

한국 전통 폐백음식에 대한 인식과 전망(II)

- 대구지역을 중심으로 -

한재숙^{1)†} · 이연정²⁾ · 이수영¹⁾

¹⁾영남대학교 생활과학대학 가정관리학과, ²⁾경주대학교 외식사업전공

A Study on the Recognition and Prospect for Korean Traditional Pyebaek Foods in Daegu Area(II)

Jae-Sook Han^{1)†}, Yeon-Jung Lee²⁾ and Su-Yeung Lee¹⁾

¹⁾Department of Home Management, Yeungnam University, Korea

²⁾Department of Food service management, Gyeongju University, Korea

Abstract

This study was performed by questionnaire to investigate the recognition and prospect for Korean traditional Pyebaek Foods. The subjects of this study consisted of 621 housewives in Daegu area. The results were summarized as follows: The most people(94.2%) had ever seen Pyebaek refreshments before, and most had seen them in wedding halls(62.5%) The reason they do prepare Paebaek refreshments was 'it's tradition'(44.9%), and they considered this tradition as a public moral. The peoples who had prepared Pyebaek refreshments at home consisted 51.0% and those who had purchased at caterer was 59.5%. The reason for preparing the refreshments at home was usually 'it's true-hearted' (48.8%) and the reason for hiring specialists was 'it's more convenient' (38.7%). Opinions about cooking method were mostly 'complicated'(79.8%), and the knowledge score for cooking methods was low in 2.80. 31.3% of respondents reported inheriting their recipes from their mother. 43.3% of the respondents thought it would be 'transmitted only a part' on prospects for Pyebaek refreshments. 31.5% of the respondents said the improvement plan should be 'focused on development of various Pyebaek refreshments with modern senses' and 30.4% that the industrialization should be effected through 'publicity activities and education about its excellence'. People had to experience the Pyebaek in the right way and to understand its real meaning better in order not to consider it as an evil custom, empty formality and vanity.

Key words : Pyebaek foods, traditional food, recognition, prospect.

I. 서 론

각 나라의 혼례음식은 그 민족의 고유한 역사적 배경과 문화적 특징을 지니고 그 지역의 특성에 맞게 전승되어지는 음식(조후중 1996, 윤숙경 1997, 정혜경 1997)으로서 각 나라의 특성과 맛, 모양을 지니면서도 그 지역의 기후와 풍토에 맞

는 식품 재료와 조리방법, 저장가공법이 발달하였으며 그에 따른 식생활 예절과 의례음식 규범(이동후 1996, 이춘자 1997, Yim 1984) 등이 생겨나게 되었고 우리나라도 예외는 아니다.

혼례란 각기 다른 생활 배경과 환경 속에서 자란 각자의 개성을 지닌 두 남녀간의 결합을 사회적으로 인정받는 의식(Yun 1997, 윤숙경 등 1997, Kang & Lee 2000)으로써 개인적으로는 성년이 되었다는 뜻이고, 가정적으로는 두 집안의 결합으로 인하여 가족 구성원의 증가와 번영을 상징하는 의미가 있어 혼례는 사회적으로 큰 의미를 가져다준다(Son

†Corresponding author : Jae-Sook Han, Tel: 053-810-2861,
Fax: 053-816-0420, E-mail : jaesook@yu.ac.kr

1990). 그러나 산업구조의 변화로 농경문화가 우리 생활의 근간이었던 과거와는 달리 오늘날은 현대화라는 변화의 흐름으로 고도의 경제성장과 산업화에 따른 사회·경제적인 요인과 식생활에 대한 가치관이 달라져 혼례문화의 중요성이나 의미에도 많은 변화를 가져왔다(김시황 1994, 박선웅 1999, Cho 등 1988, Sim 등 2000).

혼례음식 중에서도 폐백, 이바지의 풍속은 지금까지도 이어져오고 있으며 이중에서도 폐백음식은 며느리가 될 사람이 시부모에게 드릴 음식으로 그 음식의 종류는 지방과 가문에 따라 차이가 있긴 하지만 밥, 대추, 편포, 닭, 엿, 술, 유과, 약과, 적이나 전 등이 자주 올려진다(이재 1983, 이춘자 등 1997, Kang 1996, Huh 1996)고 보고되었다.

이러한 폐백음식을 전통사회의 주부들이 가정에서 손수 장만하였다면, 근래에는 국민소득의 증가와 생활수준의 향상, 여성의 교육기회 증대로 사회 참여도가 많아져 현대사회의 주부들은 바쁜 생활 속에 편리성과 다양성, 경제성과 신속성 등을 고려해 전문업체를 이용하는 경향이 늘고 있고(정혜경 등 1997, 이효지 1998, 조후종 1996, Han 1993, Ro 등 2001), 가정에서 직접 조리해서 준비하는 경우는 점점 줄어들고 있는 실정이다. 뿐만 아니라 가정 내에서 폐백음식의 조리법을 배울 기회는 더욱 더 줄어들고 있고 전통답습이라는 명목 하에 지나치게 허폐화하는 경향이 되면서 폐백음식 전문점의 상술이 지나치게 개입되는 폐단도 문제점으로 드러나고 있다. 뿐만 아니라 현대인의 입맛에 맞는 조리방법의 부족, 간편화된 레시피의 개발 필요성, 교육, 홍보의 부족 등도 문제점으로 드러나고 있다. 따라서 폐백음식의 조리법에 대한 산·학·연 합동의 꾸준한 연구와 교육, 대중홍보 등을 통해 주변에서 많이 접할 수 있도록 하는 것이 중요하다고 여겨지며 전통성과 현대화가 부합되는 조리법으로 개선·보완을 해나간다면 폐백음식문화는 더욱 계승·발전할 수 있을 것으로 생각된다.

