

## 재미 한인 주부들의 한국 명절음식에 대한 인식

심영자\* · 김정선

Department of Nutrition and Food Studies, New York University, New York, USA

### Study of the Korean Americans Housewives' Knowledge of Korean Festival Foods

Young Ja Sim\* and Jeongseon Kim

Department of Nutrition and Food Studies, New York University, New York, USA

#### Abstract

This study was to investigate the knowledge of Korean festival foods and the acculturation of American main traditional occasions among Korean American housewives residing in the New York and New Jersey area. Out of 400 questionnaires, the 271 respondents were taken. Of the respondents, 77.1% demonstrated the interest in Korean festival foods. The most important Korean festivals were Chusuk (52.0%), Sulnal(46.9%) and Daeborum (1.1%). In order to make the Korean festival foods to be international foods, the most vital factor was taste and flavor (39.5%), cooking method (34.7%), preservation (10.3%), sanitation (8.1%) and nutrition (7.4%). American Thanksgiving Day was the most important occasion among the Korean American housewives. The factors that keep the American traditional occasions were related to whether the respondents had an occupation or the length of stay in the U.S.A. But in case of Korean festival foods, the factors cannot be applied. On the contrary, they do still keep the tradition and the interest of Korean festival foods in U.S.A. As a result of that, the Korean festival foods in the U.S.A. are systemized for the preservation and popularization for the coming Korean generation.

Key words: Korean Americans, Korean festival foods

#### I. 서 론

한 민족의 식생활 양식은 오랫동안 이어져 내려온 식습관과 함께 새로운 생활양식이 융화됨으로써 형성되어진다<sup>1)</sup>. 이러한 식생활 관습은 민족 특유의 문화적 전통이 반영되면서 형성되므로 토착성이 강하고 쉽게 변화되지 않는다<sup>2)</sup>. 우리나라는 뚜렷한 사계절에 따라 생산된 새로운 식품을 이용하여 독특한 음식이 발달하게 되었고 이를 즐기는 맛이 있었다. 명절이나 계절의 음식을 절식과 시식이라 하여 고유한 전통음식으로 이어져 내려오고 있다<sup>3,4)</sup>.

그러나 현대사회구조의 도시화, 산업화, 핵가족화됨으로써 식생활도 점차적으로 간소화되고 있으며, 편의성 추구로 인한 각종 외식 전통적인 상차림이 단순화되는 경향이다<sup>5)</sup>. 또한 식품공업의 발달은 식생활의 편의와 간편화를 가져다 주었고, 수입개방화와 국

제화는 식품의 선택폭을 확대시키고 있으며, 여성의 사회진출 증가와 외식산업 확대는 서구화의 식습관으로 변화시키고 있다<sup>6,7)</sup>. 그러므로 우리의 명절음식의 의미는 시대가 변할수록 점점 쇠퇴되어가고 있는 실정이다. 전통음식에 관한 연구 중 전통식생활에 대한 지식 및 평가에 대한 연구<sup>8,10)</sup>, 전통음식의 의식 및 실태조사<sup>11-16)</sup>, 전통음식의 현황에 관한 연구<sup>17,18)</sup>들이 있고, 국외에서 전통음식에 대해 조사한 일부 연구<sup>19,21)</sup>들이 있다.

1965년 미국의 이민 조항에 관한 법<sup>22)</sup>이 개정된 이후로 미국으로 이민하는 한인들의 수가 급속히 증가하고 있다. 1990년 미국 정부의 센서스 자료<sup>23)</sup>에 의하면 약 80만 명의 한인들이 미국에 거주하고 있고, 2000년까지는 약 130만 명으로 증가될 것으로 추산하고 있다. 1997년 한국 정부의 외무부가 펴낸 자료<sup>24)</sup>에 의하면 1996년 12월까지 재미 한인 동포의 수는 약 221만 명으로 집계하고 있고 뉴욕과 뉴저지주는 한인들이 2번째와 3번째로 많이 살고 있는 곳으로 발표되

\*본인은 New York University에서 Visiting Scholar로 연구 중에 수행함.

었다. 그러나 재미한인에 대한 식습관에 대한 연구<sup>25, 26)</sup>가 극소수 있고, 우리의 전통식생활인 명절음식에 대한 연구는 거의 없는 실정이다.

본 연구는 재미한인 주부들을 대상으로 한국의 명절음식에 대한 인식과 우리명절음식을 어느정도 계승하고 있는지를 알아보려고 하였다. 또한 미국의 명절음식을 준비하는 정도를 알아보아 미국음식문화에 어느정도 동화되어 가는지를 알아보려고 실시하였다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

미국 뉴욕 및 뉴저지주에 거주하고 있는 재미한인 주부들을 대상으로 하여 1997년 10월 부터 1997년 12월 까지 설문조사를 실시하였다.

조사방법은 이지역에 있는 한국학교와 한인교회, 주위에 거주하는 한인 주부들을 대상으로 조사하였다. 총 400부를 배포하여 279부를 직접 또는 우편으로 회수하였으나 회수된 설문지 가운데 부실기재한 것을 제외한 271부(67.8%)를 통계자료에 사용하였다.

### 2. 조사내용 및 분석방법

본 조사의 설문지는 관련문헌을 참조하여 개발하였고, 조사내용은 일반사항 10문항과 명절음식에 관한 문항 24문항(세부문항 58문항)으로 구성되었다. 명절음식에 대한 관심도 및 상차림의 중요성, 가장먼저 생각나는 명절과 명절음식을 한가지씩 질문하였다. 명절음식에 대하여 알고있는 정도의 문항은 각 명절마다 대표적인 음식을 나열하였고 '잘안다' '조금안다' '잘모른다'로 구성하였다. 또한 명절음식의 실시현황, 계승 발전해야할 명절과 그 이유, 세계적인 음식으로 보급되기 위해 역점두어야 할점 등을 알아보았고, 명절음식의 조리방법을 배우게된 경로 등을 물어보았다. 더불어 미국의 대표적인 명절 때 명절음식을 준비하는 정도를 조사하였다.

자료의 분석은 SPSS 8.0 package를 사용하였다. 각 항목에 대한 빈도와 백분율을 구하였고, 변수간의 유의성 검증은  $\chi^2$  test 및 F-Test 를 이용하여 전산처리하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반사항은 표 1과 같다.

연령분포는 30대가 40.6%, 40대 39.9%로 높게 구성

표 1. 조사대상자의 일반사항

변 인	구 분	빈 도	백분율(%)
연 령	20~29세	6	2.2
	30~39세	110	40.6
	40~49세	108	39.9
	50~59세	29	10.7
	60세 이상	18	6.6
학 력	중졸 이하	7	2.6
	고졸	33	12.2
	대졸 이상	231	85.2
직 업	유 무	106	39.1
		165	60.9
가족의 연 봉	\$ 25,000 미만	25	9.2
	\$ 50,000 미만	74	27.3
	\$ 75,000 미만	64	23.6
	\$ 75,000 이상	108	39.9
주 성장지	대도시	193	71.2
	중·소도시	55	20.3
	농·어촌	17	6.3
	미국	5	1.8
	기타	1	0.4
가족형태	핵가족	229	84.
	대가족	42	15.5
종 교	카톨릭	112	41.3
	기독교	98	36.2
	불 교	22	8.1
	유 교	0	0
	기 타	39	14.4
주거형태	주 택	200	73.8
	아파트	71	26.2
미국 거주 연한	3년 이하	82	30.3
	5년 이하	41	15.1
	10년 이하	57	21.0
	15년 이하	37	13.7
	16년 이상	54	19.9
머느리 순 위	첫째	131	48.4
	둘째	77	28.4
	셋째 이하	63	23.2
계		271	100

되었고 50대가 10.7%, 60대가 6.6%였으며 20대가 2.2%로 가장 낮은 연령 분포였다. 학력은 대졸이상이 85.2%로 대단히 높은 편인데 이는 조사대상자의 재미 주부들은 지역적인 특성으로 인한 주재원 주부들로 구성되었고, 또한 재미 이민자들도 높은 학력수준을 갖고 있는 것으로 나타났다. 취업주부는 39.1%, 전업주부는 60.9%로 나타났는데 이민자들은 대다수가 직업을 갖고 있으나 주재원 주부들은 직업을 갖는데 제약이 있기 때문에 전업주부가 많았다. 가족의 연봉은 \$ 50,000 이상이 63.5%로 높은 생활수준인 것으로 나타났다. 1997년 상공부 자료<sup>27)</sup>에 의하면 1995년 미국인의 학력수준은 24세 이상 성인에서 4년제 대학졸업

자는 여자가 21.4%, 남자가 26.0%로 되어있고, 한가구당 연봉은 \$ 34,706로 발표하고 있다.

