

## 제주도의 도감의례

문 순 덕\*

### 차 례

1. 들어가며
2. 도감의례
  - 1) 의례음식과 부조
  - 2) 도감과 도우미의 역할
  - 3) 도감을 청하는 과정
  - 4) 도감이 사용하는 도구
  - 5) 도감의 의무와 권한
  - 6) 도감에 대한 예우
  - 7) 도감도 남녀공생
3. 나가며

### 1. 들어가며

의례음식이란 특별한 의식을 치를 때 마련하는 음식을 말한다. 지금도 제주도에서 전승되는 의례음식에는 통과의례에 따른 음식(출산, 생일, 혼례, 상례, 제례 등), 세시풍속에 따른 계절음식, 굿 의례음식이 있다. 이를 간단히 살펴보면 산모는 미역국(주로 옥돔미역국)과 메밀수제비를 먹으며, 제사 때는 돼지고기적을 올리고, 굿 의례음식 중 떡은 변함없이 전승되는

\* 제주대학교 국어국문학과 강사

음식이다. 이렇게 여러 의례음식이 있지만 여기서는 혼례, 상례(초상, 대소상 포함) 때의 주 음식인 돼지고기를 중심으로 해서 이를 관리했던 도감 의례의 여러 특징을 살펴보고자 한다.

제주도에서는 주로 3일 잔치를 했다. '돼지 잡는 날과 가문잔치, 잔치, 사돈잔치'이며 지금도 집안에 따라서 이 정도 기간을 필요로 하며, '돼지고기 석 점을 먹는다'고 하면 결혼을 의미할 정도이다. 초상은 주로 3~5 일장을 치르는데 지금까지 전승되는 의례음식은 '돼지고기 먹기'이다. 이러한 의례 때에 돼지고기를 썰어주는 전문적인 기능인이 있었으며, 이를 '도감(都監)'이라 한다. 도감이란 혼례와 상례 때 모든 의식을 총괄하는 감독관을 가리켰는데 지금은 돼지고기를 관장하는 사람으로 의미가 축소되었다. 그러나 두 의례의 대표 음식이 '돼지고기'이고 이를 담당할 사람의 역할이 두드러졌기 때문에 이 직책명이 남아있다고 본다.

이에 도감의 역할이나 특징을 통해서 제주도의 독특한 문화를 찾을 수 있다는 기대로 여러 경험자들을 만나 그들의 기억과 경험을 통해서 연대별로 구분을 해 보기로 했다. 1960년대까지 도감을 했던 장인들을 만나기가 어려워서(사망 등) 구체적인 경험담을 들을 수 없는 아쉬움은 있지만, 1960년대부터 장인 도감이 아니라 품앗이 도감을 했던 여러 제보자의 경험담을 들을 수 있었다. 아울러 일제강점기와 1950년대는 기억을 더듬어서 그 당시 풍속을 들어보았다. 많은 마을을 다 조사하지는 못했지만 몇몇 마을을 확인한 결과 도감의 역할이나 특징 등에서 제주의 지역별 차이는 잘 드러나지 않았다.

## 2. 도감의례

혼례와 상례 때의 주 음식인 돼지고기를 관장하는 '도감'의 여러 특징과 수예(순대) 만드는 과정을 통해서 손님맞이의 주요 장인들을 살펴보고자 한

다.

### 1) 의례음식과 부조

잔치와 상례 때 주로 먹었던 ‘돼지고기, 순대’를 장만하는 과정을 살펴 보고, 고깃반<sup>1)</sup>의 내용물도 어떻게 변해왔는지 확인해 보았다. 결혼식은 예정된 일이어서 미리미리 준비할 수 있지만 초상은 주로 갑자기 당하는 일이어서 상주의 입장에서 경황이 없게 된다. 두 의례 시 제일 먼저 준비하는 음식은 ‘돼지고기’이다.

■ 돼지 잡는 과정을 보면 전문적인 축산물 공판장이 없던 시대에는 마을마다 바닷가나 냇가의 평평한 바위에서 돼지를 잡았는데, 물이 필요 하니까 물을 쉽게 구할 수 있는 위치여야 했다. 돼지를 잡은 사람은 돼지의 향문 부위, 오줌보 등 필요 없는 부분을 가져가기도 하고, 술과 담배를 보수로 받는 정도였다.

전문적인 돼지잡이에게 부탁을 해서 돼지를 잡으면 친척들이 그 돼지를 삶는다. 삶은 고기를 건져낸 후 그 국물에 모자반을 넣고 푹 고으면 ‘뭇국’(모자반국)이 된다. 뭇국은 가문잔칫날(잔치 하루 전날) 일꾼들과 친척들이 먹는 의례음식의 일종이며, 제주도의 대표적인 잔치음식이었다. 상례 때는 ‘뭇국’은 먹지 않고 돼지 삶은 국물에 무나 무청을 넣고 적당히 끓여서 일하는 사람들이 먹고, 동네사람들에게도 나누어 주었다.

■ 수에(순대)는 친척들이 공동으로 만들어 준다. 이 음식은 혼례, 상례 때 먹는 의례음식이다. 특별한 의미는 없고, 돼지고기로는 접시를 채우기가 부족해서 접시에 놓을 음식의 가짓수를 늘리기 위함이었고, 모든 것이 귀하고 어려웠던 시절에 돼지피도 아까우니까 이를 먹기 위함이기도 했다 고 본다. 순대를 만들 때 내용물도 시대에 따라서 조금씩 변했는데 처음

1) 제주방언 ‘반’은 표준어 ‘반기’에 해당한다. 한 접시에 ‘돼지고기 2~3점, 두부 1, 순대 1’가 한 사람 몫이었다. 또한 개인별로 ‘밥, 국, 고깃반’을 놓은 밥상을 ‘상’이라 한다. 그래서 손님이 오면 청객은 일터를 향해서 일꾼에게 ‘한 상’ 가져오라고 주문하기도 한다. 제사 때도 개인별로 반기를 주었다. 제상에 올린 음식을 골고루 한 접시에 놓는데, 돼지고기 한 점, 사과 한 조각이라도 반드시 나눠 먹었다.

에는 메밀가루와 소금을 넣고 만들었다. 그러다가 메밀가루에 보릿가루를 섞어서 만들고, 나중에는 메밀가루와 찹쌀밥을 넣어서 만드는 등 시대에 따라서 사람들이 먹기 좋게 여러 가지 양념을 첨가하고 있다. 메밀가루에는 하품, 중품, 상품이 있는데 순대용 가루는 중품이며, 상품은 빙떡 재료로 사용했다. 돼지창자는 아주 작은 것만 놔두고 깨끗하게 씻어서 거의 사용한다. 돼지 큰베슬(큰창자)은 순대를 만들고 아주 작은베슬(작은창자)은 삶아서 먹었다. 두부는 일제강점기에도 대표적인 의례음식이었지만 마을에 따라서 1960년대부터 의례음식으로 대중화되었다고 볼 수 있다.