따라서 본 연구에서는 대구지역 주부들을 대상으로 하여 폐백음식의 조리법에 대한 인식과 전망을 살펴보고 우리 고유의 미풍양속인 폐백음식을 보다 더 계승·발전할 수 있는 방안을 모색하고자 하였다.

II 조사대상 및 방법

1. 조사대상 및 기간

조사대상은 대구지역에 거주하는 30대 이상의 주부를 대상으로 하였고 2001년 3월 5일에서 3월 30일 사이에 예비조사를 실시하였으며, 이를 통해 설문지상의 미비한 점을 다시 수정·보완하여 2001년 6월 10일에서 7월 8일 사이에 대구

시를 남구, 동구, 서구, 중구로 나누어 여자 중·고등학교 4개교의 어머니와 그 외 복지회관의 어머니를 대상으로 본 조사를 실시하였다. 설문지는 900부를 배부하여 726부를 회수하였으며 회수된 설문지 중 불완전하거나 미 기재 응답한 것을 제외하고 그 중 유효한 설문지 621부(85.5%)를 자료분석에 이용하였다.

2. 조사내용 및 자료분석

조사대상자의 연령, 교육수준, 며느리 순위, 결혼지속년수, 결혼한 자녀수, 혼례형태, 가족형태를 살펴보고 먼저 폐백음식의 이용과 그 이유를 알아보고자 폐백음식을 본 경험과 장소, 폐백음식을 장만하는 이유, 가정과 전문점의 이용경험과 그 이유 등 5개 항목에 대해 조사하였다. 둘째로 폐백음식의 조리법에 대한 인식을 파악하고자 조리방법에 대한 견해와 인지도, 조리법의 진수자 등 3개 항목에 관해 조사하였으며 특히, 조리방법에 대한 인지도는 '아주 잘 알고 있다' 5점, '조금 알고 있다' 4점, '보통이다' 3점, '그다지 잘 모른다' 2점, '전혀 모른다' 1점을 주어 5점 Likert 척도를 사용하였다. 셋째로는 폐백음식의 전망을 파악하고 계승·발전을 도모하고자 발전전망, 계승·발전방안, 산업화방안 등 3개 항목에 대하여 조사하였다.

자료의 통계처리는 SPSS/PC⁺ 10.0 package program을 이용하여 빈도, 백분율, 평균을 구하고, 각 변수에 따른 유의성 검증은 χ^2 -test와 t-test, One-way ANOVA를 이용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 사항은 표 1에서 보는 바와 같이 주부 621명으로 연령은 40대가 46.5%로 가장 많았으며 교육수준은 고졸이 54.1%로 가장 많았다. 며느리 순위는 맏며느리가 45.7%로 가장 많았고 결혼지속년수는 11~20년이 39.5%로 가장 많았으며, 결혼한 자녀수는 없다가 75.5%로 가장 많았다. 혼례형태는 신식혼례가 85.2%, 전통혼례가 14.8% 행한 것으로 나타났고 가족형태는 핵가족이 79.2%로 많았다.

2. 폐백음식의 이용과 그 이유

1) 폐백음식을 본 경험과 장소

폐백음식을 본 경험과 본 장소에 대한 조사결과는 표 2와 같으며 폐백음식을 한 번이라도 본 경험이 '있다'가 94.2%였고, '없다'가 5.8%로 나타나 대부분의 주부가 폐백음식을 본 경험이 있는 것으로 나타났다.

Table 1. General characteristics of the subjects

Variable	Group	N(%)
Age	30~39	156(25.1)
	40~49	289(46.5)
	50 over	176(28.3)
	Total	621(100.0)
Education	≤ Middle school	129(20.8)
	High school	336(54.1)
	≥ College	156(25.1)
	Total	621(100.0)
Rank of daughter-in-law	First	283(45.7)
	Second	179(28.9)
	Third over	157(25.4)
	Total	619(100.0)
Years of married life(year)	1~10	99(15.9)
	11~20	245(39.5)
	21~30	203(32.7)
	31 over	74(11.9)
	Total	621(100.0)
Number of married children	None	468(75.5)
	1 child	65(10.5)
	2 children over	87(14.0)
	Total	620(100.0)
Wedding style	Korean traditional	92(14.8)
	Western	529(85.2)
	Total	621(100.0)
Family style	Extended	129(20.8)
	Nuclear	492(79.2)
	Total	621(100.0)

폐백음식을 본 장소로는 '예식장에서 본 적이 있다가 62.5%로 가장 많았고, '폐백음식 전문점'에서 46.4%, '친척집'에서 44.8%, '시장·떡집'에서 41.1%, '본인의 집'에서 19.5%, '메스컴'에서 18.8%, '이웃집이나 잡지'에서 17.9%가 본 경험이 있는 것으로 나타났다.

2) 폐백음식을 장만하는 이유

폐백음식을 장만하는 이유를 조사한 결과는 그림 1에서

Table 2. Experience and the place have ever seen Pyebaek refreshments

Variables	Have	None	N(%)	
Experience have ever seen	583(94.2)	36(5.8)	619(100.0)	
place	The wedding ceremony hall	388(62.5)	233(37.5)	621(100.0)
	The market and rice cake's house	255(41.1)	366(58.9)	621(100.0)
	Home	121(19.5)	500(80.5)	621(100.0)
	Special Paebaek foods store	288(46.4)	333(53.6)	621(100.0)
	Relatives' house	278(44.8)	343(55.2)	621(100.0)
	Mass media	117(18.8)	504(81.2)	621(100.0)
	Neighbor, magazine	111(17.9)	510(82.1)	621(100.0)

