

## 歲時風俗 및 歲時飲食의 實態에 관한 調査 研究

허성미\* · 한재숙

영남대학교 가정관리학과 강사\*

영남대학교 가정관리학과 교수

### A Study on the Present State of for Seasonally Special Days and Dishes

Lecturer Huh, Sung-Mee

Prof. Han, Jae-Sook

*Dept. of Home Management, Yeungnam University*

#### Abstract

The purpose of this study is to serve as the basic data for the possible effort of succeeding to traditional culture. The major findings of this study are as follows :

On the question about 「the importance of Seasonally Special Days」 was shown to average score of 3.8. On the question about 「helpfulness degree of Seasonally Special Days」 was shown to average score of 3.4. Regarding to the kinds of Seasonally Special Days that people celebrate most, 「The New Year's Day」, 「Chusok(Chinese Thanks-giving Day)」, 「Sangwon(The 1st Full-Moon Day)」, 「The Winter Solstice」, 「Sam Bok」 are the highest priority. Regarding to the dishes of the Seasonally Special Days 「Rice cake soup(The New Year's Day)」, 「songpyon(Chusok : Chinese Thanks-giving Day)」, 「Dried Vegetables and mixed bowl of five-sort grains (Sangwon : The 1st Full-Moon Day)」, 「Red beans Gruel (The Winter Solstice)」 were shown to enjoy most. In preparation of dishes for Seasonally Special Days, about 58% of the respondants answered that they prepared them at their own homes. 「Rice Cake」 was shown to the highest among the kinds of ready-made dishes for Seasonally Special Days. On the hand down to foods for Seasonally Special Days, about 38% of respondants answered that they do want to their daughters. The significant variable on family environment for this is family religion. On the prospect for succession of the Seasonally Special Days' customs including the dishes, about 80% of respondants answered that a part of them would be handed down to next generations. The significant variable on family environment for this is subjects' religion. On the degree of recognition of the Seasonally Special Days, mothers's group was predominant(compared with daughters').

## 序 論

우리 민족의 생활속에서 세시풍속(혹은 명절)의 기원은 선사시대나 부족국가시대의 제천의식과 계절의 변화에 따라 주기적으로 반복되는 농경문화에서부터 찾아볼 수 있다. 이러한 세시풍속은 사계절의 변화가 뚜렷한 우리나라의 지리적 특성 위에 각 절기마다 생산되는 계절 식품을 이용한 세시음식과 더불어 더욱 풍성하고 활기찬 풍속으로 발달되어왔다. 이러한 세시풍속은 우리나라 식생활의 한특징일 뿐만아니라 단조로운 일상 식단에 색다른 변화를 주어 보다 즐겁고 유익한 식생활을 이루도록하는 데 큰 보탬이 되었음은 물론이다. 또한 이 세시풍속은 세시행사를 성공적으로 이끌어 나가는 데 중요한 요소 중의 하나일 뿐만아니라 각 세시일마다 장만한 세시음식을 집안의 여러 친척 및 이웃들과 나누어 먹으며 각 가정의 음식을 맛보게 하였다.<sup>1-10)</sup>

따라서 각 가정에서는 모든 여성이 중심이 되어 온갖 정성을 쏟고 최대한의 솜씨를 발휘하여 세시행사를 성공적으로 마칠 수 있도록 심려를 기울였으며, 세시일에 따른 여러 경비의 지출 중 세시음식과 관련된 부분 등을 고려하여 규모있는 살림살이에 차질없도록 계획하여 수행하는 것 역시 여성에게 요구되는 책임이었음을 생각해 볼 수 있다. 그러므로 과거 전통사회에서 여성에게 강조된 교육은 여성의 솜씨(婦功)와 관련된 기능 교육뿐만아니라 합리적으로 가정을 경영할 수 있는 능력이 강조되었다는 점은 과거는 물론 오늘날에 있어서도 여성에게 요구되는 사항 중의 하나이다.<sup>11-21)</sup>

그러나 농경문화가 우리 생활의 근간이었던 과거와는 달리 오늘날 우리가 겪고 있는 현대화라는 거대한 변화의 흐름은 세시풍속의 중요성이나 그 의미에 많은 변화를 가져다 주고 있다. 또한 오늘날은 농업기술의 발달로 각 절기가 되어야 이용할 수 있었던 계절 식품들을 언제라도 구입하여 조리할 수 있게 되어 세시음식에 대한 의미가 과거와는 많이 다른 양상을

띄고 있다. 그리고 이러한 사회의 제반적인 변화속에서 여성은 내 외적으로 많은 변화를 겪고 있음은 주지의 사실이다. 따라서 세시풍속은 이러한 변화와 더불어 어떻게 변화되고 있는지, 그리고 과거 각 가정에서 여성들이 정성을 다해 장만한 세시음식이 오늘날 어떠한 양상으로 변화되어 가는 지를 살펴볼 필요가 있다고 본다. 따라서 본 연구에서는 주부와 그 딸을 대상으로 하여 세시풍속과 세시음식에 대한 조리 상황 등의 실태를 중심으로 조사하고 이러한 풍속에 대해 두 세대간의 인식차이를 비교 분석함으로써 우리의 미풍양속과 전통음식의 계승을 위한 기초자료를 제시하고 자 한다.

## 傳統社會의 歲時飲食과 調理法<sup>22-29)</sup>

### 1] 정월

#### 1. 설날(元日, 元旦, 歲首)

설은 새해의 시작으로 그 의미가 특별하다고 보아 큰 명절로 여겼으며 지금까지 전해져 오고 있다. 이 날의 세시음식의 대표적인 것은 떡국으로 이는 祭祀床 및 손님 대접을 하는 데 歲饌床에 올려졌다. 또 시루떡을 찌서 새해 神에게 빌기도 했다.

이외로 세찬상에 올려 지는 것으로는 만두, 약식, 단자류, 저냐, 어류, 편육, 빈대떡, 강정류, 식혜, 수정과, 등과 歲酒 및 햇김치 등이 있다.

#### 1) 권모(拳摸, 가래떡)

좋은 도미(稻米)로 가루를 만들어 물을 넣고 반죽을 해서 찌낸 뒤 목판위에 올려 놓고 나무 공이로 찡는다. 그 다음 적게 때서 손으로 굴려 떡 모양을 문어 다리같이 길게 만든 것을 말한다.

#### 2) 탕병(湯餅, 餅湯, 白餅, 동혼돈, 년박탁, 떡국)

中國에서는 湯餅이란 汁이 있는 麵제품을 통틀어 말하며 이는 밀가루 음식을 가르키고 있다. 그러나 우리나라는 밀가루아닌 다른 穀類製品도 아울러 餅이라 하며 이 湯餅이 文獻上 등장한 것은 '京都雜誌'와 '東國歲時記'에서 이다.

그 조리법을 살펴보면 먼저 장국을 끓여 놓고,

떡을 엽전 모양으로 잘게 썰어 넣은 뒤 저(猪), 우(牛), 치(雉), 계(鷄) 등을 섞어 넣어 그믐날 밤에 한 그릇씩 먹는 것이다. 또 흰떡을 엽전과 같이 잘게 썰어 간장국에 화합하여 쇠고기 핑고기와 번초설(蕃椒屑: 고추가루)을 섞어 익힌다는 기록도 있어 흰떡이 주재료이며, 여기에 여러가지 부재료를 사용하고 있음을 알 수 있고 돼지고기와 고추가루를 사용한 점이 특이한 사항이다. 강<sup>14)</sup>은 고추가루를 후추가루로 보고 있기도 하다. 또 개성지방의 떡국은 조선개국초에 사무친 원한을 풀고자 가래떡(흰떡)끝을 비비틀어서 경단같이 잘라내어 끓여 먹는 조랭이떡국을 끓였다 한다.

