

김굴과 요리

105

제주 굿떡의 민속과 제법

제주한라대학 호텔조리과
교수 오 영 주



제주인의 삶은 떡에서 시작해서 떡으로 끝난다. 제주인은 떡과 함께 태어나고 떡을 안고 저승에 가기 때문이다. 태어나서 백일이 되면 ‘흰무리떡’을 찌서 백사람에게 나누며 축복을 받고, 죽으면 시신을 수습(대수렴, 大收斂)할 때 저승문까지 쫓아오는 개에게 던져 주라고 ‘돌레떡’을 망자의 양손과 가슴에 3개씩 얹어준다. 제주인의 일생과 떡은 서로 나눌 수 없는 관계임을 실감하게 된다.

제주 무속신앙은 민심의 근간을 이루었으며 정신적인 세계관을 비추는 거울과도 같다. 무속 상차림의 제물은 신에게 가족(또는 마을 공동체)의 일상적인 애로사항을 아뢰어 해결하고 복을 구하는 마음으로 주어진 여건 속에서 최대한 정성을 다해 마련되었다.

‘귀신은 먹으면 먹은 값 허고 못 먹으면 못 먹은 값 현다’라는 제주의 민담에서 보듯이, 굿상을 차릴 때 최대의 차림으로 최대의 보상을 얻을 수 있다는 내면의식이 깔려있다. ‘굿이나 보고 떡이나 먹자’라는 말은 굿 잔치에 가서 별미를 맛보자는 의미이다.

즉 무당의 춤을 보고 소리를 들으며(불거리) 동시에 먹거리도 즐기자는 말이다. 굿떡은 신이 먹고 돌아갈 때는 싸가지고 간다고 믿고 있으며, 굿이 끝나면 구경꾼들과 함께 나누어 먹는다. 굿떡은 신이 즐겨먹는 음식이며 무가의 본풀이에도 자주 등장한다. 요즘 제주의 굿떡은 현대문명에 밀려 찾아보기 힘들어지고 있다. 우리의 떡을 아는 것은 나의 속내를 찾아가는 것이요 우리의 문화유산을 찾아나서는 것이다.

106 • 감골원에

제주 굿떡, 언제부터 만들었나?

제주도 유적지에서 곡식의 껍질을 벗기거나 가루를 내는데 쓰인 갈돌과 갈판이 발견되고 있다. 이것은 당시 낱알 곡식을 식생활에 이용하였음을 말해주는 것이다. 따라서 갈돌과 갈판의 보급은 가루음식이 존재했음을 의미한다.

또한 유적에서 토기가 출토되는 것으로 보아 처음의 떡은 수제비 형태의 삶는 떡류가 발달하였음을 보여준다. 시대가 변하면서 옹기류의 발달과 함께 시루를 만들게 되자, 종전에 토기에서 바드랭이를 넣고 찌던 떡을 시루에 넣고 찜으로써 떡의 발전을 가속화하는 계기를 마련하였다.

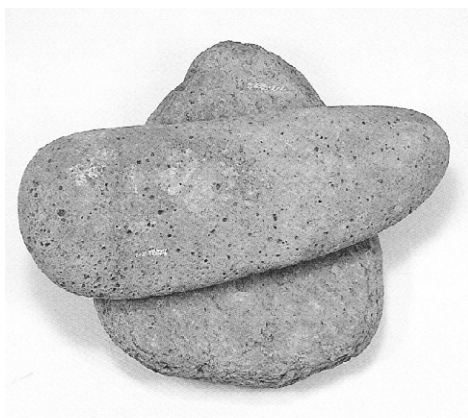
제주 전래의 떡은 고대에는 일상식으로 상용되었다. 그 후 곡물의 종류가 많아지고 주방용구가 발달하면서 먹거리가 다양해지자, 밥은 주식으로 뿌리를 내렸고 떡은 특별음식으로 대우를 받게 되었다. 제주인들은 부족집단을 이루고

바닷일과 밭일 주로 하면서 공동체 생활을 하였음은 주지의 사실이다. 조선 세종에서 부터 기록된 <신증동국여지승람>(1531년 완성)에 “봄과 가을에는 광양당(廣壤堂)과 차귀당(遮歸堂)에 남녀가 무리를 지어 술과 고기를 갖추어 신에게 제사를 지낸다”(又於春秋 男女群聚 廣壤堂 遮歸堂 具酒肉祭神)고 하였다.