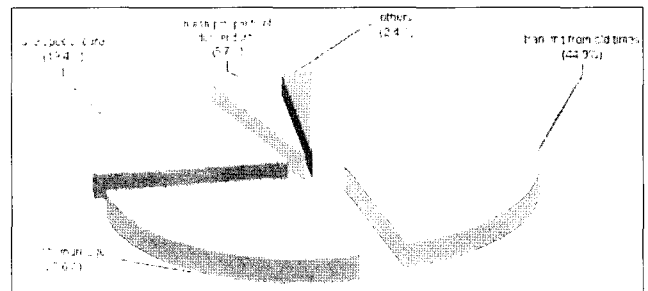


Fig. 1. The reason why Pyebaek refreshments prepared. (N=613)

보는 바와 같이 '옛날부터 전해 내려온 전통이라서'가 44.9%로 가장 높게 나타났고 그 다음으로는 '결혼의 의미를 신성하게 하므로'가 27.6%, '정성이 깃들여 있어서' 19.4%, '자손 번창의 의미를 가지므로'가 5.7%, 기타(외관이 아름다워서, 조리방법이 독특해서)가 2.4% 등의 순서로 나타났다.

3) 가정에서 직접 만든 경험과 전문점에서 구입한 경험

폐백음식을 가정(본인의 집 혹은 친척집)에서 직접 만들어본 경험이 있는지에 대하여 조사한 결과는 표 3과 같으며 '있다'가 51.0%, '없다'가 49.0%로 조사대상자중 거의 절반 정도가 본인의 집 혹은 친척집에서 직접 폐백음식을 만들어본 경험을 가지고 있는 것으로 나타났다. 환경변인에 따라서는 연령($P<0.01$)이 높을수록(50대 66.9%, 40대 51.7%, 30대 31.8%), 교육수준($P<0.1$)이 낮을수록(중졸 이하 62.8%, 고졸 49.8%, 전문대졸 이상 43.5%), 결혼지속년수($P<0.05$)가 길수록(31년 이상 80.8%, 21~30년 55.3%, 11~20년 49.6%, 1~10년 23.5%), 결혼한 자녀수($P<0.1$)가 많을수록(2명 이상 66.3

%, 1명 60.9%, 없다 46.6%), 신식혼례보다는 전통혼례 ($P<.001$)를 올린 사람(전통혼례 71.1%, 신식혼례 47.5%)이, 핵가족보다는 확대가족($P<.001$)인 경우(확대가족 71.1%, 핵가족 47.5%)가 가정에서 직접 폐백음식을 만들어본 경험을 많이 가지고 있는 것으로 나타났다.

반면에 폐백음식 전문점에서 구입한 경험이 있는지에 대하여 조사한 결과(표 3)를 살펴보면 '있다'가 59.5%, '없다'가 40.5%로 조사대상자의 절반 이상이 전문점에서 구입한 경험을 가지고 있는 것으로 나타났다. 환경변인에 따라서는 결혼한 자녀수($P<.01$)가 많을수록(2명 이상 73.6%, 1명 67.7%, 없다 55.9%) 폐백음식 전문점에서 구입한 경험이 많은 것으로 나타났다. 또한 결혼지속년수에 따라서는 1~10년(71.7%)과 31년 이상(71.6%)이 21~30년(55.7%)과 11~20년(54.1%) 보다 폐백음식 전문점에서 구입한 경험이 많은 것으로 나타나 자신이 최근에 결혼한 10년 미만의 주부나 결혼한 자녀를 둔 31년 이상의 주부들이 폐백음식전문점에서 구입한 경험이 많은 것을 볼 때 폐백음식 전문점이 증가된 최근 10년 사이에 폐백음식점의 이용이 늘어난 것을 알 수 있어 앞으로 더욱더 폐백음식전문점의 이용은 증가할 것으로 사료되어 이들 전문업체의 품질향상과 위생적인 처리에 대한 노력이 요구되었다.

4) 폐백음식을 가정에서 직접 만든 이유와 전문점에서 구입하는 이유

폐백음식을 가정에서 만들어본 경험이 있다고 답한 응답자(312명)중 폐백음식을 가정에서 직접 만드는 이유가 무엇인지를 조사한 결과는 그림 2와 같이 '정성이 많이 들어가므로'가 48.8%로 가장 많았고 그 다음으로는 '가문의 특성을 알리기 위해서'가 18.2%, '맛이 좋기 때문에'와 '가격이 저렴해서'가 각각 11.6%, '더 위생적이므로'가 5.8%, '외관이 아름다워서'가 4.1% 등의 순으로 나타났다.

반면에 전문점에서 구입한 경험이 있다고 답한 응답자(368명)중 전문점에서 구입하는 이유에 대해 조사한 결과는 그림 3에서 보는 바와 같이 '편리하므로'가 38.7%로 가장 높았고 그 다음은 '외관이 보기 좋아서'가 18.4%, '만들 시간이 없어서'가 17.6%, '값이 저렴하므로'가 10.1%, '만들 줄 몰라서' 8.0%, '가짓수가 너무 다양해서'가 6.4%, '맛이 좋아서'가 0.8% 등의 순서로 나타났다.

