

전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사 연구
- 대구지역을 중심으로 -

조연숙**·홍상욱·한재숙*

*영남대학교 가정대학 가정관리학과

**원화여자고등학교

(1988年 7月 20日 接受)

The Study of the Housewife's Consciousness on the Korean
Traditional Food in Taegu Area

**Yeon-Sook Cho, *Sang-Ook Hong, Jae-Sook Han

**Dept. of Home Management, Yeung Nam University*

***Weon Hwa Girls' Highschool*

(Received July 20, 1988)

Abstract

It is aimed to survey the housewife's interest and understanding on the Korean traditional dishes in relation to the importance and the significance of those dishes in the Korean traditional folk ceremony. Questionnaires were distributed to and answered by 667 housewives ranging from the mother of kindergarden children to the mother of seniors in the university.

Some of the significant findings and speculations derived from the analysis of data are summarized as follows:

1. About 90% of subjects have taken the knowledge on cooking the traditional dishes from their mothers and their grandmothers. And they have had many opportunities to know about traditional dishes through the home life education.
2. The kinds of the Korean traditional dishes which are used often at the folk ceremony are Tto k(Korean rice cake), Shikhae (fermented rice fruits punch), Sujong Kwa (persimmon fruits punch), Whachae(flower, fruits punch) etc.
3. About two thirds of the subjects have a little knowledge about Korean traditional special menu for the Korean folk ceremony, however, most of them observe New York's Day, Chusuk (The Korean Trunks giving Day), Dongji (The winter solstice), and Deborum (The 15th of the January on lunar Calender).
4. About 74% of the subjects use Korean traditional foods when they have Korean traditional folk ceremony. But there is a tendency to use nontraditional dishes among young housewives.
5. More than 73% of the housewives agree to the idea that Korean traditional dishes have to be succeeded and developed.
6. Most of the housewives think the Korean traditional folk ceremony is important and they are willing to make Korean traditional foods on the occasions, but they also think the ceremony must be rather simplified.

I. 서 론

전통음식이란 우리 민족의 생활여건에 가장 알맞게 창안하여 우리 전통문화와 함께 발전시켜온 한국인의 요리를 말하는 것으로 왕실, 반가의 화려했던 요리, 일반 서민의 소박한 요리, 향토요리를 통틀어 일컫는 말이다.¹⁾ 한 민족의 식생활은 그 민족의 자연적 환경 그리고 역사적 문화적 변천에 영향을 받으면서 끊임없이 변화하여 오늘에 이르기까지 상당한 과정을 거쳐 고유한 전통을 세웠다고 본다.

우리나라에서는 삼국시대 말경에 이르러서 주·부식을 분리한 한국고유의 일상 식사 형태가 형성되었다고 하며,²⁾ 고려시대에 들어오면서 삼국시대 말경의 주·부식 분리유형의 일상식 구조외에 여러가지 의례음식 구조가 마련되어 음식의 조리방법이 발달하는 등 구조적으로 한국음식이 완성되었고, 획기적인 발전을 이룩하였다.³⁾ 즉 우리나라의 일상식은 곡류로 지은 밥을 주식으로 하며, 그밖의 식품으로 만든 것을 부식으로 하여 주·부식의 구별이 뚜렷하며, 혼례(婚禮), 제례(祭禮), 연회(宴會) 때에는 일상식과는 다른 구조의 상차림을 한다. 상차림의 내용은 병이류(餅餌類), 정과(正菓), 주류(酒類), 음청류(飲淸類)와 찬물(饌物)을 주로하며, 여기에 면류(麵類)가 조금 다르게 된다.⁴⁾ 농경사회를 배경으로 대가족 중심의 가족제도에서 생겨난 우리의 전통음식은 사회구조의 도시화·산업화·핵가족화로 인한 사회의 복잡화, 기계문명의 발달, 환경의 악화, 경제적 제약 등의 여러가지 문제와 더불어 점차 그 자취를 감추고 있으며 각종 의례시 전통적인 상차림이 간소화되는 한편, 인스턴트 식품을 비롯한 보다 실용적이고 산업사회에 맞춘 간편한 요리로 변화되어 가고 있다. 이러한 시점에서, 한 나라의 고유한 음식 풍습에는 그 민족의 원초적 생활 유습(遺習)이 있고, 생활의식이 전승되어 있다는 것을 생각할 때 조금씩 사라져 가고 있는 우리의 전통음식에 대하여 관심을 쏟는 것은 매우 의미있는 일이라 생각된다.

이에 본 연구는 우리의 전통음식에 대한 대구지역 주부들의 의식구조를 조사·파악하여 전통음식을 보다 합리적으로 개선·발전시켜 계승하기 위한 기초자료로하고자 한다.

II. 연구방법

1. 연구대상 및 기간

대구시의 동·서구에 소재하고 있는 유치원·국민학교·중·고등학교·대학교에 다니는 자녀를 둔 어머니를 대상으로 하였다. 이렇게 한 것은 이 조사가 도시 주부

들의 일반적인 전통음식에 관한 의식을 파악함과 동시에, 주부들의 생활주기의 관점에서 분석하기 위해 연구 대상자의 연령폭을 넓힐 필요가 있었기 때문이다. 또한 조사대상을 주부에 한한 것은 현재에 있어서 아직까지 가정에서의 식생활관리는 거의 대부분 여성이 담당하고 있으며, 일반적으로 미혼여성보다 기혼여성에 있어서 보다 밀접한 관련을 가지고 있다고 생각되었기 때문이다.

조사기간은 1986년 9월 26일부터 10월 10일까지였으며 설문지는 1100부를 배부하여 943부를 회수하였으나 자료로 사용하기에 부적당한 설문지는 제외하고 667부를 분석자료로 사용하였다.

2. 연구내용 및 분석방법

조사대상자의 생활환경 및 연령, 학력 등 일반사항과 관련, 자주 이용하는 전통음식, 전통음식에 대한 관심도, 전통음식을 알게 된 경위, 각 가정에서 시행하는 명절, 비전통음식과 전통음식의 이용도, 전통음식의 계승·발전에 대한 관심도, 의례와 명절의 상차림 등 29항목을 사용하였다. 본 연구에서는 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식동향을 살펴봄으로써 그 실태를 정확히 파악함과 동시에 환경요인에 따른 차이점을 알아서, 전통음식의 계승·발전에 관한 문제점과의 관련을 살펴보기로 하였다. 본 연구의 구체적인 변화의 지표로서는 위험률 1~5%의 Chi-square 검정치의 크기로 살펴보았다.

이상의 분석에 있어서 주부들의 생활환경 요인 및 연령별 조건을 독립변수로 하여 전통음식의 이용, 전통음식에 대한 관심도, 전통음식을 알게 된 경위, 각 가정에서 시행하는 명절, 비전통음식과 전통음식의 이용도, 전통음식의 계승·발전에 관한 관심도 및 의례와 명절의 상차림 등의 측면을 종속변수로 하여 도시 주부들의 전통음식에 관한 의식구조를 조사·분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 상황

조사대상자의 연령, 학력, 가정의 월수입, 주거형태, 가족형태별 상황은 표 1과 같다.