■ 가문잔치는 결혼식 하루 전날 신랑과 신부측 친척들이 모여서 의례 진행 정도 등 제반 사항을 의논하고 점검하는 특별한 의례이기도 하다. 가문을 대접하는 음식을 '가문반'이라 한다. '가문반'이란 돼지를 잡은 후 돼지의 '귀, 창자, 머리, 허파, 간' 등을 대꼬챙이에 꽂아서 가문잔치날 가문들이 모여서 나누어 먹는 의례음식이다. 만약 참석하지 못한 친척 어른이 있으면 반드시 그 몫을 가져가야 하며, '가문반'을 챙기지 못하면 예의가 아니라면서 어른들이 야단치기도 했다.

■ 부조는 잔치집에 갈 때 요즘처럼 현금이 아니라 계란 8~10개를 묶어서 들고 갔는데(계란의 수는 마을과 가정 형편에 따라서 다름), 집집마다 닭을 기르니까 계란은 모을 수 있었다. 이 당시 손님상에 오른 음식을 보면 '계란전 1, 돼지고기 2~3 점, 순대 1'가 전부였다. 일제강점기부터 이렇게 오르다가 계란전이 올라오지 않으면서 돼지고기가 3~4 점 올라왔다. 잔치집에서는 접시에 '콩나물, 무채'를 놓고 그 위에 계란전과 돼지고기를 얹어서 풍성하게 보이도록 하기도 했다.

어떤 마을에서는 일제시대부터 1960년대 중반까지 잔치 음식으로 대나 무꼬챙이에 "돼지고기 3+두부 1+순대 1+메밀전 1"을 꽂아서 대접했다. 그 후 메밀전이 없어지고, 두부가 기본 음식이 되었다. 여기서 전이란 메밀가루를 이용해서 동그랗게 만든 것이며 적어도 1960년대 중반까지 전승되었던 음식이다.

우도의 고깃반은 제주섬과 조금 다른데 ‘돼지고기 3+갈비 1+순대 1’이다. 이 반은 집에 온 손님에게 대접하고 추가로 한 접시를 더 주었다. 즉 ‘돼지고기 3+순대 1’를 떡반처럼 주어서 집에 가져갔다. 그래서 돼지를 여러 마리 잡으며(6마리 정도), 의례 비용은 주로 돼지고기값이어서 ‘궤기 잔치’(고기잔치)라고 했다.

영장집(상가) 부조 형태를 보면 1950년대까지도 마른 생선을 짚으로 엮어서 부조를 했다. 생선을 말려서 오랫동안 보관하려고 해도 냉장고가 없던 시절이라 보리항아리에 마른 생선을 묻어두면 변하지 않고 오래 보관할 수 있었다. 상가에 가면 요즘처럼 봉투를 놓는 대신 생선꾸러미를 올렸다. 이때 손님에게 보리밥(보리쌀과 쌀 혼합)과 고깃반(돼지고기 3~4, 순대 1)을 주었다. 마을에 따라서는 일뿏날에 손님에게 줄 고깃반이 없으므로 좁쌀시루떡(좁쌀 10말 정도의 떡을 만든 마을도 있음)을 넉넉히 만들어서 손님을 대접했다. 즉 일포제물(日哺祭物)을 많이 만들어서 제가 끝난 후에 떡을 나누어 먹었다고 한다.

장지로 출발하기 전에 상두꾼들에게 아침식사를 대접할 때 ‘돼지고기 석 점’<sup>2)</sup>이 들어간 국을 대접한 마을도 있었다. 장지에서는 개개인의 고깃반을 접시에 놓는 것이 아니라 적고지(적꼬치)에 꽂아서 주던 시절도 있었다. 일제강점기에는 장지에서 매장을 하고 점심때가 되면 사람들이 두 줄로 마주 앉는데 광목이나 삼베를 마주 보게 깔아서 그 위에 적당한 간격으로 밥을 떠 놓는다. 사람들은 각자 앉아서 그 밥을 떠먹는데, 고깃반은 한 고지(꼬치)씩 따로 받아서 먹었다. 장지에서 돼지고기를 한 고지씩 대접하면 아주 잘 차렸다고 했다. 밥 그릇 대신에 천을 사용하다가 나중에는 공동 양푼을 사용했으며 요즘은 장지에서 손님을 대접할 때 음식점에 주문해서 대접하기도 한다.

2) 한 마을의 예를 들면, 신사라(신설란?)로 돼지고기 석 점을 묶어서 국술에 넣고 끓이다가 한 사발에 한 묶음씩 건져 놓거나, 국사발에 미리 이 고기를 놓은 후에 국물을 붓기도 했다. 이는 고기를 받는 사람과 그렇지 못한 사람이 있을 수 있기 때문에 모든 사람에게 골고루 나눠주기 위한 방법이었다. 아무리 귀한 음식이어도 공평하게 나누어 먹었던 선인들의 지혜가 엿보이는 풍속이라 생각한다.

위와 같이 의례 시 부조 형태는 마을에 따라서 다르기는 하지만 제삿집에는 ‘쌀 1 되, 술 1 되(뒫병), 제숙은 마른 생선, 쟁거리(쟁국용 재료)는 놀래기(날생선)를 하다가 요즘은 돈으로 부조를 하는 분위기이다. 그 외 경조사 시의 부조를 보면 ‘보리쌀 2말, 쌀 2말’을 하기도 했는데 이때는 자신이 받은 종류의 쌀로 다시 부조를 했다고 한다. 즉 자신의 경제적인 형편과 상관없이 보리쌀을 받으면 보리쌀로, 쌀을 받으면 쌀부조를 했다. 1950년대까지는 보리쌀부조가 있었으며, 1960년대로 넘어오면서 쌀부조가 많아졌다. 지금도 노년층에서는 집에서 잔치나 초상을 치를 때 쌀부조를 하지만 집 밖의 다른 장소에서 경조사를 치를 때는 돈부조를 한다. 어느 제보자는 1990년대 후반에도 쌀부조를 받아보았다고 했다.

## 2) 도감과 도우미의 역할

의례음식 중 ‘돼지고기’를 관장하는 장인으로 ‘도감’이 있다. 언제부터 도감이 있었는지, 도감은 어떻게 되는지, 훌륭한 도감의 척도, 도감에 대한 인식 등을 알아보았다.

