

강화 지역 중년 남·녀의 의례 음식 섭취 실태

김 은 미[†]

김포대학 호텔조리과

Patterns of Ceremonial Foods for Middle-aged Residents in Ganghwa

Eun-Mi Kim[†]

Department of Hotel Culinary Arts, Kimpo College, Gimpo 415-761, Korea

Abstract

The data for this study were collected in a survey conducted in Ganghwa. The questionnaire was specifically designed to identify ceremonial and prohibitive foods in Ganghwa. Quantitative and qualitative data were reported as frequencies, and χ^2 analysis was employed to assess the relationships among religions. Ceremonial foods were important on the 15th of January by the lunar calendar(87.5%), the Korean Thanks giving Day(84.4%), New Year's Day(79.8%), and the winter solstice(77.4%). A table in celebration of a baby's first birthday included *baekseolgi*, rice cake with Indian millet and red bean, *songpyeon*, *injeolmi*, fruits, and *japchae*. Women who had delivered a child ate boiled rice and seaweed soup. Birthday parties was hosted in 67.0% of the homes. The reasons for not having a birthday party were the inability to make enough time(38.2%) and difficulties with work(19.4%). *Pyebaek* foods were jerked beef, chicken, jujube and chestnuts. A 60th birthday anniversary was the reason for 31.4% of the respondents to eat ceremonial foods, and a Memorial Day service that carried in the eldest son was the reason in 53.4% of the families. The Memorial-Day service foods were learned by a Catholic mother(66.7%), by the husband's Buddhist mother(37.9%), or by Confucianism(54.5%)($p<0.05$). Therefore, it is important to increase the understanding of celebrational foods and to enforce systematic public relations.

Key words : Birthday, ceremonial food, Ganghwa, *pyebaek*, religion.

서 론

우리나라는 예로부터 동방예의지국으로 예(禮)를 숭상해왔다. 예를 지키기 위한 의식 또한 엄격하였고 의례 음식에 대한 풍습이 매우 특이하여 평소에는 적당히 식생활을 해오다가 의례시에는 특별한 음식을 차리게 되는 것이 우리 식생활의 특징이라 할 수 있다(Im YS 1984). 어느 시대를 막론하고 신께 바치는 제물이 있었으며, 조상 숭배 의례는 죽은 자의 명복을 빌고 또 조상신을 받들어 가정의 복을 기원하는 의례로서 제단에 제물이 차려졌다. 우리나라 제례의는 이조시대의 숭유 정책으로 부모 공경, 조상 숭배를 중시하여 주자가례에 명시된 예법을 잘 지켜왔다(장애심 1982).

음식 문화는 지역에 따라 그 특성을 달리 하고 있으며, 지역 특유의 토착성이 짙은 특별 음식은 그들의 일상식이나 가정의 의례 음식 등의 상차림에서 찾아볼 수 있다(Yoon & Park 1999). 사람은 평생을 사는 동안 여러 가지의 의례를 시행하고 참가한다. 출생하여 성장하고 생을 마칠 때까지 지나는

몇 고비의 의례는 한 고비를 끝내는 마침이며 동시에 다음 고비를 맞이하는 시작의 의미가 깊은 것이다. 여러 의례에는 각기 규범화된 의식이 있고 각 의식에는 음식이 다르며, 각 의례 음식에는 의례의 의미를 상징하는 특별 양식이 있다(Lee HJ 2003). 즉, 통과 의례에 따른 출생시의 상차림, 백일 상차림, 돌상차림, 혼례시의 상차림, 회갑, 회혼시의 큰 상차림, 상례시의 상차림, 제례시의 상차림 등 각각의 의례에 따른 특별 음식을 마련하였다(Im YS 1984).

또한, 각 명절마다 절식으로서 그 계절에 맞는 특별식을 마련하여 즐겨왔다(Im YS 1984, Park YS 1994). 세시는 농경 생활과 계절에 따라 생산 노동의 과정과 그 중간에 해당되는 휴식적 과정이 지역 풍토에 맞게 진승적으로 형성되어온 것으로 계절에 생산하는 식품을 이용한 음식이 발달하여 제의나 명절을 즐기는데 큰 몫을 하여왔다(Im YS 1986).

의례 음식에 대한 지역적인 연구로는 제주도(장애심 1982), 강원도(Im YS 1984), 호남(Lee YS 1995) 지역이 있으며, 혼례(Kim YI 1989)와 제례(Yoon DI 2005, 도민재 2005, Kim YI 1989), 통과 의례에 대한 연구(강인희 1996)가 있다. 이상과 같이 우리나라는 예로부터 예를 지키기 위한 의식과 의례 음식

[†] Corresponding author : Eun-Mi Kim, Tel : +82-31-999-4667, Fax : +82-31-999-4675, E-mail : emkim@kimpo.ac.kr

식이 특별하여 우리 식생활에 중요한 일면을 차지하고 있다.

강화의 지리적, 기후적 특성을 살펴보면 다음과 같다. 강화도는 서울에서 50 km 내외의 수도권에 위치하는 종합 휴양관광지역이며, 총면적 410 km²로 인천광역시의 42%를 차지하고 8개의 유인도와 19개의 무인도로 이루어져 있다. 또한 마식령산맥의 서남단에 위치하여 마리산, 혈구산, 진강산, 고려산 등이 웅만한 연산을 이루고 있으며, 산지 사이는 비교적 넓은 기름진 평야로 자리하고 한강 하구로부터 이어지는 서해 바다와 같이하여 농업, 공업, 상업, 관광, 해양산업 등의 산업 전반이 골고루 발달할 수 있는 여건을 갖추고 있다. 강화의 기후는 해양성 기후의 특징이 강하며, 1월 평균 기온은 약 -3.5℃, 8월 평균 기온은 약 24.6℃로 연평균 기온이 11.4℃를 나타내고 있다. 연중 강수량은 1,370.2 mm, 상대 습도는 평균 69%이며 일조 시간은 2,659.6시간으로 사람이 살기에 적합한 기후를 나타내고 있다(강화문화원 2004, 강화군 군사편찬위원회 2006).

그러나 강화 지역은 관광자원의 개발에 대한 연구(Chae YB 2007)는 있으나, 강화의 식문화에 대한 연구는 거의 이루어지지 않고 있다. 점차 경제적, 사회적 발달 등으로 복잡해져 가는 생활 속에서 사라져 가는 의례 문화에 대한 기초적인 자료를 마련하고 강화 지역에 대한 전통적인 의례 음식 연구가 부족한 실정이다. 따라서 본 연구에서는 강화 지역의 시절식과 12달 동안의 절기식 및 출산시, 삼칠일, 백일, 돌, 화갑, 혼례 등의 통과의례 음식에 대하여 조사를 실시하여 지역별 향토음식연구에 필요한 기초 자료를 제시하고자 하였다.

연구 방법

1. 설문 조사

1) 조사 대상자 및 조사 기간

강화의 시절식과 통과의례식을 알아보기 위하여 강화에서 20대 전후부터 거주하여 30년 이상(평균 33.39±1.45년) 계속 거주한 50대(평균 50.77±0.84세)를 대상으로 설문조사하였다. 조사 기간은 2006년 6월 19일부터 7월 14일까지 조사하였다.

조사 대상자의 거주지는 Table 1과 같이 강화읍이 125명(32.7%), 선원면 49명(12.8%), 길상면 41명(10.7%) 순이었다.

