념을 한 후 하나씩 하나씩 지를 바다에 던진다. 요사이엔 바다에 함부로 물건을 던질 수 없어 지를 드리는 일이나 배방선이 매우 어려운데 해녀굿과 같은 마을굿의 경우엔 미리 협의를 하여 지를 던지거나 배방선을 띄운다. 바다가 오염될 것을 염려하여 종이나 플라스틱류를 담지 않으며 그릇도 소라를 활용한다. 겨울에 바다에 지를 던지면 갈매기들이 날아와 채 가는 경우가 많은데 사람들이 우스갯소리처럼 용왕의 사신이 왔다고 말하기도 한다.

바다에 지를 던지러 나갈 때 저마다 먼 바다로 나가려 애쓰는 바람에 나이 든 단골들이 발을 헛디뎈 낙상을 하는 일도 있다. 그래서 마을에 따라서는 심방이 모두의 지를 모아 대신 바다에 던지기도 하는데 단골들은 이렇게 하는 것을 반기지 않는다. 단골들은 자신들이 정성껏 비념을 하며 지를 던져야 소망하는 것이 이뤄진다고 믿기 때문이다. 소망이 실현되는 여부를 결정짓는 것은 단골의 마음이 어린 정성이라고 생각한다.



사진79 성주굿 성주꽃

③ 먹이는 대상과 행위의 상징적 의미

곳에서는 신도 먹고 사람도 먹는다. 곳에서는 모든 먹거리를 먼저 신께 드린 후에 인간이 먹는데 먹는 것을 드리는 행위는 소원을 비는 인간이 신께 드리는 최고의 선물이며 증여 행위다. 그리고 이 증여의 의미를 담은 공물이 신이 인간의 세계로 내려오는 매개이자 신의 힘이, 신성한 힘이 드러나는 성현聖顯이 실현되는 매개다. 신은 이 공물을 매개로 인간에게 다가와 그의 소망을 듣고 소망에 깃든 정성과 마음을 알아차린다. 그래서 단골과 심방은 정성껏 신이 드실 음식을 마련하고 정성껏 드린다.

본풀이를 풀고 굿의 각 절차를 하나하나 거행해 나갈 때마다 마지막 단계에서 주 잔을 올리는 것이 이 때문이다. 신이 드실 음식을 올리는 정성을 표현하는 일 없이 그저 신께 이런저런 일을 이뤄 주십사 빌 수는 없기 때문이다. 굿의 절차 중에서도 추물공 연은 신께 어떤 음식을 올렸는지 그 음식에 담긴 뜻과 마음이 무엇인지 하나하나 읊조려 말하고 한 분 한 분의 신이 빠짐없이 그 음식을 드시기를 권하는 의례 행위다. 이 절차에서는 연물의 신인 너사무너도령에게도 음식을 바치며 연물 앞에 음식을 놓아 두며 연물에 술 몇 방울, 쌀알 몇 개를 뿌리기도 한다.

신께 음식을 바치는 행위는 신의 성격과 특성 등을 세밀하게 고려한 것이어야 한다. 예를 들어 맑은 음식과 누린 음식을 구분해야 하는데 할망신은 깨끗한 것을 좋아하는 신이어서 누린 음식을 올리지 않는다. 생선도 촉촉한 것을 구운 생선이 아니라 바짝 말려서 냄새가 나지 않는 명태포를 올리며 술도 탁한 것이 아니라 맑은 것을 올린다. 감주도 탁한 감주가 아니라 맑은 감주를 올리며 요즘은 맑은 감주를 대신하는 것으로 색



사진80 불도맞이 동해용왕할망상 간단한 상차림

같이 있는 청량음료가 활용되기도 한다.

송당 본향에서 갈라져 나온 본향신들은 돼지고기를 매우 싫어하여 돼지고기를 올리지 않을 뿐만 아니라 본향신을 뵈러 오는 단골과 심방이 최소 5일에서 7일 정도 돼지고기를 가까이 하지 않아야 한다. 굿상에 오르는 국들은 쇠고기를 활용해 끓인 것들이 대부분이며 간혹 산 닭을 희생물로 쓰는 경우에 익힌 닭고기를 활용하기도 한다. 또 본향신 가운데 행원 본향신처럼 닭고기를 세워 상에 올려야 하는 신도 있다. 서낭신은 메밀과 돼지고기를 좋아하여 메밀로 만든 떡과 익힌 돼지고기를 상에 올린다. 궤네깃도 신은 집에서 기르는 돼지 한 마리를 통째로 잡아 올려야 신에게 바치는 공물로서 마땅한 예를 갖춘 것으로 인식된다.

큰 신에게 바치는 증여 외에 잡신과 군병에게 바치는 증여도 있다. 큰 신보다 인간에게 동티를 가져오기 쉬운 존재가 바로 이들이기 때문에 신의 위계와 별개 문제로 이들 신을 잘 대접해 보내야 한다는 인식이 단골과 심방에게 있다. 군병지사꺀이나 잡식, 올레상 등을 중요하게 생각하는 까닭이 여기에 있다.

곳에서 가장 마지막 단계에 행하는 가시리 뒤맞이 곳을 엄격하게 행하는 이유도 여기에 있는데 이 뒤맞이 곳에서는 음식을 조금씩 걷어 큰 양푼에 담아 대문 밖에 둔다. 돛제를 함께 행하는 경우에 식칼에 돼지 혀와 내장 등을 꽂아 이 식칼을 던진 것으로 잡신과 군병이 잘 받아 가셨는지 여부를 판단한다. 돛제를 지내지 않은 경우에는 5개나 7개의 숟가락을 잡식에 꽂았다가 올레 밖에서 던지는데 이 숟가락이 놓인 모양을 보고 모든 잡신이 잘 드시고 가셨는지 여부를 판단한다.



사진81 나까시리 놀림 후 군병지사검 준비 **사진82** 돛제 후 가시리뒤맞이 잡식 그릇

곳이 산 사람과 죽은 님들, 큰 신과 작은 신들, 높은 자리의 신과 낮은 자리의 신 모두를 먹이는 데 집중하는 것은 곳의 진정한 의미가 구원과 살림에 있음을 암시한다. 곳판에 온 이들은 모두 배불리 먹고 돌아가야 하며 또 실제로 곳판의 음식은 언제나 풍요

롭다. 단골과 심방은 모두 생인이나 귀신이나 굿판에 와서 배를 굶는 일은 없어야 한다고 말하는데 모든 귀신이 배불리 드시고 돌아가야 나쁜 뒷탈이 없는 것처럼 굿판에 온 생인도 모두 잘 먹고 돌아가야 굿판의 진정한 바람이 이뤄진다고 믿는다. 그래서 굿은 마지막의 마지막 순간까지 굿판의 모두가 배불리 먹고 돌아가는 것을 목표로 삼는다.

그리고 배불리 먹는 것은 건강하게 사는 일의 기본이다. 먹는 것은 생존의 가장 중요한 밑바탕 일이며 먹이는 것은 누군가를 살리는 일의 가장 토대에 해당하는 일이다. 굿판은 생인과 귀신 모두를 살리기 위해 ‘먹이는 일’에 집중하며 이를 실현함으로써 한 개인과 집안, 마을의 소망을 실현할 수 있다는 믿음의 토대 위에 구성된다. 굿판의 모든 절차는 잘 차려진 상 위에 설립되며 각 절차를 구성하는 행위는 무언가 먹을 것을 드리는 행위로 마무리된다. 그리고 각 제차가 마무리될 때마다 심방은 신칼이나 상잔, 천문, 바람 등을 동원해 점을 치고 이를 통해 신의 뜻을 묻는다. 이때 심방이 묻는 것은 언제나 ‘잘 드시고 가셨냐’는 것이고 인간이 준비한 상차림에 부족한 점이나 잘못된 것이 없었는지에 관한 것이다. 그리고 신이 흡족하게 받아 가셨다는 산(점괘)이 나올 때 비로소 심방과 단골은 안도하며 각 절차를 마무리할 수 있다.

신께 음식을 어떻게 드려야 하는지에 대한 모든 기준은 본풀이와 심방의 사설로 전해지는 말명에 있다. 예를 들어 단골이 당장 굿을 할 형편이 되지 않을 때 심방을 만나 다음에 굿을 하기로 하고 소지를 꺾는데 이를 ‘백지알데김’이라고 한다. 이 백지알데김은 여섯 번을 접어 육고비를 만드는데 이 데김 안에 돈과 쌀알을 공물로 넣는다. 이 데김의 이름과 절차, 접는 방식 등이 모두 ‘초공본풀이’에 나와 있다.

