충무공 이순신장군 사당의 불천위제례음식문화 비교 - 아산현충사고택 · 통영착랑묘 · 남해충렬사 -

박미연¹ · 강민경¹ · 조명희¹ · 최서율¹ · 박필숙^{2*}

¹경상대학교 식품영양학과, ²경북대학교 식품영양학과

Comparison of Bulcheonwijerye Food Cultures in Shrines of Admiral Yi Sun-sin

Mi-Yeon Park¹, Min-Kyung Kang¹, Myung-Hee Cho¹, Seo-Yul Choi¹, Pil-Sook Park^{2*}

¹Department of Food and Nutrition Gyeongsang National University

²Department of Food Science and Nutrition Kyungpook National University

Abstract

The aim of this study was to comparatively analyze the differences in *Jinseol* (ritual table-setting) and *Jesu* (ritual food) from the cultural perspective of ancestral ritual formalities regarding *Bulcheonwijerye* of Admiral Yi Sun-Sin, which is being held in *Asan-hyeonchungsa* shrine, *Tongyeong-changnyangmyo* and *Namhae-chungyeolsa*. The results are summarized as follows. A total of 32 types of *Jemul* (ritual food) in 6 rows in *Asan-hyeonchungsa* shrine, a total of 30 types of *jemul* in 6 rows in *Tongyeong-changnyangmyo*, and a total of 12 types of *jemul* in 2 rows in *Namhae-chungyeolsa* were prepared for the ritual table. In the *Asan-hyeonchungsa* shrine and *Tongyeong-changnyangmyo*, cooked foods have been used for *jesu*, whereas raw, uncooked foods have been used for *jesu* in *Namhae-chungyeolsa*. In the *Asan-hyeonchungsa* shrine, Gaeng (Kook) for liquid soup of *Tang* (stew) and *Tang* (5-tang) for the solid ingredient of stew have been prepared for a ritual table. In *Tongyeong-changnyangmyo*, fish Kook for Gaeng and *So-tang* (tofu stew) for *Tang* have been prepared for the ritual table. In *Asan-hyeonchungsa* shrine, *Yukjeok* (beef slices broiled on a skewer), *Gyejeok* (chicken jeok) and *Eojeok* (fish jeok) have been stacked together as *Dojeok* on a ritual table whereas in *Tongyeong-changnyangmyo*, *Yukjeok*, *Sojeok* and *Eojeok* have been placed on the ritual table as *Pyunjeok* (one by one). In *Namhae-chungyeolsa*, raw pork meat has been placed on the ritual table. As *Po* (a dried meat or fish), dried fish and dried seafood have been used in *Tongyeong-changnyangmyo*, whereas raw beef meat has been used in *Namhae-chungyeolsa*. Although *Namul* (cooked vegetables) and *Mulkimchi* (watery plain kimchi) are placed on ritual table for *Asan-hyeonchungsa* shrine, only *Namul* and *Saengchae* (raw vegetables) is used in *Tongyeong-changnyangmyo* and *Namhae-chungyeolsa*, respectively. *Bulcheonwijerye* for the same person, Admiral Yi Sun-Sin, has different characteristics according to the shrines. Accordingly, there is a need to preserve and succeed *bulcheonwijerye* of Admiral Yi because it is a traditional culture in ancestral rituals.

Key Words: Yi sun-sin, bulchunweejerye, ritual food, ritual table-setting

1. 서 론

제례(祭禮)는 조상에 대한 효와 예를 나타냄으로써 조상의 은덕을 추모하고 기념할 뿐 아니라 후손에게 예법을 가르치고 긍지를 일깨워 주는 것으로 관혼상제 중에서 중요한 의례이다. 이러한 제례의 변화 양상을 보면, 제사를 수행하는 봉사자(奉祀者)는 시대의 흐름에도 불구하고 종법원칙에 입각하여 적장자로 규정되어 지속되고 있으나, 제사를 받는 향사자(享祀者)는 시대에 따라 변화를 겪어왔다. 고려 말 1390

년(공양왕 2) “종4품 이상(사대부)은 3대, 6품 이상 2대, 7품 이하 및 서민들은 부모만을 제사한다”(석당학술원 국역, 「高麗史」 2006)는 「大夫士庶人祭禮」가 조선 최초의 법전인 「經濟六典」(1397년, 태조 6)에 그대로 실린 이후 1428년(세종 10)에 주자가례(朱子家禮)에 입각하여 차등봉사를 철폐하고 4대 봉사를 실시해야 한다는 주장이 있었으나 제도가 개선되지는 않았다(조선왕조실록 CD-ROM 간행위원회, 「世宗實錄」 1995). 이 후 「경국대전」(1485, 성종16)에서도 문무관 6품 이상은 3대를 제사하고 7품 이하는 2대를 제사하

*Corresponding author: Pil-sook Park, Department of Food Science and Nutrition, Kyungpook National University, 80 Daehakro, Bukgu, Daegu, 702-701, Korea Tel/Fax: 82-53-950-6236 E-mail: pspark@knu.ac.kr

며 서인(庶人)은 단지 부모만을 제사한다(鄭南植 등 편역, 「經國大典註解」 2009)며 고례(古禮)에 따른 계급적 차이를 제례에 두었으나, 우리나라에서 관직, 품계, 사(士), 서(庶)에 관계없이 4대 봉사를 하게 된 시기는 임진왜란 이후이다(국립민속박물관 2003).

불천위(不遷位)는 4대 봉사를 하는 일반기제와는 달리 봉사(奉祀)하는 대(代)가 다 되어도 신위(神位)를 매안(埋安)하지 않고 가묘(家廟)에 감실(龕室)을 만들어 모시거나 별묘(別廟)를 세워 안치하고 제향(祭享)을 끊이지 않고 영구히 모시는 것을 일컬으며, 나라에 큰 공을 세웠거나 학덕이 높아서 신위를 땅에 묻지 않고 영원히 사당에 모실 수 있도록 허락한 제사로, 나라에서 정한 국불천위와 유림에서 발의한 유림 불천위가 있다(윤 1996). 신주를 땅에 묻지 않고 계속 봉사한다하여 부조위(不祧位)라고도 하며, 부조위를 두는 사당을 부조묘(不祧廟)라고 한다. 또한 불천위 대상 조상과 그 배우자는 영구히 매년 기일에 후손들의 제향을 받는다(신 2002).