이 문헌은 제주시 광양당과 고산리 차귀당의 당제와 같은 토속신앙의 무속의례에 굿상이 차려졌음을 말하고 있다. 다른 마을도 마찬가지로 당을 중심으로 부족들이 모여 당굿을 하면서 풍작과 풍어를 기원하고 음주가무를 즐겼을 것이다. 이러한 당굿에서는 술과 떡이 차려지기 마련이므로, 떡은 무속 제물로 자리를 잡게 된 것이다.

제주 굿떡, 어떤 종류가 있나?

제주의 굿떡은 시루떡이 가장 중심이며, 유교식 제례용 떡과는 달리 쪄 없는



<갈돌과 갈판: 조천읍 북촌리 유적 출토>



<큰굿상: 동아뜰이>

떡인 백시리(‘굿시리’)와 ‘보시시리’로 쌀가루로 빚은 것이다. 그외 다른 떡으로는 백돌레, 메밀돌레, 병거떡, 월변, 조매떡, 정정괴, 연주청오물떡, 방울떡, 고리동반 등이 있으며 반죽을 내어 삶거나 찌는 것이다.

이처럼 제주 굿떡 이름은 만드는 주재료와 부재료, 조리기구와 방법, 떡의 모양과 상징성(또는 용도)에 접미어인 -시리, -떡, -벤(변) 등을 붙여 만들어 졌다.

또한 대부분 이러한 접미어가 없거나 생략하여 명칭이 지어진 경우가 많다. 이는 제주떡의 고유성과 차별성을 나타내는 점이기도 하다. 이러한 제주 떡의 이름은 마을마다 다르게 부르는 경우가 허다하다. 이는 식문화가 어느 마을의 공동체에 속해있는가에 따라 달리 나타나는 문화속성에 기인한 것으로 보인다.

즉 떡과 공동체는 떡의 생산과 소비에서 집단성에 초점을 둔 공식문화(共

食文化, commensalism)로서 공동운명체의 이념과 정서에 연결되어 있기 때문이다.

대신시리떡(큰굿 시루떡), 내력과 만들기

쌀가루를 큰 시루에 안쳐 찢 큰 굵에 쓰는 시루떡이다. 멍쌀을 씻어 물에 하루밤 정도 담갔다가 건진 다음 빵아체에 내려서 고운가루를 만든다. 수분이 부족하면 물을 손으로 술술 뿌려 고무비빈 후 체에 한 번 더 내린다.

큰시루(세말들이)의 시루밑에 한지(소지)를 깔고 쌀가루를 손으로 살살 뿌려 위를 고르고 편편하게 하고 솥위에 올려 시룻변을 붙인 다음, 베보자기를 물에 적서 시루 위를 덮고 불에 올려 김이 오르면 폭 찌면 된다. 뜬이 잘 들었으면 시루를 떼고 뜨거운 김이 한 김 나간 후에 시루 찌 뒤집어 그릇에 담는다. 다 익었는지는 대꼬챙이로



〈제주도 시루의 종류〉



〈굿떡을 전담하는 ‘시리할망’〉

108 • 감글원에

찢러 가루가 묻어나오는지 여부로 판단하며 가루가 묻지 않으면 다 된 것이다.

일반 시루떡과는 달리 쪄를 두지 않고 그대로 시루 모양의 통째로 쪄낸다. 소금과 팔은 신을 쫓아낸다 하여 쓰지 않는다.

큰곳의 시루떡은 마을에서 경험이 많은 '재물할망'을 빌어서 만든다. 부탁받은 재물할망은 7일 전부터 몸이 비리지 않도록 금기사항을 철저히 지켜 정성을 해야 한다. 큰 시루떡을 '대신시리떡' 또는 '낙개시리'라고 하며, 본풀이(굿대본, 신들의 내력을 풀이한 서사시)를 하는 과정에 남자 수심방이 큰 시루떡을 공중으로 던졌다 잡았다 하면서 춤을 추는 '낙개시림놀림'을 행한다. 이때 심방들과 일부 참여자들은 노래를 부르고 춤을 추면서 흥을 돋고 이 떡을 빼앗아 갈려고 시도한다. 신을 즐겁게 하기위한 일종의 무희의 행동이다. 작은 곳을 할 때는 작은 시

루로 만든 '굿시루떡' 나 '보시시루떡'을 만든다. '보시시루떡'은 보시기에 쌀가루를 넣어 만든 것이다. 쌀이 부족할 경우는 백미쌀과 좁쌀을 반반씩 나누어 한시루에 찌기도 한다.

