

서울지역 주부들의 혼례음식에 대한 인지도 조사

윤숙자 · 이미영
한국전통음식연구소
(2002년 8월 12일 접수)

A Study of Recognition of Housewives on Wedding Food in Seoul Area

Sook-Ja Yoon and Mi-Young Lee
Institute of Traditional Korean Food
(Received August 12, 2002)

Abstract

This study was carried out to survey the degree of the recognition and necessity of wedding food to include Phàebak and Ibaji foods prepared by bride's parents and sent to the bridegroom's. The participants of the survey were 293 housewives of 20 years old or more residing in Seoul area. The questionnaires used in this research consisted of 10 questions. The findings could be summarized as follows:

1. As to the degree of the recognition of Phàebak food, 55.2 percent of the participants perceive it as 'the food sent to the bridegroom's house to be used when the newly-weds greet groom's relatives, whereas 35.8 percent regarded the practice as "a traditional custom from the ancient times," which is, in fact, correct and exact. As to its importance, 10.2 percent regarded Phàebak food very important, while 48.5 percent, "important," and 11.9 percent, "not important."
2. As for the items for Phàebak dishes, 77.5 percent answered their preferences for "jujube prop-nut," followed by "ricecake," "liquor" and "Korean cookies," in descending order.
3. As for the meaning of Ibaji dishes, 48.2% understand them as "a set of dishes prepared by the bride's parents to be sent to the bridegroom's"; and as for their willingness or necessity of sending the Ibaji dishes, 15.5 percent indicated that they might prepare them, whereas 78.7 percent said that they would prepare them if the situation required. On the other hand 5.8 percent did not feel the necessity.

The overall result is that most females surveyed recognized the two types of food important and were inclined to prepare them when the occasion demanded.

Key Words : recognition, housewives, Phàebak foods, Ibaji foods

I. 서론

통과의례(通過儀禮)는 인간의 출생에서 죽음까지 한 생애를 지나는 동안에 겪게되는 중요한 과정에 의

미를 부과하기 위한 것으로 우리 사회가 만들어 온 의례이다^{1,2)}. 최근에는 통과의례를 일생의례(一生儀禮)라고도 정의되고 있다.

혼례(婚禮)는 한 쌍의 남녀가 혼인을 함으로써 개인

간의 결합과 양가라는 가족집단이 인연을 맺어 가정이라는 사회적 조직체를 형성하는 공인의 성격을 가진 의례절차(儀禮節次)이다. 「가례(家禮)」에는 혼례를 사례(冠·婚·喪·祭)의 하나로 삼고 「천지의 섭리에 따르고 마땅히 되어야 할 사람의 본체에 일치한다」라 하고 있다³⁾.

특히 우리나라는 전통사회에서부터 혼인을 신성(神聖)시하여 혼례를 올릴때는 경건하고 그 말은 본분을 다 할 것을 신랑과 신부가 각기 자신의 부모와 천지신명 그리고 당사자인 배우자에게 맹세하였다⁴⁾.

혼례음식(婚禮飲食)이란 폐백(幣帛)음식과 이바지 음식을 말하는데, 폐백음식은 결혼식을 마치고 신부가 시댁 어른들께 인사를 드릴 때 올리는 음식이고 이바지 음식은 새로 맺은 사돈댁에 친분을 돈독히 하기 위해 드리는 음식이다⁵⁻¹⁰⁾. 전통사회를 모태(母胎)로 발달한 혼례음식은 최근 의식의 변화와 사회풍조의 영향을 받아 그 의미가 상실되어 가거나, 의미도 모른 채 혼례음식을 장만하는 경향이 있다. 또, 본연의 의미를 벗어나 과도한 음식장만으로 서로에게 부담을 주는 일이 종종 있어 왔다.

올바른 전통문화란 잘못된 허례허식(虛禮虛飾)이라는 전통에 얽매이지 않고 현대에 맞는 혼례음식문화를 재형성하는 것이 전통을 제대로 지켜나가는 것이다¹¹⁾.

그러므로 본 연구에서는 서울지역 주부를 대상으로 하여 혼례음식인 폐백음식과 이바지음식에 대한 견해를 조사하고, 현대사회에서 혼례음식에 고려되어야 할 사항들을 점검하여 앞으로 지켜나가야 할 바람직한 혼례음식문화의 정착을 위한 기초자료 제공하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

서울에 거주하고 있는 20세 이상의 주부들을 대상으로 총 350부의 설문지를 배부 한 후 부정확한 응답자를 제외한 총 293부(83.7%)를 조사자료로 이용하였다. 설문 조사는 2002년 5월1일부터 5월 30일 까지 실시하였다.