### 3) 강정

설날아침 제사에 강정을 쓰며 이는 독한 술을 참쌀가루에 섞어서 반죽한 뒤 떡을 만들어 잘게 썰어서 따뜻한 곳에서 말린 다음 기름에 튀겨 부풀어 올라 누에 고치같이 되면 전저 올려 엿을 바르고 깨를 묻혀서 쓴다.

## 2. 立春日

### 1) 진산채(進山菜 山芥 신감초(승검초) 움파)

음력 12월 말이나 정월 초에 오는 입춘일에는 立春大吉이라는 春祝을 써서 대문에 붙이며 이날 먹는 음식은 움파와 이른 봄 눈이 녹을 때 산속에서 자라는 산개(山芥) 혹은 개자(芥子)를 더운 물에 데쳐 초장에 무쳐 먹는데 쓴 맛이 있어 고기 먹을 때 먹으면 뒷맛이 좋다고 하며, 辛甘草(승검초)는 움에서 키운 당귀 약초의 싹으로 꿀에 찍어 먹었다.

### 3. 대보름(上元)

#### 1) 약반(藥飯, 藥食, 약밥)

한 해의 첫 보름날인 대보름의 대표적인 절식음식으로 약밥을 들 수 있는데 '삼국유사'에 그 유래가 설명되어져 있으며 이것이 신라시대부터 비롯된 음식임을 알 수 있다. 신라시대에는 참쌀밥에 까마귀가 좋아하는 대추만을 넣은 것이 그후 고려시대의 '목은집'에 나오는 粘飯이란 시에서는 찰밥에 기름과 꿀, 밤, 잣, 대추를 섞어 여러집과 나누어 먹는다고 기록하고 있고 조

선시대의 '열양세시기'에서는 약식에 대해 우리나라 사신이 중국의 연경에 가 있다가 보름이 되면 반드시 熟手로 하여금 이것을 만들게 하였는데 연경안의 귀인들이 그 맛을 보고 반색하였으나 그 방법이 전해지지않아 만들지 못한다고 하였다. 중국의 경우<sup>25)</sup> 당대의 문헌에 약밥은 油飯이라 하였으며 鳥飯이라 하여 남촉목의 잎이나 껍질로 쌀을 파랗게 물들인 것과 오늘날 참쌀로 만든 八寶飯등과 같은 음식 및 그 조리법을 살펴볼 수 있다. 이로보아 우리나라 약밥의 조리 기원은 중국의 그것과 비슷하기는 하지만 첨가되는 재료와 그 조리법에서 지금과 같은 형태로 독특하게 발달해온 것은 아닌가 생각한다.

약식의 전통적인 조리법은 粘稻米(참쌀)을 찌서 밥을 만든 뒤 기름 꿀 간장 대추 밤 등을 적당하게 섞어서 다시 푹 찌서 익힌다. 이것을 제사에도 올리고 손님에게도 대접하며 이웃에도 선사한다.

### 2) 명이주(明耳酒 治龔酒) 교창과(咬瘡果 嚼齰 固齒之方 부럼)

대보름날 아침에 귀가 밝아지라고 귀밝이술 한잔을 마시는 것과 생률, 호도, 은행, 엿 등을 깨어 먹어 부스럼 방지 및 이를 튼튼히 하고자 하였다.

### 3) 진채식(陳菜食) 박점(福裏 씬)

저장해 두었던 말린 나물 즉 박오가리, 버섯, 가지겉질, 시래기, 갯잎 등을 무쳐 먹으면 더위에 병이나지않는다 하여 먹었으며 이를 보름나물이라한다. 또 海衣(김)와 馬蹄菜(참취)와 같은 것으로 밥을 싸서 먹는 박점이 있었다.

### 4) 오곡잡반(五穀雜飯 오곡밥)

오곡은 참쌀, 수수, 팥, 차조, 불콩이며 그외에 대추 등을 섞어 밥을 지어 이웃에 나누어 주며 영남지방도 역시 그러한 데 이는 제사밥을 나누어 먹는 풍습을 전승 한 것이라 한다.

### 4. 증병도신(甑餅禱神)

음력 정월 중 초하루 보름 혹은 정월의 길일을 택하여 팔시루떡을 찌서 고사를 지내는 데 이 증병은 경미분(梗米紛: 쌀가루)을 시루에 넣고

적두(赤豆) 등을 펴고 떡가루를 많이 안쳐서 익히며 찹쌀을 사이에 놓고 찌기도 한다.

## 2] 이월

### 1. 中和節(노비일)

#### 1) 송병(노비송편)

당나라의 중화절을 본따 정조 때(1776) 2월 초하룻날(삭일)을 농사를 시작하는 날로 삼게 되었다. 이 날 농가에서는 송병을 만드는 데 이를 노비들에게 나이수대로 나누어 주어 농사일의 시작에 앞서 노비의 사기를 돋우기 위한 풍속에서 비롯되어 時食이 되었다. 그 조리법은 그해의 풍년을 비는 뜻으로 정월 보름날 세워 두었던 화간곡(禾竿穀: 이삭을 떨어내지 않은 곡식)을 떨어내어 쌀가루를 만든 후 익반죽을 하여 밤 콩 팥 등으로 소를 넣고 또 술알을 곱곱이 깔아서 손바닥 혹은 달걀 정도의 크기로 만들어 찌서 물에 행구어 향유를 바른다.

## 3] 삼월

### 1. 삼진날(重三)

음력 3월 3일날은 설, 단오, 칠석, 중구 등과 더불어 다섯 重節 중의 하나로 화전놀이를 하면서 맛있는 음식을 준비하여 산과 들로 나가 봄의 정취를 즐기던 풍속이다.

#### 1) 花煎(杜鵑花煎 熬餅寒具 진달래전) 花麵(녹두나화 暢麵) 水麵

花煎은 찹쌀가루로 원형의 흰떡을 만들어 향유로 지진 것을 말한다. 花麵은 껍질을 벗긴 녹두가루를 익힌 것을 가늘게 썰어 오미자 물에 띄우고 꿀을 섞고 잣을 곁들인 것이다. ‘음식지미방’에는 진달래꽃을 녹두가루에 섞어 반죽하여 만든 것이라고 한다. 水麵은 두견화에 녹두 녹말을 섞워서 만들거나 녹두로 국수를 만들거나 붉은 색으로 물을 들여 꿀물에 띄운 것으로 이것은 오늘날의 진달래화채에 연결된다. 이들은 다같이 重三飲食으로서 제사에 쓰인다.

이외의 月內飲食으로 청포(蕩平菜: 녹두묵에 돼지고기 미나리 감등을 섞어 초장으로 무쳐 냉하게 한 뒤 먹는다), 水卵(계란을 깨뜨려 수

란기에 담아 반숙하여 끓는 물에 초장을 섞은 것), 黃苧蛤湯(황저라는 조개에 석수어(조기)를 넣어 끓인 국), 眞脂(곡우를 삼일 전후로 잡히는 공미리라는 생선으로 큰것은 한자 가량되며 살이 연하고 비늘이 적어 회를 하거나 구이로 요리하는 것으로 供進品이었다), 서여증식(마를 찌먹는 것으로 혹은 조각을 내어 꿀과 섞어 찌먹기도 한다), 떡류(環餅 蒿蒿圓餅 馬蹄餅 썩경단: 송피나 썩을 넣어 둥글게 한 떡, 산병 곱장떡: 흰떡을 재료로해서 반달모양으로 만들어 콩으로 소를 넣고 조그마하게 만들어 오색물을 들여 염주같이五个씩 붙인것, 甌餅: 찹쌀에 대추쌀을 섞어서 만든 시루떡), 過夏酒 등의 술을 빚어 먹는 풍습이 있었다.