2) 조사 방법

설문지 조사 방법은 노인대학과 경로당을 방문하여 50명을 대상으로 자기 기입식으로 작성하였다. 설문지 중 사용할 수 있는 382부(남 136명, 여 246명)를 분석 자료로 이용하였다.

3) 조사 내용

조사 내용은 조사 대상자의 일반적인 특성, 가정에서 실시

Table 1. Distribution of region on subjects

Region	No	%	Region	No	%
Ganghwa town	125	32.7	Sunwon myon	49	12.8
Kyodong myon	15	3.9	Songhae myon	14	3.7
Kilsang myon	41	10.7	Yangdo myon	15	3.9
Naga myon	23	6.0	Yangsa nyon	5	1.3
Buleun myon	30	7.9	Hajum myon	12	3.2
Samsan myon	15	3.9	Hwado myon	27	7.1
Suhdo myon	11	2.9			

하는 시절음식과 돌상, 생일, 혼례, 화갑, 상례 및 제례의 통과의례식, 금기 사항에 대하여 조사하였다.

2. 통계 분석

통계 분석은 SPSS-12.0을 사용하였고 조사 대상자의 일반 상황과 전통음식, 시절식의 유무, 통과의례의식에 대한 섭취는 빈도 분석을 실시하였으며, 종교에 따른 제례 관습의 유의성 검증은 Pearson's chi-square test를 사용하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반특성은 Table 2와 같다. 대상자의 평균 연령은 51.54±0.64세였으며, 평균 거주 기간은 33.24±1.55년이었다. 대상자의 학력은 43.7%가 고졸이었으며, 농·임·축산업의 1차 산업에 종사하는 사람은 25.7%, 상업, 서비스업 종사자가 21.9%, 주부가 21.2%이었다. 평균 소득 100만원 이상 200만원 미만이 26.0%, 200만원 이상 300만원 미만이 24.1%이었다. 1달 식비로 사용하는 돈은 40만 원 초과 50만원 이하가 21.2%로 많았고 평균 45.0±42.3만원을 사용하였다. 대상자의 86.6%는 기혼이었으며 49.7%는 부모와 자녀가 같이 사는 핵가족이었고, 가족 수 4명은 32.5%, 2명은 22.0%이었다. 주거 현황을 보면 84.5%가 자택이었으며, 주거 형태는 46.6%가 양육에서 살았다. 종교의 경우 44.5%가 기독교, 25.1%는 불교를 믿었다.

2. 시절 음식

강화에서 시절 음식을 준비하는 빈도는 Fig. 1과 같이 주로 정월대보름(87.5%), 추석(84.4%), 정월초하루 설날(79.8%), 동지(77.4%) 순으로 주로 농사와 관련된 명절이 우세한 것으로 보인다. 경기·인천(Kang & Chyun 1998), 강원도(Kim ES 1996), 전라도(Kim 등 2003), 울릉도(Park YS 1994)와 한산

Table 2. General characteristics of the subjects

Characters	No.	(%)
Age(year)	51.54±0.64*	
Period of residence(year)	33.24±1.55*	
Education level	Uneducated	9 (2.4)
	Primary school	61 (15.9)
	Middle school	77 (20.2)
	High school	167 (43.7)
	College and over	68 (17.8)
Occupation	The first industry	98 (25.7)
	Public service personnel, office work	39 (10.2)
	Sales, service man	84 (21.9)
	Technical work	17 (4.5)
	Specialist	17 (4.5)
	Housewife	81 (21.2)
	Student	14 (3.7)
	None	9 (2.3)
	Others	23 (6.0)
	Monthly income (10,000won)	~<50
50≤~<100		67 (17.5)
100≤~<200		99 (26.0)
200≤~<300		92 (24.1)
300≤~<400		54 (14.1)
400≤		39 (10.2)
Monthly food expenses (10,000won)	~≤ 10	45 (11.8)
	10 <~≤ 15	24 (6.3)
	15 <~≤ 20	49 (12.8)
	20 <~≤ 30	75 (19.6)
	30 <~≤ 40	36 (9.5)
	40 <~≤ 50	81 (21.2)
Marriage state	50 <~≤ 100	52 (13.6)
	100 <~≤ 300	20 (5.2)
	Not married	32 (8.4)
	Married	331 (86.6)
Type of family	Bereaved	18 (4.7)
	Separated	1 (0.3)
	Two generation family	190 (49.7)
	Extended family	43 (11.3)
	A couple	85 (22.3)
Type of family	A couple & elder	49 (12.8)
	Others	15 (3.9)

Table 2. Continued

Characters	No.	(%)
Number of family (No)	1	9 (2.4)
	2	84 (22.0)
	3	49 (12.8)
	4	124 (32.5)
	5	73 (19.1)
	6	27 (7.0)
	7≤	16 (4.2)
State of residence	Monthly rent	1 (0.3)
	Lease of house	53 (14.0)
	Own house	323 (84.5)
	Others	5 (1.2)
Type of residence	Apartment	59 (15.4)
	Western-style house	178 (46.6)
	Semi western-style house	22 (5.8)
	Korean-style house	81 (21.2)
	Others	42 (11.0)
Religion	Christian	170 (44.5)
	Catholicism	29 (7.6)
	Buddhism	96 (25.1)
	Confucianism	16 (4.2)
	Episcopal church	9 (2.3)
	Others	56 (14.7)
	None	6 (1.6)

* Mean±SD.

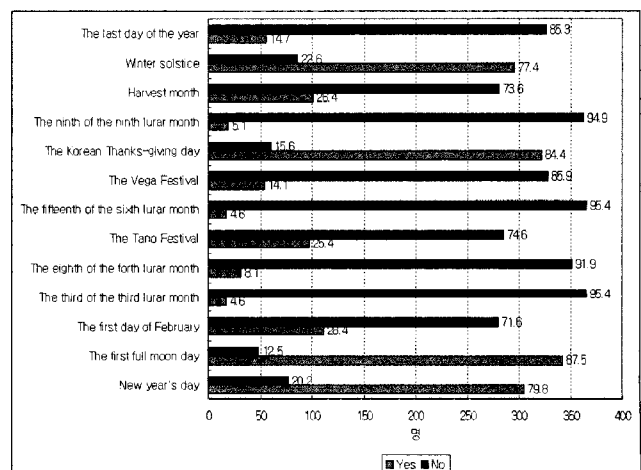


Fig. 1. Frequency of prepared ceremonial foods.

도(Park YS 1998) 지역은 설날, 추석, 정월대보름, 동지 순으로 시절식을 시행하였으나, 강화 지역은 정월대보름을 설날보다 더 많이 시행하였다.