주 성장지는 대도시가 71.2%로 가장 많았고 중소도시 20.3%, 농어촌 6.3%이며 미국이 1.8%로 낮게 나타났다. 가족형태는 핵가족 84.5%, 대가족 15.5%로 핵가족이 현저하게 많았는데 이는 한국에서의 가족형태(핵가족 85.4%, 대가족 14.6%)<sup>16)</sup>, (핵가족 85.5%, 대가족 13.8%)<sup>10)</sup>나 중국연변지역 조선족의 가족형태(핵가족 80.4% 대가족 19.6%)<sup>20)</sup>와 거의 비슷한 값을 보여 주었다. 종교는 카톨릭이 41.3%, 기독교 36.2%, 불교가 8.1%로 나타났고 유교는 0%로 나타났다. 주거형태는 주택 73.8%이고 아파트 26.2%로 주택거주자가 현저히 많았다. 미국거주연한은 3년 이하가 30.3%로 가장 많았고 10년 이하 21.0%, 16년 이상 19.9%, 5년 이하 15.1%, 15년 이하가 13.7%였다. 며느리순위는 첫째며느리 48.4%, 둘째 28.4%, 셋째 이하 23.2%로 나타났는데 박의 연구<sup>21)</sup>에서 연변지역 조선족 주부들은 맏며느리가 48.2%, 기타가 51.8%로 비슷한 분포를 보이고 있음을 알 수 있었다.

## 2. 명절음식에 대한 관심도 및 상차림의 중요성

명절음식에 대한 관심도 및 상차림의 중요성은 표 2와 같다. 명절음식에 대한 관심도에서는 총 대상자의 77.1%가 관심이 있다고 했고, 22.9%가 관심이 없다고 응답한 것을 보아 대부분 명절음식에 대하여 관심이 높은 것으로 나타났다. 연령 20대에서는 50%가 명절음식에 관심이 있다고 응답한 반면 60대이상은 83.3%로 가장 높았고 30~50대도 72% 이상으로 높은 수준

이었다. 미국거주연한에서는 5년 이하 거주자의 85.4%가 관심있다고 응답하였고 10년이하가 68.4%로 가장 낮았다. 며느리 순위는 둘째가 80.0%, 첫째가 76.3%가 관심이 있다고 했다. 연령, 미국거주연한, 며느리 순위와 명절음식에 대한 관심도에서 통계적인 유의성은 나타나지는 않았다.

명절음식에 대한 상차림의 중요성은 총대상자의 70.5%가 중요하다고 생각했고, 22.9%가 중요하지 않다고 응답했다. 명절음식에 대한 상차림의 중요성은 연령 20대에서 83.3%, 미국거주연한 5년 이하에서 78.1%, 며느리 순위 둘째에서 75.3%로 높게 나타났다. 연령, 미국거주연한, 며느리순위와 명절음식의 상차림의 중요성에서 통계적인 유의성은 없었다.

윤의 대학생을 대상으로한 연구<sup>10)</sup>에서 명절음식의 관심도는 63.0%의 학생이 관심이 있다고 했고, 명절음식의 중요도에 관하여는 76.1%가 중요하다고 응답하였다. 남녀 대학생보다 주부들이 명절음식에 대한 관심도는 더 높게 나타났음을 알 수 있었다.

## 3. 명절과 명절음식에 대한 인식

가장 먼저 생각나는 명절과 명절음식은 표 3과 같다.

추석이 52.0%로 가장 높았고 설날이 46.9%, 정월대보름이 1.1%로 나타났다. 가장먼저 생각나는 명절음식은 송편이 48.0%, 떡국 39.1%로 높은 값이었고, 전유어 3.3%, 떡 2.6%, 토란국 1.8%, 갈비찜, 잡채 1.1%로 대답하였다. 이와같은 결과는 추석과 설날이 우리나라의 대표적인 명절임을 다시한번 확인하였다.

표 2. 명절음식에 대한 관심도 및 상차림의 중요성

	명절음식에 대한 관심도				명절음식에 대한 상차림의 중요성				
	관심 있다	관심 없다	계	비고	중요하다고 생각	중요하지 않다고 생각	모르겠음	계	비고
연령	20대	3(50.0)	2(50.0)	6(100)	5(83.3)	1(16.7)	0(0.0)	6(100)	$\chi^2=3.36$ NS*
	30대	86(78.2)	24(21.8)	110(100)	79(71.8)	24(21.8)	7(6.4)	110(100)	
	40대	84(77.8)	24(22.2)	108(100)	76(70.4)	22(20.4)	10(9.2)	108(100)	
	50대	21(72.4)	8(27.6)	29(100)	17(58.6)	12(41.4)	0(0.0)	29(100)	
	60대 이상	15(83.3)	3(16.7)	18(100)	14(77.8)	3(16.7)	1(5.5)	18(100)	
미국 거주 연한	3년 이하	64(78.0)	18(22.0)	82(100)	60(73.2)	17(20.7)	5(6.1)	82(100)	$\chi^2=4.44$ NS
	5년 이하	35(85.4)	6(14.6)	41(100)	32(78.1)	8(19.5)	1(2.4)	41(100)	
	10년 이하	39(68.4)	18(31.6)	57(100)	41(71.9)	12(21.1)	4(7.0)	57(100)	
	15년 이하	30(81.1)	7(18.9)	37(100)	27(73.0)	7(18.9)	3(8.1)	37(100)	
	16년 이상	41(75.9)	13(24.1)	54(100)	31(57.4)	18(33.3)	5(9.3)	54(100)	
며느리 순위	첫째	100(76.3)	31(23.7)	131(100)	87(66.4)	37(28.2)	7(5.4)	131(100)	$\chi^2=0.78$ NS
	둘째	62(80.5)	15(19.5)	77(100)	58(75.3)	15(19.5)	4(5.2)	77(100)	
	셋째 이하	47(74.6)	16(25.4)	63(100)	46(73.0)	10(15.9)	7(11.1)	63(100)	
	전체	209(77.1)	62(22.9)	271(100)	191(70.5)	62(22.9)	18(6.6)	271(100)	

\*NS: not significant.

표 3. 가장 먼저 생각나는 명절과 명절음식 N(%)

항 목		인원수	백분율(%)
명 절	추 석	141	52.0
	설 날	127	46.9
	정월대보름	3	1.1
	전 체	271	100
명 절 식	송 편	130	48.0
	떡 국	106	39.1
	전유어	9	3.3
	떡	7	2.6
	토란국	5	1.8
	갈비찜	3	1.1
	잡 채	3	1.1
	오곡밥	2	0.7
	식 해	2	0.7
	수정과	1	0.4
	산 적	1	0.4
	구절판	1	0.4
	빈대떡	1	0.4
	전 체	271	100

4. 명절음식에 대해 알고 있는 정도

각 명절마다 대표적인 몇가지 음식의 종류를 제시 했고 그러한 명절음식에 대하여 알고 있는 정도를 연령, 가족형태, 종교에 따라 알아보았다(표 4). 설날의 명절음식에 대하여 잘 안다고 한 것은 연령이 높을수록, 핵가족이 대가족보다, 불교를 종교로 가진 주부가 높게 나타났으나, 통계적인 유의성은 없었다. 가장 잘 알고 있는 명절음식은 추석(75.3%), 설날(73.5%), 동지(49.8%), 정월대보름(48.3%), 삼복(42.1%), 설날그믐(24.0%)등으로 나타났다. 중화절(6.3%), 중앙절(6.6%), 유두(7.7%), 단오(8.9%), 삼진날(9.6%) 등은 잘알고 있는 정도가 낮은 명절로 나타났다.

