

한국 전통 폐백음식의 이용실태와 필요성에 관한 연구(1) — 대구지역을 중심으로 —

이연정¹⁾ · 이수영²⁾ · 한재숙^{2)†}

¹⁾경주대학교 외식사업전공, ²⁾영남대학교 생활과학대학 가정관리학과

A Study on the Actual State of Use and Necessity for Korean Traditional Pyebaek Foods in Daegu Area

Yeon-Jung Lee¹⁾, Su Yeong Lee²⁾ and Jae-Sook Han^{2)†}

¹⁾Department of Food Service Management, Gyeongju University, Korea

²⁾Department of Home Management, Yeungnam University, Korea

Abstract

This study was conducted to investigate the actual state of use and necessity of Korean traditional Pyebaek foods using questionnaire. The subjects of this study consisted of 621 housewives in Daegu area. The results were summarized as follows: The most often used foods of Pyebaek refreshments included alcoholic drinks(80.0%), Bamgoim(73.8%), Daechugoim(73.4%). The refreshments were most often purchased from caterers(39.6%), and mainly used for marriages of their brothers and sisters(33.3%). The standard number of foods prepared was 7 to 10(42.2%). The most used container for Pyebaek refreshments is bamboo basket(30.6%). 62.0% of the respondents needed Pyebaek refreshments and the reason for refreshment preparation was mainly 'because it is a Korean tradition'(82.3%) and the reason why most respondents do not think the Pyebaek refreshments are necessary was 'it's troublesome and complicated'(41.1%). The refreshments most frequently included were alcoholic drinks(63.7%) and Daechugoim(47.0%). Most of the respondents(84.9%) said that the Pyebaek refreshments should be improved and 48.0% said the improvement method should consider the traditional tastes, flavors and arrangements fit to modern sense. Although following the traditions of Pyebaek refreshments itself is difficult, the concept of Pyebaek refreshments can develop into a modern concept with new meaning if we improve and adjust it in a way fit to modern lifestyles.

Key words: Pyebaek foods, traditional food, use, necessity.

I. 서 론

흔례란 한 쌍의 남녀가 부부의 인연을 맺고 사회적으로 공인을 받는 통과의례의 한 단계로(윤숙경 등 1997, Kang & Lee 2000) 개인적으로는 성년이 되었다는 뜻이고, 가정적으로는 두 집안의 결합을 통해 가족 구성원의 증가와 번영을 상징하는 의례이기 때문에 관혼상제 중에서도 사회적으로

가장 큰 의미를 가진다(Son 1990)고 할 수 있겠다. 그러나 시대의 흐름에 따라 혼례풍속도 많은 변화를 가져왔고 특히 혼례음식은 많은 변동을 겪어와 오늘날 생활수준의 향상, 국제화, 산업화 및 여성교육의 증대로 서구화의 경향이 겹쳐져 편리성 추구와 전통 존속이라는 명목 하에 혼례허식 추구가 함께 공존하고 있다(Yun 1997)고 볼 수 있다.

전통혼례 음식은 납폐, 초례청, 주안상, 큰상, 결상, 임매상, 폐백, 배별상, 예단음식(이바지), 사관, 친례, 근친의 차반 등에 따르는 규범이 있었고(윤숙경 등 1997) 이중 현대에 와서도 폐백, 예단음식(이바지)의 풍습은 그대로 행해지고 있는 실정이다. 특히 폐백은 신부가 시부모와 시댁의 여러 친

[†]Corresponding author : Jae-Sook Han, Tel: 053-810-2861,
Fax: 053-816-0420, E-mail : jaesook@yu.ac.kr

지들에게 처음으로 인사를 드리는 의식으로 현구고례(見舅姑禮)라고도 말하며 이 예를 올리기 위해 시부모에게 드릴 음식을 준비해 가는데 이 음식을 폐백음식이라 한다. 그러나 오늘날에는 혼례식 당일에 예식장의 폐백실에서 치르기 때문에 전통적인 의미는 많이 벗어났다고 볼 수 있다(김시황 1994).

폐백음식은 지방과 가문, 계절에 따라 다르며 폐백상에 올리는 음식의 종류는 밤, 대추, 육포, 닭, 옛, 술은 거의 필수적인 음식처럼 여겨지고 있다(Yun 1997). 또한, 최근에는 호두나 잣, 유과, 약과, 적이나 전이 많이 쓰이고 있으며 정파류, 견파류, 안주를 담은 구절판이 거의 빠뜨리지 않고 올려지는 음식이다(김지순 1997).

폐백음식에 담겨진 의미를 살펴보면 예전에 이용했던 꿩은 하늘에서 난 지혜롭고 정결하며, 지조가 있는 새라는 의미를 가지고 있으며 닭도 길조의 의미를 가지고 있어 꿩의 대체식품으로 쓰였으나, 지금은 거의 닭을 많이 쓰고 있다(이동후 1996, Huh 1996, Kang 1996, 김인숙 1997, 이효지 1998, Ro 등 2001). 꿩이나 닭의 입에 붉은 고추를 물리거나 닭 벼슬에 붉은 고추를 씌우는 것은 아들을 낳으라는 뜻이 담겨 있고, 대추는 일명 백익홍(百益紅)이라 하여 신선의 선물로 장수를 의미하며 그것을 던져주는 것은 며느리가 아들을 많이 낳기를 바라는 뜻이다. 또한, 대추를 무명실에 뛰어 고임을 만드는 의미는 신랑신부의 금실이 좋기를 기원한다는 의미도 가지고 있다. 밤은 우리 집에 와서 밤 뿌리처럼 한 가닥으로 변함 없이 굳게 살아 달라는 뜻과 풍요로운 생활을 의미하였으며, 찹쌀은 찰기가 있으니 부부가 이별하지 않고 금슬이 좋아 찰떡같이 정이 많아 행복하게 잘 살라는 기원의 뜻이 담겨 있다. 옛을 드리는 대상은 일반적으로 시어머니인데 예전에는 잔소리를 하지 말라는 뜻도 있다고 하지만 오늘날에는 그 뜻이 그다지 강한 의미는 없어진 듯 하나 시집살 이를 호되게 시키지 말라는 친정어머니의 애절한 마음이 담겨 있다. 편포는 시어머니가 그 음식을 어루만지는 동작을 하는데 이는 며느리의 흉허물을 덮어 주겠다는 의미가 있으며, 육포는 시어머니께 정성을 다해 봉양하겠다는 뜻이 담겨 있다고 한다.