본 조사 결과, 폐백음식은 준비하기가 번거롭고 시간이 많이 걸리지만 굳이 집에서 마련하는 이유가 정성을 전하고 가문의 특성을 알리기 위해서라는 사실이 가장 높다는 점을 감안할 때 폐백이 우리 고유의 미풍양속으로서 그 의미가 아직껏 잘 보존되고 있으며 폐백음식마련을 통한 결혼당사자의

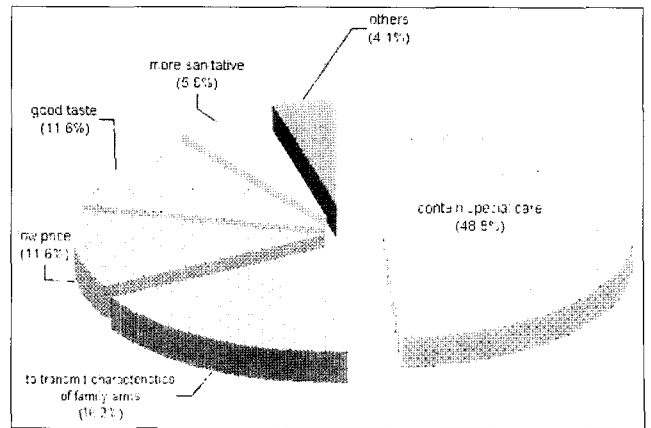


Fig. 2. The reason why Pyebaek refreshments is made at home. (N=312)

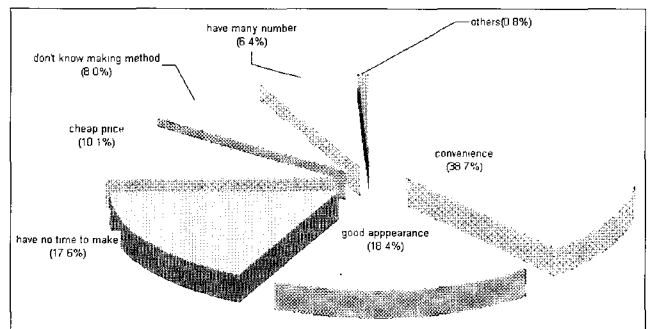


Fig. 3. The reason why special Pyebaek refreshments store is used. (N=368)

복과 안녕을 기원하는 아름다운 마음이 상당수의 주부들에게 살아 남아있음을 엿 볼 수 있어 다행스러웠다. 반면에 폐백음식 전문점에서 구입한 경험을 가지고 있는 주부도 절반 이상이나 되었으며 앞으로 폐백음식 전문점에서 구입하는 경우는 더욱 늘어날 전망이어서 폐백음식전문점의 건전한 육성 방안모색도 요구되었다. 더욱이 폐백음식 전문점에서 구입하는 이유가 편리함과 시간부족에 있음을 볼 때 폐백음식을 더욱 더 계승·발전시키기 위해서는 그 가치나 의미의 중요성 교육과 더불어 좀 더 손쉽고 편리하게 만들 수 있는 조리법의 제시가 필요하다고 사료된다.

3. 폐백음식의 조리방법에 대한 인식

1) 조리방법에 대한 견해

폐백음식의 조리방법에 대한 조사대상자의 견해는 표 4에서 보는 바와 같이 조리방법이 '복잡하다'가 79.8%로 가장 많아 대부분의 주부들이 폐백음식 만드는 것을 어렵게 생각하는 것으로 나타났다. 한편 조리방법이 '과학적이다'(7.4%),

Table 3. Experience made of Pyebaek foods at home and bought at caterer

N(%)

Variables	Made of at home			χ^2 -value	Bought at caterer			χ^2 -value	
	Have	None	Total		Have	None	Total		
Age	30~39	49(31.8)	105(68.2)	154(100.0)	$\chi^2=40.05^{***}$ df=2	99(63.9)	56(36.1)	155(100.0)	$\chi^2=5.22$ df=2
	40~49	148(51.7)	138(48.3)	286(100.0)		157(54.7)	130(45.3)	287(100.0)	
	50 over	115(66.9)	57(33.1)	172(100.0)		112(63.6)	64(36.4)	176(100.0)	
	Total	312(51.0)	300(49.0)	612(100.0)		368(59.5)	250(40.5)	618(100.0)	
Education	≤Middle school	81(62.8)	48(37.2)	129(100.0)	$\chi^2=10.81^{**}$ df=2	79(61.7)	49(38.3)	128(100.0)	$\chi^2=3.20$ df=2
	High school	164(49.8)	165(50.2)	329(100.0)		189(56.4)	146(43.6)	335(100.0)	
	≥College	67(43.5)	87(56.5)	154(100.0)		100(64.5)	55(35.5)	155(100.0)	
	Total	312(51.0)	300(49.0)	612(100.0)		368(59.5)	250(40.5)	618(100.0)	
Rank of daughter-in-law	First	153(54.8)	126(45.2)	279(100.0)	$\chi^2=4.54$ df=2	167(59.4)	114(40.6)	281(100.0)	$\chi^2=0.03$ df= 2
	Second	78(44.6)	97(55.4)	175(100.0)		107(60.1)	71(39.9)	178(100.0)	
	Third over	79(50.6)	77(49.4)	156(100.0)		93(59.2)	64(40.8)	157(100.0)	
	Total	310(50.8)	300(49.2)	610(100.0)		367(59.6)	249(40.4)	616(100.0)	
Years of married life (year)	1~10	23(23.5)	75(76.5)	98(100.0)	$\chi^2=10.95^*$ df=2	71(71.7)	28(28.3)	99(100.0)	$\chi^2= 14.79^{**}$ df=3
	11~20	120(49.6)	122(50.4)	242(100.0)		132(54.1)	112(45.9)	244(100.0)	
	21~30	110(55.3)	89(44.7)	199(100.0)		112(55.7)	89(44.3)	201(100.0)	
	31 over	59(80.8)	14(19.2)	73(100.0)		53(71.6)	21(28.4)	74(100.0)	
	Total	312(51.0)	300(49.0)	612(100.0)		368(59.5)	250(40.5)	618(100.0)	
Number of married children	None	215(46.6)	246(53.4)	461(100.0)	$\chi^2=14.07^{**}$ df=2	260(55.9)	205(44.1)	465(100.0)	$\chi^2= 11.44^{**}$ df=2
	1 child	39(60.9)	25(39.1)	64(100.0)		44(67.7)	21(32.3)	65(100.0)	
	2 children over	57(66.3)	29(33.7)	86(100.0)		64(73.6)	23(26.4)	87(100.0)	
	Total	311(50.9)	300(49.1)	611(100.0)		368(59.5)	249(40.5)	617(100.0)	
Wedding style	Korean traditional	64(71.1)	26(28.9)	90(100.0)	$\chi^2=17.11^{***}$ df=1	62(67.4)	30(32.6)	92(100.0)	$\chi^2=2.76$ df= 1
	Western	248(47.5)	274(52.5)	522(100.0)		306(58.2)	220(41.8)	526(100.0)	
	Total	312(51.0)	300(49.0)	612(100.0)		368(59.5)	250(40.5)	618(100.0)	
Family style	Extended	74(58.3)	53(41.7)	127(100.0)	$\chi^2=10.05^{**}$ df=1	74(56.1)	58(43.9)	132(100.0)	$\chi^2=1.21$ df= 1
	Nuclear	238(49.1)	247(50.9)	485(100.0)		294(60.5)	192(39.5)	486(100.0)	
	Total	312(51.0)	300(49.0)	612(100.0)		368(59.5)	250(40.5)	618(100.0)	

