

풍기지역 식문화 양상에 관한 연구

윤 숙 경

안동대학교 식품영양학과
(1993년 3월 25일 접수)

A study on dietary culture in Poongki region

Suk-Kyung Yoon

Department of food and Nutrition, Andong National University
(Received March 25, 1993)

Abstract

To understand the dietary culture in Poongki region which was established as Kamrokchon of a folk community, the transmission pattern of the traditional dietary life was investigated by questionnaire to 383 housewives, and the results are as follows :

1) Daily diet : Among 65 traditional main dishes of 6 areas including Kyungsangdo, D'cokguk of Kyungsangdo was consumed most frequently, 87%. General consumption rate based on origin of food was 33.3% of Kyungsangdo, 21.2% of Chungchongdo, 13.1% of Kangwondo, 11.9% of Hwanghaedo, 1.1% of Pyungando and Hamkyungdo, respectively. Among 243 traditional minor dishes, Doenjangjigye and Kochuchang of Kyungsangdo were most consumed as rates of 91.6%, 89.3%, respectively. General consumption rate based on origin was in order of 38.4% of Kyungsangdo, 19.3% of Chungchongdo, 14.9% of Kwangwondo, 10.4% of Hamkyungdo, 8.7% of Hwanghaedo and 8.3% of Pyungando.

2) Special diet : Among 66 traditional D'ocks, Injeolmi of Hamkyungdo was consumed most frequently, 58%. General consumption rate based on origin was in order of 26.3% of Hwanghaedo, 17.6% of Kyungsangdo, 16.1% of Kwangwondo, 16.0% of Hamkyungdo, 13.0% of Pyungando and 11.0% of Chungchongdo. Among 27 cookies, Kangeong of Hamkyungdo was consumed most frequently 46.7%. General consumption rates based on origin was in order of 55.7% of Hamkyungdo, 22.7% of Kyungsangdo, 2.4% of Pyungando, 5.8% of Kwangwondo, 3.0% of Chungchongdo and 0.4% of Hwanghaedo. Among 19 refresh drinks, Kamju of Kyungsangdo was consumed most frequently, 76.0%. General consumption rate based on origin was in order of 74.3% of Kyungsangdo, 7.8% of Chungchongdo, 6.9% of Hamkyungdo, 5.9% of Hwanghaedo and 5.1% of Kwangwondo.

3) Ceremonial diet : Myeogguk and Baeksulgi for the 100-Days ceremony and Hynbab and Baeksulgi for the First Birthday were used mainly. For birthday, noodle(59.5%) for lunch besides rice as main dish and Soojeoggwa(37.9%) were served and noodle(30.8%) was used for host. Thirty percent of the varieties used traditionally for Pyehak and 40-50% of the varieties for Jesa(Memorial day) are still prepared currently.

4) Seasonal diet : For Jeolsik(major seasonal diet), the usage rates are as follows : D'ockguk(87%) for Jeongwolchoharu, Ogokbab(77.6%) for Jeongwoldaeborum, Patjuk(72.6%) for Dongji, Samsaeknamul(54.1%) for Chusuk. Relatively high usage rates of Surichi-D'ock(40.5%) for Dano and Mandu(40.5%) for Suddalgummul are probably due to the immigrated people from this area and the geographical effect. The consumption rates of Sisik(minor seasonal diet) for Chungchwajeol, Samjinal, Youdooil, Chungyangjeol and Muoil are about 10% and the rates for Chopail and Chilsuk are followed. Gaejang and Nangmyon for Sambok used as a rate of 32%.

5) Others : Table pattern; Table for one person(4.7%), table for two(16.7%), table for several(64.2%), table

with chair(14.4%) are used.

Serving pattern; All-together style(69.7%), monopoly style(24.0%), personaldish style(6.3%) are used.

Cooking ware; Among 95 varieties, Doma and Jangban are used most(62.7%) and Pulmae, Poonju and Budulgori are never used. Nine sorts besides Jeongoltle are used as a rate of less than 1%.

About 25% of total subjects were the immigrants from other areas. Some of them were moved in due to Chunggamrok. In conclusion, the usage of the traditional food is thought to be maintained well despite of the rapid change to incustrialized society because the native Kyungsangdo foods are combined with foods from the neighboring Kwangwondo, Chungchongdo and northern area.