연령에 따른 차이에서 설날, 중화절, 단오, 추석은 연령이 많을수록 잘알고 있는 정도가 높아짐을 알수 있었다. 설날을 제외하고 나머지 명절 모두는 핵가족 보다는 대가족형태를 가진 주부가 더 잘알고 있었다. 중화절과 중앙절을 제외하고는 불교를 종교로 가진

표 4. 명절음식에 대해 알고 있는 정도

	연 령										가 족 형 태			종 교			합 계
	20대	30대	40대	50대	60대 이상	핵가족	대가족	카톨릭	기독교	불교	기타	기타	기타				
설날(떡국, 만두, 세주, 편육, 전유어, 약식, 빈대떡, 식혜, 수정과)																	
잘안다	4(66.7)	79(71.8)	78(72.2)	22(75.9)	16(88.9)	170(74.3)	29(69.0)	82(73.2)	68(69.4)	18(81.8)	31(79.5)	199(73.5)					
조금안다	2(33.3)	29(26.4)	30(27.8)	7(24.1)	2(11.1)	58(25.3)	12(28.6)	29(25.9)	29(29.6)	4(18.2)	8(20.5)	70(25.8)					
잘모른다	0( 0.0)	2( 1.8)	0( 0.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	1( 0.4)	1( 2.4)	1( 0.9)	1( 1.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	2( 0.7)					
	$\chi^2=5.48$					$\chi^2=2.09$			$\chi^2=2.68$			271(100.0)					
정월대보름(오곡밥, 귀밝이술, 복쌈, 목은나물, 부럼, 약식, 유밀과, 원소병)																	
잘안다	3(50.0)	49(44.6)	53(49.1)	13(44.8)	13(72.2)	109(47.6)	22(52.4)	8(51.8)	8(38.8)	4(63.6)	21(53.8)	131(48.3)					
조금안다	3(50.0)	56(50.9)	55(50.9)	15(51.7)	4(22.2)	114(49.8)	19(45.2)	50(44.6)	57(58.2)	8(36.4)	18(46.2)	133(49.1)					
잘모른다	0( 0.0)	5( 4.5)	0( 0.0)	1( 3.5)	1( 5.6)	6( 2.6)	1( 2.4)	4( 3.6)	3( 3.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	2( 0.7)					
	$\chi^2=10.66$					$\chi^2=0.33$			$\chi^2=8.42$			271(100.0)					
중화절(음 2/1: 노비송편 , 시래기떡)																	
잘안다	0( 0.0)	4( 3.6)	5( 4.6)	2( 6.9)	6(33.3)	11( 4.8)	6(14.3)	5( 4.5)	6( 6.1)	0( 0.0)	6(15.4)	17( 6.3)					
조금안다	0( 0.0)	10( 9.1)	15(13.9)	6(20.7)	3(16.7)	28(12.2)	6(14.3)	18(16.0)	9( 9.2)	4(18.2)	3( 7.7)	34(12.5)					
잘모른다	6(100)	96(87.3)	88(81.5)	21(72.4)	9(50.0)	190(83.0)	30(71.4)	89(79.5)	83(84.7)	18(81.8)	30(76.9)	220(81.2)					
	$\chi^2=30.02^{***}$					$\chi^2=5.79$			$\chi^2=10.69$			271(100.0)					
삼진날(음 3/3: 썩떡, 진달래화채, 수면, 탕평채)																	
잘안다	0( 0.0)	10( 9.1)	7( 6.5)	3(10.3)	6(33.3)	19( 8.3)	7(16.7)	8( 7.1)	8( 8.2)	2( 9.1)	8(20.5)	26( 9.6)					
조금안다	2(33.3)	34(30.9)	34(31.5)	8(27.6)	7(38.9)	71(31.0)	14(33.3)	29(25.9)	34(34.7)	9(40.9)	13(33.3)	85(31.4)					
잘모른다	4(66.7)	66(60.0)	67(62.0)	18(62.1)	5(27.8)	139(60.7)	21(50.0)	75(67.0)	56(57.1)	11(50.0)	18(46.2)	160(59.0)					
	$\chi^2=16.02^*$					$\chi^2=3.34$			$\chi^2=10.52$			271(100.0)					
초파일(음 4/8: 썩떡, 화전, 주악, 석이단자, 미나리강희, 콩조림)																	
잘안다	0( 0.0)	9( 8.2)	15(13.9)	1( 3.5)	5(27.8)	24(10.5)	6(14.3)	10( 8.9)	6( 6.1)	5(22.7)	9(23.1)	30(11.1)					
조금안다	3(50.0)	30(27.3)	19(17.6)	9(31.0)	4(22.2)	51(22.3)	14(33.3)	23(20.6)	20(20.4)	11(50.0)	11(28.2)	65(24.0)					
잘모른다	3(50.0)	71(64.5)	74(68.5)	19(65.5)	9(50.0)	154(67.2)	22(52.4)	79(70.5)	72(73.5)	6(27.3)	19(48.7)	176(64.9)					
	$\chi^2=14.02$					$\chi^2=3.48$			$\chi^2=26.01^{***}$			271(100.0)					

