

광주와 전라남도의 음식문화 연구(II)

- 특별음식 -

Food culture research of Gwangju and Chollanamdo area(II)

- In Particular Food -

전남대학교 사범대학 가정교육과, 성화대학 식품계열

교 수 김 경 애

시간강사 정 난 희

조 교수 전 은 례

Dept. of Home Economics Education, Chonnam National University,

Dept. of Food Technology, Sunghwa College

Professor: Kim, Kyung-Ae

Lecturer: Jung, Lan-Hee

Assistant Professor: Jeon, Eun-Raye

◀ 목 차 ▶

I. 서 론

II. 연구방법

III. 결과 및 고찰

IV. 요약 및 결론

참고문헌

< Abstract >

Investigated kinds and utilization frequency for traditional food and Particular food to systematize Gwangju city and Chollanamdo area traditional food culture.

Awareness for traditional food had pride because taste is various, and did that must use much when was festive day. Investigation subject were feeling necessity about accession, development of traditional food, and manufacture of traditional food, succession did that must take charge in home. Characteristic of taste for Gwangju city, Chollanamdo food was deep taste. Difference between variable was significant that age,

Corresponding Author: Kyung-Ae Kim, Chonnam National University, 300 Yongbong-dong, Puk-gu, Gwangju, 500-757, Korea
Tel: 82-62-530-2523 Fax: 82-62-530-2529 E-mail: kimka@chonnam.ac.kr

religion that have pride about traditional food, attainments in scholarship, monthly income that used time much traditional food, degree that give from traditional food to snack is age, attainments in scholarship, years of married life, religion, reason that give snack to traditional food is daughter-in-law order, kind of traditional food that give to snack is age, monthly income mouth, opinion about accession and development of traditional food is age, religion, daughter-in-law order, reason that must inherit and develop traditional food is attainments in scholarship, time that eat much traditional food is attainments in scholarship, a person, medium that learn cuisine of traditional food is age, opportunity that is been interested to traditional food is age, attainments in scholarship, years of married life.

By utilization rate of food-tasting food subdivisions of the season, used much by rice-cake soup, fermented rice punch, order of cake made from glutinous rice New Year's Day, by herbs, Gimgui, Ogokbap's order January Full Moon Day on the lunar calendar. By a cake made in the shape of a flower, azalea honeyed juice mixed with fruits as a punch order to Samjital, by beans panbroiling, dropwort raw order Buddha's Birthday, Tano Festival uses Charyunbyeong and used Tteoksudan in Yudu and used much by young chicken soup with ginseng and other fruits, watermelon order period of midsummer heat. Used songpyon and fermented rice punch in Full-moon Harvest Day, and Junggujeol used Chrysanthemum griddle cakes made in flower pattern, and red-bean gruel taken on the winter solstice, and Nappyeongjeolsik was utilizing Goldongban. Pyebaek food utilization ratio was high the utilization rate by chestnut, jujube, chicken, wine order. The contributiveness food utilization rate was high the utilization rate by rice cake, dried croaker, fruit, oil-and-honey pastry order. The large table food utilization rate was high the utilization rate by fermented rice punch, fruit, steamed short-ribs order.

주제어(Key Words): 전통음식(traditional food), 특별음식(particular food), 이용 빈도(use of frequency)

I. 서론

전통 음식이란 옛날부터 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 창안되어 전통 문화와 함께 발전해 내려 온 한국인의 음식이다. 전통 음식은 지역의 특산물을 이용하여 그 지역의 독특한 조리법에 의하여 만든 지역 다수의 주민이 한 세기 이상 선호하여 오고 있는 음식이라고 정의되며(신민자, 1986) 소중한 민족의 유산인 것이다. 전통음식은 왕실, 반가의 화려했던 음식, 일반 서민의 소박한 음식, 향토 음식을 통틀어 일컬으며, 한국 전통 음식에서 옛 전통이 그대로 전승된 것으로는 향토음식, 혼례음식, 절기음식, 제사음식 등이 있다. 이런 전통 음식은 농경 사회를 배경으로 대가족 중심의 가족 제도에서 생겨났으며, 사회, 문화와 경제적인 변화로 점차 그 자취가 감추어지고 있다(윤서석 1986).

우리나라는 자연 지리적 조건이나 인문 지리적 조건상 유사한 생활권이어서 음식 문화의 형성 발

전도 비슷한 양상을 띠었다고 하겠으나 우리나라 내에서도 내륙지방과 해안지방, 도서지방 등 지리적 특성에 따라 음식 문화의 차이가 나타날 수 있다(윤숙경 외 1999).

전라남도는 지리적으로 호남평야의 풍부한 곡식을 주된 곡물로 쓰고, 청정해역과 가깝게 접해 있는 입지 조건에 힘입어 다양한 해산물을 쉽게 얻을 수 있으며, 맑은 물과 울창한 삼림의 산악지대로부터 각종 산채 등도 많이 생산되어 다른 지방에 비하여 음식 재료의 종류도 많고 양도 많아 자연스럽게 음식도 다양하게 발달하게 되었다. 게다가 농업이 주업이었던 지역민들이 순박하고 인심도 후하여 다양한 음식들을 서로 주고받는 모임을 자주 갖게 되었고 결국 이러한 모임 등을 통하여 독특한 향토 음식이 발달하게 된 것이다. 또한 전라남도 지방은 기후가 따뜻하여 음식의 변질을 방지할 목적으로 다른 지역의 음식에 비하여 짠맛이 강한 편이고 고춧가루 등도 많이 사용하여 매운 맛을 강하게 하는

등 자극성이 강한 음식들이 주로 발달한 것도 특징이다. 따라서 해안지역을 중심으로 멸치젓, 새우젓, 황새기젓, 돔배젓, 석화젓 등 젓갈이 다채롭게 발달하였다(광주광역시립민속박물관 1998).

이처럼 음식 문화는 지역에 따라 그 특성을 달리 하고 있으며 지역 특유의 토착성이 짙은 특별한 음식은 그들의 의례 음식 상차림에서 찾아볼 수 있다. 이러한 향토 음식에 관한 연구는 한국 민속 종합조사 보고서를 위시하여 여러 편의 보고(손진 1980)가 있으나 이러한 문헌은 일정 지역의 몇 가지 음식을 대상으로 한 조사에 불과할 뿐이다. 또 농경 문화가 우리 생활의 근간이었던 과거와는 달리 오늘날 우리가 겪고 있는 현대화라는 거대한 변화의 흐름은 세시풍속의 중요성이나 그 의미에서 많은 변화를 가져다주고 있다. 이러한 변화 가운데 빼놓을 수 없는 것이 여성의 사회 진출 증가이며, 이것은 각 가정에도 커다란 변화를 가져오게 되었고, 지역간에도 전통 음식에 대한 의식에 상당한 차이를 가져왔을 것으로 생각된다. 이와 같은 변화의 소용돌이 속에서 우리 고장의 전통음식, 즉 세시풍속에 따른 음식, 통과 의례 음식 그리고 향토음식이 어떻게 변화되는지를 살펴보는 것은 옛것이 점차 사라져가는 이 시점에서 매우 의의가 있다고 생각된다. 광주광역시와 전라남도에는 해안, 평야, 산간지가 고루 분포되어 곳곳마다 먹거리가 풍부하고 시절식이나 각종 의례, 의식, 풍습과 관련된 특색있는 음식이 다양하게 발달하였다. 그러나 음식의 서구화·개방화에 밀려 선조들의 지혜로 개발되고 이어져 오던 전통의 맛이 점점 사라지고 잊혀지고 있어, 우리의 정신적·육체적 뿌리가 되는 전통 식생활 문화인 향토 음식을 새롭게 점검하고 계승·발전시켜 나가야겠다(한계숙 외 2000).