***P<.001, **P<.01, *P<.05.

'잘 모르겠다'(6.6%), '단순하다'(6.1%) 등은 매우 낮은 인식을 보여 폐백음식의 조리방법을 좀 더 쉽게 과학적으로 할 수 있는 레시피(Recipe) 제시 등의 방안의 모색도 요구되었다.

환경변인에 따라서는 혼례형태(P<.05), 결혼지속년수(P<

.01), 가족형태(P<.01)에서 유의미한 차이를 보였는데 혼례형태에 따라서는 신식혼례(81.4%)가 전통혼례(70.3%)보다, 결혼지속년수에 따라서는 대체로 결혼지속년수가 짧을수록(11~20년 84.1%, 21~30년 79.2%, 31년 이상 68.5%), 가족형태에 따라서는 핵가족(82.8%)이 확대가족(68.2%)보다 폐백

Table 4. Attitude toward Pyebaek refreshments preparation method

N(%)

Variables	Complex	Simple	Scientific	Others	Total	χ^2 -value	
Age	30~39	122(78.7)	7(4.5)	12(7.7)	14(9.0)	155(100.0)	$\chi^2=11.42$ df=6
	40~49	242(83.7)	13(4.5)	18(6.2)	16(5.5)	289(100.0)	
	50 over	129(74.1)	18(10.3)	16(9.2)	11(6.3)	174(100.0)	
	Total	493(79.8)	38(6.1)	46(7.4)	41(6.6)	618(100.0)	
Education	≤Middle school	101(78.9)	13(10.2)	8(6.3)	6(4.7)	128(100.0)	$\chi^2=8.47$ df=6
	High school	267(79.7)	21(6.3)	25(7.5)	22(6.6)	335(100.0)	
	≥College	125(80.6)	4(2.6)	13(8.4)	13(8.4)	155(100.0)	
	Total	493(79.8)	38(6.1)	46(7.4)	41(6.6)	618(100.0)	
Rank of daughter-in-law	First	225(80.1)	21(7.5)	16(5.7)	19(6.8)	281(100.0)	$\chi^2=3.89$ df=6
	Second	141(79.2)	9(5.1)	17(9.6)	11(6.2)	178(100.0)	
	Third over	125(79.6)	8(5.1)	13(8.3)	11(7.0)	157(100.0)	
	Total	491(79.7)	38(6.2)	46(7.5)	41(6.7)	616(100.0)	
Years of married life(year)	1~10	77(15.6)	5(5.1)	7(7.1)	9(9.2)	98(100.0)	$\chi^2=23.06^{**}$ df=9
	11~20	206(84.1)	8(3.3)	17(6.9)	14(5.7)	245(100.0)	
	21~30	160(79.2)	12(5.9)	16(7.9)	14(6.9)	202(100.0)	
	31 over	50(68.5)	13(17.8)	6(8.2)	4(5.5)	73(100.0)	
	Total	493(79.8)	38(6.1)	46(7.4)	41(6.6)	618(100.0)	
Number of married children	None	374(80.4)	23(4.9)	36(7.7)	32(6.9)	465(100.0)	$\chi^2=5.27$ df=6
	1 child	50(76.9)	6(9.2)	5(7.7)	4(6.2)	65(100.0)	
	2 children over	68(78.2)	9(10.3)	5(5.7)	5(5.7)	87(100.0)	
	Total	492(79.7)	38(6.2)	46(7.5)	41(6.6)	617(100.0)	
Wedding style	Korean traditional	64(70.3)	12(13.2)	8(8.8)	7(7.7)	91(100.0)	$\chi^2=10.23^*$ df=3
	Western	429(81.4)	26(4.9)	38(7.2)	34(6.5)	527(100.0)	
	Total	493(79.8)	38(6.1)	46(7.4)	41(6.6)	618(100.0)	
Family style	Extended	88(68.2)	14(10.9)	14(10.9)	13(10.1)	129(100.0)	$\chi^2=14.06^{**}$ df=6
	Nuclear	405(82.8)	24(4.9)	32(6.5)	28(5.7)	489(100.0)	
	Total	493(79.8)	38(6.1)	46(7.4)	41(6.6)	618(100.0)	

**P<.01, *P<.05.

음식의 조리방법이 '복잡하다'는 견해가 높았다. 이러한 결과는 요즈음 핵가족화, 주부의 사회활동 증가 등으로 인해 가정 내에서 폐백음식의 조리방법을 면밀하게 교육받을 기회가 줄어들어 폐백음식에 대한 인식이 부족한 점도 있겠지만 폐백음식을 좀 더 과학적이고 쉽게 만들 수 있는 조리법을 개발하여 학교·사회 교육확대와 대중매체를 통한 홍보로 폐백음식의 참뜻을 깊이 이해할 수 있도록 해야 한다고 사료

된다.

