

## 한국의례음식과 상차림에 관한 인식과 실행 (재미 한인 주부를 중심으로)

심영자 · 김정선 · 전희정\*

Department of Nutrition and Food Studies, New York University, New York, USA

\*숙명여자대학교 식품영양학과

## The Knowledge of Korean Ceremony Foods and Table Setting of Korean American Housewives in the New York/New Jersey area

Young Ja Sim, Jeongseon Kim and Hui Jung Chun\*

Department of Nutrition and Food Studies, New York University, New York, USA

\*Department of Food and Nutrition, Sookmyung Women's University, Seoul, Korea

### Abstract

The knowledge on Korean traditional ceremony foods was evaluated from 271 Korean American housewives residing in the New York and New Jersey metropolitan area. A questionnaire was designed to collect information on demographic background of the subject and their knowledge on ceremonial foods and table settings. Over half of the respondents considered table settings for ceremonial foods are important and most of them knew and learned Korean ceremonial foods from either their own mothers or mother-in-laws. About three-quarters responded that traditional table settings need to be simplified and half of them stated that family education is the best way of proceeding knowledge on ceremonial foods. Most of them have knowledge of table settings for a child's birthday, a baby's first birthday, a baby's hundredth day after birth, New Year's and full moon days. However, few respondents were knowledgeable about other ceremonial foods. Practically, they are more likely to simplify the table setting for Korean traditional ceremonies, such as child's birthday, 60th birthday, wedding, and memorial days. The results of this study could be used to plan traditional cultural education programs for Korean immigrants in the U.S. so that they can make informed decisions in building cultural identities in the new environment.

Key words: Korean Americans, Korean ceremony foods

### I. 서 론

예로부터 우리 나라는 동방예의지국으로서 예(禮)를 숭상해 왔으며 예를 지키기 위한 의식이 엄격하였고 의례 음식에 대한 풍습이 매우 특이하여 의례 시에는 특별한 음식을 차리는 것이 우리 식생활의 특징이다<sup>1)</sup>. 한국의 전통 음식은 절후에 따라 특별히 차려진 음식으로 계절과 음식을 조화시키고 풍류를 즐기는 절식(節食)·시식(時食)과, 사람이 태어나 성장하고 생을 마칠 때까지 각 의례의 의미를 상징하는 특별한 양식을 가진 통과례음식이 있으며, 왕실 반가의 화려했던 궁중음식이 있다<sup>2)</sup>. 우리 나라에서 전통적으로 시행하는 통과례에는 출생, 삼칠일, 백일, 첫돌, 관례, 혼례, 회갑, 회년, 회혼, 상례, 제례 등이 있다<sup>3)</sup>. 한국의 의례음식은 중국에서 들어온 음양오행설에 따라 식품의 색, 맛, 모양 등의 배합과 배열

에 영향을 받았고 통과례시의 찬품 종류에 일정한 규범을 이루게 되었다<sup>4)</sup>.

식생활의 행동은 문화적 사회적 환경의 영향을 받으며 형성되어지므로<sup>5)</sup> 이민 또는 주거지 변경으로 인한 공간적 환경의 변화는 본래 지니고 있던 개인의 식습관을 변화시킬 수 있는 충분한 요인이 될 수 있다<sup>6)</sup>. 현대인들의 식생활은 다양한 식생활 변화 및 식품의 가공화, 식품산업의 대형화, 식품의 자유무역에 따른 각 나라 많은 식품들의 범람 속에서 우리의 전통 식생활 문화는 지속적으로 변용 되고 잊혀져 가고 있는 실정이다. 또한 이렇게 변화된 식생활이 현대인들의 성인병 발병을 증가로 나타나고 있는 상황을 볼 때 우리 식생활에서 전통음식의 우수성을 다시 한 번 고려해 봐야 할 것이다.

본 연구는 뉴욕 뉴저지 주에 살고 있는 재미한인 주부들을 대상으로 우리나라 의례음식과 상차림에 대하여

어떠한 의식을 갖고 있고 어떻게 실행하고 있는지 알아보아 미국생활에서의 한국전통음식문화를 얼마만큼 보전 계승하는지 알아보고자 실시하였다.

## II. 연구내용 및 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

미국 뉴욕 및 뉴저지주에 거주하고 있는 재미한인 주부 271명을 대상으로 하였고 1997년 10월부터 12월까지 설문 조사하였다.

### 2. 조사내용 및 분석방법

본 조사의 설문지는 기존문헌<sup>1)</sup>을 토대로 설문지를 개발하여 작성하였고 조사내용은 일반사항 10문항, 의례음식과 상차림에 관한 문항 13문항(세부문항 24문항)으로 구성되었다. 의례음식과 상차림의 중요성과 인식, 의례음식과 상차림을 알게된 경위, 의례음식의 계승 발전을 위해 중점을 두어야 할 사항 등이었다. 12가지의 상차림과 의례음식에 대하여 알고있는 정도는 각 상차림마다 대표적인 음식을 나열하였고 '잘 안다' '조금 안다' '잘 모른다'로 구성하였다. 또한 자녀의 돌상차림, 생일상차림, 어른의 생신 상차림, 부모의 회갑상차림에 대하여 어떻게 준비하였는지를 질문하였다. 더불어 결혼식 때의 폐백음식, 손님접대 음식준비, 제사상차림, 설날과 추석의 차례상차림의 실제 실행정도를 조사하였다.

자료의 분석은 SPSS 8.0 package를 사용하여 각 항목에 대한 빈도와 백분율을 구하였고, 변수간의 유의성 검증은  $\chi^2$  test 및 F-test를 이용하여 전산처리 하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 일반사항

본 연구의 조사대상자는 표 1에서 보는 것과 같다. 연령분포는 30대 40.6%, 40대 39.9%로 높게 구성되었고, 학력은 대졸이상이 85.2%였으며, 취업주부는 39.1%, 전업주부는 60.9%로 나타났고, 가족형태는 핵가족이 84.5%, 종교는 카톨릭 41.3%, 기독교 36.2%, 불교 8.1%였다. 주거형태는 개인주택이 73.8%였으며 미국거주기간은 10년 이하가 21.0%, 16년 이상이 19.9% 정도였다. 재미주부 중 첫째 며느리는 48.4%, 둘째는 28.4%로 나타났다.

### 2. 의례음식과 상차림의 중요성

의례음식과 상차림의 중요성에 대한 응답자의 반응은 표 2와 같다. 총대상자의 57.9%가 의례음식과 상차림에 대하여 중요하다고 생각했고, 25.5%가 중요하지 않다고 응답한

표 1. 조사대상자의 일반사항

변인	구분	빈도	백분율(%)
연령	20~29세	6	2.2
	30~39세	110	40.6
	40~49세	108	39.9
	50~59세	29	10.7
	60세 이상	18	6.6
학력	중졸이하	7	2.6
	고졸	33	12.2
	대졸 이상	231	85.2
직업	유무	106	39.1
		165	60.9
가족형태	핵가족	229	84.5
	대가족	42	15.5
종교	카톨릭	112	41.3
	기독교	98	36.2
	불교	22	8.1
	기타	39	14.4
주거형태	개인주택	200	73.8
	아파트	71	26.2
미국 거주 연한	3년 이하	82	30.3
	5년 이하	41	15.1
	10년 이하	57	21.0
	15년 이하	37	13.7
	16년 이상	54	19.9
며느리 순위	첫째	131	48.4
	둘째	77	28.4
	셋째 이하	63	23.2
계		271	100

것으로 보아 응답자의 과반수 이상이 관심이 높은 것으로 나타났다. 학력 별로 보면은 중졸에서는 100%가 중요하다고 생각한 반면, 대졸은 58.4%만이 중요하다고 보았다 ( $P<0.05$ ). 연령별로 보면 유의적 차는 나타나지 않았으나 30, 40대에서 의례음식과 상차림의 중요성에 대한 의견이 높게 나타나고 있다. 가족형태에서 핵가족은 59.0%, 대가족은 52.4%가 의례음식과 상차림이 중요하다고 보았으나 통계적인 유의성은 없었다. 박<sup>8)</sup>은 전통상차림에 대한 율령도 주부들의 인식 도는 학력이 낮을수록, 연령이 높을수록 높은 비율이라고 발표하였고, 손<sup>9)</sup>도 통과 의례 시에 음식준비와 상차림은 주부의 연령이 높을수록, 학력이 낮을수록 중요하다고 보았는데 본 연구에서는 30대가 63.6%로 가장 중요한 경향을 나타내고 있으나 유의적 차는 나타나지 않았고, 중졸 학력은 100% 중요하다고 보았다.