표 4. Continued

	연 령					가족 형태			종 교			합 계
	20대	30대	40대	50대	60대 이	핵가족	대가족	카톨릭	기독교	불교	기타	
단오(음 5/5: 수리취떡, 앵도편, 앵도화채, 재호탕, 준치국, 준치만두)												
잘안다	0( 0.0)	5( 4.5)	8( 7.4)	3(10.3)	8(44.5)	19( 8.3)	5(11.9)	9( 8.0)	5( 5.1)	3(13.6)	7(18.0)	24( 8.9)
조금안다	2(33.3)	29(26.4)	27(25.0)	12(41.4)	4(22.2)	58(25.3)	16(38.1)	29(25.9)	21(21.4)	11(50.0)	13(33.3)	74(27.3)
잘모른다	4(66.7)	76(69.1)	73(67.6)	14(48.3)	6(33.3)	152(66.4)	21(50.0)	74(66.1)	72(73.5)	8(36.4)	19(48.7)	173(63.8)
	$\chi^2=35.96^{***}$					$\chi^2=4.13$			$\chi^2=17.35^{**}$			271(100.0)
유두(음 6/15: 증편, 구절판, 떡수단, 보리수단, 밀전병)												
잘안다	0( 0.0)	8( 7.3)	5( 4.6)	1( 3.5)	7(38.9)	15( 6.5)	6(14.3)	7( 6.2)	5( 5.1)	3(13.6)	6(15.4)	21( 7.7)
조금안다	2(33.3)	24(21.8)	20(18.5)	9(31.0)	5(27.8)	46(20.1)	14(33.3)	21(18.8)	23(23.5)	6(27.3)	10(25.6)	60(22.2)
잘모른다	4(66.7)	78(70.9)	83(76.9)	19(65.5)	6(33.3)	168(73.4)	22(52.4)	84(75.0)	70(71.4)	13(59.0)	23(59.1)	190(70.1)
	$\chi^2=31.63^{***}$					$\chi^2=7.78^*$			$\chi^2=7.74$			271(100.0)
칠석(음 7/7: 밀전병, 육개장, 잉어구이, 밀국수, 취나물, 복숭아화채)												
잘안다	0( 0.0)	11(10.0)	10( 9.4)	4(13.8)	9(50.0)	25(10.9)	9(21.4)	14(12.5)	11(11.2)	3(13.7)	6(15.4)	34(12.5)
조금안다	1(16.7)	27(24.5)	29(26.9)	10(34.5)	4(22.2)	55(24.0)	16(38.1)	26(23.2)	21(21.4)	7(31.8)	17(43.6)	71(26.1)
잘모른다	5(83.3)	72(65.5)	69(63.9)	15(51.7)	5(27.8)	149(65.1)	17(40.5)	72(64.3)	66(67.4)	12(54.5)	16(41.0)	166(61.3)
	$\chi^2=28.26^{***}$					$\chi^2=9.31^{**}$			$\chi^2=9.94$			271(100.0)
삼복(복죽, 육개장, 삼계탕, 보신탕, 칼국수, 밀전병, 호박지짐)												
잘안다	2(33.3)	47(42.7)	45(41.7)	9(31.0)	11(61.1)	96(41.9)	18(42.9)	40(35.7)	41(41.8)	11(50.0)	22(56.4)	144(42.1)
조금안다	3(50.0)	52(47.3)	55(50.9)	16(55.2)	7(38.9)	114(49.8)	19(45.2)	60(53.6)	50(51.0)	8(36.4)	15(38.5)	133(49.1)
잘모른다	1(16.7)	11(10.0)	8( 7.4)	4(13.8)	0( 0.0)	19( 8.3)	5(11.9)	12(10.7)	7( 7.2)	3(13.6)	2( 5.1)	24( 8.8)
	$\chi^2=6.49$					$\chi^2=0.68$			$\chi^2=7.41$			271(100.0)
추석(음 8/15: 송편, 토란탕, 느름죽, 닭찜, 잡채, 배숙, 햇과일)												
잘안다	3(50.0)	79(71.8)	84(77.8)	22(75.9)	16(88.9)	171(74.7)	33(78.6)	82(73.2)	71(72.5)	19(86.4)	32(82.1)	204(75.3)
조금안다	2(33.3)	30(27.3)	24(22.2)	7(24.1)	2(11.1)	56(24.4)	9(21.4)	29(25.9)	26(26.5)	3(13.6)	7(17.9)	65(24.0)
잘모른다	1(16.7)	1(0.9)	0( 0.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	2( 0.9)	0( 0.0)	1( 0.9)	1( 1.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	2( 0.7)
	$\chi^2=25.13^{**}$					$\chi^2=0.57$			$\chi^2=3.37$			271(100.0)
중양절(음 9/9: 국화전, 국화주, 유자화채, 도루묵찜, 신선로, 무시루떡)												
잘안다	0( 0.0)	4( 3.6)	5( 4.6)	1( 3.5)	8(44.5)	10( 4.3)	8(19.0)	6( 5.4)	5( 5.1)	1( 4.5)	6(15.4)	18(6.6)
조금안다	0( 0.0)	19(17.3)	15(13.9)	7(24.1)	5(27.8)	40(17.5)	6(14.3)	20(17.8)	12(12.2)	6(27.3)	8(20.5)	46(17.0)
잘모른다	6(100)	87(79.1)	88(81.5)	21(72.4)	5(27.8)	179(78.2)	28(66.7)	86(76.8)	81(82.7)	15(68.2)	25(64.1)	207(76.4)
	$\chi^2=52.01^{***}$					$\chi^2=12.34^{**}$			$\chi^2=9.74$			271(100.0)
동지(팥죽, 동치미, 청어, 생실과, 경단, 식혜, 수정과)												
잘안다	2(33.3)	51(46.4)	54(50.0)	13(44.8)	15(83.3)	107(46.7)	28(66.6)	55(49.1)	42(42.9)	13(59.1)	25(64.1)	135(49.8)
조금안다	3(50.0)	51(46.4)	50(46.3)	16(55.2)	3(16.7)	111(48.5)	12(28.6)	53(47.3)	49(50.0)	8(36.4)	13(33.3)	123(45.4)
잘모른다	1(16.7)	8( 7.2)	4( 3.7)	0( 0.0)	0( 0.0)	11( 4.8)	2( 4.8)	4( 3.6)	7( 7.1)	1( 4.5)	1( 2.6)	13( 4.8)
	$\chi^2=14.4$					$\chi^2=5.93$			$\chi^2=7.02$			271(100.0)
설탕그름(비빔밥, 모듬전골, 주악, 정과, 식혜, 수정과)												
잘안다	0( 0.0)	24(21.8)	24(22.2)	6(20.7)	11(61.1)	52(22.7)	13(31.0)	30(26.8)	16(16.3)	6(27.3)	13(33.3)	65(24.0)
조금안다	2(33.3)	47(42.7)	52(48.2)	14(48.3)	6(33.3)	102(44.5)	19(45.2)	52(46.4)	45(45.9)	9(40.9)	15(38.5)	121(44.6)
잘모른다	4(66.7)	39(35.5)	32(29.6)	9(31.0)	1( 5.6)	75(32.8)	10(23.8)	30(26.8)	37(37.8)	7(31.8)	11(28.2)	85(31.4)
	$\chi^2=20.33^{**}$					$\chi^2=1.91$			$\chi^2=6.95$			271(100.0)
합 계	6(100.0)	110(100.0)	108(100.0)	29(100.0)	18(100.0)	229(100.0)	42(100.0)	112(100.0)	98(100.0)	22(100.0)	39(100.0)	271(100.0)

\*P&lt;0.05, \*\*P&lt;0.01, \*\*\*P&lt;0.001.

주부가 명절을 잘알고 있는 정도가 높았다. 연령에 따른 차이에서 중화절, 단오, 유두, 칠석, 중양절은 60대

이상이 다른 연령대 보다 유의적으로 잘 알고 있는 것으로 나타났으며(P<0.001), 추석, 설탕그름(P<0.01),

삼짇날(P<0.05)도 60대 이상이 다른 연령군보다 잘 알고 있는 정도가 유의적으로 나타났다.

가족형태에 따른 차이에서 칠석과 중앙절은 핵가족보다 대가족이 유의적으로 잘 알고 있는 것으로 나타났다(P<0.01), 종교에 따른 차이에서 보면 초파일(P<0.001)과 단오(P<0.01)는 불교신자가 다른 종교를 가진 주부보다 유의적으로 알고 있는 정도가 높았다. 중국연변 조선족주부들의 절기행사 및 음식에 대해 알고 있는 정도를 알아본 연구에서 류<sup>20)</sup>는 설날(98.7%), 대보름(96.6%), 단오(90.6%), 삼복(67.8%), 추석(97.3%), 동지(94.6%), 선달그믐(95.3%)으로 나타났으며 삼짇날(4.7%), 유두일(1.4%), 중앙절(6.7%), 무오절(0.7%)은 잊혀져가는 절기로 나타났다고 보고하고 있다.

윤의 연구<sup>10)</sup>에서는 대학생들을 대상으로 명절음식의 인지도에 대한 정답율은 설날이 92.7%, 정월대보름 89.6%, 삼복 82.0%, 추석 74.7%, 한식 43.3% 순이었으며 그 이외의 명절은 제대로 알고 있는 학생이 30% 이하였다고 보고하고 있다.

5. 가정에서 명절음식을 차리는 현황

가정에서 명절음식을 차리는 현황(표 5)을 보면 설날이 95.9%로 가장 높았고, 추석(93.0%), 정월대보름(61.3%), 동지(41.7%), 삼복(25.5%), 선달그믐(10.7%) 순으로 나타났고 삼짇날, 초파일, 단오, 칠석, 중앙절 등은 4.4% 미만으로 낮게 나타났으며 중화절과 유두는 모든 주부들이 차리지 않는다고 응답하였다. 20대와 60대 이상은 설날과 추석때 명절음식을 100% 차린다고 하였다. 연령에 따른 차이에서 단오, 칠석, 중앙절은 60대 이상이 다른 연령군보다 유의적으로 많이 차리고 있는 것으로 나타났으며(P<0.001), 동지는 20대와 60대 이상이 55.6% 이상으로 차리고 있는 것으로 나타났다(P<0.05).

임의 보고<sup>28)</sup>에서는 강원도 주부들이 지키고 있는 명절을 조사한 결과 설날이 98.5%, 정월대보름 95.1%, 추석이 97.7%, 동지 83.1%, 단오 36.9%, 중화절 26.1%, 초파일 24.0%였으며 삼월 삼짇날, 유두, 중원, 중구절, 무오절, 납평은 10% 미만으로 나타났다. 박의 연구<sup>21)</sup>에서 중국연변지역 조선족 주부들이 가정에서 실시하는 명절은 설날(98.0%), 정월대보름(90.0%), 추석(89.0%), 단오(79.0%), 동지(77.0%) 순으로 나타났다.