2) 조리방법에 대해 아는 정도

폐백음식의 조리방법에 대해 얼마나 알고 있는지를 5점 Likert척도를 사용해 조사한 결과는 표 5와 같으며 5점 만점에 2.80점으로 보통 이하의 낮은 점수를 보여 대부분의 주부들이 폐백음식의 조리방법을 잘 모르고 있는 것으로 나타났다.

Table 5. Recognition on Pyebaek refreshments preparation method

Variables	Mean±S.D.	F/t value		
Age	30~39	2.43±1.16 ^a	17.88***	
	40~49	2.79±1.07 ^b		
	50 over	3.15±1.09 ^c		
Education	≤Middle school	3.13±1.01 ^a	18.98**	
	High school	2.68±1.13 ^a		
	≥College	2.78±1.17 ^b		
Rank of daughter-in-law	First	2.98±1.10 ^b	8.02*	
	Second	2.56±1.13 ^a		
	Third over	2.75±1.11 ^{ab}		
Years of married life(year)	1~10	2.42±1.14 ^a	15.73***	
	11~20	2.65±1.13 ^{ab}		
	21~30	2.92±1.04 ^b		
31 over	3.47±1.00 ^c			
	Number of married children	None	2.73±1.11 ^a	9.42*
		1 child	2.94±1.17 ^a	
2 children over		3.06±1.15 ^a		
Wedding style	Korean traditional	3.02±1.03	5.16***	
	Western	2.60±1.12		
Family style	Extended	2.99±1.14	2.18*	
	Nuclear	2.75±1.12		
Total	2.80±1.13			

***P<.001, **P<.01, *P<.05.

환경변인별로 보면 연령에 따라서는 연령이 높을수록 (P<.001), 교육수준에 따라서는 고졸 이하의 집단이 전문대졸 이상의 집단(P<.01)보다, 며느리 순위에서는 맏며느리가 둘째 이상의 며느리들(P<.001)보다, 결혼지속년수(P<.001)에 따라서는 10년 이하가 21~30년과 31년 이상보다 폐백음식의 조리방법을 많이 알고 있는 것으로 나타났다. 또한 결혼한 자녀수에 따라서는 1명 이하 집단보다 2명 이상의 집단 (P<.05)이, 혼례형태에 따라서는 신식혼례보다 전통혼례를 올린 사람(P<.001)이, 가족형태에 따라서는 핵가족보다 확대가족이(P<.05) 폐백음식의 조리방법에 대해 더 많이 알고 있는 것으로 나타났다. 그러나 전반적으로 볼 때 대부분의 주부들이 폐백음식의 조리방법에 대하여 잘 모르고 있어 폐백음식의 조리방법을 더 쉽고 간편하게 할 수 있도록 하는 방

안 연구가 필요하다고 여겨진다. 폐백음식은 현재 그 전통이 가장 많이 남아 있는 음식으로서 앞으로 보다 더 이용률을 높이기 위해서는 현대인의 입맛에 맞는 조리방법 개발과 간편화된 레시피를 만들어 교육하고 홍보한다면 폐백음식이 발전하는데 도움이 되리라 생각된다.

3) 조리법의 전수자

폐백음식을 직접 만들어본 경험이 있다고 답한 응답자 (312명)중 폐백음식의 조리법을 누구에게서 배웠는지를 조사한 결과는 그림 4와 같다. 폐백음식의 조리법을 가르쳐준 사람으로는 '친정어머니'가 31.3%로 가장 많았고 그 다음으로는 '친지'가 18.2%, '요리학원 및 학교'가 13.4%, '시아머니'가 10.5%, '신문·요리책·메스컴 등의 대중매체'가 8.3%, '할머니'가 6.4%, '기타 평생교육원·친구·동네아주머니 등'이 5.8%의 순으로 나타났다.

본 조사결과 폐백음식의 조리법 전수자로서 어머니의 역할이 가장 크다는 것을 알 수 있었고 또한 혼례는 집안의 큰 행사로 친지들의 역할 또한 상당히 미치고 있음을 알 수 있었다. 따라서 폐백음식을 계승하고 발전시키기 위해서 가장 노력해야 할 곳은 가정이라고 여겨지며 이 가정에서 가장 영향을 미치는 사람도 친정어머니이므로 앞으로 어머니가 될 젊은 세대의 여성에게 폐백음식에 대한 의미와 전통 및 만드는 방법을 교육하고 홍보하여 긍정적이고 적극적인 참여를 할 수 있는 방안을 모색하는 것이 폐백음식이 다음 세대로 더욱 계승·발전할 수 있는 좋은 방법이라 사료된다.

4. 폐백음식에 대한 전망과 계승·발전 방안

1) 폐백음식에 대한 전망

폐백음식의 전망에 대해 조사한 결과는 그림 5에서 보는 바와 같이 '일부분만 전해질 것이다'가 전체 응답자의 43.3%로 가장 높은 비율을 보였고 그 다음으로는 '현대적인 것들

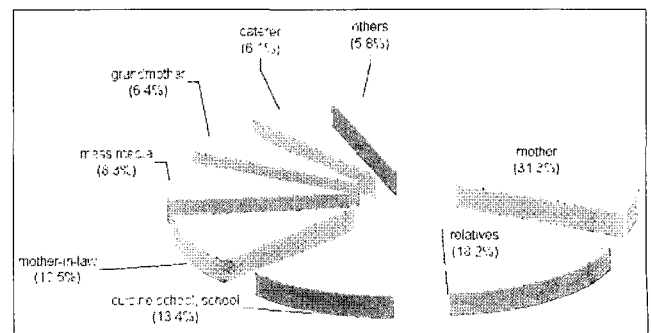


Fig. 4. People who inherited Pyebaek refreshments recipes. (N=312)