이러한 폐백음식을 전통사회의 주부들은 가정에서 손수 장만하였으나, 현대사회의 주부들은 바쁜 생활 속에 간편성과 다양성, 경제성과 신속성 등을 고려해 전문업체를 이용하는 경향이 늘고 있는 실정이다(정혜경 등 1997, Yun 1997, 김시황 1994). 그리하여 혼례음식 전문업체가 보편화되고 아울러 전통문화의 계승이라는 명목 하에 사치스럽게 난립되어 가는 과정에서 본래의 의미가 점차 사라져 가고 있는 듯하다.

따라서 본 연구에서는 혼례음식 중에서도 폐백음식의 풍

습이 어떻게 행해지고 있으며 그 참된 의미와 뜻은 어떻게 발전하고 있는지 그 실태를 파악하여 폐백음식에 담겨있는 의미와 전통을 올바로 인지하고 보다 더 건전하고 바람직하게 발전해 나갈 수 있는 방법을 모색하고자 폐백음식을 한번이라도 접한 경험이 있는 30대 이상의 주부를 대상으로 폐백음식의 이용실태와 필요성에 관한 인식을 조사하였다.

II 조사대상 및 방법

1. 조사대상 및 기간

조사대상은 대구지역에 거주하는 30대 이상의 주부를 대상으로 하였고 2001년 3월 5일에서 3월 30일 사이에 예비조사를 실시하였으며, 이를 통해 설문지상의 미비한 점을 다시 수정·보완하여 2001년 6월 10일에서 7월 8일 사이에 대구시를 남구, 동구, 서구, 중구로 나누어 여자 중·고등학교 4개교의 어머니와 그 외 복지회관의 어머니를 대상으로 본 조사를 실시하였다. 설문지는 900부를 배부하여 726부를 회수하였으며 회수된 설문지 중 불완전하거나 무응답한 것을 제외하고 그 중 유효한 설문지 621부(85.5%)를 자료분석에 이용하였다.

2. 조사내용 및 자료분석

조사내용은 조사대상자의 일반적 사항, 폐백음식의 이용실태, 필요성 및 개선에 관한 내용을 중심으로 하였으며, 그 구체적인 내용은 다음과 같다. 첫째, 조사대상자의 일반적 사항은 연령, 교육수준, 며느리순위, 결혼지속년수, 결혼한 자녀수, 혼례형태, 가족형태 등을 조사하였다. 둘째, 폐백음식의 이용실태는 자주 이용하는 폐백음식의 종류, 준비방법, 이용동기, 적당하다고 여기는 음식의 가짓수, 음식을 담는 용기 등 5개 항목에 대하여 조사하였다. 셋째, 폐백음식의 필요성은 전반적인 필요 정도와 일반적으로 자주 이용되는 폐백음식 17가지를 선정하여 그 종별로 구체적인 필요 정도, 폐백음식이 필요한 이유와 필요하지 않는 이유 등 4개 항목에 대하여 실시하였다. 넷째, 폐백음식의 개선에 대한 견해는 개선의지와 개선 방안 등 2개 항목에 관하여 조사하였다.

자료의 통계처리는 SPSS/PC¹ 10.0 package program을 이용하여 빈도, 백분율을 구하고, 각 변수에 따른 유의성 검증은 χ^2 -test를 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 사항은 표 1에서 보는 바와 같이 주부 621명으로 연령은 40대가 46.5%, 교육수준은 고졸이 54.1%로 가장 많았다. 며느리 순위는 맏며느리가 45.7%, 결혼지속년수는 11~20년이 39.5%, 결혼한 자녀수는 없다가 75.5%로 가장 많았다. 혼례형태는 신식혼례가 85.2%, 전통혼례가 14.8%였고 가족형태는 핵가족이 79.2%로 많았다.

2. 폐백음식의 이용실태

1) 가장 많이 이용되는 폐백음식

폐백을 올릴 때 가장 많이 이용되는 음식을 파악하기 위해 선행연구(정혜경, 1997)를 통해 일반적으로 많이 이용된다고 보고되는 17가지 폐백음식에 대해 직접 이용한 경험 유무를 조사하였으며 표 2에서 보는 바와 같이 전체 응답자의 80.0%가 '술'을 이용한 적이 있다고 답해 술이 폐백을 올릴 때 가장 많이 이용되는 음식으로 나타났다. 그 다음으로는 '밥' 73.8%, '대추' 73.4%, '떡' 65.9%, '폐백닭' 57.8%, '육포' 57.0%, '유밀과' 53.1% 등의 순서로 이용한 경험을 많이 가지고 있는 것으로 나타났다. 반면에 이용률이 낮았던 폐백음식은 '산자류'(25.1%), '오징어 오림'(32.4%), '편포'(35.4%), '문어 오림'(39.3%) 등으로 나타났다. 본 조사 결과 조사대상자의 절반 이상이 술, 밥, 대추, 떡, 폐백닭, 육포, 유밀과를 폐백음식으로 이용한 경험을 가지고 있어 이를 음식이 대표적인 폐백음식임을 알 수 있었다. 이와 관련하여 정 등(1997)은 폐백음식 중에는 술, 밤, 대추, 엿은 가장 많이 이용되어 거의 필수음식으로 자리잡고 있다고 보고하였는데 본 조사 결과도 마찬가지였다.

