

## 부산지역 거주 여성의 전통혼례음식 인지도에 관한 연구

전혜경<sup>1)</sup> · 백종온<sup>2)</sup> · 조용범<sup>†</sup>

부산조리고등학교<sup>1)</sup>, 경기대학교 박사수료<sup>2)</sup>, 동의대학교 외식산업경영학과<sup>†</sup>

### A Study on the Recognition of Traditional Wedding Food among Women in Busan Area

Hea-Kyung Jeon<sup>1)</sup>, Jong-On Baek<sup>2)</sup>, Yong-Bum Cho<sup>†</sup>

Culinary Highschool Busan<sup>1)</sup>

Major in Food Service & Culinary, University of Kyoung-gi<sup>2)</sup>

Dept. of Food Service & Restaurant Management, Dong-eui University<sup>†</sup>

#### Abstract

The purpose of this study was to identify the recognition of traditional wedding food among the women living in Busan. It also investigated the differences of the recognition caused by demographic characteristics among them, which provides the data for a desirable wedding culture. A total of 270 samples for the study were collected from November 10 till 21 in 2007. For the analysis of the data, we used SPSS 14.0 to carry out the analysis of frequency and variance. The findings could be summarized as follows: the older one had more awareness of traditional wedding food. Especially the housewife had relatively more knowledge about Shinhyung-eumsik than any other occupation. The majority of respondents answered that Phaebak-eumsik is positively necessary for the wedding ceremony and simplification of wedding food is needed.

**Key words :** Busan area, recognition knowledge, women, traditional, wedding food.

#### I. 서 론

혼례문화는 혼례음식과 더불어 사회 환경의 변화가 거듭되는 동안 과거에서 현대에 이르기까지 중요한 생활문화의 일부분이 되어왔다. 그러나 20세기 들어와서 급속한 현대화, 도시화 및 여성 교육의 확대와 여성의 사회 진출 등의 많은 변화에 따라 혼례문화는 전통혼례가 아닌 서구식 예식 절차에 따라 진행하며, 전통혼례음식은 형식적으로 장만하는 것이 현재 혼례문화의 현황이다(김준희 등 2006). 이는 혼례음식의 장만과 밀접

한 관계가 있는 많은 여성들의 사회 진출로 인한 시간 부족, 혼례문화 인식 부재 등 여러 가지 복합적인 요소와 급변하는 생활과 가치관 등 사회적 요소로 인해 전통혼례음식의 준비에는 무리가 있는 것도 사실이다(김경묘 등 2007). 이러한 혼례의식에 대한 사회적 추세는 우리 전통문화의 혼례음식에 대한 걸치레나 사치로 생각하고 있으며, 또한 혼례음식을 집에서 장만하지 않고 전문업체에 맡기고 있는 실정이다. 따라서 혼례음식 본래의 의미인 복을 기원하고 집안의 축제로서의 역할이 상실되고 혼인가정의 부의 과시처럼 보이

는 경향이 있으므로 혼례음식의 계승과 발전에 어려움을 초래하고 있다(한명희 1999).

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 음식 장만으로 서로에게 부담을 주는 일이 종종 있어 왔다(윤숙자·이미영 2002). 따라서 혼례음식이 허례허식 또는 부의 과시 정도로 인지되어 있는 사회의 일부 시각에 따른 올바른 전통혼례문화의 계승과 변화·발전할 수 있는 혼례음식에 대한 새로운 틀의 제시가 필요할 것으로 사료된다.

혼례란 신성한 의례로 혼례의 본래 의미는 한 쌍의 남녀가 혼인을 함으로써 개인 간의 결합과 양가라는 가족 집단이 인연을 맺어 가정이라는 사회적 조직체를 형성하는 공인의 성격을 가진 의례절차로 이러한 의식절차인 혼인예식 때 쓰이는 여러 가지 음식을 우리는 혼례음식이라고 한다(윤숙경 등 1997). 혼례음식은 납폐 의례에 준비하는 봉치떡, 대례를 행할 때 교자상 위에 차리는 교배상(交拜床), 현구고례때 차리는 폐백음식과 사돈 간에 정성을 다 해 공경하는 이바지음식, 시부모 또는 빙모가 신랑·신부에게 각각 차려주는 큰상음식, 신부가 시댁에 처음 갈 때 가져가는 신행음식과 손님을 치르는 음식 등을 말한다(정승근 2003). 이런 좋은 의미의 혼례음식이 한국사회의 산업화와 물질적인 풍요가 시작되는 1960년대에 시작하여 1980년대에 극대화되어 급기야 국민의 위화감 조성이라는 정부의 결론에 1981년 가정의례준칙 법률에 의해 규제되기 시작하였다. 그러다 1999년 가정의례준칙(정착 및 지원)의 전면 허용에 따라 조금씩 그 본연의 의미와는 달리 허례허식화 되어 온 것이 사실이다(김경묘 등 2002). 지금까지 부산·경남지역의 혼례음식에 대한 선행 연구를 살펴보면 혼례음식의 관행, 태도, 의식(김경묘 등 2002)에 대한 연구에서는 현행 혼례음식과 혼례음식에 대한 상차림의 실천에 대한

견해에 대해 간소화하여야 한다는 결과를 보였다. 혼례음식의 인지도와 이용실태에 관한 연구(김경묘 등 2007)에서도 혼례음식과 예식절차와 폐백 풍습 실행 절차는 시대에 따라 변해야 한다가 높은 비율을 나타내었다.