2. 조사내용 및 분석방법

기존의 문헌^{4,12-14)}을 참고하여 본 연구의 설문지를 개발하였으며, 응답자가 신속하고 간편하게 대답할 수 있도록 하였다.

질문유형은 조사대상자의 일반사항 6문항, 혼례음식

(폐백·이바지)에 관한 관련 문항 10문항으로 구성하였다.

3. 통계처리

자료의 통계분석은 SPSS(Statistical Package for the Social Sciences Version 6.1)을 이용하여 빈도와 백분율을 산출하였고, 조사 대상자의 일반적 환경과 각 문항과의 사이에 차이가 있는지를 파악하기위해 Chi-square 검증을 이용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

본 연구는 서울에 거주하는 주부 293명을 대상으로 조사하였으며 조사대상자의 인구통계학적 변수는 <Table 1>과 같다.

<Table 1> General Characteristics of the subjects

N = 293

Category	Characteristics	N	%	
Age	20s	18	6.1	
	30s	112	38.2	
	40s	115	39.2	
	Over 50	48	16.4	
Occupation	Yes	143	48.8	
	No	150	51.2	
Type of Family	Extend Family	45	15.4	
	Nuclear Family	248	84.6	
	Level of Education	Middle	7	2.4
		High	117	39.9
		Junior College	36	12.3
Monthly family income (10,000 Won)	College	107	36.5	
	Graduate ≥	26	8.9	
	100 ≤	6	2.1	
	100~200	60	20.5	
Religion	200~300	128	43.7	
	300~400	56	19.1	
	400 ≥	43	14.7	
	Buddhism	81	27.6	
	Christianity	92	31.4	
	Catholicism	60	20.5	
	No Religion	49	16.7	
Folk Religion	2	0.7		
Other	9	3.1		

응답한 주부의 연령대를 살펴보면 30대가 38.2%, 40대가 39.2%로 비슷한 분포를 보였으며, 가족형태로는 대가족이 15.4%, 핵가족이 84.6%로 핵가족이 현저하게 많았다.

가구 월수입은 200만원대가 43.7%로 나타났고, 300만원 이상이 33.8%, 200만원미만이 22.6% 순으로 비교적 고른 분포를 보였으며, 취업주부가 51.2%, 전업주부가 48.8%로 비슷한 분포를 보였다. 주부의 교육수준은 고졸이하가 42.3%, 대졸이상이 57.7%로 나타났다. 종교는 기독교 31.4% < 불교 27.6% > 천주교 20.5% < 무교 16.7% > 기타 3.1% < 민속종교 0.7% >의 순으로 표본이 구성되었다.

2. 폐백음식에 대한 인식

폐백에 대한 의미 인식에 대한 문항은 <Figure 1>과 같다. 응답자들은 “결혼후 시댁에 인사를 드리는 것”이라는 응답이 55.2%로, 박 등⁹⁾의 논문 응답결과(65.7%)와 같이 높게 나타났다. 그 다음으로 “옛날부터 내려오는 하나의 풍습”이라는 응답이 35.8%, “결혼식의 당연한 절차”라는 응답이 6.8% 순으로 나타났다. 이는 상당수의 응답자들이 폐백의 의미를 정확하게 알고 있는 것으로 추측되어진다.

폐백음식에 대한 중요도 인식수준에 대한 질문에 대한 결과는 <Table 2>와 같다. 이 결과 전체응답자의 10.2%가 “매우 중요하다”라고 응답했으며, “중요하다” 48.5%, “중요하지 않다”는 11.9%로 나타나 폐백음식의 중요성에 대해 공감하는 비율이 높게 형성되어 있는 것으로 나타났다.

박¹⁵⁾의 논문에 의하면 주부의 연령별로 20/30대 집

단이 40대이상의 집단에 비해 “폐백음식이 중요하지 않다”라는 응답율이 상대적으로 높게 나타난것에 비해 본 조사에서는 주부의 연령별로 20대 집단에서 30대 이상의 집단에 비해 “폐백음식이 중요하지 않다”라는 응답율이 상대적으로 높게 나타났다(P<0.05).