본 연구는 선조 25년(1592) 왜군의 침입으로 나라가 실로 위급한 상황에 처해 있을 때 구국의 일념으로 적의 대병에 맞서 싸워 조국을 구한 민족의 대 은인이신 충무공 이순신(1545~1598)장군의 불천위제례의 진설과 제수에 관한 지역 및 주관에 따른 특징을 파악하여 제례문화의 자료로 활용하고자 함에 의의가 있다. 공께서는 1591년 2월, 당시 우의정 류성룡의 천거로 전라좌도 수군절도사로 임명되어 임진왜란 1년여 전부터 전쟁에 대비하였다. 전라좌수사가 된 이후부터 전사할 때까지 전라좌수사로 2년 반, 삼도수군통제사로 4년 10개월을 재임하여 임란 이전 시기를 포함하여 7여년에 걸쳐 수군 지휘관을 역임하였다(이 2010). 공께서 임진왜란 중 왜의 수군에 맞서 출전한 횡수와 전승에 대한 기록을 보면 12차례 출전하여 전승으로 이끌었으며, 생애 마지막 출전이 된 제 12차 출전은 1598년 11월 18일 밤 10시쯤 왜군의 봉쇄를 뚫고 노량 앞바다로 진격하여 11월 19일 새벽 2시경 500여 척의 왜적선과 접근 난투전을 벌이던 중 관음포 앞바다에서 왼쪽 가슴에 적탄을 맞고 순국하셨다(박 등 2005). 이후 1604년(선조37)에 선무1등 공신에 책봉되어 좌의정에 추증되었고(조선왕조실록 CD-ROM 간행위원회, 「宣祖實錄」 1995), 1643년(인조21)에 ‘충무공’이라는 시호(諡號)를 받았으며, 1793년(정조17)에 영의정으로 추증(조선왕조실록 CD-ROM 간행위원회, 「正祖實錄」 1995)된 후 1795년(정조19) 왕명에 따라 이순신의 행적 및 유고를 모아 ‘충무공이순신전서(忠武公李舜臣全書)’가 발간되었다. 충무공 이순신 관련 제례는 왕명에 의해 정당 건립 및 사액이 하사된 국불천위로 전국에 장군을 받드는 사당이 무려 30곳 이상이며, 장군과 관련된 유적지와 사당에서 장소와 주관에 따라 다양한 종류의 제사가 이루어지고 있다. 여수(충민사), 진해(북원로터리), 통영(충렬사), 해남(정유재란 순절묘역)에서는 고유제를 지내고, 아산(현충사), 통영(충렬사), 해남(충무사)에서는 탄신제

를, 통영(충렬사), 고성(송충사), 거제(효충사)에서는 춘·추계향사가 거행되며, 아산현충사고택, 통영착량묘, 남해충렬사 3곳에서는 불천위제가 봉향(奉享)되고 있다. 시대적으로 조선초기, 조선중기 및 후기 인물의 불천위제례에 대한 가문위주의 연구로 Choi & Park(2008)은 단계 하위지와 서애 류성룡의 불천위제례에 대해, Ruy(2009)는 회재 이언적, 겸암 류운룡, 충재 권벌, 농암 이현보, 퇴계 이황의 불천위제례에 대해, 김(2011)은 문충공 김종직, 양민공 손소, 문헌공 정여창, 문경공 김굉필, 효절공 이현보, 문원공 이언적, 문순공 이황, 문목공 정구의 불천위제례에 대해 연구하였다. 하지만 한 분의 대상자에 대해 여러 지역에서 불천위제례를 지내는 사례는 없었다. 이에 시대적 변천에 따라 다소 변화될 수 있는 불천위제례의 진설에 대해 「주자가례」를 근본으로 살펴보고, 이충무공 사당의 불천위제례 진설과 제수에 대해 제례문화의 관점에서 비교 분석하고자 한다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 문헌고찰

충무공 이순신의 위대한 역사적 업적 뿐 아니라 인간적인 모습 등에 대하여 조선왕조실록, 난중일기 등을 참고로 하였으며, 불천위제례에 대한 자료 수집을 위해 이미 발간된 여러 문헌들을 고찰하였다.

2. 현장조사

이충무공에 대한 불천위제례가 거행되는 아산현충사고택, 통영착량묘, 남해충렬사의 불천위제례에 대해 예비조사를 한 후 제례가 거행되는 날 아산현충사고택과 남해충렬사는 2010년 12월 24일(음력 11월 19일), 통영착량묘는 2008년 12월 16일방문하여 이제왕 덕수이씨 15대 장손(아산현충사고택), 강광수 관리책임자(남해충렬사), 박형균 통영충렬사재단 이사장(통영착량묘)을 비롯한 관계자 및 집안어른들의 협조로 면담과 사진촬영 등이 이루어졌으며, 제례의 절차, 제수진설 및 제수 등을 조사하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 지역별 이충무공의 불천위제례 일시, 장소 및 주관처

이충무공 불천위제례를 지내는 곳으로 알려진 아산현충사고택, 통영착량묘, 남해충렬사의 불천위제례 일시, 장소 및 주관처를 <Table 1>에 나타내었다. 아산현충사고택에서의 불천위제례는 음력 11월 19일에 덕수이씨 충무공과 종친회에서 주관하여 고택의 가묘에서 새벽 0시에 기제를 지낸다. 불천위제가 제향 되는 가묘는 고택 뒤편에 있으며, 이충무공의 신위가 모셔져 있다.