따라서 광주광역시와 전라남도의 전통 음식 문화를 체계화하기 위하여 전보(김경애 외 2002)에서는 광주와 전라남도의 일상식에 대한 이용현황을 보고하였고, 이어서 광주광역시와 전라남도 지역에 거주하고 전통음식에 관심을 가지고 제조해 온 주부를 대상으로 전통 음식에 대한 견해와 특별 음식에 이용되는 음식의 종류 및 빈도 등을 조사 분석하였다.

II. 연구방법

1. 조사 대상 및 기간

광주광역시, 순천시, 여수시, 목포시, 고흥군, 무안군, 함평군 등에 거주하는 사단법인 전라도전통음식보존연구회원과 전남대학교 평생교육원의 남도전통음식과정 수료생과 수강생을 대상으로 하여 2001년 3월 2일부터 9월 30일까지 총 300부의 설문지를 조사하여 불완전한 응답이 있는 것을 제외한 209부를 본 연구의 최종 분석 자료로 사용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

조사내용은 조사 대상자의 일반적인 특성 13항목, 전통음식에 대한 견해 13항목과 시식음식 11항목, 패백음식 19항목, 이바지음식 18항목, 교자상차림 36항목을 조사하였다.

수집된 자료는 SAS(Statistical Analysis System) Program을 이용하여 빈도와 백분율을 구하고 변인들의 집단간 차이는 Chi-Square test(χ^2 -test)를 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적인 특성

조사 대상자의 연령, 학력, 가장의 직업, 가족 구성, 거주 지역, 결혼 전·후의 고향, 월수입, 결혼 지속년수, 종교, 출생 순위, 며느리 순서, 종가 여부 등을 조사한 결과는 <표 1>과 같다.

본 조사에 참여한 대상자의 연령은 40, 50대가 61.8%로 주를 이루고 있었고, 학력은 고졸 40.5%, 대졸 이상 38.0%로 교육 수준이 높은 편이었다. 가장의 직업은 전문직이 35.8%이었고, 가족 구성은 핵가족 형태가 63.0%로 가장 많았다. 거주 지역은 광주광역시 79.6%, 전라남도 20.4%이었으며, 결혼 전의 고향은 광주광역시 32%, 전라남도 68.0%, 결혼

〈표 1〉 조사대상자의 일반사항

항 목	번 인	빈도	%
연 령	21-29	11	5.4
	30-39	37	18.1
	40-49	63	30.9
	50-59	63	30.9
	60-	30	14.7
학 령	중졸 이하	43	21.5
	고졸	81	40.5
	대졸 이상	76	38.0
가장 직업	전문직	58	35.8
	공무원	40	24.7
	사무직	15	9.3
	판매, 서비스직	25	15.4
	생산, 노무직	19	11.7
	기타	5	3.1
가족 구성	부자녀 신혼부부	5	2.6
	부양자녀를 거느린 부부	121	63.0
	부양자녀가 없는 부부	17	8.9
	독신	6	3.1
대가족(직계자녀와 부모 동거)	43	22.4	
거주지역	광주광역시	160	79.6
	전라남도	41	20.4
결혼 전 고향	광주광역시	48	32.0
	전라남도	102	68.0
결혼 후 고향	광주광역시	71	42.5
	전라남도	96	57.5
월 수입	100만원 미만	26	13.7
	101~200만원	62	32.6
	201~300만원	55	28.9
	301만원 이상	47	24.7
결혼 지속 년수	10년 이하	31	16.0
	11~20	48	24.7
	21~30	57	29.4
	31년 이상	58	29.9
종 교	불교	60	31.4
	기독교	63	33.0
	카톨릭	31	16.2
	무	37	19.4
출생순위	만딸	83	41.3
	둘째딸	54	26.9
	셋째딸	44	21.8
	넷째 이상	20	10.0
며느리 순서	만며느리	85	44.5
	둘째 이상	106	55.5
종가 여부	예	22	32.8
	아니오	45	67.2

후의 고향은 광주광역시 42.5%, 전라남도 57.5%, 월 수입은 101~200만원 32.6%, 201~300만원 28.9%, 301만원 이상이 24.7%이었다. 결혼 지속년수는 10년 이하 16.0%, 11~20년 24.7%, 21~30년 29.4%, 31년 이상 29.9%이었다. 종교는 기독교 33.0%, 불교 31.4%, 카톨릭 16.2%, 무 종교가 19.4%였으며, 출생 순위는 만딸 41.3%, 둘째딸 26.9%, 셋째딸 21.8%, 넷째 이상 10.0%이었고, 며느리 순서는 만며느리가 44.5%, 둘째 이상 55.5%이었고 종가 여부는 32.8%가 종가 집으로 나타났다.

2. 전통 음식에 대한 견해

전통음식에 대한 견해는 〈표 2〉와 같이 매우 자긍심을 갖는다가 84.3%로 나타났고, 자랑스럽게 생각하는 이유는 맛이 다양하다가 37.0%로 가장 많았다. 전통음식을 명절 때 가장 많이 이용해야 한다고 51.2%가 응답하였고 자녀의 간식으로 전통음식을 주는 경우에 대하여는 자주 준다 12.1%, 가끔 준다 44.7%, 주지 않는다 43.2%로 나타나 전통음식의 이용률이 중간 정도임을 알 수 있었다. 자녀에게 간식으로 전통음식을 주는 이유는 고유 음식으로 만드는 법이 친숙하기 때문이 43.7%로 가장 많았고 영양 및 재료가 좋기 때문이 33.2%로 다음 순위였다. 간식으로 활용되는 전통 음식 종류로는 떡류 33.7%, 한과류 25.7%로 나타났다. 전통음식의 계승·발전에 대한 견해는 96.6%가 긍정적이라고 대답하여 전통음식을 계승·발전시켜야 한다는 여러 보고(이영남 외 1991; 조연숙 외 1988; 모수미 외 1989)에서와 같이 필요성을 절실하게 느끼고 있는 것으로 나타났다. 계승·발전시켜야 할 이유는 식생활 문화의 계승이 49.2%로 많았고, 담당 기관으로는 가정이 49.7%, 학교·정부가 17.2%로 나타나 가정의 역할이 중요함을 알 수 있었다. 전통 음식의 조리 방법을 배운 사람과 매체는 친정어머니가 65.6%로 가장 많아 대구 지역 도시 주부들을 대상으로 한 연구(조연숙 외 1988)에서 친정어머니로부터 알게 된 경우가 가장 많다는 결과와 일치하였다. 이는 전통음식에 관심을 가지게 된 계기가 가정교육이 43.1%로