### 2. 한식(寒食)

동지에서 105일째 되는 날로 찬 음식이나 한식면(메밀국수)을 먹기도 하였다.

## 4] 사월

### 1. 초파일

석가모니의 탄신일로 불교에서는 아주 큰 명절이며 이 날은 素饑를 먹었으며 느티떡과 미나리나물을 먹고 볶은 콩을 서로 나누어 먹는다.

#### 1) 느티떡(유엽교)

느티나무의 연한 새싹을 따다가 쌀가루와 섞어서 설기떡으로 쪄다.

#### 2) 콩(鹽蒸豆, 煮豆, 볶은 콩)

삶거나 볶은 콩을 손님에게 내놓거나 노상에서 새사람을 만나면 이를 권하여 이로써 결연을 맺었다 한다.

#### 3) 미나리 나물

미나리를 삶아 파에다 섞어 무치거나 삶은 미나리를 파에 섞어 회를 만들고 후추가루와 간장을 얹어 술안주로 쓰기도 하였다.

이외의 월내시식으로 蒸餅(뽕쌀가루를 막걸리러 발효시켜 하룻밤 묵었다가 방울모양으로 부풀어 오르면 콩을 섞어 반죽하고 대추살을 방울위에 붙여 찌는 것), 노랑장미화전(노랑장미를 따서 떡을 만들어 기름으로 지진다), 魚菜(생선을 얇게 베어 익힌 후 외, 국화잎, 파싹, 석이,

익힌 전복 계란등을 곁들인 것), 魚饅頭(생선을 얇게 떠서 편을 지어 고기와 채소를 썰어서 소를 넣고 싸서 익힌 것), 미나리강회 등이 있다.

## 5] 오월

### 1. 端午(戌衣日 수릿날 수리치)

단오일은 조선시대 말까지만 해도 정초, 한식, 단오, 중추를 4대명절의 하나였으며 이 날은 아녀자들이 창포물에 머리를 감는 등과 같은 端午粧을 하며 이날 午時(오전 11시에서 오후 1시까지)에 15세 된 처녀들이 입으로 뜯은 쑥이 약효가 있다고 한다.

#### 1) 수리치떡

작고 둥글며 등이 흰색임을 따 짓이겨 멥쌀가루 속에 넣고 녹색이 나도록 반죽을 하여 수레바퀴모양을 내어 만든다.

#### 2) 각서(角黍)

'성호사설'에서는 "우리나라 풍속에 밀가루로 둥근 떡을 만들어 먹는 데 고기와 나물을 섞어 소를 넣은 뒤 줄입처럼 늘인 조각을 겉으로 싸서 양쪽에 뿔이 나게 한다"고 기록하고 있으므로 단오음식에 각서라는 만두의 일종이 있음을 알 수 있다.

이외의 월내시식으로는 제오탕(오매 축사 백단 사향 등을 넣고 달여서 꿀을 넣어 식힌 음료로 자기에 담아 낸다), 艾湯(쑥국) 등이 있고 辛日을 피하여 메주를 소금물에 담궈 장을 담는 풍습이 있다.

## 6] 유월

### 1. 流頭

신라시대부터 전래된 풍습으로 이날은 모두 酒食을 하며 동류수에 머리를 감아 불길한 것을 씻어 액막이를 하며 流頭宴을 베풀고 유두음식을 먹는 명절이다.

#### 1) 유두면(流頭麵)

햇 밀가루를 반죽하여 구슬과 같이 만들어 끓는 물에 삶아낸 것을 말한다. 이를 오색으로 물들여 세개를 연이어 색실로 피어 몸에 차거나 문설주에 걸어서 잡귀를 예방한다.

### 2) 수단(수단)

水團에서 團이란 元日의 拳摸와 같은 모양으로 멥쌀가루를 찌서 긴 가래떡만큼씩 빚는 데 얇게 썰은 것과 굵게 썰은 것이 있다. 흰떡모양으로 만든 것의 겉에 녹말가루(쌀가루)를 묻혀 삶아서 찬물에 건져낸 후 꿀(오미자)물에 띄운다. 이때 꿀물에 넣지않는 것이 乾團이며 찹쌀가루를 쓰기도한다.

### 3) 상화병(霜花餅 상화병) 연병(連餅)

밀가루 반죽에 콩이나 깨에 꿀을 섞은 소를 넣고 찢은 것을 상화병이라 하고, 밀을 멧돌로 갈아 밀은 연면에 오이소를 싸서 기름에 튀기거나 혹은 콩과 들깨를 꿀과 섞어 색다른 형으로 만들거나 주름을 잡아 나무잎모양으로 만들어 초장에 찍어 먹는 것을 말한다.

### 3) 수각(水角 수교위)

水角이란 밀을 갈아 겹체로 쳐서 물로 반죽을 하여 조금씩 떼어 방망이로 고르게 손바닥만큼씩 밀어놓고 늪은 외를 잘게 썰은것과 돼지고기 쇠고기 닭고기에 기름과 간장 등 갖은 양념을 섞어 소를 만들어 넣고 만두모양으로 빚어 찌낸 뒤 냉수에 담갔다 꺼내어 초장과 곁들여 낸다.

## 2. 三伏

초복, 중복, 말복을 말하며 한 더위를 이겨내기 위해 주로 以熱治熱의 더운 음식을 먹었으며 궁중에서는 벼슬이 높은 신하에게 氷票를 주어 宮의 藏氷庫에서 얼음을 타가게 하는 더위를 쫓기위한 풍습이 행해졌다.

### 1) 개장국(狗醬 보신탕)

개고기를 파와 조화하여 푹 삶아서 계란을 넣으면 좋다. 후 국을 만들어 번초설(蕃椒屑: 고추가루)을 넣고 백반을 넣고 말아 먹기도 하였다.

### 2) 육개장

쇠고기의 살코기를 고아 파를 많이 넣고 고추가루로 조미하여 맵게 끓인다. 이는 개장국이 서민의 복날음식이면 양반층은 육개장을 먹었다.

### 3) 삼계탕(三鷄湯)

검은 영계에 백삼 황기를 섞어서 푹 고우거나 영계에 찹쌀과 백삼을 넣거나 마늘만을 넣어서

고운 것이다.

4) 복죽(伏粥)

赤小豆粥(팥죽)을 끓여 먹어 열병을 예방한다고 한다.

5) 입자수탕(荳子水湯)

미나리 오이채 버섯 동굴전 등을 녹말에 섞워 데쳐서 찹쌀떡인 깨를 영계를 고은 국물을 부어가며 곱게 갈아 체에 받쳐 소금으로 간을 하여 차게 식힌 갯국을 넣어 만든 냉국이다.

이외의 월내시식으로는 어저귀국(白麻子湯 : 깨국탕에 밀국수 호박 닭고기를 조합한 것), 미역국에 닭고기를 넣고 국수를 말아먹는 것, 白餅에 호박과 돼지고기를 넣고 찌거나 마른 민어대가리를 호박과 같이 삶은 것, 호박을 썰어 밀가루를 묻혀 기름에 지진 것 등이 있다.

7] 칠월

1. 七夕

음력 7월 7일의 밤을 칠석으로 지키는데 이날은 견우와 직녀가 만나는 날로 보며 음식으로는 수단을 해 먹었다.

2. 中元(百中日, 百種日, 亡魂日)

7월 보름날 절에서 승려들이 재를 올리거나 민가에서는 조상의 사당에 천신하거나 이날 밤 떡 과일 등을 차려놓고 죽은 아버지의 혼을 부른다하여 亡魂日이라 한다.