표 5. 가정에서 명절음식을 차리는 현황

		N(%)												
		설날	대보름	중화절	삼짇날	초파일	단오	유두	칠석	삼복	추석	중앙절	동지	선달그믐
20대	차린다	6	3	0	0	0	0	0	0	2	6	0	4	1
	안차린다	(100.0)	(50.0)	(0.0)	(0.0)	(0.0)	(0.0)	(0.0)	(0.0)	(33.3)	(100.0)	(0.0)	(66.6)	(16.7)
30대	차린다	106	69	0	2	3	1	0	4	35	103	0	52	12
	안차린다	(96.4)	(62.7)	(0.0)	(1.8)	(2.7)	(0.9)	(0.0)	(3.6)	(31.8)	(93.6)	(0.0)	(47.3)	(10.9)
40대	차린다	103	67	0	0	1	2	0	2	23	100	1	42	9
	안차린다	(95.4)	(62.0)	(0.0)	(0.0)	(0.9)	(1.9)	(0.0)	(1.9)	(21.3)	(92.6)	(0.9)	(38.9)	(8.3)
50대	차린다	27	15	0	0	0	0	0	0	3	25	0	5	2
	안차린다	(93.1)	(51.7)	(0.0)	(0.0)	(0.0)	(0.0)	(0.0)	(0.0)	(10.3)	(86.2)	(0.0)	(17.2)	(6.9)
60대 이상	차린다	18	12	0	0	1	5	0	6	6	18	3	10	5
	안차린다	(100.0)	(66.7)	(0.0)	(0.0)	(5.6)	(27.8)	(0.0)	(33.3)	(33.3)	(100.0)	(16.7)	(56.6)	(27.8)
$\chi^2$ -value		1.76	1.78	NA	2.95	3.00	41.85***	NA	30.02***	7.03	3.95	30.96***	11.85*	6.79
계	차린다	260	166	0	2	5	8	0	12	69	252	4	113	29
	안차린다	(95.9)	(61.3)	(0.0)	(0.7)	(1.8)	(3.0)	(0.0)	(4.4)	(25.5)	(93.0)	(1.5)	(41.7)	(10.7)
전체		271	271	271	271	271	271	271	271	271	271	271	271	271

\*P<0.05, \*\*P<0.01, \*\*\*P<0.001, NA: not applicable.

정<sup>29)</sup>의 연구에서 보면 미국 커네티컷주에 살고있는 한 인들은 설날(99.0%), 추석(64.0%)을 지낸다고 보고하고 있다. 재미한인 주부들이 한국이나 중국연변지역 주부들보다 가정에서 명절음식을 차리는 현황이 낮았으며 임<sup>28)</sup>의보고에서 보면 한국에서는 중화절(26.1), 유두(9.2%)를 차리는 반면 본 연구에서는 대상주부 모두가 차리지 않는다고 대답하였다.

**6. 명절음식의 계승 필요 유무**

표 6은 명절음식의 계승필요 유무에 대한 것이다. 설날(97.0%), 추석(94.8%), 정월대보름(58.7%), 동지(35.0%), 삼복(19.1%), 단오(16.2%), 선달그믐(11.4%) 순으로 명절음식을 계승해야 된다고 답하였고, 나머지 명절은 계승필요성을 5% 이하로 낮게 응답해 주었다. 가족형태에 따른 차이에서 중화절, 유두, 중앙절(P<0.001), 삼짚날, 초파일, 선달그믐(P<0.01)과 대보름, 단오, 칠석(P<0.05)은 핵가족 보다 대가족이 유의적으로 계승해야 한다고 응답하였다. 며느리 순위에

따른 차이에서 보면 중화절, 삼짚날, 단오, 유두, 칠석, 중앙절, 동지는 며느리 순위가 셋째에서 첫째로 갈수록 명절음식이 계승될 필요가 없다고 유의적으로 응답하였다(P<0.05). 윤<sup>10)</sup>은 95%가 명절음식을 계승해야 한다고 응답했고, 류<sup>20)</sup>는 94.6%가 절기를 계승해야 한다고 보고하였다. 그러므로 절기나 명절음식의 계승필요성은 국내·외 연구에서 계승 발전시켜야 한다고 생각하고 있으나 몇몇 명절을 제외한 나머지 명절은 계승필요성을 낮게 평가하고 있었다.

**7. 명절음식을 계승발전 시켜야 하는 이유**

명절음식을 계승발전시켜야 하는 이유로서 미풍양속이므로(67.5%), 식생활문화의 계승(24.7%), 제철음식이므로(5.6%) 등으로 나타났다. 명절음식을 계승발전시켜야 하는 이유들과 연령, 학력, 거주년도에서는 유의적인 차이가 없었다.

윤의 연구<sup>10)</sup>에서는 식생활문화의 계승(60.2%), 조상의 얼이 담겼으므로(27.7%), 제철음식이므로(6.2%),

표 6. 명절음식의 계승 필요 유무

														N(%)	
		설날	대보름	중화절	삼짚날	초파일	단오	유두	칠석	삼복	추석	중앙절	동지	선달그	
가족 형태	핵가족	있다	221 (96.5)	128 (55.9)	2 (0.9)	4 (1.7)	6 (2.6)	32 (14.0)	2 (0.9)	7 (3.1)	41 (17.9)	215 (93.9)	2 (0.9)	75 (32.8)	21 (9.2)
		없다	8 (3.5)	101 (44.1)	227 (99.1)	225 (98.3)	223 (97.4)	197 (86.0)	227 (99.1)	222 (96.9)	188 (82.1)	14 (6.1)	227 (99.1)	154 (67.2)	2 (90.8)
	대가족	있다	42 (100)	31 (73.8)	4 (9.5)	4 (9.5)	5 (11.9)	12 (28.6)	4 (9.5)	5 (11.9)	11 (26.2)	42 (100)	4 (9.5)	20 (47.6)	10 (23.8)
		없다	0 (0.0)	11 (26.2)	38 (90.5)	38 (90.5)	37 (88.1)	30 (71.4)	38 (90.5)	37 (88.1)	31 (73.8)	0 (0.0)	38 (90.5)	22 (52.4)	32 (76.2)
	$\chi^2$ -value		1.51	4.70*	12.27***	7.49**	7.86**	5.56*	12.27***	6.57*	1.57	2.71	12.27***	3.45	7.51**
	며느리 순 위	첫째	있다	128 (97.7)	71 (54.2)	1 (0.8)	1 (0.8)	3 (2.3)	17 (13.0)	1 (0.8)	2 (1.5)	18 (13.7)	126 (96.2)	1 (0.8)	37 (28.2)
없다			3 (2.3)	60 (45.8)	130 (99.2)	130 (99.2)	128 (97.7)	114 (87.0)	130 (99.2)	129 (98.5)	113 (86.3)	5 (3.8)	130 (99.2)	94 (71.8)	118 (90.1)
둘째		있다	73 (94.8)	47 (61.0)	1 (1.3)	1 (1.3)	3 (3.9)	10 (13.0)	1 (1.3)	4 (5.2)	19 (24.7)	71 (92.2)	1 (1.3)	29 (36.7)	9 (11.7)
		없다	4 (5.2)	30 (39.0)	76 (98.7)	76 (98.7)	74 (96.1)	67 (87.0)	76 (98.7)	73 (94.8)	58 (75.3)	6 (7.8)	76 (98.7)	48 (63.3)	68 (88.3)
셋째		있다	62 (98.4)	41 (65.1)	4 (6.3)	6 (9.5)	5 (9.7)	17 (27.0)	4 (6.3)	6 (9.5)	15 (23.8)	60 (95.2)	4 (6.3)	29 (46.0)	9 (14.3)
		없다	1 (1.6)	22 (34.9)	59 (93.7)	57 (90.5)	58 (92.1)	46 (73.0)	59 (93.7)	57 (90.5)	48 (76.2)	3 (4.8)	59 (93.7)	34 (54.0)	54 (85.7)
$\chi^2$ -value		1.96	2.33	6.55*	7.69*	3.49	6.97*	6.55*	6.58*	4.87	1.59	6.55*	6.23*	0.81	
계		있다	263 (97.0)	159 (58.7)	6 (2.2)	8 (3.0)	11 (4.1)	44 (16.2)	6 (2.2)	12 (4.4)	52 (19.1)	257 (94.8)	6 (2.2)	95 (35.0)	31 (11.4)
		없다	8 (3.0)	112 (41.3)	265 (97.8)	263 (97.0)	260 (95.9)	227 (83.8)	265 (97.8)	259 (95.6)	219 (80.9)	14 (5.2)	265 (97.8)	176 (65.0)	240 (88.6)
전체		271 (100.0)	271 (100.0)	271 (100.0)	271 (100.0)	271 (100.0)	271 (100.0)	271 (100.0)	271 (100.0)	271 (100.0)	271 (100.0)	271 (100.0)	271 (100.0)	271 (100.0)	

