

경기와 경북지역의 제수 비교 연구

김정미* · 장성현 · 김종근
세종대학교 조리외식경영학과

Research on the comparison on the ritual food of Gyeonggi and Gyung-sangbuk-do province

Jeong-Mee Kim, Seonghyun Chang, Jong-Goon Kim
Department of Culinary and Foodservice Management,
Graduate School of Sejong University, Seoul, Korea

Abstract

The awareness of ritual foods in general rituals were surveyed and compared in the Gyeonggi and Gyung-sangbuk-do areas in order to identify the characteristics of Korean rituals and establish desirable ritual foods.

As materials for "Jeon" (fried pan cakes) in rituals, fish fillets, meat and vegetables were largely used in the Gyeonggi region. In the Gyeongbuk region, all three of these ingredients were the most highly used for "Jeon" also. In the case of rice cakes, "Songpyun" steamed on a layer of pine needles, "Jeolpyun" and "Sirudduk", with a red beans, were mostly used in Gyeonggi-do, while "Songpyun", "Jeolpyun" and "Ingelmi" were largely used in Gyeongsangbuk-do.

As seasoned vegetables and herbs, fernbrakes, root of bell flowers, green bean sprouts and bean sprouts were largely used in Gyeonggi-do region, whereas, fernbrakes, bean sprouts, root of bell flowers and spinaches were mainly used in Gyeongbuk region. The use of fernbrakes was highest in both regions. With regard to the number of side dishes, 2~3 kinds of seasoned herbs and 3~4 kinds of fruits were mostly used, but with slightly higher numbers in the Gyeongsangbuk-do than the Gyeonggi-do region.

With regard to liquor used for rituals, clear strained rice wine was used most in the Gyeonggi-do area, while more unrefined rice wine was used in the Gyeongbuk region. Meat was the most used ingredient in broth slices of dried meat and cod were highly used in the Gyeonggi region, but slices of dried squid were most widely used in the Gyeongbuk region. Most households in both regions tended not to use raw fish in the rituals, and as for the ingredients of Korean Kabobs, meat was the most widely used, then fish and finally vegetables were the most used ingredients. Beef soup was the most used, but more green vegetable soup was used in the Gyeongbuk than the Gyeonggi region. Sweet drink made from fermented rice (sikhe) was generally used in the rituals. It was the most widely used in the Chusok-Hangawi Ritual in the Gyeonggi region, while it was used in the New Year's Ritual in the Gyeongbuk region.

Key Words: Ritual food, Gyunggi and Gyungbuk province, Tang, Main and side Dish

1. 서 론

제례는 조상이 돌아가신 날 거행하는 기제사, 먼 선조들을 대상으로 1년에 한차례씩 거행하는 시제, 차례, 성묘 등 조상숭배 사상이 깃들여 있는 중요한 의

식이며, 여기에 필수적으로 제물(제사음식)의 발달을 가지고 왔다. 제사 음식의 발달은 자연환경과 같은 지역적 특성 뿐 아니라 집례자의 주관과 같은 인문적 상황에도 영향을 받았다는 것을 의미한다.

오늘날의 제사에는 보통 술, 과일(대추, 밤, 감, 배, 기타), 밥, 국, 국수, 떡(편), 과자, 적(육적, 어적, 계적), 탕(육탕, 어탕), 전(육전, 어전), 포(육포, 어포), 나물, 김치 등을 제수로 올리고 있다. 이 밖에도 옛날에는 현주라고 부르는 정화수, 식혜 등을 올리기도 하였다. 또 계절에 따라 생산되는 햇과일이나 떡국, 송편 같은

Corresponding author: Jeong-Mee Kim, Dept. of Culinary and Foodservice Management, Sejong University, #98 Gunja-Dong, Gwangjin-Gu, Seoul 143-747, Korea
Tel: 02-3408-3318
Fax: 02-416-8241
E-mail: sjmkim@hotmail.com

것을 올리기도 한다. 이러한 제수를 통틀어 청작서수라고 부른다^{1,2)}.

이와 같은 형태의 제수는 산 사람을 대접할 때의 음식물과 유사한 것인데 이러한 예속은 대개 한, 당대 이후의 중국 서민사회의 조상제사 풍습에서 비롯된 것으로 보인다. 이것이 주자의 '가례'에 수용되어 오늘날의 표준예법처럼 되었다. 제수로 보통의 음식을 쓰게 된 것은 돌아가신 이를 산사람과 똑같이 모신다는 정신에서 비롯된 것이다. '중용'의 "죽은 이를 섬기기를 산 사람 섬기듯이 하고, 없는 이를 섬기기를 있는 사람 섬기듯이 하라" 라는 교훈이 그 이론적 배경이 되었다. 이러한 정신으로 생전에 드리던 음식을 사후에 제사에도 올리게 된 것이다^{3,5)}.

제수를 조리할 때에는 몸을 깨끗이 하고 기구를 정결한 것으로 쓰며 침이 튀거나 머리카락 등이 섞이지 않아야 하고 모든 제수의 조리에는 향신료(香辛料)인 마늘, 고춧가루, 파 등의 조미료를 쓰지 않고 간장과 소금만으로 조미한다⁶⁾. 콩치, 갈치, 삼치 등 '치'자가 끝에 들어가는 생선과 복숭아는 제사상에 쓰지 않으며 색소를 이용한 화려한 색깔을 내지 않으며 잘게 칼질하거나 각을 뜨지 않고 가급적 그대로 조리하였다. 밥은 껍질을 벗기고, 기타의 과일은 담기 편하게 아래와 위를 도려내며 배, 사과와 같은 과일은 꼭지부위가 위로 가게 담는다^{7,8)}.

제례에 대한 여러 연구에서 제례에 대한 의식과 행례에 대한 연구는 일부 이루어졌으나 지역별 제수에 관한 연구는 윤⁹⁾, 박¹⁰⁾ 등의 연구를 제외하고는 거의 이루어지지 않았다.