따라서 본 연구에서는 인구통계적인 특성에 따른 인지도 차이와 필요성을 살펴보고 현대사회에서 혼례음식에 고려되어야 할 사항들을 점검하므로 앞으로 바람직한 혼례음식문화를 계승하기 위한 기초자료와 부산지역의 혼례음식 전문업체가 고객 세분화하여 마케팅 할 수 있도록 유용한 정보를 제공하고자 한다.

## II. 이론적 배경

### 1. 혼례의 개념

혼인의 혼(婚)은 저녁을 의미하는 혼(昏) 자에서 유래한 것으로서 혼례는 어두울 때 행하는 것이 예(禮)(김명나 1988)로 혼례는 젊은 남녀가 하나로 합침으로써 위로는 조상에게 제사를 지내고 아래로는 자손을 후세에 존속시켜 조상의 대를 끊기지 않게 하기 위해서 치르는 혼인(婚姻)의 예(禮)이다(윤숙자 2001).

### 2. 혼례음식의 종류

혼례에 사용되는 혼례음식은 납폐 의례에 준비하는 봉치떡, 대례를 행할 때 교자상 위에 차리는 교배상(交拜床), 현구고례때 차리는 폐백음식과 사돈 간에 정성을 다 해 공경하는 이바지음식, 시부모 또는 빙모가 신랑·신부에게 각각 차려주는 큰상음식(정승근 2003), 신부가 시댁에 처음 갈 때 가져가는 신행음식과 손님 치르는 음식 등을 말한다. 혼례의 의식에 따른 전통의례음식은 제례음식, 회갑연 음식과는 달리 향응의 음식이라기보다 기복(起福)의 주술적인 면이 많은데 용떡의 생김새나 붉은 팔고물의 색깔과 밤, 대추, 국수 등의 다산, 풍요, 생남, 제액 등 기원의 뜻이 담겨 있음을 알 수 있다(김광희 2002).

### 1) 봉치떡

봉치떡은 봉채떡이라고도 불리며, 신부 집에서 함을 받을 때 준비하는 떡으로 일반적으로 찹쌀 세 되, 붉은팥 한 되의 팥고물로 두 커만 시루에 안치고 밤 한 톨을 중앙에 놓고 대추 7개를 방사형으로 놓은 후 찐 떡이다.

봉치떡을 반드시 찰 편으로 하는 것은 부부 금슬이 좋으라는 의미이고, 팥의 붉은 빛깔은 양(陽)이며, 생기왕성이니 발전, 축복, 벽사(辟邪)와 제액(除厄)의 뜻이 있으며, 찹쌀 3되의 숫자 3은 천(天)·지(地)·인(人)을 뜻하며, 완전하다는 숫자관에서 비롯하였다. 많다는 의미가 담겨 있고 밤은 생산과 풍요를 의미하며 대추는 장수와 생남(生男)을 의미하는 것으로 아들 칠형제를 원하는 다산의 의미가 있다(한복려 등 2006).

### 2) 폐백음식

폐백은 신부가 시부모와 시댁의 여러 친지들에게 처음으로 인사를 드리는 의식으로 현구고례(見舅姑禮)라고 말하며, 이 예를 올리기 위해 시부모에게 드릴 음식을 준비해 가는데, 이 음식을 폐백음식이라 한다(이연정 등 2003). 폐백음식의 종류는 가풍이나 지방에 따라 다르다. 대개 술, 구절판, 대추, 쇠고기, 편포, 닭을 찌서 쓰기도 한다(성태종 등 2006).

폐백음식에 있어 꿩이나 닭의 입에 붉은 고추를 물리는 것이나, 닭 벼슬에 붉은 고추를 씌우는 것은 아들을 낳으라는 뜻이 담겨져 있고, 대추를 던져주는 것은 대추는 일명 백익홍(百益紅)이라 하여 신선의 선물로 장수를 의미하여 며느리가 아들을 많이 낳기를 바라는 뜻과 대추를 무명실에 꿰어 고임을 만드는 의미는 신랑·신부의 금실이 좋기를 기원함이며, 밤은 밤 뿌리처럼 변함없이 굳게 살아 달라는 뜻과 풍요로운 생산을 의미이며, 엿은 시어머니께 시집살이를 호되게 시키지 말라는 친정어머니의 애절한 마음의 의미를 지니고, 편포는 시어머니가 며느리의 흉허물을 덮어주겠다는 의미가 있으며, 육포는 시어머니께

정성을 다해 봉양하겠다는 뜻이 담겨 있다고 한다(이효지 1998).