돌래떡과 월변, 내력과 만들기

'돌래떡'(또는 '도래떡')은 쌀가루 또는 메밀가루로 만든 원판형의 떡이다. 마을에서 공동으로 행하는 공동부락 무속제와 개인이 행하는 무속의례에 신들을 대접하기 위한 진설음식 중에 가장 흔한 떡이 돌래떡이다. 정성을 상징하는 떡이라 1만8천신이 거의 다 응감한다고 해서 지금도 굿을 하거나 본향당에 빌러갈 때 꼭 준비한다.

돌래떡의 유래를 보면, '삼싱할망'(아기를 잘 낳게 해주고 잘 돌봐주는 삼설할머니)께 아기가 아파서 빨리 낳게 해달라고 엮드려 무릎이 달도록 빌던 어머니가 너무 무릎이 아파서 마침



〈작은 곳을 위한 굿시루떡〉



〈작은 곳을 위한 조·쌀 굿시루떡〉



본향당 제물: 밥, 백미, 옥돔, 콩나물, 보시시리, 돌래떡, 삶은계란, 술, 과일



조천 와흘마을의 본향당에서 행해진 신과세제

이 떡 모양의 반침을 깔고 빌게 되었다고 한다. 곧 돌래떡은 지성의 지극함을 의미하므로 아무신이나 다 응감하는 떡이라 무속제물로 널리 사용된다고 한다. 쌀가루나 메밀가루를 따뜻한 물로 익반죽하여 안반 위에 놓고 충분히 치대서 미래기대로 밀어 편편하게 1cm 두께로 얇게 만든 다음, 사발로 직경 10~13cm 원형이 되게 떼어 놓는다. 끓는 물에 넣어 삶아 떠오르면 곰박으로 건져 찬물에 넣었다가 하나씩 건져 낸다. 멥쌀로 만든 것을 '흰돌래', 좁쌀로 만든 것을 '조돌래', 보리로 한 것은 '보리돌래'라고 한다. 도래떡보다 조금 적고 얇게 만든 떡을 '월번'이라고 하며 쌀가루로 만든다.

돌래떡의 유래를 보면, '삼싱할망' (아기를 잘 낳게 해주고 잘 돌봐주는 삼설할머니)께 아기가 아파서 빨리 낳게 해달라고 엮드려 무릎이 달도록 빌던 어머니가 너무 무릎이 아파서 마침 이 떡 모양의 반침을 깔고 빌게 되었다

고 한다. 곧 돌래떡은 지성의 지극함을 의미하므로 아무신이나 다 응감하는 떡이라 무속제물로 널리 사용한다.

떡을 만드는 사람은 1주일 전부터 육류나 비린내 나는 음식을 먹지도 만지도 않고 부부간의 잠자리도 하지 않는다. 또한 떡을 만들 때는 만들면서 맛보지 않고, 남자들은 얼씬거리지 않는다. 제물을 준비하여 당에 찾아갈 때는 앞만 보고, 아는 사람을 만나더라도 이야기하지 않는다. 말을 하면 차린 음식도 부정해지고 마음이 해이해져서 정성이 없어지게 되기 때문이다.

심방이 굿을 할 때 떡을 들고 춤을 추는 향연을 벌이는데, 돌래떡은 대차롱(대바구니)에 넣어 율동('떡춤')을 하다가 구경꾼들에게 나눠주기도 한다. 큰굿을 하면 친인척들이 돌래떡을 대나무 바구니에 담아 본주에게 부조하는 풍속이 있었다. '굿이나 보고 떡이나 먹는다'는 제주속담에서 떡은 돌래떡을 말한다. '돌래떡 안팎 엮다'

110 • 감귤원에



〈월번〉

(돌래떡은 안팎 없다)는 속담은 일을 처리할 때 두리뭉실하게 해버릴 때 쓰는 말로, 둥글넓적한 돌래떡이 어느 쪽이 안쪽이고 어느 부분이 바깥쪽인지 구분이 가지 않기 때문이다.

