

춘천 지역 주부들의 제례음식 준비에 관한 연구

김 은 실 · 함 승 시*

한림정보산업대학 전통조리과, 강원대학교 식품생명공학부*

The Survey on the Practice of Ancestral Service Food in Chuncheon Area

Eun-sil Kim and Seong-si Ham*

*Dept. of Traditional Cuisine, Hallym College of Information & Industry
Division of Food Sci. and Biotechnol., Kangwon National University**

Abstract

The survey on the practice of the memorial ceremonial food in Chuncheon area showed it varied according to social position of officiator, location(inland or seaside town), and personal condition. The study included the foods prepared for the memorial services on the memorial day, New Year's Day and Chusok.

1. 40.4% of the subjects were in the thirties at their age, 46.6% were high school graduates, 57.3% were the first daughter-in-law, 40.4% had no religion, 30.9% were working at public administration and earned less than 1 to 1,5 million won monthly.
2. 71.7% of the subjects who replied that the ancestor worship service had to be kept were Buddhists, 55.4% of them were high school graduates, and 58.8% of them ran independent businesses. They learned how to practice the ancestor worship service from their mother before marriage or from their parents-in-law after marriage.
3. The older the officiators, the better they wanted to keep the traditional format of the service, but the Christians and Catholics wanted to change the format to western style in the future.
4. 92.7% of them served cooked milled rice. They prepared the soup in the order of beef soup, radish soup and dried Alaskan pollack soup.
5. Among cooked vegetable dishes, bracken was used the most and balloonflower root, mung bean sprout and spinach followed. Among jeon(pan-fried foods), frozen Alaskan pollack was used the most and buckwheat, mung bean and meatball followed.
6. They served san-juk(beef kebab) mostly on the ceremony. Among the grilled foods, tofu was the favorite, and croaker followed.
7. Among the fried foods, squid was the favorite, and sweet-potato and shrimp followed. Among the dried foods, they used in the order of dried Alaskan pollack, dried beef and squid.
8. Among the rice cake and traditional confectionery, they used in the order of Yak-sik(sweet rice cake), Gang-jeong(fried glutinous rice cookie), Jeol-pyun and In-jeol-mee. Among a beverage, they served Sik-hye(fermented rice drink) mostly.
9. Among fruits, apples, jujube, chestnut and dried persimmon were served. Aong a liquor, Cheongju was served mostly.

10. Soy sauce, salt and salted fermented fish were served, too.

Key words: ancestral service, food, New Year's Day, Chusok, Chuncheon.

I. 서론

우리 나라 전통생활 문화는 유교 사상에서 비롯된 것으로 유교의 기본 요목인 禮를 중시한 체제 문화이고 조상숭배를 사회적 규범으로 한다¹⁾. 「예기」에 따르면 禮의 시작은 음식에서 비롯되며 음식을 통해 질서와 신분이 생겼고²⁾ 인간의 식생활은 자연 환경의 영향을 받으면서 생활권역별로 조금씩 다른 음식 문화가 형성되었다. 그 중 한국의 음식문화는 우리 민족의 생활 여건에 알맞게 고안하여 우리 전통문화와 함께 발전되어온 한국인의 음식을 말하는 것으로 매일 먹는 일상식, 세시 풍속에 따른 세시식, 각종 의례에 따른 의례 음식으로 나누어진다³⁾. 관혼상제의 사례 중에서 제례란 제사 지낼 때의 절차나 禮를 의미하여 祭典 또는 祭祀⁴⁾ 라고 한다. 제례는 다른 의례보다 소중히 여겼고 조상숭배를 사회의 규범적 행위, 즉 사람은 죽어서도 이 세상에서와 똑 같은 생활을 하며 저 세상에서도 산다는 생각을 하여왔다⁵⁾. 제례는 제사의 의식이나 예절을 의미하며 신령에 대한 경외심과 조상숭배 사상이 합치되어 조상을 추모하고 자손의 번영, 친족간의 화목을 도모하는 행사로 이루어진다^{6,7)}. 즉 제사는 눈에 보이지 않는 손님을 대접하기 위한 잔치이다. 돌아가신 날을 기준으로 하여 밤에 4대 조상을 범위로 낮에 올리는 시제이다⁸⁾. 제사 음식은 일반음식과 비교해 볼 때 음식의 쓰임에 따라 그 규범이 크게 달라지는데 의례음식은 대부분 격식에 따라 예로써 음식의 절차 구분으로 생활을 하고 절차의 의식이 끝난 후 의례 참석자들에게 음식이 제공된다는 점에서 일반음식과 구별된다³⁾. 각 민족은 그 민족 고유의 식생활 형태를 갖추게 되며 전통적인 식품재료와 조리법을 간직하게 된다. 제사 상차림은 기본 근간이 동일하나 계절과 지역, 가문에 따라 진설법이 다르고 家家禮로 이루어졌기 때문에 근본적인 양식은 우리 나라 상고시대부터 이어져오는 토속적인 제물을 저변에 두고 있다⁹⁾. 「규곤

의측」에는 정성은 제물의 다소에 있지 아니하고 지극한 정성으로 정교하게 차리면 비록 간략하였어도 신이 흠랑하였고, 제사에 쌀 곡물은 일년 농사한 것 중에서 제일 좋은 것으로 제물을 피고 장만하며 생전에 드시지 않던 것은 쓰지 않으나 술은 제례의 으뜸이므로 생전에 드시지 않았어도 준비하는 것이다. 제사상차림은 각 지방과 가문에 따라 진설법이 다르고, 조상숭배 신앙으로 가족 공동체 관념을 농후하게 지니고 있어 제사를 소중하게 여긴다. 제사 음식은 음식의 쓰임에 따라 달라지는데, 선조의 생존 당시 음식 또는 그 이상의 조상 대대로 전래되어 왔기에 우리 음식 중에서 가장 오래된 음식의 풍속으로 남아있다^{10,11)}. 그러므로 전통성을 찾는 데도 제례음식이 가장 적절한 것이며 일반음식과 뚜렷한 차이를 두고 있다고 생각한다. 이러한 제례음식은 제례의 흠랑대상, 집례자의 사회적 지위에 따라 동일 의미의 제례에도 차이를 나타내고 있으나 이것은 개인적인 경향이 강하고 지역에 따른 먹거리의 차이가 있으므로¹²⁻¹⁵⁾ 본 연구에서는 춘천 지역의 기제사, 설과 추석의 제례음식 준비에 관해 조사하여 보고하고자 한다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사내용

본 조사에 사용된 설문지는 본 연구자들에 의해 작성된 설문문항과 타 연구자의 설문문항 중에서 본 연구의 목적에 알맞도록 재구성하여 작성하였다. 조사 기간은 2000년 3월부터 6월까지 조사하였고 200부 조사하여 178부 회수하였다.