일제강점기 때는 돼지를 잡거나 돼지고기를 썰는 사람을 조금 천하게 여기던 시절이어서 마을마다 도감이 있었으며, 도감이 되는 특별한 과정은 없다고 했다. 해방 이후 도감에 대한 차별 의식이 희박해지고, 사람을 구하기도 힘들어지면서 같은 마을에서 주로 남자들이 참여하기 시작했다. 일제강점기에는 각 마을마다 용인(하인과 비슷한 신분임)이 있어서 돼지를 잡기도 하고, 도감을 하기도 했다. 용인이 돼지를 잡을 때는 ‘돼지 향문 부위, 오줌보, 돼지털’ 등 손님을 대접할 수 없는 부위를 가져갔다. 해방과 6·25를 거치면서 용인이 없어지고 마을사람들이 공동으로 돼지 잡는 것을 도와주었다. 해방 이후 용인의 수가 줄어들기도 했지만, 돼지 잡은 대가로 고기를 주었는데 한 사람에게 많이 주어야 하니까 용인이 돼지는 잡고, 도감은 다른 사람이 하기도 했다. 이 당시 품삯은 ‘고기, 쌀, 술’ 등이어서 돼지를 잡아주고 도감을 해 주면 한 사람에게 많은 몫(돼지를 잡은 샷과 도감 샷)을 주어야 하니까 역할을 분담했다고 한다. 돼지를 잡

은 샴을 돈으로 지불하기 시작한 것은 적어도 해방 이후부터라 한다. 한번 도감 일을 하기 시작하면 마을에서 요청하니까 숙련공이 되기도 했다. 즉 도감이란 직업이 처음부터 정해진 것이 아니고, 친분관계에 따라서 한 두 번 해 주다보면 장인으로 자리매김하게 되는 것이다.

과거부터 잔치나 상례 때 돼지고기가 아주 중요한 음식이었기 때문에 도감이 이를 관장하는 총책임자였다. 도감은 마을마다 있었지만 의례주최자의 집안 내력을 잘 아는 사람에게 부탁하기도 하며, 그런 사람이 주로 응하기도 했다. 그러나 도감은 그 집안과 특별한 친분관계로 선택하는 것이 아니고, 주어진 돼지고기로 일을 잘 치를 수 있게 해 주는 사람이어야 하며, 한번 그 집안과 인연을 맺으면 대개 지속적으로 도감의 역할을 하게 된다. 이는 일을 맡기면 틀림없다는 신뢰가 쌓일 때 가능한 일이다.

훌륭한 도감이란 주어진 돼지고기로 큰일(혼례, 상례 등)을 잘 치르는 사람을 말한다. 적은 양으로 많은 사람을 대접할 수 있어야 하므로, 종이 장처럼 얇고 크게 썰어서 접시에 가득하게 보여야 한다. 예를 들어 잔치 때는 돼지 한 마리를 잡아서 '앞다리 하나'를 사돈집(신부집)에 보내고 나머지 고기로만 잔치를 치러야 하니까 '즈냥하지'(아끼지) 앓을 수 없었다. 신부쪽 외조부모, 친조부모가 살아계시면 각각 그 몫으로 '술 한 되, 갈비 한쪽'을 추가로 보내었다. 즉 신부를 지금까지 잘 키워서 보내 준 것에 대한 나름대로 보답이었다. 이런 음식을 받으면 신부집에서는 형편에 따라서 적당히 답례를 하고, 특별한 격식은 없으며 흥이 되지도 않았다.

도감은 초상 때는 상주 수를 파악하고, 며느리 친정, 딸의 시댁 조문객 수를 파악해서 문상객이 많다 적다를 고려하고 그에 알맞게 고깃반을 준비한다. 즉 도감은 의례 방문객의 수를 대강 짐작해서 돼지 한 마리로는 어느 정도 소비할 수 있는지를 헤아려야 했다. 그래야만 돼지 한 마리로는 100개~200개의 고깃반을 만들 수 있었다. '즈냥하면서' 쓰다가도 돼지고기가 부족하면 제상에 올렸던 머리고기를 사용했다. 머리고기는 상주몫이지만 조문객을 정성껏 대접하기 위해서 이 고기까지 소비했다는 뜻이다. 처음부터 돼지 한 마리당 몇 사람이 먹을 수 있는지를 짐작해서 손님 수

에 맞게 돼지 1~2 마리를 잡기도 했다. 1950~1960년대에는 100근 정도의 돼지를 잡으면 잘 길렀다고 했다. 초상 때는 한 상주당 돼지 한 마리를 배당했으며, 상주가 많으면 전체 상주 몫으로 한 마리를 더 잡기도 했다.

1950년대까지도 '돼지 잡는 사람, 도감, 고깃반 테우는(나누어 주는) 사람'이 분리되어 있었다. 또한 도감을 보조하는 '젓도감'('짜도감'이라 부르는 마을도 있음)이 있어서 도감이 고기를 썰면 젓도감은 접시에 고기를 담는데 주로 친척이 이 일을 맡아 주었다. 이 당시 '고깃반 테우는 사람'의 역할은 아주 중요했다. 이 일 역시 친척이 담당하는데 냉정하고 야무지며, 정직하게 자신의 일처럼 증냥할 사람으로 구한다. 아침부터 집에 드나드는 손님과 마을사람, 일하는 사람의 얼굴을 잘 기억해야 했다. 즉 고깃반은 한 사람에게 한 번밖에 줄 수 없던 시절이어서 아침에 먹은 사람이 점심에도 받으려 하기 때문에 그 얼굴을 기억했다가 주지 말아야 한다. 또한 손님이 오면 처음 보는 얼굴이니까 무조건 고깃반을 직접 갖다 준다. 따라서 젓도감은 고깃반을 받은 사람과 그렇지 않은 사람을 잘 기억해야 하므로(눈썰미가 좋아야 함), 특별히 이런 일을 잘 하는 사람을 청했고, 하루 일당을 주기도 했다. 만약 젓도감이 실수를 하면 의례주최자가 "눈 똑바로 텅 고기 주라." 하면서 야단하기도 했다. 이 당시에는 밥을 뜨는 장소와 도감방이(都監房, 도감이 일하는 장소) 달랐다. 의례방문객이 오면 밥을 가져가는 사람이 다르고, 고깃반 테우는 사람이 따로 있어서 고깃반을 직접 갖다 주었다. 이렇게 돼지고기를 나누는 일에 여러 사람이 관여한 것은 이 고기가 아주 귀했기 때문이다. 1960년대부터 밥상에 밥과 고깃반이 같이 놓이면서 '고깃반 테우는 사람'이 없어졌다고 한다. 물부조(한 10회 정도)를 하던 시절에는 하루 종일 물을 길어 주면 "저 사람은 물 질어 오난 저녁에 고기나 혼 반 주라."(저 사람은 물을 길어 오니까 저녁에 고기나 한 반 주라.)라고 해서 고깃반을 얻기도 했다.