### 3. 의례음식과 상차림을 배우게된 경위

의례음식과 상차림을 배우게된 경로는 표 3과 같다. 응답자의 49.8%는 친정어머니, 24.7%가 시어머니, 11.8%

표 2. 의례음식과 상차림의 중요성

N(%)

		의례음식과 상차림의 중요성				비고
		중요하다고 생각	중요하지 않다고 생각	모르겠음	계	
연령	20대	2(33.3)	2(33.3)	2(33.3)	6(100.0)	$\chi^2=11.07$ ns
	30대	70(63.6)	24(21.8)	16(14.5)	110(100.0)	
	40대	62(57.4)	27(25.0)	19(17.6)	108(100.0)	
	50대	13(44.8)	13(44.8)	3(10.3)	29(100.0)	
	60대 이상	10(55.6)	3(16.7)	5(27.8)	18(100.0)	
학력	중졸	7(100)	0(0)	0(0)	7(100.0)	$\chi^2=10.10^*$
	고졸	95(45.5)	8(24.2)	10(30.3)	33(100.0)	
	대졸	135(58.4)	61(26.4)	35(15.2)	231(100.0)	
가족형태	핵가족	135(59.0)	60(26.2)	34(14.8)	229(100.0)	$\chi^2=3.33$ ns
	대가족	22(52.4)	9(21.4)	11(26.2)	42(100.0)	
전체		157(57.9)	69(25.5)	45(16.6)	271(100.0)	

\*P&lt;0.05, \*ns: not significant.

표 3. 의례음식과 상차림을 배우게된 경로

N(%)

		친정어머니	시어머니	학교 요리학원	신문·잡지 요리책·매스컴	기타	계	비고
연령	20대	4(66.7)	0(0)	0(0)	0(0)	2(33.3)	6(100.0)	
	30대	50(45.5)	28(25.5)	11(10.0)	15(13.6)	6(5.5)	110(100.0)	
	40대	51(47.2)	32(29.6)	6(5.6)	14(13.0)	5(4.6)	108(100.0)	
	50대	16(55.2)	4(13.8)	4(13.8)	3(10.3)	2(6.9)	29(100.0)	
	60대 이상	14(77.8)	3(16.7)	0(0.0)	0(0)	1(5.6)	18(100.0)	
미국 거주 년도	3년 이하	41(50)	25(30.5)	1(1.2)	12(14.6)	3(3.7)	82(100.0)	$\chi^2=32.76^{**}$
	5년 이하	16(39.0)	15(36.6)	6(14.6)	4(9.8)	0(0)	41(100.0)	
	10년 이하	31(54.4)	14(24.6)	3(5.3)	5(8.8)	4(7.0)	57(100.0)	
	15년 이하	19(51.4)	8(21.6)	4(10.8)	1(2.7)	5(13.5)	37(100.0)	
	16년 이상	28(51.9)	5(9.3)	7(13.0)	10(18.5)	4(7.4)	54(100.0)	
며느리 순위	첫째	66(50.4)	32(24.4)	9(6.9)	16(12.2)	8(6.1)	131(100.0)	$\chi^2=4.10$ ns
	둘째	39(50.6)	17(22.1)	9(11.7)	9(11.7)	3(3.9)	77(100.0)	
	셋째	30(47.6)	18(28.6)	3(4.8)	7(11.1)	5(7.9)	63(100.0)	
	전체	135(49.8)	67(24.7)	21(7.7)	32(11.8)	16(5.9)	271(100.0)	

\*\*P&lt;0.01, \*ns: not significant.

가 신문·잡지·요리책·매스컴에서, 7.7%가 학교나 요리학원에서 배웠다고 응답했다. 의례음식과 상차림을 배우게 된 경로도 명절음식의 조리방법을 배우게된 경로<sup>7,10,12</sup>와 마찬가지로 친정어머니가 가장 많은 영향을 주었음을 보여줌에 가정교육이 가장 중요함을 알 수 있었다. 미국 거주 연도별로 유의 차를 보여(P<0.01) 친정어머니에게는 10년 이하 거주자가, 시어머니에게는 5년 이하 거주자가 의례음식과 상차림을 배우는 비율이 높았다. 며느리 순위에서 보면 유의적 차는 나타나지 않았으나 셋째 며느리가 시어머니에게 배운 것이 높은 경향이었다. 조<sup>10</sup>는 의례상차림을 알게 된 경위는 ;5.9% 친정어머니, 25.8% 시어머니, 6.0% 친정 할머니 순 이라고 발표했는데 본 연구와 비슷한 경향이었다.

#### 4. 의례음식과 명절 차례상차림에 관한 견해

그림 1은 의례음식과 명절 차례상차림에 관한 견해이다. 응답자의 78%는 의례음식과 명절차례상차림에 대하여 간소화되어야 한다고 생각하였고, 17%는 전통 그대로 전수해야 한다고, 5%는 중요하지 않다고 응답하였다. 의례와 상차림이 간소화되어야 한다는 생각은 조<sup>10</sup>의 보고에서는 응답자의 57.1%, 본 연구에서는 78%가 간소화되어야 한다고 하여 시대가 지날수록 주부들은 전통상차림에 대하여 간소화해야 한다는 의식이 강해지고 있음을 알 수 있었다.

#### 5. 의례음식이 계승 발전하기 위하여 중점을 두어야 할 교육

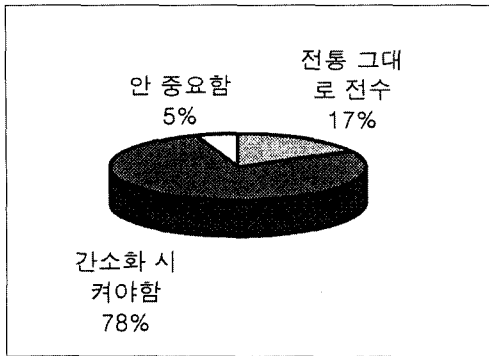


그림 1. 의례상차림과 명절 차례상차림에 대한 인식.

표 4는 의례음식이 계승 발전하기 위하여 중점을 두어야 할 교육에 대한 것이다.