- 1) 조사 대상자들의 일반적인 사항 조사를 하였다.
- 2) 제례에 대한 주부들의 반응을 일반사항과의 상관관계를 조사하였다.
- 3) 각 제사별 준비하는 음식에 관한 조사를 실시하였다.

2. 자료 처리 및 분석 방법

본 연구에 조사된 자료는 SPSS program을 이용하여 처리하였고, 연령, 종교, 학력, 직업, 월 평균 수입에 따른 각 문항에 대한 유의성은 χ^2 -test로 검증하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 일반적인 사항조사

본 연구에서 조사된 일반사항(Table 1)은 연령 30~39세 40.4%로 가장 많았고, 20~29세 9.0%, 기타 1.7%로 가장 적었다. 종교는 없다 39.9%, 불교 30.3%, 학력은 고졸과 대졸이 각각 46.6%, 33.7%로 많았다. 며느리 순위는 만며느리가 57.3%로 가장 많았고, 직업은 공무원이 39.9%, 주부 35.4%로 많았다. 월 평균 수입은 월 100~150만원 이하가 33.7%로 가장 많았다.

2. 제사의 필요성

제사의 필요성은 연령, 종교, 학력, 직업, 월 평균 수입과의 상관을 조사하였다(Table 2). 연령에서는 대부분의 나이에서 꼭 지내야 한다는 것으로 나타났다. 그 중 50세 이상의 주부들은 63.2%, 40~49세 58.3%가 제사를 꼭 지내야 한다고 답하였다. 특히 연령이 높을수록 꼭 지내야 한다고 하였다. 종교는 불교가 71.7%로 제사를 꼭 지내야 한다, 천주교는 65.2%가 그저 그렇다라고 대답하였다. 학력은 고졸 55.4%가 꼭 지내야 한다, 대졸 48.3%가 그저 그렇다라고 하였고, 직업은 자영업 58.8%, 주부 50.8%가 꼭 지내야 한다고 나타났다. 월 평균 수입은 월 150~200만원 이하 45.8%가 그저 그렇다라고 하였다. 전체적으로 연령이 높을수록 꼭 지내야 한다는 답을 하였다.

3. 제사 지내는 것을 배우는 대상

제사 지내는 전반적인 것에 대해 배우는 대상은 Table 3에서 연령별로 20~29세는 61.5%가 결혼 후 시부모님으로부터 배웠고, 30~39세 43.5%, 40~49세 61.7%, 50세 이상 63.9%는 결혼하기 전 친정부모님으로부터 제사 지내는 것을 배웠다고 답하였다. 종교는 기독교 62.1%가 결혼 후 시부모님으로부터 배웠고, 천주교 68.2%, 불교 58.5%는 결혼하기 전 친정부모님으로부터 제사 지내는 것을 배운다고 나타났다. 학

Table 1. General characteristics of subjects

Variable	Group	N (%)
Age(yr)	20~29	16 (9.0)
	30~39	72 (40.4)
	40~49	49 (27.5)
	Over 50	38 (21.3)
	The others	3 (1.7)
	Total	178 (100.0)
Religion	Christianity	30 (16.9)
	Catholicism	23 (12.9)
	Buddhism	54 (30.3)
	The others	71 (39.9)
	Total	178 (100.0)
Education	Middle school	22 (12.4)
	High school	83 (46.6)
	College	60 (33.7)
	Graduate school	7 (3.9)
	The others	6 (3.4)
	Total	178 (100.0)
Status of daughter-in-law	Daughter in law(elder)	102 (57.3)
	Daughter in law(younger)	52 (29.2)
	The others	24 (13.5)
	Total	178 (100.0)
Occupation	Student	3 (1.7)
	Housewife	63 (35.4)
	An expert official	15 (8.4)
	Public official	71 (39.9)
	Self-supporting	17 (9.6)
	The others	8 (4.5)
	Total	178 (100.0)
Monthly income	Below 1,000,000(won)	21 (11.8)
	1,000,000~1,500,000	60 (33.7)
	1,510,000~2,000,000	45 (25.3)
	Over 2,000,000	47 (26.4)
	The others	5 (2.8)
Total	178 (100.0)	

력은 중졸이하 65.0%, 고졸 53.1%, 대학원졸 100.0%가 결혼하기 전 친정부모님으로부터 배웠고, 대졸은 48.3%가 결혼 후 시부모님으로부터 배웠다고 답하였다. 직업별로 주부 55.7%, 전문직 61.5%, 공무원 44.8%, 자영업 64.7%가 결혼하기 전 친정부모님으로부터 제사 지내는 것을 배웠다고 하였다. 월 평균 수입

						N(%)	
Variable	1	2	3	4	Total	χ^2 -value	
Age(yr)	20~29	3 (20.0)	4 (26.7)	0 (0.0)	8 (53.3)	15(100.0)	57.14*
	30~39	26 (36.6)	39 (54.9)	2 (2.8)	4 (5.6)	71(100.0)	
	40~49	28 (58.3)	15 (31.3)	3 (6.3)	2 (4.2)	48(100.0)	
	Over 50	24 (63.2)	12 (31.6)	2 (5.3)	0 (0.0)	38(100.0)	
	Total	81 (47.1)	70 (40.7)	7 (4.1)	14 (8.1)	172(100.0)	
Religion	Christianity	9 (31.0)	13 (44.8)	6 (20.7)	1 (3.4)	29(100.0)	66.63*
	Catholicism	7 (30.4)	15 (65.2)	0 (0.0)	1 (3.4)	23(100.0)	
	Buddhism	38 (71.7)	11 (20.8)	0 (0.0)	4 (7.5)	53(100.0)	
	Total	54 (51.4)	39 (37.1)	6 (5.7)	6 (5.7)	105(100.0)	
Education	Below middle school	13 (59.1)	7 (31.8)	1 (4.5)	1 (1.0)	22(100.0)	21.71*
	High school	46 (55.4)	31 (37.3)	3 (3.6)	3 (3.6)	83(100.0)	
	College	19 (32.8)	28 (48.3)	3 (5.2)	8 (13.8)	58(100.0)	
	Over graduate school	1 (16.7)	4 (66.7)	0 (0.0)	1 (16.7)	6(100.0)	
	Total	79 (46.7)	70 (41.4)	7 (4.1)	13 (7.7)	169(100.0)	
Occupation	Student	0 (0.0)	1 (50.0)	0 (0.0)	1 (50.0)	2(100.0)	15.41****
	Housewife	32 (50.8)	27 (42.9)	1 (1.6)	3 (4.8)	63(100.0)	
	An expert official	5 (35.7)	8 (57.1)	1 (7.1)	0 (0.0)	14(100.0)	
	Public official	30 (42.9)	28 (40.0)	3 (4.3)	9 (12.9)	70(100.0)	
	Self-supporting	10 (58.8)	5 (29.4)	2 (11.8)	0 (0.0)	17(100.0)	
	Total	77 (46.4)	69 (41.6)	7 (4.2)	13 (7.8)	166(100.0)	
Monthly income	Below1,000,000(won)	10 (50.0)	6 (30.0)	2 (10.0)	2 (10.0)	20(100.0)	13.76
	1,000,000~1,500,000	23 (39.0)	27 (45.8)	4 (6.8)	5 (8.5)	59(100.0)	
	1,510,000~2,000,000	26 (57.8)	15 (33.3)	1 (2.2)	3 (6.7)	45(100.0)	
	Over 2,000,000	19 (41.3)	24 (52.2)	0 (0.0)	3 (6.5)	46(100.0)	
	Total	78 (45.9)	72 (42.4)	7 (4.1)	13 (7.6)	170(100.0)	