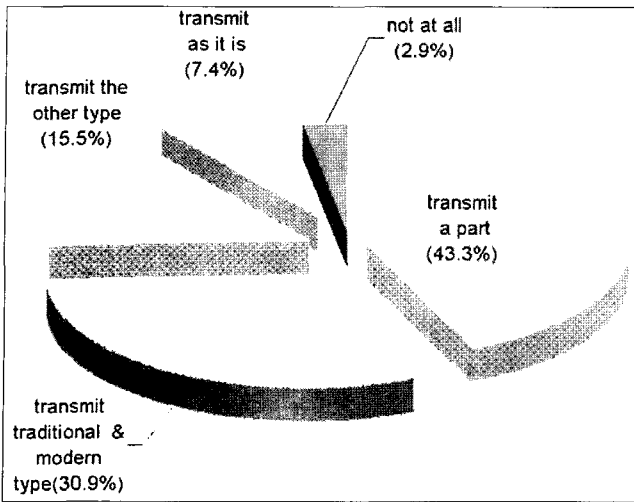


Fig. 5. The prospect of Baebeck refreshments in the future.

혼합해서 전해질 것이다가 30.9%, '다른 형태로 전해질 것이다'가 15.5%, '그대로 전해질 것이다'가 7.4%, '전혀 전해지지 않을 것이다'가 2.9% 등의 순서로 나타났다.

2) 계승·발전 방안

폐백음식을 계승·발전시키기 위한 방안에 대한 조사한 결과는 그림 6에서 보는 바와 같이 '현대인의 감각에 맞는 다양한 폐백음식 개발이 31.5%로 가장 높게 나타났다. 그 다음으로는 '쉽게 만드는 조리방법의 표준화가 27.6%', '전통적인 방법에 현대적인 재료를 고려하여 기호성이 존중된 조리법 개발이 21.6%', '쉽게 구입할 수 있는 전문점 확장'이 12.4%, '홍보 강화'가 4.0%, '기타'로는 표준화된 레시피, 폐백음식의 상업적인 개발, 전문가 육성'이 2.9% 등의 순서로 나타났다.

본 조사 결과, 변화가 많은 현대 생활에서 폐백음식의 형태나 조리법이 옛 그대로 지켜지는 것은 어렵고 그 일부만 전해질 수 있기 때문에 시대 상황에 맞게 현대적인 것을 접

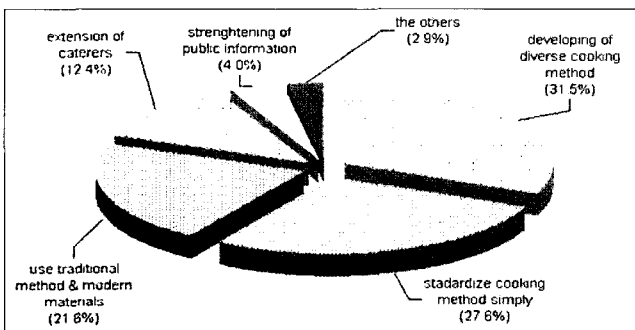


Fig. 6. The inheritance and development methods of Baebeck refreshments. (N=621)

목해서 조리법의 개발이나 전문점의 활성화 등 바람직한 방향으로 폐백음식을 계승·발전시켜 나간다면 우리의 아름다운 전통 폐백음식문화를 계속 잘 보존할 수 있으리라 여겨진다.

3) 폐백음식의 산업화 방안

폐백음식의 산업화를 위한 방안을 조사한 결과는 그림 7과 같으며 '폐백음식의 우수성에 대한 홍보와 교육이 이루어져야 한다'가 30.4%로서 가장 많았고 그 다음으로는 '연구기관의 지속적이고 창의적인 기술 개발이 필요하다'가 29.3%, '전문기술자를 양성해야 한다'가 18.4%, '저장관리에 연구가 필요하다'가 10.7%, '포장에 대한 연구가 이루어져야 한다'가 5.6%, '기타 실용성 및 정부의 전통식품 육성이 요구된다'가 5.6% 등의 순서로 나타났다.

이상의 연구결과들을 종합해 보면 폐백음식의 조리법에 대한 인식이 낮고 조사대상자의 대부분이 조리방법을 잘 모르고 있으며 바쁜 현대생활에서 점차 폐백음식 전문점의 이용빈도가 점차 늘어나고 있는 실정이어서 이를 더욱 활성화하기 위해서는 폐백음식 전문점의 확충과 전문가 육성, 산·학·연 합동의 꾸준한 연구와 교육, 대중홍보 등을 통해 주변에서 많이 접할 수 있도록 하는 것이 중요하다고 생각된다. 아울러 폐백음식 조리법은 전통성을 살리는 동시에 현대인의 감각에 맞는 재료 선정과 기호성에 부합되는 조리법을 발굴해 시대에 맞는 폐백음식의 조리법을 개선·보완을 해 나간다면 폐백음식의 이용은 더욱 더 증가할 것으로 생각된다.