의례음식이 계승발전하기 위하여 중점을 두어야 할 교육은 50.6%가 가정교육, 27.3%가 대중홍보교육, 17.7%가 학교교육, 4.4%가 정부정책으로 나타난 것으로 보아 가정교육이 가장 중요하다고 보았다. 연령별(P<0.01)로 유의한 차이를 보여 연령이 높을수록 가정교육이 중요하다고 했고 연령이 낮을수록 대중홍보교육과 정부정책이 중요하다고 보았다. 또한 핵가족(46.3%) 보다는 대가족(73.8%)이 가정교육이 중요하다고 보았다(P<0.01). 미국 거주 년도 별로 보면 유의적 차는 없으나 15년 이하 거주자는 가정교육이 중요하다고 했고 5년 이하는 대중홍보교육, 10년 이하는 학교교육이 중요하다고 보았다. 조<sup>10)</sup>는 전통음식의 계승, 발전을 위하여 60.4%가 가정교육, 20.4% 대중홍보교육, 12.4% 학교교육, 5.7% 정부정책이라고 발표하였는데 본 결과와 비슷한 경향이였다. 박<sup>13)</sup>은

전통음식은 한국인의 전통적인 식생활 문화를 이어가기 위해서 한국인의 기호에 맞으므로 계승 발전 시켜야 한다고 하였으며 계승 발전하기 위해서 노력해야 할 곳은 가정(62.8%)이라고 발표하였다. 이<sup>14)</sup>는 주부와 한식조리사를 대상으로 한 전통음식의 현황에 대한 연구에서 응답자의 94.0%가 학교에서의 전통음식에 대한 교육이 필요하다고 하였다. 오<sup>15)</sup>의 연구에서는 한국전통음식에 관해 학교 교과과정에서 가르치는 일에 대한 서울시내 일부 고등학생들의 생각은 57.5%가 현재보다 더 가르쳐야 한다고 응답했다. 박<sup>8)</sup>의 울릉도 지역 조사에서 가정과 학교에서 전통음식에 대한 교육이 필요하다고 응답한 주부가 약 90% 정도로 나타나 이들 교육의 중요성을 강조하고 있다.

6. 상차림과 의례음식에 대하여 알고 있는 정도

상차림법은 각 나라마다 그 특징을 가지고 있고<sup>16)</sup>, 한국전통음식의 일상 식은 주식의 종류에 따라 반상, 죽상, 면상, 주안상, 다과상으로 나누며 의례 식은 교자상, 돌상, 큰상, 제사상 등으로 나누어진다<sup>17)</sup>. 각 상차림마다 대표적인 몇 가지 음식의 종류를 나열하여 연령, 학력, 직업에 따라 알고있는 정도를 알아본 결과는 표 5와 같다.

재미 주부들이 가장 잘 알고 있는 상차림은 생일상차림(66.8%), 돌상차림(43.5%), 백일상차림(42.4%), 설날과 추석의 차례상차림(52.8%)으로 나타났고, 장국상차림(21.0%), 주안상차림(23.6%), 혼례 시 폐백상차림(21.4%), 제사상차림(29.2%)으로 나타났으며 그 이외의 상차림은 잘 아는 정도가 17% 미만으로 나타났다. 연령별(P<0.01)로 유의 차를 보여 연령이 높을수록 교자상차림에 대하여 알고있는 정도가 높았다. 학력별(P<0.01)로 유의 차를

표 4. 의례음식이 계승·발전하기 위해 중점을 두어야 할 교육

		가정교육	대중홍보교육	학교교육	정부정책	계	비고
연령	20대	2(33.3)	2(33.3)	0(0)	2(33.3)	6(100.0)	$\chi^2=27.67^{**}$
	30대	54(49.1)	32(29.1)	19(17.3)	5(4.5)	110(100.0)	
	40대	46(42.6)	34(31.5)	23(21.3)	5(4.6)	108(100.0)	
	50대	21(72.4)	4(13.8)	4(13.8)	0(0.0)	29(100.0)	
	60대 이상	14(77.8)	2(11.1)	2(11.1)	0(0.0)	18(100.0)	
가족형태	핵가족	106(46.3)	70(30.6)	43(18.8)	10(4.4)	229(100.0)	$\chi^2=12.03^{**}$
	대가족	31(73.8)	4(9.5)	5(11.9)	2(4.8)	42(100.0)	
미국 거주 년도	3년 이하	37(45.1)	24(29.3)	16(19.5)	5(6.1)	82(100.0)	$\chi^2=19.71_{ns}$
	5년 이하	17(41.5)	18(43.9)	5(12.2)	1(2.4)	41(100.0)	
	10년 이하	23(40.4)	17(29.8)	14(24.6)	3(5.3)	57(100.0)	
	15년 이하	25(67.6)	7(18.9)	4(10.8)	1(2.7)	37(100.0)	
	16년 이상	35(64.8)	8(14.8)	9(16.7)	2(3.7)	54(100.0)	
전체		137(50.6)	74(27.3)	48(17.7)	12(4.4)	271(100.0)	

\*\*P<0.01, \*ns: not significant.