\*P<0.05, \*\*P<0.01, \*\*\*P<0.001.

표 7. 명절음식을 계승발전 시켜야 하는 이유 N(%)

		미풍양속 이므로	식생활 문 화의 계승	계절음식 이므로	기 타	계	비 고
연 령	20대	5(83.3)	1(16.7)	0( 0.0)	0(0.0)	6(100)	$\chi^2=9.22$ NS*
	30대	70(63.6)	30(27.3)	6( 5.5)	4(3.6)	110(100)	
	40대	79(73.1)	21(19.4)	6( 5.6)	2(1.9)	108(100)	
	50대	18(62.1)	8(27.6)	3(10.3)	0(0.0)	29(100)	
	60대 이상	11(61.1)	7(38.9)	0( 0.0)	0(0.0)	18(100)	
학 령	중졸 이하	6(85.7)	1(14.3)	0( 0.0)	0(0.0)	7(100)	$\chi^2=2.89$ NS
	고졸	19(57.6)	11(33.3)	2( 6.1)	1(3.0)	33(100)	
	대졸 이상	158(68.4)	55(23.8)	13( 5.6)	5(2.2)	231(100)	
거주년도	3년 이하	53(64.6)	19(23.2)	7( 8.5)	3(3.7)	82(100)	$\chi^2=11.75$ NS
	5년 이하	30(73.2)	9(22.0)	0( 0.0)	2(4.8)	41(100)	
	10년 이하	38(66.6)	17(29.8)	1( 1.8)	1(1.8)	57(100)	
	15년 이하	26(70.3)	9(24.3)	2( 5.4)	0(0.0)	37(100)	
	16년 이상	36(66.6)	13(24.1)	5( 9.3)	0(0.0)	54(100)	
전 체		183(67.5)	67(24.7)	15( 5.6)	6(2.2)	271(100.0)	

\*NS: not significant.

자녀의 교육상으로(1.7%) 응답하였고, 장<sup>16)</sup>은 식생활 문화의 계승(48.9%), 미풍양속이므로(37.4%), 식성에 맞으므로 (12.7%) 나타났는데 본 연구에서는 식생활 문화의 계승보다 미풍양속을 우선순위로 보았다.

**8. 명절음식이 세계적인 음식으로 보급되기 위해 역점을 두어야 할 점**

명절음식이 세계적인 음식으로 보급되기 위해서는 맛과 냄새가 39.5%로 가장 역점을 두어야 한다고 했고, 조리방법(34.7%), 저장성(10.3%), 위생적인면(8.1%), 영양(7.4%) 순으로 나타났다(표 8). 장<sup>16)</sup>은 전통음식을 계승발전시키기 위하여 가정교육이 가장 필요함을 지적했고, 맛(29.8%), 저장성(25.0%), 위생적인

면(15.4%), 포장상태(8.3%), 모양과 색(6.3%), 영양(1.2%)순으로 발표하였다. 박<sup>21)</sup>은 전통음식의 계승발전을 위해서는 과학적인 차원에서 건강을 고려해 맛을 개선해야 하고, 어릴때부터 다양한 전통음식을 자주 접할 기회를 주라고 보고하고 있다. 박<sup>29)</sup>은 조리방법, 영양, 저장성, 위생적인면, 맛의 순서였고, 김<sup>30)</sup>은 위생적인면, 조리방법, 저장성, 영양, 맛의 순서였다.

**9. 명절음식의 조리방법을 배우게 된 경로**

명절음식의 조리방법을 배우게 된 경로는 61.6%가 친정어머니, 23.6%가 시어머니로 부터 배웠으며 10.3%가 신문, 잡지, 요리책, 매스컴에서, 1.5%가 학교나 요리학원에서 배웠다고 응답해 주었다(표 9).

표 8. 명절음식이 세계적인 음식으로 보급되기 위해 역점을 두어야 할 점 N(%)

		영 양	맛과 냄새	조리방법	저장성	위생적인면	계	비 고
연 령	20대	1(16.7)	3(50.0)	1(16.7)	0( 0.0)	1(16.7)	6(100)	$\chi^2=20.67$ NS
	30대	4( 3.6)	46(41.8)	38(34.5)	13(11.8)	9( 8.1)	110(100)	
	40대	12(11.1)	34(31.4)	42(38.9)	14(13.0)	6( 5.6)	108(100)	
	50대	1( 3.5)	14(48.3)	8(27.6)	1( 3.4)	5(17.2)	29(100)	
	60대 이상	2(11.1)	10(55.6)	5(27.8)	0( 0.0)	1( 5.5)	18(100)	
전 체		20( 7.4)	107(39.5)	94(34.7)	28(10.3)	22( 8.1)	271(100.0)	
학 령	중졸 이하	0( 0.0)	7(100.0)	0(0.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	7(100)	$\chi^2=14.33$ NS
	고졸	4(12.1)	14(42.4)	12(36.4)	2( 6.1)	1( 3.0)	33(100)	
	대졸 이상	16( 6.9)	86(37.2)	82(35.5)	26(11.3)	21( 9.1)	231(100)	
거주년도	3년 이하	5( 6.1)	36(43.9)	27(32.9)	12(14.7)	2( 2.4)	82(100)	$\chi^2=19.10$ NS
	5년 이하	2( 4.9)	14(34.1)	20(48.8)	3( 7.3)	2( 4.9)	41(100)	
	10년 이하	6(10.5)	21(36.9)	20(35.1)	6(10.5)	4( 7.0)	57(100)	
	15년 이하	2( 5.4)	17(15.9)	11(29.7)	2( 5.4)	5(13.5)	37(100)	
	16년 이상	5( 9.3)	13(35.2)	16(29.6)	5( 9.3)	9(16.7)	54(100)	
전 체		20( 7.4)	107(39.5)	94(34.7)	28(10.3)	22( 8.1)	271(100.0)	

\*NS: not significant.



표 9. 명절음식의 조리방법을 배우게된 경로 N(%)

학 력	중졸 이하 고졸 대졸 이상	친정어머니	시어머니	학 교 요리학원	신문·잡지 요리책·매스컴	기 타	계	비 고
		7(100.0)	0( 0.0)	0(0.0)	0( 0.0)	0(0.0)	7(100)	$\chi^2=7.50$ NS
		23( 69.7)	8(24.3)	0(0.0)	2( 6.0)	0(0.0)	33(100)	
		137( 59.3)	56(24.2)	4(1.7)	26(11.3)	8(3.5)	231(100)	
가족형태	핵가족	136( 59.4)	53(23.2)	4(1.7)	28(12.2)	8(3.5)	229(100)	$\chi^2=8.67$ NS
	대가족	31( 73.8)	11(26.2)	0(0.0)	0( 0.0)	0(0.0)	42(100)	
머느리 순 위	첫째	77( 58.8)	40(30.5)	2(1.5)	10( 7.7)	2(1.5)	131(100)	$\chi^2=10.95$ NS
	둘째	50( 64.9)	11(14.3)	1(1.3)	12(15.6)	3(3.9)	77(100)	
	셋째 이하	40( 63.5)	13(20.7)	1(1.5)	6( 9.5)	3(4.8)	63(100)	
전 체		167( 61.6)	64(23.6)	4(1.5)	28(10.3)	8(3.0)	271(100.0)	

\*NS: not significant.