“어떻게 좃젠¹⁹⁷ 우리 양판 풀안¹⁹⁸ 심방해였수다. 읍서, 가게.”

서강배포탕 들어간다. 팽저생인질 유저생인질, 팽저남은 비여단 마흔으
 뽕 초간주 설련허고, 유저남은 비여단 서른으뽕 이간주를 설련허고, 신평
 남은 비여단 스물으뽕 하간주를 설련해여, 브름 부난 브름 뜨벽, 뜻 뜨난
 뜻 뜨벽, 동산 새별 신연은 상간주, 연양당주 육고비, 동심절 좃아놓고,
 마흔으뽕 모람장, 서른으뽕 빗골장, 스물으뽕 고무살장, 솥솥들이 좃안 빌
 었구나.

197 좃으려

198 팔아

“어머님은 이싱 삼하늘 마련협서. 우린 저싱 삼시왕더레 도올르쿠다. 어
 머님 우리 보고프건 동산 새별 신연 상간주 시름 싯건, 너사문너도령 데
 령 있십서. 좃앙 올 사람이 있습네다에~.”

양반이 원수 갇으전, 양반이 잡으령 오는 칼 으든 닷 돈 칼이로구나. 중
 인 잡으레 오는 칼은 일흔 닷 돈 칼이로구나. 하인 잡으레 오는 칼은 서
 른 닷 돈 칼이로구나. 팔저 굿인 유약 형제간 잡으레 오는 칼은 혼 닷 돈
 칼이로구나. 시왕대번지 마련해여두고,

“양반이 원수를 어떻 갇으코?”

가단 보난에, 유정싱뜨님아기 혼 일곱 살에 싱근돌에 몰팡돌 노념놀이해
 영구나에~.

“요거 양반이 뜰이여.”

황금산에 올라간, 아바지한테 곱으난, 파랑공에 육간제비 묶언 주었구나.

“요거 가정가다 유정승뜨님아기 콤더레 콤어둥 가렌.”

허난, 싱근돌에 몰팡돌에 노념허단, 그디 놓아동 가난, 유정싱뜨님아기가
 이걸 본간 노념놀이해영, 저녁이 싱근돌에 몰팡돌에 놓아동 가곤, 아침
 에 나오란 노념놀이허난, 열일곱 나난 눈 어둡고, 스물일곱 나난에 눈을
 뜨고, 서른일곱 나난에 눈 어둡고, 마흔일곱 나난에 눈을 뜨고, 쉰 일곱
 나난에 눈 어둡고, 예순일곱 나난 눈을 떴구나. 정신이나 출리젠, 아랫넛
 을 넘어간다. 아랫넛 즈북장자 집에 단뜰애기가 열두 메 매치 무졌구나.
 들어가고,

“팔저 굿인 아이 땡점수다.”

“팔저고, 스주고, 우리 집이 단뜰애기 열두 메에 무졌구나.”

“영해봅서, 진맥이나 짚어보게.”

진맥은 짚으난, 속맥은 살고 겉맥은 죽었구나에~.

“이 아기 시왕법란에 잡혔수다. 백지알데김 놀립센.”

허난, 문전더레 상을 출려 놓아 간당. 아지낭 곱은 말은 어서, 먼 산더레
 보난, 공신이 내령오라간다. 첫 마디가,

“공서외당. 가세외당.”

말명을 해여간당. 초고비, 이고비, 삼고비, 사고비, 오고비, 육고비를 꺾어
 드니, 나오라간다.

“나 나가불민 이 아기씨 소앙 게끔 한 게끔 물어건 살아날 거난, 굿허컬

랑 남천문밖 유정성뜨님애기 좇앙 읍서에~”

나고 가난, 아기씨 소앙 게끔 한 게끔 물어건 살아난다.¹⁹⁹

본풀이는 굿의 음식이 얼마나 다양한 맥락 위에 있는지 보여준다. 예를 들어 굿의 음식은 어떤 징험이나 예후를 예고하는 의미를 갖기도 하는데 이와 관련된 예시가 ‘초공본풀이’에 나와 있다. 맑은 음식과 누린 음식을 구분하는 가장 중요한 기준은 냄새인데 ‘초공본’에서 자지명왕아기씨가 임신한 사실을 깨닫게 되는 맥락에 음식의 냄새가 있다. 전에 없이 음식에서 이상한 냄새를 맡게 되는 현상 때문에 아이를 잉태했다는 사실을 알게 되는 것이다. 그리고 은으로 만든 대양에 젓가락을 놓고 그 물에 비친 모양을 통해 삼형제를 잉태했다는 사실을 알게 된다. 이것은 일종의 신의 징험이며 예언인데 이를 비추는 맑은 거울 같은 기능을 하는 것이 물이다.

석 들 열흘 백일에 되어가난,

“아이고 먹던 물엔 펄내 나고, 먹던 장엔 장칼내가 나고, 입던 옷엔 뚝내 나고. 늦인덕 정하님아, 연드레나 먹고저라, 여미채나 먹고저라.”

상전님 살리젠 허난 송동바구니 준등에 놓안 굴미굴산 아야산 신산골 도울르난, 높은 낭에²⁰⁰ 열매로구나. 딸 수가 엇시난,

“멩천²⁰¹ 곁은 하늘님아, 모진 강풍 혼 주제 불어줍서. 저 열매 떨어지민 좇영가 우리 상전님 맥영 살리켄.”

허난, 흐꼼²⁰² 이시난 모진 강풍이 혼 주제 부난, 높은 낭에 열매가 떨어 지였구낭. 방울방울 좇언 오란,

“상전님아, 상전님아. 요거 먹영 살아납센.”

허난,

“아이고, 늦인덕 정하님아. 남에 남내 나고 풀엔 풀내 낭 더 먹을 수가 어서진다에~.”

일고으흠 들 아흠을 들이 되어가난, 눈은 곰방눈이 되어간다, 코는 물뚱

코가 되어간다. 배는 두둥배가 되었구나. 발은 동동발이 되난,

“임정국 대감님아, 짐진국이 부인님아. 아이고, 상전님 죽을 때가 된 거 담수다. 삼 년 베실 석 들에 백일 되랑, 단 사흘에 뭇강 읍센.”

허난, 임정국 대감 짐진국 부인님, 비록 여식이주만은 우리 애기로구나. 삼 년 베실 석 들에, 석 들 베실 단 사흘에 뭇강 집더레 들어오라가는구 나에~.

아바님 방에 들어간다. 어머님 방에 들어 간다.

“늦인덕이 정하님아, 아바님전 선신²⁰³ 가젠 허니, 어평허느니?”

“남부모에 여자식이라 은상식²⁰⁴, 분상식²⁰⁵, 헤거울, 몸거울 드리 놓서. 풀 썬 치멩 입어근, 소곡소곡 선신문안 들어갑서.”아바님, 선신문안 들어 가난,

“아이고, 나 딸아. 눈은 무사 곰방눈이 되여시니?”

“아바님이 오는가 창꼬냥을 쏘안 보단 곰방눈이 되여수다.”

“코는 무사 물뚱코가 되여시니?”

“뚱과 오줌이 곁이 나는 거난, 울어가난 콧물도 난 썰단 보난 물뚱코가 되었수다.”

“무사 배는 두둥배가 되여시니?”

“늦인덕 정하님, 아이구, 이거 되 흡식, 흡 삼식 허렌 허난 되 삼식 해여 취부난, 배는 두둥배가 되여수당.”

“발은 무사 동동발이 되여시니?”

“아바님이 오는가? 어머님이 오는가? 동동 굴리단보난 동동발이 되여수다.”

“아이고, 나 딸 착허당. 어머님 선신문안²⁰⁶ 가라.”

“어평형 가코?”

“여부모에 여즈식, 무신 승이 있습니까? 풀 썬 치메 입영 자직자직 걸어 들어갑서에~.”

풀 썬 치멩 입어건 촛직촛직 걸어가난에, 아바님광 곁이 대답허난,

199 서순실 심방, 2024. 7. 17. 초공본풀이 연행.

200 나무에

201 명천(明天)

202 조금

203 現身

204 銀裝飾

205 粉裝飾

206 現身問安

“나도 해본 일이어.”

젓고름을 클런 젓가슴을 해천 보난, 핏줄이 사았구나.

“아이구, 요 년아. 궁 안에도 브름이 들어서냐? 앞뱃디랑 작두 걸라. 뒷뱃디랑 버텨 걸라.”

죽각눔을 불러다가 죽이젠 허민, 늦인덕 정하님이

“상전님 아무 죄 엇수다. 나가 종이 심부름 잘못허난, 나를 죽입서.”