2. 전통음식(주로 떡상, 메백상, 회갑상, 제상 등)을 알게 된 경위

전통음식(주로 의례상차림)을 알게 된 경위에 대해 살펴본 결과는 표 2와 같다. 표 2에 의하면 친정어머니로부터 알게 된 경우가 55.9%로 가장 많으며, 시어머니가 25.8%, 친정할머니가 6.0%의 순으로 나타났다.

표 1. 조사대상자의 일반적 상황

상황변수	항 목 별	빈 도 (N)	백분율 (%)
주부의연령	29세 이하	69	10.3
	30~39세	168	25.2
	40~49세	313	46.9
	50~59세	93	13.9
	60세 이상	24	3.6
주부의학력	국 중	113	16.9
	중 중	223	33.4
	고 중	233	34.9
	전문대·대학·대학원졸	82	12.3
	기 타	16	2.4
가정의월수입	20만원미만	32	4.8
	20만원이상~40만원미만	242	36.3
	40만원이상~60만원미만	243	36.4
	60만원이상~80만원미만	80	12.0
	80만원이상	70	10.5
주거형태	아파트	135	20.2
	양옥	205	30.7
	반양옥	111	16.6
	한옥	199	29.8
	기타	17	2.5
가족형태	부부가족	508	76.2
	직계가족	159	23.8
계		667	100.0

상황변수별 X^2 검증결과 주부의 연령($X^2=71.00, p<0.01$), 주부의 학력($X^2=61.44, p<0.01$), 가족형태별($X^2=19.89, p<0.05$)에 따라 유의한 차이를 나타내었다. 약 82%의 주부들이 전통음식에 대해서 친정어머니나 시어머니로부터 배운다고 하는 것은 다음의 「전통음식에 대해 관심을 가지게 된 계기」의 항목에서, 「가정교육을 통해서」가 약 60%를 차지하는 결과와 관련시켜 볼 때 추측될 수 있는 결과이다.

따라서 우리 사회의 많은 주부들은 친정어머니, 시어머니, 할머니로부터 집안의 여러가지 풍속, 생활습관 특히 음식솜씨를 물려 받는다는 것을 알 수 있다. 이와 같은 점을 생각할 때 전통음식을 계승하는데 있어서 주부들의 역할은 상당히 큰 것이며, 주부 개인 한사람 한사람이 전통음식을 계승·발전시키는데 일익을 담당하고 있다는 사실을 잊어서는 안될 것이다.

3. 자주 이용하는 전통음식

우리가 일상생활에서 자주 이용하는 전통음식이라고

생각되는 것을 9가지(떡, 약과, 수정과, 식혜, 화채, 수단, 정과, 다식, 차종류)로 나열하여 많이 이용하는 순서대로 3순위까지 각 종류에 대한 빈도를 평균해 본 결과 떡이 30.9%로 가장 많고 식혜 19.8%, 수정과 11.2%, 차종류 10.0%의 순이다. 떡의 이용에 있어서는 주부의 연령, 주부의 학력, 가정의 월수입, 주거형태, 가족형태에 관계없이 자주 이용되는 것으로 나타났다.

이러한 떡은 우리나라의 곡물요리에서 밥에 앞서 시작된 것^{4,5,6)}으로 보이며 기본요리법과 재료가 다양하고 우리 고유의 전통성^{7,8)}을 지니고 있다. 그리고 음청류를 떡 다음으로 많이 이용하고 있는데 한국에서 가장 보편적인 음청류는 식혜라고 할 수 있으며 제례, 연례 등에는 떡과 함께 내놓을 수 없는 우리 고유의 전통음식이라고 할 수 있다.

4. 전통음식에 대해 관심을 가지게 된 계기

전통음식에 대해 관심을 가지게 된 계기를 살펴본 결과는 표 3과 같다. 표 3에 의하면 「가정교육을 통해서」가 58.9%를 차지하여 가장 많고 매스컴 16.8%, 취미·관심 11.8%의 순이다. 상황변수별 X^2 검증결과, 주부의 연령($X^2=40.99, p<0.05$), 주부의 학력별($X^2=51.37, p<0.01$)에 따라 유의한 차를 나타내었다. 직계가족의 경우와 주부의 연령이 높을수록 가정교육을 통해 전통음식에 대해 관심을 가지게 된 것으로 나타났다. 학력이 높을수록, 그리고 부부가족의 경우 매스컴을 통해 알게 되는 경향을 나타내고 있다. 따라서 가정교육을 통해 우리의 전통음식에 대한 보다 정확한 이해와 수용이 이루어져야 할 것이며 이와 더불어 매스컴, 책 등을 이용한 사회교육을 통해서도 우리의 고유한 전통음식이 소개되고 전승되어 나갈 수 있도록 배려되어야 할 것이다.

5. 전통적인 상차림에 대해 아는 정도

지면상 표는 생략하나 전통적인 상차림(뚝상, 폐백상, 회갑상, 제상 등)에 대해 어느 정도 알고 있는지에 대해 살펴본 결과, 전통적인 상차림에 대해 「조금 아는 편이다」와 「거의 모른다」가 전체의 69.3%를 차지하며 「확실히 알고 있다」와 「많이 아는 편이다」가 나머지 30.6%를 차지하는 것으로 미루어 보아 많은 주부들이 전통적인 상차림에 대하여 확실히 알고 있지 못한 듯하다. 상황변수별 X^2 검증결과 주부의 연령($X^2=92.04, p<0.01$), 주부의 학력($X^2=31.91, p<0.05$), 가족형태별($X^2=9.47, p<0.05$)에 따라 유의한 차를 나타내었다. 즉 주부의 연령이 높을수록, 주부의 학력이 낮을수록 전통적인 상차림에 대해 많이 알고 있는 것으로