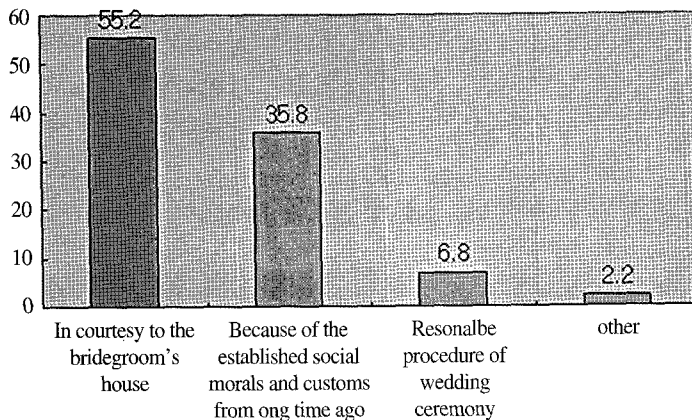
3. 폐백음식준비방법

폐백음식 준비방법에 대한 결과는 <Table 3>과 같다. 이 결과 “가정에서 직접마련”이 38.3%, “시장이나 떡집에서 마련”이 36.3%로 비슷한 비율을 나타냈으며, “호텔·예식장 주문”이 9.5%, “친·인척에 주문”이 7.8%, “인터넷에 주문”하는 경우가 3.7% 순인 것으로 나타났다.

연령별(P<0.05), 교육수준별(P<0.05)로 유의한 차를 보여 20대는 “호텔·예식장 주문”한다는 비율이, 30대 이상에서는 “시장이나 떡집에서 마련”한다는 비율이 상대적으로 높게 나타났으며, 중졸의 주부들이 “시장이나 떡집에서 주문”하는 경우가 57.1%로 높게 나타났다.

심¹⁶⁾의 조사에 의하면 미국에 거주하는 한인주부 50.9%가 폐백을 준비해주는 집에 맡긴다고 하였고, 30.3%는 일부는 집에서 만들고 일부는 맡긴다고 했으며, 14.4%만이 전통적인 폐백음식을 집에서 준비한다고 하였다. 연령이 증가할수록 전통적인 폐백음식을 집에서 준비하는 정도가 높게 나타나 본 조사와도 비슷한 결과를 보였다.

박¹⁵⁾의 논문에 의하면 1950년대 이전에는 90.9%의 응답자가 직접 집에서 만든다고 하였으며, 1950년대에는 69.2%가, 1960년대 75.0%, 1970년대 56.6%, 1980년대 40.0%가 집에서 폐백음식을 마련하던 추세였다. 그러



<Fig. 1> Understanding of Phæbak foods status(%)

<Table 2> The level of understanding of Phàebak foods

General Characteristics		Very important	Important	So and so	Not important	χ^2 (DF)
Ages	20s	5.5	41.1	33.2	20.2	18.653*(9)
	30s	13.6	44.7	31.8	9.9	
	40s	20.4	39.6	30.6	9.4	
	Over 50	12.2	42.3	34.5	11.0	
Occupation	Yes	9.5	47.9	30.1	12.5	NS(3)
	No	7.5	42.5	40.0	10.0	
Type of Family	Extand Family	9.3	45.3	31.4	14.0	NS(3)
	Nuclear Family	9.3	47.9	31.0	11.8	
Level of Education	Middle	10.4	51.1	26.8	11.7	NS(12)
	High	15.0	40.2	35.9	8.9	
	Junior College	11.5	42.9	34.2	11.4	
	College	9.3	41.2	35.6	13.9	
Graduate≥	12.4	43.0	30.3	14.3	NS(12)	
	100≤	10.9	42.4	33.5		13.2
	100~200	11.2	47.3	30.9		10.6
	200~300	8.7	45.3	32.7		13.3
Monthly family income (10,000 Won)	300~400	4.9	52.5	27.9	14.8	NS(12)
	400≥	20.0	39.3	27.0	13.7	
	Buddhism	7.8	47.8	33.9	10.5	
Christianity	8.3	58.3	18.8	14.6		
Catholieism	10.9	43.6	30.9	14.6		
No Religion	11.1	45.6	33.3	10.0		
Folk Religion	-	50.0	50.0	-		
Other	11.5	38.5	26.9	23.1		

NS: not significant *p<0.05

나 1990년대에는 직접 만들지 않고 60.0%가 전문 폐백점에서 음식을 마련한다고 하였다.