늦인덕 정하님 죽이젠 허민,

“종이 무신 죄파. 종반역 시겨불면 그거 맥이준 나를 죽입센.”

허난, 이것도 안 될로구나. 은대영²⁰⁷에 물을 떠 젓가락 걸천 배 안트레 보난, 종이 아들 삼형제가 커엄구나에~.²⁰⁸

물이 가진 맑음의 기운은 신의 뜻을 예후적으로 비취 주는 징험과 예언의 기능을 하는 동시에 다른 상징적 의미에 닿아 있다. 이것은 ‘정화’인데 맑은 술과 물은 굿청을 정화하는 기능을 갖는다. 술이나 물이 깨끗함의 속성으로 전체를 전염시켜 굿청이나 세계를 맑게 정화한다면 콩이나 팔과 같은 곡물을 세차게 집어던지거나 뿌리는 것은 나쁜 것을 몰아내는 방식의 정화다. 술병을 깨뜨리는 것도 이와 같은 맥락이어서 맑음의 확산이나 사된 것의 해체는 서로 닿아 있는 정화의 방식이라고 할 수 있다.

술이나 물 한 방울이 굿청 전체를 가득 메우는 물결이 될 수 있다 믿는 것은 이 술이나 물이 가진 풍요의 속성에 닿아 있다. 특히 넝쿨 과일은 번식과 재생산을 상징한다. 포도와 바나나가 대표적인데 이 때문에 심방들이 본주에게 할망상에 놓인 이 과일들을 꼭 챙겨 먹으라고 권하기도 한다.

“제주도에서는 기본적인 과일이 배, 사과, 미강. 대추, 밤. 비자, 꽃감. 일곱 개 들어가요. 근데 이제 시대가 변했잖아요. 굿했던 과일을 먹어야 되니까 애기들도 생각해가지고 이렇게 바나나도 오르고, 포도도 오르고. 제가 이제 한 가지 더 추가시킬 거는 이제 직장도 가야 되고 애기도 낳아야 되는데 이 아이, 바나나는 한 손에 많이 달렸어. 포도도 한 손에 많이 달렸어. 그래서 이것을 선호해서 올리고.

207 은대야

208 서순실 심방, 2024. 7. 17. 연세대학교, 초공본풀이 연행.

-중략- 이 대추, 밤은 왜냐면, 대추는 벼슬을 뜻하고, 우리 굿법에도. 이 밤은 아들, ‘아들내기 동글동글 똥내기 동글동글’ 해서 이 밤하고 이런 거를 해서 일곱 가지를 올립니다.”²⁰⁹

고리동반을 구성하는 방울떡도 자손을 상징한다. 그래서 굿을 청한 본주가 꼭 챙겨 먹는 것이 바로 이 방울떡이다. 세경 상에 놓이는 곡물과 바다에서 나는 각종 해조류와 해산물, 본주가 직접 기른 땅에서 나는 농산물 등은 모두 그 자체로 풍요로운 생산과 번영을 상징한다. 또한 세경본을 풀 때 상 위에 놓이는 양푼에 담긴 쌀 역시 경제적 풍요와 번성을 상징한다.

굿판의 음식은 그 자체로 신성을 표상하기도 하는데 대표적인 예가 고리동반이다. 고리동반은 굿판을 주관하는 신이 내리는 주물이자 상징이다. 신은 위에서 아래로 내리는 방식으로 이 세계에 오는 것으로 상상된다. 이때 신이 내리는 매개가 굿과 같은 의례에서 가장 중요한 상징성을 갖는데 바로 이것이 고리동반이다. 신이 내리는 수직 하강 상승의 수직적 대가 고리동반에 꽂히는 땃잎이나 동백잎이다. 이것들은 그 자체로 생명을 상징하며 우주가 성스러운 에너지로 충만해지는 기준이 되는 구심점에 해당한다. 고리동반은 쌀로 만들거나 메밀로 만들기도 하는데 익반죽을 해서 둥근 동산 모양의 받침을 만들고 그 위에 방울 모양을 떡을 올린다. 각 떡은 그냥 놓기도 하고 땃잎으로 엮어 놓기도 하는데 그 위에 초공본에 나온 청너울지를 씌우고 그 위에 방울떡 하나를 놓아 그 떡에 땃잎이나 동백잎을 꽂는다.

땃잎과 동백잎은 제주에서 사시사철 푸른 잎으로, 어떤 상황에서도 시들거나 사라지지 않는 강인한 생명력을 상징한다. 보통의 큰굿에서는 고리동반을 하나 만들지만 큰 대를 세우는 큰굿에서는 동백잎과 땃잎을 꽂은 고리동반 2개를 만든다. 그리고 이 두 개의 고리동반은 공시상에 오르며 초감제 천지왕본을 풀 때 그 내용에 따라 서로 위치를 바꾸기도 한다. 사가집 굿이 아니라 심방집 굿을 할 때에는 조상이 두 벌이기 때문에 총 2쌍, 4개의 고리동반을 만들고 이를 각각 안공시와 밖공시로 구분한다. 고리동반의 방울떡은 본주가 먹지만 기초가 되는 동산 모양의 떡과 너울지는 심방이 가져가 자신의 조상을 모신 당주전에 놓았다가 보관한다. 이것의 양이 한 해 심방이 행한 굿의 양이며 이른바 ‘역가’를 상징한다. 그래서 심방의 당주제일에 이것들을 모아 한꺼번에 태운다.

209 서순실 심방, 2024. 7. 17. 면담.

“손으로 만들어서, 돌레떡, 둥글게. 돌레떡이 안팎이 없어요. 여기는 아주 예쁜데, 요쪽을 보면 다 손 그릇이 나 있어요. 손으로 만들었다는, 돌레떡. 이거는 고리동반. 여기는 그, 솔뚜껑 닮은 형태로 고리동반이 있고, 이게 일곱 방울이에요, 방울이. 나중에 내일 알려줄 전데, ‘아들내기 둥글둥글 뚫내기 둥글둥글’ 자손을 많이 나게 해 달라 해서. 이거는 청너울. 청너울을 내고 이렇게 본메를 놓은 거는 이공서천 본풀이에 보면 월강아미가 죽어서 땅속에 묻힌 거예요. 묻힌 형태 만들어 놓은 거. 이거는 일반집에 굿할 때는, 탁상굿 할 때는 요거 하나만 들르고, 또 큰대 세워서 일주일 동안 할 때는 요거 두 개가 들어가고, 심방집에 할 때는 네 개를 만들어요. 그러면 일곱 방울, 열네 방울, 안팎으로 스물 여덟 방울. 이렇게 해서 심방집에 갈 때는 이디 하나는 뗏섰을 놓고 또 하나는 동백꽃을 싸요. 그래서 안에 두 개 밖에 두 개 할 때는 표적을 내요. 빨간색으로 하든지, 안에 거라는 걸 표시를 해주고. [김영희: 굿이 끝나면 밑에 방울떡은 본주가 반드시 드시고요, 청너울하고 뗏섰을 심방이 가지고 갑니다.] 응. 고리동반하고. 이 청너울은 무슨 뜻이냐면 그, 월강아미가 땅에 묻혔을 때 그, 할락궁이가 어머니 찾아가서 무덤을 보니까 거미줄이 친 거예요. 거미줄이라는 뜻이에요. 청너울, 흑너울, 백너울. [김영희: 고리동반은 굿할 때 반드시, 그쵸?] 반드시. 불도맞이하고 뭐, 시왕맞이 할 때 반드시 있어야되는 거고.”²¹⁰

“[김영희: 아까 잠깐 설명해주셨는데, 이제 저희가 또, 초공본하고 연관이 있는 것 중에 하나가 고리동반이에요. 선생님, 고리동반이 왜 굿에 항상 제일 중요할까요?] 제일 중요한 게, 초공은 신불리, 이공은 꽃불리, 삼공은 노전상 노불리거든요. 그래서 이 이공본에 원강아미가 죽었잖아. 청뗏섰에 목 걸려서 땅 속에 묻힌 거예요. 땅 속에 묻히니까 거미줄로 다 얹혀진 거예요. 신산만산 할락궁이가 어머니를 찾아서 살려냈거든. 그래서 여기는, 초공은 신불리, 이공은 꽃불리라 해서 이게 같이 연관된 게, 고리동반은 저, 누구냐. 원강아미 봉분을 뜻하는 거고, 이 방울떡 일곱 개는 자식을 뜻하는 거예요. 저 청뗏섰에 목걸려 죽었으니까 대나무를 (검지손가락으로 위로 꽃뿔한 모양 표시하며) 이렇게 놓는 거고. 이거, 너울지. 청너울 흑너울. 이거는 거미줄을 뜻하는 거예요. 그래서 여기에다 하나 더, 이공 꽃불리라 했잖아. 그래서 동백꽃.”²¹¹

210 서순실 심방, 2024. 7. 17. 면담.