표 2. 전통음식(의례상차림)을 알게된 경위

상 변 수	항 목 별	시 댁 할머니	친 정 할머니	시 어머니	친 정 어머니	학 교	학 원	메스컴	책	기 타	계 (row total)	비 고
주부의 연령	29세 이하	0 (0.0)	1 (1.4)	11 (15.9)	41 (59.4)	5 (7.2)	0 (0.0)	3 (4.3)	8 (11.6)	0 (0.0)	69 (100.0)	X ² =71.00 p<0.01
	30-39세	5 (3.0)	10 (6.0)	53 (31.5)	79 (47.0)	2 (1.2)	2 (1.2)	4 (2.4)	9 (5.4)	4 (2.4)	168 (100.0)	
	40-49세	5 (1.6)	23 (7.3)	79 (25.2)	183 (58.5)	1 (0.3)	1 (0.3)	7 (2.2)	6 (1.9)	8 (2.6)	313 (100.0)	
	50-59세	4 (4.3)	5 (5.4)	20 (21.5)	57 (61.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (2.2)	5 (5.4)	93 (100.0)	
	60세 이상	0 (0.0)	1 (4.2)	9 (37.5)	13 (54.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (4.2)	0 (0.0)	24 (100.0)	
주부의 학력	국졸	2 (1.8)	7 (6.2)	27 (23.9)	68 (60.2)	2 (1.8)	0 (0.0)	1 (0.9)	2 (1.8)	4 (3.5)	113 (100.0)	X ² = 61.4433 p<0.01
	중졸	7 (3.1)	21 (9.4)	58 (26.0)	126 (56.5)	0 (0.0)	1 (0.4)	2 (0.9)	2 (0.9)	6 (2.7)	223 (100.0)	
	고졸	4 (1.7)	10 (4.3)	58 (24.9)	129 (55.4)	2 (0.9)	2 (0.9)	10 (4.3)	12 (5.2)	6 (2.6)	233 (100.0)	
	전문대·대학· 대학원졸 기타	0 (0.0)	2 (2.4)	23 (28.0)	41 (50.0)	4 (4.9)	0 (0.0)	1 (1.2)	10 (12.2)	1 (1.2)	82 (100.0)	
		1 (6.3)	0 (0.0)	6 (37.5)	9 (56.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	16 (100.0)	
가정의 월수입	20만원미만	0 (0.0)	4 (12.5)	9 (28.1)	18 (56.3)	0 (0.0)	1 (3.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	32 (100.0)	X ² = 42.6941 N. S.
	20-40만원미만	5 (2.1)	20 (8.3)	57 (23.6)	137 (56.6)	5 (2.1)	0 (0.0)	5 (2.1)	9 (3.7)	4 (1.7)	242 (100.0)	
	40-60만원미만	8 (3.3)	11 (4.5)	65 (26.7)	136 (56.0)	1 (0.4)	2 (0.8)	4 (1.6)	7 (2.9)	9 (3.7)	243 (100.0)	
	60-80만원미만	0 (0.0)	3 (3.8)	22 (27.5)	46 (57.5)	1 (1.3)	0 (0.0)	4 (5.0)	2 (2.5)	2 (2.5)	80 (100.0)	
	80만원이상	1 (1.4)	2 (2.9)	19 (27.1)	36 (51.4)	1 (1.4)	0 (0.0)	1 (1.4)	8 (11.4)	2 (2.9)	70 (100.0)	
주거 형태	아파트	4 (3.0)	6 (4.4)	28 (20.7)	75 (55.6)	4 (3.0)	0 (0.0)	3 (2.2)	12 (8.9)	3 (2.2)	135 (100.0)	X ² = 32.4139 N. S.
	양옥	5 (2.4)	14 (6.8)	54 (26.3)	110 (53.7)	2 (1.0)	1 (0.5)	4 (2.0)	7 (3.4)	8 (3.9)	205 (100.0)	
	반양옥	2 (1.8)	5 (4.5)	29 (26.1)	67 (60.4)	1 (0.9)	1 (0.9)	3 (2.7)	0 (0.0)	3 (2.7)	111 (100.0)	
	한옥	2 (1.0)	13 (6.5)	56 (28.1)	114 (57.3)	1 (0.5)	1 (0.5)	3 (1.5)	6 (3.0)	3 (1.5)	199 (100.0)	
	기타	1 (5.9)	2 (11.8)	5 (29.4)	7 (41.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (5.9)	1 (5.9)	0 (0.0)	17 (100.0)	
가족 형태	부부가족	9 (1.8)	30 (5.9)	114 (22.4)	295 (58.1)	8 (1.6)	3 (0.6)	13 (2.6)	23 (4.5)	13 (2.6)	508 (100.0)	X ² = 19.8895 p<0.05
	직계가족	5 (3.1)	10 (6.3)	58 (36.5)	78 (49.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.6)	3 (1.9)	4 (2.5)	159 (100.0)	
계		14 (2.1)	40 (6.0)	172 (25.8)	373 (55.9)	8 (1.2)	3 (0.4)	14 (2.1)	26 (3.9)	17 (2.5)	667 (100.0)	

()은 백분율

표 3. 전통음식에 대해 관심을 가지게 된 계기

상 변 수	항 목 별	취 미 관 심	학 교 교 육	가 정 교 육	책	요 리 학 원	매스컴	기 타	계 (row total)	비 고
주부의 연령	29세이하	3 (4.3)	4 (5.8)	32 (46.4)	8 (11.6)	1 (1.4)	19 (27.5)	2 (2.9)	69 (100.0)	X ² = 40.9870 P<0.05
	30~39세	20 (11.9)	3 (1.8)	94 (56.0)	9 (5.4)	2 (1.2)	35 (20.8)	5 (3.0)	168 (100.0)	
	40~49세	45 (14.4)	2 (0.6)	189 (60.4)	16 (5.1)	4 (1.3)	39 (12.5)	18 (5.8)	313 (100.0)	
	50~59세	7 (7.5)	3 (3.2)	58 (62.4)	3 (3.2)	1 (1.1)	16 (17.2)	5 (5.4)	93 (100.0)	
	60세이상	4 (16.7)	0 (0.0)	17 (70.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (12.5)	0 (0.0)	24 (100.0)	
주부의 학력	국졸	18 (15.9)	0 (0.0)	71 (62.8)	2 (1.8)	0 (0.0)	13 (11.5)	9 (8.0)	113 (100.0)	X ² = 51.3731 P<0.01
	중졸	27 (12.1)	1 (0.4)	143 (64.1)	10 (4.5)	0 (0.0)	33 (14.8)	9 (4.0)	223 (100.0)	
	고졸	27 (11.6)	7 (3.0)	117 (50.2)	16 (6.9)	8 (3.4)	49 (21.0)	9 (3.9)	233 (100.0)	
	전문대·대학· 대학원졸	5 (6.1)	4 (4.9)	48 (58.5)	8 (9.8)	0 (0.0)	15 (18.3)	2 (2.4)	82 (100.0)	
	기타	2 (12.5)	0 (0.0)	11 (68.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (12.5)	1 (6.3)	16 (100.0)	
가정의 월수입	20만원미만	5 (15.6)	0 (0.0)	16 (50.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (18.8)	5 (15.6)	32 (100.0)	X ² = 24.9734 N. S.
	20~40만원미만	29 (12.0)	3 (1.2)	147 (60.7)	11 (4.5)	2 (0.8)	43 (17.8)	7 (2.9)	242 (100.0)	
	40~60만원미만	26 (10.7)	7 (2.9)	143 (58.8)	8 (7.4)	4 (1.6)	32 (13.2)	13 (5.3)	243 (100.0)	
	60~80만원미만	12 (15.0)	1 (1.3)	43 (53.8)	4 (5.0)	1 (1.3)	16 (20.0)	3 (3.8)	80 (100.0)	
	80만원이상	7 (10.0)	1 (1.4)	41 (58.6)	3 (4.3)	1 (1.4)	15 (21.4)	2 (2.9)	70 (100.0)	
주거 형태	아파트	13 (9.6)	2 (1.5)	80 (59.3)	10 (7.4)	1 (0.7)	25 (18.5)	4 (3.0)	135 (100.0)	X ² = 18.9623 N. S.
	양옥	26 (12.7)	3 (1.5)	125 (61.0)	13 (6.3)	5 (2.4)	25 (12.2)	8 (3.9)	205 (100.0)	
	반양옥	12 (10.8)	2 (1.8)	62 (55.9)	7 (6.3)	1 (0.9)	21 (18.9)	6 (5.4)	111 (100.0)	
	한옥	27 (13.6)	5 (2.5)	113 (56.8)	6 (3.0)	1 (0.5)	37 (18.6)	10 (5.0)	199 (100.0)	
	기타	1 (5.9)	0 (0.0)	10 (58.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (23.5)	2 (11.8)	17 (100.0)	
가족 형태	부부가족	57 (11.2)	7 (1.4)	293 (57.7)	29 (5.7)	7 (1.4)	91 (17.9)	24 (4.7)	508 (100.0)	X ² = 5.8198 N. S.
	직계가족	22 (13.8)	5 (3.1)	97 (61.0)	7 (4.4)	1 (0.6)	21 (13.2)	6 (3.8)	159 (100.0)	
계		79 (11.8)	12 (1.8)	390 (58.5)	36 (5.4)	8 (1.2)	112 (16.8)	30 (4.5)	667 (100.0)	