<표 2> 전통음식에 대한 견해

문항	정도	빈도	%
전통음식에 대하여 어떻게 생각합니까?	매우 자긍심을 갖는다.	172	84.3
	별로 자긍심을 갖지 않는다.	28	13.7
	전혀 자긍심을 갖지 않는다.	4	2.0
전통음식을 자랑스럽게 생각하는 이유는?	맛이 다양하다.	71	37.0
	모양과 색이 조화롭다.	56	29.2
	영양이 풍부하다.	34	17.7
	조리방법이 과학적이다.	31	16.1
전통음식을 많이 이용해야 한다고 생각하는 때는?	명절	106	51.2
	가족행사, 제사	60	29.0
	외식, 간식, 평소	41	19.8
자녀의 간식으로 전통음식을 주는가?	가끔 준다.	92	44.7
	주지 않는다.	89	43.2
	자주 준다.	25	12.1
자녀들에게 전통음식으로 간식을 주는 이유는?	고유음식, 만드는 법이 친숙하기 때문	87	43.7
	영양 및 재료가 좋기 때문	66	33.2
	자녀의 교육상 좋기 때문	25	12.6
	입맛에 맞기 때문	21	10.6
간식으로 주는 전통음식은?	떡류	68	33.7
	한과류	52	25.7
	전류	40	19.8
	음청류	20	9.9
	면류 죽류	15 7	7.4 3.5
전통음식의 계승 발전에 대한 의견은?	긍정적이다.	198	96.6
	부정적이다.	7	3.4
전통음식을 계승, 발전시켜야 하는 이유는?	식생활 문화를 계승하기 위하여	95	49.2
	미풍양속이므로	56	29.0
	건강에 맞으므로	33	17.1
	기호에 좋으므로	9	4.7
전통음식을 계승, 발전시켜야 할 기관은?	가정	84	49.7
	정부	29	17.2
	학교	29	17.2
	매스컴	27	16.0
전통음식을 가장 많이 먹어 보는 시기는?	명절	160	79.6
	가족행사	20	10.0
	제사	18	9.0
	평소	2	1.0
	외식	1	0.5
전통음식의 조리방법을 배운 사람과 매체는?	친정 어머니	128	65.6
	시어머니	34	17.4
	요리학원, 매스컴, 신문, 잡지, 책	24	12.3
	학교	9	4.6
전통음식에 관심을 가지게 된 계기는?	가정교육	78	43.1
	취미	75	41.4
	책, 매스컴	28	15.5
전라남도의 음식 맛을 한마디로 표현하면?	진하고 깊은 맛	55	33.3
	맵고 짠맛	42	25.5
	감칠맛	39	23.6
	담백한 맛	29	17.6

〈표 2-1〉 전통음식에 대한 자긍심 정도 (%)

변인	정도	자긍심 정도 (%)		
		매우 자긍심을 갖는다.	별로 자긍심을 갖지 않는다.	전혀 자긍심을 갖지 않는다.
연령	21~29	63.64	36.36	0.00
	30~39	86.11	13.89	0.00
	40~49	79.03	19.35	1.61
	50~59	91.67	3.33	5.00
	60세 이상	86.67	13.33	10.00
χ^2 value		15.82* (df = 8)		
학력	중졸 이하	85.00	10.00	5.00
	고졸	87.65	11.11	1.23
	대졸 이상	81.08	17.57	1.35
χ^2 value		3.96 (df = 4)		
거주지역	광주광역시	81.53	16.56	1.91
	전라남도	94.87	2.56	2.56
χ^2 value		5.17 (df = 2)		
월수입	100만원 미만	92.00	8.00	0.00
	101~200만원	85.00	13.33	1.67
	201~300만원	83.02	13.21	3.77
	301만원 이상	78.72	21.28	0.00
χ^2 value		5.36 (df = 6)		
결혼 지속 년수	10년 이하	83.33	16.67	0.00
	11~20년	78.72	19.15	2.13
	21~30년	92.86	7.14	0.00
	31년 이상	87.50	8.93	3.57
χ^2 value		7.50 (df = 6)		
종교	불교	91.23	8.77	0.00
	기독교	88.71	9.68	1.61
	카톨릭	90.32	9.68	0.00
	무	64.86	29.73	5.41
χ^2 value		16.23* (df = 6)		
며느리 순서	맏며느리	91.46	7.32	1.22
	둘째 이상	80.95	16.19	2.86
χ^2 value		4.12 (df = 2)		
증가 여부	예	95.00	0.00	5.00
	아니오	90.70	9.30	0.00
χ^2 value		4.04 (df = 2)		

*p<0.05

가장 높은 것과 관련이 있는 결과이다. 따라서 우리 사회의 많은 주부들이 친정어머니, 시어머니, 할머니로부터 집안의 여러 가지 풍속, 생활 습관 특히 음식 솜씨를 물려받는다는 것을 알 수 있다. 이와

〈표 2-2〉 전통음식을 많이 이용하는 시기 (%)

변인	정도	이용 시기 (%)		
		가족행사, 제사	명절	외식, 간식 평소
연령	21~29	27.27	45.45	27.27
	30~39	27.03	43.24	29.73
	40~49	26.98	52.38	20.63
	50~59	29.51	50.82	19.67
	60세 이상	33.33	63.33	3.33
χ^2 value		8.03 (df = 8)		
학력	중졸 이하	19.51	68.29	12.20
	고졸	40.74	37.04	22.22
	대졸 이상	22.37	57.89	19.74
χ^2 value		13.79** (df = 4)		
거주지역	광주광역시	29.56	49.06	21.38
	전라남도	25.00	62.50	12.50
χ^2 value		2.64 (df = 2)		
월수입	100만원 미만	12.00	80.00	8.00
	101~200만원	41.94	38.71	19.35
	201~300만원	25.93	50.00	24.07
	301만원 이상	29.79	55.32	14.89
χ^2 value		14.73* (df = 6)		
결혼 지속 년수	10년 이하	29.03	38.71	32.26
	11~20년	27.08	50.00	22.92
	21~30년	26.79	53.57	19.64
	31년 이상	33.33	57.89	8.77
χ^2 value		8.33 (df = 6)		
종교	불교	23.73	59.32	16.95
	기독교	26.98	50.79	22.22
	카톨릭	29.03	48.39	22.58
	무	29.73	51.35	18.92
χ^2 value		1.58 (df = 6)		
며느리 순서	맏며느리	31.33	54.22	14.46
	둘째 이상	28.30	48.11	23.58
χ^2 value		2.47 (df = 2)		
증가 여부	예	40.00	50.00	10.00
	아니오	20.00	66.67	13.33
χ^2 value		2.87 (df = 2)		

**p<0.01, *p<0.05

같은 점을 생각할 때 전통음식을 계승하는데 있어서 주부들의 역할은 상당히 큰 것이며, 주부 개인 한사람 한사람이 전통음식을 계승·발전시키는데 일익을 담당하고 있다는 사실을 잊어서는 안 될 것

〈표 2-3〉 전통음식을 간식으로 주는 정도 (%)

변인	정도	자주	명절	주지 않음
	연령	21~29	20.00	20.00
30~39		8.33	25.00	66.67
40~49		15.87	36.51	47.62
50~59		12.90	62.90	24.19
60세 이상		3.33	53.33	43.33
χ^2 value		24.84** (df = 8)		
학력	중졸 이하	4.76	57.14	38.10
	고졸	20.00	42.50	37.50
	대졸 이상	8.00	37.33	54.67
	χ^2 value	12.48* (df = 4)		
거주 지역	광주광역시	11.39	44.94	43.67
	전라남도	15.00	40.00	45.00
	χ^2 value	0.53 (df = 2)		
월수입	100만원 미만	4.00	40.00	56.00
	101~200만원	11.48	52.46	36.07
	201~300만원	16.36	43.64	40.00
	301만원 이상	8.51	40.43	51.06
	χ^2 value	6.35 (df = 6)		
결혼 지속 년수	10년 이하	3.33	20.00	76.67
	11~20년	12.50	50.00	37.50
	21~30년	14.29	48.21	37.50
	31년 이상	12.07	53.45	34.48
	χ^2 value	17.22** (df = 6)		
종교	불교	10.34	58.62	31.03
	기독교	14.29	33.33	52.38
	카톨릭	3.23	54.84	41.94
	무	16.22	32.43	51.35
	χ^2 value	13.05* (df = 6)		
머느리 순서	만머느리	9.52	53.57	36.90
	둘째 이상	12.38	39.05	48.57
	χ^2 value	3.97 (df = 2)		
증가 여부	예	14.29	47.62	38.10
	아니오	8.89	60.00	31.11
	χ^2 value	0.99 (df = 2)		

**p<0.01, *p<0.05

이다. 광주광역시·전라남도 음식 맛의 특징은 진하고 깊은 맛이 33.3%로 가장 높아 광주광역시 전통음식의 특징(광주광역시립민속박물관 1998)과 일치하였다. 또한 맵고 짠 맛 25.5%, 감칠 맛 23.6%, 담