2) 폐백음식의 준비방법

폐백음식은 주로 어떻게 준비하였는지에 대하여 조사한 결과는 표 3과 같다. 폐백음식을 준비한 방법은 주로 '폐백음식 전문업체에서 구입했다'가 39.6%로 가장 많았고 그 다음은 '일부는 가정에서 만들었고 일부는 전문업체에서 구입했다' 39.5%, '가정에서 직접 준비했다' 19.3%, '폐백음식을 준비하지 않았다' 1.6% 등의 순서로 나타났다. 환경변인에 따라 폐백음식을 준비한 방법을 살펴보면 연령($P<.001$)에 따라서는 짧은 연령층의 주부일수록 '전문업체에서 구입했다'(30대 55.8%, 40대 36.3%, 50대 이상 30.7%)는 비율이 높은 반면에 나이가 많은 연령층일수록 '집에서 직접 만들었다'는 비율이 높게 나타났다. 결혼지속년수에 따라 유의성($P<.001$)이 있어 결혼지속년수가 짧을수록 '전문업체에서 구입했다'(1~10년 60.6%, 11~20년 40.4%, 21~30년 34.5%, 31년 이상 23.0%)는 비율이 높게 나타났고 혼례형태($P<.001$)에 따라서

Table 1. General characteristics of the subjects

Variable	Group	N(%)
Age	30~39	156(25.1)
	40~49	289(46.5)
	50 over	176(28.3)
Total		621(100.0)
Education	under Middle school	129(20.8)
	High school	336(54.1)
	College or higher	156(25.1)
Total		621(100.0)
Rank of daughter-in-law	First	283(45.7)
	Second	179(28.9)
	Third over	157(25.4)
Total		619(100.0)
Years of married life(year)	1~10	99(15.9)
	11~20	245(39.5)
	21~30	203(32.7)
	31 over	74(11.9)
Total		621(100.0)
Number of married children	None	468(75.5)
	1 child	65(10.5)
	2 children over	87(14.0)
Total		620(100.0)
Wedding Style	Korean traditional wedding	92(14.8)
	Western wedding	529(85.2)
Total		621(100.0)
Family style	Extended family	129(20.8)
	Unclear family	492(79.2)
Total		621(100.0)

는 전통혼례(34.8%)를 올린 경우가 신식혼례(16.6%)를 올린 경우보다 '집에서 직접 만들었다'는 비율이 높게 나타난 반면에 신식혼례(42.2%)를 올린 경우가 전통혼례(25.0%)를 올린 경우보다 '전문업체에서 구입했다'는 비율이 높게 나타났다.

본 조사 결과로 상당수의 주부들이 폐백음식을 가정에서 직접 준비하기보다는 전문업체에서 구입하고 있다는 사실을 알 수 있었는데 이것은 오늘날 여성들의 사회진출 기회가 많

Table 2. The using sorts of Pyebaek refreshments N(%)

Variables	Experience	No experience	Total
Alcoholic drinks	497(80.0)	124(20.0)	621(100.0)
Bamgoim	458(73.8)	163(26.2)	621(100.0)
Daechugouim	456(73.4)	165(26.6)	621(100.0)
Yeots	441(71.0)	180(29.0)	621(100.0)
Dduck	409(65.9)	212(34.1)	621(100.0)
Pyebaekdak	359(57.8)	262(42.2)	621(100.0)
Youkpho	354(57.0)	267(43.0)	621(100.0)
Yumilkwa	330(53.1)	291(46.9)	621(100.0)
Kangjeongruy	290(46.7)	331(53.3)	621(100.0)
Jounggwaruy	290(46.7)	331(53.3)	621(100.0)
Dasikruiy	286(46.1)	335(53.9)	621(100.0)
Gogkgamorim	281(45.2)	340(54.8)	621(100.0)
Jingujeolpan	249(40.1)	372(59.9)	621(100.0)
Mooneorim	244(39.3)	377(60.7)	621(100.0)
Pyeonpho	220(35.4)	401(64.6)	621(100.0)
Ojingeorim	201(32.4)	420(67.6)	621(100.0)
Sanjaruy	156(25.1)	465(74.9)	621(100.0)

아지면서 가사활동 시간이 줄어들고 편리화, 간편화의 경향에 따른 결과로 여겨진다. 따라서 폐백음식을 대행할 전문업체의 수는 지금보다 더욱 많이 생겨날 것이라고 예상되므로 이들 업체의 산업화 방안에 대한 연구도 요구된다고 본다.

3) 폐백음식을 이용하게 된 동기

폐백음식을 가정에서 직접 만든 경험이 있다고 답한 응답자(315명) 중 폐백음식을 이용하게 된 동기를 조사한 결과는 그림 1에서 보는 바와 같이 '형제자매의 결혼으로 인해서'(33.3%)와 '친척의 결혼으로 인해서'(32.4%)가 가장 많았고 그 다음은 '자녀의 결혼으로 인해서'(24.1%), '기타 친구의 결혼이나 자신의 결혼으로 인해서'(10.2%) 등의 순이었다.