()은 백분율

나타났다. 이것은 주부의 연령이 높을수록 전통적인 상차림을 접할 기회가 많았을 것이며, 또한 나이가 들어 감에 따라 보수적 성향을 띠는 것을 생각할 때 젊은 주부들보다 나이가 든 세대의 주부들이 전통적인 상차림에 대하여 더욱 관심과 집착을 가진다고 보겠다. 또한 학력이 낮은 면에 있어서는 우리의 역사적 시대상황으로 보아 50대 이상의 주부들이 과거에 많은 교육을 받지 못한 여건이었던 점을 감안할 때 나이든 주부들의 학력이 낮은 것을 반영한다고 할 수 있다. 한편, 학력이 높을수록 전통적인 상차림에 대해 잘 모른다고 하는 것은 우리의 입시제도 등의 교육제도면을 살펴볼 때 수험준비 등으로 인한 절대 시간의 부족으로 전통적인 상차림에 대해 관심을 가질 기회와 접할 기회가 적었으리라는 것과 한편으로는 학력이 높아질수록 새로운 지식의 획득과 그의 수용으로 인해 생활 전반에 걸쳐 전통적인 관습이나 상차림 등이 차지하는 비율이 적은 것에 기인하는 것이 아닌가 생각된다. 상차림이란 여러가지 음식을 모아놓고 먹을 수 있게 하는 것으로, 상차림법은 나라마다 그 특징을 가지고 있다¹⁰⁾고 한다. 즉 여러 다른 문화의 영향을 받으면서 자기 고유의 생활양식에 맞게 발달시켜 가는 것이기 때문이다. 이러한 점을 생각할 때 전통적인 상차림에 대해 잘 모르는 젊은 주부층과 학력이 높은 주부층일수록 우리의 전통적인 상차림에 좀더 관심을 가지고, 우리의 좋은 관습이면서 합리적인 면을 받아들여 더욱 발전시키고 동시에 비합리적이고 불편한 점을 개선시켜 우리의 생활과 밀착되는 우리 고유의 전통적인 상차림을 계승·발전시키는데 적극적인 자세를 취해야 할 것이다.

6. 가정에서 시행하는 명절

우리나라에는 절후에 따라서 설날, 정월대보름, 입춘, 삼짇날, 사월초파일, 단오, 유두, 한식, 칠석, 삼복, 추석, 동지 등의 명일이 있다. 이 날에는 특별한 음식을 차리고 때 맞추어 갖가지 유희, 오락을 즐기며 면액의 뜻을 갖는 풍습이 있다.⁸⁾ 이들 중 시행하는 명절을 있는 대로 골라 표시하게 하여 살펴본 결과 설날이 98.7%로 가장 많고 추석 97.5%, 동지 90.0%, 정월대보름 89.4%, 삼복 60.0%, 사월초파일 37.9%, 단오 26.4%, 한식 19.6%, 칠석 12.6% 등의 순이며 입춘, 유두는 각각 3.9%, 3.1%로 거의 시행되지 않는 것으로 나타났다. 많이 시행되는 설날, 추석, 정월대보름에 있어서는 주부의 연령, 학력, 가정의 월수입, 주거형태, 가족형태별로 골고루 분포되어 있는 것으로 나타났다.

7. 명절과 행사시 비전통음식과 전통음식의 이용도 명절과 가정의 행사시 비전통음식과 전통음식중 어느

것을 더 많이 사용하는지에 대해 살펴본 결과는 표 4와 같다. 표 4에 의하면 명절에 전통음식을 이용, 전통음식과 비전통음식을 반반씩 이용, 비전통음식을 이용하는데 대한 비율을 보면 각각 74.2%, 21.4%, 4.3%로 나타났다. 이에 대해 행사시의 비율을 보면 각각 50.4%, 40.3%, 9.3%를 나타내고 있다. 따라서 행사시에 비해 명절에 전통음식을 더 많이 이용한다는 것을 알 수 있다. 상황변수별 X²검증결과 명절의 전통음식과 비전통음식의 이용에 있어서는 주부의 학력(X²=24.04, p<0.05)에 있어서 유의차가 있었다. 그러나 행사시와 비전통음식과 전통음식의 이용도에 있어서는 주부의 연령(X²=19.25, p<0.05), 주부의 학력(X²=51.82, p<0.01), 가정의 월수입(X²=21.44, p<0.01), 주거형태(X²=16.55, p<0.05), 가족형태별(X²=7.49, p<0.05)에 따라 유의한 차를 나타내었다. 주부의 연령이 높을수록, 주부의 학력이 낮을수록, 직계가족의 경우 전통음식을 많이 이용하고 있으며 이와는 반대로 주부의 연령이 적고, 학력이 높으며 가정의 월수입이 많고 아파트에 사는 주부들이 비전통음식과 전통음식을 반반씩 이용하는 것으로 생각할 수 있다. 이와 더불어 비전통음식을 전통음식보다 더 많이 이용하는 이유와 전통음식을 비전통음식보다 더 많이 이용하는 이유를 보면, 표는 생략하나 비전통음식을 전통음식보다 더 많이 이용하는 것으로서 「간편하다」가 67.2%로 가장 많으며 「영양가가 높다」, 「음식의 맛과 빛깔이 좋다」가 각각 12.8%, 11.2%로 나타나 비전통음식의 간편성을 나타내주고 있다. 이에 대해 전통음식을 비전통음식보다 더 많이 이용하는 이유로서는 「전해 내려오는 관습에 따라서」가 47.9%로 가장 많으며 「가족들이 좋아하기 때문」, 「우리의 미풍양속을 지키기 위해서」, 「음식의 맛과 빛깔이 좋아서」가 각각 23.4%, 13.6%, 11.3%의 순으로 나타났다. 그러나 표 5에 의하면, 조리방법이 복잡하고(35.5%), 시간이 없다(33.7%)는 것이 전통음식을 이용하는 횟수가 줄어드는 주된 이유이며, 상황변수별 X²검증결과 주부의 학력(X²=30.51, p<0.05), 가정의 월수입(X²=33.14, p<0.01)에 유의한 차이를 나타내었다.