〈표 2-4〉 전통음식을 간식으로 주는 이유 (%)

변인	이유	고유음식, 제조법 친숙	자녀의 교육상	영양 재료가 좋아서	입맛에 맞아서
	연령	21~29	50.00	12.50	37.50
30~39		44.44	13.89	33.33	8.33
40~49		40.98	8.20	44.26	6.56
50~59		50.00	10.00	28.33	11.67
60세 이상		33.33	26.67	20.00	20.00
χ^2 value		16.31 (df = 12)			
학력	중졸 이하	48.78	9.76	29.27	12.20
	고졸	45.45	10.39	35.06	9.09
	대졸 이상	38.36	16.44	34.25	10.96
	χ^2 value	2.76 (df = 6)			
거주 지역	광주광역시	45.75	11.76	32.68	9.80
	전라남도	35.90	15.38	35.90	12.82
	χ^2 value	1.38 (df = 3)			
월수입	100만원 미만	40.00	16.00	28.00	16.00
	101~200만원	49.18	9.84	27.87	13.11
	201~300만원	43.14	7.84	43.14	5.88
	301만원 이상	37.78	20.00	37.78	4.44
	χ^2 value	10.57 (df = 9)			
결혼 지속 년수	10년 이하	42.86	10.71	42.86	3.57
	11~20년	46.81	12.77	36.17	4.26
	21~30년	44.44	7.41	33.33	14.81
	31년 이상	42.11	19.30	26.32	12.28
	χ^2 value	9.41 (df = 9)			
종교	불교	45.61	8.77	26.32	19.30
	기독교	41.94	16.13	37.10	4.84
	카톨릭	45.16	12.90	32.26	9.68
	무	51.43	5.71	34.29	8.57
	χ^2 value	10.23 (df = 9)			
머느리 순서	만머느리	40.24	15.85	28.05	15.85
	둘째 이상	45.54	10.89	38.61	4.95
	χ^2 value	8.11* (df = 3)			
증가 여부	예	45.00	10.00	25.00	20.00
	아니오	38.64	15.91	27.27	18.18
	χ^2 value	0.99 (df = 3)			

**p<0.01, *p<0.05

백한 맛 17.6% 순으로 나타났다.

집단간의 차이 검증 결과는 〈표 2-1〉과 같이 전통음식에 대해 매우 자긍심을 갖는다는 응답에 20대 63.64%, 30대 86.11%, 40대 79.03%, 50대 91.67%,

〈표 2-5〉 간식으로 주는 전통음식의 종류

(%)

변인	음식의 종류	죽류	면류	전류	떡류	한과류	음청류
연령	21~29	0.00	33.33	0.00	11.11	33.33	22.22
	30~39	8.33	2.78	8.33	50.00	19.44	11.11
	40~49	1.59	3.17	20.63	33.33	28.57	12.70
	50~59	5.00	10.00	31.67	25.00	21.67	6.67
	60세 이상	0.00	10.34	17.24	34.48	31.03	6.90
	χ^2 value	34.37* (df = 20)					
학력	중졸 이하	5.00	17.50	17.50	27.50	22.50	10.00
	고졸	3.90	2.60	22.08	27.27	33.77	10.39
	대졸 이상	2.63	7.89	19.74	39.47	19.74	10.53
	χ^2 value	13.49 (df = 10)					
거주지역	광주광역시	3.85	6.41	21.15	32.69	24.36	11.54
	전라남도	2.63	13.16	15.79	34.21	28.95	5.26
	χ^2 value	3.81 (df = 5)					
월수입	100만원 미만	0.00	16.67	12.50	29.17	29.17	12.50
	100~200만원	0.00	9.84	21.31	27.87	31.15	9.84
	201~300만원	11.32	7.55	15.09	35.85	18.87	11.32
	301만원 이상	0.00	2.17	28.26	39.13	21.74	8.70
	χ^2 value	25.75* (df = 15)					
결혼 지속 년수	10년 이하	6.67	13.33	6.67	46.67	13.33	13.33
	11~20년	2.13	4.26	19.15	40.43	23.40	10.64
	2~30년	3.64	5.45	30.91	25.45	23.64	10.91
	31년 이상	1.79	8.93	16.07	30.36	37.50	5.36
	χ^2 value	20.61 (df = 15)					
종교	불교	3.39	5.08	18.64	28.81	30.51	13.56
	기독교	6.56	3.28	18.03	39.34	37.87	4.92
	카톨릭	0.00	9.68	19.35	35.48	22.58	12.90
	무	2.78	13.89	25.00	27.78	19.44	11.11
	χ^2 value	12.75 (df = 15)					
머느리 순서	말머느리	1.23	4.94	23.46	34.57	25.93	9.88
	둘째 이상	3.85	7.69	19.23	34.62	25.00	9.62
	χ^2 value	2.09 (df = 5)					
증가 여부	예	5.00	5.00	20.00	35.00	30.00	5.00
	아니오	2.27	9.09	22.73	25.00	27.27	85.71
	χ^2 value	2.13 (df = 5)					

*p<0.05

60세 이상에서는 86.67%로 20대보다 그 이상의 연령층이 자긍심이 더 높았으며 연령(P<0.05)에 따라 유의한 차이가 있었다. 종교(P<0.05)에 따라서도 불교 91.23%, 기독교 88.71%, 카톨릭 90.32%, 무종교

64.86%로 유의한 차이가 있었고 다른 항목에서는 유의한 차이가 없었다. 전통음식을 자랑스럽게 생각하는 이유는 변인별로 유의한 차이가 없었고, <표 2-2>와 같이 전통음식을 많이 이용하는 시기는 학력

(P<0.01)과 월수입(P<0.05)에 대해서 유의한 차이가 있었다. 학력의 경우 중졸 이하와 대졸 이상은 명절 때가 각각 68.29%와 57.89%, 고졸은 가족행사, 제사 때 40.74%이었고, 월수입의 경우 100만원 미만은 80.00%, 201~300만원은 50.00%, 301만원 이상은 55.32%가 명절 때 전통음식을 이용해야 한다고 하였고, 월수입이 101~200만원인 경우 가족행사, 제사 때 41.94%가 이용해야 한다고 하였다.

〈표 2-3〉과 같이 전통음식을 간식으로 주는 정도는 연령(P<0.01), 학력(P<0.05), 결혼 지속년수(P<0.01), 종교(P<0.05)에 따라 유의한 차이가 있었다. 연령의 경우 20대, 30대와 40대는 간식으로 안 준다가 각각 60.00%, 66.67%와 47.62%, 50대와 60세 이상에서는 각각 62.90%와 53.33%로 가끔 간식을 준다고 하였다. 학력의 경우 중졸이하와 고졸은 57.14%와 42.50%가 가끔 간식을 주고, 대졸 이상은 안 준다가 54.67%이었다. 결혼 지속년수의 경우 10년 이하는 안 준다가 76.67%, 11~20년, 21~30년, 31년 이상은 각각 50.00%, 48.21%, 53.45%가 가끔 준다고 하였다. 종교의 경우 불교와 카톨릭은 각각 58.62%와 54.84%가 가끔 주었고, 기독교와 무종교는 각각 52.38%와 51.35%가 안준다고 하였다. 〈표 2-4〉와 같이 전통음식으로 간식을 주는 이유는 며느리 순서(P<0.05)에 따라 만며느리와 둘째 이상의 경우 고유음식이며 제조법이 친숙하기 때문이 각각 40.24%와 45.54%로 유의한 차이가 있었다. 〈표 2-5〉와 같이 간식으로 주는 전통음식의 종류는 연령(P<0.05), 월수입(P<0.05)에 따라 유의한 차이가 있었다. 연령의 경우 20대는 면류와 한과류가 33.33%, 30대와 40대는 떡류가 50.00%와 33.33%, 50대는 전류가 31.67%, 60세 이상에서는 떡류가 34.48%이었고, 월수입 100만원 미만은 떡류와 한과류가 29.17%, 101~200만원은 한과류가 31.15%, 201~300만원과 301만원 이상은 떡류가 35.85%와 39.13%이었다.