각 시절식에 즐겨 먹었던 음식은 Table 3과 같이 다른 지역

(Kang & Chyun 1998, Kim ES 1996, Kim 등 2003, Park YS 1994, Park YS 1998)의 시절식과 비슷하였다. 그러나 선달그믐날 전라도(Kim 등 2003)에서는 비빔밥(골동반)을 먹었으나, 강화 지역에서는 만두나 만두국을 먹었다. 또한, 호남 지역

Table 3. Kinds of foods on subdivisions of seasons in Ganghwa

Season	Foods
New year's day	<i>Garaetteok</i> , <i>Garaetteok-gui</i> , <i>Tteok-guk(soup)</i> , <i>Naltteok-guk</i> , <i>Tteok-sanjeok</i> , <i>Tteok-japchae</i> , <i>Mandu</i> , <i>Mandu-guk</i> , Boiled rice, <i>Galbi-jjim</i> , Beef soup, Minced raw meat, <i>Japchae</i> , <i>Jeon</i> , <i>Jok-pyeon</i> , <i>Namul</i> , Mung-bean pancake, <i>Mu(radish)-namul</i> , Green-bean sprouts- <i>namul</i> , Bracken- <i>namul</i> , Root of Broad bellflower- <i>namul</i> , Acorn jelly, Pork, <i>Yaksik</i> , <i>Gangjeong</i> , <i>Ssal-gangjeong</i> , <i>Muchae-siru-tteok(rice cake)</i> , <i>Siru-tteok</i> , <i>Chal-tteok</i> , Red bean- <i>injeolmi</i> , <i>Hobakgoji(dried slice of pumpkin)-tteok</i> , Pumpkin- <i>sirutteok</i> , <i>Sikhye(fermented rice punch)</i> , <i>Sujeonggwa(cinnamon flavored persimmon punch)</i> , <i>Yeo(a stick of taffy)</i> , Pumpkin- <i>yeot</i> , Fruits, Roasted laver, Roasted saury, Blue crab- <i>muchim(seasoned)</i>
The first full moon day	Cooked rice mixed with four other cereals, Bracken- <i>namul(cooked potherb)</i> , <i>Gochunnip-namul</i> , <i>Gomse-namul</i> , Chard- <i>namul</i> , Eggplant- <i>namul</i> , Root of broad bellflower- <i>namul</i> , <i>Mu-namul</i> , <i>Chwi-namul</i> , Bean sprouts, <i>Pimajaip-namul</i> , <i>Siraegi-namul</i> , Green-bean sprouts- <i>namul</i> , Castor-bean plant- <i>namul</i> , Pumpkin- <i>namul</i> , Dried slice of pumpkin, Roasted laver, Nuts, Peanuts, Chestnut, Nuts eaten on the 15th day of the first lunar month, Pine nuts, Walnuts, Dried persimmon, <i>Sikhye</i> , <i>Yaksik(steamed glutinous rice flavored with honey, dates, chestnuts)</i> , <i>Alsatang</i> , Wine drunk on the 15th of January (by the lunar calendar) for the purpose of "quicken- ing one's ears."
The first day of February	Cooked rice mixed with four other cereals, Bracken- <i>namul</i> , Bean sprouts, <i>Siraegi-namul</i> , <i>Ugeoji-namul</i> , <i>Songpyeon</i> , <i>Mu-soup</i> , Rice cake with pumpkin, Parched beans
The third of the third lunar month	Boiled rice and cereals, Rice cake with mugwort, <i>Hwajeon</i> , <i>Surichi-tteok</i>
The eighth of the forth lunar month	<i>Bibim-bap(boiled rice mixed with minced meat and other various kind of cooked [fresh] greens)</i> , <i>Sanchae-bibimbap</i> , <i>Ssukgae-tteok</i> , Mugwort- <i>gaepitteok</i> , Rice cake with mugwort, <i>Gaepiri-tteok</i> , Red bean porridge, Swellfish soup
The Tano festival	<i>Gaejang-guk(soup of dog's meat)</i> , <i>Meogeori-namul</i> , Harvest fish- <i>jorim(boiled food)</i> , Seaweed soup, Rice cake with pine endodermis, <i>Songpyeon</i> , <i>Surichi-tteok</i> , <i>Siru-tteok</i> , Boiled rice, <i>Ssuk-gaepitteok</i> , <i>Ssuk-tteok</i> , <i>Jeon</i> (fried food), Roasted trotters, A kind of herring soup, Green pea-jelly, Red bean-porridge, <i>Sudan</i>
The fifteenth of the sixth lunar month	<i>Mil-tteok</i> , <i>Milhobak-buchim(pan-fried food)</i> , Chicken- <i>doritang</i> , <i>Bosin-tang(soup of dog's meat)</i> , <i>Surichi-tteok</i> , <i>Ssam(rice wrapped in leaves)</i>
The Vega festival	Boiled rice, <i>Jeol-bap</i> , Soybean noodles, Soybean soup, <i>Mandua(bun stuffed with sea-soned meat and vegeta- bles)</i> , Seaweed soup, Young pumpkin pan fried, <i>Mil-tteok</i> , <i>Baekseolgi</i> , <i>Siru-tteok</i> , <i>Nureum-jeok</i>
The Korean Thanks-giving day	<i>Songpyeon(shaped rice cake steamed on a layer of pine needles)</i> , Mung-bean pan fried, <i>Ge-jang(soy sauce in which crabs are preserved)</i> , Stingray- <i>jjim(pan-fried)</i> , <i>Galbi-jjim</i> , Oyster small pan-fried, Raw salads with root of broad bellflower, Acorn jelly, Frozen pollack pan-fried, Chestnuts, <i>Sujeonggwa</i> , Slice raw gray mullet with boiled rice and seasons, <i>Sikhye</i> , <i>Injeolmi</i> , <i>Japchae(a mixed dish of vegetables and sliced meat)</i> , <i>Jeon</i> , Boiled Croaker, Bean sprouts- <i>muchim</i> , Taro soup, Boiled new rice, New fruits
The ninth of the ninth lunar month	Chrysanthemum small pan-fried, Chrysanthemum wine, Rice cake with radish, <i>Sorghum-bukkumi(a kind of fried cake made by various flours)</i> , <i>Miljeonbyeonga</i> (grilled wheat cake)
Harvest month	Red bean- <i>sirutteok</i> , Rice cake with chart root, <i>Musirutteok</i> , <i>Baekseolgi</i> , <i>Hobakgoji-tteok</i>
<i>Dong-gi</i> (Winter solstice)	Red bean porridges, <i>Dongchimi(watery radish kimchi)</i> , Fruits
The last day of the year	<i>Sirutteok(Radish, chart root, hobakgoji)</i> , <i>Garaetteok</i> , <i>Gangjeong</i> , Mung-bean pan fried, <i>Dasik</i> , <i>Dubu</i> , <i>Mandu</i> , <i>Mandu-guk</i> , <i>Jeon</i> , <i>Chapssal-tteok</i>

(Lee YS 1995)에서는 정월대보름에 콩나물국을 사용한 것이 특이하였다.

정월대보름은 동국세시기(이석호 1969)에 의하면 박나물, 버섯 등의 말린 것과 대두황권(大頭黃券), 순무, 무 등을 묵혀 둔 것을 진채(陳菜- 묵은 나물)라 하고, 이것들을 반드시 이날 나물로 무쳐 먹었다고 한다. 그러나 강화에서는 특산물인 순무를 무쳐 먹었다는 것은 보이지 않는다.

콩을 볶아 먹는 이월 상자일(上子日)에는 시골에서 콩을 볶으면서 주문을 외는데 '쥐 주둥이 지진다. 쥐 주둥이 지진다'고 하였다. 이는 풍년을 비는 뜻을 나타낸다고 한다(이석호 1969). 강화에서는 2월 초하루에 콩 볶기를 하였으며, 볶은 콩을 식구들과 나누어 먹었다. 또한, 콩을 볶아 먹으면 노래기가 없어진다고 하며 가을 수확을 미리 예상하기도 하여 풍년을 기원하는 의미도 있었으나, 콩 볶기에서 검은 콩을 볶아 먹으면 일본인 등을 증오하는 상징이라고 하여 검은 콩을 사서 볶아 먹기도 하였는데, 이 풍습은 해방과 더불어 사라졌다고 한다(강화문화원 2004, 강화군 군사편찬위원회 2006).