4) 적당하다고 생각하는 폐백음식의 가짓수

적당하다고 생각되는 폐백음식의 가짓수에 대해 조사한 결과는 그림 2와 같다. 폐백음식으로서 적당하다고 생각하는 음식의 가짓수는 '7~10가지'가 42.2%로 가장 많았고 그 다음은 '4~6가지' 40.1%, '1~3가지' 9.5%, '11~15가지 이상' 8.1%의 순서로 약 50% 이상의 주부들이 7~10가지 정도의

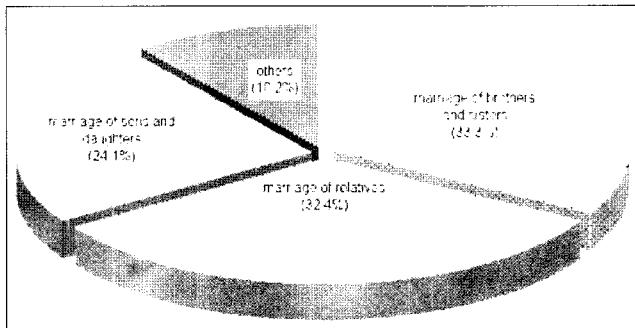


Fig. 1. The reason why Pyebaek refreshments is first used.
(N=315)

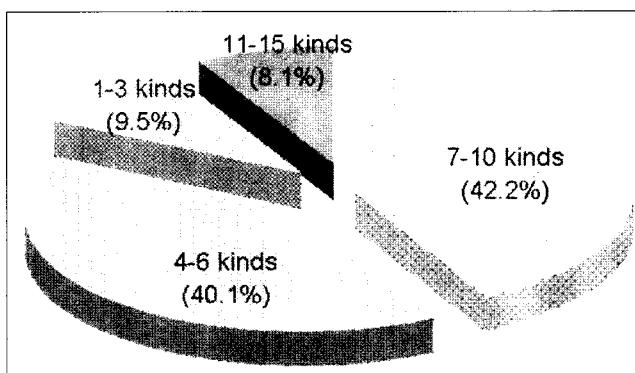


Fig. 2. The standard number of Pyebaek refreshments.
(N=621)

폐백음식이 가장 적당하다고 생각하는 것으로 나타났다.

5) 폐백음식을 담는 용기

폐백음식을 담는 용기에 대해 조사한 결과는 표 4와 같다. 가정에서 폐백음식을 담는 용기로서는 '대바구니'가 30.6%로 가장 많았고, 그 다음으로는 '구절판' 24.8%, '목판' 21.6%, '합' 20.1%, '팔모반' 12.9%, '기타(사기, 플라스틱 바구니)' 0.3% 등의 순서로 나타났다. 한편 폐백음식전문점에서 음식을 담는 용기로도 '대바구니' 34.1%, '구절판' 29.6%, '목판' 24.0%, '합' 17.9%, '팔모반' 15.6%, '기타' 0.3% 순서로 가정에서 담는 용기와 폐백음식 전문점에서 담는 용기가 비슷한 것으로 나타났다.

3. 폐백음식의 필요성

1) 폐백음식의 필요 정도

폐백음식의 필요성에 대해 조사한 결과는 그림 3과 같으며 '필요하다'가 62.0%, '필요 없다'가 20.8%로 절반 이상의 많은 사람들이 폐백음식을 필요로 생각하고 있었다.

Table 3. The preparation method of Pyebaek refreshments

N(%)

Variables		Prepared at home	Purchased from caterers	At home or from caterers	Didn't prepare anything	Total	χ^2 -value
Age	30~39	18(11.5)	87(55.8)	51(32.7)	0(0.0)	156(100.0)	$\chi^2=28.32^{***}$ df=6
	40~49	58(20.1)	105(36.3)	120(41.5)	6(2.1)	289(100.0)	
	50 over	44(25.0)	54(30.7)	74(42.0)	4(2.3)	176(100.0)	
	Total	120(19.3)	246(39.6)	245(39.5)	10(1.6)	621(100.0)	
Education	\leq Middle school	30(23.3)	45(34.9)	49(38.0)	5(3.9)	129(100.0)	$\chi^2=9.87$ df=6
	High school	62(18.5)	130(38.7)	140(41.7)	4(1.2)	336(100.0)	
	\geq College	28(17.9)	71(45.5)	56(35.9)	1(0.6)	156(100.0)	
	Total	120(19.3)	246(39.6)	245(39.5)	10(1.6)	621(100.0)	
Rank of daughter-in-law	First	57(20.1)	100(35.3)	119(42.0)	7(2.5)	283(100.0)	$\chi^2=6.15$ df=6
	Second	32(17.9)	77(43.0)	68(38.0)	2(1.1)	179(100.0)	
	Third over	31(19.7)	68(43.3)	57(36.3)	1(0.6)	157(100.0)	
	Total	120(19.4)	245(39.6)	244(39.4)	10(1.6)	619(100.0)	
Years of married life(year)	1~10	9(9.1)	60(60.6)	30(30.3)	0(0.0)	99(100.0)	$\chi^2=34.70^{***}$ df=9
	11~20	49(20.0)	99(40.4)	92(37.6)	5(2.0)	245(100.0)	
	21~30	41(20.2)	70(34.5)	87(42.9)	5(2.5)	203(100.0)	
	31 over	21(28.4)	17(23.0)	36(48.6)	0(0.0)	74(100.0)	
Total		120(19.3)	246(39.6)	245(39.5)	10(1.6)	621(100.0)	
Number of married children	None	89(19.0)	188(40.2)	182(38.9)	9(1.9)	468(100.0)	$\chi^2=8.30$ df=6
	1 child	8(12.3)	24(36.9)	33(50.8)	0(0.0)	65(100.0)	
	2 children over	23(26.4)	33(37.9)	30(34.5)	1(1.1)	87(100.0)	
Total		120(19.4)	245(39.5)	245(39.5)	10(1.6)	620(100.0)	
Wedding Style	Traditional	32(34.8)	23(25.0)	37(40.2)	0(0.0)	92(100.0)	$\chi^2=20.93^{***}$ df=3
	Western	88(16.6)	223(42.2)	208(39.3)	10(1.9)	529(100.0)	
	Total	120(19.3)	246(39.6)	245(39.5)	10(1.6)	62(100.0)	
Family Style	Extended	28(21.7)	39(30.2)	61(47.3)	1(0.8)	129(100.0)	$\chi^2=7.33$ df=3
	Unclear	92(18.7)	207(42.1)	184(37.4)	9(1.8)	492(100.0)	
	Total	120(19.3)	246(39.6)	245(39.5)	10(1.6)	621(100.0)	