(재)통영충렬사 주관의 통영착량묘 이충무공 불천위제례는 충무공께서 돌아가신 날을 양력으로 환산한 양력 12월 16일

<Table 1> General information of Admiral Yi Sun-sin Bulcheonwijerye depends on shrines

구분	아산	통영	남해
제례일	11월 19일(陰)	12월 16일(陽)	11월 19일(陰)
제례 장소	아산현충사고택	통영착량묘	남해충렬사
제례 주최	덕수이씨 종친회	(재)통영충렬사	(사)남해충렬사

<Table 2> The ritual procedure of Admiral Yi Sun-sin Bulcheonwijerye depends on shrines

	아산현충사고택	통영착량묘	남해충렬사
영신례 (迎神禮)	취위(就位)	취위(就位)	취위(就位)
	진찬(進饌)	-	-
	출주(出主), 개독(開讀)	개독(開讀), 주영신악(奏迎神樂)	개독(開)
	참신(參神)	참신(參神)	참신(參神)
작헌례 (酌獻禮)	강신(降神)	강신(降神)	강신(降神)
	초헌(初獻; 肉炙)	주삼헌악(奏三獻樂), 초헌(初獻)	초헌(初獻)
	아헌(亞獻; 鷄炙)	아헌(亞獻)	아헌(亞獻)
	종헌(終獻; 魚炙)	종헌(終獻), 주송신악(奏送神樂)	종헌(終獻), 음복례(飲福禮)
송신례 (送神禮)	유식(脩食; 添酌, 插匙正箸)	-	-
	합문(闔門)	-	-
	계문(啓門)	-	-
	사신(辭神; 進茶)	-	-
	철찬(撤饌)	철변두(撤豆), 합독(闔)	철변두(撤豆)
	납주(納主)	망예례(望禮), 철예찬합문(撤禮饌闔門)	망료례(望燎禮), 철찬합호(撤饌闔戶)

오전 11시에 제향(祭享)되어 다른 지역에서의 불천위제례일과 차이가 있었다. 2008년부터 통영지역은 이충무공을 추모하는 불천위제례를 비롯한 탄신제, 고유제의 제례일을 모두 양력일로 환산하여 지내고 있었고, 착량묘는 이충무공께서 노량해전에서 순국하신 그 이듬해 공을 따라 종군하였던 수군들과 주민들에 의해 지어졌던 사당으로 이충무공 사당의 효시가 된 곳이다.

남해충렬사는 노량해전에서 전사한 충무공의 시신을 고금도(古今島)를 거쳐 충남 아산현충사로 운구 되기 전 유해를 안치하였던 곳으로, 이충무공을 추모하는 불천위제례는 (사)남해 충렬사 주관으로 음력 11월 19일 오전 10시에 봉향(奉享)되었다.

2. 제례절차

아산현충사고택, 통영착량묘, 남해충렬사에서 봉향되고 있는 이충무공 불천위제례의 절차는 크게 신을 모시는 영신례(迎神禮)와 헌관이 술을 올리는 작헌례(酌獻禮) 그리고 신을 보내는 송신례(送神禮)로 분류되었다<Table 2>. 먼저 영신례를 살펴보면, 아산현충사고택에서는 취위(就位), 진찬(進饌), 시접, 과일, 찬, 탕, 전, 편, 제주잔 올리기), 출주(出主, 신주 모셔오기), 개독(開讀, 신주 모신 독 열기), 참신(參神, 조상신께 함께 인사드리기), 강신(降神, 조상신 왕림) 순이었고, 통영착량묘에서는 취위, 개독, 주영신악(奏迎神樂, 신을 맞이하는 음악 연주하기), 참신, 강신의 순이었으며, 남해충렬사에서는 취위, 개독, 참신, 강신의 순이었다. 영신례의 참신은

일반적으로 신주(神主)를 사용할 경우 선(先)참신 후(後)강신의 순으로 행하고, 지방(紙榜)을 사용할 경우 선(先)강신 후(後)참신의 순이다(김 2000). 이에 아산현충사고택, 통영착량묘와 남해충렬사의 불천위제례는 선 참신, 후 강신 순으로써 신주를 모시고 봉향함을 알 수 있었다. 그리고 아산현충사고택에서는 개독 전, 출주 행하고, 통영착량묘에서는 개독 후 영신악을 연주함으로써 각각 다른 두 지역에서의 불천위제례 절차와 다소 차이가 있었다.

작헌례는 세 지역 모두 초헌(初獻, 첫 술잔 올리기), 아헌(亞獻, 두번째 술잔 올리기), 종헌(終獻, 마지막 술잔 올리기)의 순으로 거행하였고, 차이점은 아산현충사고택에서는 초헌례에 육적을, 아헌례에 계적, 종헌례에 어적을 도적(都炙)하여 올렸고, 통영착량묘에서는 악사가 초헌(첫 술잔을 올리기) 직전에 삼헌악(奏三獻樂)을 연주하였고, 종헌(마지막 술잔올리기) 직후 음복례 때 송신악(奏送神樂)을 연주하였으며, 남해충렬사에서는 음복례 때 헌관이 제주를 마시고 도마와 칼을 갖고 신위 앞의 포와 육을 조금씩 덜어내는 행례(俎及刀 進減神位前 胙肉)를 하였다.

송신례는 아산 현충사에서는 유식(脩食, 식사 권하기), 합문(闔門, 문 닫고 기다리기), 계문(啓門, 문 열기), 사신(辭神, 조상신 보내 드리기), 철찬(撤饌, 제사상 거두기), 납주(納主, 신주를 사당으로 모시기) 순이었고, 통영착량묘에서는 철변두(撤饌豆, 제기를 거두기), 합독(闔讀, 위패함 닫기) 후 축관을 구덩이에서 태우는 망예례(望瘞禮)를 행한 후, 차린 예찬을 물리고 문을 닫고 나가는 철예찬합문(撤禮饌闔門)의 순

<Table 3> The ritual table-setting of Admiral Yi Sun-sin Bulcheonwijerye depends on shrines

구분	아산현충사고택	통영작량묘	남해충렬사
1행	메, 시집, 갯	시집, 갯, 메	좌반, 돼지고기, 조, 쌀, 대추, 우포
2행	메국수, 적, 편청, 편	돼지머리, 소적, 어적, 편	미나리, 무, 돼지머리, 소금, 밥
3행	편육, 전	해산물포	
4행	우육탕, 내장탕, 돈육탕, 소탕, 어탕	해물파전, 육적, 어전, 건어포	
5행	육포, 숙채, 침채, 간장, 어포, 좌반, 식혜	숙채, 소탕, 간장, 식혜, 조과	
6행	밤, 배, 호두, 은행, 산자, 다식, 약과, 꽃감, 귤, 사과, 대추	배, 밤, 대추, 귤, 감, 사과, 수박	