오월 단오는 25.4%가 즐긴다고 하였고, 시월 상달은 26.4%가 즐긴다고 하였다. 오월 단오는 수릿날, 중오절, 천중절, 단양이라고도 하며, 일 년 중 가장 양기가 왕성한 날이라 해서 큰 명절로 여겨왔다. 또한, 한방에서는 단오날 오시에 뜯은 쑥이 약효가 좋다고 하여 쑥과 익모초를 뜯어 말려두었다가 약으로 쓰는 풍습이 있고, 수리취 절편과 제호탕을 만들어 먹었다. 그리고 시월 상달은 한 해 농사를 추수하고 햇곡식으로 제사를 차려 감사하고 겨울 준비로 김장을 하는 시기이다(이효지 2005). 이와 같이 강화에서는 사자발쑥이 특산물이고 1차 산업에 종사하는 사람이 25.9%(Table 2)를 차지하므로 단오의 의미도 되새겨 볼적하다. 또한, 시월상달에 먹었던 근대뿌리떡은 강화의 전통음식이므로 이를 더욱 발전시키기 위하여 앞으로 단오와 시월 상달의 시절 행사를 문화 행사로 발전시키는 것도 필요하다고 본다.

3. 출생, 삼칠일, 백일, 돌

출생, 삼칠일, 백일, 돌의 풍속은 Table 4와 같다. 아이 낳은 산모에게 쌀밥과 미역국을 대접하는 경우는 367명(96.1%)이었다. 아기가 태어나면 산모에게 첫국밥을 대접하는데 첫국밥은 흰밥과 소미역국으로 아기의 장수를 기원하는 뜻으로 쌀은 9번 씻고, 미역은 접거나 끊지 않은 긴 장곽으로 끓이는 것이 관례로 되어 있다(강인희 1996).

삼칠일은 아기가 태어난 지 21일째 되는 날로 흰쌀밥에 고기를 넣어 끓인 미역국과 백설기를 준비하여 아기와 산모를 속인의 시계와 쉬지 않고 산신의 보호 아래 둔다는 의미에서 산신제를 지내고 집안에 모인 가족끼리만 나누어 먹고 대문 밖으로 내보내지 않았다(강인희 1996)고 한다. 삼칠일에 삼신상을 차리는 경우는 5.0%로 삼칠일의 의미는 많이 퇴색하였다.

Table 4. Customs of birth, 21 day after birth, a bright day and the first birthday (No. %)

Customs	YES
Women delivered a child eat boiled rice and seaweed soup	367(96.1)
Pray the three gods governing child birth	19(5.0)
Set the table of a hundred-day-old baby	276(72.3)
Make the rice cake of a hundred-day-old baby	318(83.2)
Share the foods of a hundred-day-old baby with relatives	256(67.0)
Set the table of the first birthday	330(86.4)
Make the rice cake of the first birthday	333(87.2)
Share the foods of the first birthday with neighbor and relatives	301(78.8)
Hold a things of the first birthday	256(67.0)
Make the <i>susupat-tteok</i> (rice cake with indian millet and red bean) until 10 age	204(53.4)

백일은 출생 후 백일이 되는 날을 축하하기 위한 날로 흰밥, 고기를 넣어 끓인 미역국, 푸른색의 나물, 백설기, 붉은 팔고물 차수수경단, 오색송편 등을 차린다. 그리고 백일상의 음식은 여러 사람과 나누어 먹어 아기가 수명을 장수하고 큰 복을 받게 될을 기원하였다(강인희 1996). 백일상차림을 하는 경우는 72.3%, 백일 떡을 하는 경우는 83.2%, 백일 음식을 친지에게 돌리는 경우는 67.0%이었다.

돌은 생후 일주년이 되는 날로 흰밥, 미역국, 푸른나물, 과일, 백설기, 차수수경단, 오색송편을 올리고, 돌잡이로 쌀, 흰타래실, 책, 종이, 붓, 활과 화살(여아의 경우 가위, 바늘, 자) 등을 올려놓았다(강인희 1996). 돌상을 차리는 경우는 86.4%로 강원도 지역(Im YS 1984)의 97.8%보다 낮았다. 돌떡을 하는 경우는 87.2%, 돌음식을 이웃과 친지에게 돌리는 경우는 78.8%, 돌잡이를 시키는 경우는 67.0%이었다. 붉은 팔고물 수수떡은 아이가 10살이 될 때까지 빠뜨리지 않고 생일상에 올려 액을 면하게 하였는데, 강화 지역에서는 53.4%이 이 풍속을 유지하였다.

돌상차림은 Table 5와 같이 전통적인 방법의 상차림과는 달리 과일샐러드, 닭튀김 등의 음식과 갈비구이, 조기구이 등의 음식이 포함되어 의례를 존중하던 예전의 상차림과 달라진 것을 볼 수 있다. 돌상은 태어난 지 1주년이 되는 날을 기념하기 위한 상차림으로 백설기, 수수팔떡, 송편, 인절미, 과일, 잡채 등의 음식이 전통적으로 사용되며, Lee와 Choi(1998)의 결과와 비슷한 잔치음식을 차렸다. 전통적으로 돌상에는 백설기, 붉은 팔고물을 문힌 찰수수경단, 찹쌀떡, 5색 송편, 무

Table 5. Table laid in celebration of a baby's first birthday, daughter-in-law and son-in-law's birthday, *pyebaek*, 60's birthday and the ancestors-memorial ceremonies