의례도우미에는 도감과 고깃반 테우는 사람 외에 '청객'(請客)이 있다.



청객(請客)은 의례방문객을 잘 안내하는 사람을 일컫는다. 청객은 주로 친가 친척 남자가 담당한다. 그는 친척과 비친척을 잘 알고 있으며 안방에 모셔야 할 손님과 바깥에 모셔도 될 손님을 구분하는 잣대를 한 몸에 가지고 있는 사람이다. 청객은 의례방문객을 의례주최자에게 안내하고, 적당한 자리에 앉도록 권유하며, 음식을 대접한다. 상당히 부지런한 사람으로 마당에 서 있으면서 의례에 참여하는 낯선 사람들까지도 잘 인도해야 한다. 의례방문객이 직접 의례주최자를 찾으려고 이리저리 살피면서 기웃거리게 놔두면 예의가 아니다. 예를 들어 상가라면 어느 상주를 찾아온 손님인지, 잔치집이라면 누구의 손님인지(부모, 혼인 당사자 등) 빨리 확인하고 안내해야 한다.

### 3) 도감을 청하는 과정

잔치집이나 상가에서 누가 도감을 청하러 오는가(여자, 남자 등), 도감을 청하러 올 때 무엇을 갖고 오는가(예를 들면 술 한 되, 보수 등), 어느 정도 기간을 두고 청하러 오는가, 도감을 승낙하면 스스로 조심하는 것은(음식 먹기, 행동 등), 도감을 청하는 범위(같은 마을, 이웃마을), 같은 마을에 여자와 남자 도감이 있을 경우 누구에게 먼저 청하는가, 동시에, 또는 비슷한 시기에 도감을 청하면 어느 집으로 결정하는가 등을 확인해 보았다.

일제강점기에 용인이 있을 때는 택일을 하면 바로 도감을 예약했다. 용인이 돼지를 잡기도 해서 마을에 한 사람 정도만 있기 때문에 빨리 부탁하지 않으면 다른 집안과 일이 겹칠 수도 있었다. 즉 도감을 예약하는 것은 요즘 결혼예식장을 예약하는 것과 같았다고 한다. 주로 1960년대부터 품앗이로 도감을 해 주었으며, 특별한 예의를 갖추어서 도감을 청하지는 않고, 마을에서 서로 잘 아는 사이이니까 보름에서 한 달 사이에 부탁을 하지만 길에서 우연히 만나게 되면 '언제 우리집에 와서 일을 해 달라.'고 부탁하는 정도였다. 그래도 잔치는 미리 날을 정하는 것이어서 예약할 수 있지만 초상은 갑자기 당하는 일이어서 그때그때 형편에 맞게 도감을 요

청했다.

도감을 청할 때 특별한 방법이 있는 것은 아니고 당사자가 도감에게 가서 “아무날 우리집에 일이 있으니까 혼 동네에서 수고해 줍서.” 하면 되었다. 잔치집이나 상가에서 주로 아버지인 남자가 도감을 청한다. 딱히 여자와 남자를 가리지는 않았지만 큰일을 주관하는 것은 집안의 어른인 남자의 역할이라 여겼으며, 여자는 보조적인 역할을 했다. 동시에, 또는 비슷한 시기에 도감을 청하면 먼저 요청한 집과 약속하기 때문에 집안에 큰일이 있으면 미리 부탁하는 것이 좋다고 한다.

전문적인 도감이 사라지면서 ‘접’(친목계의 일종)이 구성되니까 ‘접원’끼리 품앗이를 했으며, 일이 끝난 후에 ‘술, 담배’ 등을 보수로 받는 정도였다. 도감이란 인정상 서로 도와주는 것이니까 한 동네에 아는 사람이 없을 때는 이웃마을에서 청하기도 하는데 서로 잘 아는 사이여야 하며, 잘하는 도감이라는 평판이 좋은 사람을 청했다. 도감의 입장에서 그 집이 깽쟁이라고 소문이 나면 거절하기도 하고, 주변에서도 가지 말라고 권유한다. 그런데 보수를 받고 도감을 할 때는 거리와 상관없이 요청하면 어디든지 간다. 본인의 집안과 단골이나 친한 사람이 없을 때는 다른 마을에서 도감을 구해야 하니까 이럴 때는 일정한 수당을 주어야 한다. 사람에게 따라서 여러 개의 접이 있어서 경조사를 돌아보며, 계원들이 그릇장만, 음식준비 등 모든 것일 맡아서 해준다. 전문식장에서 일을 치르면서 계원과 친척의 손을 덜 빌리게 되고, 돈만 있으면 어떤 일도 잘 치를 수 있다는 생각이 보편화되고 있다.

과거에는 마을마다 도감이 있어서 자체적으로 해결했지만 요즘은 전문 요리사들이 출장을 다니니까 마을을 초월해서 요리사와 도감을 요청하기도 하고, 친한 사이라도 많은 시간을 내기가 어려울 때는 도감만 따로 일당을 주고 청하기도 한다.

도감 일을 수락하면 도감 자신이 특별한 몸정성을 하지는 않는다. 그러나 도감은 상주여서는 안 되며, 잔치집에 갈 때는 부정 타면 안 되므로 상가에 다녀와서 최소한 3~7일이 지나야 잔치집에 가서 일을 할 수 있

다. 또한 혼례 때 신부신랑 밥을 짓고, 뜨고, 상을 차릴 때는 상주, 홀어머니는 관여할 수 없고, 나름대로 복이 있다는 사람만이 할 수 있다는 생각이 지배적이며, 이는 요즘도 잘 지켜지고 있다. 주로 집에서 잔치할 때는 여러 금기 사항을 잘 지키지만 식당에서 할 때는 잘 지키지 못한다고 한다. 도감의 성을 구별하지는 않지만 그래도 남자와 여자도감이 있을 때는 남자도감에게 먼저 부탁하기도 한다.

#### 4) 도감이 사용하는 도구

도감만 특별하게 사용하는 ‘칼, 도마, 신돌’ 있는지, 특별히 이 도구들을 부르는 명칭이 있는지(금기어), 도구와 관련된 금기(주의 사항)가 있는지, 어느 도구를 사용할 때 더욱 조심해야 하는지 등을 알아보았다.

용인이 있던 시절에는 용인전용 칼이 있어서 일을 할 때마다 자신의 것을 갖고 다니기도 했다. 그 외 도구인 ‘도마(안반 정도의 크기), 신돌’ 등은 의례주최자가 준비했다. 지금도 도감에 따라서 자신의 손에 익숙한 ‘칼, 신돌’은 갖고 다니며, 다른 도구들은 의례주최자가 준비한다. 도마는 크고, 나뭇결이 잘 일어나지 않아야 하니까(나무로 만든 도마를 사용할 때) 집에 없으면 이웃집에서 빌려와서 도감이 일을 하는데 불편하지 않도록 잘 갖추어준다. 특별히 도구 관련 금기어는 없다고 했다.