<Figure 1> The ritual table-setting map of Admiral Yi Sun-sin Bulcheonwijerye in Asan-hyeonchungsas shrine

이었다. 그리고 남해충렬사에서는 철변두(撤邊豆), 망료례(望燎禮), 철찬합호(撤饌 闔戶)의 순으로, 철변두 행례 시에는 변두 한 그릇씩을 있던 자리에서 약간 이동하고(撤邊豆—器小移故處), 망료례 행례에서 소지를 불사른 다음, 제물을 물리고 문을 닫는 철찬합호로 제례를 마무리하여 세 지역에서 의 송신례 절차는 미소한 차이는 있었지만 거의 유사하였다.

3. 이충무공 불천위제례의 진설 및 제수

이충무공 불천위제례에서 신위에 대한 설위방식은 아산현충사고택, 통영작량묘, 남해충렬사 모두 이충무공 한 분을 모시는 단설이었으며, 이충무공 부인 상주 방씨의 불천위제례 또한 음력 2월 13일에 아산 현충사에서 단설로 봉향되고 있었다.

1) 아산현충사고택의 진설 및 제수

아산현충사고택 이충무공 불천위제례의 진설<Table 3, Figure 1>과 제수<Table 4>를 살펴보면, 6행에는 후열(後列) 서편부터 밤, 배, 은행, 호두, 감귤, 사과, 꽃감, 대추를 올렸고, 전열(前列)에는 산자(饊子), 다식, 약과 순으로 과일과 조과를 올렸다. 5행에는 포, 숙채, 침채, 청장, 어포, 좌반, 식혜를 진설하였고, 4행 서편에는 육탕 세 종류, 중앙에 소탕, 동

쪽에 어탕을 올렸다. 3행에는 편육 1기와 전(煎) 4기를 올렸고, 2행에 메국수(麵), 적(炙), 편청, 편(餅), 그리고 1행에는 메, 시집, 갯의 순이었다. 진설에 따른 제수를 살펴보면, 사과, 배, 감귤은 4개씩 4단을 쌓아 각 16개씩 올렸고, 감귤만 1개를 더 올려 기수(奇數)로 하였으며, 맨 윗단의 과일은 윗면을 잘라내고 올렸다. 껍질 벗긴 밤은 15켜, 호두 21켜, 은행 19켜, 꽃감 21켜, 대추 15켜로 고임 하였고, 꽃감과 대추는 잣을 끼워 장식하였다. 대구포에 육포를 고임한 포는 5행 서편 가장자리에 올렸고, 그리고 상어포를 어포로 올렸다. 숙채는 고사리와 시금치, 무나물을 1기에 담아 올렸고, 침채는 나박김치를 진설하였다. 좌반(佐飯)은 제기에 새우젓을 가득 담고 그 위에 절인 조기를 머리가 동편으로 향하도록 얹었으며, 식혜는 밥만 건져 담고 대추를 꽃모양으로 썰어 고명으로 올렸다. 탕은 5탕으로 쇠고기 사태를 넣은 우육탕, 소의 천엽을 이용한 내장탕, 돼지 곱창을 넣은 돈육탕, 그리고 소탕은 두부, 어탕에는 복어를 넣어 건더기만 탕으로 담았으며, 이에 우육탕과 내장탕, 소탕에는 달걀지단을 어슷썰기하여 고명으로 얹었고, 돈육탕과 어탕에는 다시마를 어슷썰기하여 고명으로 얹었다<Figure 2>. 편육으로 제육편육을 올렸고, 전은 쇠고기의 천엽, 허파, 간을 밀가루로 입혀 지진 육전, 그리고 당근, 배추김치, 다시마, 파를 넣어 지진 후 지단

<Table 4> The ritual foods of Admiral Yi Sun-sin Bulcheonwijerye depends on shrines

구분	아산현충사고택	통영착량묘	남해충렬사
메	쌀밥	쌀밥	쌀, 조
갱	5탕 국물	생선국	-
메국수	국수	-	-
편	찰떡, 화전	시루떡, 절편	
탕	우육탕(쇠고기 사태), 내장탕 (천엽), 돈육탕(돼지곱창), 소탕(두부), 어탕(복어)	소탕(두부)	
적	육적(쇠고기), 계적(닭고기), 어적(민어)	육적(쇠고기), 소적(두부), 어적(돔, 민어)	돼지고기
포	육포대구포, 상어포	건어포(농성어), 해산물포(문어, 소라, 홍합, 전복)	육포(쇠고기)
전	육전(천엽), 누름전(당근, 배추 김치, 다시마, 파), 소전(두부), 어전(동태, 대구)	해물과전, 어전(흰살생선)	-
시생	돼지고기 편육	돼지머리	돼지머리
좌반	조기	-	조기
숙채, 침채, 생채	고사리시금치무, 나박김치	콩나물, 시금치, 고사리, 도라지	미나리, 무
과일	밤, 배, 호두, 은행, 꽃감, 귤, 사과, 대추	배, 밤, 대추, 귤, 감, 사과, 수박	대추, 꽃감, 밤
조과	산자, 다식, 약과	깨강정산자	
제주	청주	탁주	청주

<Figure 2> 5-Tang on ritual table in Asan-hyeonchungsa shrine

으로 고명한 누름전, 두부에 맛살과 채소를 섞어 지진 소전, 동태와 대구포를 밀가루에 입혀 지진 어전을 각각 담아 높이 괴어 올렸다. 2행에 진설된 메국수는 삶은 국수 건더기를 제기에 수북하게 담아 달걀지단을 고명으로 올렸고, 적(炙)으로 올린 3적 중 육적은 도톰하게 누른 쇠고기를 간장으로 양념하여 구웠으며, 계적은 머리와 발을 제거하여 찢 통닭에 지단을 얹었고, 어적은 민어를 찢 후 달걀전으로 감았다. 이들 3적을 한지 띠지로 각각 묶어 작헌례 행례 시 초헌관은 육적을, 아헌관은 계적을, 종헌관은 어적을 1기의 적들에 도적하여 올렸다<Figure 3>. 편은 백설기 1시루에 참쌀부꾸미를 얹었으며, 참쌀부꾸미는 대추를 어슷썰어 꽃잎모양으로 장식하였고, 편청으로 조청을 사용하였다. 메는 흰쌀밥을 올렸고, 갱은 5탕에서 건더기를 탕으로 사용하고 남은 국물을 갱으로 올렸으며, 청주를 제주로 사용하였다.