따라서 현재의 폐백음식 준비는 가정에서 직접 만드는 경향보다 전문 폐백점을 이용하는 경향이 높아짐을 알 수 있다.

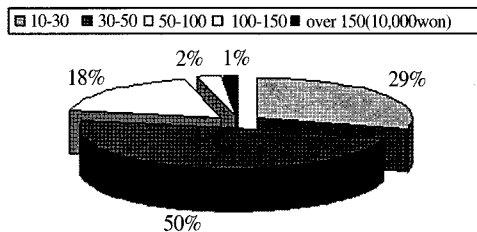
폐백음식 장만시 드는 비용에 대한 결과는 <Figure 2>와 같다. 이 결과에서 “30-50만원”이라고 응답한 비

율이 50%로 가장 높게 나타났고, “10-30만원”이 29%, “50-100만원”이 18%의 분포를 이루고 있다. 그러나 주부의 연령·교육수준·소득·종교·직업유무 등 모든 변수에 있어서 유의차가 인정되지는 않았다.

4. 폐백음식 선호도

신부측에서 마련해가는 음식으로 폐백음식 마련시 준비할 의향이 있는 음식에 대한 결과는 <Figure 3>과 같다. 이 결과 “밤·대추고임”을 준비한다는 의견이 77.5%로 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로 “떡류” “육포” “술” “한과” 등의 순으로 응답되었다. 혼례음식 중 과거와 현대를 통해 이용율이 가장 높게 나타난 것이 폐백음식으로 술, 밤, 대추, 엷은 거의 필수음식이고 그 다음 쇠고기편포(산적), 육포, 닭산적 그리고 정과, 잣, 호도 순이고 전 종류와 유과 또는 약과, 다식 등을 추가로 기록한곳도 있다¹⁷⁻¹⁹⁾.

이²⁰⁾에 의하면 요즈음에 와서는 폐백음식도 다양해져

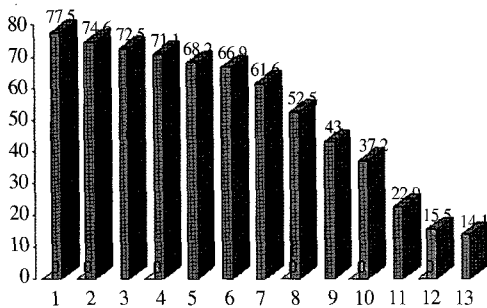


<Fig. 2> Usual cost of level of Phàebak foods preparation

<Table 3> How to prepare Phæbak foods

General Characteristics		Home	Market	Hotel · Wedding Hall	Relation	Internet	Other	$\chi^2(DF)$
Ages	20s	33.3	22.2	27.8	11.1	5.6	-	19.326*(15)
	30s	28.8	45.9	10.8	9.9	0.9	3.6	
	40s	43.4	32.7	8.8	8.0	5.3	1.8	
	Over 50	56.5	28.3	2.2	22.0	6.5	4.3	
Occupation	Yes	37.6	38.3	9.9	8.5	2.8	2.8	NS(5)
	No	40.3	34.7	9.7	7.6	4.9	2.8	
Type of Family	Extend Family	51.1	37.8	2.2	4.4	2.2	2.2	NS(5)
	Nuclear Family	37.0	36.2	11.1	8.6	4.1	2.9	
Level of Education	Middle	28.6	57.1	-	-	14.3	-	18.307*(20)
	High	42.1	43.0	2.6	5.3	5.3	1.8	
	Junior College	33.3	47.2	5.6	8.3	2.8	2.8	
	College	42.3	23.1	18.3	10.6	2.9	2.9	
	Graduate≥	24.0	40.0	16.0	12.0	-	8.0	
Monthly Family Income (10,000 Won)	100≤	50.0	50.0	-	-	-	-	NS(20)
	100~200	37.3	39.0	5.1	11.9	5.1	1.7	
	200~300	43.0	33.9	11.6	6.6	3.3	1.7	
	300~400	38.9	33.3	13.0	5.6	1.9	7.4	
	400≥	28.6	45.2	9.5	11.9	2.4	2.4	
Religion	Buddhism	45.7	38.3	4.9	3.7	3.7	3.7	NS(25)
	Christianity	34.4	38.9	14.4	7.8	1.1	3.3	
	Catholieism	47.4	26.3	5.3	10.5	8.8	1.8	
	No Religion	32.7	36.7	12.2	12.2	4.1	2.0	
	Folk Religion	-	50.0	50.	-	-	-	
	Other	22.2	55.6	11.1	11.1	-	-	