그러므로 본 연구에서는 제수의 지역적 특성을 알아보기 위하여 경기도와 경상도로 구분한 후 제수에 관하여 조사·비교하여, 현대 제수문화 양상을 파악하고 바람직한 제사음식문화를 정립하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사지역의 선정

본 연구는 경기도는 서울지역과 인접한 부천지역을, 경상북도는 전통문화가 비교적 많이 남아있는 안동과 포항지역을 선정하였다.

2. 조사대상 및 기간

본 연구는 서울·부천, 경북 안동과 포항 지역에 거주하는 주민들을 대상으로 2002년 5월 26일에서 2002년 8월 4일까지 실시하였다.

조사방법은 각 지역의 요리학원, 관공서, 대학교를

선정하여 20대에서 40대의 남·여를 중심으로 500부를 배부하여 326부를 회수하였다(회수율 65%). 통계처리에 미흡한 자료를 제외한 289부를 자료로 이용하였다.

3. 조사내용

본 연구의 조사도구는 선행연구를 참고로 하여 작성한 설문지를 사용하였다. 설문지는 조사대상자의 일반적 사항 10문항과 제수에 관한 15문항으로 총 25문항을 구성하였다.

1) 일반사항 : 연구대상자의 지역, 성별, 연령, 종교, 학력, 수입, 만이여부, 결혼여부, 며느리 순위, 가족 형태를 조사하였다.

2) 제수 : 제사에서 전통적으로 내려오는 음식을 제외하고 특별히 올리는 음식의 유무와 특별히 올리는 음식이 있다면 그 사용이유를 조사하였다. 또, 연구대상자의 가정에서 제사를 지낼 때 즐겨 쓰는 진, 나물, 과일, 탕, 적, 포, 떡, 회의 사용여부, 술, 식혜를 사용하는 제사, 제수의 가짓수를 지역별로 조사하였다.

4. 자료분석 방법

본 연구의 수집된 자료는 SPSS(Statistical Package for the Social Science) 프로그램을 이용하여 분석하였다. 분석기법으로는 연구대상자의 일반적 특성을 파악하기 위해 빈도와 백분율을 산출하였고, t-test 검증, One-way ANOVA (일원변량분석), χ^2 (Chi-square) 검증과 빈도분석을 실시하였다.

III. 연구결과 및 고찰

1. 연구대상

본 연구의 연구대상자의 일반적 특성은 Table 1과 같다. 성별로는 여자가 65.1%로, 남자 34.9%보다 많았다. 연령별로는 40대 이상이 35.6%로 가장 많았으며, 다음으로 30대 34.6%, 20대 이하 29.8% 순서로 나타났다. 종교별로는 종교가 있는 경우가 60.2%로, 없는 경우 39.8%보다 많았고, 불교가 35.3%로 가장 많았으며, 다음으로 기독교 14.2%, 기타 10.7% 순서를 차지하였다.

학력별로는 고졸 이하가 53.3%로, 대졸 이상 46.7%보다 많았다. 수입별로는 101~200만원이 39.4%로 가장 많았으며, 다음으로 100만원 이하 37.7%, 201만원 이상 22.8% 순서로 나타났다. 장남 혹은 장녀 여부별로는 장남 혹은 장녀가 아닌 경우가 57.8%로, 만이 42.2%보다 높은 분포를 보였다.

결혼 여부별로는 기혼이 69.9%로, 미혼 30.1%보다 많았다. 며느리 순위별로는 둘째 며느리 이자가 63.4%로, 맏며느리 36.6%보다 많았다. 가족형태별로는 핵가족이 83.4%로 대부분을 차지하였으며, 확대가족은 16.6%로 나타났다.

본 조사대상자의 일반적 사항을 송¹¹⁾, 장¹²⁾의 연구 결과와 비교해 보면 경기지역과 경북지역은 40대가 가장 많았고 도시지역은 다른 지역에 비해 기독교인이 많은 편이었는데, 본 조사에서는 경북지역은 30대가 가장 많았고 경기지역은 20대가 가장 많았으며, 경기지역은 불교와 기독교가 같은 비율을 나타내고 무교가 가장 많았다. 경북지역은 불교가 가장 많고 무교의 순서로 나타났다. 가족형태는 경기지역과 경북지역 모두 핵가족이 높게 나타났고 큰 차이를 나타내지 않았다.

2. 제 수

1) 특별히 올리는 제사음식

옛날부터 전해 내려오는 음식 이외에 특별히 제사

Table 1. General characteristics of the subjects

Division		Gyeonggi	Gyeongbuk	Total
Gender	Males	39(40.2)	62(32.3)	101(34.9)
	Females	58(59.8)	130(67.7)	188(65.1)
Age	20~29	60(61.9)	26(13.5)	86(29.8)
	30~39	11(11.3)	89(46.4)	100(34.6)
	Over 40	26(26.8)	77(40.1)	103(35.6)
Religion	Buddhism	23(23.7)	79(41.1)	102(35.3)
	Christian	23(23.7)	18(9.4)	41(14.2)
	None	40(41.2)	75(39.1)	115(39.8)
	The others	11(11.3)	20(10.4)	31(10.7)
Education	Graduate high school	56(57.7)	98(51.0)	154(53.3)
	College or higher	41(42.3)	94(49.0)	135(46.7)
Income level (10,000won)	<100	61(62.9)	48(25.0)	109(37.7)
	100 - 200	20(20.6)	94(49.0)	114(39.4)
	≥200	16(16.5)	50(26.0)	66(22.8)
Firstborn	Yes	48(49.5)	74(38.5)	122(42.2)
	No	49(50.5)	118(61.5)	167(57.8)
Marriage status	Married	38(39.2)	164(85.4)	202(69.9)
	Single	59(60.8)	28(14.6)	87(30.1)
Daughter-in-law	First	12(40.0)	41(35.7)	53(36.6)
	The others	18(60.0)	74(64.3)	92(63.4)
	Total	30(20.7)	115(79.3)	145(100.0)
Family size	small Family	86(88.7)	155(80.7)	241(83.4)
	large Family	11(11.3)	37(19.3)	48(16.6)
Total		97(33.6)	192(66.4)	289(100.0)