****p<0.005, *p<0.1.

1. Necessary, 2. Sometimes as needed, 3. Not necessary, 4. I don't think about ancestral rites.

별로는 대체로 결혼하기 전 친정부모님으로부터 제사 지내는 것을 배웠다. 전체적으로 제사는 결혼하기 전 친정부모님이나 시부모님으로부터 배우는 것으로 나타났다. 박¹⁶⁾의 보고에서 48.9%는 결혼하기 전 친정부모님으로부터 배웠고, 26.0%는 결혼 후 시부모님으로부터 배웠다고 답하였다. 이는 본 연구와 일치하는 견해였다.

4. 제사에 대한 생각

제사에 대한 생각은 Table 4에서와 같이 연령별로는 20~29세에서 33.3%가 내 나름대로 정성껏 모시겠다 하였고, 30~39세 31.9%, 40~49세 32.7%, 50세

이상 50.0%가 내려오는 법도에 따르겠다고 하였다. 박¹⁶⁾의 보고에서 제례의식 및 제례행동은 연령에 따른 차이가 있는 것으로 나타났다. 본 연구에서도 연령에 따른 제사에 대한 견해의 차이가 있었다. 종교는 기독교 48.3%, 천주교 34.8%가 어른이 생존하신 중이라도 차츰 추도식 형태로 바꾸겠다. 불교 43.4%는 내려오는 법도에 따르겠다고 하였다. 박¹⁶⁾은 외래종교가 우리 생활 전반에 영향 및 변화를 일으킨다고 하였다. 본 연구에서도 종교에 따른 제사에 대한 생각은 차이가 있었다. 학력은 중졸 이하 50.5%, 고졸 32.1%, 대졸 32.2%, 대학원졸 50.0%가 내려오는 법도에 따르겠다고 답하였다. 직업에 따라서는 주부

Table 3. The person influenced in the preparation of ancestral rite N(%)

Variable	1	2	3	4	Total	χ^2 -value	
Age(yr)	20~29	2 (15.4)	8 (61.5)	3 (23.1)	0 (0.0)	13(100.0)	20.1**
	30~39	30 (43.5)	30 (43.5)	7 (10.0)	2 (2.9)	69(100.0)	
	40~49	29 (61.7)	16 (34.0)	0 (0.0)	2 (4.3)	47(100.0)	
	Over 50	23 (63.9)	12 (33.3)	1 (2.8)	0 (0.0)	36(100.0)	
	Total	84 (50.9)	66 (40.0)	11 (6.7)	4 (2.4)	165(100.0)	
Religion	Christianity	9 (31.0)	18 (62.1)	0 (0.0)	2 (6.9)	29(100.0)	32.97 *
	Catholicism	15 (68.2)	6 (27.3)	1 (4.5)	0 (0.0)	22(100.0)	
	Buddhism	31 (58.5)	19 (35.8)	2 (3.8)	1 (1.9)	53(100.0)	
	Total	55 (52.9)	43 (41.3)	3 (2.9)	3 (2.9)	104(100.0)	
Education	Below middle school	13 (65.0)	6 (30.0)	0 (0.0)	1 (5.0)	20(100.0)	22.38 *
	High school	43 (53.1)	28 (34.6)	7 (8.6)	3 (3.7)	81(100.0)	
	College	26 (44.8)	28 (48.3)	4 (6.9)	0 (0.0)	58(100.0)	
	Over graduate school	3 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	3(100.0)	
	Total	85 (52.5)	62 (39.3)	11 (6.8)	4 (2.5)	162(100.0)	
Occupation	Student	0 (0.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1(100.0)	6.79
	Housewife	34 (55.7)	23 (37.7)	3 (4.9)	1 (1.6)	61(100.0)	
	An expert official	8 (61.5)	4 (30.8)	1 (7.7)	0 (0.0)	13(100.0)	
	Public official	30 (44.8)	29 (43.3)	6 (9.0)	2 (3.0)	67(100.0)	
	Self-supporting	11 (64.7)	6 (35.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	17(100.0)	
	Total	83 (52.2)	63 (39.6)	10 (6.3)	3 (1.9)	159(100.0)	
Monthly income	Below1,000,000(won)	8 (42.1)	7 (36.8)	4 (21.1)	0 (0.0)	19(100.0)	14.53****
	1,000,000~1,500,000	31 (53.4)	25 (43.1)	1 (1.7)	1 (1.7)	58(100.0)	
	1,510,000~2,000,000	20 (46.5)	18 (41.9)	4 (9.3)	1 (1.7)	43(100.0)	
	Over 2,000,000	27 (61.4)	14 (31.8)	1 (2.3)	2 (4.5)	44(100.0)	
	Total	86 (52.4)	64 (39.0)	10 (6.1)	4 (2.4)	164(100.0)	

****p<0.005, **p<0.01, *p<0.1.

1. My parents before marriage, 2. My parents-in-law after marriage, 3. Respected person in our family, 4. Husband.

39.3%, 공무원 35.2%가 내려오는 법도에 따르겠다고 하였다. 전체적으로 제사는 가족의 화목을 위해 필요하다 생각하였고, 우리의 전통이므로 계승, 발전시키는 것이 타당하다고 생각되어 대부분이 내려오는 법대로 따르겠다는 주부들이 많았다.