### 3) 큰상음식

큰상은 우리나라 상차림 중 축하를 의미하는 가장 정중한 차림으로 신랑·신부와 각각의 상객에게 올리는 최대의 선물이다. 큰상은 높이 고이므로 고배상(高排床)이라 하고, 또는 그 자리에서 먹지 않고 바라만 본다고 하여 망상(望床)이라고도 한다(서울특별시 1995).

큰상에 곁어 올리는 음식은 과청류, 전과류, 생과실, 견과류, 떡류, 숙육, 편육류, 전유어류, 건어물류, 육포와 어포류 등이다. 이때, 같은 줄에 배열한 음식은 모두 같은 높이로 하며 음식의 높이는 축하의 뜻을 나타내는 상징적인 척도였으며, 높을수록 성의 많은 것으로 여긴 것이다(광주의 전통음식 1997).

### 4) 이바지음식

이바지란 ‘정성 들여 음식을 준비한다’라는 뜻의 ‘이바지’하다라는 말의 어원이다. 갖가지 음식을 석작(席柞)에 담아서 시댁에 봉송하는 음식을 일컫는다(김광희 2002). 전통적으로 이바지를 보내는 의미는 다른 성씨를 맞아 정성과 공경의 예를 다 한다는 의미와 신부 집안의 음식 솜씨를 시댁에 선보이거나 혹은 신부가 시댁에서 반찬을 만들 때 도움을 주기 위해서 미리 음식을 마련해 보낸다는 의미가 있다(정승근 2003).

### 5) 신행음식

신행음식은 찬케라고 하고, 시댁에 가서 신부가 차리는 첫 상을 위해 미리 친정에서 준비해 가는 것으로 요즘도 많이 행해지고 있다. 신행음식 또한 계절과 가문, 형편 등에 따라서 반드시 일정하지는 않으나 대체로 조림, 구이, 자반, 육말, 젓갈, 볶음, 보푸라기, 편육과 같은 것을 준비한다(김광희 2002).

이상의 음식들은 전통혼례음식이 전승되어 조

금씩 변화·발전되어 각 지역별로 전해지고 사용되는 혼례음식들이다.

### Ⅲ. 연구방법

#### 1. 조사대상 및 조사기간

본 연구는 부산지역에 거주하는 여성을 대상으로 혼례음식의 인구 통계적 특성에 따른 인지도 차이와 필요성을 조사하고자 부산시 15개 복지관에서 요리 강좌를 수강하는 20대 이상의 여성을 대상으로 하였다. 조사기간은 2007년 11월 10일부터 11월 21일까지로 총 300부를 배포하여 이 중 293매의 설문지를 회수하였으며, 회수된 설문지를 바탕으로 신뢰도가 떨어진다고 판단되는 설문지 23부를 제외한 270부를 유효 표본으로 선정하였다.

#### 2. 설문지 구성

본 연구의 목적을 달성하기 위해 사용한 설문지의 구성은 선행 연구(김광희 2002; 정승근 2003; 김준희 2006)에서 제시한 구성요소를 토대로 구성하였다. 설문지는 크게 혼례음식의 중요도와 필요성, 인구통계학적 특성으로 구성하였다. 각 부분별로 문항을 살펴보면 혼례음식의 인지도 5 문항과 혼례음식의 필요성 5개 문항은 등간척도를 적용하였고, 인구통계학적 특성 7개 문항은 명목척도를 적용하였다.

#### 3. 분석방법

본 연구에서 사용된 설문지 분석방법은 통계 분석 시스템인 SPSS for WIN 12.0 프로그램을 사용하여 분석하였다. 빈도분석, 일월변량분석(One way ANOVA)과 기술통계분석을 실시하였다.