Table 2. Specially offered sacrificial ritual foods

Division	Yes	No	Total	$\chi^2(df)$	p
Gyeonggi	13(13.4)	84(86.6)	97(33.6)	0.12(1)	0.729
Gyeongbuk	23(12.0)	169(88.0)	192(66.4)		
Total	36(12.5)	253(87.5)	289(100.0)		

에 올리는 음식이 있는지 살펴본 결과는 Table 2와 같이 옛날부터 전해 내려오는 음식 이외에 특별히 제사에 올리는 음식이 없는 가정이 87.5%, 특별히 제사에 올리는 음식이 있는 가정 12.5%보다 많았으며, 지역별로는 별다른 차이를 보이지 않았다.

옛날부터 전해 내려오는 음식 이외에 특별히 제사에 음식을 올리는 이유를 살펴본 결과는 Table 3과 같이 조상의 기호도 때문에 특별히 제사에 올리는 음식이 있는 가정이 58.3%로 가장 많았고, 다음으로 계절적으로 구하기 쉬운 점 때문에 36.1%, 전해 내려오는 음식보다 조리가 간단하기 때문에 5.6% 순으로 나타났다. 따라서, 조상의 기호도 때문에 옛날부터 전해 내려오는 음식 이외에 특별히 제사에 올리는 가정이 가장 많음을 알 수 있다.

2) 제사에서 즐겨 사용하는 전유(煎油)

제사에서 즐겨 사용하는 전유의 종류를 살펴본 결과는 Table 4와 같이 경기지역은 흰살 생선이 61.9%로 가장 많았고 고기 44.3%, 야채 29.9%의 순서이고 3가지 모두를 쓴다는 19.6%로 나타났다. 경북지역은 흰살 생선과 고기, 야채를 모두 쓴다가 50.5%로 가장 많았으며 흰살 생선 29.6%, 고기 23.4%, 야채 16.7%의 순으로 나타났고 전을 쓰지 않는다는 경기지역 8.2%, 경북지역 0.5%로 아주 적게 나타났다.

지역별 제수를 조사한 박¹⁰⁾의 연구에서는 흰살 생선이 모든 지역에서 사용률이 78.8~90%로 매우 높았고, 도시와 농촌에서 완자전이 많이 사용되는 것으로 나타났다. 또 산간지역은 배추전과 고구마전이 많이

Table 3. Reasons for using special foods

Reasons	Frequency (number)	Percent (%)
Price	-	-
Favorite foods of ancestral	21	58.3
Cookery method	2	5.6
Easy to buy (seasonal food)	13	36.1
Total	36	100.0

Table 4. Grilled food material mainly used in sacrificial rites(multiple answer)

Division	Gyeonggi N=97		Gyeongbuk N=192	
	Frequency (number)	Percent (%)	Frequency (number)	Percent (%)
Plain white fish	60	61.9	57	29.6
Vegetable	29	29.9	32	16.7
Meat	43	44.3	45	23.4
All of these	19	19.6	97	50.5
The others	8	8.2	1	0.5

중복응답이므로 각 지역별 인원수를 100%로 하여 계산된 %임

사용되었고 해안지역은 새우전, 굴전, 해물전이 주로 사용하는 것으로 보고되었다. 경북 내륙지역에서는 부추전, 실파전, 배추전이 많이 사용되었으며, 안동지역에서는 묵, 두부전, 배추·무·미나리전이 주로 사용되었다^{13,15)}. 이러한 연구 결과를 종합해 볼 때 제수의 재료선택은 그 지역에서 많이 나는 산물과 밀접한 관련이 있는 것을 알 수 있다.

4) 기제사에서 즐겨 사용하는 떡

기제사에서 즐겨 사용하는 떡을 살펴본 결과는 Table 5와 같이 경기 지역은 송편이 58.8%, 절편 52.6%, 거피팥 시루떡 45.4%, 인절미 32%의 순서로 나타났다. 경북지역은 송편 51.6%, 절편 47.9%, 인절미 41.1%, 거피팥 시루떡 21.4%의 순서로 나타났다. 경기지역과 경북지역 모두 경단과 증편을 이용하는 가정은 별로 없는 것으로 나타났다. 그러나 계절적으로 여름에는 항상 증편을 이용한다는 응답도 있어서 계절적 요인도 제수의 재료 선택에서 많은 작용을 한다는 것을 알 수 있었다. 박¹⁰⁾의 연구에서는 절편과 인절미는 산간지역에서 이용률이 높게 나타났고, 농촌지역은 거피팥 시루떡과 인절미를 많이 사용하는 것으로 조사되었다. 그리고 도시와 해안지역은 송편과 인절미를 많이 사용하는 것으로 보고되었다. 송¹¹⁾의 연구에서는 경북 내륙지역이 경북 동해지역에 비해 떡의 종류가 다양하였고, 떡은¹⁴⁾ 모든 지역에서 추

석 음식인 송편을 많이 사용하였다. 본 연구결과에서도 경기지역과 경북지역 모두 송편의 이용률이 가장 높게 나타나 전통적인 제례음식 차림에 변화가 생긴 것을 알 수 있었다.