8] 팔월

1. 秋夕(嘉俳日, 한가위)

8월 보름날로 그 기원은 신라풍속에서 비롯되었으며 이날은 새곡식으로 송편을 빚어먹고 토란탕, 화양적이나 누름적, 닭찜 등을 먹는다.

1) 송병(송편)

새로 추수한 쌀을 익반죽하여 햇녹두 청대콩 깨 등의 소를 넣어 송편을 빚어 술일을 쉼마다 깔고 찐다.

2) 토란탕

이 절에 많이 나는 토란을 다시마와 소고기를 섞어 끓인다.

3) 화양적 누름적

화양적은 햇버섯, 도라지, 소고기 등을 갖은 양념하여 볶아 꼬챙이에 꿰것이고 누름 적은 같은 방법에 밀가루나 달걀을 묻혀 기름에 지진 것이다.

4) 닭찜

햇닭이 살이 올라 제일 맛있는 계절로 추석의 절식이다.

이외의 월내시식으로 무우와 호박을 섞은 시루떡, 引餅(참쌀을 찌서 절구에 쳐 떡을 만들고 삶은 콩 콩가루 갯가루를 묻힌 것, 인절미), 밤 단자(찐 참쌀을 계란모양으로 하여 꿀을 바르고 밤고물을 묻힌것)와 토란단자(밤단자와 같이 만드는 데 토란을 사용한 것) 등이 있다.

9] 구월

1. 中陽節(重光)

9월 9일을 가르키며 이날은 향기높은 국화꽃으로 삼진날처럼 국화화전을 만들어 먹으며 단풍놀이로 국화꽃을 띄운 국화주 등을 먹었다.

1) 국화전(菊花煎)

이날 누런 국화를 따서 깨끗이 씻어 참쌀가루에 섞어 지진것으로 삼월의 두견화고와 같이 화전이라고 한다.

2) 菊花酒

집에서 담근 술에다 국화 꽃잎을 띄우거나 미리부터 국화꽃잎을 섞어 담가 그 향기가 술에 베이게 향미를 즐긴다.

3) 화채(花菜)

배와 유자를 잘게 썰어 석류와 실백자를 같이 꿀물에 탄다.

10] 시월

1. 午日(馬日)

1) 赤豆甑餅

이 날은 말의 날로 붉은 팥으로 시루떡을 하여 말 외양간에 두어 말의 건강을 빈다.

이외 월내시식으로는 煖爐會(煖暖會 : 번철 혹은 석쇠를 숯불위에 올려놓고 기름 간장 계란 파 마늘 고추가루 등을 섞은 쇠고기를 구우면서

화로에 돌려앉아 먹는 요리), 悅口子(神仙爐: 소고기, 돼지고기, 雜菁-여러가지 나물, 외, 훈채, 계란 등으로 장국을 끓인 것), 만두 변씨만두(만두 만드는 방법과 같으나 모양이 세모나게 만든 것), 軟泡湯(두부를 잘게 썰어 꼬지에 꿰어 기름에 지져 닭고기와 같이 국을 만든 것), 艾湯(겨울에 쑥엄(艾芽)을 뜯어 쇠고기와 계란을 섞어 만든 것), 艾團子(밀단고: 어린 쑥에 참쌀가루를 짊어 넣고 단고를 만들어 꿀을 발라 콩가루를 묻힌 것), 乾飴(강정: 참쌀가루에 술과 끓는 물을 넣고 반죽하여 편으로 썰어 햇빛에 말린 뒤 기름에 튀겨 볶은 흰깨 검정깨 콩가루 송화 가루등을 각각 묻힌 것), 沈菹(김장등이 있다).

### 11] 동짓달

#### 1. 동지

동지를 다음 해가 되는 날이라 하여 亞歲라 하며 이날 팔죽을 쑤어 먹기도 하고 문짝에 뿌리거나 발라서 상스럽지 못한 것을 제거하였다.

#### 1) 赤豆粥

적두죽을 끓여 참쌀가루에 꿀을 섞어 새알 모양을 만들어 팔죽에 넣는다.

이외의 월내시식으로는 냉면(메밀국수에 무우김치와 돼지고기를 화합한 것), 骨董麵(잡채 배 밤 소고기, 돼지고기, 기름장에 국수를 비빈 것), 骨董羹(여러 가지재료를 골고루 섞어 끓인 것), 骨董之飯(밥 밑에 자 脯 膾 炙 등을 넣은 것), 冬沈(무우를 통채로 넣고 국물을 많이 부어 심심하게 만든 것), 水正梘(乾柿를 생강물에 담가 잣계피가루를 넣어서 만든 것) 등이 있다.

### 12] 선달

#### 1. 臘日(取禽獸)

동지가 지난 뒤 셋째 未日을 말하며 종묘와 사직에 큰 제사를 지내며 이날 잡은 짐승은 모두 좋은 것으로 특히 참새를 잡아 어린아이에게 먹이면 마마를 없앨 수 있다고 믿어 참새고기를 먹었다.

#### 1) 臘雪水

이날 내린 눈을 녹여 약용하거나 김치에 넣으면 벌레가 생기지 않는다 한다.

#### 2) 臘肉(臘豬)

납육으로 산돼지나 토끼를 쓰며 이날은 일반인을 동원하여 산돼지를 잡도록 하였다.

## 研究方法 및 節次

### 1. 조사기간 및 대상

조 사	조사기간(1992) 조사인원(회수율)		조 사 대 상
1차예비조사	6월 17일-20일	160명(135명, 85%)	대구시내의 동서남북
2차예비조사	7월 3일-6일	120명(104명, 약 87%)	수성구 달서구에
본조사	7월 13일-18일	1100명(980, 약 89%)	위치한 중 고등학교
최종분석자료	926부		여학생 및 그 어머니

### 2. 조사도구

1차 예비조사의 설문내용은 세시일에 따른 세시음식에 관한 실태 및 풍속에 대한 98문항(강인희; 1989, 이광규; 1987; 이차숙; 1988)과 선행연구를 토대로 연구자가 직접 작성한 인식에 관한 11문항 및 실태 등에 관한 문항으로

구성하였다. 세시풍속에 대한 인식문항은 5점 및 3점 rikert척도로 구성되어 있다. 1차 예비조사 결과 세시풍속에 관한 문항수가 많고 본 연구의 목적에 좀 더 적합하다고 생각되는 세시일 및 이에 따른 세시음식에 관한 58문항과 나머지 문항으로 설문지를 구성하여 2차 예비조사를

실시하였으며 이에 지적된 몇가지 사항을 수정 보완하여 본 조사 도구로 이용하였다.

### 3. 자료의 처리

선별된 분석자료는 SPSS PC<sup>+</sup> Program을 이용하여 빈도와 백분율,  $\chi^2$ -test, t-test, Oneway Anova 및 Scheffe test 등을 실시하였다.

## 結果 및 考察

### 1. 調査對象者의 一般의狀況

조사대상자의 일반적상황은 표 1 과 같다.

### 2. 세시풍속(세시일 및 세시음식)의 의의

2-1) 세시풍속이 가정생활에서 중요한 정도 표 2-1 는 세시풍속의 중요도에 관한 것이다. 가족환경변인에 따른 oneway-anova 및 Scheffe test를 한 결과 본인의 종교, 성장지, 가족의 형태에서 유의미한 차이가 인정되었다.