### Ⅳ. 연구 분석 및 결과

#### 1. 연구대상의 인구사회학적 특성

〈Table 1〉은 연구대상자의 인구통계학적 특

〈Table 1〉 The demographic characteristics of the subjects

		frequency (person)	rate(%)
Age	20s	43	15.9
	30s	81	30.0
	40s	101	37.4
	Over 50s	45	16.7
Educational background	Graduated from a high school	85	31.5
	Graduated from a college	46	17.0
	Graduated from a university	126	46.7
	Graduated from a graduate school	13	4.8
Occupation	Housewives	72	26.7
	Employees	98	36.3
	Running own businesses	23	8.5
	Professors, teachers	29	10.7
	Professionals	23	8.5
	Others	25	9.3
Religion	Christianity	64	23.7
	Catholicism	34	12.6
	Buddhism	102	37.8
	Confucianism	5	1.9
	Others	65	24.1
Local division	Ganseong-gu	23	8.5
	Geumjeong-gu	16	5.9
	Nam-gu	15	5.6
	Dong-gu	11	4.1
	Dongrae-gu	28	10.4
	Busanjin-gu	19	7.0
	Buk-gu	21	7.8
	Sasang-gu	21	7.8
	Saha-gu	17	6.3
	Seo-gu	14	5.2
Suyeong-gu	16	5.9	
Yeonje-gu	21	7.8	
Youngdo-gu	21	7.8	
Jung-gu	14	5.2	

〈Table 1〉 Continued

		frequency (person)	rate(%)
Monthly income	Less than 1.5 million won	83	30.7
	Less than 1.5~2 million won	62	23.0
	Less than 2~3 million won	69	25.6
	Less than 3~5 million won	43	15.9
	More than 5 million won	13	4.8
Total		270	100.0

성을 분석한 결과이다. 분석결과, 연령은 40대 101명(37.4%), 높게 나타났고, 학력은 대학교 졸업 126명(46.7%), 직업은 직장인 98명(36.3%)으로 나타났다으며, 월수입은 150만원 미만인 83명(30.7%), 종교는 불교가 102명(37.8%)으로 가장 높게 나타났다, 지역구는 동래구가 28명(10.4%)으로 가장 높았으며 주거 형태에 있어서는 아파트가 161명(59.6%)으로 가장 높게 나타났다.

2. 인구 통계적 특성에 따른 혼례음식의 인지도 차이

1) 연령에 따른 차이 검증

〈Table 2〉는 인구통계학적 특성 중 연령에 따라 전통혼례음식 인지도에 차이가 있는지를 분석한 결과, 전체 인지도에 대해 통계적으로 유의한

차이가 나타났으며( $p < 0.05$ ), 종류별 봉치떡, 큰상 음식, 신행음식에 대해 유의미한 차이가 나타났다.

전체 혼례 관련 음식 인지도에 대해서는 50대 이상( $M=3.59$ ), 40대( $M=3.50$ ), 30대( $M=3.29$ ), 20대( $M=2.87$ ) 순으로 나타나 연령이 많을수록 혼례 관련 음식에 대한 인지도가 높게 나타나는 경향을 보였다. 혼례음식의 종류별로는 봉치떡에 대한 인지도가 50대 이상( $M=3.27$ ), 40대( $M=2.95$ ), 30대( $M=2.48$ ), 20대( $M=2.23$ ) 순으로 나타났고, 큰상 음식에 대한 인지도는 50대 이상( $M=3.76$ ), 40대( $M=3.59$ ), 30대( $M=3.33$ ), 20대( $M=2.88$ ) 순으로 나타났다. 또한, 신행음식에 대한 지도 역시 50대 이상( $M=3.56$ ), 40대( $M=3.47$ ), 30대( $M=3.15$ ), 20대( $M=2.87$ ) 순으로 나타나 전반적으로 연령이 높을수록 종류별 혼례 관련 음식에 대한 인지도가 높게 나타나는 경향을 보였다.

2) 학력에 따른 차이 검증

〈Table 3〉은 학력에 따라 전통혼례음식 인지도에 차이가 있는지를 분석한 결과, 전체 인지도에 대해 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았으며( $p > 0.05$ ), 종류별 음식에 대해서도 통계적으로 유의한 차이는 나타나지 않았다.

3) 직업에 따른 차이 검증

〈Table 4〉는 직업에 따라 전통혼례음식 인지도에 차이가 있는지를 분석한 결과, 전체 인지도에 대해 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않

〈Table 2〉 Difference in the recognition of wedding food by age

	Age				F	p
	20s	30s	40s	Over 50s		
	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD		
Bongchae-dduk	2.23±1.151	2.48±1.226	2.95±1.099	3.27±1.156	8.338**	0.000
Pyebaek-eumsik	3.44±0.765	3.67±0.791	3.76±0.680	3.60±0.863	1.883	0.133
Keunsang	2.88±0.981	3.33±0.975	3.59±0.802	3.76±0.712	9.202**	0.000
Ibaji-eumsik	3.47±0.827	3.81±0.776	3.75±0.727	3.76±0.743	2.116	0.099
Shinhaeng-eumsik	2.35±0.997	3.15±1.152	3.47±0.881	3.56±0.813	15.416**	0.000
The whole	2.87±0.734	3.29±0.748	3.50±0.655	3.59±0.714	9.919**	0.000

〈Table 3〉 Difference in the recognition of wedding food by educational background