211 서순실 심방, 2024. 7. 17. 면담.

제주 큰굿에서 음식은 다양한 상징적 의미를 드러내는데 예를 들어 성주풀이에서는 조각낸 사과가 새로 지을 집의 주춧돌을 상징하기도 한다. 성주풀이에서는 1/2 크기로 자른 사과 2개로 4개의 주춧돌을 만들어 그 위에 대나무 작대기를 꽂아 기둥을 세운 후 그 위에 다시 대나무 작대기를 가로로 놓아 서까래를 만든다. 그 위에 성주기를 만들었던 것들을 얹어 지붕을 만든다. 이 집은 지금 새로 집을 지어 살게 된 본주가 새로 지은 집에서 더 큰 부자가 되어 또다시 짓게 될 새 집을 의미한다. 사과 네 쪽은 현재 살고 있는 새 집 이후에 또다시 새로 짓게 될 새 집의 주춧돌을 상징하는데 이 사과는 반드시 본주가 먹어서 그 복과 운을 자신의 것으로 만들어야 한다.



사진83 성주굿 사과를 주춧돌 삼아 기둥을 세우는 모습

굿의 먹거리는 그 자체로 신성의 표상이자 신성의 힘이 담긴 주물이기에 신의 뜻을 묻는 산算, 곧 신의 뜻을 점치는 예언의 도구로 활용된다. 가장 대표적인 것이 제비쌀인데 심방이 허공에 쌀을 뿌려 몇 알을 잡는지 그 알의 갯수에 따라 신의 뜻을 물어 점친다. 이밖에도 해녀굿이나 그밖의 세경 놀이에서 곡식과 채소의 종자를 뿌려 어떤 물건이 어디서 많이 날지 점치는 씨점이나 길을 칠 때 저승문들을 통과하도록 사과나 배와 같은 과일을 굴러 보는 것 역시 같은 맥락 위에 있다. 이때 굴러진 과일은 저승문이 잘 뚫렸는지 여부를 확인하는 도구로 쓰인다.

바다에서 죽은 이의 넋을 건지기 위해 넋건지기 굿을 할 때 밥그릇 하나에 쌀을 가득담아 천을 꿰뚫어 후 이를 바다에 던졌다가 건져내는 절차가 있다. 이때 심방은

건져낸 밥그릇 안의 쌀이 바닷물에 젖은 모양을 보고 냇이 멀리 떠내려갈지 해안 가까이 떠밀려올지 여부를 점친다.²¹²

굿의 중요한 목적 가운데 하나는 신께 음식을 바쳐 신을 받드는 인간의 공손하고 정성스런 마음을 드러내는 데 있다고 할 수 있을 것이다. 그런데 이 마음을 드러내는 다른 방식으로 신을 즐겁게 해 드리는 일이 있다. 굿은 신을 청해 그를 배불리 먹이고 신을 즐겁게 해 드려 잘 보내드리는 일에 다름 아닐 것이다. 신을 즐겁게 해 드리기 위해 심방은 노래를 부르고 춤을 추고 말놀이와 기타 굿놀이를 행한다. 심방의 주구는 가만히 모셔 두기만 해서는 안 되고 자주자주 굿판에 들고 나와 흔들고 던져야 하는데 이를 '조상을 놀린다'고 말한다.

신을 즐겁게 하는 일은 '주술적 도구들을 놀리는 일'로 표현되는데 놀림의 대표적인 대상은 심방의 몸이고 그 다음은 망두와 같은 주술적 매개물들이며, 마지막으로 음식이 있다. 음식을 놀리는 대표적 놀이가 나까시리 놀림이다. 나까시리는 대명왕 차사상에 오르는 시루를 가리키는 말이다. 이 시루는 신이 내려 앉는 방석이며 자리가 자 신의 권위와 역능 그 자체를 상징한다. 이 시루에는 신의 힘이 깃들어 있다.

심방인 이 시루를 열심히 놀려 신의 기운을 활성화하고 신을 즐겁게 하며 신의 역능을 굿청에 실현한다. 나까시리를 놀릴 때 심방 두 명이 등장하는데 과거에는 남자 심방들이 많이 했지만 지금은 젊은 여자 심방들이 하기도 한다. 주로 소무가 등장하는데 과거에는 시루의 크기가 매우 커서 힘이 없는 사람은 이 놀이를 하는 것 자체가 불가능했다고 한다.

나까시리를 놀리는 것은 시루떡을 높이 올렸다 받고 서로 다른 심방이 이 시루를 주고 받는 등의 행위로 구성된다. 심방들은 재미난 표정과 익살스런 행동으로 시루를 던지며 말장난을 하고 논다. 춤을 추듯 덩실거리며 굿청 여기저기를 오가며 시루를 던지고 주고받던 이들은 어느 정도 시루를 놀렸다고 생각하는 순간 주저앉아 자신의 어깨 너머로 시루를 던진다. 이 시루를 던지기 전에 가운데 구멍을 뚫어 놓았는데 이 구멍이 가려지는 쪽으로 시루가 놓이면 시루를 충분히 놀린 것이 되고 그렇지 않으면 충분히 놀리지 않은 것이 된다. 이때 심방이 본주에게 가서 구멍을 메울 인정을 걸라 말하고 본주가 내민 돈으로 구멍을 메운 시루를 다시 한 번 힘차게 놀린 후 같은 동작을 반복한다. 원하는 결과가 나올 때 시루를 놀리는 일을 마무리한다.

이 놀이에서는 시루떡 자체를 충분히 돌려 놀리는 것이 중요하다. 시루 자체가 충분히 흔들리고 던져지고 원 운동을 반복하는 물리적 과정 자체가 중요한 것이다. 이것이 신을 즐겁게 하는 일이자 신의 성스러운 힘을 발동시키는 일, 혹은 그 힘을 활성화 하거나 증폭시키는 일로 인식된다. 충분히 놀린 시루는 네모난 모양으로 네 귀퉁이를 자르고 이렇게 만든 '도전'을 상에 다시 올린 후 지장본을 풀고 군병지사님을 하는 것으로 이 제차 전체가 마무리된다.



사진84 시왕맛이 저승문이 꽃힌 나까시리 (시황전에 올린 시루떡)



사진85 시왕맛이 나까시리 놀릴 때 시루떡의 구멍을 본주 돈으로 메운 모습



사진86, 87 시왕맛이 나까시리 놀리는 장면



3) 사회적 맥락

① 굿판의 음식과 사람들

과거 집에서 굿을 하던 단골들이 굿당에 와서 굿을 하면서 갖게 된 중요한 변화가 있다. 바로 본주 단골이 비로소 굿의 전체를 볼 수 있게 된 것이다. 본주의 자택에서 굿을 하면 ‘여성’인 본주의 경우 굿에 필요한 음식을 마련하고 심방의 일을 돕느라 굿의 전체를 제대로 볼 겨를이 없다. 일을 하는 틈틈이 걸논질로 굿을 보거나 소지를 올리는 등 본주가 꼭 참여해야 하는 대목에만 굿판에 앉아 있을 수 있었다. 권당들이 모두 나서 본주의 조왕 살림을 거들지만 본주가 느긋하게 앉아 굿을 볼 겨를은 없다.

그래서인지 굿당에서 하는 굿에 처음 참여한 본주들은 대부분 굿판에서 눈을 떼지 못했다. 또 심방이 하는 행동의 의미가 무엇인지, 본풀이 내용이 어떤 신에 관한 것인지 등을 궁금해 하고 그에 대해 누군가 설명을 하면 열심히 귀를 기울여 들었다. 본주 내외가 참여하는 경우에도 정작 굿을 청한 것은 이른바 ‘안어른’들인데 이들은 대부분 굿판에서 어느 정도 소외되어 있었다가 조왕 살림에서 놓여난 오늘에 이르러서야 제대로 굿을 즐길 수 있게 된 것이다.

개인 굿뿐 아니라 마을 굿의 상황도 크게 다르지 않다. 해녀굿은 해녀들이 주관하는 해녀들을 위한 굿인데 정작 제관으로 참여하는 해녀들을 제외한 나머지 사람들은 해녀굿을 제대로 보기가 어렵다. 언젠가 ‘해녀 삼촌’들이 해녀굿이 널리 알려지는 것은 좋은데 해녀굿을 보러 오는 ‘손님’들이 늘어나서 이 손님 접대를 하느라 해녀굿의 주인인 자신들이 굿에 제대로 참여할 수가 없다고 푸념하는 것을 들은 적이 있다. 이 때문에 해녀굿의 주인인 ‘해녀 삼촌’들은 해녀굿에 손님이 오는 손님들이 식사 시간에 맞춰 한 끼밖에 밥을 먹기를 원하고 이때 식사로 대접하는 음식을 ‘국수’처럼 비교적 손이 덜 가는 음식으로 장만하기 시작했다.