#### 5) 도감의 의무와 권한

잔치 때는 누구에게만 고깃반을 주었는가(시대적으로), 오래전에는 큰 상주가 요청할 때만 고깃반을 주다가 상복 입은 사람에게는 다 주었으며, 언제부터 요청하면 고깃반을 무조건 주었는가? 의례음식에서 도감의 권한이 막강할 때는 의례주최자 마음대로 고깃반을 얻어다가 줄 수 없었다면 그 이유는 무엇인가, 도감은 주어진 고기 양을 잘 조절하면서 아껴 써야 한다는 의식이 강하다. 만약 주인의 생각보다 부족했을 때 도감의 역할과 주인의 반응은 어떠한가? 도감은 며칠간 일하는가, 일하는 중에 술은 마셨는가 등 여러 가지를 알아보았다.

의례음식에서 도감의 권한이 막강할 때는 의례주최자 마음대로 고깃반을 얻어다가 줄 수 없었다. 잔치나 상례의 주 음식이 돼지고기인데 고기가 귀해서 도감이 함부로 줄 수도 없고, 일하는 사람들도 마음대로 가져다닐 수 없었다. 그래서 의례주최자의 허락을 받아야 했는데 이는 돼지 1~2 마리로 큰일을 무사히 마쳐야 하기 때문에 음식이 언제 떨어질지 몰라서 '즈냥하지(아끼지)' 앓을 수 없었으며, 돼지고기를 즺냥하는 것은 도감의 의무이기도 했다.

도감의 역할이 중요한 것은 큰일을 앞두고 돼지를 한 마리 잡으면 그것으로 일을 마쳐야 했으며 돼지를 더 잡을 수도 없었고, 요즘처럼 가게에서 쉽게 구할 수 있던 시절이 아니어서 부족하면 부족한 대로 일을 치러야 했기 때문이다. 또한 잔치음식에서 '돼지고기 석 점'은 귀중한 음식이어서 잔치를 하다가 돼지고기가 부족하면 의례주최자 입장에서는 아주 난처한 일이다. 그래서 도감은 적은 양으로도 의례주최자가 요구하는 접시 수를 잘 맞추어준다. 예를 들어 돼지 다리 하나로 100개의 접시를 만들려면 종이처럼 얇고 크게, 부스러기가 나오지 않게 썰어야 한다. 돼지고기, 즉 돼지뼈를 중심으로 해서 돌아가면서 썰었기 때문에 부스러기가 생기지 않게 잘 썰어야 하며, 이것이 기술을 요하는 부분이기도 하다. 돼지 한 다리로 500점을 만들기도 했는데 이는 아주 잘하는 도감이라고 한다.

돼지고기가 귀하던 시절에는 의례주최자라도 마음대로 가져갈 수가 없어서 도감의 눈치를 살피면서 고깃반을 얻었다. 이 당시에는 큰상주가 요청할 때만 고깃반을 주었으며, 다른 상주들도 자신의 의례방문객을 잘 대접하기 위해서 돼지고기가 필요해도 마음대로 도감에게 달라고 할 수 없었다. 그래서 큰상주에게 부탁을 하면 큰상주가 다시 도감에게 '누구누구에게 고깃반을 주라'고 한다. 이런 과정을 거쳐야만 도감은 고깃반을 내놓는다. 그러다가 돼지를 잡기가 조금 수월해지고, 경제적인 여유가 생기면서 상복 입은 사람에게는 다 주었다. 상가에서 상주들이 공동으로 경비를 부담하니까 각 상주별로 돼지고기 소비량도 비슷하다. 어느 상주가 특별히 많이 소비할 수 없었으며, 그러지도 않았다. 대체적으로 1990년대부

터 음식이 풍부해지면서 누구나 고깃반을 요청하면 다 주었는데 초상 때는 상주 수에 따라서 다르기는 하지만 주로 5~6 마리를 잡으니까 고기가 넉넉했다고 한다.

도감은 고기를 큼직하게 썰다가도 부족할 것 같으면 작게 썰어서 음식이 부족하지 않게 해 주었다. 도감이 절약하면서 고기를 썰었지만 오후에 부족하면 친척들이 돼지 한 마리를 더 잡기도 했다. 의례주최자가 알아서 미리 준비할 수 있게 도감이 일을 하면서 방문객의 수를 짐작한 후에 부족할 것 같으면 미리 고기를 준비하도록 이야기해 주어야 하며, 당연히 그렇게 한다. 그런데 날이 어두워지고 거의 의례방문객이 다녀간 것 같다고 판단하면 상에 올린 돼지머리로 해결하기도 했다. 그래도 고기가 부족하면 도감이 고기를 ‘즈낭하지 않아서’ 그렇다고 하고, 알맞거나 조금이라도 남으면 “도감 수고했네. 즈낭 잘하면 우리 일 잘 치렀다.”고 했다. 돼지 고기가 부족하면 도감의 책임으로 여길 수가 있기 때문에 도감은 의례주최자에게 “하영 내치지 마셔. 고기 모자람수다.”(많이 내놓지 마십시오. 고기 모자랍니다.)라는 말을 하기도 한다. 이처럼 도감은 주어진 돼지고기를 잘 조절하면서 아껴 써야 한다는 의식이 강하다. 돼지고기가 아무리 부족해도 잔치집이나 상가에서 고깃반을 못 먹었다는 말은 없는 것으로 봐서 모든 의례방문객에게 고깃반을 대접했다고 볼 수 있다. 만약 의례가 다 끝나지 않았는데 돼지고기가 부족하면 “도감이 돌아나분다.”(도감이 도망가 버린다.)거나, 배가 아프다면서 가 버린 적도 있다고 전해주었다. 즉 도감은 돼지고기가 없으면 자기 자리를 지킬 수도 없고, 그럴 필요도 없으니까 그 자리를 떠나서 집에 가 버린다는 말이다. 이는 큰일을 치를 때 돼지고기가 부족하면 더 이상 마련할 방법이 없던 시절에 유행하던 말이다. 도감이 없어지면 고깃반도 없다. 보통 고깃반이라고 할 때 한 접시에 돼지고기가 ‘두석 점’이 놓인다. 그래서 혼례와 관련해서 ‘돼지고기 석 점’이라는 말이 생겨났다. 언제 결혼할 것이냐고 물을 때도 ‘국수를 먹거나, 고기 석 점을 먹어야 할 텐데’라고 말한다. 잔치음식의 정점은 ‘고기 석 점’을 먹는 것이었다.