I. 서 론

사람은 매일 섭취하고 있는 음식에 대해서 영양, 기호, 조리를 비롯해서 식품의 선택과 구입, 조리가공 및 보존, 식사에절 및 관습, 조리용구 등의 입장에서 끊임없이 이것을 개선해서 보다 나은 양상을 만들어 내는 작업으로 고도의 생활수준을 유지하도록 하고 있다¹⁾. 또한 식생활은 사용식품의 종류가 기후, 풍토 등의 자연환경에 따라 지역마다 특색을 보이며 이들 식품의 조리법도 시대적, 사회적 여건에 따라 새로운 양상으로 끊임없이 변화되어 왔다. 그러나 식품의 선택이나 수용 정착과정은 여러 조건에 맞추어 전통성을 갖게 되었고 따라서 습관과 기호도는 또한 쉽게 변하기 어려운 특성이라고 알려져 왔다²⁾.

우리나라 전래 식생활에서 주부식의 기본은 신라, 고려시대를 거치는 동안 출토유물의 식기류나 문헌에서 알 수 있듯이 삼국시대 말기경에 형성되었으며 일상식 구조외에 여러가지 의례음식 구조가 정비되어 한국음식의 구조적 완성을 보였다^{3,4)}.

조선전기에는 궁중음식, 반가음식, 서민음식이 구별되었으나 후기인 17-19세기 사이에 궁중음식은 반가음식에 반가음식은 서민음식에 영향을 주어 양반과 서민의 식생활 관습이 점차로 하나로 통일되면서 한식의 완성을 기해 갔다⁵⁾.

이러한 식생활 문화의 발달로 상차림의 구성법이 정착되고 의례음식의 상차림새나 명절음식의 종류가 전국적으로 통일되었으며 사계절이 뚜렷하여 시식과 절식도 다양해졌다⁶⁾.

북부지방은 여름이 짧고 겨울이 길어서 음식의 간이 남쪽에 비하여 싱거운 편이고 매운맛은 덜하다. 음식의 크기도 큼직하고 양도 푸짐하게 마련하여 그 지방사람들의 품성을 나타내어 준다. 반면에 남부지방으로 갈수록 음식의 간이 세면서 매운맛도 강하고 조미료와 젓갈을 많이 쓰는 경향이 나타난다^{7,8)}.

본 조사 지역인 풍기읍은 조선왕조 중엽 이후 민간에 널리 성행하였던 풍수지리적 예언서로서 한때 민간 신앙으로까지 발전하여 부패한 현실을 부정하는 민간의

내세적 감정의 정신적 기반이 되었던「정감록(鄭鑑錄)」의 십승지(十勝地)중 「一日豊基金鷄村」으로 으뜸가는 피난지로 손꼽힌 곳이다⁹⁾. 그래서 조선말기 부터 8.15 해방 및 6.25 사변과 같은 사회적 혼란기에 서부지방 유민들의 풍기 금계촌에 유입되어 현재는 전체 인구의 40% 정도 살고 있다¹⁰⁾.

이주민의 대다수가 생활력이 강하여 우리나라 민속 신앙 취락지역으로 대표적인 풍기읍의 감록촌은 지역 경제발전의 성공적인 사례가 된 곳이다.

각국의 식품소비 패턴은 식품가공기술이나 식품이 용도의 변화에 따라 크게 변화하고 있음에도 불구하고 전통적인 식품패턴은 어느 정도 유지되는 경향을 보여 주었다²⁾고 하므로, 본 연구는 민속학연구소의 공동연구과제인 “풍기지역의 사회와 문화”의 일부인 식문화 연구로서 원주민과 이주민이 복합된 전통음식의 유지상태와 식사행동 그리고 식품관리상황등을 조사분석하여 본 지역 식문화의 변모를 규명하고자 한다.

II. 연구 방법

1. 연구지역의 개관

풍기읍은 옛부터 있어온 취락(聚落)이 신라 때 기목진(基木鎭)에서 고려 현종 9년(1018년)에 길주(安東)에 예속되었다가 조선초기(1413년)에 기천현(基川縣)으로 시대의 변환에 따라 수차에 걸쳐 관할과 지명이 바뀌어서 1980년 4월에 영풍군내의 풍기읍으로 지명된 곳이다⁹⁾.