5) 제사에서 주로 쓰는 나물

제사에서 주로 쓰는 나물 종류를 살펴본 결과는 Table 6과 같이 경기지역은 고사리의 이용률이 82.5%로 가장 높고 도라지 79.4%, 숙주 61.9%, 콩나물과 시금치 50.5%로 나타났다. 경북지역은 고사리의 이용률이 87.5로 가장 높고 콩나물 79.2%, 도라지 74.5%, 시금치 59.9%, 무 49%의 순서로 나타났다. 두 지역 모두 고사리의 이용이 가장 높은 것으로 나타났고, 경기지역이 경북지역에 비하여 숙주의 이용률이 현저히 높게 나타났으며 경북지역은 경기지역보다 콩나물의 이용률이 더 높은 것으로 나타났다. 동해안 지역의 제사 음식 조사에서는¹⁵⁾ 콩나물과 도라지가 56%로 가장 많았고 고사리 55%, 시금치 49%, 숙주나물이 53%, 미나리가 37%의 순으로 나타났다. 박¹⁰⁾의 연구에서는 도시, 농촌, 산간, 해안 모든 지역에서 고사리가 93.8~100% 사용되는 것으로 나타났다. 그리고 콩나물은 산간과 해안지역에서 주로 사용되는 것으로 보고되었는데 본 연구결과에서도 경북지역에서 콩나물의 이용률이 79.2%로 높게 나타났다. 이것은 경북지방의 조사지역이 산간지역과 지리적으로 가까이 위치한 점을 고려할 때 산간지역의 콩나물이 이용이 높게 나타났다는 앞의 연구와 같은 양상을 보였다.

Table 5. Rice cake mainly used in sacrificial rites(multiple answers)

Division	Gyeonggi N=97		Gyeongbuk N=192	
	Frequency (number)	Percent (%)	Frequency (number)	Percent (%)
Jeulpyun ¹⁾	51	52.6	92	47.9
Siru-ddock ²⁾	44	45.4	41	21.4
Kyongdan ³⁾	12	12.4	5	2.6
Songpyon ⁴⁾	57	58.8	99	51.6
Ingelmi ⁵⁾	31	32	79	41.1
Jeungpyon ⁶⁾	11	11.3	24	12.5
Siru-ddock with Mung beans, sesame, pulses	19	19.6	25	13.0
The others	5	5.2	3	1.6

- 1) Jeulpyun : a flat[round] rice cake with flower pattern imprinted.
- 2) Siru-ddock : steamed rice cake.
- 3) Kyungdan : a rice cake dumpling covered with bean paste(jam); a dumpling.
- 4) Songpyun : a rice cake steamed on a layer of pine needles.
- 5) Ingelmi : a square cake made from glutinous rice(coated with bean flour).
- 6) Jeungpyon : steamed rice-cake with yeast in it.

6) 제사에 올리는 반찬의 가짓수

제사에 올리는 반찬의 가짓수를 살펴본 결과는

Table 6. Vegetables material mainly used in sacrificial rites (multiple answers)

Division	Gyeonggi N=97		Gyeongbuk N=192	
	Frequency (number)	Percent (%)	Frequency (number)	Percent (%)
Bean sprouts	49	50.5	152	79.2
Radish	35	36.1	94	49
Spinach	49	50.5	115	59.9
Broad bellflower	77	79.4	143	74.5
Bracken	80	82.5	168	87.5
Eggplant	4	4.1	23	12
Green bean sprouts	60	61.9	16	8.3
Pumpkin	11	11.3	11	5.7
Taro	15	15.5	31	16.1
Dropwort	9	9.3	21	11
Others	2	2.1	-	-

중복응답이므로 각 지역별 인원수를 100%로 하여 계산된 것임.

Table 7과 같다.

전은 2~3가지 올리는 가정이 49.1%로 가장 많았으며, 1~2가지 26.3%, 3~4가지 16.3%, 5가지 이상 8.3% 순으로 나타났다. 지역별로는 경북지역이 경기지역보다 많은 종류의 전을 제사에 올렸으나 유의적인 차이는 아니었다. 나물은 2~3가지 올리는 가정이 38.8%로 가장 많았으며, 다음으로 3~4가지 33.6%, 5가지 이상 18.3%, 1~2가지 9.35 순서로 나타났다. 지역별로는 경북지역이 경기지역보다 더 많은 종류의 나물을 제사에 올렸으며, 통계적으로도 유의한 차이를 보였다($x^2=8.12$, $p<.05$).

음청류는 1~2가지 올리는 가정이 73.7%로 대부분을 차지하였으며, 다음으로 2~3가지 20.4%, 3~4가지 4.5%, 5가지 이상 1.4% 순으로 나타났다. 지역별로는 경기지역이 경북지역보다 더 많은 종류의 음청류를 제사에 올렸고, 과일은 3~4가지 올리는 가정이 41.2%로 가장 많았으며, 다음으로 5가지 이상 29.8%, 2~3가지 24.2%, 1~2가지 4.8% 순으로 나타났다. 지역별로는 경북지역이 경기지역보다 더 많은 종류의 과일을 제사에 올렸으며, 지역에 따라 유의적인 차이를 보였다($x^2=22.55$, $p<.001$).

탕은 1~2가지 올리는 가정이 87.5%로 대부분을 차지하였으며, 다음으로 2~3가지 10.7%, 3~4가지 1.4%, 5가지 이상 0.7% 순으로 나타났다. 지역별로는 경기지역이 경북지역보다 더 많은 종류의 탕을 제사에 올렸으나 통계적으로는 유의한 차이를 보이지 않

았다.

떡은 1~2가지 올리는 가정이 72.0%로 가장 많았으며, 다음으로 2~3가지 25.6%, 3~4가지 2.4% 순으로 나타났다. 지역별로는 경북지역이 경기지역보다 많은 종류의 떡을 제사에 올렸다. 한과는 1~2가지 올리는 가정이 68.5%로 가장 많았으며, 다음으로 2~3가지 26.6%, 3~4가지 4.2%, 5가지 이상 0.3% 순으로 나타났다. 지역별로는 경기지역이 경북지역보다 더 많은 종류의 한과를 제사에 올렸으며, 지역에 따라 유의한 차이를 보였다($x^2=33.31$, $p<.001$).