NS: not significant *p<0.05



<Fig. 3> Preferred ingredients of Phæbak foods (%)

- 1: jujube-prop by nut 2: rice cake 3: jerked beef 4: liquor
- 5: traditional Korean cakes 6: dried nine sects of cakes plate
- 7: dried side dishes 8: grilled food - skewers
- 9: Pyebaek hen 10: fruit 11: cuttle fish scrap
- 12: steamed dishes
- 13: sliced raw fish (meat) - slices of boiled meat

서 기본음식 외에 화려하게 장식한 마른음식을 많이 준비하는 경향이 있는데 좀 지나친 감이 있다고 하였다. 본 조사에서도 폐백음식으로 마른음식을 준비하겠다는 주부들의 높은 수치를 보여주고 있음을 알 수 있다.

5. 이바지음식의 의미와 필요성

이바지음식에 대한 의미에 대한 결과는 <Figure 4>와 같다. 이 결과 “신부측에서 마련한 음식을 시댁에 보내는 것”이라는 응답율이 48.2%로 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로 “옛날부터 내려오는 하나의 풍습”이라는 응답이 25.3%, “양가에 서로 도움이 되도록 보내는 음식”이 22.5% 순으로 나타났다.

연령별로 30대 집단은(Table 4) “양가에 서로 도움이 되도록 보내는 음식”이라는 응답이, 50대이상의 집단에서는 “신부측에서 마련한 음식을 시댁에 보내는 것”라는 의견이 높게 나타났다(P<0.01). 또한 교육수준

<Table 4> The meaning of lbaji foods

General Characteristics		A	B	C	D	χ^2 (DF)
Ages	20s	42.5	32.1	16.8	8.6	21.671**(9)
	30s	40.5	32.2	22.3	5.0	
	40s	44.3	31.6	18.6	5.5	
	Over 50	48.2	29.3	15.5	7.0	
Occupation	Yes	45.6	28.6	23.1	2.8	NS(3)
	No	42.5	32.5	17.5	7.5	
Type of Family	Extand Family	47.7	27.9	18.6	5.8	NS(3)
	Nuclear Family	44.6	29.3	23.6	2.5	
Level of Education	Middle	47.3	39.3	10.7	2.7	24.143**(12)
	High	43.2	29.1	20.2	7.5	
	Junior College	46.7	33.3	15.7	4.3	
	College	47.4	28.9	18.6	5.2	
Graduate≥	Graduate≥	42.2	26.2	23.4	8.2	NS(12)
	100≤	44.2	35.0	15.8	5.0	
	100~200	42.6	28.7	25.5	3.2	
	200~300	50.3	27.8	18.5	3.3	
Monthly family income (10,000 Won)	300~400	41.0	32.8	23.0	3.3	NS(15)
	400≥	47.1	39.3	7.6	6.0	
	Buddhism	47.5	27.1	21.5	3.9	
Religion	Christianity	41.7	33.3	20.8	4.2	NS(15)
	Catholieism	40.0	29.1	30.9	-	
	No Religion	52.2	26.7	18.9	2.2	
	Folk Religion					
	Other	23.1	42.3	26.9	7.7	

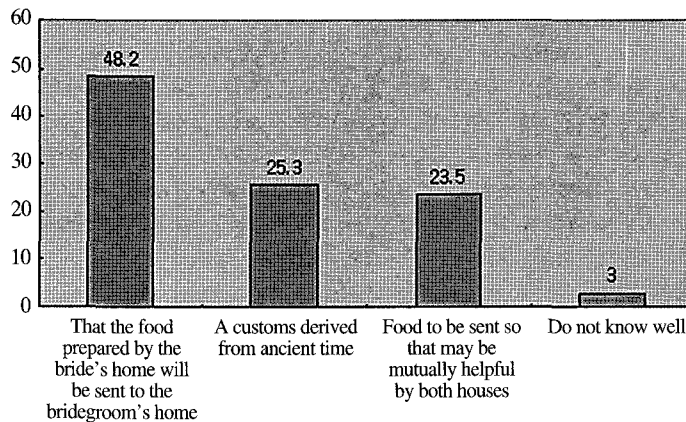
NS: not significant **p<0.01

A: That the food prepared by the brides home will be sent to the bridegrooms home