5. 제례에 진설하는 음식

1) 제사 때 구입하는 음식

제사 때 구입하는 품목은(Table 5) 떡 55.6%, 나물 19.1%, 전 10.7%가 구입하였다. 대부분의 주부들이 떡을 구입하였고 나머지는 가정에서 준비하는 것

으로 나타났다. 외식업체의 발달과 음식에 대한 전문적인 교육을 받은 사람들의 증가로 제례음식 상차림을 대행해 주는 업체가 많이 생겨 앞으로는 제사 때에 구입하는 음식의 이용빈도가 더 높으리라 사료된다.

2) 주식

제사상에 올리는 주식은(Fig. 1) 기제사에 메(밥) 92.7%, 만두국은 설에 100.0%가 상에 올렸고, 박¹⁶⁾의 보고에서도 쌀밥을 100.0% 이용하였고, 28.0%가 가끔 소면을 올린다고 하여 본 연구 결과와 비슷하게 나타났다. 윤³⁾의 연구에서도 대부분의 가정에서 흰밥을 차렸다.

Table 4. The arrangement style of ancestral rite's food N(%)

Variable	1	2	3	4	5	Total	χ^2 -value	
Age(yr)	20~29	2 (13.3)	1 (6.7)	4 (26.7)	3 (20.0)	5 (33.3)	15(100.0)	19.76****
	30~39	23 (31.9)	19 (26.4)	13 (18.1)	3 (4.2)	14 (19.4)	72(100.0)	
	40~49	16 (32.7)	10 (20.4)	6 (12.2)	6 (12.2)	11 (22.4)	49(100.0)	
	Over 50	18 (50.0)	2 (5.6)	4 (11.1)	6 (16.7)	6 (16.7)	36(100.0)	
	Total	59 (34.3)	32 (18.6)	27 (15.7)	18 (10.5)	36 (20.9)	172(100.0)	
Religion	Christianity	8 (27.6)	3 (10.3)	14 (48.3)	1 (3.4)	3 (10.3)	29(100.0)	25.55 *
	Catholicism	5 (21.7)	4 (17.4)	8 (34.8)	2 (8.7)	4 (17.4)	23(100.0)	
	Buddhism	23 (43.4)	8 (15.1)	2 (3.8)	4 (7.5)	16 (30.2)	53(100.0)	
	Total	36 (34.3)	15 (14.3)	24 (22.9)	7 (6.7)	23 (21.9)	105(100.0)	
Education	Below middle school	11 (50.0)	2 (9.1)	4 (18.2)	3 (13.6)	2 (9.1)	22(100.0)	10.74****
	High school	26 (32.1)	17 (21.0)	13 (16.0)	7 (8.6)	18 (22.0)	81(100.0)	
	College	19 (32.2)	11 (18.6)	9 (15.3)	7 (11.9)	13 (22.0)	59(100.0)	
	Over graduate school	3 (50.0)	0 (0.0)	1 (16.7)	2 (33.3)	0 (0.0)	6(100.0)	
	Total	59 (35.1)	30 (17.9)	27 (16.1)	19 (11.3)	33 (19.6)	168(100.0)	
Occupation	Student	1 (50.0)	0 (0.0)	1 (50.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2(100.0)	19.75****
	Housewife	24 (39.3)	10 (16.4)	7 (11.5)	9 (14.8)	11 (18.0)	61(100.0)	
	An expert official	2 (13.3)	3 (20.0)	5 (33.3)	4 (26.7)	1 (6.7)	15(100.0)	
	Public official	25 (35.2)	12 (16.9)	11 (15.5)	5 (7.0)	18 (25.4)	71(100.0)	
	Self-supporting	4 (23.5)	6 (35.3)	3 (17.6)	1 (5.9)	3 (17.6)	17(100.0)	
Total	56 (33.7)	31 (18.7)	27 (16.3)	19 (11.4)	33 (19.9)	166(100.0)		
Monthly income	Below1,000,000(won)	6 (31.6)	1 (5.3)	4 (21.1)	3 (15.8)	5 (26.3)	19(100.0)	14.22****
	1,000,000~1,500,000	14 (23.7)	15 (25.4)	11 (18.6)	10 (16.9)	9 (15.3)	59(100.0)	
	1,510,000~2,000,000	21 (46.7)	6 (13.3)	5 (11.1)	3 (6.7)	10 (22.2)	45(100.0)	
	Over 2,000,000	17 (36.2)	10 (21.3)	5 (10.6)	3 (6.4)	12 (25.5)	47(100.0)	
	Total	58 (34.1)	32 (18.8)	25 (14.7)	19 (11.2)	36 (21.2)	170(100.0)	

****p<0.005, **p<0.05, *p<0.1.

1. To keep the family's traditional practice, 2. To keep the service while my parents are alive,
3. To change in christian style live, 4. To follow the family rule recommended by government,
5. To service ancestral rites in my opinion.

Table 5. Purchasing food when service ancestral rites N(%)

Variable	Group
Rice cake	99 (55.6)
Jeon	19 (10.7)
Namul	34 (19.1)
Tuigim	12 (6.7)
Juk	14 (7.9)
All dishes served at the time	1 (0.6)
The others	16 (9.0)
Total	195 (100.0)

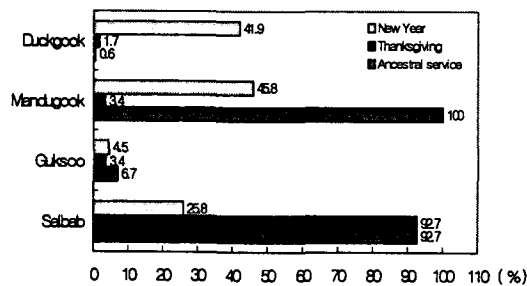


Fig. 1. Percentage of mainfood to arrange in ancestral rites.

3) 탕

제사때에 준비하는 탕의 재료 중에서(Fig. 2) 빈도가 높은 쇠고기는 추석 83.2%, 기제사 51.4%, 설 75.4%가 넣었고, 무는 기제사 59.0%, 추석 51.4%, 설 49.2%가 이용하였다. 그 다음으로는 복어를 기제사 37.1%, 추석 31.3%, 설 26.3%가 탕의 재료로 넣었고, 닭은 설 10.7%, 기제사 10.7%, 추석 10.1%가 사용하였고, 그 외에 조개류, 홍합, 문어는 5.0% 이내의 범위에서 사용하였다. 박¹⁶⁾의 보고에서 탕은 콩나물과 무채로 끓인 국 95.0%, 미역국 5.0%를 이용하였고, 맛을 내는데 대부분 어탕을 43.0%가 진설하였다. 이 지역은 동해안 지역이므로 본 연구 지역과 조금 차이가 있었다. 본 연구 지역에서는 다른 지역보다 닭, 복어를 탕에 많이 사용하는 경우가 다른 지역과 조금 달랐다. 윤³⁾의 연구에서 탕은 콩나물국, 무국, 미역국을 차렸는데 본 연구와 차이가 있었다.