〈표 2-6〉과 같이 전통음식의 계승·발전에 대한 견해는 연령(P<0.05), 종교(P<0.01), 며느리 순서(P<0.05)에 따라 유의한 차이가 있었다. 긍정적이라는 응답에 연령의 경우 20대는 80.00%, 30대는 94.59%, 40대는 100.%, 50대는 96.72%, 60세 이상에서

〈표 2-6〉 전통음식의 계승·발전에 대한 견해 (%)

변 인	정 도	긍정적이다.	부정적이다.
	연 령	21~29	80.00
	30~39	94.59	5.41
	40~49	100.00	0.00
	50~59	96.72	3.28
	60세 이상	96.67	3.33
	χ^2 value	96.67 (df = 4)	
학 력	중졸 이하	100.00	0.00
	고졸	95.06	4.94
	대졸 이상	96.00	4.00
	χ^2 value	2.01 (df = 2)	
거주 지역	광주광역시	96.15	3.85
	전라남도	97.56	2.44
	χ^2 value	0.19 (df = 1)	
월수입	100만원 미만	92.00	8.00
	101~200만원	100.00	0.00
	201~300만원	98.18	1.82
	301만원 이상	91.30	8.70
	χ^2 value	7.25 (df = 3)	
결혼 지속 년수	10년 이하	96.67	3.33
	11~20년	97.87	2.13
	21~30년	98.21	1.79
	31년 이상	98.25	1.75
	χ^2 value	0.28 (df = 3)	
종 교	불교	100.00	0.00
	기독교	100.00	0.00
	카톨릭	90.00	10.00
	무	88.89	11.11
	χ^2 value	13.39** (df = 3)	
며느리 순서	만며느리	100.00	0.00
	둘째 이상	95.24	4.76
	χ^2 value	4.01* (df = 1)	
증가 여부	예	100.00	0.00
	아니오	100.00	0.00
	χ^2 value		

**p<0.01, *p<0.05

는 96.67%이었으며 이는 조연숙 외(1988)의 연구 결과에서 주부의 연령에 따라 유의한 차이가 있었다는 결과와 일치하였다. 종교의 경우 불교와 기독교는 100.00%, 카톨릭은 90.00%, 무종교는 88.89%이었

〈표 2-7〉 전통음식을 계승·발전시켜야 하는 이유 (%)

변인	이유	이유 (%)			
		미풍양속	식생활문화계승	기호에 맞다.	건강에 좋다.
연령	21~29	50.00	12.50	0.00	37.50
	30~39	20.59	58.82	5.88	14.71
	40~49	27.87	59.02	1.64	11.48
	50~59	29.82	43.86	5.26	21.05
	60세 이상	32.14	39.29	10.71	17.86
χ^2 value		14.63 (df = 12)			
학력	중졸 이하	35.00	32.50	5.00	27.50
	고졸	35.62	49.32	4.11	10.96
	대졸 이상	16.67	61.11	5.56	16.67
χ^2 value		14.08* (df = 6)			
거주지역	광주광역시	27.40	50.00	4.79	17.81
	전라남도	33.33	51.28	2.56	12.82
χ^2 value		1.20 (df = 3)			
월수입	100만원 미만	33.33	33.33	9.52	23.81
	101~200만원	37.29	42.37	6.78	13.56
	201~300만원	26.92	51.92	3.85	17.31
	301만원 이상	14.29	66.67	2.38	16.67
χ^2 value		11.94 (df = 9)			
결혼지속년수	10년 이하	17.24	58.62	3.45	20.69
	11~20년	21.74	63.04	2.17	13.04
	21~30년	34.62	51.92	1.92	11.54
	31년 이상	35.19	33.33	9.26	22.22
χ^2 value		15.19 (df = 9)			
종교	불교	35.71	41.07	7.14	16.07
	기독교	27.87	52.46	1.64	18.03
	카톨릭	25.93	55.56	3.70	14.81
	무	22.58	51.61	6.45	19.35
χ^2 value		5.04 (df = 9)			
머느리순서	만머느리	27.85	55.70	6.33	10.13
	둘째 이상	29.59	46.94	3.06	20.41
χ^2 value		4.66 (df = 3)			
증가여부	예	44.44	38.89	0.00	16.67
	아니오	23.26	58.14	9.30	9.30
χ^2 value		5.10 (df = 3)			

*p<0.05

고, 머느리 순서의 경우도 만머느리는 100.00%, 둘째 이상은 95.24%를 나타냈다. 〈표 2-7〉과 같이 전통음식을 계승·발전시켜야 하는 이유는 학력(P<0.05)에 따라 유의한 차이가 있었는데, 중졸 이하는 미풍양

〈표 2-8〉 전통음식을 가장 많이 먹어 보는 시기 (%)

변인	시기	시기 (%)				
		행사	명절	외식	제사	평소
연령	21~29	10.00	80.00	0.00	10.00	0.00
	30~39	8.33	91.67	0.00	0.00	0.00
	40~49	6.35	79.37	1.59	11.11	1.59
	50~59	12.07	75.86	0.00	10.34	1.72
	60세 이상	16.67	73.33	0.00	10.00	0.00
χ^2 value		10.62 (df = 16)				
학력	중졸 이하	12.20	78.05	0.00	9.76	0.00
	고졸	16.67	66.67	1.28	12.82	2.56
	대졸 이상	2.63	93.42	0.00	3.95	0.00
χ^2 value		19.10* (df = 8)				
거주지역	광주광역시	9.68	78.06	0.65	10.32	1.29
	전라남도	10.00	87.50	0.00	2.50	0.00
χ^2 value		3.36 (df = 4)				
월수입	100만원 미만	16.00	80.00	0.00	0.00	4.00
	101~200만원	15.00	71.67	1.67	11.67	0.00
	201~300만원	9.26	79.63	0.00	9.26	1.85
	301만원 이상	4.35	84.78	0.00	10.87	0.00
χ^2 value		12.44 (df = 12)				
결혼지속년수	10년 이하	3.33	93.33	0.00	3.33	0.00
	11~20년	12.77	78.72	2.13	6.38	0.00
	21~30년	10.71	80.36	0.00	7.14	1.79
	31년 이상	12.73	72.73	0.00	14.55	0.00
χ^2 value		12.00 (df = 12)				
종교	불교	8.47	81.36	0.00	6.78	3.39
	기독교	8.06	85.48	0.00	6.45	0.00
	카톨릭	9.68	77.42	0.00	12.90	0.00
	무	15.15	69.70	0.00	15.15	0.00
χ^2 value		8.87 (df = 9)				
머느리순서	만머느리	10.84	80.72	0.00	8.43	0.00
	둘째 이상	10.89	78.22	0.99	8.91	0.99
χ^2 value		1.69 (df = 4)				
증가여부	예	14.29	71.43	0.00	14.29	0.00
	아니오	6.67	88.89	0.00	4.44	0.00
χ^2 value		3.27 (df = 2)				

*p<0.05

속이기 때문예가 35.00%, 고졸과 대졸 이상은 식생활문화를 계승하기 위해서가 49.32%와 61.11%로 차이를 나타냈다. 전통음식을 계승·발전시켜야 할 기관은 변인간에 유의한 차이가 없었다.