8. 전통음식의 계승·발전에 대한 의견과 그 이유

전통음식을 계승·발전시켜야 하는지에 대한 의견과 그 이유에 대하여 각각 조사해 본 결과는 표 6과 같다. 표 6에 의하면 「계승·발전시켜야 한다」가 73.3%로 나타났다. 주부의 연령별(X²=23.41, p<0.01)에 유의한 차이를 나타냈으며 연령이 높은 주부일수록 전통음식을 계승·발전시켜야 한다는 의견을 가지고 있다고 할 수 있겠다. 전통음식을 계승·발전시켜야 한다는데 대한

표 4. 명절과 행사시 비전통음식과 전통음식의 이용도

상 변	상 황 수	명 절				비 고	행 사				비 고
		항 목 별	비전통 음식이용	반 석 이 용	전통음 식이용		계 (rowtotal)	비전통 음식이용	반 석 이 용	전통음 식이용	
주부의 연령	29세이하	4 (5.8)	14 (20.3)	69 (73.9)	69 (100.0)	X ² = 7.5816	11 (15.9)	38 (55.1)	20 (29.0)	69 (100.0)	X ² = 19.2470
	30~39세	3 (1.8)	43 (25.6)	122 (72.6)	168 (100.0)		12 (7.1)	69 (41.1)	87 (51.8)	168 (100.0)	
	40~49세	18 (5.8)	65 (20.8)	230 (73.5)	313 (100.0)		30 (9.6)	122 (39.0)	161 (51.4)	313 (100.0)	
	50~59세	3 (3.2)	18 (19.4)	72 (77.4)	93 (100.0)		8 (8.6)	34 (36.6)	51 (54.8)	93 (100.0)	
	60세이상	1 (4.2)	3 (12.5)	20 (83.3)	24 (100.0)		1 (4.2)	6 (25.0)	17 (70.8)	24 (100.0)	
주부의 학력	국졸	3 (2.7)	13 (11.5)	97 (85.8)	113 (100.0)	X ² = 24.0400	6 (5.3)	28 (24.8)	79 (69.9)	113 (100.0)	X ² = 51.8203
	중졸	4 (1.8)	55 (24.7)	164 (73.5)	223 (100.0)		13 (5.8)	90 (40.4)	120 (53.8)	223 (100.0)	
	고졸	13 (5.6)	56 (24.0)	164 (70.4)	233 (100.0)		32 (13.7)	95 (40.8)	106 (45.5)	233 (100.0)	
	전문대·대학· 대학원졸	9 (11.0)	15 (18.3)	58 (70.7)	82 (100.0)		11 (13.4)	51 (62.2)	20 (24.2)	82 (100.0)	
	기타	0 (0.0)	4 (25.0)	12 (75.0)	16 (100.0)		0 (0.0)	5 (31.3)	11 (68.8)	16 (100.0)	
가정의 월수입	20만원미만	0 (0.0)	7 (21.9)	25 (78.1)	32 (100.0)	X ² = 14.6422	0 (0.0)	10 (31.3)	22 (68.8)	32 (100.0)	X ² = 21.4374
	20~40만원미만	11 (4.5)	42 (17.4)	189 (78.1)	242 (100.0)		18 (7.4)	89 (36.8)	135 (55.8)	242 (100.0)	
	40~60만원미만	7 (2.9)	62 (25.5)	174 (71.6)	243 (100.0)		23 (9.5)	96 (39.5)	124 (51.0)	243 (100.0)	
	60~80만원미만	4 (5.0)	21 (26.3)	55 (68.8)	80 (100.0)		12 (15.0)	38 (47.5)	30 (37.5)	80 (100.0)	
	80만원이상	7 (10.0)	11 (15.7)	52 (74.3)	70 (100.0)		9 (12.9)	36 (51.4)	25 (35.7)	70 (100.0)	
주거 형태	아파트	9 (6.7)	27 (20.0)	99 (73.3)	135 (100.0)	X ² = 5.8307	20 (14.8)	60 (44.4)	55 (40.7)	135 (100.0)	X ² = 16.5507
	양옥	10 (4.9)	45 (22.0)	150 (73.2)	205 (100.0)		15 (7.3)	84 (41.0)	106 (51.7)	205 (100.0)	
	반양옥	5 (4.5)	26 (23.4)	80 (72.1)	111 (100.0)		14 (12.6)	47 (42.3)	50 (45.0)	111 (100.0)	
	한옥	5 (2.5)	43 (21.6)	151 (75.9)	199 (100.0)		12 (6.0)	71 (35.7)	116 (58.3)	199 (100.0)	
	기타	0 (0.0)	2 (11.8)	15 (88.2)	17 (100.0)		1 (5.9)	7 (41.2)	9 (52.9)	17 (100.0)	
가족 형태	부부가족	25 (4.9)	114 (22.4)	369 (72.6)	508 (100.0)	X ² = 3.3214	53 (10.4)	213 (41.9)	242 (47.6)	508 (100.0)	X ² = 7.4881
	직계가족	4 (2.5)	29 (18.2)	126 (79.2)	159 (100.0)		N.S.	9 (5.7)	56 (35.2)	94 (59.1)	
계		29 (4.3)	143 (21.4)	495 (74.2)	667 (100.0)		62 (9.3)	269 (40.3)	336 (50.4)	667 (100.0)	

()은 백분율

표 5. 전통음식을 이용하는 횟수가 줄어드는 이유

상황변수	항 목 별	시간이 없어서	관심이 없어서	조리방법을 몰라서	조리방법이 복잡해서	기 타	계 (row total)	비 고
주부의 연령	29세이하	17 (24.6)	6 (8.7)	21 (30.4)	25 (36.2)	0 (0.0)	69 (100.0)	X ² =15.1358 N.S.
	30~39세	56 (33.3)	19 (11.3)	31 (18.5)	58 (34.5)	4 (2.4)	168 (100.0)	
	40~49세	114 (36.4)	28 (8.9)	50 (16.0)	110 (35.1)	11 (3.5)	313 (100.0)	
	50~59세	32 (34.4)	9 (9.7)	17 (18.3)	34 (36.6)	1 (1.1)	93 (100.0)	
	60세이상	6 (25.0)	3 (12.5)	5 (20.8)	10 (41.7)	0 (0.0)	24 (100.0)	
주부의 학 력	국 졸	53 (46.9)	14 (12.4)	17 (15.0)	25 (22.1)	4 (3.5)	113 (100.0)	X ² =30.5127 P<0.05
	중 졸	81 (36.3)	25 (11.2)	39 (17.5)	74 (33.2)	4 (1.8)	23 (100.0)	
	고 졸	60 (25.8)	21 (9.0)	48 (20.6)	100 (42.9)	4 (1.7)	233 (100.0)	
	전문대·대학·대학원졸 기 타	28 (34.1)	4 (4.9)	17 (20.7)	30 (36.6)	3 (3.7)	82 (100.0)	
가정의 월수입	20만원미만	15 (46.9)	4 (12.5)	6 (18.8)	4 (12.5)	3 (9.4)	32 (100.0)	X ² =33.1409 P<0.01
	20~40만원미만	92 (38.0)	24 (9.9)	48 (19.8)	74 (30.6)	4 (1.7)	242 (100.0)	
	40~60만원미만	69 (28.4)	22 (9.1)	43 (17.7)	105 (43.2)	4 (1.6)	243 (100.0)	
	60~80만원미만	27 (33.8)	12 (15.0)	15 (18.8)	25 (31.3)	1 (1.3)	80 (100.0)	
	80만원이상	22 (31.4)	3 (4.3)	12 (17.1)	29 (41.4)	4 (5.7)	70 (100.0)	
주 거 형 태	아 파 트	35 (25.9)	11 (8.1)	25 (18.5)	59 (43.7)	5 (3.7)	135 (100.0)	X ² =21.5244 N.S.
	양 옥	75 (36.6)	19 (9.3)	34 (16.6)	74 (36.1)	3 (1.5)	205 (100.0)	
	반 양 옥	37 (33.3)	10 (9.0)	20 (18.0)	40 (36.0)	4 (3.6)	111 (100.0)	
	한 옥	72 (36.2)	25 (12.6)	38 (19.1)	61 (30.7)	3 (1.5)	199 (100.0)	
	기 타	6 (35.3)	0 (0.0)	7 (41.2)	3 (17.6)	1 (5.9)	17 (100.0)	
가 족 형 태	부부가족	171 (33.7)	50 (9.8)	94 (18.5)	182 (25.8)	11 (2.2)	508 (100.0)	X ² =0.5687 N.S.
	직계가족	54 (34.0)	15 (9.4)	30 (18.9)	55 (34.6)	5 (3.1)	159 (100.0)	
계		225 (33.7)	65 (9.7)	124 (18.6)	237 (35.5)	16 (2.4)	667 (100.0)	