4) 찜

제례에 진설하는 생선찜은(Fig. 3) 생선을 손질하여 소금으로 간하고, 꾸덕꾸덕 말렸다가 통째로 찜서 올리는 것으로 대부분의 가정에서 조기찜을 설 73.6%, 추석 73.2%, 기제사 70.2%가 올리고, 닭찜은 기제사 25.8%, 설 27.0%, 추석 24.0%가 이용하였다. 닭은 소금과 생강즙으로 간하여 통째로 회게 찜고 실고추를 마지막에 뿌려서 올렸다. 갈비찜은 설 27.0%,

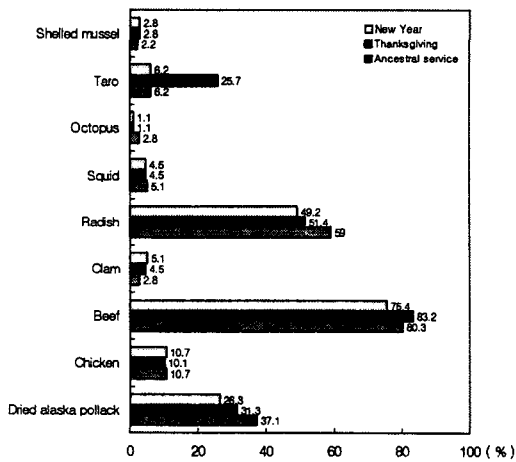


Fig. 2. Percentage of soup to arrange in ancestral rites.

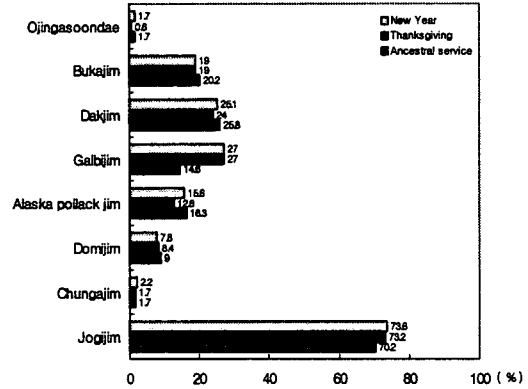


Fig. 3. Percentage of jim to arrange in ancestral rites.

추석 27.0%, 기제사 14.6%가 올렸고, 복어찜은 기제사 20.2%, 추석 19.0%가 이용하였고, 명태찜은 기제사 16.3%, 설 15.6%, 추석 12.8%가 진설하였다. 도미찜은 기제사 9.0%, 추석 8.4%, 설 7.8%로 나타났다. 그 외에 청어찜과 오징어순대를 만들어 올리는 주부도 있었다. 강원 영서 지역에서 제사에 주로 조기찜, 닭찜, 복어찜을 많이 진설하였다. 조기찜은 전국적으로 많이 이용하는 찜이었고, 그 외에는 지역에서 많이 생산되는 닭과 복어를 이용하였다. 박¹⁶⁾은 가오리찜을 이용하는 가정이 있었는데 본 연구에서는 전혀 사용하지 않은 것은 지역적인 차이로 사료된다. 윤³⁾의 강릉지역에서도 닭찜, 명태찜, 조기찜, 가자미찜, 열기찜을 진설한다는 것은 본 연구와도 일치한다. 또한 달걀찜이 진설되었는데 본 조사에서는 나타나지 않았다. 생선찜 위에 문어와 오징어를 각각 삶아 얹었다. 해안지역이므로 다양한 해산물을 이용하였는데 본 연구 지역은 내륙지역이므로 닭찜, 복어찜을 진설하였다.

5) 조림

젓상에 올리는 조림은(Fig. 4) 닭조림을 추석 6.7%, 기제사 6.2%, 설 6.1%가 차렸고, 문어조림은 추석 5.6%, 기제사 4.5%, 설 4.5%가 진설하였다. 그 외에 낙지조림, 오징어조림을 2.0% 이내의 범위에서 차린다고 하였다. 강원 영서 지역에서 주로 닭조림을 많이 진설하였고 그 외에 지역에서 많이 나오는 오징어조림을 이용하는 것으로 나타났고, 통째로 모든 재

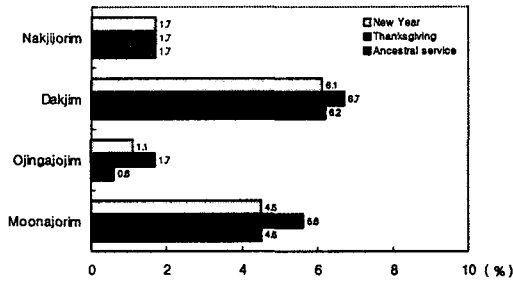


Fig. 4. Percentage of jorim to arrange in ancestral rites.

료를 이용하였다.

6) 나물

젓상에 올리는 나물은(Fig. 5) 고사리나물을 추석 88.8%, 기제사 88.2%, 설 85.4% 차렸고, 도라지나물은 추석 83.7%, 기제사 83.7%, 설 80.4%가 진설하였다. 숙주나물은 기제사 88.2%, 추석 54.2%, 설 49.2%가 올렸고, 무나물은 기제사 33.1%, 추석 30.7%, 설에 30.2%가 차렸다. 콩나물은 설 21.3%, 추석 21.2%, 기제사 19.1%가 올렸다. 그 외에 기제사에 미나리 9.2%, 박나물 9.2%, 물미역 3.4%였고 취나물은 추석에 3.9%가 올렸다. 강원 영서 지역에서 전체적으로 나물 중에서 고사리나물, 도라지나물, 숙주나물을 주로 많이 이용하였고, 특이한 것은 강원지역에서 많이 나오는 미나리나물과 취나물을 이용하였다. 경남지역에서는 취나물은 거의 이용하지 않았다. 그리

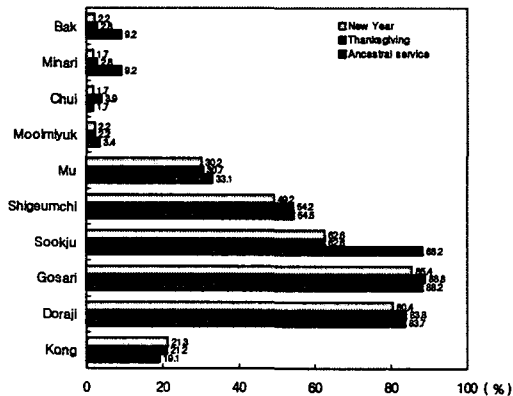


Fig. 5. Percentage of namul to arrange in ancestral rites.