본 지역은 경북지방의 최북단에 위치하여 소백산맥이 기호지방과 일대장벽을 이루고 있다. 읍전체로 보아 산지(76%)와 구릉지가 탁월하고 평야의 발달이 미약하여 경지는 적고 곳곳에 계단식 경지가 발달되었다. 한편 기후는 내륙지방으로 한서의 차가 심한 대륙성 기후를 이루고 겨울에는 북서풍이 탁월하여 다풍지역으로 알려져 있으며 강우량은 과우지(寡雨地)를 이루고 있다. 현재도 논(586 ha)보다 밭(696 ha)이 더 많다¹¹⁾. 이러한 자연여건의 풍기읍은 「정감록」에서 으뜸가는 피난지로 손꼽혀 감록촌을 형성한 곳이다. 감록촌의

형성시기는 지금으로부터 약 130여년 전인 1860년대로 거슬러 올라가며 이 시기는 각종 신흥 유사종교가 나타난 때와 일치한다. 그러나 전입주류는 3.1운동 6.10 만세 사건을 중심으로 한 1920년대, 만주사변, 중일전쟁을 중심으로한 1930년대, 2차대전을 전후한 1940년대 그리고 6.25사변과 같은 사회적 혼란기였다⁹⁾.

피난민의 출신지역으로는 「정감록」의 내용가운데 “임진강 이북의 평안도와 황해도 강원도 동쪽 및 한강남쪽 100리, 오대산 북쪽이 좋지 않으니 태백산과 소백산 사이에 자손을 간직하라”는 것에 의해 주로 평안도와 황해도 양도에서 본 지역으로의 이주자가 가장 많았고 그의 충청도, 강원도, 경기도 등 이북과 서부지역 주민으로서 당시 변방지역인 관서지방의 혼란한 사회상이 풍기행을 더욱 촉진시킨 것으로 생각된다⁹⁾. 풍기지역의 가옥구조에서도 관서지방의 전입자에 의해 지은 관서형이 급계동에 아직 많이 남아 있을 뿐 아니라 전입 당시 「정감록」 신봉자들은 수 3년내에 신천지가 도래할 것을 믿고 단지 피난하여 보신만으로 만족하면서 수년간 먹을 소금을 저장하는 지하 창고를 만들어 전쟁에 대비한 예도 있었다¹²⁾. 이들은 생계를 유지하기 위하여 해발 900 m 내외의 화전을 개간하여 감자, 조, 옥수수를 재배하는 한편 소백산의 산채, 약초, 송이 등을 채취하여 왔던 것이다. 이러한 경향은 급계천을 거슬러 급계동에서 옥금동, 삼가동 등으로 올라갈수록 정감록의 신봉도는 강하였으며 세상의 부귀영화나 사회적 지위를 외면한 채 검소한 생활을 하였으나 지금은 화전민의 정리로 얼마 남지 않았다. 사람들은 이동할 때는 단지 인류의 재분포에만 그치는 것이 아니라 그들의 문화 즉 고향에서 익힌 농법, 공업기술, 사상, 생활양식 등을 가져 오게 된다. 이것을 바탕으로 본 지역에 이주한 사람들의 생계유지를 목적으로 황해도 출신의 전입자들은 주로 인삼(1890년대)과 약초 재배에 힘썼으며 평안도 출신은 과수재배(1920년대)와 직조공업(1930년대초)에 주력하며 현재 4개의 직물조합에 158개 업체를 유지하며 본 지역 경제의 60% 이상을 점유하며 이곳 산업구조에 큰 변화를 가져 왔을 뿐 아니라 경제발전에 크게 이바지하였다⁹⁾.

2. 특산물과 농업

소백산 약초와 향기로운 맛으로 알려진 산나물과 그리고 우수한 품질로 정평이 있는 풍기인삼과 당도가 높은 풍기사과 등은 이곳의 특산물이다. 농업은 남원천 유역에 크지는 않지만 풍기평야가 형성되어 이곳 농사의 주종은 쌀이었으나 대부분 농가들이 밥한끼를 여유있게 못해 먹었고 춘기에는 풀뿌리나 나무껍질로 겨우 연명하였다. 또한 가을곡식을 수확하기 전에 칠궁(七窮)이 닥쳐 해마다 두차례씩 극심한 굶주림의 고비를

겪어야 했다. 근래에는 타지역 농촌과도 유사하나 이곳에 좋은 논들이 과수원과 인삼 채소밭으로 탈바꿈한 곳이 적지 않고 시가지 근교뿐만 아니라 깊숙한 산촌까지도 거의 과수원들이고 밭에는 잡곡식보다는 소득이 높은 고추, 담배, 참깨, 채소, 약초 등을 주로 재배하고 있다¹⁰⁾. 1960년대까지만 해도 10 km 전후의 면산에서 나무를 하여 등짐으로 운반해야 했는데 60년대를 넘어서면서 연탄의 보급으로 땀나무 걱정에서 벗어난 것이 생활의 한 혁명이었으며 근래는 취사연료가 연탄에서 프로판 가스로 전환되고 있다. 이 고장 농사에도 지난날의 순인력 영농에서 차츰 기계영농으로 더욱 발전하는 추세로 농촌의 남녀가 다 함께 살기가 훨씬 편리해졌으며 최근에는 정부의 원조에 힘입은 일부 농가에서 개조된 입식 부업의 혜택으로 식생활의 또 하나의 변혁기를 맞이하고 있다.