()은 백분율

이유로서는 표 6에서 나타내는 바와 같이 「우리의 전통적인 식생활 문화를 지켜나가기 위해서」가 64.6%로서 가장 많으며, 「식성에 맞으므로」, 「미풍양속이므로」가 각각 18.6%, 11.0%로 나타났다. 이상과 같은 결과로부터 많은 주부들이 우리의 미풍양속을 지키고 전통적인 식생활 문화를 지켜나가기 위해서 전통음식을 계승·발전시켜야 한다고 생각하고 있으며, 이러한 전통음식의 계승·발전을 위해 학교교육, 가정교육, 정부정책, 대중홍보계몽 등의 어디에 중점을 두어야 할 것인지에 대해 살펴본 결과, 표는 생략하나 「가정교육」이 60.4%로 가장 많고 「대중홍보계몽」, 「학교교육」, 「정부정책」이 각각 20.4%, 12.4%, 5.7%의 순으로 나타났다.

9. 의례와 명절의 상차림

우리나라의 주요한 의례상차림으로는 들상차림, 큰상

차림, 제상차림^{8,10,11)}을 들 수 있으며 우리나라에서는 아기가 만 1년이 되는 생일을 첫똥이라 하며, 첫똥에 들상을 차려 아기에겐 들잡이를 시키는 풍습이 있다. 큰상은 혼례, 회갑, 진갑 또는 회혼례에 차리는 상을 말하며,¹²⁾ 제사상은 고인(故人)의 망일(亡日) 전날 밤에 고인을 추모하는 뜻에서 모시는 것이다. 또한 우리나라의 명절은 그 유래의 배경, 고찰에서 볼 때 계절적 식품 생산성에 연유하는 식품의 산출 상황을 중요한 근거로 하여, 절기에 적절한 보양책을 강구하려는 의의외에 농경을 위주로 생활하는 민족다운 농경의례적 행위를 주축으로 하면서 국내민안이나 가내태평을 빌고 질병과 사악한 것을 물리치려는 민간신앙 의례적인 뜻을 가지고 계승된 것이 많다.¹³⁾ 이러한 의례와 명절의 상차림에 대해 어떻게 생각하는지에 대해 살펴본 결과는 표 7과 같다. 표 7에 의하면 「간소화되어야 한다고 생각한다」가 57.1%로 가장 많으며 「중요하다고 생각한다

표 6. 전통음식의 계승 발전에 대한 의견과 그 이유

상 황 변 수	항 목 별	전통음식의 계승, 발전에 대한 의견					전통음식을 계승, 발전시켜야 한다고 생각하는 이유						
		계승발전 시켜야 한다	그저 그렇다	계승발전 시키지 않는다	계 (row total)	비 고	미풍양속	식생활 문화계승	식성에 맞으므로	차녀교육	기 타	계 (row total)	비 고
주부의 연령	29세이하	53 (76.8)	16 (23.2)	0 (0.0)	69 (100.0)	X ² = 23.4088 P<0.01	6 (8.7)	49 (71.0)	11 (15.9)	2 (2.9)	1 (1.4)	69 (100.0)	X ² = 12.6587 N.S.
	30~39세	115 (68.5)	45 (26.8)	8 (4.8)	168 (100.0)		15 (9.4)	107 (66.9)	25 (15.6)	10 (6.3)	3 (1.9)	160 (100.0)	
	40~49세	218 (69.6)	88 (28.1)	7 (2.2)	313 (100.0)		33 (10.8)	188 (61.4)	67 (21.9)	14 (4.6)	4 (1.3)	306 (100.0)	
	50~59세	81 (87.1)	12 (12.9)	0 (0.0)	93 (100.0)		15 (16.1)	61 (65.6)	13 (14.0)	2 (2.2)	2 (2.2)	93 (100.0)	
	60세이상	22 (91.7)	2 (8.3)	0 (0.0)	24 (100.0)		3 (12.5)	16 (66.7)	5 (20.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	24 (100.0)	
주부의 학력	국졸	89 (78.8)	21 (18.6)	3 (2.7)	113 (100.0)	X ² = 10.0641 N.S.	13 (11.8)	63 (57.3)	29 (26.4)	3 (2.7)	2 (1.8)	110 (100.0)	X ² = 18.6989 N.S.
	중졸	157 (70.4)	60 (26.9)	6 (2.7)	223 (100.0)		24 (11.1)	135 (62.2)	44 (20.3)	10 (4.6)	4 (1.8)	217 (100.0)	
	고졸	169 (72.5)	62 (26.6)	2 (0.9)	233 (100.0)		28 (12.1)	152 (65.8)	35 (15.2)	13 (5.6)	3 (1.3)	231 (100.0)	
	전문대·대학· 대학원졸	60 (73.2)	18 (22.0)	4 (4.9)	82 (100.0)		5 (6.4)	61 (78.2)	10 (12.8)	2 (2.6)	0 (0.0)	78 (100.0)	
	기타	14 (87.5)	2 (12.5)	0 (0.0)	16 (100.0)		2 (12.5)	10 (62.5)	3 (18.8)	0 (0.0)	1 (6.3)	16 (100.0)	
가정의 월수입	20만원미만	23 (71.9)	8 (25.0)	1 (3.1)	32 (100.0)	X ² = 4.7312 N.S.	4 (12.9)	17 (54.8)	4 (12.9)	4 (12.9)	2 (6.5)	31 (100.0)	X ² = 19.7338 N.S.
	20~40만원미만	186 (76.9)	52 (21.5)	4 (1.7)	242 (100.0)		24 (10.1)	152 (63.9)	49 (20.6)	10 (4.2)	3 (1.3)	238 (100.0)	
	40~60만원미만	176 (72.4)	62 (25.5)	5 (2.1)	243 (100.0)		23 (9.7)	158 (66.4)	44 (18.5)	8 (3.4)	5 (2.1)	238 (100.0)	
	60~80만원미만	58 (72.5)	20 (25.0)	2 (2.5)	80 (100.0)		11 (14.1)	53 (67.9)	10 (12.8)	4 (5.1)	0 (0.0)	78 (100.0)	
	80만원이상	46 (65.7)	21 (30.0)	3 (4.3)	70 (100.0)		10 (14.9)	41 (61.2)	14 (20.9)	2 (3.0)	0 (0.0)	67 (100.0)	
주거형태	아파트	96 (71.1)	37 (27.4)	2 (1.5)	135 (100.0)	X ² = 5.0387 N.S.	13 (9.8)	90 (67.7)	23 (17.3)	7 (5.3)	0 (0.0)	133 (100.0)	X ² = 22.9942 N.S.
	양옥	150 (73.2)	50 (24.4)	5 (2.4)	205 (100.0)		21 (10.5)	128 (64.0)	41 (20.5)	7 (3.5)	3 (1.5)	200 (100.0)	
	반양옥	77 (69.4)	32 (28.8)	2 (1.8)	111 (100.0)		16 (14.7)	66 (60.6)	18 (16.5)	5 (4.6)	4 (3.7)	109 (100.0)	
	한옥	152 (76.4)	41 (20.6)	6 (3.0)	199 (100.0)		20 (10.4)	129 (66.8)	35 (18.1)	8 (4.1)	1 (0.5)	193 (100.0)	
	기타	14 (82.4)	3 (17.6)	0 (0.0)	17 (100.0)		2 (11.8)	8 (47.1)	4 (23.5)	1 (5.9)	2 (11.8)	17 (100.0)	
가족형태	부부가족	372 (73.2)	125 (24.6)	11 (2.2)	508 (100.0)	X ² = 0.0929 N.S.	57 (11.5)	323 (65.0)	87 (17.5)	22 (4.4)	8 (1.6)	497 (100.0)	X ² = 1.8134 N.S.
	직계가족	117 (73.6)	38 (23.9)	4 (2.5)	159 (100.0)		15 (9.7)	98 (63.2)	34 (21.9)	6 (3.9)	2 (1.3)	155 (100.0)	
계		489 (73.3)	163 (24.4)	15 (2.2)	667 (100.0)		72 (11.0)	421 (64.6)	121 (18.6)	28 (4.3)	10 (1.5)	652 (100.0)	