죤매떡과 칼외성, 내력과 만들기

‘죤매떡’(‘손내성’)은 아기의 손바닥 만큼의 타원형 떡이다. 쌀가루를 달걀모양으로 빚은 다음, 한 손에 놓고 다른 한쪽 손의 등으로 눌러 들어가게 모양낸다. 삶거나 찜에다 올려놓고 썰



〈죤매떡과 칼외성〉



〈돌래떡, 메밀돌래〉

서 만든다. 손에서 만든다 해서 ‘손내성’, 아기가 손을 오므릴 때 ‘죤매 죤매’ 한다 해서 ‘죤매떡’이라 한다. ‘칼외성’은 평형사변형 모양의 메밀떡이다. 메밀반죽을 안반에다 넓고 얇게(7mm) 밀어 칼로 평형사변형(7×5cm)의 마름모 꼴로 자른 다음, 삶아낸다.

병거떡, 방울떡과 고리동반 만들기

제주도 무당굿의 ‘이공본풀이’에 나오는 ‘원강암이’의 무덤과 환생을 상징하는 무속제물로 심방이 굿을 할 때 큰 제상에 올리는 상징적(자손번창, 환생, 치병, 부귀영화)인 떡이다. 고리동반은 병거떡, 방울떡, 정정괴 등 3가지 떡과 너울지 그리고 청대잎으로 구성된다.

병거떡은 메밀가루를 끓는 물에 익반죽 한 주먹 크기의 덩어리를 떼어내어 돌하르방 병거지모자 모양으로 떡을 빚는다. 이 때 병거지의 반지름은

약 20 ± 1 cm이고, 돌출된 모자부분은 $3.5(\text{높이}) \times 6\text{cm}(\text{겉길이})$ 이고 두께는 $1.4 \times 1\text{cm}$ 정도이다. 이 떡을 끓는 물에 넣고 삶거나 증기로 익혀 식힌다. 방울떡은 메밀가루를 익반죽하여 손에서 공굴리기를 하면 공모양(반지름 4.5cm , 높이 $4.1 \times 1\text{cm}$)이 된다. 이것을 끓는 물에 넣어 익으면 곱박으로 건져낸다. 정정괴는 메밀가루를 익반죽하여 반죽을 떼어내어 타원형(세로 $6.8 \pm 1\text{cm}$, 가로 $5 \pm 1\text{cm}$, 두께 1.2cm)으로 평평하게 밀어낸다. 대나무칼을 이용하여 떡 표면의 가운데를 정점으로 길이 2cm 및 폭 3mm 의 홈을 7개(상부 4개, 하부 3개)를 만든 다음, 끓는 물에 삶는다.

고리동반은 쟁반에 원추형의 그릇을 얹은 다음, 그 위에 병거떡을 얹고 그 위에 방울떡 6개를 가장자리(병거지모자의 창)에 돌아가면서 일정한 간격으로 둘러놓는다. 대나무잎을 방울떡 여섯 개에 각각 꽂는다. 잎을 서로 꼬이게 댕기머리 엮듯 연결하여 여섯 개

의 대나무잎을 한 개의 원으로 만든다. 달과 별모양을 가진 너울지를 위에다 덮어 싸고 그 위 중앙에 방울떡 한 개를 놓고 청대잎 가지와 동백나무 가지를 꽂는다.

고리동반의 내력은?

‘이공본풀이’에 주인공 할락궁이가 서천꽃밭에 가 멸망꽃과 환생꽃 등을 따다가 원수를 멸망시키고 죽임을 당했던 어머니를 환생시키는 이야기에 그 민속적 기원을 찾아볼 수 있다.

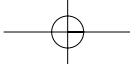
옛날 가난한 김진국과 부자 임진국이 무자식으로 한마을에 살았는데, 백일불공을 드리자 김진국은 아들 ‘사라도령’을 낳고 임진국은 딸 ‘원강암이’를 낳았다. 이 둘은 서로 결혼하여 원강암이가 20살에 되는 해에 임신을 하게 되었다. 사라도령은 옥황상제가 서천꽃밭 꽃감관을 오라는 어명을 받고 이 부부는 서천꽃밭을 향해 험난한 길을 가게 되었다.