Classification	Foods
First birthday	Seaweed soup, <i>Galbi-gui</i> , <i>Galbi-jjim</i> , <i>Gyeongdan</i> , Bracken- <i>namul</i> , Fruits, Fruit salade, <i>Gujeolpan</i> , Noodles, <i>Kimchi</i> , Boiled croaker, <i>Namul</i> , Fried chicken, Bean sprouts, Root of broad bellflower- <i>namul</i> , <i>Japchae</i> , <i>Jeon</i> , Chestnuts, <i>Mujigae-tteok</i> , <i>Baekseolgi</i> , <i>Songpyeon</i> , Rice cake with sorghum and red bean, <i>Sikhye</i> , <i>Yaksik</i> , <i>Jeolpyeon</i> , <i>Chapssal-tteok</i>
Daughter-in-law and son-in-law's birthday	Boiled rice, Seaweed soup, <i>Galbi-gui</i> , <i>Galbi-jjim</i> , <i>Sikhye</i> , Fruits, <i>Kimchi</i> , <i>Kkotge-muchim</i> , Mukbean pan-fried, Root of broad bellflower- <i>namul</i> , Acorn jelly, Boiled fishes, Rice cake with sorghum and red bean, Spinach- <i>namul</i> , <i>Sikhye</i> , <i>Japchae</i> , Boiled croaker, <i>Chal-tteok</i> , Mixed seafoods pan-fried, Jellyfish- <i>naengchae</i>
Birthday	Boiled rice, Seaweed soup, <i>Galbi-jjim</i> , Chicken stew, Chicken- <i>gangjeong</i> , <i>Ge-jeot</i> , Turbo- <i>muchim</i> , Fruit salade, Sliced raw flatfish, <i>Namul</i> , Mukbean pan-fried, Root of broad bellflower- <i>namul</i> , Green-bean sprouts- <i>namul</i> , Acorn jelly, Frozen pollack pan-fried, Pork rib stew, <i>Baekseolgi</i> , Mushroom pan-fried, Boiled fishes, Sliced raw gray mullet, Cucumber kimchi, Minced raw meats, <i>Japchae</i> , <i>jeon</i> , Boiled croaker, Bean sprouts, Jellyfish- <i>muchim</i> , Pumpkin pan-fried, Rice cake with sorghum, <i>Chapssal-tteok</i> , Cake, <i>Yaksik</i> , Fruits, <i>Sikhye</i>
<i>Pyebaek</i> (a traditional ceremony to pay respect to the bride-groom's family by the newly)	Fruits, <i>Gujeolpan</i> , <i>Gujeolpo</i> , <i>Gotgam-ssam</i> , <i>Dasik</i> , Chicken, Jerked beef, Beef- <i>sanjeok</i> , Jujube, <i>Tteok</i> , Chestnuts, Apple <i>jeonggwa</i> , <i>Yakgwa</i> , Gingko nuts, Ginseng- <i>jeonggwa</i> , Pine nuts, <i>Chal-tteok</i> , <i>Sul</i> (refined rice wine)
60's birthday	<i>Galbi-jjim</i> , Fruits, Noodles, Mung-bean pan-cake, Acorn jelly, Radish soup, Fishes pan-fried, Meats pan-fried, <i>Jeon</i> , <i>Japchae</i> , <i>Tteok</i> , Jujube
Ancestors-memorial ceremonies	Boiled rice, <i>Tteok-guk</i> , Noodles, <i>Mandu-guk</i> , Beef and radish soup, Dried pollack soup, <i>Eo-tang</i> , Dried prawn soup, Oyster soup, <i>Muchae-guk</i> , <i>Dubu-tang</i> , Chicken- <i>jjim</i> , Fishes pan-fried, Seasoned and steamed pollack, <i>Galbi-jjim</i> , Steamed croaker, Steamed stingray, Steamed gray mullet, Steamed pork, <i>Dubu-jorim</i> , Green pepper- <i>jorim</i> , <i>Kkongchi-jorim</i> , Hairtail- <i>jorim</i> , Anchovy- <i>jorim</i> , Harvest fish- <i>jorim</i> , Dried pollack- <i>jorim</i> , Beef boiled in soy sauce, Lotus root- <i>jorim</i> , <i>Kodari-jorim</i> , <i>Bulgogi</i> , Green-bean sprouts- <i>namul</i> , Bracken- <i>namul</i> , Root of broad bellflower- <i>namul</i> , Spinach- <i>namul</i> , Bean sprouts, Pumpkin- <i>namul</i> , Radish- <i>namul</i> , <i>Chwinamul</i> , Eggplant- <i>namul</i> , Fishes pan-fried, Mung-bean pancake, Beef- <i>sanjeok</i> , Shellfish pan-fried, Frozen pollack pan-fried, Chicken pan-fried, <i>Sanjeok</i> , Pumpkin pan-fried, Green onion pan-fried, <i>Wanja-jeon</i> , Lung pan-fried, <i>Neobiani</i> , Leek pan-fried, Mushroom pan-fried, Codfish pan-fried, <i>Dubu-jeon</i> , Stingray pan-fried, <i>Kimchi-jeon</i> , Liver pan-fried, Rice flour pan-fried, <i>Sanjeok</i> , <i>Ojeok</i> , <i>Dubu-gui</i> , Boiled croaker, Boiled gray mullet, Boiled saury, Fried potato, Fried frozen pollack, Fried mushroom, Fried shrimp, Fried beef, Fried fresh ginseng, Fried dried ginseng, Fried vegetables, Fried squid, Fried sweet potato, Fried crab muscle, Fried kelp, Dried whitebait, Dried codfish, Dried squid, Dried filefish, Dried octopus, Jerked beef, Dried gray mullet, Skate, Kelp, Rice cake with beans, <i>Siru-tteok</i> , <i>Injeolmi</i> , <i>Songpyeon</i> , <i>Yaksik</i> , <i>Jeungpyeon</i> , <i>Gyeongdan</i> , <i>Hobakgoji-tteok</i> , <i>Chapssal-tteok</i> , <i>Gaepitteok</i> , <i>Konggaru-pyeon</i> , Honeyed rice cake, <i>Jeolpyeon</i> , Watermelon, Melon, Pear, Apple, Tangerin, Grape, Strawberries, Peach, Tomato, Banana, Orange, Persimmon, Chestnut, Jujube, Dried persimmon

지개떡, 인절미, 개피떡 등의 떡과 각종 과일, 쌀, 국수, 미나리, 대추를 사용하였다. 쌀은 일생 동안 밥이 풍족하라는 의미이고, 국수는 장수를 의미하고, 미나리는 ‘늘 푸르리라’는 뜻이며 대추는 자손을 의미한다(Lee HJ 2003, Im YS 1984). 돌 때 사용되는 백설기와 수수팥떡은 지역이나 환경에 상관 없이 보편적으로 사용되는 음식이다(Kang & Chyun 1998).

4. 생일

생일상을 집에서 차리는 경우는 256명(67.0%), 차리지 않

는 경우는 126명(33.0%)이었다. 차리지 않는 이유는 Table 6과 같이 ‘시간이 없어서’는 38.2%, ‘귀찮아서’는 19.4%, ‘돈이 너무 많이 들어서’는 17.8%, ‘먹을 사람이 없어서’는 8.9%, ‘기타’는 15.7%로 시간이 없거나 귀찮아서라고 응답한 경우가 57.6%를 차지하였다. Im YS(1984)의 연구에 의하면 생일상을 차리는 비율이 96.4%이었으나, 최근에는 생일상을 집에서 차리는 비율이 많이 감소하였음을 알 수 있었다.

생일상에 들어가는 음식은 Table 5와 같이 쌀밥, 미역국, 갈비찜, 닭도리탕, 닭강정, 게절, 골뱅이무침, 과일샐러드, 팥

Table 6. Reasons not to prepared birthday

Reasons	No(%)
There is not enough time to eat.	146(38.2)
It is a troublesome work.	74(19.4)
There is not enough money to spend.	68(17.8)
There is no person to eat.	34(8.9)
Others	60(15.7)

어회, 나물, 녹두전, 도라지나물, 숙주나물, 도토리묵, 동태전, 돼지갈비찜, 백설기, 버섯전, 생선구이, 송어회, 오이소박이, 육회, 잡채, 전, 조기구이, 콩나물, 해파리무침, 호박전수수떡, 찹쌀떡, 케이크, 약식, 과일, 식혜 등으로 전통의 상차림보다는 현대의 상차림이 혼합된 형태임을 볼 수 있었다. 생일에 미역국을 끓이는 경우는 357명(93.5%)으로 Im YS(1984)의 연구에서 어린이 생일상에는 87.3%, 어른 생일상에는 98.4%가 미역국을 차린다고 답한 경우와 비슷하였다. 그리고 밥과 미역국은 평소에도 자주 먹는 음식이지만 전통의식이 강하게 남아 있는 한 단면이라고도 할 수 있다(Kang & Chyun 1998). 그리고 며느리나 사위의 첫 생일상차림은 Table 5와 같이 전통적인 방법의 상차림과는 달리 현대의 상차림 음식이 많이 가미되었다는 것을 알 수 있다.

5. 혼례

폐백 상차림은 Table 5와 같이 육포(닭), 대추, 밤의 기본적인 음식으로 Kim YI(1989)의 폐백 음식과 비슷하였다. 전통적인 폐백상을 차리는 경우는 57.6%으로 강원도 지역(Im YS 1984)의 94.3%보다 낮았다.