이상과 같이 떡과 음청류, 탕, 한과는 1~2가지를 제사에 올리는 가정이 가장 많은 반면에 전과 나물은 2~3가지를, 과일은 3~4가지 올리는 가정이 가장 많았다. 지역별로는 경북지역이 경기지역보다 더 많은 종류의 나물과 과일을 제사에 올렸고, 경기지역이 경북지역보다 더 많은 종류의 한과를 제사에 올리는 것으로 나타났다. 지역별 제수의 가짓수를 조사에서는^{10, 16)} 탕은 사용하지 않는 경우가 많았으며 사용할 경우 도시, 농촌, 산간지역은 3가지가 가장 많고 해안지역은 1가지가 많이 사용되는 것으로 보고되었다. 적은 대부분 3가지를 이용했고, 또는 대부분 한가지를 이용하였으며 나물은 도시, 농촌, 해안지역이 3가지, 산간지역은 5가지로 나타났다. 본 연구 결과에서도 경북지역이 경기지역보다 나물의 가짓수가 높게 나타나 지역 산물의 이용이 높은 것을 알 수 있다. 또 떡은 대체로 1가지를 많이 사용하였고 한과는 해안지역에서

Table 7. Number of side dishes offered to sacrificial rituals

Division		1~2	2~3	3~4	Over 5	Total	x^2 (df)	p
Fried food	Gyeonggi	31(32.0)	49(50.5)	14(14.4)	3(3.1)	97(33.6)	6.91 (3)	0.075
	Gyeongbuk	45(23.4)	93(48.4)	33(17.2)	21(10.9)	192(66.4)		
	Total	76(26.3)	142(49.1)	47(16.3)	24(8.3)	289(100.0)		
Rice cake	Gyeonggi	75(77.3)	19(19.6)	3(3.1)	-	97(33.6)	2.92 (2)	0.233
	Gyeongbuk	133(69.3)	55(28.6)	4(2.1)	-	192(66.4)		
	Total	208(72.0)	74(25.6)	7(2.4)	-	289(100.0)		
Vegetables	Gyeonggi	12(12.4)	45(46.4)	29(29.9)	11(11.3)	97(33.6)	8.12 [*] (3)	0.044
	Gyeongbuk	15(7.8)	67(34.9)	68(35.4)	42(21.9)	192(66.4)		
	Total	27(9.3)	112(38.8)	97(33.6)	53(18.3)	289(100.0)		
Beverage	Gyeonggi	67(69.1)	25(25.8)	5(5.2)	-	97(33.6)	4.64 (3)	0.200
	Gyeongbuk	146(76.0)	34(17.7)	8(4.2)	4(2.1)	192(66.4)		
	Total	213(73.7)	59(20.4)	13(4.5)	4(1.4)	289(100.0)		
Fruits	Gyeonggi	7(7.2)	32(33.0)	46(47.4)	12(12.4)	97(33.6)	22.55 ^{***} (3)	0.000
	Gyeongbuk	7(3.6)	38(19.8)	73(38.0)	74(38.5)	192(66.4)		
	Total	14(4.8)	70(24.2)	119(41.2)	86(29.8)	289(100.0)		
Tang <soup>	Gyeonggi	83(82.6)	12(12.4)	-	2(2.1)	97(33.6)	6.39 (3)	0.094
	Gyeongbuk	169(88.0)	19(9.9)	4(2.1)	-	192(66.4)		
	Total	252(87.5)	31(10.7)	4(1.4)	2(0.7)	289(100.0)		
Korean cookies	Gyeonggi	46(47.4)	45(46.4)	6(6.2)	-	-	33.31 ^{***} (4)	0.000
	Gyeongbuk	152(79.2)	32(16.7)	6(3.1)	1(0.5)	1(0.5)		
	Total	198(68.5)	77(26.6)	12(4.2)	1(0.3)	1(0.3)		

Table 8. Kinds of alcohols used in sacrificial rites

Division	Cheongju ¹⁾	Kayangju ²⁾	Fruit Wine	Soju	Makkolli ³⁾	Whisky	The others	Total	χ^2 (df)	p
Gyeonggi	74(76.3)	3(3.1)	2(2.1)	7(7.2)	10(10.3)	-	1(1.0)	97(33.6)	30.88***	0.000
Gyeongbuk	108(56.3)	3(1.6)	-	4(2.1)	71(37.0)	1(0.5)	5(2.6)	192(66.4)	(6)	
Total	182(63.0)	6(2.1)	2(0.7)	11(3.8)	81(28.0)	1(0.3)	6(2.1)	289(100.0)		

1) Cheongju : Clear strained rice wine
 2) Kayangju : Home - brewed liquor
 3) Makkolli : raw[unrefined] rice wine; home brew
 *** p<.001

는 사용하지 않는 경우가 높았으며 과일은 농촌지역에서 여러 가지를 사용하는 것으로 나타났다. 이러한 연구결과를 종합해 볼 때 적, 나물은 대체적으로 3가지, 포, 떡은 1가지를 사용한 것을 알 수 있다. 「사례편람」¹⁷⁾에 의하면 메, 국은 신위수대로 해야 하기 때문에 합해서 짝, 홀수를 지킬 수 없으며, 떡·면은 곡식으로 만들고 같은 줄에 놓기 때문에 합해서 짝수여야 하며, 탕은 고기와 생선이 재료이고 한 줄에 놓기 때문에 홀수여야 한다. 또한 적은 모두 고기와 생선의 재료이며 한 줄에 놓으므로 합해서 홀수여야 하며, 과는 짝수여야 한다는 기록이 있다.

7) 제사에서 주로 사용하는 술

제사에 주로 사용하는 술을 살펴본 결과는 Table 8과 같이 청주를 사용하는 가정이 63.0%로 가장 많았고, 다음으로 탁주를 사용하는 가정도 28.0%로 비교적 많았으며, 가양주와 과실주, 소주, 양주를 사용하는 가정은 매우 적었다. 경기지역이 경북지역보다 제사에 청주를 많이 사용하였고, 경북지역은 경기지역보다 탁주를 보다 많이 사용하였으며, 통계적으로도 유의적인 차이를 보였다($\chi^2=30.88$, $p<.001$). 따라서 지역에 따라 제사에 주로 사용하는 술 종류가 차이가 있음을 알 수 있다. 지역별 제수를 조사에서는^{9,10)} 청주의 사용률은 모든 지역에서 70%이상을 보였고, 탁주는 산간과 농촌지역에서 다른 지역에 비하여 사용되는 경우가 많았다.