본인의 종교에서는 불교를 믿고 있는 집단이 기독교와 무교의 집단과 유의미한차이가 나타났고 불교를 믿고 있는 집단의 세시풍속의 중요도가 가장 높은 평균값을 나타내고 있었다. 본인의 성장지에서는 농어산촌의 출신자가 세시풍속에 대한 중요성에 더 높은 인식을 하고 있었다. 가족의 형태에서는 확대가족의 경우가

Table 1. General characteristics of the subjects

				N(%)*	
Mother's age	34(year)	8( 1.8)	Daughter's age	12 year	27( 5.8)
	35-40	144(32.1)		13	104(22.5)
	41-45	223(49.8)		14	160(17.6)
	46-50	57(12.7)		15	62( 6.8)
	50~	16( 3.6)		16	68( 7.5)
				17~	41( 8.9)
Total		448	Total		462
Mother's religion	Buddist	232(50.1)	Daughter's religion	Buddist	96(20.7)
	Protestant	80(17.3)		Protestant	116(25.1)
	Catholic	43( 9.3)		Catholic	44( 9.5)
	No religion	104(22.5)		No religion	204(44.1)
Total		459	Total		460
Main Growth-place	Cities	239(52.5)	Main Growth-place	Cities	417(90.1)
	Fishing & agrarian	216(47.5)		Fishing & agrarian	45( 9.7)
Total		455	Total		462
Family religion	Buddist	232(50.1)	Mother's job	Have	165(35.6)
	Protestant	76(16.4)		No have	298(64.4)
	Catholic	38( 8.2)	Total		463
	No religion	113(24.4)			
Total		459	Domestic-help	Have	50(10.9)
				No Have	413(89.1)
			Total		463
Daughter-in-law's order	The first	240(51.8)	Family style	Nuclear	394(85.1)
	The others	221(47.7)		Extended	68(14.7)
Total		461	Total		462



Table 2-1 The importance of Seasonally Special Days

Groups	N	M	S.D	scheffe	F-value
Buddist	327	3.89	0.65	a	6.985***
Protestant	195	3.66	0.71	b	
Catholic	87	3.71	0.59		
No religion	305	3.69	0.65	b	
Total	914	3.75	0.66		
Main Cities	654	3.72	0.67		7.506***
Growth Fishing & -place agrarian	259	3.85	0.62		
Total	913	3.76	0.66		
Family Nuclear	783	3.65	0.76		4.695*
style Extended	137	3.80	0.72		
Total	920	3.67	0.75		

Table 2-2 The usefulness of Seasonally Special Days

Groups	N	M	S.D	scheffe	F-value
Buddist	325	3.51	0.82	a	4.04**
Protestant	194	3.40	0.82		
Catholic	87	3.32	0.81		
No religion	307	3.30	0.81	b	
Total	913	3.40	0.82		
Main Cities	652	3.36	0.81		6.32*
Growth Fishing & -place agrarian	260	3.51	0.82		
Total	912	3.40	0.82		

세시풍속의 대한 중요도를 높게 나타내고 있다

2-2) 세시풍속이 실생활에 도움을 주는 정도

표 2-2 은 세시행사와 세시음식을 장만하는 풍속이 우리의 실생활에서 도움이 되는 정도에 관해 가족환경변인별로 oneway-anova 및 Scheffe test를 한 결과이다.

본인의 종교에 있어서 불교와 무교의 집단에서 유의미한 차이가 나타나며 불교를 믿고 있는 집단이 이러한 행사에 대해 더욱 긍정적인 인식을 하고 있다. 그리고 확대가족의 경우에서도 세시행사가 실생활에 더욱 도움이 된다고 하였다.

3. 세시일 및 세시음식에 관한 실태조사

표 3 에 의하면 조사대상자들이 반드시 실시하고 있는 세시일(명절)은 설(97%) 추석(96%)

대보름(71%) 동지(69%) 삼복(50%) 초파일(23%) 단오(21%) 한식(19%) 등의 순으로 나타났고 그외의 세시행사는 대상자의 약 6% 이하 정도만이 행하고 있음을 볼 수 있다.

반드시 지키고 있는 세시음식(명절음식)에 대한 풍습으로는 설날의 떡국(91%) 세찬과 제주(57%) 시루떡(15%), 대보름날의 보름나물(78%) 오곡밥(66%) 부럼(55%) 복쌈(37%) 귀밝이술(24%) 약밥(21%), 한식날의 찬음식(16%), 단오날의 미나리나물(19%), 삼복날의 수박(76%) 삼계탕(27%) 육개장(10%), 추석의 송편(88%) 닭찜(40%) 화양적 혹은 누름적(34%) 토란탕(18%), 동지의 동지팔죽(69%) 등을 살펴볼 수 있고 나머지 세시음식의 풍습은 조사대상자의 5% 이하였다. 이들 결과는 임양순(1986), 김향희 외(1991), 나문숙(1989), 설민영 외(1991) 등<sup>22-25)</sup>의 것과 비슷한 경향임을 알 수 있었다.