장<sup>10)</sup>은 친정어머니(46.6%), 시어머니(14.4%), 학교, 신문, 요리책(15.4%), 요리학원(4.0%), 매스컴(2.3%), 친구·친척(1.9%)순이었다. 조<sup>11)</sup>의 연구에서는 친정어머니, 시댁할머니, 시어머니순으로 조리방법을 배운다고 보고하였다. 박<sup>21)</sup>의 연구에서도 친정어머니, 시댁할머니, 시어머니순으로 나타났다. 그러므로 친정어머니가 명절음식의 전수에 가장 큰 영향력을 주고 있음을 알 수 있었다.

10. 미국의 명절음식을 준비하는 정도

미국의 대표적인 명절은 할로윈, 추수감사절, 크리스마스 등이다.

할로윈은 10월 31일로 어린이들이 가면과 복장을

입고 집집마다 방문하여 캔디를 모으는 명절로서 가을에 수확하는 호박으로 펌킨파이를 준비한다. 추수감사절은 영국에서 청교도들이 종교를 찾아 신대륙인 북미로 건너오기 시작한 1620년, 첫겨울을 힘들고 배고프게 시달린 후 그 다음해인 1621년 당시 식민지의 총독인 윌리엄 브레드포드가 거두어 들인 추수를 감사하는 의미에서 야생의 칠면조를 잡아 근처의 인디안들과 함께 베푼 축하연이 시작된 것이라 하겠다. 미국에서는 전가족이 모여 함께 지내는 가장 중요한 축제이며 칠면조 요리를 주요요리로 준비한다. 크리스마스는 종교적인 축일로 중세에 이르러 서구에서 지내기 시작하여 지금은 온세계가 다 함께 지내는 가장 큰 축제이다. 이날을 위하여 미국에서는 훈제된 햄

표 10. 미국의 명절음식을 준비하는 정도 N(%)

	직업		종교					미국 거주 년한					계
	유	무	카톨릭	기독교	불교	기타	3년 이하	5년 이하	10년 이	15년 이	16년 이		
할로윈(펌킨파이)													
항상 준비한다	6( 5.7)	1( 0.6)	5( 4.4)	1( 1.0)	1( 4.5)	0( 0.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	2( 3.5)	1( 2.7)	4( 7.4)	7(100)	
가끔 준비한다	21(19.8)	19(11.5)	20(17.8)	13(13.3)	4(18.2)	3( 7.7)	5( 6.1)	5(12.2)	8(14.0)	7(18.9)	15(27.8)	40(100)	
준비 안한다	79(74.5)	145(87.9)	87(77.7)	84(85.7)	17(77.3)	36(92.3)	77(93.9)	36(87.8)	47(82.5)	29(78.4)	35(64.8)	224(100)	
	$\chi^2=10.78^{**}$		$\chi^2=7.13$					$\chi^2=22.79^{**}$					
추수감사절(칠면조요리)													
항상 준비한다	45(42.4)	28(17.0)	48(42.9)	16(16.3)	5(22.7)	4(10.3)	9(11.0)	4( 9.7)	10(17.5)	11(29.7)	39(72.2)	73(100)	
가끔 준비한다	5(23.6)	35(21.2)	21(18.8)	26(26.6)	3(13.6)	10(25.6)	16(19.5)	9(22.0)	12(21.1)	15(40.6)	8(14.8)	60(100)	
준비 안한다	36(34.0)	102(61.8)	43(38.3)	56(57.1)	14(63.6)	25(64.1)	57(69.5)	28(68.3)	35(61.4)	11(29.7)	7(13.0)	138(100)	
	$\chi^2=25.56^{***}$		$\chi^2=27.40^{***}$					$\chi^2=90.35^{***}$					
크리스마스(햄요리)													
항상 준비한다	10( 9.4)	4( 2.4)	9( 8.0)	4( 4.1)	0( 0.0)	1( 2.6)	0( 0.0)	0( 0.0)	2( 3.5)	0( 0.0)	12(22.2)	14(100)	
가끔 준비한다	21(19.8)	24(14.6)	16(14.3)	17(17.3)	5(22.7)	7(17.9)	13(15.9)	7(17.1)	9(15.9)	6(16.2)	10(18.5)	45(100)	
준비 안한다	75(70.8)	137(83.0)	87(77.7)	77(78.6)	17(77.3)	31(79.5)	69(84.1)	34(82.9)	46(80.6)	31(83.8)	32(59.3)	212(100)	
	$\chi^2=8.46^*$		$\chi^2=4.61$					$\chi^2=42.31^{***}$					
106(39.1) 165(60.9) 112(41.3) 98(36.2) 22( 8.1) 39(14.4) 82(30.3) 41(15.0) 57(21.0) 37(13.7) 54(20.0) 271(100)													

\*P<0.05, \*\*P<0.01, \*\*\*P<0.001.

을 술과 살구잼을 발라 오븐에 구워 준비한다<sup>31)</sup>.

할로윈때 대표적인 음식인 펌킨파이를 준비하는 정도는 직업주부가 25.5%, 전업주부가 12.1% 정도를 준비한다고 나타났고( $P<0.01$ ), 미국거주년한이 많을 수록 준비하는 정도가 높았으며( $P<0.01$ ) 종교와의 관계에서는 통계적인 유의성이 없었다. 추수감사절 때 칠면조요리를 준비하는 정도는 직업주부가 66.0%, 전업주부가 39.2%로 나타났고( $P<0.001$ ), 카톨릭을 종교로 가진 주부가 61.7%, 기독교 42.9%, 불교가 35.9%로 준비한다고 나타냈다. ( $P<0.001$ ). 또한 미국 거주년한이 많을수록 칠면조 요리를 준비하는 정도가 높아졌음을 알 수 있었다( $P<0.001$ ). 크리스마스때 햄요리를 준비하는 정도는 직업주부가 29.2%, 전업주부가 17.0%로 보여 주었고( $P<0.05$ ), 미국거주년한이 많을수록 햄요리를 준비하는 정도가 높아지고 있음을 보여 주었다( $P<0.001$ ). 그러나 크리스마스의 명절음식과 종교와의 관계에서는 통계적인 유의성이 나타나지 않았다.

전체적으로 보았을 때 재미한인 주부들이 직업이 있는 주부와 미국거주년한이 높을수록 미국의 명절음식을 준비하는 정도가 높아짐을 볼 수 있었는데 이는 사회생활을 함으로써 미국문화에 접할 기회가 많아지기 때문이라 사료된다. 그러나 미국거주년한이 많을수록 우리나라 명절음식에 대한 관심도, 중요성이 낮아진 것으로 나타나지 않았으며 명절음식을 계승발전시켜야 하는 이유, 역점두어야 할점등에서도 미국거주년한에 따라 통계적인 유의성이 나타나지 않은 것으로 보아 지속적인 관심과 전통을 지켜 나가고 있음을 알 수 있는데 이는 매우 바람직한 일이라 하겠다.

#### IV. 요약

본 연구는 재미한인 주부 271명을 대상으로 한국의 명절음식에 대한 인식과 계승정도, 미국음식문화에 동화되어 가는 정도를 알아보고자 실시하였으며 조사 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자의 연령분포는 30대 40.6%, 40대 39.9%로 많이 차지 하였으며 학력은 대졸이상이 85.2%로 높은 학력 수준이었다. 39.1%가 직업주부였으며 가족의 연봉은 39.9%가 \$ 75,000 이상이였다. 핵가족이 84.5%, 카톨릭과 기독교를 가진 주부가 77.5% 정도였으며 주택에 거주하는 비율이 73.8%였다. 미국거주년한은 3년이하(30.3%)부터 16년 이상(19.9%)이었으며 첫째 며느리가 48.4%를 차지하고 있었다.