***P<.001.

한편 폐백음식의 종류별 필요 정도를 파악하기 위하여 전통적으로 많이 사용되어온 폐백음식 17가지를 선정하여 이를 음식의 필요 정도를 조사한 결과는 표 5와 같으며 '반드시 필요하다'는 '술'이 응답자의 63.7%로 가장 많았고, 그 다음으로는 '대추'가 47.0%, '밤'과 '떡'이 46.7%, '엿'이 42.8%, '폐백닭'이 34.8% 등의 순이었다. 또한 '젖은 구절판'(27.1%),

'유밀과'(29.7%), '육포'(32.8%), '다식류'(28.9%), '강정류'(29.7%)는 '필요하다'는 응답자가 가장 많았다. 반면에 '전혀 필요하지 않다'고 답한 폐백음식으로는 '오징어 오림'(19.6%), '문어 오림'(17.4%), '꽃감 오림'(15.0%), '산자류'(13.3%), '정과류'(10.0%) 등의 순이었다. 본 조사 결과 술, 대추, 떡, 밤, 육포, 엿은 폐백을 드릴 때 반드시 필요한 음식로 인지하지만

Table 4. A vessel of containing Pyebaek refreshments

N(%)

Variables	Used experience at home		Used experience at caterer		Total
	Have	No	Have	No	
Daebaguny(bamboo basket)	190(30.6)	431(69.4)	212(34.1)	409(65.9)	621(100.0)
Gujelpan(nine district tray)	154(24.8)	467(75.2)	184(29.6)	437(70.4)	621(100.0)
Mokpan(wooden platter)	134(21.6)	487(78.4)	149(24.0)	472(76.0)	621(100.0)
Hap(brass bowl with a lid)	125(20.1)	496(79.9)	111(17.9)	510(82.1)	621(100.0)
Palmoban(eight angles plate)	80(12.9)	541(87.1)	97(15.6)	524(84.4)	621(100.0)
Others	2(0.3)	619(99.7)	2(0.3)	619(99.7)	621(100.0)

Table 5. The necessity of sorts in Pyebaek refreshments

N(%)

Variables	Extremely necessary	Necessary	Moderate	Unnecessary	Not at all	Total
Alcoholic drinks	393(63.7)	165(26.7)	34(5.5)	15(2.4)	10(1.6)	617(100.0)
Daechugoim	287(47.0)	177(29.0)	64(10.5)	60(9.8)	22(3.6)	610(100.0)
Bamgoim	286(46.7)	175(28.5)	69(11.3)	52(8.5)	31(5.1)	613(100.0)
Dduck	279(46.7)	191(32.0)	66(11.1)	46(7.4)	15(2.5)	597(100.0)
Yeots	257(42.8)	178(29.7)	96(16.0)	45(7.5)	24(4.0)	600(100.0)
Pyebaeckdak	205(34.8)	143(24.3)	109(18.5)	76(12.9)	56(9.5)	589(100.0)
Jingujeolpan	134(23.3)	156(27.1)	129(22.4)	104(18.1)	52(9.0)	575(100.0)
Yumilkwa	132(22.7)	173(29.7)	145(24.9)	88(15.1)	44(7.6)	582(100.0)
Youkpho	136(22.4)	199(32.8)	174(28.7)	74(12.2)	23(3.8)	606(100.0)
Dasikruy	107(18.4)	168(28.9)	164(28.2)	92(15.8)	51(8.8)	582(100.0)
Jounggwaruy	100(17.3)	143(24.7)	162(28.0)	116(20.0)	58(10.0)	579(100.0)
Kangjeongruy	99(16.8)	175(29.7)	156(26.4)	103(17.5)	57(9.7)	590(100.0)
Gogkgamorim	88(15.1)	119(20.5)	154(26.5)	133(22.9)	87(15.0)	581(100.0)
Mooneorim	72(12.4)	96(16.6)	158(27.2)	153(26.4)	101(17.4)	580(100.0)
Pyeonpho	69(12.3)	143(25.4)	198(35.2)	101(18.0)	51(9.1)	562(100.0)
Sanjaruy	56(10.0)	119(21.3)	175(31.4)	134(24.0)	74(13.3)	558(100.0)
Ojingeorim	56(9.9)	104(18.4)	153(27.0)	142(25.1)	111(19.6)	566(100.0)

오징어 오림, 문어 오림, 꽂감 오림, 산자류, 정과류의 필요성에 대한 인지도는 매우 낮음을 알 수 있었다.

2) 페백음식이 필요한 이유와 필요하지 않는 이유

페백음식이 필요하다고 답한 응답자(385명)중 페백음식이

필요한 그 이유를 조사한 결과는 그림 4에서 보는 바와 같이 '우리 고유의 전통 음식이므로'가 82.3%로 가장 높았고 반면에 '귀하고 고급스러워서'(4.4%), '모양과 색이 보기 좋아서'(2.6%), '입맛에 맞기 때문에'(1.8%) 등은 낮은 응답율을 보여 대부분의 응답자가 페백음식이 단순히 고급스럽다거나

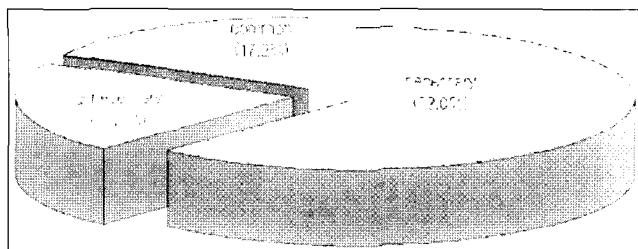


Fig. 3. The necessity of Pyebaek refreshments. (N=621)