B: A customs derived from ancient time

C: Food be sent so that may be mutually helpful by the both houses

D: Do not know well



<Fig. 4> The meaning of lbaji foods (%)

<Table 5> The necessity to prepare Ibaji Foods

General Characteristics		Should be prepared	Will be prepared as to meet with the circumstance	Needs no prepared	χ-test (DF)
Ages	20s	-	94.4	5.6	NS(6)
	30s	11.6	83.0	5.4	
	40s	18.8	75.0	6.3	
	Over 50	23.4	72.3	4.3	
Occupation	Yes	21.4	72.1	6.4	13.307**(2)
	No	10.3	84.9	4.8	
Type of Family	Extend family	9.1	86.4	4.5	NS(2)
	Nuclear Family	16.7	77.6	5.7	
Level of Education	Middle	42.9	42.9	14.3	NS(8)
	High	18.9	78.4	2.7	
	Junior College	13.9	83.3	2.8	
	College	10.3	81.3	8.4	
Monthly family income (10,000 Won)	100≤	20.0	60.0	20.0	NS(8)
	100~200	15.0	76.7	8.3	
	200~300	14.2	83.3	2.5	
	300~400	22.2	74.1	3.7	
Religion	400≥	11.6	76.7	11.6	11.620**(10)
	Buddhism	11.4	77.2	11.4	
	Christianity	25.3	72.5	2.2	
	Catholicism	13.6	83.1	3.4	
	No Religion	6.1	89.8	4.1	
	Folk Religion	-	100.0	-	
Others	22.2	66.7	11.1		

NS: not significant **p<0.01

별로 중졸이하 집단에서는 “옛날부터 내려오는 하나의 풍습”라는 의견이, 대학원이상 집단에서는 “양가에 서로 도움이 되도록 보내는 음식”이라는 의견이 유의적으로 높게 나타났다(P<0.01).

시가(孀家)에 갈 때 신부댁에서 이바지 음식과 폐백 음식을 만들어 간다고 하였고신행할 때 하인들이 지게에 짐을 지고 오는데 이것의 일부는 폐백이고 나머지는 이바지이다.¹⁸⁾

이바지 음식의 필요성에 대한 결과는 <Table 5>와 같다. 이 결과를 보면 “반드시 준비해야 한다”라는 의견은 15.5%, “형편에 맞추어 준비한다”는 78.7%, “준비할 필요가 없다”는 5.8%로 박¹⁵⁾의 논문과 비슷한 결과가 나타나 전반적으로 이바지 음식의 필요성에 대해서 공감대를 형성하고 있는 것으로 나타났다. 또한 취업주부가 전업주부보다 이바지 음식이 “필요하다”라는 의견이 높게 나타나고 있으며, 종교적으로도 불교를 믿는 주부보다 기독교를 믿는 주부들이 유의적인 차이를

보이고 있다(P<0.01).

6. 혼례음식의 개선점

모범이 되는 혼례음식의 계승을 위하여 개선해야 할 문항에 대한 답변은 <Table 6>과 같다. 메뉴의 간소화가 45.3%로 나타났으며, 경제적부담(27.4%) 선택의 다양화(17.9%) 폐백음식 선택의 자율성(9.4%)순으로 나타났다(Figure 5).

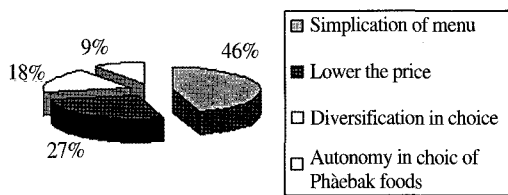
정²⁾은 혼례음식준비가 부담되지 않고 전통계승의 의미를 살리면서 누구나 손쉽게 장만할 수 있는 적합한 모형제시를 해 주어야 한다고 강조하였다.