<표 2-9> 전통음식의 조리방법을 배운 사람 및 매체 (%)

변인	배운 사람, 매체	친정 어머니	시아머니	학교	요리학원, 마스크림, 신문, 잡지, 책
연령	21~29	50.00	40.00	10.00	0.00
	30~39	58.33	19.44	5.56	16.67
	40~49	53.33	16.67	10.00	20.00
	50~59	75.86	15.52	0.00	8.62
	60세 이상	82.76	13.79	0.00	3.45
χ^2 value		23.10* (df = 12)			
학력	중졸 이하	65.85	19.51	2.44	12.20
	고졸	67.95	16.67	2.56	12.82
	대졸 이상	61.11	18.06	8.33	12.50
χ^2 value		3.63 (df = 6)			
거주 지역	광주광역시	66.89	16.56	5.30	11.26
	전라남도	57.50	22.50	2.50	17.50
χ^2 value		2.56 (df = 3)			
월 수입	100만원 미만	56.00	28.00	4.00	12.00
	101~200만원	65.52	18.97	1.72	13.79
	201~300만원	72.22	9.26	3.70	14.81
	301만원 이상	60.47	18.60	11.63	9.30
χ^2 value		10.60 (df = 9)			
결혼 지속 년수	10년 이하	46.67	30.00	6.67	16.67
	11~20년	59.09	15.91	6.82	18.18
	21~30년	65.45	16.36	3.64	14.55
	31년 이상	78.18	16.36	1.82	3.64
χ^2 value		12.91 (df = 9)			
종교	불교	66.10	20.34	1.69	11.86
	기독교	63.93	14.75	4.92	16.39
	카톨릭	66.67	18.52	3.70	11.11
	무	64.71	11.76	11.76	11.76
χ^2 value		6.40 (df = 9)			
며느리 순서	말며느리	67.90	16.05	4.94	11.11
	둘째 이상	63.64	18.18	4.04	14.14
χ^2 value		0.64 (df = 3)			
종가 여부	예	71.43	19.05	4.76	4.76
	아니오	60.47	18.60	9.30	11.63
χ^2 value		1.35 (df = 3)			

*p<0.05

<표 2-10> 전통음식에 관심을 가지게 된 계기 (%)

변인	계기	취미	가정교육	책, 마스크림
연령	21~29	22.22	55.56	22.22
	30~39	36.67	40.00	23.33
	40~49	46.30	31.48	22.22
	50~59	56.36	38.18	5.45
	60세 이상	20.00	70.00	10.00
χ^2 value		22.24** (df = 8)		
학력	중졸 이하	61.11	33.33	5.56
	고졸	47.22	36.11	16.67
	대졸 이상	28.36	52.24	19.40
χ^2 value		12.37* (df = 4)		
거주 지역	광주광역시	40.29	44.60	15.11
	전라남도	50.00	33.33	16.67
χ^2 value		1.54 (df = 2)		
월수입	100만원 미만	54.55	31.82	13.64
	101~200만원	45.28	39.62	15.09
	201~300만원	41.18	43.14	15.69
	301만원 이상	31.71	51.22	17.07
χ^2 value		3.56 (df = 6)		
결혼 지속 년수	10년 이하	27.27	40.91	31.82
	11~20년	40.00	37.50	22.50
	21~30년	52.94	33.33	13.73
	31년 이상	36.36	58.18	5.45
χ^2 value		16.13* (df = 6)		
종교	불교	48.08	40.38	11.54
	기독교	42.86	39.29	17.86
	카톨릭	37.93	44.83	17.24
	무	43.75	37.50	18.75
χ^2 value		1.63 (df = 6)		
며느리 순서	말며느리	42.47	46.58	10.96
	둘째 이상	39.13	41.30	19.57
χ^2 value		2.28 (df = 2)		
종가 여부	예	57.89	42.11	0.00
	아니오	37.84	51.35	10.81
χ^2 value		3.41 (df = 2)		

**p<0.01, *p<0.05

<표 2-8>과 같이 전통음식을 가장 많이 먹어 보는 시기는 학력(P<0.05)에 따라 유의한 차이가 있었는데, 명절 때가 중졸이하는 78.05%, 고졸은 66.67%, 대졸 이상은 93.42%라고 응답하였다. <표 2-9>와 같

이 전통음식의 조리방법을 배운 사람 및 매체는 연령(P<0.05)에 따라서만 유의한 차이가 있었는데, 친정어머니가 20대는 50.00%, 30대는 58.33%, 40대는 53.33%, 50대는 75.86%, 60세 이상은 82.76%로 차이

를 나타냈다. 이는 조연숙 외(1988)의 연구에서 주부들이 친정어머니로부터 알게 된 경우가 가장 높다는 결과와 유사한 경향이었다. <표 2-10>과 같이 전통음식에 관심을 가지게 된 계기는 연령($P<0.01$), 학력($P<0.05$), 결혼 지속 년수($P<0.05$)에 따라 유의한 차이가 있었다. 20대, 30대와 60세 이상은 가정교육을 통해서가 각각 55.56%, 40.00%, 70.00%, 40대와 50대에서는 취미를 통해서가 각각 46.30%와 56.36%를 나타냈다. 학력의 경우 중졸 이하와 고졸은 취미를 통해서가 61.11%와 47.22%, 대졸 이상은 가정교육을 통해서가 52.24%이었고, 결혼 지속년수의 경우 10년 이하와 31년 이상은 가정교육을 통해서가 40.91%와 58.18%, 11~20년과 21~30년은 취미를 통해서가 40.00%와 52.94%이었다. 이러한 결과는 가정교육을 통해서 전통음식에 관심을 가지게 되었다는 여러 연구(박미섭 외 1992; 조연숙 외 1988)의 결과와 유사한 경향이었다.

3. 특별음식의 이용 현황

1) 시식음식

세시(歲時)라는 말에서 세(歲)는 한 해를, 시(時)는 춘하추동 사계절을 뜻한다(김경애 외 1998). 세시는 농경 생활과 절기에 따라 지역 풍토에 맞게 전승되어 온 것으로, 계절에 생산되는 식품을 이용한 음식이 발달하였다. 절기별로 시식 음식의 이용 현황을 조사한 결과는 <표 3>과 같다. 설날에는 떡국이 94.3%로 가장 높아 설날에 떡국을 가장 많이 이용한다는 강업순 천종희(1998)와 임양순(1986)의 연구 결과와 일치함을 보였다. 또한 식혜 87.6%, 인절미 81.8%의 순으로 많이 이용하고 있음을 알 수 있었다. 설날은 한국인들의 생활 내면에 뿌리 깊은 명절로 각인되어 음식을 준비하는 데에 각별한 정성을 기울이는데 이같이 정성을 다하는 좋은 풍습이 계속해서 이어진다면 한국적이고 지역적으로 특색을 잘 나타내는 음식이 전수되리라 생각한다. 정월 대보름에는 나물 92.3%, 김구이 85.2%, 오곡밥 82.3%의 순으로 많이 이용하였는데, 이는 임양순(1986)의 연구 결과에서 정월대보름에 오곡밥이

<표 3> 시식음식 이용

절 기	음 식	빈도	%
설날	떡국	197	94.3
	식혜	183	87.6
	인절미	171	81.8
	수정과	165	78.9
	유과, 강정	147	70.3
	약과	136	65.1
	전유어	132	63.2
	약식	107	51.2
	만두국	81	38.8
	편육	74	35.4
	녹두빈대떡	54	25.8
단자류	18	8.6	
대보름	나물	193	92.3
	김구이	178	85.2
	오곡밥	172	82.3
	부럼	153	73.2
	약식	133	63.6
	두부	127	60.8
	미역국	96	45.9
	맑은장국	93	44.5
	귀밝이술	61	29.2
	흰밥	45	21.5
화전	52	24.9	
삼짇날	향애단	24	11.5
	진달래화채	3	1.4
	콩볶음	55	26.3
초파일	미나리강회	44	21.1
	유엽병	6	2.9
단오	차륜병(수리취떡)	21	10.0
	제호탕	3	1.4
유두	떡수단	11	5.3
	유두면	6	2.9
삼복	삼계탕	173	82.8
	수박	152	72.7
	육개장	70	33.5
추석	개장국	32	15.3
	송편	194	92.8
	식혜	170	81.3
	토란탕	127	60.8
중구절	닭찜	84	40.2
	화양적	55	26.3
	국화전	22	10.5
	국화주	15	7.2
유자화채	14	6.7	