해녀굿의 경우 일주일이나 5일 전부터 해녀들이 모여 굿을 위한 위한 ‘물질’을 한다. 굿에 쓸 비용을 마련하기 위해, 또 굿상에 올릴 해산물을 장만하기 위해 물질에 나서는 것이다. 해녀굿(잠수굿)은 봄철에 하는 경우가 많은데 동쪽에서는 대체로 성계 물질로 바빠지기 직전에 하는 경우가 많다. 다만 요사이 기후 변화로 인해 바다의 생태계가 크게 달라지고 있어 계절별 물질의 내용과 성격 또한 큰 폭으로 변화하고 있으며, 해녀들이 바쁜 철을 피하던 해녀굿의 시기와 해녀 물질 사이의 상관성 역시 조금씩 달라지고 있다.

5일이나 7일 전부터 해녀들이 일정한 시간에 모여 물질을 하면 그 수확물의 일부는 상에 올릴 음식으로 저장해 두고 나머지는 수협 등에 넘겨 굿 비용을 마련하는 데 보탠다. 바닷가 마을에서 해녀굿은 마을 전체가 움직이는 큰 행사여서 마을의 이장이나 자치회 임원들뿐만 아니라 수협과 농협 임직원들, 면장이나 지역 정치인들도 모두 굿 당일 현장을 방문하여 비용을 보태거나 선물을 보낸다.

해녀굿의 상에 오르는 음식들은 일반 굿에 오르는 음식들과 크게 다르지 않다. 마을마다 조금씩 차이는 있지만 계절과 해당 지역의 특성에 따라 제철에 땅과 바다에서 가장 많이 나는 재료를 활용해 음식을 마련한다. 해녀굿 상에는 일반 굿의 상에 오르는 음식과 달리 이른 봄에 많이 나는 날것의 해산물이 올라가고 꼬치에 다양한 해산물을 끼워 양념해 구운 ‘적’이 올라간다. 여유가 있는 중산간 지역의 마을 굿에서는 소고기를 끼워 구운 ‘설내적’을 올리지만 바닷가 마을의 해녀굿에서는 꼬치에 쇠고기 대신 소라와 해삼, 전복 등을 끼워 굽는다.

해녀들은 굿이 진행되기 하루 이틀 전부터 모여 음식을 만들어 먹고 해녀들의 작업장에서 잠을 잔다. 굿을 준비하는 데 일손이 많이 필요해서이기도 하지만 이렇게 일 년에 하루 2~3일씩 함께 모여 음식을 만들어 먹으며 공동체가 함께 즐기는 시간을 보내기도 하는 것이다. 예전에는 그 놀이의 규모가 더 컸는데 코로나 팬데믹 이후 그 규모가 줄어들었다. 이때 해녀들은 바다에서 나는 온갖 해조류와 해산물들로 국을 끓여 먹기도 하고 전을 부치거나 해산물 무침을 만들어 먹는다.

해녀굿에 오는 손님들에게 대접하는 음식으로 가장 많이 상에 오르는 것은 국수와 빙떡이다. 국수의 고명이나 육수를 내기 위한 재료로 쇠고기나 돼지고기를 사용하기도 하지만 돼지고기를 먹을 수 없는 심방의 사정이 있을까 염려하여 멸치로 육수를 만드는 경우가 많다. 빙떡은 메밀을 부쳐 만든 겉면 안에 무나물을 넣어 만드는 것으로 간을 세게 하지 않아 주로 ‘습습한’ 맛으로 즐긴다.

바로 이웃한 마을이라도 해녀굿에서 차려 내어 오는 음식이 다른데 물질로 수확한 해산물의 종류와 양에 따라 해마다 준비하는 음식의 종류도 달라진다. 성계철이 당겨져 굿을 할 즈음 성계가 많이 잡히면 성계장이나 날것의 성계알이 손님상에 오르기도 한다. 마을마다 ‘적’으로 만들어 올리는 해산물의 종류가 달라지는데 어떤 해에는 꼬치에 소라가 많이 끼워지고 어떤 해에는 전복이 더 많이 끼워지기도 한다. 해산물 무침에 들어가는 해산물의 종류도 한치, 소라 등 달라지고 물회나 비빔국수에 고명으로 올라가는 해산물의 종류도 그때그때 달라진다.

마을 신당에 신과세를 오는 단골들이 구덕에 꼭 담아 오는 음식으로는 ‘떡’과 생선, 과일, 밥, 삶은 달걀 등이 중요한데 마을 신당의 시작과 유지에 대대로 기여한 바가 큰 상단골인 경우 당을 찾는 정성이 남달라 지금까지 떡을 구입하지 않고 집에서 만들어 오기도 한다. 신과세 때 본향당만 찾는 것이 아니라 일렛당과 여드렛당을 함께 찾는데 김녕의 경우 음력 1월 13일에 본향당을 찾고 음력 1월 17일과 18일에 일렛당과 여드렛당을 찾는다. 일렛당과 여드렛당은 한밤중에나 깊은 새벽에 과세를 오는데 정성스런 마음을 담아 당에 오기 위해 눈이 오거나 비바람이 불어도 구덕에 음식을 담아 걸어오는 이들이 있다. 이때 한밤중에 일어나 당시루를 만들어 오는 이들이 있는데 구덕에 고이 싸온 시루에서는 단골의 정성만큼 고운 김이 모락모락 오른다. 당에 오래 다닌 이들은 이런 떡이나 밥에 숟가락이 아닌 ‘무남재’를 꽂아 오는데 이것은 제주 초가집의 이영을 엮는 데 쓰는, ‘청새’로 불리는 띠 종류의 풀을 말려 자른 것이다.

언젠가 마을 굿을 하는 날 상단골네 큰 어른이 마을 대표로 참여한 부녀회장에게 지청구를 하는 것을 들은 적이 있는데 그 내용은 당에 가져오는 음식을 차에 실어와선 안 된다는 것이었다. 당에 오는 마음은 첫째도 정성, 둘째도 정성이기 때문에 당신이 들어오시는 당 올레 입구에서부터 음식을 머리에 이고 들어와야 한다는 것이었다. 과거 자신들이 당제 음식을 마련해 올 때에는 아예 처음부터 머리에 음식을 이고 당까지 걸어왔다는 말로 당부의 말이 마무리되었다.

개인 굿이나 마을 굿에서 상에 오르는 음식이나 심방이 먹는 음식, 손님이 먹는 음식은 모두 ‘정성’을 표현하는 것으로 간주된다. 특히 마을 굿에서는 더욱 그러한데 과거에는 해녀굿과 같은 마을 굿에 거의 모든 마을 주민들이 참여했고 지금도 이런 전통은 어느 정도 유지되고 있다. 마을 굿에 참여하는 손님들에게 대접하는 음식 역시 허술하게 준비하지 않는다.

또한 마을을 지키는 본향신은 엄격하고 까다로워서 언제나 ‘정성’을 들이지 않으면 안 되며, 이 정성을 표현하는 가장 중요한 태도는 본향신이 싫어하는 돼지고기 같은 음식을 먹지 않는 것과 본향에 올 때 만들어오는 음식에 정성을 담는 것이다. 또 당제를 주관하는 심방을 대접하는 음식 역시 정성을 담아 마련한다. 이것은 개인 굿의 경우에도 마찬가지인데, 신과 인간을 매개하는 사제인 심방이 드실 음식에 굿을 대하는 단골의 마음이 담겨 있다고 여긴다. 2~3일씩 진행하는 사가집 굿에서는 하루에 한 번, 혹은 이틀에 한 번은 심방이 드시는 음식 상에 반드시 쇠고기나 전복 등 귀한 음식을 올린다.