<Figure 3> Yukgeok, gyejeok and eojeok as Dojeok on ritual table in Asan-hyeonchungsa shrine

2) 통영착량묘의 진설 및 제수

통영착량묘 불천위제례의 진설<Table 3, Figure 4>과 제수<Table 4>를 보면, 6행은 과일을 서편부터 배, 밤, 대추, 감, 귤, 사과, 수박의 순으로 진설하였으며, 5행은 숙채 3기와 소탕, 청장, 식혜와 함께 동편에는 조과 1기를 올렸다. 4행의 서편에는 해물과전 1기, 육적 1기, 동편에 어전 1기와 건어포 1기를 올렸다. 그리고 3행에는 해산물포 4기를 올렸고, 2행의 서편에는 돼지머리를 시생(豕牲)으로 올렸으며, 다음으로 소적 1기와 어적 2기 및 편 2기를 올렸다. 시접과 갱은 1행의 서편에, 메는 동편에 진설하였다. 제수의 내용 중 나무에 달린 과일인 사과, 배, 감, 수박은 윗면을 도려낸 다음 꼭지가 위로 향하게 하여 올렸으며, 껍질을 벗기고 모를 친 밤과 대추는 비닐통을 이용하여 쌓은 후 올렸다. 그리고 곡식으로 만든 조과로는 깨강정 및 산자를 올렸으며, 과일과

<Figure 4> The ritual table-setting map of Admiral Yi Sun-sin Bulcheonwijerye in Tongyeong-changnyangmyo

<Figure 5> Dried fish and seafood as Po on ritual table in Tongyeong-changnyangmyo

<Figure 6> Yukjeok, sojeok and eojeok as pyunjeok on ritual table in Tongyeong-changnyangmyo

조과의 전체 접시의 수는 짝수로 하였다. 익힌 나물로는 콩나물과 시금치나물 각 1기씩, 고사리와 도라지나물은 함께 1기에 올림으로써 숙채는 3기를 올렸다. 탕은 단탕(單湯)으로 두부를 이용한 소탕(素湯)을 올렸고, 식혜는 밥 건더기만 건져 담아 진설하였다. 전으로 해물파전은 해물과 부추, 실파, 청랑초 등을 넣고 부쳤으며, 어전은 흰살생선을 납작하게 포 떠서 밀가루에 굴렸다가 달걀 노른자를 묻혀 부쳤다. 건어포는 말린 능성어를 찢서 실고추와 깨를 얹어 올렸고, 해산물포는 문어, 소라, 홍합, 전복을 삶아 문어와 소라는 납작하게 포를 뜨고, 전복은 육질에 사선으로 칼금을 넣고, 홍합은 알맹이만 빼어, 각각의 해산물에 파, 깨소금, 실고추 등으로 갖은 양념을 하여 각각 1기씩 담아 올렸다<Figure 5>. 육적은 쇠고기를 간장으로 양념하여 실고추와 깨를 고명으로 얹었고, 소적으로는 두부를 구워 올렸다. 어적으로 사용한 돔은 머리는 동쪽으로, 배는 신위쪽으로 향하게 진설하였고, 민어는 꼬지에 끼워 구워서 올렸다<Figure 6>. 편(餅)에서 국화문양을 넣은 등근 절편은 편틀에 2열(列)로 3켜 쌓은 다음 맨 위 중앙에 1켜를 더 올려 수북하게 괴어 올렸고, 흰색의

시루떡은 편틀에 4켜씩 4단으로 올렸다. 메는 쌀밥을 반기에 수북하게 괴고 뚜껑을 덮어서 한 그릇만 올렸으며, 갱으로는 작은 돔 한 마리를 넣어 끓인 생선국을 올렸다. 제주에는 제주 전용 항아리에 탁주를 담아서 한지로 뚜껑을 만들어 씌운 것을 사용하였다.

3) 남해충렬사의 진설 및 제수

남해충렬사에서의 이충무공 불천위제례 진설<Table 3, Figure 7>과 제수를 <Table 4>에 나타내었다. 먼저 진설을 살펴보면, 2행 서편부터 미나리, 무를 진설하였고, 중앙에 돼지머리, 동편에는 소금, 꽃감, 밤을 올렸다. 그리고 1행의 서편에는 조기(鱚)와 돼지고기를, 동편에는 대추와 우포를 올렸으며, 중앙에는 조와 쌀을 올렸다<Figure 8>. 서편에 진설된 미나리, 무, 조기, 돼지고기는 두껍고 굵이 높은 나무로 된 제기(豆)에 올려 봉향되었고, 이들 제수 중 미나리는 양끝을 같은 길이로 정리한 후 중앙을 띠지로 묶어 올렸고, 무는 위·아래면과 사면을 잘라낸 후 세로로 3등분하여 띠지로 묶어 각각 1기씩 담아 올렸다. 조기는 소금에 절인 좌반

<Figure 7> The ritual table-setting map of Admiral Yi Sun-sin Bulcheonwijerye in Namhae-chungyeolsa

<Figure 8> Ritual table in Namhae-chungyeolsa

(佐飯)을 띠지로 묶어 어해(魚醢)로 올렸으며, 녹해(鹿醢, 사슴고기) 대신 사용된 돼지고기도 3층으로 쌓아 띠지로 묶어 올렸다<Figure 9>. 동편에 진설된 소금, 꽃감, 밤, 대추, 우포(牛脯)는 굽이 높은 대나무 제기(簋)에 올려 봉향되었으며, 이 중 소금(香鹽)은 한지로 싸서 올렸고, 꽃감과 껍질을 깎지 않은 밤, 말린 대추는 그대로 담아 올렸다. 그리고 녹포(鹿脯, 사슴고기) 대신 생쇠고기(우포)를 3단으로 높게 쌓아 띠지로 묶었으며, 제주로는 청주를 올렸다. 제상의 중앙에 올린 시생(豕牲), 돼지머리에도 띠지로 묶어 진설하였다.