8) 제사에서 주로 쓰는 과일 종류

제사에서 사과, 배, 감을 제외하고 주로 쓰는 과일 종류를 살펴본 결과는 Table 9와 같이 경기지역은 수박 61.9%, 밀감 47.4%, 포도 44.3%, 참외 24.7%, 없다 17.5%의 순으로 나타났고, 바나나와 메론은 각각

15.5%, 1.0%의 응답을 보였다. 경북지역은 수박 82.8%, 밀감 59.9%, 포도 54.7%, 참외 51.6%, 바나나 27.1%의 순으로 나타났다. 메론은 3.1%의 응답을 보였으며, 없다는 응답은 경북지역이 3.1%로 아주 적게 나타나 경기지역보다 과일의 종류가 다양한 것을 알 수 있다. 계절과일인 수박, 포도, 귤은 모든 지역에서 사용되었다^{10,15)}.

9) 제사에서 즐겨 쓰는 탕의 종류

제사에서 즐겨 쓰는 탕을 살펴본 결과는 Table 10과 같이 육탕을 사용하는 가정이 82.7%로 대부분을 차지하였으며, 어탕과 계탕, 조개탕, 소탕, 나물탕을 사용하는 가정은 매우 적은 것으로 나타났다.

지역별로는 경북지역이 경기지역보다 육탕을 많이 사용하였으나 통계적으로는 유의적인 차이를 보이지 않았다. 따라서, 지역에 따라 제사에서 즐겨 쓰는 탕 종류는 차이가 없음을 알 수 있다. 윤¹⁴⁾의 연구에서는 제수가 지역별로 다양한 것을 나타냈다. 경기지역은 소고기국이 많이 사용되었고 경북 내륙지방과 안동지

Table 9. Kinds of Fruit mainly used in sacrificial rites (multiple answers)

Division	Gyeonggi N=97		Gyeongbuk N=192	
	Frequency (number)	Percent (%)	Frequency (number)	Percent (%)
Watermelon	60	61.9	159	82.8
Sweet melon	24	24.7	99	51.6
Banana	15	15.5	52	27.1
Grape	43	44.3	105	54.7
Orange	46	47.4	115	59.9
Melon	1	1.0	6	3.1
Nothing	17	17.5	6	3.1
The others	5	5.2	2	1.0

중복응답이므로 각 지역별 인원수를 100%로 하여 계산된 %임

Table 10. Materials of Tang(stew) mainly used in sacrificial rites

Division	Meat	Fish	Chicken	Shellfish	Bean curd	Vegetable	Not used	The others	Total	χ^2 (df)	p
Gyeonggi	78(80.4)	6(6.2)	1(1.0)	1(1.0)	6(6.2)	2(2.1)	2(2.1)	1(1.0)	97(33.6)	6.44(7)	0.490
Gyeongbuk	161(83.9)	16(8.3)	2(1.0)	2(1.0)	9(4.7)	1(0.5)	-	1(0.5)	192(66.4)		
Total	239(82.7)	22(7.6)	3(1.0)	3(1.0)	15(5.2)	3(1.0)	2(0.7)	2(0.7)	289(100.0)		

Table 11. Material of “Po” mainly used in sacrificial rites

Division	Cod	Cuttlefish	Flatfish	Beef	Octopus	The others	Total	$\chi^2(df)$	p
Gyeonggi	62(63.9)	11(11.3)	2(2.1)	14(14.4)	6(6.2)	2(2.1)	97(33.6)	18.92**	0.002
Gyeongbuk	115(59.9)	53(27.6)	2(1.0)	10(5.2)	4(2.1)	8(4.2)	192(66.4)	(5)	
Total	177(61.2)	64(22.1)	4(1.4)	24(8.3)	10(3.5)	10(3.5)	289(100.0)		

Po : dried slices of meat seasoned with spices.

** p<.01

역은 나물국이 주로 이용되었으며 경기지역과 경북 내륙지역에서는 육탕, 경북 동해지역에서는 어탕이 많이 사용되었다^{15,16)}.

10) 제사에서 주로 쓰는 포의 종류

제사에서 주로 쓰는 포 종류를 살펴본 결과는 Table 11과 같이 대구포를 사용하는 가정이 61.2%로 가장 많았으며, 다음으로 오징어포 22.1%, 육포 8.3%, 문어포 3.5%, 광어포 1.4% 순으로 나타났다.

지역별로는 경기지역이 경북지방보다 대구포를 많이 사용하였고, 경북지방이 경기지역보다 오징어포를 많이 사용하였으며, 통계적으로도 유의적인 차이를 보였다($\chi^2=18.92, p<.001$). 따라서 지역에 따라 제사에서 주로 쓰는 포 종류가 차이가 있음을 알 수 있다. 경기와 경북 내륙지역에서는 북어포와 육포가 사용되었으며, 경북 동해지역에서는 육포가 거의 사용되지 않고, 오징어포, 대구포 등 어포만이 사용되는 것으로 나타났다^{11,13,14)}.

11) 회 사용 여부

제사에 회를 사용하는지 살펴본 결과는 Table 12와 같이 회를 사용하지 않는 가정이 95.8%로 대부분을 차지하였으며, 회를 사용하는 가정은 4.2%로 매우 적었다. 지역별로는 경기지역과 경북지역이 커다란 차이 없이 대부분의 가정에서 회를 사용하지 않았다.