	Educational background				F	p
	Graduated from a high school	Graduated from a college	Graduated from a university	Graduated from a graduate school		
	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD		
Bongchae-dduk	2.84±1.100	2.80±1.258	2.66±1.253	2.85±1.214	0.441	0.724
Pyebaek-eumsik	3.59±0.821	3.65±0.766	3.66±0.728	4.08±0.641	1.549	0.202
Keunsang	3.49±0.840	3.48±0.937	3.33±0.938	3.77±1.013	1.256	0.290
Ibaji-eumsik	3.69±0.772	3.85±0.788	3.67±0.757	4.00±0.707	1.184	0.316
Shinhaeng-eumsik	3.33±0.944	3.31±1.104	3.04±1.098	3.69±0.947	2.544	0.057
The whole	3.39±0.714	3.41±0.735	3.27±0.760	3.68±0.700	1.474	0.222

〈Table 4〉 Difference in the recognition of wedding food by occupation

	Occupation						F	p
	Housewives	Employees	Running own businesses	Professors, teachers	Professionals	Others		
	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD		
Bongchae-dduk	2.99±1.132	2.64±1.246	2.39±1.076	2.79±1.320	2.70±1.222	2.80±1.155	1.149	0.335
Pyebaek-eumsik	3.79±0.691	3.53±0.852	3.70±0.635	3.66±0.814	3.78±0.671	3.60±0.707	1.151	0.334
Keunsang	3.61±0.832	3.37±0.988	3.43±0.788	3.24±0.912	3.48±0.994	3.32±0.852	0.992	0.423
Ibaji-eumsik	3.81±0.685	3.67±0.847	3.74±0.619	3.62±0.677	4.09±0.596	3.48±0.918	1.930	0.090
Shinhaeng-eumsik	3.46±0.918	3.14±1.155	3.30±1.020	3.03±0.865	3.39±1.158	2.68±0.988	2.538	0.029*
The whole	3.53±0.703	3.27±0.814	3.31±0.614	3.27±0.712	3.49±0.695	3.18±0.672	1.637	0.151

았으며( $p>0.05$ ), 혼례음식의 종류별로는 신행음식에 대해서 통계적으로 유의한 차이가 나타났다. 신행음식에 대한 인지도는 전업주부( $M=3.46$ )가 가장 높게 나타났고, 전문직( $M=3.39$ ), 자영업( $M=3.30$ ), 직장인( $M=3.14$ ) 순으로 나타났으며, 교수, 교사( $M=3.03$ )는 상대적으로 가장 낮은 인지도를 보였다. 즉, 전반적으로 음식과 가장 관련이 있고 음식에 대해 관심이 높은 전업주부가 정성을 담아 준비해 주는 음식이므로 가장 높은 인지도를 나타낸 것으로 사료된다.

#### 4) 월수입에 따른 차이 검증

〈Table 5〉는 월수입에 따라 전통혼례음식 인지도에 차이가 있는지를 분석한 결과, 전체 인지도에 대해 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았으며( $p>0.05$ ), 종류별 음식에 대해서도 통계

적으로 유의한 차이는 나타나지 않았다. 즉 혼례음식을 준비하는데 비용이 비교적 많이 들기 때문에 수입에 따라 간소화하려는 것으로 생각된다.

#### 5) 종교에 따른 차이 검증

〈Table 6〉은 종교에 따라 전통혼례음식 인지도에 차이가 있는지를 분석한 결과, 전체 인지도에 대해 통계적으로 유의한 차이가 나타났으며( $p<0.05$ ), 혼례음식의 종류별로는 봉치떡, 큰상음식, 신행음식에 대해 유의한 차이가 나타났다.

전체 혼례 관련 음식 인지도에 대해서는 유교( $M=3.68$ ), 불교( $M=3.54$ ), 천주교( $M=3.44$ ), 기독교( $M=3.29$ ) 순으로 나타났다. 종류별 봉치떡에 대한 인지도는 유교( $M=3.40$ ), 천주교( $M=3.00$ ), 불교( $M=2.97$ ), 기독교( $M=2.73$ ) 순으로 나타났고, 큰상음식에 대

〈Table 5〉 Difference in the recognition of wedding food by monthly income

	Monthly income					F	p
	Less than 1.5 million won	Less than 1.5~2 million won	Less than 2~3 million won	Less than 3~5 million won	More than 5 million won		
	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD		
Bongchae-dduk	2.58±1.221	2.89±1.132	2.72±1.235	2.91±1.151	2.77±1.423	0.814	0.517
Pyebaek-eumsik	3.57±0.719	3.71±0.797	3.77±0.750	3.53±0.827	3.77±0.725	1.077	0.368
Keunsang	3.22±0.976	3.47±0.783	3.55±0.932	3.58±0.852	3.46±1.050	1.799	0.133
Ibaji-eumsik	3.59±0.856	3.73±0.605	3.91±0.658	3.67±0.892	3.77±0.832	1.759	0.137
Shinhaeng-eumsik	3.00±1.115	3.26±0.957	3.25±1.084	3.47±0.960	3.23±1.166	1.520	0.197
The whole	3.19±0.753	3.41±0.679	3.44±0.701	3.43±0.787	3.40±0.931	1.446	0.219