〈병거떡, 방울떡으로 고리동반 만들기〉



〈너울지로 싼 고리동반〉



112 • 감글원에

도중에 원강암이가 너무 힘들어 함께 가지 못하자 인근에 '재인장자'(財人長子家)라는 거부가 살고 있었는데, 이자에게 종으로 부인과 임신한 아이를 백냥에 팔고, 나중에 다시 데리러 오겠다고 굳게 약속하고 부인과 이별하였다. 부인은 이집에서 아들 '할락궁이'를 낳고 절개를 잃지 않고 18년간 종살이를 하였다. 종살이 하면서 주인이 동침할 것을 요구하였으나 원강암이는 이런저런 핑계로 이를 모면하였다. 고초를 견뎌 못한 아들 할락궁이는 아버지를 찾아 도망치게 된다.

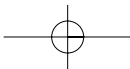
이를 안 주인은 원강암이를 죽이고 동백나무 아래에 묻자 그 무덤에서 대나무가 나오고 거미줄이 얽혔다. 할락궁이가 아버지 꽃감관을 만나 멸망의 꽃으로 원수를 갚으라는 명을 받고 재인장자 가족들을 모두 몰살시킨다. 그리고 흩어진 원강암이의 흙(살)과 뼈를 모아 댕잇으로 엮고 고리를 둘러서 고리동반을 만들고 생명꽃을 뿌려 어머니를 다시 환생시킨다. 고리동반의 병거떡·방울떡·정정괴는 원강암이의 몸과 뼈를, 청대잇은 죽림에 대던져진 시신이 댕뿌리에 얽혀있는 모습을, 너울지는 거미줄 그리고 동백꽃은 환생꽃을 나타낸다.

곳이 끝날 즈음 심방은 본주에게 치마폭을 펼치도록 요구하고 그 위에 방울떡 7개를 던져준다. 그리고 병거떡은 반으로 나누어서 반은 심방이 갖고

나머지는 본주의 몫이다. 이 과정에서 무당은 방울떡을 던지면서 <“밤 밭에 밤 열었다. 아들애기 동글동글. 딸애기 동글동글 자손번성 시켜줍서”>라고 음송한다. 방울떡을 받는 것은 자손의 번창을 의미하기 때문에, 본주 외에 다른 사람에게 주지 않고 여주인이 먹어야 한다. 고리동반은 메밀가루를 사용하는 것이 일반적이다. 곳을 7일(또는 14일) 동안하고 난 후, 쌀가루를 사용하면 곰팡이가 슬어 먹지 못하나 메밀가루는 곰팡이가 잘 슬지 않고 탈도 거의 나지 않는다고 한다. 큰곳을 할 때는 고리동반 2개(방울떡 14개), 작은곳은 고리동반 1개(방울떡 7개), 심방집에서 대신곳을 할 때는 고리동반 4개(방울떡 28개)을 만든다.

제주도 '이공본풀이' 속의 고리동반에 대한 무속신화는 현재도 살아있어 의례적 기능을 다하고 있을 뿐만 아니라 도덕질서 유지기능을 수행하고 있다. 기독교의 성찬식에 예수의 몸을 상징하는 떡을 먹듯이 제주 큰곳에 원강암이를 상징하는 고리동반떡을 먹는 관행은 식행위를 통한 구복신앙 내지 사회정의 실현으로서 의미를 갖는다 하겠다.

제주도 50년대 6.25 전쟁에 의한 피난민의 유입, 새마을 운동에 의한 미신타파, 관광개발 등 산업화와 서구문물의 도입과정을 거치면서 사라지고 지금은 일부 인간문화제에 의해 겨우 명맥이 유지되고 있는 정도이다.





〈굿떡을 자를 때 쓰는 대칼〉

굿떡을 만들 때 금기사항은?

부락굿은 부락의 풍요와 이로움을 기원하고, 개인굿은 가정의 질병치유, 풍족한 식생활, 무병장수, 자손번창을 기원한다. 제물에 정성이 들어가지 않으면 신이 응감하지 않는다고 믿었으며, 부정(不淨)한 음식을 먹거나 부정(不淨)한 행동을 하면 오히려 신으로부터 심한 벌을 받게 되는 걸로 알았다. 때문에 굿떡을 만들 때는 부정(不淨)하지 않도록 주의해야 한다.