〈신부상에 오른 잔치음식〉

의례주최자는 도감과 반 테우는 사람에게 주어진 양으로 일을 치를 수 있게 해 달라고 부탁했기 때문에 도감은 술과 돼지고기의 소비량을 감시하고 너무 많이 소비하면 상주에게 꾸중을 듣기도 했다. 도감은 각 상주별로 적당한 양의 돼지고기를 주고 알아서 소비하라고 하고, 부족해도 더 이상 주지 않았다. 그래도 자신의 의례방문객을 대접하기 위해서 도감에게 사정사정해서 한 접시를 구해 가기도 했다. 특정 상주가 고깃반을 많이 가져가려면 도감이 욕을 하면서 주지 않기도 했다. 지금은 돼지고가 필요하면 언제든지 구입할 수 있기 때문에 의례주최자와 도감이 고깃반을 놓고 다투지 않으며, 돼지고기에 대한 가치가 과거만큼 크지도 않다. 과거에는 돼지를 잡기가 어려워져 이미 있는 음식으로 다 해결해야 했으므로 도감의 역할이 중요했다고 본다.

또한 1980년대 중반까지만 해도 초상 때 도감은 각 상주별로 쌀을 받아서 밥을 하는 데도 관여했다. 일이 끝난 후에 밥이 남으면 상주별로 똑같이 나눠 주었다. 상주들이 공동으로 쌀을 내놓고 손님을 치렀기 때문에 남은 밥도 당연히 공동으로 분배한 것이다. 이 당시에도 상주들은 ‘쌀, 간장, 반찬’ 등 음식 재료를 공동으로 부담했으며, 마을에 따라서 부모 초상

때 아들은 집만 빌려주고, 딸들이 의례 경비를 부담하기도 했다. 이렇게 의례를 총괄한다는 의미로 ‘도감’의 개념이 남아있다고 본다.

도감에 따라서 돼지를 삶을 때 통째로 삶기를 요구하기도 한다. 이는 부스러기를 남기지 않고 잘 소비하기 위함이다. 과거에는 부스러기가 나오면 일을 잘 못하는 도감이라며 흉이 되었지만, 요즘은 부스러기가 나와도 흉이 되지 않고 먹기 좋게 잘 썰기만 하면 되니까 도감도 부담이 없으며, 여자도감이어도 문제가 안 되는 것 같다. 돼지를 잡으면 주로 열두 뼈(앞다리 2, 뒷다리 2, 목 1, 턱 위쪽 1, 턱 아래쪽(알턱) 1, 비피(항문 부위) 1, 송(뺏살) 2, 갈비 2)로 나누어서 삶는다. 지금도 집에서 잔치를 할 때는 직접 장만하고, 12 부위로 토막을 내서 삶는다. 가게에 주문할 때도 이렇게 삶아온다. 돼지의 부위별 명칭을 보면 돼지머리, 세(혀), 귀, 목(취양목도리, 목도리), 알아굴턱(혀를 중심으로 해서 아래턱), 송(흉, 뺏살), 앞각(전각, 앞다리), 뒷각(뒷다리), 접작뼈(갈비를 떼어낸 자리에 있는 뼈), 일륜(드멍뼈), 갈리(갈비), 비피(항문 중심 뼈), 베술(창자), 북부기(허파), 간, 염통 등이 있다. 이 중에서 돼지혀, 아래턱, 족발은 특별한 손님의 술안주로 사용하기도 했으며, 족발이 귀하던 시절에는 사돈상에 놓기도 했다.

용인이 도감을 하던 시절부터 일이 끝나면 의례주최자에게 돼지의 부위별 뼈를 보고했다. 즉 이것은 ‘머리뼈, 다리뼈, 등뼈’라 하면서 의례주최자가 준대로 돼지고기를 다 소비했다며, 숨기거나 잘못된 부분이 없음을 알리는 뜻이다. 여자들이 도감을 하고 직접 가게에서 구입하면서부터 이런 보고 사항이 없어졌다고 한다.

## 6) 도감에 대한 예우

도감이 앉는 자리는 어디이며, 조금 특별한 곳인가(집의 위치 중 어디에 해당하는가), 식사 때가 되면 도감에게는 특별한 음식을 대접하는가, 일하는 사람들 중 먼저 먹게 하는가, 일이 끝난 후에 반드시 도감만 갖는 음식이 있었는가, 보수는 어느 정도인가 등을 알아보았다.

### (1) 도감 자리

도감은 잔치 때는 3일, 장례 때는 2일(일포날과 장례식날) 정도 일을 했으며, 일하는 중에 술도 마시고 담배도 피웠다. 이런 것은 의례주최자가 알아서 잘해 주었다. 큰일 때 음식을 만드는 장소는 따로 마련한다. 그 중에서 도감이 앉는 자리는 상석이며, 일하는 사람들이 고깃반을 운반하기 쉽고, 음식을 한눈에 감시할 수 있는 위치로 배치한다.

집안에 큰일(혼례, 상례 등)이 있으면 도감이 앉는 자리를 별도로 만들었다. 즉 도감과 젓도감이 앉을 정도로 좁은 공간이며, 부엌이 있는 쪽을 중심으로 해서 간단히 천막을 치는데 여러 사람이 쉽게 드나들 수 있는 넓은 공간에 마련하면 돼지고기 소비가 심할 수 있으므로 두세 사람이 앉을 정도의 좁은 공간을 배정했다. 먹고살기 어려웠던 시절에는 돼지 한 마리로 잔치를 치러야 했으므로 음식을 만드는 곳과 도감방을 분리했다고 한다. 즉 사람들이 드나들면서 고깃반을 달라고 하면 인정상 마음이 약해서 줄 수밖에 없으므로 이런 것을 예방하기 위해서 도감이 앉는 자리는 별도의 공간에 마련한다. 도감은 일을 치르는 동안 아주 무섭고 독해야 한다. 의례주최자도 도감에게 일임한 이상 마음대로 고깃반을 얻어가지 못했다. 모두 잘 아는 사람들이어서 와서 고깃반을 달라고 해도 주지 않을 정도로 마음을 모질게 먹어야 하는 위치였다. 물론 처음부터 남자가 이런 일을 했지만, 여자가 하면 마음이 약해서 돼지고기를 많이 소비한다는 인식도 있었던 것 같다. 예를 들면 아기가 돼지고기를 먹겠다고 떼를 쓰면 어머니 마음에 안 줄 수도 없고, 집에 있는 노인에게 갖다 주겠다고 떼를 쓰면 어머니 마음에 안 줄 수도 없다고 한다. 어린아이들이 고기를 먹고 싶다고 떼를 써도, 울어도 주지 않았으며, 음식이 부족할까 봐 줄 수도 없었다. 그래서 돼지고기를 마음대로 사용할 수 있는 시기부터 여자가 도감을 했다고 볼 수 있다.