〈Table 6〉 Difference in the recognition of wedding food by religion

	Religion					F	p
	Christianity	Catholicism	Buddhism	Confucianism	Others		
	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD		
Bongchae-dduk	2.73±1.263	3.00±1.015	2.97±1.130	3.40±1.342	2.23±1.196	4.892**	0.001
Pyebaek-eumsik	3.56±0.889	3.56±0.746	3.78±0.684	4.00±0.000	3.57±0.770	1.573	0.182
Keunsang	3.30±0.971	3.56±0.824	3.68±0.798	3.60±0.894	3.09±0.964	4.905**	0.001
Ibaji-eumsik	3.63±0.807	3.71±0.719	3.86±0.732	4.00±0.000	3.60±0.806	1.716	0.147
Shinhaeng-eumsik	3.22±1.031	3.38±0.739	3.44±1.014	3.40±1.342	2.74±1.136	4.944**	0.001
The whole	3.29±0.811	3.44±0.613	3.54±0.690	3.68±0.716	3.05±0.717	5.239**	0.000

한 인지도는 불교(M=3.68), 유교(M=3.60), 천주교(M=3.56), 기독교(M=3.30) 순으로 나타났다. 또한, 신행음식에 대한 인지도 역시 불교(M=3.44), 유교(M=3.40), 천주교(M=3.38), 기독교(M=3.22) 순으로 나타났다. 전반적으로 종교는 전통음식문화에 영향을 많이 받는 요소로 불교나 유교는 관혼상제를 중요시하는 종교이므로 높은 인지도를 나타내고 있는 것으로 생각된다.

6) 주거 형태에 따른 차이 검증

〈Table 7〉은 주거 형태에 따라 전통혼례음식 인지도에 차이가 있는지를 분석한 결과, 전체 인지도에 대해 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았지만, 혼례음식의 종류별로는 이바지음식, 신행음식에 대해서 유의한 차이가 나타났다. 혼례음식의 종류별로는 이바지음식에 대한 인지도가 아파트(M=3.83), 단독주택(M=3.61), 다가구주택

(M=3.59), 연립주택(M=3.38) 순으로 나타났고, 신행음식에 대한 인지도 역시 아파트(M=3.28), 단독주택(M=3.25), 다가구주택(M=2.94), 연립주택(M=2.56) 순으로 나타나 전반적으로 아파트나 단독주택의 주거 형태인 경우 확대가족보다는 핵가족의 거주 비율이 높으므로 현시대에 맞게 간소화하거나 전문 업체에서 이바지음식을 준비하는 것으로 생각된다.

3. 전통혼례음식 인지도와 필요성

〈Table 8〉은 혼례 음식의 인지도와 필요성을 알아보기 위하여 기술통계분석을 실시한 결과이다. 분석결과, ‘폐백음식’(M=3.26)의 필요성이 가장 높게 나타났고, ‘예단음식(이바지음식)’(M=2.94), ‘신행음식’(M=2.89), ‘큰상음식’(M=2.80) 순으로 나타났으며, ‘봉치떡’(M=2.74)은 상대적으로 가장 낮은 필요성을 보였다. 전체 혼례 음식의 필요

〈Table 7〉 Difference in the recognition of wedding food by residence

	Residence				F	p
	Apartments	Houses	Row houses	Multi-family houses		
	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD		
Bongchae-dduk	2.75±1.265	2.80±1.020	2.31±1.250	2.88±1.317	0.822	0.483
Pyebaek-eumsik	3.74±0.712	3.47±0.791	3.50±0.966	3.82±0.809	2.620	0.051
Keunsang	3.49±0.888	3.38±0.993	3.00±0.730	3.47±0.874	1.512	0.212
Ibaji-eumsik	3.83±0.744	3.61±0.784	3.38±0.806	3.59±0.712	3.036*	0.030
Shinhaeng-eumsik	3.28±1.091	3.25±0.988	2.56±0.814	2.94±1.029	2.702*	0.046
The whole	3.42±0.743	3.30±0.743	2.95±0.587	3.34±0.767	2.176	0.091

〈Table 8〉 Difference in the recognition of wedding food and its necessity

	Section		Balance (a - b)	T	p
	Extent of knowledge(a)	Necessity(b)			
	M±SD	M±SD			
Bongchae-dduk	2.75±1.202	2.74±0.952	0.007±1.276	0.095	0.924
Pyebaek-eumsik	3.66±0.764	3.26±0.960	0.396±1.177	5.533**	0.000
Keunsang	3.43±0.913	2.80±0.989	0.630±1.277	8.099**	0.000
Ibaji-eumsik	3.73±0.766	2.94±1.022	0.785±1.228	10.508**	0.000
Shinhaeng-eumsik	3.21±1.055	2.90±1.522	0.312±1.783	2.873**	0.004
The whole	3.35±0.269	2.93±0.269	0.423±1.031	6.730**	0.000

성은 평균 2.93으로 다소 낮게 나타났다.