표 7. 의례와 명절의 상차림

상 변 수	항 목 별	중요하다고 생각	중요하지않다 고생각	간소화되어야 한다고생각	계 (row total)	비 고
주부의 연령	29세이하	22 (31.9)	0 (0.0)	47 (68.1)	69 (100.0)	$X^2=15.7508$ $P<0.05$
	30~39세	70 (41.7)	1 (0.6)	97 (57.7)	168 (100.0)	
	40~49세	124 (39.6)	2 (0.6)	187 (59.7)	313 (100.0)	
	50~59세	53 (57.0)	0 (0.0)	40 (43.0)	93 (100.0)	
	60세이상	14 (58.3)	0 (0.0)	10 (41.7)	24 (100.0)	
주부의 학력	국졸	64 (56.6)	0 (0.0)	49 (43.4)	113 (100.0)	$X^2=32.0648$ $P<0.01$
	중졸	109 (48.9)	1 (0.4)	113 (50.7)	223 (100.0)	
	고졸	72 (30.9)	1 (0.4)	160 (68.7)	233 (100.0)	
	전문대·대학·대학원졸	28 (34.1)	1 (1.2)	53 (64.6)	82 (100.0)	
	기타	10 (62.5)	0 (0.0)	6 (37.5)	16 (100.0)	
가정의 월수입	20만원미만	18 (56.3)	0 (0.0)	14 (43.8)	32 (100.0)	$X^2=6.9673$ N.S.
	20~40만원미만	104 (43.0)	2 (0.8)	136 (56.2)	242 (100.0)	
	40~60만원미만	102 (42.0)	0 (0.0)	141 (58.0)	243 (100.0)	
	60~80만원미만	32 (40.0)	0 (0.0)	48 (60.0)	80 (100.0)	
	80만원이상	27 (38.6)	1 (1.4)	42 (60.0)	70 (100.0)	
주거 형태	아파트	40 (29.6)	1 (0.7)	94 (69.6)	135 (100.0)	$X^2=15.8548$ $P<0.05$
	양옥	87 (42.4)	0 (0.0)	118 (57.6)	205 (100.0)	
	반양옥	52 (46.8)	1 (0.9)	58 (52.3)	111 (100.0)	
	한옥	98 (49.2)	1 (0.5)	100 (50.3)	199 (100.0)	
	기타	6 (35.3)	0 (0.0)	11 (64.7)	17 (100.0)	
가족 형태	부부가족	216 (42.5)	2 (0.4)	290 (57.1)	508 (100.0)	$X^2=0.1535$ N.S.
	직계가족	67 (42.1)	1 (0.6)	91 (57.2)	159 (100.0)	
계		283 (42.4)	3 (0.4)	381 (57.1)	667 (100.0)	

()은 백분율

다]가 42.4%로 그 다음 순위이며 「중요하지 않다고 생각한다」는 겨우 0.4%에 지나지 않는다. 상황변수별 X^2 검증결과 주부의 연령 ($X^2=15.76$, $p<0.05$), 주부의 학력 ($X^2=32.06$, $p<0.01$), 주거형태별 ($X^2=15.85$, $p<0.05$)에 유의한 차이가 있었다. 연령이 낮고 학력이 높으며 아파트에 사는 주부일수록 의례와 명절의 상차림이 간소화되어야 한다고 생각하고 있다. 이와 같은 결과는 주부들의 고학력화와 더불어 점차 생활수준이 향상되고 우리의 생활은 도시화와 산업화의 영향으로 다양해지고 복잡해지는 경향에 기인한 것으로 생각할 수 있을 것이다.

그리고 자녀들의 뉘상차림, 부모님의 회갑상차림, 제상차림에 대한 의견을 보면, 표는 생략하나, 자녀들의 뉘상차림에 대해 「평소보다 약간 더 준비한다」가 68.2%로 가장 많으며 「전통적인 뉘상을 준비한다」가 27.1%로 나타났다. 또한 회갑상차림에 대해서는 「평소에

좋아하는 음식을 마련하여 가족끼리 축하한다」가 52.3%로 가장 많으며 「전통적인 큰 상차림을 마련하여 친척, 친지가 함께 모여 가정에서 음식 대접을 한다」가 42.6%로 그 다음 순이다. 「연회장을 빌려 친척, 친지를 초대하여 접대한다」가 4.8%로 나타나 많은 주부들이 어른의 회갑에 전통적인 상차림이나 평소에 좋아하는 음식을 준비하여 축하하는 것을 알 수 있다. 그러나 본 연구에서는 「평소에 좋아하는 음식을 마련한다」는 것이 과반수를 넘으며 「전통적인 회갑 상차림」은 42.6%로 나타나 임¹³⁾의 70.8%에 비해 낮게 나타났다. 그리고 제상차림에 대해서 살펴보면 우선 제사의 종류에는 소상, 대상, 기제사, 절사, 천신, 시제, 묘제 등 여러가지가 있고 제상을 차리는 형식도 각 가문의 전통과 범절 등에 따라 다르다¹⁴⁾고 할 수 있으나, 이와같은 제상차림에 대해 「전통적인 제상차림을 준비한다」가 68.7%, 「평소에 좋아하시던 음식을 준비한다」가 26.