폐백음식은 결실을 상징하는 것과 귀한 주안 음식을 바탕으로 한 것으로 지방마다 다르나, 우육산포 또는 육포, 닭으로 하기도 한다. 그리고 대추와 고기의 분량을 정할 때는 3, 5, 7 등 홀수로 한다(Lee HJ 2003). 강화에서 사용하는 폐백음식은 일반적인 것이며, 전라도(Kim 등 2003)와 다른 점은 오징어 오림, 문어 오림, 꽃감 오림과 같은 정교한 장식을 요하는 폐백음식이 없는 것을 알 수 있었다.

혼례 음식은 봉치떡, 교배상, 폐백, 큰상으로 대별된다. 봉치떡은 납폐의식을 행할 때 혼사와 채단이 담긴 함을 받기 위하여 신부집에서 만드는 떡이고, 교배상은 초례의식을 치르기 위하여 마련한 상이다. 폐백은 신부가 시부모를 비롯한 시댁의 여러 친척에게 인사드리는 예인 현구고례(見舅姑禮)를 행할 때 신부측에서 마련하는 음식이고, 큰상은 초례를 치른 신랑, 신부를 축하하기 위하여 여러 가지 음식을 높이 고여 차리는 상이다(강인희 1996, Kim YI 1989).

혼례와 관련된 풍속을 보면 Table 7과 같다. 결혼 전에 사

Table 7. Customs of wedding

Customs	Yes	No(%)
Send a bridegroom's four pillars before wedding	191(50.0)	
Send a letter proposing a marriage	127(33.2)	
Send a letter consenting a marriage from a bride's house to a bridegroom's house	100(26.2)	
Send a ham(a wedding gift) box	269(70.4)	
Make foods when they receive a ham box	235(61.5)	
Make a rice cake to celebrate receiving a wedding gift	103(27.0)	
Prepare a wedding presents	301(78.8)	
Solemnize a traditional marriage	44(11.5)	
Prepare the foods of traditional <i>pyebaek</i>	220(57.6)	
Prepare a reception table offered to bride	70(18.3)	

주를 보내는 경우는 50.0%, 청혼서를 보내는 경우는 33.2%, 허혼서를 보내는 경우는 26.2%로 전통의 혼인 풍속이 많이 쇠퇴하였음을 알 수 있었다. 함을 보내는 경우는 70.4%이고, 함 음식을 준비하는 경우는 61.5%이었으며, 봉치떡을 준비하는 경우는 27.0%, 폐백상을 차리는 경우는 57.6%이었다.

6. 회갑

회갑은 60회 생신을 맞이하여 자녀들이 모여 연회를 베푸는 행사로 환갑(還甲), 화갑(華甲)이라고도 한다. 회갑 상차림은 Table 5와 같이 전통적인 방법의 상차림과는 달리 현대의 상차림 음식이 많이 가미되었다는 것을 알 수 있다. 회갑상을 차리는 경우는 120명(31.4%)으로 강원도 지역(Im YS 1984)의 95.5%보다는 낮았는데, 이는 시대적인 차이가 있음을 볼 수 있다.

회갑 때는 큰상을 차리고 국수장국을 대접하며, 여러 음식을 30~60cm로 높이 원통형으로 고여 색상을 맞추어 2~3열로 줄을 맞추어 배열하였다. 그리고 음식으로는 과정류(다식, 약과, 타래과, 강정, 산자, 전과), 생과일, 견과류, 떡류, 숙육편육류, 전유어류, 건어물류, 육포, 어포류 등을 차렸다(Lee HJ 2003, 강인희 1996, Im YS 1984). 그러나 강화 지역의 회갑상 차림은 Kim 등(2003)의 연구와 비교해 보면 많이 간소화 되어 예전의 회갑의 의미가 많이 퇴색한 것을 짐작할 수 있다.

7. 상례와 제례

상례는 부모님이 수를 다하여 운명하게 되면 자손들은 경건하고 엄숙하게 예를 갖추어 의식 절차에 따라 장사를 지내

게 되는 것을 말하며, 상례 음식은 전(奠)과 조석상식으로 전은 주(酒), 과(果), 포(脯)를 올리고, 조석 상식은 밥, 국, 김치, 나물, 구이, 조림을 올린다(강인희 1996). 강화 지역에서 상례 절차는 Table 8과 같이 전통에 따르는 경우가 26.4%이고, 상례 음식을 장만하는 경우는 25.9%이었다.

제례는 죽은 조상을 추모하여 지내는 의례 절차로 매년 돌아가신 날에 지내는 기제와 정월 초하루, 추석 등의 속절제가 있으며 그 외에 선조제, 시조제, 이제, 묘제, 사시제가 있다(Yoon DI 2005, 강인희 1996). 제사와 관련된 풍속은 Table 8과 같이 제사를 장남집에서 모신다고 한 경우는 53.4%이며, 제주는 장남이나 장손이 하는 경우가 42.4%이었고, 지방을 쓰는 경우가 47.6%이었다. 또한, 제사의 음식을 전통 상차림으로 하는 경우가 39.8%이었고, 진설법은 전통방식대로 하는 경우가 37.4%이었으며, 제사 음식을 친지와 나눠먹는 경우가 47.4%이었다. 이러한 결과는 Kang과 Chyun(1998)의 연구와 같이 제사를 지내는 가정이 줄어들고 거주 지역, 가족 형태, 종교, 주부의 학력 등의 이유로 제사를 지내는 가정이 점차 줄어들기 때문으로 볼 수 있다.

제사의 음식은 Table 5와 같으며, 전통 상차림과 Lee와 Choi(1998)의 연구와 같이 3탕, 3적, 3~5가지의 나물로 별로 다르지 않으나, 고추조림, 콩치조림, 갈치조림, 멸치조림, 병어조림, 북어조림, 쇠고기장조림, 연근조림, 코다리조림 등의 조림과 감자튀김, 동태튀김, 버섯튀김, 새우튀김, 쇠고기튀김, 수삼튀김, 인삼튀김, 야채튀김, 오징어튀김 등의 튀김을 사용하는 집이 있어 전통의 제사상 차림과 조금 특이하다고 볼

Table 8. Customs of funeral rites and the ancestors-memorial ceremonies

Customs	No(%)	
	Yes	No
Keep the traditional funeral rites	101(26.4)	
Make foods of funeral rites	99(25.9)	
Set the table of a dead person	57(14.9)	
Hold the ancestors-memorial ceremonies at the eldest son's house	204(53.4)	
The chief mourner is the eldest son or the eldest grandson by the first-born son	162(42.4)	
Prepare an ancestral paper tablet at the ancestors-memorial ceremonies	182(47.6)	
Foods of the ancestors-memorial ceremonies are made traditional method	152(39.8)	
The table of the ancestors-memorial ceremonies are set traditional method	143(37.4)	
Share foods of the ancestors-memorial ceremonies with relatives	181(47.4)	

수 있다.

화도지(1997)와 선원지(2005)에 의하면 제물의 진설은 정해진 규범에 의하여 배열하여야 한다. 형편에 따라서 5열, 7열로 진설하는데 앞줄부터 술잔, 뽕진지, 다음은 질향적, 탕(소탕 : 고기나 생선이 들어가지 않은 무국, 육탕 : 고기가 들어간 국, 어탕 : 생선탕을 말하는데 흔히 국물 없는 마른 북어대가리를 탕기에 놓는다), 포, 채, 식혜, 간장, 김치로 하며, 앞은 편에서 정면은 과실, 조과, 다식, 유과, 당숙류로 한다. 위의 형식을 취하되 대개 조율이시(棗栗梨柿), 홍동백서(紅東白西), 좌포우혜(左脯右醢), 어동육서(魚東肉西)의 방안을 삼고 하여 진설한다. 그리고 제수 앞에 향안을 놓고 그 위엔 축판, 향로, 향합을 놓고 그 밑에는 모사퇴주그릇, 술병이 준비되어야 한다. 사용된 제기의 모양은 Table 10과 같다.