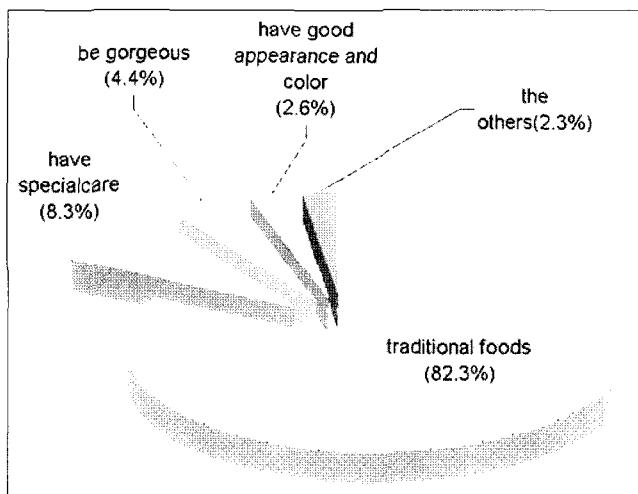


Fig. 4. The reason why Pyebaek refreshments are necessary. (N=385)

보기가 좋고 입맛에 맞기 때문에 필요한 것이 아니라 우리 고유의 전통 음식으로서 전승의 가치가 있다고 판단하였으므로 필요성을 느끼는 것으로 보였다.

반면에 폐백음식이 필요하지 않다고 답한 응답자(129명) 중 폐백음식이 필요 없는 이유에 대하여 조사한 결과는 그림 5와 같이 '번거롭다'가 41.1%로 가장 높았고, 그 다음으로는 '비용이 많이 듈다'가 23.3%, '만들기가 까다롭다'가 17.1%의

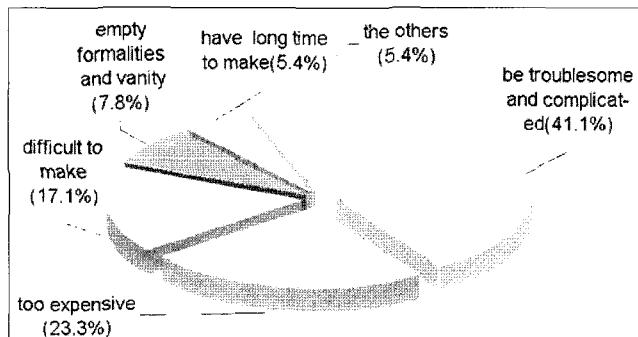


Fig. 5. The reason why Pyebaek refreshments are unnecessary. (N=129)

순으로 나타났으며 반면에 '허례허식 같아서'(7.8%), '형식적이므로'와 '낭비적이므로'(5.4%) 등의 문항은 낮은 응답률을 보였다.

본 조사 결과, 대부분의 주부들은 폐백음식이 우리 고유의 전통음식으로 필요하다고 느끼지만 20.8%에 달하는 상당수의 주부들은 폐백음식이 만들기가 번거롭고 비용이 많이 들고 까다로워서 필요하지 않다고 여기는 것으로 나타나 폐백음식을 더욱 계승·발전하기 위해서는 만드는 방법을 단순화하는 작업과 비용 절감을 도모할 수 있는 방안모색이 연구되어야 할 것으로 생각된다.

4. 폐백음식의 개선 의지와 개선 방안

1) 폐백음식의 개선 의지

폐백음식의 개선 의지 여부를 조사한 결과는 표 6에서 보는 바와 같이 '개선해야 한다'가 84.9%, '개선하지 않아도 된다'가 15.1%로 나타나 대부분의 조사대상자들이 폐백음식의 개선을 요구하는 것으로 나타났다. 환경변인에 따라서는 교육수준($P<.05$), 가족형태($P<.05$)에 따라서 유의성이 있어 교육수준($P<.05$)이 높을수록(전문대졸 이상 89.7%, 고졸 85.1%, 중졸 이하 78.3%), 또한 핵가족(85.2%)이 확대가족(83.7%)보다 폐백음식의 개선에 대한 의지가 높게 나타났다.

2) 폐백음식의 개선 방안

폐백음식의 개선 방안을 조사한 결과는 표 7과 같다. 폐백음식의 개선 방안으로 '전통의 맛을 유지하면서 현대 감각에 맞는 음식 개발을 해야 한다'가 48.0%로 가장 높았고, 그 다음으로는 '가짓수를 줄여야 한다' 25.2%, '전문점을 활성화 시켜 비용을 낮춘다' 17.4%, '조리방법을 단순화해야 한다' 7.3%, '포장기술 및 포장용지 개발을 해야 한다' 2.1% 등의 순이었다. 환경변인에 따라서는 학력이 높을수록 '전통의 맛을 유지하면서 현대 감각에 맞는 음식을 개발해야 한다'(전문대졸 이상 53.5%, 고졸 48.7%, 중졸 이하 39.1%)와 '가짓수를 줄여야 한다'(전문대졸 이상이 26.4%, 고졸이 25.3%, 중졸 이하 23.5%)는 비율이 높았다. 그러나 연령, 며느리순위, 결혼지속년수, 결혼한 자녀수, 혼인형태, 가족형태에서는 유의한 차이를 보이지 않았다.