4. 이충무공 사당별 불천위제례 진설 및 「朱子家禮」 설찬도의 비교

이충무공 사당별 불천위제례 진설<Figure 1, 4, 7>을 「朱子家禮」 설찬도<Figure 10>(임민혁 옮김, 1999)를 근본으로 하여 비교해 보면 먼저, 주자가례의 제사상에는 총 4행으로 19가지의 제물을 진설하였으나 아산현충사고택에서는 총 6행에 32가지 제물, 통영착량묘에서는 총 6행에 30가지 제물, 남해충렬사에서는 총 2행에 12가지 제물을 진설하였고, 시저(匙箸)는 아산현충사고택에서는 두 벌, 통영착량묘에서는 한 벌을 진설하였으나 남해충렬사에서는 시저를 진설하지 않았다. 메와 갯의 진설에서는 주자가례와 아산현충사고택에서는 메·시접·갯 순으로 진설하여, 통영착량묘에서의 시접·갯·메 순서와 차이가 있었고, 남해충렬사에서는 시접과 갯을 올리지 않았다. 또한 주자가례와 아산현충사고택 진설에서만 메국수를 메반과 함께 동시에 올렸다. 적(炙)은 아산현충사고택에서는 초헌관이 육적, 아헌관이 계적, 종헌관이 어적을 도적하여 2행 중앙에 올려 주자가례의 설찬도의 진설 위치

<Figure 9> Raw pork meat as jeok on ritual table in Namhae-chungyeolsa

<Figure 10> The ritual table-setting map of Juja-garye

와 유사하였다. 또한 통영착량묘에서는 육적, 소적, 어적을 각각 편적하여 2행과 4행 중앙에 올렸으며, 남해충렬사에서는 돼지 날고기를 1행 가운데에 올림으로써 정여창·김효노·김해·조태채·민영환 종가에서처럼 적(炙)을 중앙에 위치하거나 적어도 양 끝에 진설하지 않는 炙煎中央의 원칙을 따랐다(Chung 2001). 또한 적(炙)을 담는 방법에는 육적(肉炙), 계적(鷄炙), 어적(魚炙)을 모두 하나의 적틀(炙臺)에 담는 도적(都炙)과 각각의 제기에 담아 올리는 편적(片炙)으로 분류되는데(김 2000), 퇴계 이황의 불천위제례에서는 적(炙)을 닭·쇠고기·문어·방어·상어·가오리 순으로 도적하였고, 학봉 김성일 불천위제례에서는 닭·쇠고기·조기·상어·방어·고등어·북어의 순으로 도적하여 두 종가에서 우모린(羽毛鱗)의 원칙에 따랐다(Yoon 1996). 반면에 아산현충사고택 불천위제례에서는 우모린의 원칙을 벗어나 어적을 최상(最上)에 위치하도록 도적한 것은 바다에서 활약하였던 충무공 이순신 장군 위업을 높이 기리고자하는 바램과 연관이 있을 것으로 여겨진다. 포(脯)의 진설 위치를 살펴보면, 주자가례에서는 서편 가장자리에 진설하여 아산현충사고택에서의 진설위치와 거의 비슷하였으나, 통영착량묘와 남해충렬사에서는 중앙 및 동편 가장자리에 진설된 점이 달랐다. 탕과 전(煎)은 주자가례의 설찬도와 남해충렬사 불천위제수에는 없었지만, 아산현충사고택에서는 5종류의 탕과 4종류의 전을 4행과 3행에 각각 올렸고, 통영착량묘에서는 단탕을 5행에, 그리고 2종류의 전은 4행에 진설하였다. 따라서 주자가례에서 나타나지 않은 탕과 전이 아산현충사고택의 제수에는 추가되어 나타남으로써 제상 진설 횡렬이 6행으로 구성된 것으로 보여

지는데 반해, 통영작량묘에서의 진설 횡렬이 6행인 것은 포 종류의 다양성과 적을 종류마다 각각 올리는 편적방식 때문인 것으로 여겨진다. 주자가례에서의 침채 위치는 3행 동편이었으나 아산현충사고택에서는 5행 중앙 가까이에 위치하였고, 통영작량묘와 남해충렬사에서는 침채를 진설하지 않았다. 시생(豕牲)으로 주자가례에서는 육(肉)을, 아산현충사고택에서는 제육편육을, 통영작량묘에서는 돼지머리를, 제사의 서편에 진설하였으나 남해충렬사에서는 돼지머리를 제상 중앙에 진설하였다. 좌반(佐飯)은 주자가례와 통영작량묘의 제수 진설에서는 나타나지 않았으나 아산현충사고택과 남해충렬사에서는 동편과 서편의 가장자리에 조기를 올렸다. 숙채는 주자가례와 아산현충사고택, 통영작량묘에서 과일(前列) 서편에 진설하였으나 남해충렬사에서는 생채를 서편에 진설하였다. 편(餅)은 주자가례와 아산현충사고택, 통영작량묘에서 2행 동편 가장자리에 진설하였고, 남해충렬사에서는 편을 진설하지 않았다. 주자가례와 아산현충사고택, 통영작량묘에서는 과일 앞열 중앙에 청장을 올렸으나 남해충렬사에서는 2행에 소금(鹽)을 올렸다. 조과를 포함한 과일은 주자가례에서 6종을 올렸고, 아산현충사고택에서는 11종, 통영작량묘에서는 8종, 남해충렬사에서는 3종을 올렸다.