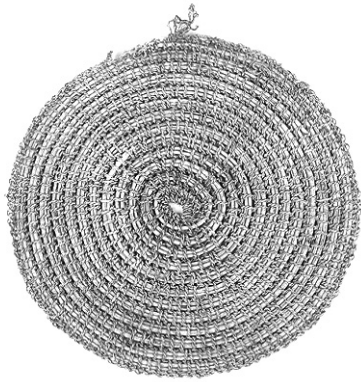
특히 먹는 것에 따라 부정(不淨)의 정도가 다른데, 고양이고기를 먹으면 9년, 말고기 7년, 개고기 3개월, 돼지고기 1일, 비늘없는 생선 1일 '부정탄다'고 한다. 그 외에도 남자와 동침, 환자문병, 상가집 출입, 싸움, 욕질, 몸에 상처가 나서 피를 흘리는 것 등도 부정(不淨)하므로 굿떡 준비에 참여해서는 안된다. 굿떡 중에서 시루떡은 가장 중심적인 위치를 차지하므로 시루 취급시에 다

음 금기사항을 지켜야 한다. ① 시루에 안칠 때 그 집안에 임신한 사람이 있으면 그 사람이 떡을 찌어야지 그 사람 놔두고 딴 사람이 찌면 떡이 설익는다. ② 임신한 사람은 시루를 들고 다니지 않는다. ③ 시루를

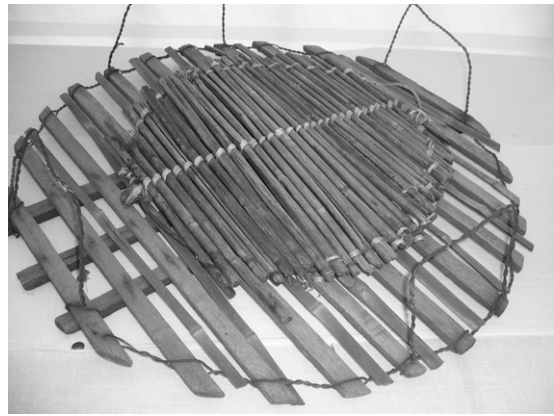
앞혀서 김 오르기 전에 딴 사람이 들어오면 떡이 설익는다. ④ 시루는 젊은 여자가 찌지 않는다. ⑤ 떡 시루가 조각조각 깨뜨려지면 그 집안에 가슴 찢어질 일 생긴다. ⑥ 매가 앉았던 자리에는 시루를 얹어둔다.

그 외에 금기사항으로는 ① 소금을 사용하지 않았다. ② 떡을 자를 때 칼을 사용하지 않고 대나무 칼을 사용해야 하며, 특히 고기를 자를 때는 명주실을 사용하여 톱질하듯이 자른다. ③ 날것을 제물로 사용하지 않는다. ④ 제물을 준비하여 당에 찾아갈 때는 앞만 보고, 아는 사람을 만나더라도 이야기해서는 안 된다. 말을 하면 차린 음식도 부정해지고 마음이 해이해져서 정성이 없어지게 된다는 것이다. ⑤ 당신(堂神)을 찾아갈 때에는 최소한 5일 정성은 해야 한다고 믿었다. ⑥ 떡을 만들 때는 만들면서 맛보지 않고, 남자들은 얼씬거리지 않는다.

114 • 감골원에



〈시루의 위를 덮는 뚜껑 ‘시루방석’〉



〈반죽떡을 찌는 바드랭이〉

모듬떡점

정월 대보름이 되면 동네 아낙네들이 끼리끼리 모여 시루떡(‘모듬떡’)을 찌서 한 해의 신수를 점 쳐보고 액막이를 하는 점풀이이다. 각자 쌀을 조금씩 지참해서 정해진 집에서 모여 떡가루를 빻고 한 시루에다 떡을 찐다. 이때 자기의 뒤통에 해당하는 떡가루 밑에 본인의 이름과 연령을 적어 둔 종이를 깔고 떡을 찐다. 떡이 다 되면 꺼내어 잘

익고 설익은 정도를 서로 비교하여 그 해의 길흉을 점친다. 설익은 떡은 한해의 운이 흉하다고 생각하여 먹지 않고 당사자가 직접 삼세갈래나 다섯갈래의 길 한 복판에다 내다 버린다. 불운이 오는 길을 떡으로 막는 셈이다. 뿐만 아니라 새집을 지어 이사 갔을 때도 시루떡을 지어 길흉을 판단한다. 그 집의 조왕할망에게 신고하고 길흉을 물어보는 의례이다. 감골원