2%로 94.9%의 주부가 제사를 지내야 한다고 생각하고 있는 것으로 나타나 우리의 가족 공동체의 관념에서 비롯된 제사의식¹⁰⁾이 주부들에게 깊이 남아 있다는 것을 반영하는 것이라고 할 수 있을 것이다.

IV. 결론 및 제언

본 연구에서는 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식 동향을 조사하여 우리 고유의 명절과 전통음식이 어느 정도 시행되고 있으며, 또한 그에 대한 의견이 어떠한지를 살펴보고, 이를 연령 및 환경요인에 따라 차이점을 파악하고 이것을 전통음식의 계승·발전과 관련한 문제점과 연관시켜 보았다. 조사된 결과에 의하면, 우리 고유의 명절 특히 설날, 정월대보름, 추석, 동지 등의 명절은 연령에 관계없이 많은 주부들에 의해 시행되고 있는 것으로 나타났으며, 전통음식을 계승·발전시켜야 한다는 의견을 가진 주부들이 상당히 많은 것(73.3%)으로 나타났다. 그러나 그 경향은 연령이 높을수록 강하게 나타났으며, 외래와 명절의 상차림이 중요하다고 생각하는 비율도 연령이 높을수록 높게 나타났다. 또한 전통적인 상차림에 대해 「조금 아는 편이다」가 가장 많으며(60.0%), 연령이 낮은 주부들일수록 「거의 모른다」의 비율이 높아지고 있다. 한편 전통음식을 이용하는 횟수가 줄어드는 이유로서는 조리방법이 복잡하고 조리방법을 모르기 때문이며, 시간이 없다는 이유도 상당히 나타나고 있다. 현대의 복잡하고 산업화된 사회에서 조리방법이 복잡하고 번거롭다는 점은 전통음식의 대중화를 위한 저해요소라고 할 수 있을 것이다.

오늘날 매스컴의 정보에 의해 영양이나 조리 및 식품 위생면의 지식이 보급되고, 산업의 고도 성장과 더불어 여성들의 사회 진출과 핵가족제도에 의한 맞벌이 가족이 많아짐에 따라 식생활의 간이화, 생략화 등으로 인스턴트식품의 수요가 많아졌으며, 소득수준이 상승됨에 따라 식생활에 소요되는 식품이나 조리법의 변화가 풍부해졌다¹¹⁾고 볼 수 있다. 이러한 시점에서 우리의 전통음식의 과학적인 점¹²⁾을 살리도록 하며, 조리방법의 다양화, 분업화 등을 통해 우리의 기호에 맞는 전통음식을 우리의 생활에 더욱 수용하고 밀착시켜 나갈 수 있는 식생활 정책의 수립이 필요하다고 할 수 있다. 또한 전통음식의 대중화를 위해 조리된 식품의 냉동 유통 방법을 적용한다든지 중앙조리체계(Central Kitchen System)를 도입하는 것도 고려할 수 있을 것이다.¹³⁾ 또한 많은 주부들이 우리의 미풍양속을 지키고 전통적인 식생활 문화를 지켜나가기 위해서 전통음식을 계승·발전시켜야 한다고 생각하고 있으며 가정교육을 통해 전통음식에 관하여 관심을 가지게 되는 경우가 많고 전

통음식의 계승·발전을 위한 학교교육, 가정교육, 정부 정책, 대중홍보계몽중에서 특히 가정교육이 60.4%로 가장 많고 대중홍보계몽(20.4%), 학교교육(12.4%), 정부정책(5.7%)의 순으로 중점을 두어야 하는 것으로 나타난 것은 앞에서 언급했듯이 전통음식을 알게되는 경위가 주로 할머니, 어머니를 통해서이고 또한 전통음식에 대해 관심을 가지게 된 경위가 「가정교육을 통해서」가 과반수를 차지하는 점으로 보아 이해가 되는 것이다. 따라서 우리의 일상생활을 통한 가정에서의 교육을 통해 전통음식이 계승되도록 하는데 중점을 두어야 할 것이며, 이와 더불어 TV나 신문, 강습회 등 대중홍보계몽과 학교교육을 통해서도 우리의 고유한 전통음식이 계승되고 더욱 발전해 나갈 수 있도록 전통음식에 대한 이해와 홍보가 적극적으로 이루어져야 할 것이다. 그리고 우리의 전통음식의 불편한 점을 개선하여 손쉽게 이용할 수 있는 전통음식의 개발 및 보급이 이루어지도록 관련 학문의 학자들, 전문요리가들의 많은 연구가 진행되어야 할 것이며 주부 및 식생활을 영위하고 있는 개개인이 전통음식에 대한 진정한 이해와 이를 우리 생활과 밀착될 수 있도록 하는 노력이 필요하다 할 것이다. 이상 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식을 중심으로 중요하다고 생각되는 몇 항목을 들어 고찰하였다. 그러나 이들의 고찰은 가설성을 가진 것이 많으며 이와 관련되는 여러 요인들과의 관련성에 대한 분석과 보다 근본적인 문제점의 제기로 앞으로 이 가설성을 가진 고찰을 더욱 깊이 분석하여 검증할 필요가 있다고 생각된다.

참고문헌

1. 신민자: 한국 食生活文化의 어제와 오늘, 國民營養, 4, 14-18(1986).
2. 강인희: 한국식생활사, 삼영사(1978).
- 3.尹瑞石: 韓國民俗學, 修學社(1978).
- 4.李星熙: 韓國傳統飲食文化研究中(4)-병이류에 관한 고찰, 안성농업전문대학 論文集, 13, 619-639(1981).
- 5.徐惠鄉: 우리나라 떡의 발달과정과 儀禮飲食으로서의 떡에 관한 고찰, 전주대학 교육학부 논문집, 1, 213-227(1983).
- 6.禹順妊: 한국요리의 역사적 변천, 부산여자대학 논문집, 3, 237-238(1974).
- 7.尹瑞石: 韓國食品史研究, 新光出版社(1974).
- 8.尹瑞石: 韓國飲食-역사와 조리, 修學社(1980).
- 9.金聖順: 老人福祉論, 二友出版社(1985).
- 10.李杜鉉外: 韓國民俗學概說, 民衆書館(1975).
- 11.黃慧性: 韓國料理百科事典, 三中堂(1976).
- 12.玄己順: 食生活管理學, 敎文社(1980).

13. 任良淳：儀禮飲食에 대한主婦의意識調查研究—江原道地域을 중심으로—, 강원대학교 사회과학연구, 20, 247-265(1984).
14. 金鍾鳴：韓國의婚俗研究, 大星文化社(1982).
15. 李琦烈：한국음식의 과학성과 비과학성에 관한 영양학적 연구분석과 새로운 식생활 구조 형성에 대한 연구, 한국영양학회지, 9(2), 17-23(1976).
16. 徐奇奉：외국인의食品嗜好와 한국 전통식의位置, 國民營養, 4, 10-13(1986).