5. 이충무공 사당별 불천위제례 제수 비교

제수에 대한 차이를 살펴보면, 먼저 아산현충사고택과 통영작량묘에서는 익힌 음식을 제수로 올린데 반해 남해충렬사에서는 익히지 않은 날 음식을 제수로 사용하였다. 이에 배(1999)는 예기(禮記)의 말을 인용하여 지극히 공경하는 제사는 맛으로 지내는 것이 아니고, 기(氣)와 냄새를 귀하게 여기는 까닭에 피와 생육을 올린다고 하였으나 충민공(1722년, 이충무공 5대손) 이봉상은 남해안 지역의 이충무공 불천위제 제수는 날(生)음식으로 사변사두(四邊四豆)에 간소하게 차리도록 지시하였다(金 등 2006)고 한다. 메(飯)에서 아산현충사고택과 통영작량묘에서는 쌀을 익힌 흰쌀밥을, 남해충렬사에서는 쌀과 조를 그대로 올렸다. 그리고 남해충렬사에서는 갠과 탕을 올리지 않았으나, 아산현충사고택에서는 쇠고기 사태, 천엽, 돼지곱창, 두부, 북어를 넣고 끓인 국물은 갠으로, 건더기는 탕(5탕)으로 올렸다(Figure 2). 통영작량묘에서는 돔을 넣은 생선국을 갠으로 올렸고, 탕은 소탕(蔬湯)을 단탕(單湯)으로 올려 사당간 차이를 보였다. 안동지역 불천위제사에서 가문 따라 5탕의 경우에는 닭을 이용한 계탕(鷄湯), 쇠고기로 만든 육탕(肉湯), 각종 생선과 해물이 들어간 어탕(魚湯), 조개탕(蛤子湯), 소탕을 올리고, 3탕이라면 계탕, 육탕, 어탕을, 단탕(單湯)은 육탕과 어탕을 1기에 담아 올린다고 하였다(김 2000). 광산 김씨(김효노·김령) 종가에서는 계탕(닭), 육탕(쇠고기), 어탕(방어, 고등어, 오징어), 내장탕(창자), 혈탕(소피), 면탕의 6탕을 올리는데 소피를 익혀 위에 있는 혈탕과 메밀묵을 잔금 내어 있는 면탕이 특이하였다(윤 1996). 편(餅)은 남해충렬사에서는 제수로 올리지 않았

고, 아산현충사고택에서는 백설기 위에 옷기떡으로 참쌀부꾸미에 대추를 얹어 장식하여 조청(餹淸)과 함께 올렸으나, 통영작량묘에서는 현란한 색이나 장식이 없는 흰 시루떡과 흰 절편을 편청 없이 올렸다. 단계 하위지 불천위제례에서는 시루떡과 인절미에 여러 가지 고명을 얹어 11단으로 하였으며, 맨 윗단에는 조약을 얹어 마무리하였다(Choi & Park 2008). 제례 음식 중에서 중심이 되는 적(炙)은 아산현충사고택에서는 쇠고기(육적), 통닭(계적), 민어(어적)를 사용하여 구워 도적하여 올렸고(Figure 3), 통영작량묘에서는 쇠고기, 두부, 돔과 민어를 편적으로 올렸다(Figure 6). 그리고 남해충렬사에서의 돼지고기 생육을 적틀에 올림으로써 제물의 종류 차이에 따른 각 사당의 지향성 및 지역적 특징을 알 수 있었다(Figure 9). 아산과 통영의 이충무공 불천위제에서는 어적에 흰살생선인 민어나 돔을 사용하였지만, 퇴계와 학봉 종가에서는 흰살생선 뿐만 아니라 붉은살생선인 상어, 고등어 등도 어적에 사용(Yoon 1996)한 것으로 보아 제물은 제례를 지내는 지역에서의 구입 용이성과도 연관이 깊은 것으로 여겨진다. 또한 적의 조리형태를 보면, 김중직·손소·정여창·김광필 불천위제례에서는 익힌 것을, 이현보·이황 불천위제례는 생(生)으로, 이언적 종가는 약간의 불기운만 가한 것을 올리며, 정구 종가는 익힌 것과 생것을 섞어 올렸고(김 2011), 김효노·김령의 불천위제례에서는 명태를 제외한 모든 고기는 날고기가 아닌 끓는 물에 살짝 데친 섬제(爛祭)형태로 하였다(윤 1996). 전(煎)은 아산현충사고택에서는 어육류 뿐만 아니라 두부, 채소 등을 이용한 다양한 종류의 전을 올렸으나, 통영작량묘에서는 해산물을 주재료로 이용한 해물과전과 어전을 올렸다. 주로 육포와 어포로 분류되는 포(脯)의 재료를 보면, 아산현충사고택에서는 쇠고기, 대구, 상어를 포로 올렸고, 통영작량묘에서는 능성어와 문어, 소라, 홍합, 전복을, 남해충렬사에서는 생(生) 쇠고기를 포로 올려 3지역 모두에서 차이가 있었다. 특히 통영작량묘에서는 포의 재료가 모두 해산물일 뿐만 아니라 다른 재료와 곁들여 쓸 때만 이용하는 홍합마저 단독으로 포의 재료로 사용한 점 등에서 해안지역의 특성이 강하게 부각되었다. 안동지역 12가문 불천위제수에서 가장 많이 쓰인 포는 대구포였고, 다음이 육포와 문어포였다(Yoon 1996).

아산현충사고택에서는 고사리, 시금치, 무를 이용한 숙채와 더불어 침채로 나박김치를 올렸으나, 통영작량묘에서는 콩나물, 시금치, 고사리, 도라지를 이용한 숙채만을 올렸고, 남해충렬사에서는 미나리와 무를 익히지 않은 생채로 올려 각 지역에 따른 특성을 보였다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 아산 현충사, 통영 작량묘, 남해 충렬사에서 행해지고 있는 충무공 이순신장군의 불천위제례의 진설과 제수의 차이를 제례문화의 관점에서 비교 분석하고자 고문헌

과 현장조사를 한 결과는 다음과 같다.