2. 명절음식에 관한 관심도는 77.1%가 관심이 있었

고, 명절음식에 대한 상차림의 중요성은 70.5%가 중요하다고 보았다. 가장 먼저 생각나는 명절은 추석(52.0%), 설날(46.9%), 정월대보름(1.1%)이었고, 가장 먼저 생각나는 명절음식은 송편(48.0%), 떡국(39.1%) 순이었다. 가장 잘 알고 있는 명절음식은 추석(75.3%), 설날(73.5%), 동지(49.8%), 정월대보름(48.3%), 삼복(42.1%), 선달그믐(24.0%)순이었고, 가정에서 명절음식을 차리는 현황은 설날(95.9%), 추석(93.0%), 정월대보름(61.3%) 동지(41.7%), 삼복(25.5%)이었고 그 이외 명절은 차리는 정도가 낮았으며 중화절과 유두는 차리는 주부가 아무도 없었다.

3. 명절음식의 계승필요유무는 설날(97.0%), 추석(94.8%), 정월대보름(58.7%), 동지(35.0%), 삼복(19.1%), 단오(16.2%), 선달그믐(11.4%) 순으로 계승해야 한다고 생각하고 있었다.

명절음식을 계승발전시켜야 하는 이유는 미풍양속(67.5%), 식생활문화의계승(24.7%), 제철음식이므로(5.6%) 등으로 나타났다. 명절음식이 세계적인 음식으로 보급되기위해 역점을 두어야 할점은 맛과 냄새(39.5%), 조리방법(34.7%), 저장성(10.3%), 위생적인면(8.1%), 영양(7.4%) 순으로 응답하였다.

명절음식의 조리방법을 배우게 된 경로는 친정어머니(61.6%), 시어머니(23.6%) 순이었으며 다른 연구와 비슷한 결과이다.

4. 미국의 명절음식을 준비하는 정도는 추수감사절 때 가장 많이 준비했고, 크리스마스, 할로윈 순이었다. 직업이 있는 주부와 미국거주년한이 많을수록 명절음식의 준비정도가 높게 나타났다.

위의 결과들을 살펴볼 때 재미한인주부들은 명절음식에 대해 알고있는 정도는 한국이나 중국조선족보다 낮았으며 몇몇 명절을 제외하고는 나머지 명절들은 인식도나 차리는 정도가 낮았음을 볼 수 있었다. 미국 거주년도가 많아질수록 미국음식문화에 참여하는 정도가 높아지고 있으나 우리의 대표적인 전통명절음식도 계승하고있었다. 한국음식이 세계적인 음식으로 보급되기 위해서는 맛과 냄새에 더욱 개선·개발해 나아가야 할것이다. 우리의 전통적인 모든 명절을 지낸다는 것은 시대적인 변화에 의해 비현실적이나 명절음식의 관심도나 인식은 길이 전수되어야한다고 본다. 친정어머니에 의해서 명절음식이 거의 전수되는 것을 보아 주부들이 명절음식에 대하여 더 많은 관심을 가지고 배우며 익혀나아가야 할것으로 사료된다. 또한 재미 한인 사회에서의 대중매체를 통한 명절음식의 홍보와 재교육이 강화되어져야 하겠다.

## 참고문헌

1. Lowenbegy, M.E., Todhunter, E.N., Wilson, E.D., Savage, J.R. and Lubawaki, J.L.: Food and People. 3rd edition, John Wiley & Sons, New York, 103 (1979).
2. Margert, M.: The Problem of Changing Food habits. Washington D.C.: National Research Council Bulletin, No. 108 (1943).
3. 황혜성, 한복려, 한복진: 한국의 전통음식. 교문사, 96 (1991).
4. 강인희: 한국의 맛. 대한교과서주식회사, 380 (1992).
5. 한양일, 남궁석, 설민영: 주부들의 식생활 태도와 그 형성요인에 관한 조사연구. 한국식생활문화학회지, 2(2): 1 (1989).
6. 권태완, 강세기: 식품공업의 발달과 우리의 식생활. 한국식문화학회지, 8(4): 351 (1993).
7. 모수미: 외식산업의 발달이 국민영양 및 식생활에 미치는 영향. 한국영양학회지, 19(2): 120 (1986).
8. 이경애, 장영애, 김우경: 남녀대학생들의 한국전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 -I. 지식 및 섭취 실태를 중심으로-. 대한가정학회지, 31(3): 181 (1993).
9. 이경애, 장영애, 김우경: 남녀대학생들의 한국전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 -I. 지식 및 섭취 실태를 중심으로-. 대한가정학회지 31(4): (1993).
10. 윤은숙: 우리나라 명절음식의 인지도에 관한 연구. 한국조리과학회지, 11(2): 140 (1995).
11. 조연숙, 홍상욱, 한재숙: 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사에 연구 -대구지역을 중심으로-. 한국식문화학회지, 3(3): 281 (1988).
12. 김윤신: 남녀 중학생들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 조사 연구 -서울과 전주를 중심으로-. 고려대학교 석사학위논문, (1993).
13. 허성미, 한재숙: 세시풍속 및 세시음식 실태에 관한 조사연구. 동아시아생활학회지, 3(2), 83 (1993).
14. 박영선: 울릉도 지역 주부들의 전통음식과 금기식품에 대한 인식. 한국조리과학회지, 10(2), 151 (1994).
15. 이효지, 오미야: 한국전통음식에 대한 의식 · 지식 · 기호도 조사 -서울시내 일부 남녀 고등학생을 중심으로-, 대한가정학회지, 33(4), 65 (1995).
16. 장은주, 이윤경, 이효지: 전통음식에 대한 의식과 식생활행동에 관한 조사연구. 서울 및 경기도 일부지역 주부들을 중심으로-. 한국식생활문화학회지, 11(2): 179 (1996).
17. 이영남, 신민자, 김복남: 전통음식의 현황에 관한 연구. 한국식문화학회지, 6(1), 71 (1991).
18. 한 역: 전통식품의 가공기술 현황 및 발전방향. 한국식품개발연구원 (1993).
19. 장정옥: 연변 조선족 자치주지역 식문화양상에 관한 연구. 한국식문화학회지, 6(3), 257 (1991).
20. 류은순, 류 경: 중국연변지역 조선족 주부들의 식생활문화에 관한 연구. 한국식생활문화학회지, 11(3): 327 (1996).
21. 박영선: 연변지역 조선족 주부들의 전통음식과 식품금기에 대한 인식. 한국식생활문화학회지, 12(2): 103 (1997).
22. Jasso G., Rosenzweg M.R.: The new chosen people: Immigrants in the United States. New York, Russell Sage Foundation (1990).
23. 1990 Census of the population. U. S. Summary Washington, D.C.: U.S. Dept. of Commerce (1991).
24. Korean Census of Korean Americans. Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Korea (1997).
25. Seong Sook Soh Chung: Dietary Change-Food Habits of Koreans in New Heaven-. The University of Connecticut, Doctoral dissertation (1995).
26. Hyewon K. Lee: Food Habits Of Koreans In the United States. New York University, Doctoral dissertation (1997).
27. U. S. Department of Commerce: Statistical Abstract of the United State. The National Data Book. 117th edition (1997).
28. 임양순: 우리나라 절식에 관한 연구. 한국식문화학회지, 1(4): 361 (1986).
29. 박미섬: 한국음식에 대한 여고생의 의식과 기호에 관한 조사 연구 -광주 전남지역을 중심으로-. 전남대학교, 석사학위논문 (1991).
30. 김향희, 황춘선: 한국절식의 시행실태에 관한 지역별 비교연구 -강릉, 대구, 대전, 전주지역을 중심으로-. 한국식문화학회지, 6(2): 155 (1991).
31. Young Ja Kim: Food of the West. Hollym Co. (1996).

---

(1998년 3월 20일 접수)