연령별로 40대 주부 집단에서 “메뉴의 간소화”응답이 높게 나타났다(P<0.01). 특히 폐백음식 선택의 다양화가 필요하다고 한 점은 박⁷⁾의 논문결과에서 보여준 “정해진 음식을 사용한다”(88%)와는 다르다는 점을 알 수 있다. 윤³⁾에 의하면 폐백음식은 전통이 가장 많

<Table 6> Point to be improved by marriage ceremony foods

General Characteristics		Simplification of menu	Lower the price	Diversification in choice	Autonomy in choice Phæbak	χ^2 (DF)
Ages	20s	42.3	36.5	12.2	9.0	18.896**(9)
	30s	40.0	35.8	8.3	15.8	
	40s	47.7	32.5	14.4	5.4	
	Over 50	46.0	40.0	7.0	7.0	
Occupation	Yes	46.1	32.7	13.1	8.1	NS(3)
	No	38.5	14.0	7.7	12.8	
Type of Family	Extand Family	42.4	32.7	12.9	11.8	NS(3)
	Nuclear Family	46.2	33.7	12.5	7.7	
Level of Education College	Middle	36.7	33.3	18.0	12.0	NS(12)
	High	43.8	38.4	12.3	5.4	
	Junior	46.0	27.0	18.0	9.0	
	College	46.9	28.4	12.9	11.9	
	Graduate≥	48.4	31.2	11.6	8.8	
Monthly family income (10,000 Won)	100≤	52.0	30.2	13.4	4.4	NS(12)
	100~200	44.4	35.8	12.3	7.5	
	200~300	48.3	28.2	12.8	10.7	
	300~400	41.0	39.3	13.1	6.6	
	400≥	35.0	34.5	18.2	12.3	
Religion	Buddhism	48.9	30.0	11.1	10.0	NS(15)
	Christianity	39.6	37.5	20.8	2.1	
	Catholieism	40.0	45.5	7.3	7.3	
	No Religion	47.7	30.7	14.8	6.8	
	Folk Religion					
	Other	34.6	34.6	11.5	19.2	

NS: not significant **p<0.01



<Fig. 5> Point to be improved by marriage ceremony foods

이 남아 있을 뿐 아니라 현대음식이 추가되어 이용율이 더욱 높아져서 앞으로도 계속 발전 지속할 것으로 보았다. 본 연구에서도 페백음식에 있어서 선택의 다양화와 선택의 자율성이 필요하다고 응답한 것으로 보아 시대적인 변화에 부응하는 것으로 보여진다.

IV. 요약

본 연구는 서울 지역의 주부를 대상으로 하여 혼례 음식(페백과 이바지 음식)의 인식상황과 실태를 파악함으로써 혼례음식 발전의 기초자료를 제공하고자 얻은 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 페백음식의 인식에 대해서는 “결혼 후 시댁에 인사를 드리는 것”이라는 응답이 55.2%, “옛날부터 내려오는 하나의 풍습”이 35.8%로 나타나 상당히 정확하게 알고 있는 것으로 나타났다. 페백음식에 대한 중요도 인식수준은 전체 응답자의 10.2%가 “매우 중요하다”라고 응답하였으며, “중요하다” 48.5%, “중요하지 않다”는 11.9%로 나타나 페백음식의 중요성에 대하여 공감하는 비율이 높게 나타났다. 특히 주부의 연령별로 20대 집단에서 30대 이상의 집단에 비해 “중요하지 않다”는 응답율이 높게 나타났다(p<0.05).

둘째, 페백음식 준비방법으로는 “가정에서 직접마

련”한다와 “시장이나 떡집에서 마련”하겠다는 응답이 비슷한 비율을 보였으며, 연령별·교육수준별($p<0.05$)로 유의한 차이를 보였다. 폐백음식 장만시 드는 비용으로는 “30-50만원”이라고 응답한 비율이 50%로 가장 높게 나타났고, “10-30만원”29% > “50-100만원”18% 순으로 나타났다.

셋째, 선호하는 폐백음식으로는 “밤·대추고임”을 준비한다는 의견이 77.5%로 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로 “떡류”>“육포”>“술”>“한과”등의 순으로 나타났다.