Table 3 The present state of for Seasonally special Days and Dishes

	Mother			Daughter		
	①	②	③	①	②	③
The New Year's Day	456(98.5)	6(1.3)	1(0.2)	441(95.5)	20(4.3)	1(0.2)
Rice cake soup	418(90.4)	37(8.0)	8(1.7)	425(92.0)	35(7.6)	2(0.4)
Pat-silu-dduk	73(15.8)	138(29.8)	250(54.2)	64(14.2)	159(35.2)	229(50.7)
The dishes & alcoholic drinks	316(68.3)	107(23.1)	40(8.6)	205(45.2)	148(32.5)	103(22.6)
Ipchun	17(3.7)	75(16.3)	368(80.0)	16(3.5)	82(17.9)	359(78.6)
New spring vegetable with sour	12(2.6)	64(13.8)	384(83.5)	7(1.5)	49(10.8)	397(87.6)
Sangwon	364(78.8)	86(18.6)	12(2.6)	293(63.7)	142(30.9)	25(5.4)
Purum	270(58.6)	122(26.5)	69(15.0)	241(52.2)	133(28.8)	88(19.0)
Yakshik	96(20.8)	203(44.0)	162(35.1)	93(20.2)	221(47.9)	147(31.9)
Oh kok bop	342(73.9)	99(21.4)	22(4.8)	272(58.7)	142(30.7)	49(10.6)
Bok Ssam	204(44.2)	104(22.5)	154(33.3)	138(29.9)	133(28.9)	190(41.2)
Sangwon vegetable	394(85.1)	54(11.7)	15(3.1)	299(64.7)	112(24.1)	31(11.0)
Alcoholic drinks	157(33.9)	132(28.5)	174(37.6)	67(14.5)	92(19.9)	303(65.6)
jung-Bung-Do-Sin	7(1.5)	27(5.9)	423(92.6)	1(0.2)	10(2.2)	437(97.5)
Silu-Dduk	15(3.2)	23(5.0)	424(91.8)	6(1.3)	15(3.3)	434(95.4)
The First Day of the second Month	3(0.6)	21(4.5)	438(94.8)	3(0.7)	9(2.0)	443(97.4)
Song-Pyun	5(1.1)	22(4.8)	436(94.2)	6(1.3)	17(3.7)	434(95.0)
The Third Day of the Third Month	34(7.4)	65(14.1)	362(78.5)	24(5.2)	50(10.8)	387(83.9)
hwa-chon	15(3.2)	49(10.6)	399(86.2)	13(2.8)	48(10.4)	402(86.8)
Haw-myun	4(0.9)	27(5.8)	432(93.3)	7(1.5)	32(6.9)	424(91.6)
su-myun	10(2.2)	30(6.5)	423(91.4)	8(1.7)	30(6.5)	425(91.8)
Haw-che	7(1.5)	26(5.6)	430(92.9)	6(1.3)	28(6.0)	429(92.7)
Ssuk-Kyung-dan	22(4.8)	58(12.5)	383(82.7)	16(3.5)	50(10.8)	397(85.7)
Tang-pyung-cha	9(1.9)	30(6.5)	423(91.6)	11(2.4)	29(6.4)	419(91.3)
Hanshik	95(20.6)	119(25.8)	248(53.7)	83(18.0)	145(31.5)	233(50.5)
Hanshik-myun	77(16.6)	121(26.1)	265(57.2)	72(15.6)	157(34.0)	233(50.4)
The Eighth Day of the Fourth Month	143(31.2)	58(12.7)	257(56.1)	72(15.7)	87(19.0)	300(65.4)
Nuti-dduk	10(2.2)	25(5.4)	428(92.4)	3(0.7)	32(6.9)	426(92.4)
Rosted bean	24(5.2)	55(11.9)	384(82.9)	21(4.6)	54(11.7)	386(83.7)
Menari-namul	116(25.1)	74(16.0)	273(59.0)	55(12.0)	89(19.3)	316(68.7)
Tano	91(19.7)	112(24.2)	260(56.2)	101(21.9)	120(26.0)	240(52.1)
Ssuk-dduk	66(14.3)	126(27.2)	271(58.5)	64(13.9)	128(27.7)	270(58.4)
Kagso mandu	21(4.5)	41(8.9)	401(86.6)	24(5.2)	53(11.5)	384(83.3)
Yudu	6(1.3)	24(5.2)	431(93.5)	5(1.1)	18(3.9)	434(95.0)
Yudu dishes	4(0.9)	14(3.0)	444(96.1)	2(0.4)	16(3.5)	442(96.1)
Sam-bok	278(60.3)	146(31.7)	37(8.0)	184(40.0)	193(42.0)	83(18.0)
Dog-soup	24(5.2)	72(15.6)	367(79.3)	9(2.0)	39(8.5)	412(89.6)
Beef-soup	58(12.5)	165(35.6)	240(51.8)	37(8.0)	130(28.3)	293(63.7)
Chicken-soup	147(31.8)	217(47.0)	98(1.2)	104(22.5)	190(41.0)	169(36.5)
Watermelon	371(80.7)	75(16.3)	14(3.0)	328(71.7)	101(21.9)	32(6.9)
Chilsok	38(8.3)	42(9.3)	379(82.6)	16(3.5)	56(12.2)	388(84.3)
Sudan	5(1.1)	25(5.4)	432(93.5)	6(1.3)	25(5.4)	429(94.3)
Buddhist All Soul's Day	36(7.9)	30(6.6)	392(85.6)	9(2.0)	26(5.7)	421(92.3)
Chusok	449(97.0)	8(1.7)	6(1.3)	439(95.2)	17(3.7)	5(1.1)
Songpyon	418(90.3)	35(7.6)	10(2.2)	396(85.5)	56(12.1)	11(2.4)
Taro-soup	91(19.7)	96(20.7)	276(59.6)	73(15.8)	106(22.9)	284(61.3)
Hwa-yang-chok	174(37.7)	99(21.4)	189(40.9)	138(29.9)	100(21.6)	224(48.5)
Steamed chicken	193(41.7)	138(29.8)	132(28.5)	175(37.9)	133(28.8)	154(33.3)
The Ninth Day of the Ninth Month	5(1.1)	28(6.1)	429(92.9)	5(1.1)	22(4.8)	434(94.1)
Kuk-hwa-chon	2(0.4)	18(3.9)	443(95.7)	3(0.7)	11(2.4)	447(97.0)
Kuk-hwa-ju	2(0.4)	19(4.1)	442(95.5)	1(0.2)	10(2.2)	450(97.6)
Hwa-chea	22(4.8)	48(10.4)	393(84.9)	18(3.9)	43(9.3)	400(86.8)
Oh-il	3(0.6)	10(2.2)	449(97.2)	2(0.4)	7(1.5)	448(98.0)
Pat-silu-dduk	6(1.3)	3(0.6)	454(98.1)	2(0.4)	2(0.4)	455(99.6)
The Winter Soltice	339(73.2)	107(23.1)	17(3.7)	301(60.3)	142(30.8)	18(3.9)
Dong-ji-pat-jook	338(73.2)	113(24.5)	11(2.4)	300(65.2)	142(30.9)	18(3.9)
Nab-il	6(1.3)	16(3.5)	440(95.2)	5(1.1)	10(2.2)	445(96.7)
Sparrow		5(1.1)	458(98.9)		1(0.2)	459(99.8)

\* ① Always ② Sometimes ③ never

4. 세시음식의 장만실태

4-1) 세시음식의 장만 상황 및 구입품목 :

표 4-1 은 세시음식을 장만할 때의 상황을 나타낸 것이다. 전체의 약 58%가 '모두 다 가정에서 장만'하고, 약 41%는 '사서 쓰는 것도 있다'로 나타났다.

Table 4-1 The state of preparations in Seasonally Special dishes

Only made at home	260(58.0)
Home + buy prepared foods	182(40.7)
All buy	5( 1.1)
Total	447(100.0)

과거 각 가정에서 정성을 다해 장만한 세시음식(명절음식)은 비교적 전통색이 강한 보수적 경향을 띤 풍속으로 전해져왔으나 본 조사에서는 약 41%가 만든 것을 사서 쓰는 경우가 있다고 답하여 의식 및 실제 행동에서 많은 변화를 찾아볼 수 있다.

세시음식 장만시 만든것을 구입하는 것에 대해 살펴본 것은 표 4-2 이다. 조리된 세시음식의 구입내용 중 특히 떡류의 경우는 조사 사례의 약 73% 정도를 차지하고 있어 가사노동의 사회화정도가 큰 품목임을 알 수 있다.

Table 4-2 The purchased goods in Seasonally Special dishes N(%)

	The First Day	Chinese Thanks-giving day	Etc
Garae-dduk	29(10.2)	Song-pyun 89(31.2)	Pat-juk 4(0.01)
dduk	51(18.0)	Dduk 40(14.0)	Ssuk-dduk 4(0.01)
Yu-gwa	8(0.03)	Etc 19(0.07)	Etc 5(0.01)
Kang-jung	7(0.02)		
Yak-gwa	5(0.01)		
Yak-shik	6(0.02)		
Kimchi	5(0.01)		
Jun	6(0.02)		
Etc	19(0.07)		
Total case	285		

4-2) 세시음식을 장만하는 곳

표 4-3 은 세시음식을 장만하는 장소에 관한 것이다. 전체의 약 57%가 큰덕에서만 장만한다고 하였으며 큰덕뿐만아니라 각 가정에서도 장만한다고 답한 경우가 약 38%로 나타났다. 이는 오늘날 핵가족화 등의 영향으로과거 종가 혹은 큰덕에서 각종 행사때마다 집안의 여성 특히 며느리들이 모여 음식을 장만하여 행사를 치룬 후에도 친척들에게 '봉송(혹은 꾸러미)'을 보내어 나누어먹던 우리의 풍습이 다소 변화되어 가는 것과 관련있는 것이 아닌가 한다.