즉, 혼례음식을 준비하고 혼례를 치루는 절차에 대해 다소 경제적 부담감을 가지는 것으로 생각된다. 따라서 혼례음식에 관한 교육 프로그램을 쉽게 접할 수 있도록 사회단체의 활동이나 홍보가 필요할 것이며, 이를 통해 혼례음식을 준비하는데 간소화와 경제적인 부담을 줄일 수 있어야 할 것으로 생각된다.

## V. 결 론

본 연구는 부산지역에 거주하는 여성을 대상으로 혼례음식의 인구 통계적 특성에 따른 인지도 차이와 필요성을 살펴보고, 현대사회에서 혼례음식에 고려되어야 할 사항들을 점검하여 앞으로 바람직한 혼례음식문화를 계승하기 위한 기초

자료로 제공하고자 하는데 있다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 혼례음식 인지도의 인구통계학적 특성에 따른 차이를 검증한 결과 연령에 따른 차이 검증은 혼례음식의 종류별로 봉치떡, 큰상음식, 신행음식에 대해서 유의한 차이가 나타났으며, 50대의 연령층에서 인지도가 가장 높게 나타났다. 큰 상음식에 있어서도 인지도(M=3.43)가 필요성(M=2.80)에 비해 높게 나타났다. 또한, 이바지음식 인지도(M=3.73)는 필요성(M=2.94)에 비해 상대적으로 높게 나타났고, 신행음식에 있어서도 인지도(M=3.21)가 필요성(M=2.90)에 비해 높게 나타났다.

마지막으로 전체 인지도(M=3.35)는 필요성(M=2.93)에 비해 상대적으로 높게 나타나 전반적으로 조사대상자들은 혼례음식에 대해서 느끼는 필요성에 비해 더 많이 인지하고 있는 수준인 것으로



로 나타났다.

학력에 따른 차이 검증에서는 이바지음식의 인지도에서 학력이 높을수록 인지도가 높게 나타남을 알 수 있었다. 직업에 따른 혼례음식 차이 검증에서 신행음식에 대해 유의한 차이가 나타났으며, 인지도는 전업주부가 가장 높게 나타났다. 월수입에 따른 차이 검증은 폐백음식은 500만원 이상 월수입자가 높은 인지도를 나타내었으며, 이바지음식은 200~300만원 미만의 월수입자가 가장 높은 인지도를 나타내었다. 종교에 따른 차이 검증은 유교, 불교, 천주교, 기독교 순으로 유의한 차이를 나타내었다. 주거 형태에 따라서는 이바지음식, 신행음식에 대해 유의한 차이가 나타났다. 이는 혼례음식을 장만하고 혼례를 치루는 절차에 다소 부담을 가지는 것으로 전반적으로 간소화해야 된다고 생각된다.

둘째, 혼례음식 필요성은 폐백음식, 이바지음식(예단음식), 신행음식, 큰상음식, 봉치떡 순으로 나타났다.

셋째, 혼례 관련 음식 인지도와 필요성간에 차이가 있는지를 알아본 결과, 전체 인지도와 필요성간에는 유의한 차이가 나타났으며, 종류별 폐백음식, 큰상음식, 이바지음식, 신행음식의 인지도와 필요성간에도 차이가 있음을 알 수 있었다. 폐백음식의 인지도는 필요성에 비해 상대적으로 높게 나타났으며, 큰상음식에 있어서도 인지도가 필요성에 비해 높게 나타났다. 또한, 이바지음식 인지도는 필요성에 비해 상대적으로 높게 나타났고, 신행음식에 있어서도 인지도가 필요성에 비해 높게 나타났다. 전반적으로 조사대상자들은 혼례음식에 대해서 느끼는 필요성에 비해 더 많이 인지하고 있는 수준인 것으로 나타났다.

따라서 본 연구를 종합해 보면 전통혼례음식에 대한 인지도는 높은 편임을 알 수 있으나, 인지도에 비해 필요성에서는 혼례음식의 전통은 계승하면서 다소 간소화가 필요함을 알 수 있었다. 그러므로 전통의 틀에서 크게 벗어나지 않으면서도

규범과 격식은 갖추되 우리의 아름다운 전통혼례음식 본연의 뜻을 온전히 계승시키며 간소화하여 상품화 할 수 있는 전문 업체들의 활성화가 이루어져야 할 것으로 사료된다.