종교에 따른 제례의 관습을 보면 Table 9와 같다. 제사가 필요하다고 생각하는 경우는 기독교(34.8%)와 천주교(70.0%)를 믿는 사람보다 불교(91.3%)나 유교(100%)를 믿는 경우에 더 많았다($p < 0.001$). 제사가 필요한 이유는 관습대로 지키는 것보다 조상에게 감사하는 마음이 더 많았다($p < 0.05$). ‘앞으로 제사는 어떻게 될 것인가?’에 대한 응답은 ‘지금처럼 지낸다’고 답한 경우는 기독교 29.6%, 천주교 40.0%, 불교 50.7%였고, ‘돌아가신 날만 지낸다’는 경우가 기독교 22.2%, 천주교 10.0%, 불교 11.9%, 유교 36.4%였다. 또한, ‘1년 중에 설날과 추석만 지낸다’고 한 경우는 기독교 22.2%, 천주교 40.0%, 불교 29.2%, 유교 36.4%였고 ‘안 지내도 된다’고 생각하는 경우는 기독교 4.9%, 천주교 0%, 불교 4.5%, 유교 0%였다($p < 0.05$). Im YS(1984)의 연구에서는 제사를 모시지 않아도 된다고 답한 경우가 1.4%로 본 연구의 결과보다 낮았는데 이는 시대의 변화와 여성의 사회진출 증가 등으로 인한 사회적 인식 변화로 볼 수 있다.

제사 음식은 주로 천주교는 친정어머니(66.7%)에게서 배우고, 불교는 37.9%, 유교는 54.5%가 시어머니에게서 종교간에 유의적인 차이를 보였다($p < 0.05$). 기제사와 명절 제사의 음식의 차이는 종교간에 없었으며, 제사음식은 ‘전통적인 제사상차림을 준비한다’는 천주교 63.2%, 불교 65.2%, 유교 63.6%였고, 기독교와 유교는 각각 51.5%와 60.6%로 차이가 있었다($p < 0.001$). Im YS(1984)의 연구 결과에 의하면 전통적인 제사 상차림을 하는 경우는 68.3%, 좋아하는 음식을 차리는 경우는 30.3%로 본 연구 결과와 비슷한 양상을 보였다.

이상의 결과와 같이 제사에 대한 전통적인 생각이 사회적 변화와 함께 조금씩 변해가고 있는 것을 볼 수 있다. 앞으로 제사에 대한 새로운 시각을 정립할 필요가 있다고 본다.

8. 금기사항

임신 중 금기 식품은 Table 11과 같이 개고기, 계장, 꽃게,

Table 9. Memorial service customs according to religion

	Christian	Catholicism	Buddhism	Confucianism	Episcopal church	Others	No(%) $p^1(N)$
Memorial service							
Need	39(34.8)	14(70.0)	63(91.3)	11(100.0)	3(60.0)	33(86.8)	$p<0.001$ (254)
Not need	73(65.2)	6(30.0)	6(8.7)	0(0)	2(40.0)	5(13.2)	
Reason							
Custom	10(16.8)	4(19.1)	8(13.1)	3(27.3)	1(33.3)	10(29.4)	
Thanks to ancestor	26(43.3)	10(47.6)	47(77.0)	6(54.5)	2(66.7)	20(58.8)	
Confucian ideas	5(8.3)	4(19.1)	4(6.6)	2(18.2)	0(0)	3(8.8)	$p<0.05$ (190)
Not think	11(18.3)	2(9.5)	1(1.6)	0(0)	0(0)	0(0)	
Others	8(13.3)	1(4.7)	1(1.6)	0(0)	0(0)	1(2.9)	
Regularly memorial service							
Customary	24(29.6)	8(40.0)	34(50.7)	39(27.3)	1(20.0)	20(54.1)	
Not done	4(4.9)	0(0)	3(4.5)	0(0)	1(20.0)	1(2.7)	
Memorial service day	18(22.2)	2(10.0)	8(11.9)	4(36.4)	2(40.0)	3(8.1)	$p<0.05$ (221)
New year's day, Chusok	18(22.2)	8(40.0)	20(29.9)	4(36.4)	1(20.0)	12(32.4)	
Others	17(21.0)	2(10.0)	2(3.0)	0(0)	0(0)	1(2.7)	
Received memorial service foods							
Mother	17(26.6)	12(66.7)	28(42.4)	3(27.3)	0(0)	13(38.2)	
Husband's mother	25(39.1)	5(27.8)	25(37.9)	6(54.5)	3(60.0)	13(28.2)	$p<0.05$ (198)
Others	22(34.4)	1(5.6)	13(19.7)	2(18.2)	2(40.0)	8(23.5)	
Difference between memorial day and festive day							
Yes	28(37.8)	9(45.0)	30(45.5)	5(45.5)	19(20.0)	10(27.8)	n.s. (212)
No	46(62.2)	11(55.0)	36(54.5)	6(54.5)	4(80.0)	26(62.2)	
Memorial service foods							
Traditional memorial foods	33(48.5)	12(63.2)	43(65.2)	7(63.6)	2(40.0)	19(54.3)	$p<0.001$ (204)
Like foods	35(51.5)	7(36.8)	23(34.8)	4(36.4)	3(60.0)	16(45.7)	

¹⁾ Pearson χ^2 performed between weight control subgroups.

n.s. = not significant.


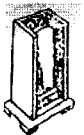













닭고기, 오리고기, 토끼고기, 팔죽, 팔밥, 커피, 모가 난 것, 물렁뼈가 있는 것, 불결한 모양, 비늘 없는 생선이라고 하였다. 이는 특별한 과학적인 근거나 뜻이 있는 것이 아니라 모양을 보고 마치 그와 같은 모습으로 태어날 것을 우려하여 전해져 오는 것으로 건강한 자손을 보기 위해 예로부터 전해져 오는 금기 사항으로 볼 수 있다(Park YS 1994). 임신 시 개고기를 먹지 않는 것은 Park YS(1999)의 연구와 같았고, 닭, 계를 먹지 않는 것은 Lee와 Choi(1998)의 연구와 비슷하였다.

일상생활에서의 금기 사항은 23명(6%)만 답하였고, 그 답이 '맵고 짜지 않게 먹는 것'이라고 하여 건강에 대한 실질적인 관심을 보였다.