12) 제사에서 주로 쓰는 적의 재료

제사에서 주로 쓰는 적의 재료를 살펴본 결과는 Table 13과 같이 경기지역은 육적 92.8%, 어적 64%, 누름적(화양적, 고기와 채소류를 꼬지에 꽂은 것) 48.5%, 소적(두부) 38.1%, 파적 20.6%, 김치적 7.2%, 봉적 6.2%로 나타났고 경북지역은 육적 73%, 어적 63.5%, 소적 42.2%, 누름적 (화양적, 고기와 채소류를 꼬지에 꽂은 것) 32.3%, 파적 16.7%, 봉적 6.8%, 김치적 1.6%로 나타났다. 두 지역모두 육적을 가장 많이

Table 12. Use of raw fish in rites

Division	Yes	No	Total	$\chi^2(df)$	p
Gyeonggi	3(3.1)	94(96.9)	97(33.6)	0.41(1)	0.521
Gyeongbuk	9(4.7)	183(95.3)	192(66.4)		
Total	12(4.2)	277(95.8)	289(100.0)		

사용하는 것으로 나타났고 어적과 소적, 누름적(화양적, 고기와 채소류를 꼬지에 꽂은 것)의 사용은 비교적 높은 것을 알 수 있었다.

육적은 경북 내륙지역이 경북 동해지역에 비해 사용되는 경우가 많았고⁹⁾ 도시, 농촌, 산간지역에서는 육적, 어적, 소적, 봉적, 누름적이 주로 사용되었으며, 특히 산간지역에서는 부추적, 미나리적과 같은 채소적이 많이 사용되었고, 해안지역은 어적이 많이 사용되었다고 보고하였다^{10,14)}.

13) 제사에서 주로 사용하는 갱의 재료

제사에서 주로 사용하는 갱의 재료를 살펴본 결과는 Table 14와 같이 소고기국을 사용하는 가정이 71.6%로 가장 많았고, 다음으로 나물국을 쓰는 가정도 20.8%로 비교적 많았으며, 미역국과 토란국, 형갱(상어, 방어, 무, 파를 사용)을 쓰는 가정과 국을 사용하지 않는 가정은 매우 적었다.

지역별로는 경기지역이 경북지역보다 갱의 재료로 소고기국을 많이 사용하였고, 경북지역이 경기지역보다 나물국을 많이 사용하였으며, 통계적으로도 유의한 차이를 보였다($\chi^2=19.15, p<.05$). 따라서 지역에 따라 사용하는 갱의 재료가 차이가 있음을 알 수 있다.

14) 식혜를 사용하는 제사

식혜를 사용하는 제사를 살펴본 결과는 Table 15와

Table 13. Material of “Jek” (skewer) mainly used in sacrificial rites(multiple answer)

Division	Gyeonggi N=97		Gyeongbuk N=192	
	Frequency (number)	Percent (%)	Frequency (number)	Percent (%)
Meat	90	92.8	140	73
Fish	62	64	122	63.5
Bean curd	37	38.1	81	42.2
Chicken	6	6.2	13	6.8
Green onion	20	20.6	32	16.7
Nurem	47	48.5	62	32.3
Kimchi	7	7.2	3	1.6
Not used	3	3.1	2	1.0
The others	3	3.1	1	0.5

중복응답이므로 각 지역별 인원수를 100%로 하여 계산한 %임

Table 14. "Keng"(Soup) material mainly used in sacrificial rites

Division	Beef	Brown Seaweed	Vegetable	Taro	Hyung keng	Not used	The Others	Total	χ^2 (df)	P
Gyeonggi	76(78.4)	6(6.2)	9(9.3)	3(3.1)	2(2.1)	1(1.0)	-	97(33.6)	19.15**	0.004
Gyeongbuk	131(68.2)	5(2.6)	51(26.6)	2(1.0)	-	1(0.5)	2(1.0)	192(66.4)	(6)	
Total	207(71.6)	11(3.8)	60(20.8)	5(1.7)	2(0.7)	2(0.7)	2(0.7)	289(100.0)		

** p<.01

Table 15. Sacrificial rites used sikhae¹⁾(multiple answers)

Division	Gyeonggi N=97		Gyeongbuk N=192	
	Frequency (number)	Percent (%)	Frequency (number)	Percent (%)
Kijersa ²⁾	30	31	20	10.4
New year's	48	49.5	57	29.7
Hangawi-Chusok ³⁾	70	72.2	49	25.5
Sije ⁴⁾	13	13.4	2	1.0
Not used	29	29.9	81	42.2

중복응답이므로 각 지역별 인원수를 100%로 하여 계산한 %임

- 1) Sik-hae : a sweet drink made from fermented rice
- 2) Kijersa : a memorial service held on an anniversary of a person's death
- 3) Chusok : the Korean (version of) Thanksgiving Day (celebrated on the 15th day of the eighth lunar month); Harvest Moon Day[Festival].
- 4) Sije : ancestor-memorial services performed in each season of the year.

같이 경기지역은 추석차례가 72.2%로 가장 많고, 정초차례 49.5%, 기제사 31%, 사용하지 않는다 29.9%, 시제 13.4%의 순서로 나타났다. 경북지역은 식혜를 사용하지 않는다 42.2%로 가장 많았고 정초차례 29.7%, 추석차례 25.5%, 기제사 10.4%, 시제 1.0%의 순서로 나타났다. 이상과 같이 경기지역이 경북지역보다 식혜를 제사에 많이 사용하는 것으로 조사되었다. 그리고 기제사나 시제보다는 차례제사에서 식혜를 이용하는 경우가 높게 나타났다. 도시와 농촌지역은 식혜의 사용률이 62.1~62.7%로 비교적 높았고 해안지역은 사용하지 않는 경우가 많은 것으로 나타났다^{10,16)}. 경북 동해지역에서는 생선식혜가 많이 사용되었고 식혜의 이용률은 경기지역과 안동지역에서 높게 나타났다¹⁵⁾.