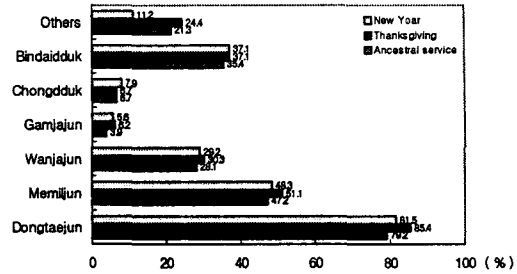


Fig. 6. Percentage of jun to arrange in ancestral rites.

고 윤³⁾은 박나물을 올렸는데 본 연구 지역에서는 이용하지 않았다. 박¹⁶⁾의 보고에는 콩나물, 도라지, 고사리가 가장 많았다. 동해안지역이므로 미역을 데쳐 올리기도 하였다. 나물을 올릴 때 나물국을 같이 올렸다. 본 연구에서는 미역은 전혀 나타나지 않았고 콩나물도 사용량이 적어 다른 연구 지역과 차이가 있었다.

7) 전

제례에 준비하는 전으로(Fig. 6) 동태전을 추석 85.4%, 설 91.5%, 기제사 79.2%가 올렸고, 메밀전은 메밀가루를 물에 풀어 채소를 혼합하여 부친 것으로 추석 48.3%, 기제사 47.2%가 제사상에 올렸다. 빈대떡은 설 37.1%, 추석 37.1%, 기제사 35.4%가 진설하였고, 완자전은 추석 30.3%, 설 29.2%, 기제사 28.1%, 그 외에 총떡은 메밀가루를 물에 풀어 팬에 먼저 익히고 야채를 넣어 썬 것으로 설 7.9%, 추석과 기제사 각각 6.7%가 올렸으며, 감자전은 감자를 갈아서 소금으로 간하여 식용유를 팬에 두른 것으로 추석 6.2%, 설 5.6%, 기제사 3.9%가 진설하였다. 메밀전, 총떡, 감자전은 평소에도 강원 영서 지역에서 주로 많이 이용하는 전이다¹⁷⁾. 박¹⁶⁾의 보고에서 경북 동해안 지역은 주로 배추전을 많이 부쳤고 그 외에 나물전의 종류는 많지 않았으며, 가자미전, 명태포전, 오징어부침 같은 수산물을 이용한 전이 많았다. 본 연구에서는 배추전, 가자미전을 찾아 볼 수가 없었다. 지역의 차이에 따른 것으로 사료되었다. 윤³⁾의 연구에서 두부전, 완자전, 명태전을 많이 만들었다.

8) 적

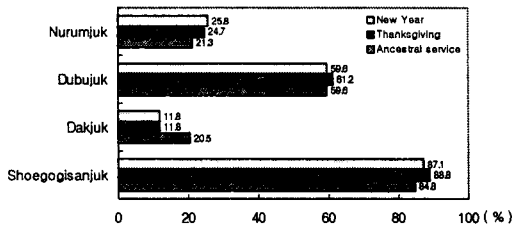


Fig. 7. Percentage of juk to arrange in ancestral rites.

제상에 올리는 적은(Fig. 7) 쇠고기산적을 추석 88.8%, 설 87.1%, 기제사 84.8%가 올렸고, 두부적은 추석 61.2%, 설과 기제사에는 각각 59.6%가 차렸다. 누름적은 설 25.8%, 추석 24.7%, 기제사 21.3% 올렸고, 닭적은 기제사 20.5%, 설과 추석에는 각각 11.8%가 진설하였다. 박¹⁶⁾의 보고에서 어적은 조기적 63.0%, 문어와 명태적 각각 58.0%, 그 외에 병어, 고등어, 청어, 가자미 등의 순이었다. 해안지역이므로 25종의 다양한 수산물을 이용하였다. 박¹⁶⁾의 연구에는 육적, 누름적을 올렸고 이는 본 연구와 비슷하였으며, 윤³⁾의 보고에서 가자미적을 올렸는데 본 연구 지역에서는 전혀 찾아 볼 수 없어 이것은 해안 지역에서 많이 올리는 적인 것으로 사료되었다.

9) 구이

제사에 올리는 구이는(Fig. 8) 두부구이를 설 78.1%, 추석 78.1%, 기제사 75.3%가 진설하였고, 조기구이는 기제사 37.1%, 추석과 설에는 각각 35.9%가 상에 올렸다. 박¹⁶⁾의 보고에서 두부구이 35.0%, 목 7.0%가 제례에 이용하였다. 이는 본 연구와 다르게 나타났다.

10) 튀김

제사에 올리는 튀김은(Fig. 9) 고구마튀김을 추석

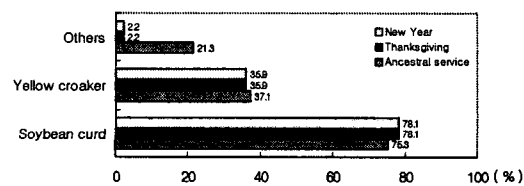


Fig. 8. Percentage of kuu to arrange in ancestral rites.

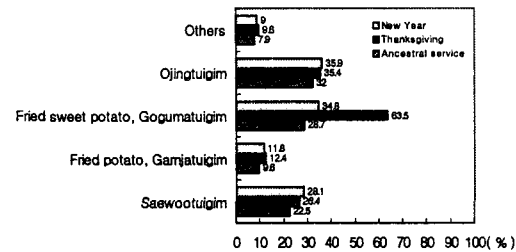


Fig. 9. Percentage of tuigim to arrange in ancestral rites.

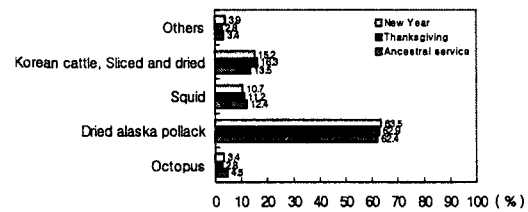


Fig. 10. Percentage of dried po to arrange in ancestral rites.