본 조사 결과에서 보는 바와 같이 폐백음식은 조리방법이 복잡하고 만드는 방법이 어려우며, 가짓수가 많기 때문에 주부들이 쉽게 다가가지 못하는 것으로 나타나 현대에 맞는 조리법 개발이나 가짓수 줄이기 등은 반드시 필요하다고 여겨지며 폐백음식의 개선 방안 연구가 확대되어 우리 혼례음식의 고유성과 전통성을 살리는 동시에 좀 더 실용적이고 편리

Table 6. The willingness to improve Pyebaek refreshments

N(%)

	Variables	Must improved	Not improved	Total	χ^2 -value
Age	30~39	129(82.7)	27(17.3)	156(100.0)	$\chi^2=0.79$ df=2
	40~49	248(85.8)	41(14.2)	289(100.0)	
	50 over	150(85.2)	26(14.8)	176(100.0)	
	Total	527(84.9)	94(15.1)	621(100.0)	
Education	≤ Middle school	101(78.3)	28(21.7)	129(100.0)	$\chi^2=0.27*$ df=2
	High school	286(85.1)	50(14.9)	336(100.0)	
	≥College	140(89.7)	16(10.3)	156(100.0)	
	Total	527(84.9)	94(15.1)	621(100.0)	
Rank of daughter-in-law	First	233(82.3)	50(17.7)	283(100.0)	$\chi^2=2.51$ df=2
	Second	156(87.2)	23(12.8)	179(100.0)	
	Third over	136(86.6)	21(13.4)	157(100.0)	
	Total	525(84.8)	94(15.2)	619(100.0)	
Years of married life(year)	1~10	82(82.8)	17(17.2)	99(100.0)	$\chi^2=1.38$ df=3
	11~20	205(83.7)	40(16.3)	245(100.0)	
	21~30	175(86.2)	28(13.8)	203(100.0)	
	31 over	65(87.8)	9(12.2)	74(100.0)	
	Total	527(84.9)	94(15.1)	621(100.0)	
Number of married children	None	397(84.8)	71(15.2)	468(100.0)	$\chi^2=0.15$ df=2
	1 child	56(86.2)	9(13.8)	65(100.0)	
	2 children over	73(83.9)	14(16.1)	87(100.0)	
	Total	526(84.8)	94(15.2)	620(100.0)	
Wedding style	Traditional	78(84.8)	14(5.2)	92(100.0)	$\chi^2=0.00$ df=1
	Western	449(84.9)	80(15.1)	529(100.0)	
	Total	527(84.9)	94(15.1)	621(100.0)	
Family style	Extended	108(83.7)	21(16.3)	129(100.0)	$\chi^2=7.24*$ df=2
	Unclear	419(85.2)	73(14.8)	492(100.0)	
	Total	527(84.9)	94(15.1)	621(100.0)	

*: P<.05.

하며 합리적인 방향으로 계승 발전할 수 있기를 바란다.

의 이용실태와 필요성에 대하여 조사하였으며 그 결과는 다음과 같다.

1. 폐백음식 중 가장 많이 이용되는 음식은 술(80.0%), 밤고임(73.8%), 대추고임(73.4%), 떡(65.9%), 폐백닭(57.8%), 육포(57.0%) 등의 순이었고 준비방법은 '폐백음식 전문점에서 구입'이 39.6%로 가장 높았고 '가정에서 직접 준비했다'는 19.3%에 불과하였다.

IV. 요 약

본 연구는 한국전통음식인 폐백음식이 더 이상 퇴행되지 않고 보다 더 건전하고 바람직하게 발전해 나갈 수 있는 방법을 모색하고자 대구지역 주부를 대상으로 하여 폐백음식

Table 7. The improvement method of Pyebaek refreshments

	Variables	I	II	III	IV	V	Total	N(%)	χ^2 -value
Age	30~39	21(15.4)	34(25.0)	63(46.3)	15(11.0)	3(2.2)	136(100.0)		
	40~49	44(16.8)	63(24.0)	132(50.4)	19(7.3)	4(1.5)	262(100.0)	$\chi^2=7.82$	
	50 over	33(20.0)	45(27.3)	75(45.5)	7(4.2)	5(3.0)	165(100.0)	df=8	
	Total	98(17.4)	142(25.2)	270(48.0)	41(7.3)	12(2.1)	563(100.0)		
Education	≤ Middle school	31(27.0)	27(23.5)	45(39.1)	8(7.0)	4(3.5)	115(100.0)		
	High school	53(17.4)	77(25.3)	148(48.7)	21(6.9)	5(1.6)	304(100.0)	$\chi^2=15.56^*$	
	≥College	14(9.7)	38(26.4)	77(53.5)	12(8.3)	3(2.1)	144(100.0)	df=8	
	Total	98(17.4)	142(25.2)	270(48.0)	41(7.3)	12(2.1)	563(100.0)		
Rank of daughter-in-law	First	42(16.8)	66(26.4)	114(45.6)	22(8.8)	6(2.4)	250(100.0)		
	Second	28(17.1)	35(21.3)	89(54.3)	11(6.7)	1(0.6)	164(100.0)	$\chi^2=8.11$	
	Third over	27(18.4)	41(27.9)	66(44.9)	8(5.4)	5(3.4)	147(100.0)	df=8	
	Total	97(17.3)	142(25.3)	269(48.0)	41(7.3)	12(2.1)	561(100.0)		
Years of married life(year)	1~10	10(11.8)	19(22.4)	43(50.6)	11(12.9)	2(2.4)	85(100.0)		
	11~20	36(16.4)	59(26.8)	106(48.2)	15(6.8)	4(1.8)	220(100.0)		
	21~30	34(17.9)	43(22.6)	98(51.6)	12(6.3)	3(1.6)	190(100.0)	$\chi^2=17.14$	
	31 over	18(26.5)	21(30.9)	23(33.8)	3(4.4)	3(4.4)	68(100.0)	df=12	
Number of married children	Total	98(17.4)	142(25.2)	270(48.0)	41(7.3)	12(2.1)	563(100.0)		
	None	71(16.8)	96(22.7)	209(49.5)	37(8.8)	9(2.1)	422(100.0)		
	1 child	13(21.7)	17(28.3)	25(41.7)	3(5.0)	2(3.3)	60(100.0)	$\chi^2=13.21$	
	2 children over	14(17.5)	29(36.3)	35(43.8)	1(1.3)	1(1.3)	80(100.0)	df=8	
Wedding Style	Total	98(17.4)	142(25.3)	269(47.9)	41(7.3)	12(2.1)	562(100.0)		
	Traditional	18(22.0)	18(22.0)	41(50.0)	5(6.1)	0(0.0)	82(100.0)		
	Western	80(16.6)	124(25.8)	229(47.6)	36(7.5)	12(2.5)	481(100.0)	$\chi^2=3.86$	
	Total	98(17.4)	142(25.2)	270(48.0)	41(7.3)	12(2.1)	563(100.0)	df=4	
Family style	Extended	27(23.7)	23(20.2)	50(43.9)	10(8.8)	4(3.5)	114(100.0)		
	Unclear	71(15.8)	119(26.5)	220(49.0)	31(6.9)	8(1.8)	449(100.0)	$\chi^2=6.89$	
	Total	98(17.4)	142(25.2)	270(48.0)	41(7.3)	12(2.1)	563(100.0)	df=4	