본 연구에서는 20대 여성으로 표본 집단을 제한하였다는 한계점을 가지고 있으므로 향후 연구에서는 이러한 한계점을 보완하여 전통혼례음식의 참된 의미를 살리고 계승하기 위해 신세대들의 혼례음식에 대한 의식과 필요성에 대한 연구가 이루어져야 할 것이다.

## 한글초록

본 연구는 부산지역에 거주하는 여성을 대상으로 혼례음식의 인구 통계적 특성에 따른 인지도 차이와 필요성을 조사하고자 부산시 15개 북지관에서 요리 강좌를 수강하는 20대 이상의 여성을 대상으로 하였다. 조사기간은 2007년 11월 10일부터 11월 21일까지로 총 300부를 배포하여 이중 293매의 설문지를 회수하였으며, 회수된 설문지를 바탕으로 신뢰도가 떨어진다고 판단되는 설문지 23부를 제외한 270부를 유효 표본으로 선정하였다.

본 연구에서 사용된 설문지 분석방법은 통계분석 시스템인 SPSS for WIN 12.0 프로그램을 사용하여 분석하였다. 빈도분석, 일원변량분석(One way ANOVA)과 기술통계분석을 실시하였다. 그 결과, 혼례음식 인지도의 인구통계학적 특성에 따른 차이를 검증한 결과, 연령에 따른 차이 검증은 혼례음식의 종류별로 봉치떡, 큰상음식, 신행음식에 대해서 유의한 차이가 나타났으며, 50대의 연령층에서 인지도가 가장 높게 나타났다.

따라서 본 연구를 종합해 보면 전통혼례음식에 대한 인지도는 높은 편임을 알 수 있으나, 인지도에 비해 필요성에서는 혼례음식의 전통은 계승하면서 규범과 격식은 갖추되 우리의 아름다운 전통혼례음식 본연의 뜻을 온전히 계승시키며 발전시켜 가도록 해야 할 것이다.

## 참고문헌

1. 김경묘·신애숙·김경자 (2002) : 부산, 경남 지역 주부들의 혼례음식 관행과 태도에 관한 조사. *한국식생활문화학회지* 17(3):240-251.
2. 김경묘·조용범 (2007) : 부산·경남 지역 주부들의 전통혼례음식 인식 정도에 관한 연구. *한국조리학회지* 13(2):137.
3. 김광희 (2002) : 혼례음식에 대한 인지도와 이용실태. 영남대학교, 38-62, 대구.
4. 김명나 (1988) : 도시주부의 혼례의식·혼례 행동 및 혼례만족. 세종대학교, 5, 서울.
5. 김준희·정세훈·진양호 (2006) : 혼례음식에 대한 인식도 조사. 한국조리학회 정기 추계 학술세미나, 동의대학교, 44, 부산.
6. 광주의 전통음식 (1997) : 광주민속박물관 조사연구서 제6집. 105-115.
7. 서울특별시 (1995) : 서울민속대관. 9, 서울.
8. 성태중·이연정·이욱·박경태·김동석·박미란·김인숙·신충진·최수근 (2006) : 음식문화 비교론. 대왕사, 42, 서울.
9. 윤숙자 (2001) : 한국의 혼례음식(폐백, 이바지음식). 지구문화사, 11, 서울.
10. 윤숙자·이미영 (2002) : 서울지역 주부들의 혼례음식에 대한 인지도 조사. *한국식생활문화학회지* 17(5):570.
11. 윤숙경·윤서석·손경희·김천호·이종미·안명수·곽동경·정혜경 (1997) : 혼례음식 규범의 의미와 모형제시. *한국식생활문화학회지* 12(4):451-452.
12. 이연정·이수영·한재숙 (2003) : 한국전통 폐백음식의 이용실태와 필요성에 관한 연구(1). *동아시아식생활학회지* 15(2):343-344.
13. 이효지 (1998) : 전통 떡류의 과학적 고찰과 산업과 과제. *한국조리과학회지 춘계심포지움* 15(3):295-308.
14. 정승근 (2003) : 전통혼인음식에 관한 연구-폐백, 이바지음식을 중심으로-. 성균관대학교, 2-25, 서울.
15. 한명희 (1999) : 전통혼례음식 문화연구-서울 및 경기도 지방을 중심으로-. 세종대학교, 62-75, 서울.
16. 한복려·정길자 (2006) : 조선왕조 궁중음식(사) 궁중음식연구원, 15-16, 서울.

---

2008년 11월 22일 접 수  
 2009년 1월 12일 1차 논문수정  
 2009년 2월 14일 2차 논문수정  
 2009년 3월 20일 게재확정