<표 3> 계승

절기	음식	빈도	%
동지	팔죽	195	93.3
	전약	4	1.9
납평절식 (선달그믐)	골동반(비빔밥)	48	23.0
	제육	37	17.7
	참새고기구이	3	1.4

95.1%, 묵은 나물이 73.8%로 많이 먹고 있다는 결과와 유사한 경향이었다. 삼짚날에는 화전 24.9%, 진달래화채 11.5%였고, 초파일에는 콩 볶음 26.3%, 미나리강회 21.1%이었으며, 단오날에는 차륜병(수리취떡) 10.0%, 유두에는 떡수단 5.3%이었다. 삼복에는 삼계탕 82.8%, 수박 72.7%로 높게 나타났다. 추석에는 송편 92.8%로 가장 높게 나타났는데, 강업순 천종희(1998)와 임양순(1986)의 추석 때 송편을 가장 많이 이용한다는 결과와 일치하였다. 또한 식혜도 81.3%로 많이 이용하였고, 중구절에는 국화전 10.5%, 동지에는 팔죽 93.3%, 납평절식(선달그믐)에는 골동반(비빔밥) 23.0%로 나타났다.

행사 음식에 대한 인식과 계승의지에 관한 한재숙(2001)의 연구에서도 설날, 추석, 대보름, 동지 등은 가정에서 행사를 실시하고 행사 음식을 만드는 정도가 70% 이상으로 높게 나타났고, 행사 음식을 주로 만드는 사람은 어머니였으며, 조리법을 전수 받은 경우로는 어머니가 가장 많았다. 행사날 섭취하는 행사 음식은 설날은 떡국, 대보름은 오곡밥, 삼복에는 삼계탕, 추석에는 송편, 입춘에는 쑥국, 초파일은 쑥떡, 유두에는 과일, 납일에는 비빔밥을 가장 많이 이용하고 있는 것으로 나타나 본 연구결과와 유사하였다. 그러나 행사 음식에 대해 전승하고 싶다는 인식이 낮아서 본 연구의 결과와 차이를 나타냈는데 이는 조사 대상자가 본 연구와는 다르게 대학생에 기인된 것으로 생각된다.

이상의 결과로 설날, 추석, 대보름, 삼복, 동지에 아직까지 전통음식을 많이 이용하는 것으로 나타난 것으로 보아 앞으로도 꾸준히 계승·발전이 될 것으로 전망된다. 또, 삼짚날, 초파일, 단오, 유두일, 중구절 등 점차 소멸해 가는 세시풍속도 그 가치를

재검토하여 외국에서 들어온 발렌타이데이, 화이트데이를 즐기기 보다는 사라져 가는 세시풍속을 후세에게 계승시키는 효과적인 방법 모색에도 노력하여야겠다(한재숙 외 2000).

2) 폐백음식

폐백은 혼례를 치른 후 신부가 시부모를 비롯해서 시가의 여러 가족들에게 처음으로 인사드리는 예의를 말한다(조희진 외 1995). 이때 마련하는 폐백 음식의 이용 현황은 <표 4>와 같다. 폐백 음식 중에서 밥 94.7%, 대추 93.8%, 닭 92.3%, 술 86.6%의 순으로 나타났다. 이는 이효지와 최영진(1998)의 닭, 대추, 밥, 은행 등을 많이 이용한다는 연구 결과와 정혜경 외(1997)의 술, 밥, 대추, 엿 등을 많이 이용한다는 결과와 유사하였다. 이용 현황이 가장 낮은 폐백 음식 종류는 약포 23.9%, 호두튀김 36.8% 이었다.

혼례의 절차는 현대생활이 변화함에 따라 폐백예의 형식 및 절차 역시 간소화되어 오늘날에는 예식장에서 혼례식을 마친 직후에 폐백실에서 폐백예가 행하여지고 있으며, 시부모님께 인사를 올리는 절차를 의미할 뿐만 아니라 신랑의 가족 및 친척어른들에게 인사를 올리는 절차까지를 포함하는 좀더 넓은 범위로 확대되어 사용하고 있다. 여러 가지 이유로 형식과 내용이 간소화되어가지만, 형식에 흐르지 말고 그 본 뜻을 알고 서로 간에 소중하게 생각하면서 절차만은 정중하도록 하여야겠다(조희진 외 1995).

<표 4> 폐백음식 이용

음식	빈도	%	음식	빈도	%
밥	198	94.7	떡	149	71.3
대추	196	93.8	강정	149	71.3
닭	193	92.3	다식	141	67.5
술	181	86.6	문어오리	134	64.1
은행	174	83.3	정과	115	55.0
꽃감오리	173	82.8	편포	112	53.6
육포	170	81.3	어포	99	47.4
엿	170	81.3	호두튀김	77	36.8
잣	169	80.9	약포	50	23.9
오징어오리	152	72.7			

3) 이바지 음식

이바지 음식은 여러 가지 음식을 석작에 담아서 시댁에 봉송하는 음식을 일컬으며(정혜경 외 1997), 예물 음식으로 주고받는 풍속으로 이어지고 있다(윤숙경 외 1997). 이바지음식의 이용 현황을 조사한 결과는 <표 5>와 같다. 이바지 음식 중에서는 떡이 90.0%로 가장 많았는데, 이는 정혜경 외(1997)의 떡, 과일, 고기가 많이 이용되었다는 결과와 유사하였고, 그 다음은 굴비 85.6%, 과일 85.6%, 유과 82.8%, 쇠고기 80.4%, 술 78.0%, 강정 76.1%, 갈비 75.1%, 엿 73.2%, 산자 67.0%, 육포 66.5%, 부각 66.5%, 약과 66.0%, 약식 65.6%, 홍어 52.6%로 떡, 굴비, 과일과 유과 등이 많이 이용됨을 알 수 있었다. 이용 현황이 낮은 이바지 음식 종류는 전유어 46.4%, 정과 46.4%, 생선찜 46.9%의 순이었다.

4) 교자상차림 음식

혼례 및 회갑 때 차리는 교자상차림 음식의 이용 현황을 조사한 결과는 <표 6>과 같다. 교자상차림 음식 중에서는 식혜 84.2%, 과일 82.3%, 갈비찜 81.8%, 잡채 77.0%, 생선구이 75.6%, 인절미 75.1%, 산적 71.8%, 어전 71.3%, 육전 69.4%, 수정과 68.9%, 생선찜 68.4%, 약식 63.2%, 유과 61.2%, 떡국 58.4%, 닭찜 57.4%, 돼지고기 편육 57.4%, 홍어회 56.9%, 강정 56%의 순으로 높게 나타나 교자상에는 식혜, 과일, 갈비찜, 잡채 생선구이, 인절미, 산적, 어전 등을 많이 이용하고 있음을 알 수 있었다. 이용 현황이 낮은 교자상차림 음식 종류는 홍합초 12.0%, 전복초 12.0%, 우

<표 6> 교자상차림 음식이용

음 식	빈 도	%	음 식	빈 도	%
식혜	176	84.2	더덕구이	103	49.3
과일	172	82.3	홍어찜	102	48.8
갈비찜	171	81.8	부각	101	48.3
잡채	161	77.0	낙지숙회	90	43.1
생선구이	158	75.6	양지편육	87	41.6
인절미	157	75.1	신선로	77	36.8
산적	150	71.8	구절판	77	36.8
어전	149	71.3	너비아니구이	71	34.0
육전	145	69.4	사태편육	65	31.1
수정과	144	68.9	중편	63	30.1
생선찜	143	68.4	호박선	52	24.9
약식	132	63.2	대합구이	50	23.9
유과	128	61.2	오이선	48	23.0
떡국	122	58.4	오미자화채	47	22.5
닭찜	120	57.4	만두국	38	18.2
돼지고기편육	120	57.4	우설편육	34	16.3
홍어회	119	56.9	홍합초	25	12.0
강정	117	56.0	전복초	25	12.0

설편육 16.3%, 만두국 18.2%, 오미자화채 22.5%, 오이선 23.0%, 대합구이 23.9%, 호박선 24.9%의 순이었다.