표 5. 상차림과 의례음식에 대해 알고 있는 정도

	연령					학력			직업		
	20대	30대	40대	50대	60대 이상	중졸	고졸	대졸	유	무	계
반상차림(3첩, 5첩, 7첩, 9첩, 12첩)											
잘안다	0(0.0)	23(20.9)	9(8.3)	2(6.9)	8(44.4)	7(100)	4(12.1)	31(13.4)	8(7.5)	34(20.6)	42(15.5)
조금안다	5(83.3)	63(57.3)	66(61.1)	15(51.7)	4(22.2)	0(0.0)	14(42.4)	139(60.2)	58(54.7)	95(57.6)	153(56.5)
잘모른다	1(16.7)	24(21.8)	33(30.6)	12(41.4)	6(33.3)	0(0.0)	15(45.5)	61(26.4)	40(37.7)	36(21.8)	76(28.0)
	$\chi^2=26.81^{**}$					$\chi^2=44.56^{***}$			$\chi^2=13.03^{**}$		271(100.0)
죽상차림(죽, 응이, 미음, 나뭇잎, 동치미, 젓국조치, 마른반찬 등)											
잘안다	1(16.7)	10(9.1)	12(11.1)	2(6.9)	6(33.3)	6(85.7)	6(18.2)	19(8.2)	4(3.8)	27(16.4)	31(11.4)
조금안다	4(66.6)	53(48.2)	56(51.9)	10(34.5)	9(50.0)	1(14.3)	19(57.6)	112(48.5)	52(49.1)	80(48.5)	132(48.7)
잘모른다	1(16.7)	47(42.7)	40(37.0)	17(58.6)	3(16.7)	0(0.0)	8(24.2)	100(43.3)	50(47.2)	58(35.1)	108(39.9)
	$\chi^2=16.83^*$					$\chi^2=39.86^{***}$			$\chi^2=11.29^{**}$		271(100.0)
장국상차림(국수, 만두, 떡국, 잡채, 전유어, 김치 등)											
잘안다	1(16.7)	20(18.2)	24(22.2)	3(10.3)	9(50.0)	7(100)	2(6.1)	48(20.8)	13(12.3)	44(26.7)	57(21.0)
조금안다	3(50.0)	51(46.4)	48(44.4)	15(51.7)	8(44.4)	0(0.0)	18(54.5)	107(46.3)	46(43.4)	79(47.8)	125(46.1)
잘모른다	2(33.3)	39(35.4)	36(33.3)	11(37.9)	1(5.6)	0(0.0)	13(39.4)	76(32.9)	47(44.3)	42(25.5)	89(32.9)
	$\chi^2=14.15$					$\chi^2=30.75^{***}$			$\chi^2=13.66^{**}$		271(100.0)
주안상차림(약주, 전골, 찌개, 편육, 전유어, 마른안주 등)											
잘안다	2(33.3)	26(23.6)	22(20.4)	5(17.2)	9(50.0)	6(85.7)	6(18.2)	52(22.5)	19(17.9)	45(27.3)	64(23.6)
조금안다	2(33.3)	51(46.4)	55(50.9)	16(55.2)	6(33.3)	1(14.3)	19(57.6)	110(47.6)	52(49.1)	78(47.3)	130(48.0)
잘모른다	2(33.3)	33(30.0)	31(28.7)	8(27.6)	3(16.7)	0(0.0)	8(24.2)	69(29.9)	35(33.0)	42(25.4)	77(28.4)
	$\chi^2=9.20$					$\chi^2=16.62^{**}$			$\chi^2=3.73$		271(100.0)
교자상차림(면, 탕, 찜, 전유어, 편육, 적, 회, 구절판, 신선로, 수정과 등)											
잘안다	0(0.0)	15(13.6)	15(13.9)	5(17.2)	10(55.6)	6(85.7)	8(24.2)	31(13.4)	14(13.2)	31(18.8)	45(16.6)
조금안다	3(50.0)	49(44.5)	51(47.2)	13(44.8)	7(38.9)	1(14.3)	11(33.3)	111(48.1)	40(37.7)	83(50.3)	123(45.4)
잘모른다	3(50.0)	46(41.8)	42(38.9)	11(37.9)	1(5.5)	0(0.0)	14(42.4)	89(38.5)	52(49.1)	51(30.9)	103(38.0)
	$\chi^2=24.47^{**}$					$\chi^2=28.46^{***}$			$\chi^2=9.05^*$		271(100.0)
백일상차림(백설기, 수수팔떡 등)											
잘안다	1(16.7)	46(41.8)	41(38.0)	12(41.4)	15(83.4)	7(100)	18(54.5)	90(39.0)	36(34.0)	79(47.9)	115(42.4)
조금안다	3(50.0)	56(50.9)	57(52.8)	16(55.2)	2(11.1)	0(0.0)	13(39.4)	121(52.4)	57(53.8)	77(46.7)	134(49.4)
잘모른다	2(33.3)	8(7.3)	10(9.2)	1(3.4)	1(5.5)	0(0.0)	2(6.1)	20(8.6)	13(12.2)	9(5.4)	22(8.1)
	$\chi^2=20.29^{**}$					$\chi^2=12.63^*$			$\chi^2=7.29^*$		271(100.0)
돌상차림(백설기, 수수팔떡, 쌀, 국수, 과일, 종이, 붓과 떡, 실, 활, 돈 등)											
잘안다	1(16.7)	49(44.5)	41(38.0)	13(44.8)	14(77.8)	7(100)	17(51.5)	94(40.7)	38(35.8)	80(48.5)	118(43.5)
조금안다	4(66.6)	55(50.0)	58(53.7)	13(44.8)	4(22.2)	0(0.0)	15(45.5)	119(51.5)	56(52.8)	78(47.3)	134(49.4)
잘모른다	1(16.7)	6(5.5)	9(8.3)	3(10.3)	0(0.0)	0(0.0)	1(3.0)	18(7.8)	12(11.3)	7(4.2)	19(7.0)
	$\chi^2=13.40$					$\chi^2=11.24^*$			$\chi^2=7.38^*$		271(100.0)
생일상차림(흰쌀밥, 미역국, 떡 등)											
잘안다	2(33.3)	75(68.2)	71(65.7)	18(62.1)	15(83.4)	7(100)	20(60.6)	154(66.7)	61(57.5)	120(72.7)	181(66.8)
조금안다	4(66.6)	32(29.1)	35(32.4)	11(37.9)	3(16.6)	0(0.0)	13(39.4)	72(31.2)	42(39.6)	43(26.1)	85(31.4)
잘모른다	0(0.0)	3(2.7)	2(1.9)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	5(2.1)	3(2.8)	2(1.2)	5(1.8)
	$\chi^2=7.57$					$\chi^2=5.09$			$\chi^2=6.93^*$		271(100.0)
회감상차림(고배상 ; 편, 편육, 전유어, 생과류, 조과류, 병류 등)											
잘안다	0(0.0)	9(8.2)	19(17.6)	5(17.2)	8(44.4)	6(85.7)	8(24.2)	27(11.7)	17(16.0)	24(14.5)	41(15.1)
조금안다	3(50.0)	58(52.7)	46(42.6)	19(65.6)	9(50.0)	1(14.3)	16(48.5)	118(51.1)	53(50.0)	82(49.7)	135(49.8)
잘모른다	3(50.0)	43(39.1)	43(39.8)	5(17.2)	1(5.6)	0(0.0)	9(27.3)	86(37.2)	36(34.0)	59(35.8)	95(35.1)
	$\chi^2=26.60^{**}$					$\chi^2=31.87^{***}$			$\chi^2=0.16$		271(100.0)

표 5. 계속.

	연 령					학 력			직 업		계
	20대	30대	40대	50대	60대 이상	중 졸	고 졸	대 졸	유 무		
혼례시 폐백상차림(청주, 대추, 밤, 산적, 육포, 폐백담 등)											
잘안다	0(0.0)	21(19.1)	21(19.4)	5(17.2)	11(61.1)	7(100)	6(18.2)	45(19.5)	18(17.0)	40(24.2)	58(21.4)
조금안다	3(50.0)	60(54.5)	49(45.4)	17(58.6)	5(27.8)	0(0.0)	16(48.5)	118(51.1)	54(50.9)	80(48.5)	134(49.4)
잘모른다	3(50.0)	29(26.4)	38(35.2)	7(24.1)	2(11.1)	0(0.0)	11(33.3)	68(29.4)	34(32.1)	45(27.3)	79(29.2)
	$\chi^2=23.19^{**}$					$\chi^2=26.60^{***}$			$\chi^2=2.18$		271(100.0)
제사상차림(갯메, 갯, 탕, 적, 간납, 숙채, 포, 편, 식혜, 청주, 강정 등)											
잘안다	0(0.0)	34(30.9)	30(27.8)	5(17.2)	10(55.6)	7(100)	10(30.3)	62(26.8)	20(18.9)	59(35.8)	79(29.2)
조금안다	3(50.0)	48(43.6)	46(42.6)	12(41.4)	4(22.2)	0(0.0)	13(39.4)	100(43.3)	43(40.6)	70(42.4)	113(41.6)
잘모른다	3(50.0)	28(25.5)	32(29.6)	12(41.4)	4(22.2)	0(0.0)	10(30.3)	69(29.9)	43(40.6)	36(21.8)	79(29.2)
	$\chi^2=12.71$					$\chi^2=17.69^{**}$			$\chi^2=14.15^{**}$		271(100.0)
설날과 추석의 차례상차림(설날; 떡국차례, 추석; 송편, 토란탕, 백주, 햇과일, 포, 적 등)											
잘안다	1(16.7)	61(55.5)	55(50.9)	13(44.8)	13(72.2)	7(100)	15(45.5)	121(52.4)	47(44.3)	96(58.2)	143(52.8)
조금안다	4(66.6)	38(34.5)	47(43.5)	14(48.3)	5(27.8)	0(0.0)	16(48.5)	92(39.8)	48(45.3)	60(36.4)	108(39.9)
잘모른다	1(16.7)	11(10.0)	6(5.6)	2(6.9)	0(0.0)	0(0.0)	2(6.0)	18(7.8)	11(10.4)	9(5.4)	20(7.3)
	$\chi^2=10.29$					$\chi^2=7.36$			$\chi^2=5.75$		271(100.0)
전 체	6(100)	110(100)	108(100)	29(100)	18(100)	7(100)	33(100)	231(100)	106(100)	165(100)	271(100.0)

\*P<0.05, \*\*P<0.01, \*\*\*P<0.001.

보여 학력이 낮을수록 죽상차림, 교자상차림, 회갑상차림에 대하여 잘 알고 있었고, 백일상차림, 돌상차림은 P<0.05 수준에서, 제사상차림은 P<0.01 수준에서 유의성을 보여 학력이 높을수록 잘 아는 정도가 낮아졌다. 박<sup>13)</sup>의 여고생들의 의식과 기호조사에서 49.8%가 전통적인 상차림에 대하여 알고 있다고 응답하였고, 조<sup>10)</sup>의 연구에서는 전통의례음식의 상차림에 대하여 30.6%만이 확실히 알고 있거나 많이 아는 편이라고 응답하여 많은 주부들이 전통적인 상차림에 대하여 확실히 알고 있지 못하다고 발표하였다. 본 연구에서도 생일상차림, 설날과 추석의 차례상차림만이 잘 알고 있는 정도가 50%를 넘었을 뿐이다.