63.5%, 설 34.8%, 기제사 28.7%가 차렸고, 오징어튀김은 설 35.9%, 추석 35.4%, 기제사 32.0%가 올렸다. 새우튀김은 설 28.1%, 추석 26.4%, 기제사 22.5%가 진설하였다. 그 외에 감자튀김은 추석 12.4%, 설 11.8%, 기제사 9.6% 올렸다. 윤³⁾의 연구에서는 오징어튀김, 은어튀김을 올렸다. 오징어튀김은 춘천 지역에서 많이 차리는 음식이지만, 은어튀김은 본 연구에서 찾아보기 어려운 음식이었다.

11) 포

제상에 올리는 포는(Fig. 10) 복어포를 설 63.5%, 추석 62.9%, 기제사 62.4%가 진설하였고, 육포는 추석 16.3%, 설 15.2%, 기제사 13.5%가 차렸다. 오징어포는 기제사 12.4%, 추석 11.2%, 설 10.7%가 올렸고, 문어는 기제사 4.5%, 설 3.4%, 추석 2.8%가 이용하였다. 박¹⁶⁾의 연구에서 포는 오징어포 53.0%, 명태포 41.0%, 대구포 24.0% 순으로 본 연구와 조금 달랐고 이는 지역에 많이 생산되는 산물의 차이로 올리는 음식에 조금씩 다른 변화를 나타내었다.

12) 떡

제상에 올리는 떡은(Fig. 11) 송편을 추석 80.9%,

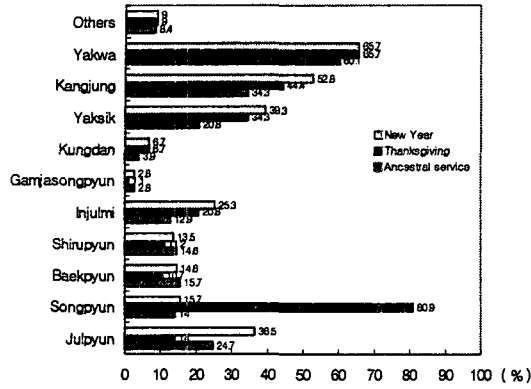


Fig. 11. Percentage of dessert to arrange in ancestral rites.

설 15.7%, 기제사 14.0%가 진설하였고, 약식은 설 65.7%, 기제사 60.1% 전체적으로 떡에서 약식을 가장 많이 올렸다. 절편은 설 36.5%, 기제사 24.7%, 추석 14.0%였고, 인절미는 설 36.5%, 추석 20.8%, 기제사 12.9%였다. 그 외에 시루편, 백편, 경단, 감자송편 순으로 많이 올린다고 하였다. 감자송편은 썩힌 감자가루를 익반죽하여 소를 넣고 손가락 모양내어 쥘 강원도 특유의 향토음식이다. 박¹⁶⁾의 보고에서 떡은 시루떡 74.0%, 절편 61.0%로 가장 많았다. 이로 보아 대부분의 지역에서 제사 지낼 때 절편, 인절미, 송편을 공통적으로 많이 진설하는 떡으로 나타났다. 윤³⁾의 보고에서는 대부분의 가정에서 송편을 차렸다.

13) 과일

제상에 올리는 과일은(Fig. 12) 배를 추석 87.6%, 기제사 96.5%, 설 8.6%였고, 사과는 추석 87.1%, 기제사 85.4%, 설 84.8%가 이용하였다. 대추는 추석 84.3%, 기제사 83.7%, 설 83.1%가 진설하였고, 밤은 추석 84.8%, 설 82.6%, 기제가 81.5%가 제상에 올렸다. 귤감은 설 73.0%, 추석 71.3%, 기제사 68.0%가 이용하였고, 감은 추석 68.0%, 설 44.9%, 기제사 43.3

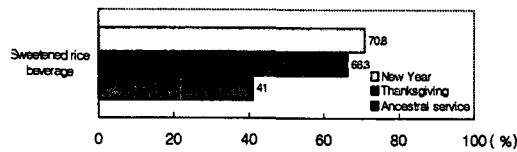


Fig. 12. Percentage of beverage to arrange in ancestral rites.

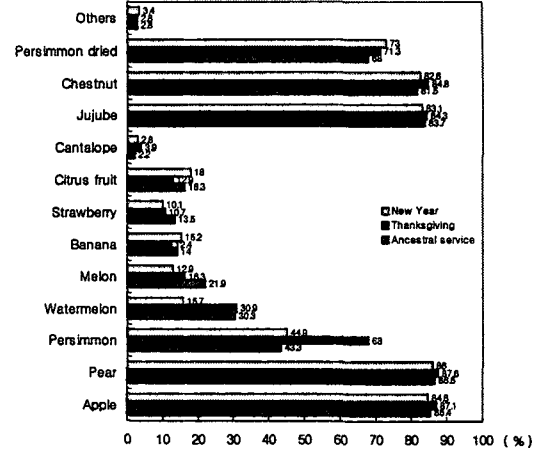


Fig. 13. Percentage of fruit to arrange in ancestral rites.

%였다. 그 외에 수박, 참외, 귤, 딸기 순으로 올린다고 답하였다. 윤³⁾의 보고에서 대추, 밤, 배, 사과를 주로 진설하였다.

14) 술

제상에 이용하는 술은(Fig. 13) 청주를 추석 83.7%, 설 82.0%, 기제사 78.7%가 올린다고 하였고, 그 외에 탁주, 동동주, 소주, 과일주, 양주 순으로 올린다고 답하였다. 박¹⁶⁾의 보고에서 술은 탁주(동동주) 48.0%로 가장 많았고, 청주 37.0%, 소주 12.0% 순이었다. 우리나라 제사에서 주로 이용하는 술은 탁주, 청주, 소주가 주류를 이루는 것으로 나타났다.

15) 음청류

제상에 올리는 음청류는(Fig. 14) 식혜가 추석 70.8

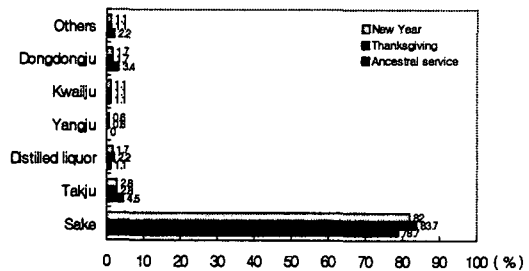


Fig. 14. Percentage of drinking to arrange in ancestral rites.