*: P<.05.

I : low price through activity of caterer.

II : reduce number of foods.

III: keeping traditional taste and developing modern sense.

IV: simplification of cooking methods.

V: developing of packing kill and sheet.

2. 폐백음식을 이용한 동기로는 '형제자매의 결혼'이 33.

3%로 가장 높게 나타났으며, 적당하다고 생각되는 폐백음식의 가짓수로는 '7~10가지'(42.2%)가 가장 높게

나타났고 음식을 담는 용기로는 대바구니(30.6%), 구절판(24.8%), 목판(21.6%)의 순서로 높게 나타났다.

3. 폐백음식의 필요성에 대한 의견은 '필요하다'가 62.0%,

'필요 없다'가 20.8%로 절반 이상의 많은 사람들이 폐백음식을 필요한 음식으로 생각하는 것으로 나타났고 '반드시 필요하다'고 생각되는 폐백음식의 종류로는 술(63.7%)이 가장 높았고 그 다음은 대추고임(47.0%), 밤고임과 떡(46.7%), 옛(42.8%), 폐백닭(34.8%)의 순이었다.

4. 폐백음식이 필요한 이유로는 '우리고유의 전통음식이므로'가 82.3%로 가장 높게 나타났으며 필요하지 않는 이유는 '번거롭다'가 41.1%로 가장 높게 나타나 조리방법을 쉽고 간소화하는 대안이 마련되어야 할 것으로 여겨진다.
5. 폐백음식에 대한 개선 의지는 전체응답자의 84.9%가 '개선해야 한다'고 했으며, 개선 방안으로는 '전통의 맛을 유지하면서 현대감각에 맞는 음식 개발'이 48.0%로 가장 높게 나타났다.

이상의 연구결과들을 종합해 보면 폐백음식은 우리 고유의 전통음식으로 필요하지만 만들기가 번거롭고 조리방법이 복잡해서 전문점을 이용하는 경우가 높으므로 현대의 실정에 맞게 조리법의 간편화와 표준 레시피의 제시 등과 같은 개선이 이루어진다면 더욱더 그 이용이 증대할 것으로 보인다. 따라서 폐백음식을 전통 그대로 답습하려고 집착하기보다는 사회적인 변화추세에 발맞추어 다소 간소하고 현대인의 기호에 부합될 수 있는 폐백음식의 개발과 개선·보완을 해나간다면 전통적 폐백음식의 개념은 보다 더 새로운 의미와 뜻을 가진 현대적인 개념으로 발돋움 할 수 있다고 생각되며 이를 위해 우리 모두가 폐백음식에 대한 올바른 이해와 인식을 가지도록 개개인의 진정한 관심과 노력이 요구된다고 여겨진다.

V. 문 현

김시황(1994) : 현대 혼례의 문제분석 및 개선방안. 한국문학 논총 15:489-511.

김인숙(1997) : 전라남북도의 혼례음식문화. 한국식생활문화

- 학회지 춘계학술심포지움 12(2):245-256.
- 김지순(1997) : 제주지역의 혼례음식문화. 한국식생활문화학회지 춘계학술심포지움 12(2):257-263.
- 윤숙경, 윤서석, 손경희, 김천호, 이종미, 안명수, 곽동경, 정혜경(1997) : 혼례음식 규범의 의미와 모형제시. 한국식생활문화학회지 추계학술심포지움 12(4):451-460.
- 이동후(1996) : 전통 혼인절차의 의미. 안동문화원 97.
- 이효지(1998) : 전통떡류의 과학적 고찰과 산업화 과제. 한국조리과학회지 춘계심포지움 15(3):295-308.
- 정혜경, 손경희, 윤숙경, 김천호, 이종미, 안명수, 곽동경, 박옥진(1997) : 우리나라 혼례음식 인지도에 관한 조사 연구. 한국식생활문화학회지 추계학술심포지움 12(4):425-451.
- Huh SM, Han JS(1996) : The study of the traditional rites. J East Asian of Dietary Life 6(3):411-423.
- Kang IH(1996) : The food of Korean traditional rite. Korean J Dietary Culture 11(4):541-545.
- Kang KO, Lee HJ(2000) : A study of housewives' recognition and consumption pattern of Korean Rice Cake. Korean J Soc Food Sci 16(6):505-510.
- Ro SB, Shin AS, Kil JO(2001) : A study on the traditional fast food development of college students in Busan. Korean J Dietary Culture 16(2):81-88.
- Son YM(1990) : A knowledge of housewives residing in Seoul area on traditional rite and actual status of utilization of ceremony food. M. A. Thesis of Education Graduate School, Han-yang University.
- Yim YS(1984) : A study of housewives' knowledge on ceremony food in Kangwon-do district. Research of Social Science. 20.
- Yun SK(1997) : The food culture of marriage ceremony. Korean J Dietary Culture 12(2):227-244.
- (접수일: 2003년 7월 21일, 채택일: 2003년 8월 6일)