윤숙경(1997)은 혼례에 참여한 축하객의 잔치음식은 시대의 흐름에 따른 변화를 많이 나타내고 있다고 하였는데, 심영자 외(1999)의 결혼식 때의 손님접대 음식준비에 관한 견해에 대한 연구에서도 집에서 대접은 거의 없고 대부분 연회장에서 대접한다고 하여 결혼음식 준비방식이 상업화되고 있음을 알 수 있었다.

<표 5> 이바지음식 이용

음 식	빈 도	%	음 식	빈 도	%
떡	188	90.0	산자	140	67.0
굴비	179	85.6	육포	139	66.5
과일	179	85.6	부각	139	66.5
유과	173	82.8	약과	138	66.0
쇠고기	168	80.4	약식	137	65.6
술	163	78.0	홍어	110	52.6
강정	159	76.1	생선찜	98	46.9
갈비	157	75.1	전유어	97	46.4
엿	153	73.2	정과	97	46.4

IV. 요약 및 결론

전통 음식에 대한 견해는 맛이 다양하여 매우 자극심을 갖고, 명절 때 가장 많이 이용해야 한다고 하였다. 전통 음식의 계승·발전에 대해서는 대부분 필요성을 절실하게 느끼고 있는 것으로 나타났고, 전통 음식의 제조 및 전수는 가정에서 담당하여야 한다고 하였으며, 광주광역시·전라남도 음식에 대한 맛의 특징은 진하고 깊은 맛이라고 하였다.

변인간 차이 검증 결과는 전통음식에 대해서 매

우 자긍심을 갖는다는 응답에는 연령(P<0.05)과 종교(P<0.05)에 따라, 전통음식을 많이 이용하는 시기는 학력(P<0.01)과 월수입(P<0.05)에 따라, 전통음식을 간식으로 주는 정도는 연령(P<0.01), 학력(P<0.05), 결혼지속 년수(P<0.01), 종교(P<0.05)에 따라, 전통음식으로 간식을 주는 이유는 머느리 순서(P<0.05)에 따라, 간식으로 주는 전통음식의 종류는 연령(P<0.05), 월수입(P<0.05)에 따라, 전통음식의 계승·발전에 대한 견해는 연령(P<0.05), 종교(P<0.01), 머느리 순서(P<0.05)에 따라, 전통음식을 계승·발전 시켜야 하는 이유는 학력(P<0.05)에 따라, 전통음식을 가장 많이 먹어 보는 시기는 학력(P<0.05)에 따라, 전통음식의 조리방법을 배운 사람 및 매체는 연령(P<0.05)에 따라, 전통음식에 관심을 가지게 된 계기는 연령(P<0.01), 학력(P<0.05), 결혼 지속 년수(P<0.05)에 따라 유의한 차이가 있었다.

절기별로 시식음식의 이용 현황은 설날에는 떡국, 식혜, 인절미의 순으로, 정월 대보름에는 나물, 김구이, 오곡밥의 순으로 많이 이용하고 있었다. 삼짇날에는 화전, 진달래화채, 초파일에는 콩볶음, 미나리강희의 순으로, 단오날에는 차륜병, 유두에는 떡수단, 삼복에는 삼계탕, 수박의 순으로 많이 이용하였다. 추석에는 송편과 식혜를, 중구절에는 국화전, 동지에는 팔죽, 납평절식에는 꿀동반을 가장 많이 이용하고 있었다.

폐백음식 중에서는 밤, 대추, 닭, 술의 순으로 이용 현황이 높았고 이바지 음식 중에서는 떡, 굴비와 과일, 유과의 순으로 이용 현황이 높았다. 혼례, 회갑 때 차리는 교자상차림 음식은 식혜, 과일, 갈비찜의 순으로 많이 이용하였다.

감사의 글

이 논문은 2000년도 전남대학교 학술 연구비 지원에 의하여 연구되었음.

■ 참고문헌

김경애, 정난희, 전은례(2002). 광주와 전라남도의 음식문화 연구(I). 한국기정과학회지, 5(2), 9-21.

김경애 외 18인(1998). 남도민속학 개설. 태학사.
 강업순, 천종희(1998). 중년주부 가정의 전통음식 이용에 관한 연구 - 경기, 인천지역을 중심으로-. 한국식문화학회지, 13(5), 461-474.
 광주광역시립민속박물관(1998). 광주의 전통음식 - 광주민속박물관조사연구서 제 6권. 라이프기획모수미, 전미정, 백수경, 이수경(1989). 패스트푸드 의 외식행동에 관한 2차 실태조사. 한국식문화학회지, 4(1).
 박미섭, 김경애(1992). 한국음식에 대한 여고생의 의식과 기호에 관한 조사연구 -광주·전남지역을 중심으로-. 한국가정과학회지, 3(1), 163-177.
 신민자(1986). 한국식생활 문화의 어제와 오늘. 국민영양, 4(14).
 심영자, 김정선, 전희정(1999). 한국의례음식과 상차림에 관한 인식과 실행 -재미 한인 주부를 중심으로-. 한국조리과학회지, 15(2), 146-157.
 손진(1980). 각 지방 향토음식에 대한 고찰. 원광대학교 사범대학 가정교육학과 가정학연구, 5(88).
 이영남, 신민자, 김복남(1991). 전통음식의 현황에 관한 연구. 한국식문화학회지, 6(1), 71-81.
 이효지, 최영진(1998). 경기도 음식문화의 연구. 한국식문화학회지, 13(5), 393-403.
 임양순(1986). 우리나라 절식에 관한 연구. 한국식생활문화학회지, 1(4).
 윤서석(1986). 한국음식 -역사와 조리법-. 수학사
 윤숙경(1997). 경상도지역의 혼례음식문화. 한국식생활문화학회지, 12(2), 227-243.
 윤숙경, 박미남(1999). 경북 동해안 지역 식생활 문화에 관한 연구(I) - 일상식과 특별식-. 한국식문화학회지, 14(2), 67-81.
 윤숙경, 박미남(1999). 경북 동해안 지역 식생활 문화에 관한 연구(II) - 제례음식-. 한국식문화학회지, 14(2), 83-102.
 조연숙, 홍상욱, 한재숙(1988). 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식구조 조사연구. 한국식문화학회지, 3(3), 281-292.
 조희진, 정혜은(1995). 폐백의 절차에 관한 연구 및

- 현대적 모형제시. 한국 여성교양학회지, 2, 179-209.
- 정혜경, 손경희, 윤숙경, 김천호, 이종미, 안명수, 곽동경, 박옥진(1997). 우리나라 혼례음식 인지도에 관한 조사연구. 한국식문화학회지, 12(4), 425-449.
- 한재숙, 김경아, 김기선(2001). 남녀 대학생의 행사식에 대한 인식과 계승의지에 관한 조사연구. 동아시아식생활학회지, 11(6), 417-429.
- 한재숙, 한경필, 성선향, 조연숙, 박경숙, 김현옥, 정종기(2000). 전통음식에 대한 경북지역 주부들의 의식 및 실태조사. 동아시아식생활학회지, 10(6), 480-494.
-
- (2002년 10월 29일 접수, 2003년 3월 17일 채택)