도감방을 마방(馬房)에 차린 마을도 있었다. 마방에 도감이 앉고, 음식 만드는 사람이 그 옆에 앉아서 숯뚜껑을 놓고 빙떡을 만들었다. 어느 제보자는 “왜정시대에 외할머니 소상을 보니까” 손님에게 밥을 대접하지 않



고, ‘빙떡 두 개, 수에 한 점, 돼지고기 석 점’을 고깃반으로 대접했다고 한다. 해방 후에 빙떡은 하지 않고 보리밥을 대접했으며, 경제적인 여유가 있는 집에서는 메밀가루로 국수를 만들어서 대접하기도 했다.

### (2) 예우

일터에서 식사 때가 되면 제일 먼저 도감을 챙긴다. 도감의 밥상에는 생선도 올리고, 나름대로 특별한 반찬을 만들어서 대접하지만 손님이 몰려오면 고기를 썰어야 하니까 제때에 밥을 먹지 못하기도 했다.

### (3) 보수

용인이 도감을 할 때는 수고비로 ‘쌀, 밥’ 등을 주었으며, 품앗이를 할 때는 의례를 마친 후에 남은 음식을 싸 주었고, 요리사가 할 때부터 돈을 주었는데 이것이 보편화된 것은 1990년대부터이다(하루에 대략 7~10만원 정도).

과거에도 도감에 대한 특별한 보수는 없었으며, 일이 끝난 후에 도감만 갖는 특별한 음식도 없었으며, 주로 의례주최자가 남은 음식-밥, 떡, 돼지고기-을 알아서 싸 주었다. 집안 형편에 따라서 ‘돼지고기 석 점, 돼지다리 하나’ 또는 ‘밥 한 양푼, 고기 몇 반, 담배 한 갑, 술’ 정도를 주는 집도 있었다. 품앗이를 하면서 도감을 할 때는 특별한 보수가 없지만 일이 끝난 후에(잔치 다음 날) 돼지뼈를 달이고 음식을 나누어 먹는데, 이때 일을 도와준 사름들을 모두 청할 때 도감도 같이 청해서 음식을 나누어 먹는 것으로 보수를 대신했다. 이웃간에 수눌음을 할 때는 도감의 보수가 정해지지 않았는데 일당으로 지불하기 시작하면서 수당이 정착되었다고 볼 수 있다. 도감은 주로 1960년대부터 마을에서 품앗이를 했으며, 1980년대에 ‘요리사, 그릇, 천막’ 등이 한꺼번에 이동하는 풍속이 생기면서 여자가 도감을 했다. 즉 요리사는 여자인데 도감만 특별히 남자를 청해서 같이 다니기가 어색하게 여기기 시작했다고 볼 수 있다.

또한 보수에 해당하는 ‘공정’(지관, 매장한 사람, 도감에게 지불하는 대

가를 뜻함)이 있었다. ‘공정’은 주로 바구니에 ‘술 한 되, 각(돼지 뒷다리 하나), 떡’ 등을 넣고 주는데 지금까지 이를 지키는 집도 있지만 대체적으로 1990년대 중반부터 거의 사라진 풍속이라 볼 수 있다.

### 7) 도감도 남녀 공생

과거에는 혼례와 상례의 주 음식이 돼지고기였다. 그래서 전문적인 장인이라 할 수 있는 ‘도감’의 역할이 클 수밖에 없었다. 그러다가 의례음식의 종류가 다양해지고 여자들의 손이 필요해지면서 돼지고기 장만에도 여자가 관여하게 되었다고 본다. 집에서 돼지를 기르고, 동네에서 추렴하고, 큰 가마솥에서 삶아야 하던 시절에는 이런 일에 감히 여자는 참여할 수 없었다. 산업사회로 들어오고, 돼지고기 구입이 편리해지면서 굳이 남자의 전용일 필요가 없게 되었다. 또한 이런 의례를 집에서 치르다가 전문적인 식당에서(결혼예식장, 장례식장) 하게 되면서 좀더 편리함을 추구하게 되었다. 1980년대 중반부터 돼지고기를 가게에 주문하면 적당한 크기로 자르고, 삶아서 배달해주니까 여자도 쉽게 장만할 수 있게 되었다고 본다. 우도에서는 1980년대 중반부터 도감할 남자가 없기도 했지만 ㄹ(우도에서는 제주섬을 ‘ㄹ, 큰섬’이라 부름)에서 여자들이 도감일을 하는 것을 보고 따라 하기 시작했다고 한다. 어떤 마을에서는 1990년대부터 남자도감을 빌리려면 ‘죄저파서’(아주 미안해서) 여자들이 했다고 한다. 의례음식은 주로 여자들이 만드니까 여자들 틈에서 남자 혼자 일하는 것을 어색하게 여기면서 남자들이 도감에서 제외되기 시작했다고 볼 수 있으며, 여자라도 고기를 잘 썰고, 칼을 만지는데 자신이 있어야 도감을 한다.

남자도감은 독해도 되고 돼지고기를 굴루이(제주방언 ‘굴룬’은 표준어 ‘군’에 해당함. 헛되이) 소비하지도 않았는데, 여자가 도감을 하면서 돼지고기 소비가 많아졌다고 생각하는 경향이 있다. 즉 과거처럼 아끼면서 잘 썰지도 못하고, 그러지도 않았다. 경제적으로 윤택해지고 돼지고기 구입이 편리해지면서 여자도감이 보편화되었다고 본다. 즉 돼지고기가 풍부해지면서 도감이 마음대로 고기를 소비해도 되니까 누가 도감을 해도 상관인

없었으며, 여자가 도감을 해도 흥이 되지 않음은 물론 일손이 부족하니까 자연스럽게 받아들였다. 그러나 처음에는 같은 여자라도 여자가 고기를 썰 때 신기하게 여기기도 하고, 남편은 아내가 남의 집에 가서 도감을 하는 것을 알면 그런 일을 함부로 한다면서 나무라기도 했다.

여자가 도감을 하면 고기 소비가 많기도 하지만 사람 나름이라 한다. 사람에 따라서 본인의 음식처럼 여기저기 주면서 인심을 쓰기도 하고, 자신의 음식보다 더 아껴서 잘 하려고 하기도 한다. 여자도감이라도 돼지고기 소비량을 잘 파악해야 하며, 그에 알맞게 소비해야 하므로 돼지고기를 마음대로 풍부하게 사용할 수가 없고, 남의 음식을 대신 전달하는 것이어서 부족하면 의례주최자에게 경제적인 손해를 입힌다는 생각에는 예나 이제나 변함이 없는 것 같다. 음식이 부족하면 마치 도감이 잘못된 것처럼 미안한 마음을 갖기도 한다. 지금도 도감자리에 앉으면 잘 계산하면서 돼지고기를 썰다고 한다. 도감 마음대로 돼지고기를 사용할 수 있지만 그래도 일이 끝날 때까지 음식을 남기려는 배려가 있어 보인다.