② 음식을 매개로 한 굿판의 관계들

사람들 사이의 관계를 만드는 것은 ‘증여’다. 굿판은 다양한 선물, 곧 증여가 오가는 곳이다. 인간이 신에게 바치는 선물도 있지만 신을 대신한 심방이 단골에게 건네는 선물도 있고 단골이 심방이나 다른 이웃과 권당에게 건네는 선물도 있다. 심방은 개인 굿이나 마을 굿에서 단골에게 신이 주시는 것을 대신한다며 약간의 돈이나 작은 물건을 건네기도 하는데 여기에는 선물의 의미가 담겨 있다. 마을 굿이나 개인 굿에서 단골들은 반드시 심방에게 작은 선물을 준비해 건넨다. 휴지, 비누, 화장품, 스카프, 양말 등 작은 선물을 통해 굿의 비용과 별개로 심방에게 감사의 마음을 전하기도 하는 것이다. 해녀굿에서는 굿에 참여한 해녀들이 서로 선물을 나누기도 하고 굿판을 찾은 사람들에게 작은 선물을 준비해 건네기도 한다.

그러나 굿판에서 가장 중요한 증여의 대상은 ‘음식’이다. 굿판에서는 굿판에 참여한 모든 사람들에게 음식을 대접한다. 심방이 드시는 음식에는 정성과 마음이 깃들여 있어야 하며 심방은 이 단골의 마음을 헤아려 음식을 맛있게 먹는다. 또 굿상에 오른 음식은 신이 인간에게 내리는 선물로 이 역시 굿판에 참여한 이들이 맛있게 먹는다. 특히 여러 날 굿이 진행되는 경우 음식이 상하지 않게 여러 가지 고려를 하고 관리를 하면서 마지막 음식까지 남김없이 먹으려 애쓴다. 굿상에 오른 음식에는 신이 내리는 축복의 의미가 담겨 있어 어떤 상의 음식들은 반드시 굿을 청한 본주들이 먹어야 한다.

굿을 주관하는 수심방은 굿만 주관하는 것이 아니라 굿을 위한 모든 준비를 주관하며 인원과 자원을 배치한다. 수심방이 일종의 ‘경영’을 하는 것이다. 수심방의 관리 대상에는 음식이 들어간다. 수심방은 부엌 살림을 맡은 조왕할매와 의논하여 굿상을 위해 마련할 음식의 종류와 양을 가늠하여 돈을 배분하고 장을 본다. 5일이나 7일, 혹은 15일씩 진행되는 굿판에서는 굿에 참여한 이들이 먹을 음식의 식단을 짜고 이를 준비하는 것 또한 큰 일이다. 심방의 성향에 따라 다르긴 하지만 수심방이 ‘여성’인 경우 조왕할매와 의논하여 세심하게 음식을 준비하고 수심방이 ‘남성’인 경우 그 아내가 이와 같은 역할을 맡거나 조왕할매의 역할이 좀더 커지기도 한다.

굿당에서 굿을 하는 경우 본주가 먹는 음식과 본주의 가족 및 권당이 먹는 음식도 조왕할매가 준비해야 하기에 심방은 더욱 마음을 기울인다. 본주의 집에서 굿을 할 때 심방이 대접받은 음식에 담겨 있던 정성과 마음을 생각해서 굿당의 식사 역시 부족함 없이 차려내려 애쓴다.

상에 오른 음식을 나누는 것도 중요한 일인데 곳의 종류, 단골의 형편 등 여러 가지를 고려하여 음식을 나눠 갖는다. 예전에는 음식이 귀하고 쌀이 경제적 의미를 담고 있어 곳에 사용한 쌀과 음식을 나눠 단골에게 건네거나 심방이 모두 가져가게 하는 데에 서로를 향한 마음이 있었다. 예를 들어 단골이 가져오는 돈이 많지 않으니 가져온 쌀과 천을 모두 심방이 가져가게 하거나 단골의 형편이 여의치 않으니 곳상에 오른 음식 대부분을 단골이 가져가도록 배려하는 것이다. 이때 단골의 나이가 많아 음식을 혼자 관리하기 어려우면 생선이나 나물 등은 싸서 보내지 않고 과일이나 그밖의 음식들을 싸서 보내는 경우가 많다.

마을에 따라서는 마을 신당에 단골들이 가져온 음식들 가운데 일부를 마을의 가난한 사람이나 그 음식이 필요한 사람들에게 나누기도 한다. 물론 이것을 결정하는 것은 심방이다. 예를 들어 신과세 때에는 엄청나게 많은 과일이 들어오는데 고깃집을 운영하는 사람에게 사과나 배 묶음을 건네기도 하고 마을에 기거해 살아가는 누군가를 위해 곳당 한구석에 과일 묶음을 놓아 두고 가기도 한다.

곳판에서 나누는 음식에는 인간에 대한 신의 연민과 사랑이 담겨 있으며 이는 곧 곳판에 참여한 모든 사람이 서로를 향해 갖고 있고 가져야 하는 마음으로 인식된다. 곳판에서 음식을 나누는 것은 서로를 향한 정성과 연민, 더 나아가 연대의 마음을 나누는 것이다. 곳판에서 음식을 나눠 먹은 이들은 한결같은 마음으로 그날의 곳이 좋은 결과로 이어지기를, 신께서 인간이 마련한 음식에 깃든 정성과 간절함을 알아 차려 좋은 복을 내려주시길 기원한다.

그러나 곳판에 참여한 이들의 마음이 언제나 한결같이 화해롭기만 한 것은 아니다. 곳판에서는 다툼도 자주 일어난다. 곳의 진행에 다른 견해를 갖고 있는 심방들 사이에서 다툼이 일어나기도 하고 권당들 사이에서, 단골과 권당 사이에서 다툼이 벌어지기도 한다. 다툼이 노골적으로 가시화되지 않더라도 미묘한 신경전이 벌어지거나 단골과 심방 사이에 무언가 불편한 기류가 흐르는 경우도 있다. 과거에는 이런 갈등을 해결하고 중재하는 역할을 ‘떡할망’이 맡았다. ‘체할망’의 역할을 겸하기도 하는 ‘떡할망’은 쌀을 걸러 ‘고운’ 쌀과 ‘거친’ 쌀을 나누어 각각의 쌀로 그에 맞는 음식을 만드는 역할도 하지만 곳을 준비하는 단계에서부터 심방과 단골 사이에 의견을 조율하는 역할을 맡는다.

곳의 비용을 결정하고 음식의 양과 종류, 준비 과정에 들어갈 노역의 비중 등을 결정하는 것이 이 떡할망이다. 떡할망은 심방이 미처 다 알아채지 못한 단골의 사정을 전하고 단골이 헤아리기 어려운 심방의 마음과 여러 가지 사소한 결정들의 이유를 설명한다. 왜 떡을 여러 종류 해야 하는지, 형편이 어려울 때 대체할 수 있는 것과 대체할

수 없는 것은 무엇인지, 규모를 유지해야 하는 것과 줄여도 되는 것에는 무엇이 있는지 단골에게 설명하고 이를 중재하여 결정하는 역할을 맡는 것이다.

이런 역할을 맡을 정도로 떡할망은 곳의 내용을 잘 알고 있을 뿐 아니라 심방의 사정과 단골의 사정을 모두 두루 헤아리고 있다. 과거에는 마을마다 한두 명씩 떡할망이 있어 곳을 준비하는 단계에서부터 단골들이 떡할망과 의논을 했다고 한다. 지금은 이런 떡할망의 존재가 거의 대부분 사라졌다. 이 때문에 떡할망이 맡았던 역할을 심방들이 도맡아 진행해야 하는 상황이 되었다.

단골권의 축소와 곳의 문화가 조금씩 사라져감에 따라 곳에서 역할을 맡았던 이들의 존재가 사라져서 심방이 맡아야 하는 역할이 그만큼 늘어났다. 조왕할매는 이제 음식만 만드는 것이 아니라 소무의 역할을 하기도 하고 연물도 두드려야 한다. 떡할망 대신 수심방이 단골과 더 상세히 많은 것들을 의논하고 조율해야 하며 심방이나 심방의 가족이 직접 3일 이상 진행되는 곳의 음식들을 마련할 장을 보기도 한다.

곳을 둘러싼 사회적 관계의 변화는 곳에 참여한 이들의 역할을 변하게 할 뿐 아니라 곳 자체의 변화를 이끌어내기도 한다. 단골과 권당들이 모여 음식을 만들고 곳에 필요한 여러 인물들이 제 역할을 다할 때 심방은 오로지 곳의 연행에만 집중할 수 있다. 그러나 심방의 수가 줄어들고 곳에 참여하는 조왕할매나 떡할망이 더 이상 참여할 수 없게 될 때 심방이 맡을 역할을 늘어나고 곳의 구성도 조금씩 달라지지 않을 수 없다.