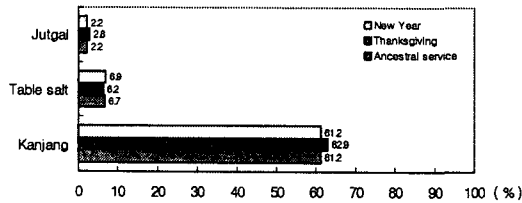


Fig. 15. Percentage of the others to arrange in ancestral rites.

%, 설 66.3%, 기제사 41.0% 올린다고 하였다. 식혜는 국물은 올리지 않았고 밥만 전져 올린다고 대부분 답하였다¹⁷⁾. 박¹⁶⁾의 보고에서는 식혜대신 수정과 3.0%가 대신 사용하기도 하였다. 윤³⁾의 연구에서 강릉 지역은 식혜를 올리지 않았다.

16) 기타

젓상에 올리는 나머지 종류는 간장, 소금, 짓갈 등을 올린다고 답하였다¹⁷⁾. 그 외에 박¹⁶⁾은 식혜를 올렸는데 식혜가 없을 때는 귀신의 눈가림으로 깨소금과 참기름, 소금으로 밥을 비벼 식혜를 대신 사용하기도 하였다. 윤³⁾의 보고에서는 과줄, 약과, 과자를 올렸다.

IV. 결 론

제사 음식은 제례의 흥향 대상, 집례자의 사회적 지위에 따라 차이를 나타내고 개인적인 경향이 강하므로 해안지역의 제례 음식과 내륙지역의 제례 음식은 차이가 있었고, 개인의 형편에 따라 음식의 종류와 양은 차이가 있었다. 본 연구는 춘천지역의 기제사, 설과 추석의 차례음식 준비에 관한 연구를 실시하여 다음과 같은 결론을 얻었다.

1. 조사 대상자의 일반사항은 연령은 30~39세 40.4%, 종교는 없다 39.9%, 학력은 고졸 46.6%, 며느리 순위는 만며느리가 57.3%로 가장 많았고, 직업은 공무원 39.9%, 월수입은 100~150만원 이하 33.7%로 가장 많았다.
2. 제사의 필요성은 대부분의 연령에서 꼭 지내야 한다고 답하였고, 종교는 불교 71.7%, 학력은 고졸 55.4%, 직업은 자영업 58.8%가 꼭 지내야 한

다고 응답한 것으로 나타났다.

3. 제사 지내는 것을 배우는 대상은 연령이 높을수록, 학력이 높을수록 결혼하기 전 친정부모님으로부터 제사 지내는 것을 배웠고, 전체적으로 제사는 결혼하기 전 친정부모님이나 결혼 후 시부모님으로부터 배워서 지내는 것으로 나타났다.
4. 제사에 대한 생각은 연령이 높을수록 내려오는 법도에 따랐고, 기독교, 천주교는 차츰 추도식 형태로 바꾸겠다고 하였다. 대부분의 항목에서 제사는 내려오는 법도에 따라 지내겠다는 주부들이 많았다.
5. 제사에 올리는 음식 중에서 주식은 흰밥 92.7% 올렸고, 탕은 쇠고기, 무, 북어 순으로 많이 이용하였다.
6. 나물은 고사리나물, 도라지나물, 숙주나물, 시금치나물 순으로 많이 올렸고, 전은 동태전, 메밀전, 빈대떡, 완자전 순으로 많이 차렸다.
7. 적은 쇠고기산적, 두부적, 누름적 순으로 많이 이용하였고, 구이는 두부구이, 조기구이 순으로 많이 차렸다.
8. 튀김은 오징어 튀김, 고구마튀김, 새우튀김 순이고, 포는 북어포, 육포, 오징어포 순으로 많이 올렸다.
9. 떡과 한과류는 약식과, 강정, 약식, 절편, 인절미 순이었고, 음청류는 식혜를 대부분의 가정에서 올렸다.
10. 과일은 사과, 대추, 밤, 꽃감 순으로 많이 올렸고, 술은 대부분의 가정에서 청주를 진설하였다.
11. 기타에서는 간장, 소금, 짓갈을 올렸다.

V. 인용문헌

1. Lee, Y. M.: A study on the ancestral rite. Thesis of Seongsin University, 26, 93-103, 1987.
2. Yun, S. K.: A study on the ritual foods according to various sacrificial rituals in the Hangkyo and the Seowon. Korean J. Dietary Culture, 13(4):241-260, 1998.
3. Yun, D. I.: A study on the comparison of religion diet in Kang-Neung area to traditional

- standard and habitual practice. Korean J. Dietary Culture, 12(5):549-560, 1997.
4. Huh, S. M. and Han, J. S.: The study of the traditional rites. The East Asian Society of Dietary Life, 6(3):411-423, 1996.
 5. Yoon, S. K. and Park, M. N.: The study of dietary culture in east coast area in Kyungpook province. Korean J. Dietary Culture, 14(2):83-102, 1999.
 6. Huh, S. M.: The concept and view of urban housewives on ancestor worship. M. S. Thesis of Young Nam University, 1998.
 7. Kim, E. S.: Korean Traditional Cookery, Moon-JiSa press, 127, 1999.
 8. Lym, S. K.: A study of historical background of tradition culture in Kyung book area. Research of Andong University, 1988.
 9. Lee, J. H.: A study on the funeral rites and the services to the memory of ancestors. Thesis of Kookmin University, 1975.
 10. Byun, J. H.: A study of Korean rites. Thesis of Chung Ju College, 1984.
 11. Choi, S. S.: Folk traditional of Taebaik 1, Kangwon Il Bo, 1977.
 12. Choi, C.: Folk traditional of Taebaik 2, Kangwon Il Bo, 1977.
 13. Korean folklore. Research of Korea University, 1980.
 14. A research of Korean folklore-foods. 387-388, 1985.
 15. Lym, Y. S.: A study of Korean traditional ceremony. Social science of Kang Won University, 20, 247-265, 1984.
 16. Park, M. N.: The study for dietary culture of East coast area in Kyungpook province. M. A. Thesis of Education Graduate School, Andong University, 1998.
 17. Kim, E. S.: A study of Korean traditional food in Kang Won Do. Korean J. Soc. Food Sci., 12(1):82, 1995.
 18. Kim, S. M.: A study on the foods of Buddhist rites in the Young-nam area of Korea. The East Asian Society' or Dietary Life,' 6(2):229-234, 1996.
 19. Lee, J. W. and Kim, M. N.: A study for the city housewives sense and behavior of wedding and ancestral service. Korean Home Economics Association, 28(1): 105-120, 1990.
 20. Lee, M. S.: Kwanhonsangjae, Ulryu press, 180, 1975.