남자의 고유 권한이라 여겼던 의례 역할 중에 도감 외에 제례음식 중 '적갈'(적) 만들기과 '진설'이 있다. 의례 제물(祭物)을 다 만들어도 제관(남편, 아들 등 남자)이 집에 오지 않으면 "적갈을 만들어서 훔 건디 어떡하난 안 왓신고?"(적을 만들어야 하는데 어찌해서 안 오는가?)라고 하면서 '적갈'은 남자몫으로 남겨두었다. 이는 의례 제물 중에서 가장 중요하게 여기는 것을 단적으로 나타낸 것이라 볼 수 있다. 아무리 경제적인 어려움이 있어도 적갈과 술은 제물이라는 고정관념이 있는 것으로 봐서 제례에 대한 의무를 짐작할 수 있다. 고기와 술은 저승사자도 사양하지 않는 귀한 제물이었던 것 같다.

이렇게 남자들(특히 큰아들)이 적갈을 만들다가 여자로 옮겨온 것도 도감이 남자 전용에서 여자와 공생하는 시기와 비슷하다고 본다. 그런데 1950년대부터 여자들이 적갈을 만든 마을도 있지만 1980년대로 넘어오면서 보편화되었다고 본다. 이는 제주도가 좁은 지역이긴 하지만 한라산을 중심으로 해서 동서, 남북, 도시와 농촌에 따라서 적갈 만들기 참여에 성

차이가 있음을 짐작할 수 있다. 아무리 여자가 적갈을 잘 만들고, 진설(제상 차리기)하기는 하지만 제관이 와서 확인하고 마무리를 해야 의례가 시작된다.

제례 때 '적갈'을 만들려면 우선 돼지고기를 삶고 도마에서 적당한 크기로 자른다. 이를 대꼬챙이에 꿰어서 사용했다. 과거에는 제삿날이 다가오면 남자가 대나무를 장만해서 꼬챙이를 만들었다. 그러다가 이것을 쉽게 구입할 수 있게 되고, 돼지고기를 양념하고 프라이팬에서 굽는 등 조리법이 발달하고, 부엌의 구조가 변하면서 여자들도 손쉽게 동참할 수 있었다고 본다. 또한 여자들이 음식을 만들고, 여러 도구와 익숙해지면서 적갈을 만드는 것도 자연스러워졌다고 본다. 아울러 남자들은 직장생활을 하는 등 이 음식을 반드시 만들어야 하는 당위성을 잘 지킬 수도 없게 되었다. 제사음식 준비를 위해서 하루를 희생하는 여자의 시간은 당연하고, 적을 만들고 진설하는 시간을 내는 것은 위대한 일로 여기기 시작한 것은 아닌지 의심되기도 한다. 물론 2000년대인 지금도 제관이 반드시 이 일을 해야 한다는 의무감이 남아있는 집안도 있지만 여기서는 의례주최자의 변화에 초점을 두고 살펴본 것이다.

### 3. 나가며

전통적인 농경사회에서는 도감은 반드시 남자의 역할이었지만, 산업사회로 접어들면서 남자의 전유물이 되기에는 역부족이었다. 도감이란 기능인의 영역이 남성전유물에서 책임자가 없어지거나 청하기가 어려워지면서 여자도 참여하게 되었다. 남자들이 바깥일을 하면서 바쁘기도 했지만, 여자들이 전반적인 의례음식을 준비하면서 이 일에도 자연스럽게 관여하게 되었다고 본다. 여자들은 항상 음식을 만들면서 칼과 도마, 부엌에 익숙하게 되니까 돼지고기를 썰는 것도 부담 없이 접하게 되었다. 또한 남자가

여자들 틈에서 혼자 도감을 한다는 것도 어색하게 여기기도 했으며, 남자들이 굳이 도감을 하려는 의무감도 줄어들었다고 본다. 이는 의례음식 준비 과정의 편리와, 성을 구별하는 의식이 점차 사라졌기 때문이라 보며, 여자나 남자나 도감은 남자여야 된다는 고정관념이 없어진 결과라 생각한다. 지금은 잔치나 상례 때 도감은 당연히 여자가 한다는 생각이 지배적이며, 그렇게 하고 있는 집안이 많다. 즉 경조사 때 집안끼리 품앗이를 하면서 여자들이 도감의례에 적극적으로 참여했다고 본다.

돼지를 잡는 것부터 써는 것까지 남자만 참여하던 시절에는 도감은 당연히 남자여야 했지만 모든 것이 편리해지면서 남녀의 역할을 구분하지 않게 되었다. 그러다가 전문적인 도감이 없어지고(이 직업을 계승하지 않으니까) 남자들이 사회생활을 하면서 일손이 부족해지니까 일당으로 지불하기 시작했으며, 품앗이를 하면서 도와주는 마을도 있다. 마을에 따라서는 지금도 남자만 하는데, 이런 마을에서도 남자들이 도감을 하지 않으려는 움직임이 있으며, 이웃마을에서 여자들이 하니까 서서히 여자들도 생각이 변해서 여자가 동참하기도 한다. 그러나 남자도감이 있는데 굳이 여자들이 솔선해서 하려는 의식이 조금 희박하다고 전해주었다. 또한 결혼식 피로연을 호텔에서 하는 등 뷔페음식문화가 도입되면서 도감이 필요 없게 되기도 했다. 따라서 풍속이 변하면서 전문적인 기능도 사라지고, 의식도 변하게 된다고 볼 수 있다.

- 핵심어: 도감, 의례음식, 혼례, 상례, 돼지고기, 청객, 순대, 두부.

<Abstract>

The Role of Dogam in JeJu

Moon, Soon-Deok

A dogam used to be referred to as an inspector who dealt with weddings and funerals in general and has reduced to be a person who takes charge of pork. A good dogam means a person who deals well with a big event with the given pork. Moreover, even a sponsor of ritual could not get any meat without the dogam's permission when pork was rare

If men play a role of a Dogam in technical skill, women are sometimes in place of it when there is no man in charge. Nowadays, weddings or funerals are held at a special hall, a hotel or a hospital, and a buffet has been introduced. Therefore a dogam is not required any more. This means that rites are changing and some technical skills are disappearing as customs are changing

- Key Words: dogam, ritual food, wedding, funeral, pork, guest, sundae, dubu