이러한 변화에도 불구하고 여전한 것은 곳의 목적이 무엇인가에 관한 단골과 심방, 그리고 곳판에 참여한 모든 이들 사이의 합의다. 곳의 목적은 오로지 신을 받들어 모시고 그를 잘 대접하여 보냄으로써 불운을 막고 좋은 복을 받는 데 있다. 그러나 이것은 오로지 신이 모든 문제를 해결해 주기를 바라는 마음이 아니라 인간이 인간으로서 자신의 역할에 최선을 다하고 노력할 때 신이 그것을 응원하고 돕는다는 의미에서의 축복이다.

곳에서 음식을 나누고 이 음식을 매개로 사람들과 관계를 만들어 나가는 행위의 저변에는 신이 지켜보며 지원하고 축복하는 그늘 아래 자신의 삶에 최선을 다하겠다는 인간의 다짐과 연대의 책임이 있다. 신이 인간을 지지하고 축복하듯 서로를 향해 지지와 연대의 뜻을 다하겠다는 무언의 약속이 이 관계의 한가운데 놓여 있는 것이다. 이것이 곳판에서 신과 인간 모두에게 ‘먹는 것’과 ‘먹고 먹이는 행위’가 중요한 이유다. 곳판의 음식에는 ‘나눔’과 ‘살림’, ‘연대’의 마음이 깃들어 있다.

김상보, 「동아시아 속의 한국의 음식생활문화」, 『민족과 문화』 6, 한양대학교 민족학연구소, 1997.

김숙희, 「금성당제의 굿상차림과 제물의 특징 연구」, 『남도민속연구』 44, 남도민속학회, 2022.

김은희, 「제주도 굿놀이」의 특징 연구:〈불도맞이〉의 굿놀이 연행사례를 중심으로, 『한국무속학』 14, 한국무속학회, 2007.

_____, 「제주도 본풀이와 놀이의 상관성-본풀이와 굿놀이의 연계양상과 유형을 중심으로」, 『탐라문화』.

36, 제주대학교 탐라문화연구소, 2010.

김채리, 「제주도 사자집 큰굿의 정서적 기제와 미학-서귀포시 성산을 고성리 정침의 큰굿을 예증 삼아-」,
『실천민속학연구』 42, 실천민속학회, 2023.

김현선, 「제주도 굿의 구조와 원리」, 『한국무속학』 14, 한국무속학회, 2007.

, 「한국의 굿과 떡의 상관성 연구」, 『비교민속학』 31, 비교민속학회, 2006.

도완녀, 「서울곳의 불사상 연구:상차림을 중심으로」, 『역사민속학』 60, 한국역사민속학회, 2021.

문무병, 「제주도 굿의 연희적 특징-굿의 전투성에 관한 일고」, 『제주도연구』 6, 제주학회, 1989.

, 「탐라 고문화와 칠성신앙」, 『민족미학』 11(2), 민족미학회, 2012.

박경신, 「제주도 무속신화(巫俗神話)의 몇 가지 특징」, 『국어국문학』 96, 국어국문학회, 1986.

심우성, 「서울 새남곳의 굿상차림」, 『샤머니즘연구』 1, 한국샤머니즘학회, 1999.

유요한, 「제주 전통 종교 신화와 의례의 학술적 가치」, 『종교학연구』 39, 한국종교학연구회, 2021.

이수자, 『제주도 무속과 신화 연구』, 이화여자대학교 박사학위논문, 1989.

, 「제주도 큰곳의 구조적 원형 및 문화사적 위상」, 『제주도연구』 7, 제주학회, 1990.

____, 「제주도 큰굿내의 신화에 나타난 가족구성상의 특징과 의의」, 『구비문학연구』 12, 한국구비문학회, 2001.

, 「일제강점기 제주도 무속신화의 채록현황과 그 의의」, 『한국무속학』 46, 한국무속학회, 2023.

이수화, 「민속현상에 나타난 소금의 쓰임새의 민중들의 의식」, 『민속학연구』 2(1), 안동대학 민속학회, 1994.

이용범, 「굿 의례음식: 무속 설명체계의 하나」, 『종교문화비평』 32, 종교문화비평학회, 2017.

이현정, 「제주칠머리당영등굿의 현황과 과제: 변주와 확장의 문제를 중심으로」, 『인문사회과학연구』 24(3), 국립부경대학교 인문사회과학연구소, 2023.

장애심, 『제주도 무속제 제물의 민속학적 연구』, 이화여자대학교 석사학위논문, 1976.

주영하, 『밤섬 부군당 도당굿의 제물과 음식: 신령과 인간의 공식(共食)』, 한국사머니즘학회 편, 『마포 부군 당 도당굿 연구』, 문덕사, 1999.

최길성, 「무라야마 지준과 아키바 다카시의 무속 연구」, 『한국무속학』 23, 한국무속학회, 2011.

최진아, 『무속의 물질문화 연구』, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2009.

최진아, 「무속의 음식표상 : 재료 선택에서 소비되기까지의 의미 부여를 중심으로」, 『돈암어문학』 28, 돈암어문학회, 2015.

_____, 「현용준의 물질문화 연구-제주도 무속을 중심으로-」, 『한국무속학』 37, 한국무속학회, 2018.

한양명, 「제주입춘굿의 성격과 축제사적 의의」, 『민속연구』 38, 안동대학교 민속학연구소, 2019.

한진오, 「제주도 입춘굿에 나타난 전통축제의 원리」, 『역사민속학』 26, 한국역사민속학회, 2008.

현용준, 「제주도의 무속의례」, 『한국언어문학』 3, 한국언어문학회, 1965.

, 「제주도 무속의 제물과 신」, 『백록어문』 1, 제주대학교 사범대학 국어교육과 국어교육연구회, 1986.

홍태한, 「서울곳의 상차림에 대하여」, 『한국무속학』 6, 한국무속학회, 2003.

, 「조기, 명태, 숭어의 민속학」, 『어문학교육』 47, 한국어문교육학회, 2013.

제주 굿에서 음식은 신께 바치는 최고의 공물이자, 신과 인간이 함께 즐기는 매개체이기도 하다. 또 굿의 음식은 신화와 의례의 주요 대목들을 표상하거나 설명하기도 하고, 때로 의례에서 신과 연관된 상징으로 기능하며 중요한 역할을 하기도 한다. 이때 음식이나 무언가를 먹고 먹이는 일은 그 자체로 굿에서 행하는 어떤 의례적 행위의 주요 대상이나 목적이 되기도 한다.

그리고 이 음식과 음식에 연관된 말과 행위를 둘러싸고 다양한 사회적 관계들이 형성되거나 수행된다. 신과 인간 사이의 관계뿐 아니라 심방과 본주, 심방과 단골, 단골과 단골, 심방과 심방, 심방과 심방의 일을 돕는 존재(떡할망이나 조왕할매)들과 단골들 사이의 관계가 음식이나 음식에 결부된 행위를 매개로 실행되거나 구현된다.

이 연구에서는 이른바 ‘제주 큰굿’으로 불리는 의례에서 음식이 어떻게 작용하고 기능하는지, 또 음식이 상징하거나 표상하는 바는 무엇인지, 음식이 본풀이(신화)나 의례에 어떻게 등장하고 또 이것들과 맺는 관계는 어떠한지, 신화와 의례의 맥락 위에서 음식이나 음식에 연관된 행위가 어떤 의미 효과를 만들어내는지 살펴본다.

음식은 ‘먹는 것’인데 의례인 굿에서 중요한 것은 ‘먹는 것’과 연결된 행위와 그 행위를 행하는 주체, 그리고 그 주체들 사이의 관계다. 여기에 ‘먹는 것’과 연관된 텍스트들이 있다. 이 텍스트에는 굿에서 연행되는 신화인 ‘본풀이’, 말명과 사설 등 ‘굿의 말’뿐만이 아니라 굿에서 거행되는 행위와 그 행위를 둘러싼 굿의 의례적 맥락들이 포함된다. 굿을 가로지르는 다양한 사회적 관계들과 이 관계를 구성하고 이 관계 위에서 수행되는 언어적 표현과 비언어적 표상들, 그리고 의례를 구성하는 행위와 비가시적인 사회문화적 맥락들까지 모두 텍스트에 포함되는 것이다.

이번 연구는 제주 큰굿의 음식뿐 아니라, 음식의 재료가 되는 것들, 음식과 관련된 굿의 행위와 도구들, 음식을 만들고 먹는 사람들과 그 음식을 바치는 신, 그리고 인간들 사이의 관계나 신과 인간 사이의 관계 등을 함께 다루며, 단골과 심방의 사회적 여건이나 경제적 지위, 이들의 삶을 떠받치는 자연적이고 문화적인 환경 등을 아우른다.