Table 4-3 The place of prepared in Seasonally Special dishes

The head house	256(56.8)
The head house + our home	72(38.0)
Etc	25(5.5)

5. 세시일 및 세시음식의 계승

5-1) 세시음식의 전수 :

표 5-1 는 어머니가 자신의 딸에게 특별히 전수시키고 싶은 세시음식이 있는지에 대해

Table 5-1 The handing down of Seasonally Special dishes

Mother	Yes	No	Total	
Buddist	92(41.3)	131(58.7)	223(100.0)	
Protestant	26(36.1)	46(63.9)	72(100.0)	$\chi^2 = 8.839^*$
Catholic	19(50.0)	19(50.0)	38(100.0)	df=3
No religion	29(27.1)	78(72.9)	107(100.0)	
Total	167(37.7)	276(62.3)	440(100.0)	

\*  $p < .05$  \*\*  $p < .01$  \*\*\*  $p < .001$

Table 5-2 The handing down of Seasonally Special dishes

Daughter	Yes	No	Total	
Buddist	63(70.0)	27(30.0)	90(100.0)	
Protestant	79(71.2)	32(28.8)	111(100.0)	$\chi^2 = 17.726^{***}$
Catholic	22(52.4)	20(47.6)	42(100.0)	df=3
No religion	97(50.5)	95(49.5)	192(100.0)	
Total	261(60.0)	174(40.0)	435(100.0)	

Table 5-3 The receiving and handing down of Seasonally Special dishes

Handing down	Receiving		
	Yes	No	
Yes	85( 68.0)	82( 25.8)	$\chi^2 = 68.081^{***}$
No	40( 32.0)	236( 74.2)	df=1
Total	125(100.0)	318(100.0)	

가족환경변인별로  $\chi^2$ 검증을 한 결과이다. 응답자의 약 62%가 특별히 전수해주고 싶은 세시음식이 없다고 답하였으며 유의미한 변수는 '집안의 종교'에서이다. 즉 전수해 주고 싶은 세시음식이 있다고 천주교와 불교를 믿는 가정의 주부는 약 50%, 41%, 기독교와 무교의 가정에서는 각각 27%, 36%로 나타났다. 이로 보아 세시음식의 전수는 가정의 종교에 따라 차이가 남을 알 수 있다.

#### 5-2) 전수받고 싶은 세시음식의 유무

표 5-2 는 딸이 자신의 어머니로부터 전수받고 싶은 세시음식이 있는지의 유무에 관해 가족환경별로  $\chi^2$ 검증을 한 결과이며 응답자의 약 60%가 배우고 싶은 세시음식이 있다고 답

하였다. 유의미한 차이가 인정된 변인은 본인의 종교이다. 이 경우 딸자신의 종교가 불교와 기독교인 경우 각각 70%, 71%이며 천주교와 무교의 경우 각각 52%, 51%이다.

5-3) 세시음식을 전수받은지의 여부와 전수하고 싶은지의 여부:

표 5-3 은 주부가 특별한 세시음식을 그들의 친정어머니와 시어머니로부터 전해받은지의 여부와 그들 딸에게 전해주고 싶은 세시음식이 있는지의 관련성을 살펴본 것이다. 그 결과 유의미한 차이가 인정되었으며 전해받은 세시음식이 있었던 어머니의 경우 약 68%가 그들의 딸에게 전수시키고 싶은 세시음식이 있다고 하며 약 32%는 자신은 전수 받은 세시음식이 있지만

Table 5-4 The degree of handing down Seasonally Special Days and Dishes

	All	A part	None
Buddist	56(17.1)	244(74.6)	27( 8.3) $\chi^2=17.418^{**}$
Protestant	15( 7.8)	163(84.9)	14( 7.3) $df=6$
Catholic	12(13.8)	71(81.6)	4( 4.6)
Religioless	27( 8.8)	248(81.0)	31(10.1)
Total	110(12.1)	726(79.6)	76( 8.3)
Main Cities	67(10.3)	532(81.5)	54( 8.3) $\chi^2=6.30^*$
Growth Fishing & -place agrarian	42(16.2)	196(75.7)	21( 8.1) $df=2$
Total	109(12.0)	728(79.8)	75( 8.2)

Table 6 The degree of recognition of Seasonally Special Days and Dishes

Groups	N	M	S.D	t-value	Groups	N	M	S.D	t-value
G1	459	2.47	0.62		G1	461	2.33	0.64	
a1 G2	460	2.37	0.7	2.22*	a4 G2	462	1.70	0.63	14.88***
G1	458	3.70	1.02		G1	460	2.39	0.49	
a2 G2	460	2.85	1.03	12.62***	a5 G2	462	2.07	0.34	11.56***
G1	462	3.93	0.84		G1	461	2.31	0.47	
a3 G2	462	3.76	0.95	2.79**	a6 G2	463	2.02	0.27	11.40***

그들의 딸에게는 전수시키고 싶어 하지 않았다. 반면 전수받은 경험이 없는 어머니의 경우 약 26%만이 전수시키고 싶은 세시음식이 있다고 하였으며 나머지 약 74%는 역시 그들의 딸에게 전수 시키고 싶지 아니하였다. 이러한 사실을 미루어보면 우리의 전통문화의 계승은 실제로는 우리의 생활과 밀접한 관련이 있다는 것을 새삼 확인 할 수 있다. 따라서 우리의 자라나는 후 세대에게 우리의 전통문화에 대한 풍습을 제대로 잘 전달하기 위해서는 어머니세대들에 대한 우리문화에 대한 전통의식을 고취시킬 필요가 있다고 생각된다.

5-4) 세시일 및 세시음식의 전승 :

표 5-4 는 세시일 및 세시음식과 관련된 풍속들이 후세대에 전해지는 정도를 가족환경변인별로  $\chi^2$  검증한 결과 본인의 종교 성장지에서 유의미한 차이가 인정되었다.

본인의 종교가 불교인 경우 약 17%, 천주교가

약 14%, 종교가 없는 경우 약 9%, 기독교는 약 8%가 세시풍속이 그대로 전해진다고 답하였으며 전해 지지않는다고 답한 것은 종교가 없는 경우 약 10% 불교 약 8% 기독교가 약 7% 천주교가 약 5%로 나타났다. 자신의 성장지가 도시와 농어산촌의 경우 각각 약 10% 약 16%가 그대로 전해진다고 답하였으며 각각 82% 76%가 일부분만 전해진다고 했다.

6. 모녀간의 세시풍속에 대한 인식차이

표 6 은 세시풍속에 대한 모녀간의 인식의 차이를 검증한 결과이다.

세시풍속과 관련된 행사와 세시음식을 마련하는 풍습이 우리의 가정생활문화의 계승과 창조에 도움이 되는 정도(a1), 세시풍속이 여성의 가사노동에 차지하는 비중(a2), 세시풍속이나 세시음식의 장만이 여성의 일상생활에서 차지하는 비중(a3), 세시음식의 장만은 여성의 일(a

4), 식생활과 관련된 가사노동은 여성본연의 역할(a5), 세시풍속에 대한 이해정도(a6) 등 모든 문항에서 유의미한 차이가 인정되었으며 어머니의 집단이 더 높은 인식점수를 나타내고 있다. 특히 세시행사에 대한 이해정도에서 딸 집단 인식 점수는 1.7이하로 낮게 나타나 이에 대한 교육을 가정 및 학교 사회 등에서 실시해야 한다고 생각된다.

## 結果要約 및 提言

대구시내의 여자 중고등학교 학생들과 그들의 어머니를 대상으로 우리나라 세시풍속과 세시음식의 장만 등에 대한 실태를 조사하고자 한 결과는 다음과 같다.

1. 세시풍속이 가정생활에서 얼마나 중요한지에서는 ‘비교적 그렇다(약 3.8)’라고 인식하는 경향이였다. 또 세시풍속이 우리의 생활에 어느 정도로 도움이 되는가를 살펴본 결과 ‘그저 그렇다’(약 3.4)의 경향으로 나타났다.

2. 많이 지내고 있는 세시일로는 설, 추석, 대보름, 동지, 삼복 등의 순이고 세시음식으로는 설날의 떡국, 추석의 송편, 대보름의 보름나물 오곡밥, 동지의 동지팥죽, 삼복날 수박 등으로 나타났다.