7. 자녀의 돌상차림에 관한 견해

그림 2는 자녀의 돌상차림에 관한 견해이다. 응답자의 60%는 평소보다 음식을 더 준비하여 가족과 함께 축하해 주었다고 응답하였고, 38%는 전통적인 돌잡이 상을 차려 축하한다고 했으며, 2%는 음식준비에 별로 신경 쓰지 않았다고 응답하였다.

조<sup>10)</sup>는 자녀들의 돌상차림에 대하여 68.2%가 평소보다 약간 더 준비한다, 27.1%가 전통적인 돌상을 준비한다고 발표하고 있다. 임<sup>1)</sup>은 21.9%가 전통적인 돌잡이 상을 차려서 축하한다, 75.9%가 평소보다 약간의 음식을 더 마련하여 가족끼리 축하한다, 2.2%는 음식준비에

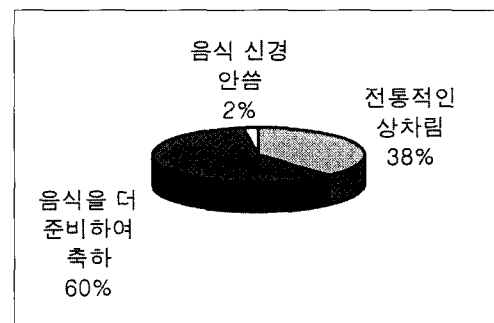


그림 2. 돌상차림에 대한 견해.

별로 신경 쓰지 않는다고 발표하였는데 이들 연구에서보다 본 연구에서는 전통적인 돌잡이 상을 더 많이 차려 주었음을 알 수 있었는데 바쁜 이민 생활 중에서도 우리의 전통 식문화를 아끼고 후손에게 이어가려는 마음가짐으로 사료된다.

8. 자녀의 생일 상차림에 관한 견해

그림 3은 자녀들의 생일 상차림은 평소에 어떻게 지내는가에 관한 것이다. 응답자의 40%는 친구들을 집으로 초대하여 생일 잔치해 준다, 37%는 간단하게 집에서 미역국 끓여 먹고 선물해 준다, 13%는 생일 파티장에서 친구들을 초대하여 해준다, 10%는 식구들과 외식한

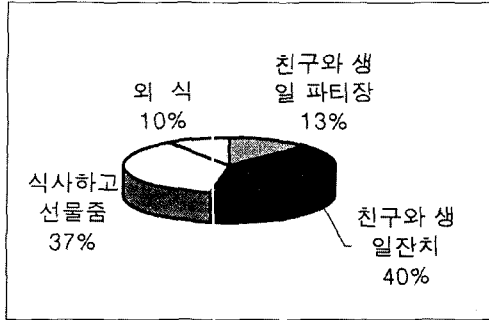


그림 3. 생일상차림에 대한 견해.

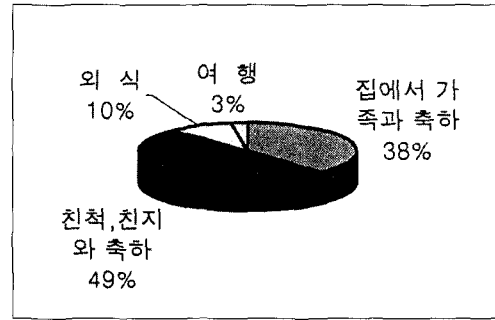


그림 4. 생신상차림에 대한 견해.

다고 응답하였다.

임"은 57.8%가 미역국정도만 끓여먹는다, 29.5%가 친구들을 초대하여 생일잔치 해 준다, 9.4%는 외식 한다고 보고하였는데 본 연구가 친구들을 더 많이 초대하였음을 볼 수 있었다. 미국은 아이들을 위한 생일 파티장이 있어서 이곳을 이용하여 생일파티를 해 주는 가정도 있다.

9. 어른들의 생신 상차림에 관한 견해

그림 4는 집안 어른들의 생신 상차림에 관한 견해이다. 친척 친지를 초대하여 식사를 대접하여 축하해 드린다가 응답자 49%로 거의 과반수를 차지하였고, 38%는 집에서 가족끼리 축하해 준다고 하였으며, 10%는 식구들과 외식을 하며, 3%는 여행을 보내드린다고 하였다.

임"은 53.0%가 친척 친지를 초대하여 축하해 드린다, 41.6%는 평소 보다 약간의 음식을 더 마련하여 가족끼리 축하한다고 하여 본 연구와 비슷함을 볼 수 있는데 이는 재미 한인과 국내 거주인의 생신 상차림 실행정도

가 같은 경향임을 볼 수 있었다. 이와 같이 어른의 생신은 집안의 큰 행사로 이루어지고 있음을 알 수 있었다.

10. 부모님의 회갑상차림에 관한 견해

표 6는 부모님의 회갑상차림에 관한 견해이다. 부모님의 회갑상차림에 대한 견해는 응답자의 41.3%가 친척, 친지와 연회장에서 축하해 드린다고 응답하였고, 26.6%가 전통적인 큰상차림으로 친척, 친지와 함께 가정에서 축하해 드린다고 했다. 또한 18.1%는 가족끼리 집에서 축하해 드린다고 응답했고, 14%는 여행을 보내드린다고 하였다. 이러한 결과로 보아 집에서 전통적인 큰상차림보다는 연회장에서 친척, 친지와 함께 축하해 드리는 경향이 높은 것으로 나타났다. 연령별(P<0.05)로 유의치를 보여 친척 친지와 함께 연회장에서 축하해 드리는 것은 30대에서 가장 많았고 가족끼리 집에서 축하하는 것은 60대 이상에서 높았다. 통계적 유의치는 없으나 대가족이 전통적인 큰상차림으로 친척, 친지와 함께 가정에서 축하해 드린다고 하였고, 개인주택에 거주하는 주부가

표 6. 부모님의 회갑상차림에 대한 견해

	전통적인 큰상차림으로 친척, 친지와 함께 가정에서 축하해 드림	친척, 친지와 연회장에서 축하해 드림	가족끼리 집에서 축하해 드림	여행보내 드림	계	비고
연 령	20대	3(50.0)	1(16.7)	1(16.7)	1(16.7)	6(100.0)
	30대	22(20.0)	57(51.8)	16(14.5)	15(13.6)	110(100.0)
	40대	29(26.9)	43(39.8)	22(20.4)	14(13.0)	108(100.0)
	50대	9(31.0)	6(20.7)	6(20.7)	8(27.6)	29(100.0)
	60대 이상	9(50.0)	5(27.8)	4(22.2)	0(0)	18(100.0)
가족 형태	핵가족	54(23.6)	110(48.0)	42(18.3)	33(14.4)	229(100.0)
	대가족	18(42.9)	12(28.6)	7(16.7)	5(11.9)	42(100.0)
주거 형태	개인주택	59(25.0)	88(44.0)	30(15.0)	32(16.0)	100(100.0)
	아파트	22(31.0)	24(33.8)	19(26.8)	6(8.5)	71(100.0)
전 체	72(26.6)	112(41.3)	49(18.1)	38(14.0)	271(100.0)	

\*P<0.05, \*ns: not significant.

연회장이용과 여행 보내드리는 경향이 높게 나타났다. 임<sup>1)</sup>은 70.8%가 전통적인 회갑상차림을 차려드린다, 24.7%는 평소에 좋아하시던 음식을 마련하여 가족끼리 축하한다, 3.5%는 연회장에서 축하해드린다고 보고하였다. 조<sup>10)</sup>는 52.3%가 평소에 좋아하시는 음식을 마련하여 가족끼리 축하한다, 42.6%는 전통적인 큰상차림을 마련하여 친척, 친지와 함께 모여 가정에서 음식대접을 한다, 4.8%가 연회장을 빌려 친척, 친지를 초대하여 접대 한다고 보고 하고있다. 위의 연구와 비교해서 본 연구는 전통적인 큰상차림을 집에서 차려드리는 경우는 적은 반면 연회장 이용 율이 많음을 볼 수 있는데 이는 바쁜 미국생활과 가정경제 여건이 좋아지면서 시설설비가 잘 이루어진 연회장을 이용하려는 것이라 본다.