요 약

강화 지역의 전통음식, 시절식과 12달 동안의 절기식 및 출산시, 삼칠일, 백일, 돌, 화갑, 혼례 등의 통과 의례 음식에 대한 조사를 실시하여 전통문화의 계승 발전에 필요한 기초

Table 10. Kinds of ritual utensils in Ganghwa

Name	Uses
<i>Judok</i> (主櫃) 	Box of enshrine one's ancestral tablet
<i>Sinju</i> (神主) 	One's ancestral tablet Made out of chestnut tree, its length is 8 inch and width is 2 inch. Round at the top and square at the bottom
<i>Hyangro</i> (香爐) 	A brazier to burn incense
<i>Hyanghap</i> (香盒) 	A box to put incense Make a porcelain, brass, wood It is one pair.
<i>Hyangsang</i> (香床) 	Table for <i>Hyangro</i> and <i>Hyanghap</i>
<i>Jeghi</i> (祭器) 	Dishes of the ancestors-memorial ceremonies
<i>Jandae</i> (盞臺) 	Stand for a liquor glass
<i>Chukpan</i> (祝板) 	A piece of board which put a written prayer offered at an ancestor memorial service
<i>Jeong</i> (鼎) 	A kettle with three legs
<i>Jun</i> (罇) 	A jar for liquor or clear water(明水) to use the ancestors-memorial ceremonies Kinds of <i>Huijun</i> (犧罇), <i>Sangjun</i> (象罇), <i>Jeojun</i> (箸罇), <i>Hojun</i> (壺罇), <i>Daejun</i> (大罇)
<i>Pyeongdae</i> (편틀) 	<i>Gobae</i> -type receptacle at ancient times ¹⁾
<i>Byeon</i> (邊) 	High-a foot bowl to put fruits in it and it is made out of bamboo
<i>Du</i> (豆) 	High-a foot, thick, and lidded bowl to put meats, soup and some other things in it and it is made out of wood
<i>Jo</i> (俎) 	Dish to put meats at the ancestors-memorial ceremonies
<i>Sanjun</i> (象樽) 	A liquor jar that looks like elephant or engrave elephant shape

자료 : 송해면사, ¹⁾ Im YS 1984.

Table 11. Taboo foods for pregnant women

Food	No(%)
Dog meat	23(6.0)
<i>Ge-jang</i>	8(2.1)
Blue crab	38(10.0)
Chicken	84(22.0)
Duck	92(24.1)
Rabbit	15(3.9)
Red bean porridge	8(2.1)
Boiled rice with red bean	8(2.1)
Coffee	15(3.9)
Liquer	15(3.9)
Angular foods	8(2.1)
Inclusive cartilage foods	46(12.0)
Dirt foods	7(1.8)
Scaleless fishes	15(4.0)

자료를 제시하고자 강화에서 20대 전후부터 거주하여 30년 이상 계속 거주한 50대를 대상으로 설문조사하였다. 그 결과, 절기식은 정월대보름(87.5%), 추석(84.4%), 정월초하루 설날(79.8%), 동지(77.4%)로 주로 농사와 관련된 명절이 우세한 것으로 보였다. 통과 의례 음식 중 들상은 86.4%가 차렸으며, 백설기, 수수팥떡, 송편, 인절미, 과일, 잡채 등의 음식이 전통적으로 사용되었다. 또한, 아이 낳은 산모에게 쌀밥과 미역국을 대접하는 경우가 367명(96.1%)이었다. 생일상을 집에서 차리는 경우는 256명(67.0%), 차리지 않는 경우는 126명(33.0%)이었다. 차리지 않는 이유는 '시간이 없어서'는 38.2%, '귀찮아서'는 19.4%로 57.6%를 차지하였다. 폐백상차림은 육포(닭), 대추, 밤이 기본적인 음식이었으며, 회갑상을 차리는 경우는 120명(31.4%)이었다. 제사를 장남집에서 모신다고 한 경우는 53.4%이었으며, 제사가 필요한 이유는 관습대로 지키는 것보다 조상에게 감사하는 마음이 더 많았다($p < 0.05$). 제사 음식은 주로 천주교는 친정어머니(66.7%)에게서 배우고, 불교는 37.9%, 유교는 54.5%가 시어머니에게서 배우고 종교 간에 유의적인 차이를 보였다($p < 0.05$). 임신 중 금기 식품은 개고기, 게장, 꽃게, 닭고기, 오리고기, 토끼고기, 팔죽, 팔밥, 커피, 모난 것, 물렁뼈가 있는 것, 불결한 모양, 비늘 없는 생선이라고 하였다. 이와 같이 시대가 지남에 따라 전통적인 의례 행사가 많이 변형되고 쇠퇴하는 것을 볼 수 있는데, 앞으로 지역의 축제나 전시회, 품평회, 대중매체를 통해 꾸준한 홍보 활동 등으로 전통의 맥을 이어야 하겠다.

문헌

- 강인희 (1996) 한국의 전래음식문화-멋을 중심으로-한국의 통과례 음식. 한국식생활문화학회 추계학술심포지움. 한국식생활학회지 11(4): 541-545.
- 강화군 군사편찬위원회 (2006) 신편강화사. (주)동방SnCC, 서울. pp 35-78.
- 강화문화원 (2004) 강도의 맥. 진원출판, 서울. pp 63-345.
- 도민재 (2005) 유교제례의 구조와 의미-기제를 중심으로-. 동양철학연구 42: 225-255.
- 마리지편찬위원회 (1997) 화도지. 신선사, 서울. pp 345-408
- 선원면지 증보편찬위원회 (2005) 선원지. 을외디자인, 서울. pp 87-341.
- 송해지편찬위원회 (2000) 송해면사. 동남인쇄, 서울. pp 186-261.
- 이석호 역 (1969) 홍석모, 동국세시기, 유득공, 경도잡지. 을유문화사, 서울. pp 46-66, 208-217.
- 이효지 (2005) 한국음식의 맛과 멋. 신광출판사, 서울 pp 53-67.
- 장애심 (1982) 제주도의 통과례 음식. 한국민속학회 pp 163-176.
- Chae YB (2007) An empirical study on choice in tourism according to the image of Ganghwa-do. *Tour Scie Soc Korea* 31(6): 353-369.
- Im YS (1984) A study on the thinking pattern regarding ritual food of the housewives in Kang Weon area. *J Soc Sci* 20: 247-265.
- Im YS (1986) A study of foods for Koreans festival days. *Korean J Dietary Culture* 1(4): 361-370.
- Kang US, Chyun JH (1998) A study on Korean traditional food use patterns in households of middle aged women living in Kyunggido and Incheon area. *Korean J Dietary Culture* 13(5): 461-474.
- Kim ES (1996) A study of Korean traditional food, fermented food and Korean traditional holidays of housewives living in the rural area of Kang Won Do. *Korean J Soc Food Sci* 12(1): 82-91.
- Kim KA, Jung LH, Jeon ER (2003) Food culture research of Gwangju and Chollanamdo ares(II)-In Particular Food-. *J Human Ecology* 41(2): 181-196.
- Kim YI (1989) A study on the table setting of Korean ceremonial foods. *Korean J Dietary Culture* 4(3): 213-219.
- Lee HG, Choi YJ (1998) Dietary survey in Kyunggido Area. *Korean J Dietary Culture* 13(5): 393-403.
- Lee HJ (2003) Education of food culture in daily-food and ceremonial-food. *J Asian Comparative Folklore* 25: 385-420.
- Lee YS (1995) A field-survey of traditional Korean food (I)-In Ho-nam area in particular-. *J Korean Folklore* 5: 185-220.
- Park YS (1998) Perception of traditional foods in Hansan Do area. *Korean J Soc Food Sci* 14(5): 516-534.
- Park YS (1999) Perception of native and prohibitive foods in Hansan Do area. *Korean J Soc Food Sci* 15(1): 23-36.
- Park YS (1994) Perception of traditional and prohibitive foods in UL-lung Do area. *Korean J Soc Food Sci* 10(2): 151-160.
- Yoon DI (2005) A study on the comparison of religious diet in Kang-Neung area & head families to traditional standard and habitual practice. *J Asian Comparative Folklore* 28: 429-365.
- Yoon SK, Park MN (1999) The study of dietary culture in east cot area in Kyungpook province(I). *Korean J Dietary Culture* 14(2): 67-81.

(2008년 4월 24일 접수, 2008년 8월 12일 채택)