V. 요약 및 결론

본 연구는 한국 제수음식의 지역적 특성을 알아보기 위하여 경기도, 경북 지역의 제수를 조사, 비교하여 현대 제수문화의 양상을 파악하고 바람직한 제례음식문화의 정립을 위한 것이다.

전통적으로 내려오는 제수이외에 특별히 올리는 음식도 있었으며 지역별 차이는 없었다. 특별한 음식을 올리는 이유로는 조상의 기호도 때문이 가장 높았다.

제사에 즐겨 사용하는 전의 재료는 경기지역은 흰살 생선, 고기, 야채의 순으로 사용률이 나타났고 경북지역은 흰살 생선과 야채, 고기 3가지 모두를 사용한다가 가장 높게 나타났다. 즐겨 사용하는 떡은 경기지역은 송편, 절편, 거피팥 시루떡의 순이었고, 경북지역은 송편, 절편, 인절미, 거피팥 시루떡의 순으로 나타났다. 주로 쓰는 나물은 경기지역은 고사리, 도라지, 숙주, 콩나물의 순이고, 경북지역은 고사리, 콩나물, 도라지, 시금치의 순으로 나타났다. 경기지역과 경북지역 모두 고사리의 사용률이 가장 높게 나타났다. 반찬의 가짓수는 나물은 2~3가지, 과일은 3~4가지가 가장 많았고 경북 지역이 경기지역보다 나물과 과일의 가짓수가 좀더 많은 것으로 나타났다. 한과는 1~2가지를 올리는 가정이 가장 많았는데 경북지역보다 경기지역이 더 많은 한과를 제사에 올리는 것으로 조사되었다.

제주는 경기지역이 청주를 많이 사용하였고 경북지역은 청주보다 탁주의 이용률이 보다 높게 나타났다. 탕의 재료로는 육탕이 가장 많았으며 지역별 차이는 보이지 않았다. 포는 경기지역은 대구포를 가장 많이 사용하였고 경북지역은 오징어포를 많이 사용하는 것으로 나타났다. 제사에서 회는 사용하지 않는 가정이 대부분이었으며 지역별 차이는 없었다. 적의 재료로는 육적이 가장 많았고 어적, 소적, 누름적의 순이었다. 갯은 소고기국을 사용하는 가정이 가장 많았고 경북지역이 경기지역보다 나물국을 사용하는 가정이 비교적 많았다. 제사에서 식혜를 대부분 사용하는 것으로 나타났으며 경기지역은 추석차례에 가장 많이 사용하고 경북지역은 정초차례에서 가장 많이 사용하였다.

이와 같이 제사 음식은 조상의 기호도를 반영한 상차림으로 변화하고 있으며, 계절 식품이나 지역별로 구입이 용이한 재료를 사용하는 경향을 보이고 있다. 또한 조리 방법에 있어서도 현대인의 식생활 양상에 따라 변화되어 가고 있는 추세이다. 따라서 현대의 바람직한 제수 문화를 위해서는 전통을 지키면서도 현

대부분이었으며 지역별 차이는 없었다. 적의 재료로는 육적이 가장 많았고 어적, 소적, 누름적의 순이었다. 갯은 소고기국을 사용하는 가정이 가장 많았고 경북지역이 경기지역보다 나물국을 사용하는 가정이 비교적 많았다. 제사에서 식혜를 대부분 사용하는 것으로 나타났으며 경기지역은 추석차례에 가장 많이 사용하고 경북지역은 정초차례에서 가장 많이 사용하였다.

실적 생활 양식을 반영하는 음식 재료의 사용과 조리법을 개발해 나가야 할 것이다.

참고문헌

1. Choi, KD : The worship for ancestor and performance. Korean Cultural Anthropology, 18:175, 1986
2. <http://my.dreamwiz.com>, The story of the rituals of Choi, BW. 2002
3. Chang, CS : A study on the tradition of Korean culture through wedding and ritual ceremony in a rapid changed society (Area of wedding and ritual ceremony). Korean Cultural Anthropology, 7th, 1975
4. Lee, HS : A study on the cooperation of the family through the rituals. Master thesis, The Youngnam University of Korea, 1983
5. Seo, BJ : Research on the ideas of the ancestor worship. Master thesis, The Ewha Women's University of Korea, 1983
6. Kim, KJ : Research on the Korean ritual foods. The Sungshin Women's University of Korea, Educational Dept., 1968
7. 민족문화추진회지 : 서울 민족문화 추진 출판소, 1968
8. Kim, HS and Whang, CS : Regional comparison on the acting ceremony of Korean rituals. Korean J. Dietary Culture, 6(2):91, 1991
9. Yoon, SK : Dietary culture for sacrificial rituals and foods in Andong area(I) - Bulchunwi sacrificial rituals and foods. Korean J. Dietary Culture, 11(2):439, 1996
10. Park, KR : A study on the regional comparison of Korean ritual culture. Doctoral thesis, The Chungang University of Korea, 2000
11. Song, WK : Research on the rituals and ritual food of Gyungshangbuk-do Province, Master thesis, The Andong University of Korea, 1999
12. Chang, EJ : Research on the recognition, dietary habits and preference about the traditional foods-focused on the housewives of Seoul and Gyunggi-do Province. Master thesis, The Hanyang University of Korea, 1995
13. Kim, IO : Research on the ritual foods of ritual ceremony. Master thesis, The Sungshin Women's University of Korea, 1989
14. 김기숙 외 4명 : 식품과 음식문화, 교문사, 2000
15. Yoon, SK and Park, MN : A Study on the dietary culture of east sea province in Gyungshangbuk-do (II). Korean J. Dietary Culture, 14(2):83, 1999
16. Park, SC : A study on the recognition of ritual ceremony and the sense on the house life of housewives in the city. Master thesis, The Sungshin Women's University of Korea, 1986
17. 이색 : 사례편람. 이수영 역, 이화문화출판사, 1992

(2003년 4월 3일 접수, 2003년 6월 30일 채택)