**11. 결혼식 때의 폐백음식에 관한 견해**

재미한인 주부들의 폐백음식에 대한 견해는 표 7과 같다. 응답자의 50.9%가 폐백을 준비해주는 집에 맡긴다고 하였고, 30.3%는 일부는 집에서 만들고 일부는 맡긴다고 했으며, 14.0%만이 전통적인 폐백음식을 집에서 준비한다고 하였다. 연령이 증가할수록 전통적 폐백음식을 집에서 준비하는 정도가 높았고(P<0.05), 학력이 높을수록 일부는 집에서 만들고 일부는 폐백을 준비해주는 집에다가 맡긴다고 응답하였다(P<0.05). 미국 거주 년도가 낮을수록 일부는 집에서 만들고 일부는 맡긴다는 응답자가 많았다(P<0.05).

박<sup>18)</sup>은 233명의 여성을 대상으로 연대별로 폐백음식의 마련 방법을 알아보았는데 1950년대 이전에는 응답자의

90.9%가 직접 집에서 마련하였고, 1950년대는 69.2%, 1960년대는 75.0%, 1970년대는 56.6%, 1980년대는 40.0%가 집에서 폐백음식을 마련하던 추세에서 1990년대에는 20%만이 집에서 준비하였고 60.0%가 전문 폐백점에서 폐백음식을 마련하였다고 보고하고 있는데 본 연구도 박의 90년대 보고와 비슷한 경향이었다. 정<sup>19)</sup>은 주부의 24.4%가 폐백이 현 상태로 존속해야 하며, 60.4%가 양가 부모에게 함께 드리는 형태로 존속해야 한다고 했으며, 폐백시키는 59.7%가 결혼식 후 식장에서 드렸다고 응답하였다. 윤<sup>20)</sup>은 폐백음식은 현대의 신식혼례에서도 거의 유일하게 남아있는 음식행사로 생각될 수 있다고 하였다. 윤<sup>4)</sup>은 폐백음식은 전통이 가장 많이 남아 있을 뿐 아니라 현대음식이 추가되어 이용 율이 더욱 높아져서 발전 지속할 것으로 보았다. 정<sup>19)</sup>은 혼례음식준비가 부담이 되지 않고 전통계승의 의미를 살리면서 누구나 손쉽게 장만할 수 있는 적합한 모형제시를 해주어야 한다고 강조하였고, 윤<sup>21)</sup> 등은 현대화된 혼례음식에서 전통의 틀을 크게 벗어나지 않으면서 규범과 격식을 갖춘 대표적인 혼례음식의 의미와 모형을 제시하기도 하였다. 재미주부도 단지 4.8%만이 폐백음식은 준비 안 해도 된다고 생각한 것으로 보아 폐백음식의 중요성과 전통성을 유지해 나아가려는 것을 알 수 있었다.

**12. 결혼식 때의 손님접대 음식준비에 관한 견해**

표 8은 결혼식에 참석한 하객들의 손님접대에 관한 주부들의 견해이다.

응답자의 66.4%는 연회장에서 대접한다고 하였고,

**표 7. 결혼식의 폐백음식에 대한 견해**

		전통적 폐백음식을 집에서 준비	폐백을 준비해 주는 집에 맡김	일부는 집에서 만들고 일부는 맡김	폐백음식은 준비 안해도 된다고 생각	계	비고
연 령	20대	0(0.0)	3(50.0)	3(50.0)	0(0.0)	6(100.0)	$\chi^2=22.51^*$
	30대	13(11.8)	61(55.5)	35(31.8)	1(0.9)	110(100.0)	
	40대	15(13.9)	51(47.2)	35(32.4)	7(6.5)	108(100.0)	
	50대	5(17.2)	13(44.8)	6(20.7)	5(17.2)	29(100.0)	
	60대 이상	5(27.8)	10(55.6)	3(16.7)	0(0.0)	18(100.0)	
학 력	중 졸	4(57.1)	2(28.6)	1(14.3)	0(0.0)	7(100.0)	$\chi^2=14.67^*$
	고 졸	3(9.1)	22(66.7)	7(21.2)	1(3.0)	33(100.0)	
	대 졸	31(13.4)	114(49.4)	74(32.0)	12(5.2)	231(100.0)	
미국 거주 년도	3년 이하	10(12.2)	35(42.7)	35(42.7)	2(2.4)	82(100.0)	$\chi^2=24.20^*$
	5년 이하	6(14.6)	21(51.2)	13(31.7)	1(2.4)	41(100.0)	
	10년 이하	8(14.0)	34(59.6)	14(24.6)	1(1.8)	57(100.0)	
	15년 이하	5(13.5)	22(59.5)	9(24.3)	1(2.7)	37(100.0)	
	16년 이상	9(16.7)	26(48.1)	11(20.4)	8(14.8)	54(100.0)	
	전체	38(14.0)	138(50.9)	82(30.3)	13(4.8)	271(100.0)	

\*P<0.05.



표 8. 결혼식의 손님접대음식에 대한 견해

		집에서 대접	집에서 음식준비 연회장에서 대접	연회장에서 대접	음식대접 안함	계	비고
연령	20대	3(50.0)	0(0.0)	3(50.0)	0(0.0)	6(100.0)	$\chi^2=65.33^{***}$
	30대	2(1.8)	30(27.3)	78(70.9)	0(0.0)	110(100.0)	
	40대	2(1.9)	37(34.3)	69(63.9)	0(0.0)	108(100.0)	
	50대	1(3.4)	5(17.2)	23(79.3)	0(0.0)	29(100.0)	
	60대 이상	1(5.6)	9(50.0)	7(38.9)	1(5.6)	18(100.0)	
가족 형태	핵가족	5(2.2)	64(28.9)	160(69.9)	0(0.0)	229(100.0)	$\chi^2=15.72^{**}$
	대가족	4(9.5)	17(40.5)	20(47.6)	1(2.4)	42(100.0)	
미국 거주 년도	3년이하	1(1.2)	29(35.4)	52(63.4)	0(0.0)	82(100.0)	$\chi^2=25.48^*$
	5년 이하	1(2.4)	13(31.7)	27(65.9)	0(0.0)	41(100.0)	
	10년 이하	3(5.3)	24(42.1)	30(52.6)	0(0.0)	57(100.0)	
	15년 이하	0(0.0)	8(21.6)	28(75.7)	1(2.7)	37(100.0)	
	16년 이상	4(7.4)	7(13.0)	43(79.6)	0(0.0)	54(100.0)	
	전 체	9(3.3)	81(29.9)	180(66.4)	1(0.4)	271(100.0)	

\*P&lt;0.05, \*\*P&lt;0.01, \*\*\*P&lt;0.001.

29.9%는 집에서 음식을 준비하고 연회장에서 대접한다고 했으며, 3.3%만이 집에서 대접한다고 하였다. 대가족이 핵가족보다 집에서 대접(9.5%)하거나 집에서 음식을 준비하는 경우(40.5%)가 많았으며 연회장에서 대접하는 경우는 핵가족(69.9%)이 대가족(47.6%) 보다 높았다(P<0.01). 응답자의 0.4%만이 결혼식의 음식대접을 안 해도 된다고 생각한 것으로 보아 결혼식의 음식접대는 거의 모든 응답자가 손님접대를 해야 한다고 생각하고 있었다. 미국 거주년도 별로 보면 16년 이상 거주자가 연회장에서 대접하는 경향이 높았다(P<0.05). 임<sup>1)</sup>은 결혼식 때의 손님 음식준비는 57.5%가 집에서 마련한 음식으로 대접한다, 32.5%는 가까운 친척, 친지만 집에서 대접하고 일부는

밖에서 대접한다, 10%가 밖에서 대접한다고 하였고, 윤<sup>4)</sup>은 혼례에 참여한 축하객의 접대용 잔치음식은 시대의 흐름에 따른 변화를 많이 나타내고 있다고 하였는데 본 연구에서도 집에서의 대접(3.3%)은 거의 없고 대부분 연회장에서 대접한다(66.4%)고 응답하였다.