첫째, 아산현충사고택 불천위제례에서는 총 6행에 32가지 제물, 통영착량묘에서는 총 6행에 30가지 제물, 남해충렬사에서는 총 2행에 12가지 제물을 올렸다.

둘째, 아산현충사고택과 통영착량묘 사당의 제례에서는 익힌 음식을 제수로 올렸고, 남해충렬사에서는 익히지 않은 날 음식을 제수로 사용하였다.

셋째, 아산현충사고택 불천위제례에서는 탕의 국물은 갥으로, 건더기는 탕(5탕)으로 올렸으며, 통영착량묘에서는 생선 국을 갥으로, 탕은 소탕(蔬湯)으로 올렸다.

넷째, 아산현충사고택 사당 제례는 편 1기와 조청을 함께 올렸으나, 통영착량묘에서는 조청없이 편 2기만 올렸다.

다섯째, 아산현충사고택 제례에서는 육적, 계적, 어적을 도적하여 올렸고, 통영착량묘에서는 육적, 소적, 어적을 편적으로 올렸으며, 남해충렬사에서는 날(生) 돼지고기를 올렸다.

여섯째, 포(脯)는 아산현충사고택 제례에서는 육포, 대구포, 상어포를 올렸고, 통영착량묘에서는 어포와 해산물포를, 남해충렬사에서는 생(生) 쇠고기를 올렸다.

일곱째, 아산현충사고택 사당 제례에서는 숙채와 침채를 올렸으나 통영착량묘에서는 숙채만을 올렸고, 남해충렬사에서는 생채를 올렸다.

충무공 이순신장군, 동일한 한 분의 불천위제례일지라도 지역에 따라 각기 다른 특성을 지니고 있었다. 즉, 아산현충사고택에서의 불천위제례는 덕수이씨 가문의 방식에 의해 제례 절차 및 제수가 봉향되고 있는 반면 통영착량묘에서는 해안지역의 특성이 가미된 통제사의 음식이 오늘날 불천위제례 음식으로 전승되어 오고 있었고, 남해충렬사의 불천위제례는 4변 4두의 날(生)음식으로 봉향되는 특성을 갖고 있었다. 동일한 한 분의 불천위제례에서 이러한 특성을 지닌 제례문화가 이어져 오고 있다는 것은 그 분을 흠송하는 사람들이 곳곳에 많이 있다는 의미로 여겨지며, 비록 형식과 절차에 차이는 있을지라도 이러한 행례를 통해 후손들이 이충무공의 호국정신과 인간애를 깊이 새기게 되는 기회도 될 것이다. 따라서 이충무공 불천위제례는 제례문화의 보존 차원에서 뿐만 아니라 이충무공의 정신을 후세에 이어나갈 수 있도록 국가 차원의 관심과 지원이 필요하며, 지속적인 자료 수집과 미비점 보완은 향후 과제로 남기고자 한다.

감사의 글

This work was supported by the KNU research grant 2010.

■ 참고문헌

- 국립민속박물관. 2003. 한국의 제사. 서울. pp 88-89
 김길령. 2011. 불천위제례 -영남지역을 중심으로-. 민속원. 서울. pp 112-216

- 김미영. 2000. 안동양반의 가족과 친족생활-안동양반의 생활문화. 안동대학교 민속학연구소, 161-162
 김시덕. 2000. 가가례로 보는 경기지역 제사의 특성. 실천민속학회, 실천민속학새책 2:103-121
 동아대학교 석당학술원 국역, 2006, 「高麗史」(金宗瑞, 鄭麟趾, 李先齊 원저, 1451), 도서출판 민족문화, 부산, 列傳31 趙浚, pp 211-263
 박혜일, 최희동, 배영덕, 김명섭. 2005. 이순신의 일기. 서울대학교출판부. 서울.
 배영동. 1999. 안동지역 일상음식과 제사음식의 비교. 민속연구, 9:85-110
 신명호. 2002. 조선 왕실의 의례와 생활-궁중문화. 돌베개. 서울. p 248
 윤숙경. 1996. 안동지역의 불천위제례(不遷位祭禮)와 祭需. 한국식생활문화학회지, 11:279-298
 이민웅. 2010. 충무공 이순신에 대한 몇 가지 인식문제 고찰-가계, 관력, 역사적 평가를 중심으로. 역사와 경계, 77:71-101
 임민혁 옮김, 1999, 「주자가례」(주희 원저, 1130~1200), 예문서원, 서울, 448
 조선왕조실록 CD-ROM 간행위원회, 1995, 「世宗實錄」世宗10年 9月 14日 癸亥
 조선왕조실록 CD-ROM 간행위원회, 1995, 「宣祖實錄」宣祖37年 10月 29日 乙亥
 조선왕조실록 CD-ROM 간행위원회, 1995, 「正祖實錄」正祖17年 7月 21日 壬子
 한국정신문화연구원. 2001. CD-ROM 한국민족문화대백과사전. 서울.
 金炆洙, 金燭永, 金鍾渡, 李汎基, 鄭義然, 趙正雄, 2006, 南海忠烈祠誌, 社團法人 南海忠烈祠, pp 19-20
 鄭肯植, 田中俊光, 金泳奭 譯 2009, 「經國大典註解」(안위, 민전 원저, 1554), 한국법제연구원, 서울, p76
 Choi JH, Park GS. 2008. Comparison of hyang-sa and bulchunwee rituals and food in Kyungbuk-focused on Daegu and Andong areas. Korean J. Food Culture, 24(6):801-810
 Chung YJ. 2001. Study on the bul-chun-wi sacrifice of nobility family at the latter period of Chosun. Masters degree thesis. Sungshin women's University. pp33-48
 Ruy CK. 2009. A study on confucian ancestor worship and the funeral oration. -focusing on the head families in Gyeongbuk area- Ph. D. degree thesis Kyungwon University. pp 57-136
 Yoon SK. 1996. Dietary culture for sacrificial rituals and foods in Andong area (I)-Bulchunwi sacrificial rituals and foods. Korean J. Food Culture, 11(2):279-298

2012년 11월 15일 신규논문접수, 12월 20일 수정논문접수, 12월 21일 채택