넷째, 이바지음식에 대한 의미로는 48.2%가 “신부측에서 마련한 음식을 시댁에 보내는것”이라고 응답하였으며, 이바지 음식의 필요성에 대해서는 “반드시 준비해야한다”라는 의견이 15.5%, “행편에 맞추어 준비한다”는 78.7%, “준비할 필요가 없다”5.8%로 나타나 전반적으로 이바지 음식의 필요성에대해서 공감대를 형성하고 있는 것으로 나타났다. 또한 취업주부가 “필요하다”라는 응답이 높게 나타났고, 종교적으로도 불교를 믿는 주부보다 기독교를 믿는 주부들에게서 유의적인 차이를 보였다($p<0.01$).

다섯 번째, 혼례음식의 개선점으로 메뉴의 간소화>가격을 저렴하게 하는 문제> 폐백음식 선택의 다양화 순으로 나타났다. 연령별로 40대 주부집단에서 “메뉴의 간소화” 응답율이 높게 나타났다($p<0.01$).

이상의 같은 연구 결과로 보아 우리나라의 모범이 되는 혼례음식의 계승을 위해서 꾸준한 노력과 관심이 필요하다고 사료된다.

과거와 다른 신식혼례를 치르면서도 폐백을 드리고 이바지 음식 보내는 풍습은 계속 이어지고 있다. 이러한 혼례 풍습은 계속 이어질 것이기에 혼례음식이 가지고 있는 기복과 주술적인 의미를 되살리면서 저렴한 가격으로 누구나 손쉽게 장만할 수 있는 간편한 방법이 모색되어 전통을 살리면서 모범이 되는 혼례음식문화를 계승 발전시켜 나가야 하겠다.

■ 참고문헌

- 1) Lee KK. The marriage culture of our country. Korean Society of Dietary culture, 12(2), 1997
- 2) Chung HG, Son KH, Yoon SK, Kim CH et al. A study of recognition of wedding ceremonial food in our country. Korean Society of Dietary culture, 12(4), 1997
- 3) Yoon SK. Wedding ceremonial food culture in Kyongsang-do Provincial area. Korean Society of Dietary culture, 12(2), 1997
- 4) Hwang KA. A study for change in marriage ceremony, Sungshin Women's University doctorate degree thesis, 1994
- 5) Kim IS. Marriage ceremonial food culture of Jeonlanam & buk-do area. Korean Society of Dietary culture, 12(2), 1997
- 6) Lee HJ. Marriage ceremonial food culture of Seoul & Central Part of Korea. Korean Society of Dietary culture, 12(2), 1997
- 7) Yeom CA. Marriage ceremonial food culture of North Korea. Korean Society of Dietary culture, 12(2), 1997
- 8) Kim JS. Marriage ceremonial food of Cheju-do area, Korean Society of Dietary culture, 12(2), 1997
- 9) Kim CH. Wedding ceremonial food culture of Kaesung area. Korean Society of Dietary culture, 12(2), 1997
- 10) Yoon SJ. Wedding food of Korea, JI-GU Publish Co, 2001
- 11) Park HI, A Study on Character of Korea Family appeared by traditional marriage ceremony. Study of Women's Problem Vol.10, 1981
- 12) Lee YI, A studt on Korean traditional Ceremonies and the food. Sejong University master's degree thesis , 1993
- 13) Park YS, Perception of Traditional and Prohibitive Foods in Ul-lung Do Area. Korean Society of Food Science 10(2): 151-160, 1994
- 14) Jang EJ, Lee YK, Lee HG, The study for Consciousness, Dietry Life Behaviors on Korean Traditional Food. Korean Society of Dietary culture, 11(2), 1996
- 15) Park EM. A Study on Using status of Pyebaek food and recognition of which by women reside in Seoul, Sookmyoung Women's University master's degree thesis, 1993
- 16) Sim YJ, Kim JS, Chun HJ. The knowledge of Korean ceremony Foods& Table setting of Korean American Housewives in the New York/ New Jersey area. Korean Society of Food Science 15(2), 1999
- 17) Park OI, Kim HS. Marriage culture of Korea. Free Enterprise Center
- 18) Hwang HS, Han BR and Han BK. Traditional Korean Food, Kyomun-sa, 1993
- 19) General View of Seoul Folk 9 (Transit ceremony food), Seoul Metropolis, p.389-401, 1995
- 20) Lee CS. Korea Family Life History, Kyomun Publishing Co., 1993
- 21) Yoon SG, Yoon SS, Son KH, Kim CH. Meaning of norm of marriage ceremonial food and presentation of its model. Korean Society of Dietary culture, 12(4), 1997