### 13. 제사 상차림에 관한 견해

표 9는 조상들의 제사상차림의 준비방식이다.

40.2%가 전통적인 상차림으로 제사를 지낸다고 응답하였고, 32.5%가 교회 식으로 지낸다고 했으며, 22.5%가 평소에 좋아하시던 음식을 준비해서 지낸다고 하였다. 응답자의 4.8%는 제사는 모시지 않아도 된다고 생각하고

표 9. 제사상차림의 준비방식

		전통적인 상차림	평소에 좋아하시던 음식을 간단하게 마련	교회식으로 지냄	제사는 모시지 않아도 된다고 생각함	계	비고
연령	20대	4(66.7)	1(16.7)	1(16.7)	0(0.0)	6(100.0)	$\chi^2=22.85^*$
	30대	54(49.1)	21(19.1)	29(26.4)	6(5.5)	110(100.0)	
	40대	42(38.9)	28(25.9)	34(31.5)	4(3.7)	108(100.0)	
	50대	3(10.3)	6(20.7)	17(58.6)	3(10.3)	29(100.0)	
	60대 이상	6(33.3)	5(27.8)	7(38.9)	0(0.0)	18(100.0)	
종교	카톨릭	48(42.9)	23(20.5)	36(32.1)	5(4.5)	112(100.0)	$\chi^2=57.69^{***}$
	기독교	23(23.5)	17(17.3)	52(53.1)	6(6.1)	98(100.0)	
	불교	17(77.3)	5(22.7)	0(0.0)	0(0.0)	22(100.0)	
	기타	21(53.8)	16(41.0)	0(0.0)	2(5.1)	39(100.0)	
며느리 순위	첫째	42(32.1)	36(27.5)	44(33.6)	9(6.9)	131(100.0)	$\chi^2=13.97^*$
	둘째	43(55.8)	11(14.3)	21(27.3)	2(2.6)	77(100.0)	
	셋째	24(38.1)	14(22.2)	23(36.5)	2(3.2)	63(100.0)	
	전체	109(40.2)	61(22.5)	88(32.5)	13(4.8)	271(100.0)	

\*P&lt;0.05, \*\*\*P&lt;0.001.

있었다. 기독교 신자는 53.1%가 교회 식으로 지낸다고 하였는데 교회 식으로 제사를 지내는 방법은 조사되어야 하겠으나 대부분이 음식을 제사상에 차려놓지 않고 예배를 드리는 형식이라 짐작된다. 카톨릭신자는 32.1%가 교회 식으로 지낸다고 응답하였다. 전통적인 상차림을 차리는 주부는 불교신자가 77.3%, 기타가 53.8%를 차린다고 응답하였다(P<0.001). 제사는 모시지 않아도 된다고 생각하는 머느리는 첫째 머느리였다(P<0.05).

조<sup>10)</sup>는 68.7%가 전통적인 제사상차림을 준비한다, 26.2%는 평소에 좋아하시던 음식을 준비 한다고 대답하여 94.9%의 주부가 제사를 지내야 한다고 응답하였고, 임<sup>11)</sup>은 68.3%가 전통적인 젓상을 준비하여 제사를 지낸다, 30.3%가 평소에 좋아하시던 음식을 간단하게 마련한다고 보고했다. 박<sup>22)</sup>은 서울시 거주 주부들이 제례행동의 식 및 제례행동, 제례 행례 절차에 있어서 의식과 행동은 전반적으로 긍정적인 경향이였으며, 절차 또한 전통의 식대로 행해지고 있다고 보고했다. 김<sup>23)</sup>은 도시주부의 제례에 대한 의식은 전통성과 근대성의 중간 수준이고 제례에 대한 행동은 대체적으로 근대적인 경향을 나타내어 주부의 제례에 대한 양상이 근대화되고 있다고 보고하였다. 위의 선행연구를 종합해보면 제례에 대한 의식과 행동은 전통 지향적인 편이나 송조 관념이 약화되고 있음을 알 수 있다.

14. 설날과 추석의 차례상차림에 관한 견해

표 10은 설날과 추석의 차례상차림을 어떻게 준비하는지에 대한 견해이다.

응답자의 41.7%는 전통적인 상차림을 한다고 했고 31.7%는 조상 님들이 평소에 좋아하시던 음식을 간단하

게 마련하여 지낸다고 응답하였다. 24.7%는 교회 식으로 지낸다고 했으며 1.8%는 제사는 모시지 않아도 된다고 생각했다. 전통적인 상차림을 많이 준비하는 정도는 직업이 없는 주부(P<0.05), 불교신자(P<0.001), 미국거주 3년 이하인 주부(P<0.01)가 높았다. 설날과 추석차례상차림은 종교적으로 어떻게 준비하는지에 대한 구체적인 방법은 사회 통념적인 것으로 쉽게 해석할 수는 없고 종교의 토착화와 관계지어 다시 조사되어야 할 것으로 생각된다. 임<sup>24)</sup>은 제사에 대한 부녀자의 의식은 전통적인 가치의식에 대하여 근본적인 변화가 없으며, 연령이 높고, 불교나 무종교, 큰머느리일 경우에 전통적인 의식이 높았다고 하였다. 임<sup>1)</sup>은 설날과 추석의 차례상차림은 94.3%가 전통적인 차례 상을 준비하여 지낸다하여 조상숭배의 의식은 지속되고 있음을 알 수 있었다.

IV. 요 약

본 연구는 뉴욕 뉴저지 주에 살고 있는 재미한인 주부들을 대상으로 하여 우리 나라 의례음식과 상차림에 대한 의식과 실행을 알아보아 미국생활에서의 한국전통음식문화를 얼마만큼 보전 계승하고 있는지 조사하였다.

1. 의례음식과 상차림의 중요성은 응답자의 57.9%가 중요하다고 생각했고, 의례음식과 상차림을 알게 된 경위는 49.8% 친정어머니, 24.7%가 시어머니한테 배웠다고 응답하였다.

2. 의례음식과 명절차례상차림에 대한 견해는 응답자의 78%가 간소화되어야 한다고 생각했으며 의례음식이 계승 발전하기 위하여 중점을 두어야 할 교육은 50.6% 가정교육, 27.3% 대중홍보교육으로 가정교육을 가장 강조하

표 10. 설날과 추석차례상차림의 준비방식

		전통적인 상차림	평소에 좋아하시던 음식을 간단하게 마련	교회식으로 지냄	제사는 모시지 않아도 된다고 생각함	계	비고
직업	유무	36(34.0)	43(40.6)	27(25.5)	0(0.0)	106(100.0)	$\chi^2=10.03^*$
		77(46.7)	43(26.1)	40(24.2)	5(3.0)	165(100.0)	
종교	카톨릭	52(46.4)	33(29.5)	26(23.2)	1(0.9)	112(100.0)	$\chi^2=39.59^{***}$
	기독교	25(25.5)	32(32.7)	39(39.8)	2(2.0)	98(100.0)	
	불교	17(77.3)	5(22.7)	0(0.0)	0(0.0)	22(100.0)	
	기타	19(48.7)	16(41.0)	2(5.1)	2(5.1)	39(100.0)	
미국 거주 년도	3년 이하	47(57.3)	20(24.4)	15(18.3)	0(0.0)	82(100.0)	$\chi^2=27.65^{**}$
	5년 이하	15(36.6)	16(39.0)	8(19.5)	2(4.9)	41(100.0)	
	10년 이하	25(43.9)	18(31.6)	14(24.6)	0(0.0)	57(100.0)	
	15년 이하	14(37.8)	10(27.0)	13(35.1)	0(0.0)	37(100.0)	
	16년 이상	12(22.2)	22(40.7)	17(31.5)	3(5.6)	54(100.0)	
전체		113(41.7)	86(31.7)	67(24.7)	5(1.8)	271(100.0)	

\*P<0.05, \*\*P<0.01, \*\*\*P<0.001.