IV. 요약

본 연구는 우리 고유의 전통음식인 폐백음식이 더욱더 계승·발전할 수 있는 방안을 마련하고자 대구지역 주부를 대상으로 하여 폐백음식의 조리법에 대한 인식과 전망에 대해

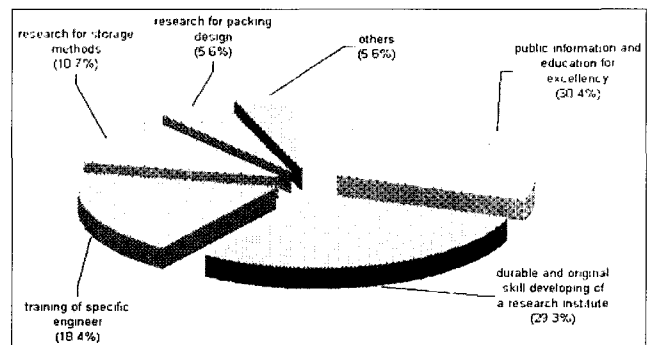


Fig. 7. The industrialization methods of Baebeck refreshments. (N=621)

여 조사한 것으로 그 결과는 다음과 같다.

1. 폐백음식을 본 경험은 '있다'가 94.2%이었고, 본 장소로는 '예식장'이 62.5%로 가장 많았으며 폐백음식을 장만하는 이유로는 '옛날부터 전해 내려온 전통이라서'가 44.9%로 가장 높게 나타났다. 또한 폐백음식을 가정에서 직접 만들어본 경험은 '있다'가 51.0%, '없다'가 49.0%이었고, 반면에 폐백음식 전문점에서 구입한 경험은 '있다'가 59.5%, '없다'가 40.5%로 나타났다. 폐백음식을 가정에서 직접 만드는 이유로는 '정성이 많이 들어 가르므로'가 48.8%로 가장 많았고, 반면에 전문점에서 구입하는 이유로는 '편리하므로'가 38.7%로 가장 높았다.
2. 폐백음식의 조리법에 대한 견해는 '복잡하다'가 79.8%로 가장 많았고 폐백음식 조리방법에 대해 아는 정도는 5점 만점에 2.80점으로 대부분의 주부들이 폐백음식의 조리방법을 잘 모르고 있는 것으로 나타났으며 조리법의 전수자는 '친정어머니'가 31.3%로 가장 많았다.
3. 폐백음식에 대한 전망은 '일부분만 전해질 것이다'가 43.3%로 가장 높은 비율을 보였고 폐백음식을 계승·발전시키기 위한 방안으로는 '현대인의 감각에 맞는 다양한 폐백음식 개발'이 31.5%로 가장 높게 나타났고 폐백음식의 산업화 방안으로는 '폐백음식의 우수성에 대한 홍보와 교육이 이루어져야 한다'가 30.4%로 가장 많았다.

이상의 연구결과로 폐백음식의 조리법에 대한 낮은 인식을 극복하고 더욱 계승·발전시키기 위해서는 조리법에 대한 산·학·연 합동의 꾸준한 연구와 교육, 대중홍보 등을 통해 주변에서 많이 접할 수 있도록 하는 것이 중요하다고 여겨지며 나아가 폐백음식 전문점의 확충과 전문가 활성이 필요하다고 사료된다. 또한 전통성과 현대화가 부합되는 조리법을 발굴해 시대에 맞는 폐백음식의 조리법을 개선·보완을 해나간다면 우리의 아름다운 폐백음식문화의 전승은 계속 이어질 것으로 생각된다.

V. 문 헌

- 김시황(1994) : 현대 혼례의 문제분석 및 개선방안. 한국문화논총 15:489-511.
- 박선웅(1999) : 혼례의 문화적 모순과 상품화. 가족과 문화 11(1):79-101.
- 윤숙경, 윤서석, 손경희, 김천호, 이종미, 안명수, 곽동경, 정혜경(1997) : 혼례음식 규범의 의미와 모형제시. 한국식생활문화학회지 추계학술심포지움 12(4):451-460.
- 이동후(1996) : 전통 혼인절차의 의미. 안동문화원 97.
- 이재(1983) : 사례편람. 보경문화사.
- 이춘자, 김귀영, 박혜원(1997) : 통과의례음식. 대원사.
- 이효지(1998) : 전통떡류의 과학적 고찰과 산업화 과제. 한국조리과학회지 춘계심포지움 15(3):295-308.
- 정혜경, 손경희, 윤숙경, 김천호, 이종미, 안명수, 곽동경, 박옥진(1997) : 우리나라 혼례음식 인지도에 관한 조사 연구. 한국식생활문화학회지 추계학술심포지움 12(4):425-451.
- 조후종(1996) : 우리나라의 명절음식문화. 한국식생활문화학회지 추계학술심포지움 11(4):547-559.
- Cho YS, Hong SO, Han JS(1988) : The study of the housewife's consciousness on the Korean traditional food in Taegu area. Korean J Dietary Culture 3(3):281.
- Han E(1993) : The present status of processing technique on traditional food and its development measures, Korean Food Development Institute 1993.
- Huh SM, Han JS(1996) : The study of the traditional rites. J East Asian of Dietary Life 6(3):411-423.
- Kang IH(1996) : The food of Korean traditional rite. Korean J Dietary Culture 11(4):541-545.
- Kang KO, Lee HJ(2000) : A study of housewives' recognition and consumption pattern of Korean Rice Cake. Korean J Soc Food Sci 16(6):505-510.
- Ro SB, Shin AS, Kil JO(2001) : A study on the traditional fast food development of college students in Busan. Korean J Dietary Culture 16(2):81-88.
- Sim YJ, Jung BM, Kim ES and Joo NM(2000) : A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U.S. Korean J Soc Food Sci 16(3):210-215.
- Son YM(1990) : A knowledge of housewives residing in Seoul area on traditional rite and actual status of utilization of ceremony food. M. A. Thesis of Education Graduate School. Han-yang University.
- Yim YS(1984) : A study of housewives' knowledge on ceremony food in Kangwon-do district. Research of Social Science, 20.
- Yun SK(1997) : The food culture of marriage ceremony. Korean J Dietary Culture 12(2):227-244.
- (접수일: 2003년 7월 29일, 채택일: 2003년 8월 11일)