세시음식을 장만할 때 약 58%가 각 가정에서 직접 장만하였으며 약 41%가 사서 쓰는 것도 있다고 하였다. 사서 쓰는 음식으로는 떡류가 가장 많았으며, 세시음식의 장만 장소는 ‘큰댁’이 약 57%, 큰댁 및 우리집에서가 약 38%였다.

3. 어머니가 자신의 딸에게 전수시키고 싶은 세시음식이 있다고 답한 것이 약 38%였다.  $\chi^2$  검증결과 유의미한 차이가 나타난 것은 가정의 종교였다.

딸 집단의 약 60%가 그들 어머니로부터 전수받고 싶은 세시음식이 있다고 했다.  $\chi^2$  검증결과 유의미한 차이가 나타난 것은 본인의 종교였다.

특별히 전수받은 세시음식이 있었던 어머니가 그들의 딸에게 전수시키고 싶어하는 율이 그렇지 않은 경우보다 더 높게 나타났다.

전승되리라 생각되는 세시풍속에 대해 전체의 약 12%가 그대로 전해진다고 하였으며 약 80%가 일부만 전해진다고 하였다.  $\chi^2$  검증결과 유의미한 차이가 나타난 것은 본인의 종교였다.

4. 세시풍속에 대한 모녀간의 인식차이에 있어 각 문항마다 어머니의 평균값이 더 높게 나타났다.

각종 세시행사 및 세시일에 따라 세시음식을 장만해오던 세시풍속을 우리의 가정생활문화속에 보다 창조적이며 합리적인 미풍양속으로 전승하기 위해서는 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

조사과정에서 어머니집단보다 그들의 딸집단이 세시음식에 대한 장만 등에서 오히려 더 높은 관심을 나타내었으나, 대부분의 어머니들은 그들 딸에게 현행 교육제도 등의 상황으로 인해 실제로 세시음식 등과 관련된 여성의 기능교육에 대한 배려를 잘 하고 있지 않는 경향임을 절실히 느낄 수 있었다. 또한 세시행사의 참여 및 세시음식의 장만에 관심을 나타낸 여학생 자신들도 실제 행사나 음식 장만에 있어서는 시험 및 시간상의 이유로 참가하고 있지 못함을 알 수 있었다. 따라서 이러한 문제들은 가정뿐만 아니라 학교 및 사회 제반단체에서 이러한 현실을 직시하여 우리의 미풍양속을 계승 발전시킬 수 있도록 교과내용 및 각종 프로그램등을 통한 교육이 체계적으로 이루어져야한다고 보아진다.

그리고 세시음식은 넓은 의미에서는 지역성(향토색)이 짙을 뿐만 아니라 각 가정 나름대로 다양한 조리법 등을 통한 각양 각색의 맛을 지닌 우리나라 고유의 음식이라할 수 있다. 따라서 세시풍속의 활기는 물론 식생활의 폭을 더욱 넓게 해줄 뿐만 아니라 바람직한 우리의 가정생활문화를 정립할 수 있게 하는 등 우리가 계승 발전시켜야 할 미풍양속임이 틀림없다. 그러므로 앞으로 가정학 등의 여러 연구분야에서는 현실정을 충분히 고려하여 각 가정에서 실시하고 있는 세시일(명절)과 관련된 세시음식의 조리법에 대한 전승과 더불어 이와 관련된 여성의 일중 가사노동시간이 단축될 수 있는 조리방법의 개발 등의 발달측면에 대해서도 심층적인 연구

가 이루어져야 한다고 본다.

## 참 고 문 헌

1. 이성우, 한국식경대전, 향문사, 633-639, 1981.
2. 임동권, 한국세시풍속, 집문당, 9, 1985.
3. 장수근, 한국의 세시풍속, 형설출판사, 15-16, 1984.
4. 강무학, 한국세시풍속기, 동호서관, 15, 1981.
5. 손인수, 한국인의 교육세시풍속, 문음사, 114-115, 1991.
6. 장정룡, 한.중세시풍속 및 가요연구, 집문당, 17-18, 1988.
7. 김택규, 한국농경세시의 연구, 영남대학교 출판부, 4-6, 1985.
8. 고대민족 문화연구소, 제4권, 91-93, 1982.
9. 임동권, 한국세시풍속, 집문당, 9, 1985.
10. 김명자, 한국세시풍속연구, 경희대 박사학위 논문, 1989.
11. 윤서석, 민속과 음식, 한국민속학, 제10권, 민속학회, 170, 1977.
12. 윤서석, 한국음식, 수학사, 102-112, 1980.
13. 강인회 외, 한국식생활풍속, 삼영사, 28-34, 1984.
14. 강인회, 한국식생활사, 삼영사, 1989.
15. 이광규 외, 한국가정생활사, 한국방송통신대학, 170-237, 1987.
16. 이차숙 외, 한국가정생활사, 교문사; 202-278, 1988.
17. 윤서석, 한국의 절식 풍속, 대한가정학회, 제3권, 385-392, 1962.10.
18. 장명옥, 가정관리학, 교문사, 150-158, 1991.
19. 문숙재 외, 가사노동, 신광출판사, 1986.
20. 손직수, 조선시대 여성교훈서에 관한 연구, 성균관대 박사학위 논문, 1981.
21. 이영미, 조선조 여성의 가정교육에 대한 현대적 재조명, 성신여대 박사학위논문, 1986.
22. 이석호 역, 경도잡지, 을유문화사, 1977.
23. 이석호 역, 열양잡지, 을유문화사, 1977.
24. 이석호 역, 동국세시기, 을유문화사, 1977.
25. 이성우, 한국식품사회사, 교문사, 299-320, 1984.
26. 황혜성의 2인, 한국의 전통음식, 교문사, 1993.
27. 이민수 역, 삼국유사, 을유문화사, 1986.
28. 고병익 역, 목은집해제, 성균관대, 1973.
29. 이익, 국역 성호사설, 민족문화 추진회, 1976.
30. 임양순, 우리나라 절식에 관한 연구, 한국식문화학회, 1(4) : 1986.
31. 김향희 외, 한국절식의 시행실태에 관한 지역별 비교연구, 한국식문화학회지, 6(2) : 1991.
32. 나문숙, 세시풍속에 관한 주부들의 관심도 연구, 건국대 석사학위논문, 1989.
33. 설민영 외, 청주지역 세시음식에 관한 연구, 한국식문화학회지, 6(3) : 1991.
34. 이기영, 가사노동의 상품대체에 관한 연구, 서울대 박사학위논문, 1987.
35. 이기춘 외, 산업사회의 소비자행태 연구, 대한가정학회, 27(2) : 1989.
36. 문숙재 외, 생활 양식 유형에 따른 가사노동 사회화에 관한 연구, 대한가정학회지, 26(3) : 1988.
37. 이정우 외, 가사노동의 사회화 및 관련변인의 고찰, 대한가정학회지, 30(1) : 1992.
38. 문숙재, 가정생산, 신광출판사, 1991.
39. 이광규, 한국가족의 구조분석, 일지사, 1977.
40. Ortiz, B., Macdonald, M., Ackerman, N., and Goebel, K., The Effect of Homemakers' Employment on Meal Preparation Time, Meals at Home, and Meals Away From Home". Home Economics Research. vol.9, 1981.
41. Diana, T.M., Mother's Employment and the Family Meal", Journal of Home Economics. vol.82. 1990.
42. 壁谷澤 万里子, 長澤 由喜子, 家事-利用要因 關 構造의 分析(第1報), 日本家政學會誌, Vol. 39. No.11, 1988.
43. 壁谷澤 万里子, 長澤 由喜子, 家事-利用要因 關 構造의 分析(第2報), 日本家政學會誌, Vol. 41. No.8, 1990.