였다.

3. 재미 한인 주부들이 가장 잘 알고 있는 상차림은 생일상차림(66.8%), 돌상차림(43.5%), 백일상차림(42.4%), 설날과 추석의 차례상차림(52.8%)으로 나타났고, 장국상차림(21.0%), 주안상차림(23.6%), 혼례시 폐백상차림(21.4%), 제사상차림(29.2%)으로 나타났으며, 반상차림, 죽상차림, 교자상차림, 회갑상차림은 잘 아는 정도가 17% 미만이었다.

4. 자녀의 돌상차림에 관한 견해는 응답자의 60%가 평소보다 음식을 더 준비하여 가족과 함께 축하해 주었고, 38%는 전통적인 돌감이 상을 차려 축하하였다. 자녀의 생일상차림은 응답자의 40%는 친구를 집으로 초대하여 생일 잔치해 주고, 37%는 간단하게 집에서 미역국 끓여먹고 선물해 준다고 하였다.

5. 어른들의 생신상차림은 49%가 친척 친지를 초대하여 식사를 대접하여 축하해 드리고, 38%는 집에서 가족끼리 축하해 드린다고 응답했으며, 부모님의 회갑상차림은 41.3%가 친척 친지와 연회장에서 축하해 드리고, 26.6%가 전통적인 큰상차림으로 친척 친지와 함께 가정에서 축하해 드린다고 하였다.

6. 결혼식의 폐백음식은 50.9%가 폐백을 준비해주는 집에 맡긴다고 하였고, 30.3%는 일부는 집에서 만들고 일부는 맡긴다고 했으며, 14%만이 전통적인 폐백음식을 집에서 준비한다고 하였다. 결혼식 때의 손님접대 음식 준비에 관한 견해는 66.4%는 연회장에서 대접한다, 29.9%는 집에서 음식을 준비하고 연회장에서 대접한다고 조사된 것으로 보아 결혼식 준비방식이 상업화되고 있음을 알 수 있었다.

7. 제사상차림에 관한 견해는 40.2%가 전통적인 상차림으로 제사를 지내고 32.5%가 교회 식으로 지내며, 설날과 추석의 차례상차림에 관한 견해는 41.7%는 전통적인 상차림을 하고 31.7%는 조상님들이 평소에 좋아하시던 음식을 간단하게 마련하여 지낸다고 했으며, 24.7%는 교회 식으로 지낸다고 응답한 것으로 보아 이들 음식은 집에서 전통적으로 차리는 주부가 많았음을 알 수 있었다.

재미한인 주부들의 우리 나라 의례음식과 상차림에 대한 중요성에 대한 인식은 비교적 높은 편이나 알고 있으며 행하는 정도는 몇몇 상차림을 제외하고는 많은 상차림에 대하여 낮았음을 볼 수 있었다. 집안의 여러 가지 풍속과 생활습관, 음식습속들을 친정어머니와 시어머니를 통하여 물려받는다는 것을 알 수 있었는데 이러한 맥락에서 다양한 문화와 함께 살고 있는 재미 2세들의 한국 전통음식문화의 계승은 어려움이 많으리라 사료된다. 주부 자신들의 전통음식에 대한 진정한 이해와 함께 우리

음식의 뿌리를 내리고 외국음식과 조화를 이루어 나가도록 하는 적극적인 노력이 필요할 것이다. 그러므로 또한 재미한인 사회에서의 한국전통음식에 대한 홍보, 교육 강화와 함께 재미교포들 모두 관심과 실행이 촉구되어야 하겠다.

## 참고문헌

1. 임양순: 의례음식에 대한 주부의 의식조사 연구-강원도 지역을 중심으로-. 강원대학교 사회과학연구, 20: 247-265(1984).
2. 윤서석: 한국음식 오천년전. 유림문화사(1988).
3. 강인희: 한국의 통과례음식. 한국식생활문화학회지, 11(4): 541-545(1996).
4. 윤숙경: 경상도지역의 혼례음식문화. 한국식생활문화학회지, 12(2): 227-244(1997).
5. Willson, C.S.: Food-custom and nature. J. of Nutrition Education, Suppl. 1(1979).
6. Tang, G.L.P. and Fox, H.X.: Food habit changes of Chinese persons living in Lincoln, Nebraska. J. Am. diet. Assoc., 75: 420-424(1979).
7. 심영자, 김정선: 재미 한인 주부들의 한국명절음식에 대한 인식. 한국조리과학회지, 14(2): 148-158(1998).
8. 박영선: 울릉도 지역 주부들의 전통음식과 금식식품에 대한 인식. 한국조리과학회지, 10(2): 151-160(1994).
9. 손유미: 서울거주주부의 통과례에 대한 의식과 의례음식의 이용실태에 대한 연구. 한국생활과학연구지, 10: 41-65(1992).
10. 조연숙, 홍상옥, 한재숙: 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사 연구 -대구지역을 중심으로-. 한국식문화학회지, 3(3): 281-292(1988).
11. 장은주, 이윤경, 이효지: 전통음식에 대한 의식과 식생활 행동에 관한 조사연구-서울 및 경기도 일부지역 주부들을 중심으로-. 한국식생활문화학회지, 11(2): 179-206(1996).
12. 박영선: 연변지역 조선족 주부들의 전통음식과 식품금기에 대한 인식. 한국식생활문화학회지, 12(2): 103-136(1997).
13. 박미섬: 한국음식에 대한 여고생의 의식과 기호도 조사연구. 전남대학교대학원 석사논문(1991).
14. 이영남, 신민자, 김복남: 전통음식의 현황에 관한 연구. 한국식문화학회지, 6(1): 71-81(1991).
15. 오미야: 한국 전통음식에 대한 의식·지식·기호도 조사-서울시내 일부 남·녀 고등학생을 중심으로. 대한가정학회지, 33(4): 65-87(1995).
16. 이계연 외: 한국민속학개론. 민중서관(1975).
17. 전희정, 전세열, 심영자: 식품과 현대인의 건강. 지구문화사, p. 211-212(1995).
18. 박은미: 폐백음식의 이용실태와 서울거주 여성의 인식도에 관한 연구. 숙명여대 석사논문(1993).
19. 정혜경 외 7인: 우리나라 혼례음식 인지도에 관한 조사연구. 한국식생활문화학회지, 12(4): 425-449(1997).

20. 윤서석: 식생활과 조상숭배. 한국문화인류학회지, 18집 (1986).
  21. 윤숙경: 혼례음식 규범의 의미와 모형제시. 한국식생활문화학회지, 12(4): 451-460(1997).
  22. 박순천: 도시주부의 가정생활관과 제사행동의식에 관한 연구 - 서울시 주부를 대상으로-. 성신여대 석사논문, p.72(1986).
  23. 김명나: 도시주부의 혼·제례에 대한 의식과 행동에 관한 연구. 대한가정학회지, 28(1): 105-124(1990).
  24. 임옥재: 제사에 대한 부녀자의 의식구조 조사연구. 아세아 여성연구 제 20집, 숙대 아세아여성문제연구소, p.141 (1981).
- 
- (1999년 3월 21일 접수)