굿의 음식에 대한 조사와 연구는 본풀이와 굿, 그리고 음식에 국한된 것이 아니라 굿을 연행하고 전승하는 이들의 삶에 전제된 자연적 조건과 사회문화적 환경으로 확장되지 않을 수 없기 때문이다.

이 글에서는 제주 큰굿에 나타나는 먹거리(음식)와 그 먹거리에 연관된 행위들(먹이고 먹는), 그 먹거리와 연관된 사람과 사회적 관계들, 먹거리와 연결된 자연적 조건과 사회문화적 환경들을 살펴보려 한다. 이를 위해 먹거리는 편의상 낱것과 익힌 것으로 구분하게 될 것이다. 이에 따라 먼저 굿(의례)에서 먹는 것과 이와 연관된 행위들 각각 어떻게 나타나는지 ‘낱것’과 ‘익힌 것’으로 나누어 살펴보고, 이 ‘먹는 것’과 연관된 행위와 표상들이 어떤 의미와 기능을 갖는지 신화적 맥락과 의례적 맥락, 사회적 맥락에서 살펴보려 한다. 이 과정에서 먹는 것과 이에 연관된 행위 및 기능이 전제하거나 상호작용하고 있는 사회적 관계와 의미 표상들, 그 밖의 자연적이고 문화적이며 의례적인 조건과 기능들을 함께 탐색하려 한다.

굿에서 먹거리와 이와 연관된 행위는 모두 무언가를 먹이고 살리고 풀어주는 의미를 갖는다. 그리고 여기서 먹이고 살리고 풀어주는 주체이자 대상이 되는 것이 신과 인간, 그리고 그 사이의 존재인 심방이다. 굿의 핵심이 신과 인간과 모든 녀들을 먹여 살리고 풀어내는 데 있다면 이 한가운데 있는 것이 먹거리라고 할 수 있다. 먹거리가 행위의 주요 대상이자 목표인 동시에, 의례 대상 신격과 의례의 주요 대목들에서 어떤 의미와 기능을 상징하거나 표상하기 때문이다. 인간인 단골과 심방은 녀와 조상과 신들께 가장 중요한 증여의 대상 공물로 먹거리를 바친다. 그리고 그 굿에서 인간은 먹거리로 신을 섬기고 놀리며 신을 보낸다.

굿판에서는 산 사람도 먹고 죽은 녀도 먹으며 조상과 신들도 먹는다. 굿의 목적을 표현하는 말 가운데 ‘녀이 풀리고 조상이 풀려야 생인 가슴도 풀린다’는 말이 있다. 굿의 주요 목적과 기능 가운데 하나가 ‘풀림’에 있다면 이 ‘풀림’의 연대에서 가장 중요한 매개 역할을 하는 것이 먹거리다. 굿에서는 음식을 나눈 이들이 모두 연대하여 ‘살림’과 ‘풀림’의 길에 나선다. 이 ‘살림’의 증여가 ‘엷히고 맺힌 모든 것들을 풀어내는 데’ 목적을 둔 일이라면 애도에 초점을 둔 의례인 굿에서 먹거리가 가진 의미는 주술적 상징성이나 의례적 기능성, 혹은 사회적 맥락의 기능과 의미를 넘어선다.

In *Jeju gut*^{shamanic ritual of Jeju Island}, food serves both as the highest form of offering to the gods and as a medium through which deities and humans commune. The food prepared for *gut* not only represents and explains key elements of myth and ritual but also acts symbolically in relation to the deities, playing a central role in the ceremonies. The act of eating and feeding food or other items often serves as the central objective or medium of ritual practice.

Moreover, various social relationships are formed or enacted around the food itself, as well as the words and actions associated with it. These include not only the relationship between deities and humans, but also those between *simbang*^{shaman} and the *bonju*^{principal ritual patron}, *simbang* and *dangol*^{religious persons in community}, *dangol* and other *dangol*, *simbang* and other *simbang*, as well as between the shamans' spirit helpers^{tteokhalmang or jowanghalmac} and *dangol*. These relationships are mediated and enacted through food and food-related practices.

This study examines how food functions and operates within the ritual known as the '*Jeju Keungut*'^{a major shamanic ritual of Jeju Island}, what food symbolizes or represents, how it appears in *bonpuri*^{shamanic myths} and rituals, and how it relates to them. It also explores the meaning-effects that food and food-related practices generate within the mythological and ritual contexts.

Food is fundamentally 'things to be eaten,' but what is significant in a *gut* is the act associated with 'things to be eaten,' the agents who perform these acts, and the relationships among these agents. Accompanying these are the texts related to 'things to be eaten.' These texts include not only *bonpuri*, the shamanic myths recited during the *gut*, and other ritual narratives such as *malmyeong* and *saseol*, but also the ritual actions carried out within the *gut* and the ritual contexts surround-

ing these acts. In this sense, the text encompasses the diverse social relationships that intersect within the *gut*, the verbal expressions and nonverbal representations that constitute and are enacted through those relationships, as well as the ritual actions and the invisible socio-cultural contexts that underpin the entire ritual performance.

This study addresses not only the food used in *Jeju Keungut*, but also the ingredients that constitute the food; the ritual actions and tools associated with food; the deities to whom the food is offered and the people who prepare and consume it; and the various relationships between humans and deities, as well as among humans themselves. It further encompasses the social conditions and economic status of *dangol* and *simbang*, along with the natural and cultural environments that sustain their lives. This broader perspective is essential because research on food in shamanic rituals cannot be confined solely to *bonpuri*, the ritual itself, or the food offerings. Rather, it must necessarily extend to the natural conditions and socio-cultural environments that underlie the lives of those who perform and transmit these rituals.

This study explores the foods featured in *Jeju Keungut*, the associated practices of feeding and eating, the social relationships formed around these foods, and the natural and socio-cultural conditions intertwined with them. For analytical clarity, food will be broadly categorized into 'raw' and 'cooked.' Based on this distinction, this paper first explores how 'things to be eaten' and the practices associated with them manifest within the ritual context, with particular attention to the categories of raw and cooked items. Then, it examines the meanings and functions of practices and representations associated with these 'things to be eaten,' in mythological, ritu-

al, and social contexts. Through this process, the study aims to illuminate the social relationships, symbolic meanings, and the natural, cultural, and ritual conditions that underpin and interact with “things to be eaten” and the practices and functions associated with them.

In a *gut*, food and its associated practices carry the meanings of feeding, revitalizing, and releasing. The agents and recipients of these acts are the deities, humans, and the *timbang*, who exists between them. If the essence of *gut* lies in feeding, revitalizing, and releasing deities, humans, and all spirits, then food can be seen as central to this process. Food serves not only as the primary object and goal of ritual action, but also as a symbol and representation of meaning and function in the physical representation of deities addressed and the key phases of the ritual. Humans - *dangol* and *timbang* - offer food as the most significant form of tribute to spirits, ancestors, and deities. Through these food offerings, they serve, entertain, and send off the deities. In a *gut*, food is shared not only by the living, but also by the dead souls, ancestors, and deities. There is a saying that reflects the core purpose of the ritual: “Only when the soul is released and the ancestor is released can the hearts of the living also find relief.” If one of the main purposes and functions of the *gut* is ‘*pullim*’^{release}, then food plays the most crucial mediating role in this collective process of release. Those who share food during the ritual come together in solidarity to engage in the path of ‘*sallim*’^{vitalization} and ‘*pullim*.’ If the act of ‘*sallim*’ is ultimately aimed at ‘unraveling all that is entangled and bound,’ then the significance of food in a *gut*, a ritual focused on mourning, transcends its magical symbolism, ritual functions, or the functions and meanings within a social context.

‘먹는 것’으로 들여다보는 ‘제주 큰굿’

‘Jeju Keungut’ from the Perspectives
of Food, Eating, and Feeding

글·사진	김영희·김시연
총괄	장상교, 최순권
운영	우승하
기획	박형준, 김연정, 이나현
발행일	2025년 8월 2일
발행인	장상훈(국립민속박물관장)
발행처	국립민속박물관 [03045] 서울시 종로구 삼청로 37 02.3704.3205 www.nfm.go.kr
제작	유니크플러스 www.unps.co.kr
발간등록번호	11-1371141-100003-01
ISBN	978-89-289-0457-0
ISBN SET	978-89-289-0455-6 94380

저작권법에 의해 보호를 받는 저작물이기에 무단전재와 복제를 금지합니다.
저작권자와 국립민속박물관의 동의를 받아 이 책의 내용 전부 또는 일부를 활용할 수 있습니다.

As the contents are protected under copyright law, unauthorized reproduction and copying are prohibited.
Use of all or part of this book's contents is permitted with the consent of the copyright holder
and the National Folk Museum of Korea.