3. 조사대상 및 기간

풍기읍 전역에 거주하는 주부를 대상으로 1992년 2월과 동년 7-8월 사이에 훈련된 식품영양학과 학생이 동별로 임의로 가가 방문하여 준비된 설문지에 의하여 277가구를 조사하여 예비조사 자료로 하였다. 본 조사는 풍기읍에 소재하고 있는 유치원 2개교와 풍기읍 현황에 기록된 전학교 즉 국민학교 3개교, 중학교 2개교, 고등학교 2개교의 학생들을 통하여 그들의 어머니를 조사대상으로 하였다.

본 조사기간은 1992년 8월 24일에서 9월 10일 사이에 설문지 600부를 배부하여 420부를 회수하였으나 자료로 사용하기에 부족한 설문지를 제외하고 383부로 풍기읍 총 4,554 가구의 8.4%를 분석자료로 사용하였다.

4. 조사내용 및 분석방법

조사 대상자의 생활환경으로 연령, 학력 등 일반사항과 지역별로는 경상도 외에 본 지역에 유입자가 많은 평안도, 황해도, 강원도, 충청도, 함경도 등 6개 지역으로 분류하여 첫째, 이주민과 원주민의 향토음식으로 한국민속조사보고서¹³⁾와 한국의 맛¹⁴⁾, 팔도음식⁶⁾, 전통음식⁷⁾ 등에 기록된 것을 기준으로 일상식과 특별식의 이용도를 조사하여 출신지역과의 관계를 파악하고, 둘째, 의례음식과 절식 및 시식별로 그 음식의 이용도를 조사하여 이 지역 음식의 전승 정도를 연구하고, 셋째, 식사행동적 측면으로 밥상상차림과 접대규범 그리고 조리용구 및 용기, 중요시 여기는 음식, 없어진 음식과 그 이유, 음식재료 중 특수양념, 식품저장법과 저장식품 등을 조사하였다. 일반적 상황의 각 변수에 대한 유의성 검정은 빈도와 백분율로 하였고 그외 일상식, 특별식은 χ^2 독립성검정을 적용시켰다. 자료처리와 분석은 SPSS (Statistic-al Package for Social Science) 버전 4.0에 의해

자료를 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 상황

조사대상자 383명의 연령, 학력, 남편의 직업, 가정의 월평균 수입, 가족의 형태, 주거형태, 생활양식, 본인의 고향(시택의 고향)등을 조사한 결과 표 1과 같다.

조사대상자의 연령은 30-40대가 88.5%로 주를 이루고, 학력은 국졸이 39.4%로 가장 많았으며 김¹⁵⁾이나 조¹⁶⁾의 대도시지역 주부의 학력보다 월등하게 낮은 편이고, 무학도 3.9%난 된다. 직업은 농업이 47%로 가장 많았으므로 월수입의 정확성은 적겠지만 90만원 미만이 73.1%로 대다수가 여기에 속했고 160만원 이상의 월수입자도 5.2%나 된다. 가족의 형태로는 30.3%가 대가족으로 형성되어 대도시 가족형태의 김¹⁵⁾의 20.9%나 조¹⁶⁾의 23.8%보다 높다.

주거형태는 46.2%가 한옥이고 농공단지 입주자는 전부가 호화스런 양옥이었다. 생활 양식은 좌식이 65.8%로 입식 34.2%보다 월등하게 많았다. 그러나 본 조사에 답산 입식의 개념은 응접셋트를 갖춘 가족에서 모두 입식으로 응답된 것으로 추측된다. 본인의 고향은 73.1%가 경상도였고 14.1%가 충청도, 9.1%가 강원도이며 기타 3.8%이다. 본 조사에서 90%에 가까운 30-40대의 주부들의 고향과 병행하여 음식전승에는 시가의 영향도 크다고 인정되므로 시택의 고향도 조사하였다.

2. 일상식

1) 주식류

향토주식으로 경상도 13종, 평안도 11종, 황해도 11종, 함경도 11종, 강원도 11종, 충청도 8종으로 총 65종류를 기록하여 그 음식들의 이용도를 조사한 것은 표 2-1과 같다.

가장 많이 이용되는 주식류로는 떡국이 87.0%였고, 미숫가루 66.8%, 전진국수 65.8%의 순으로 모두 경상도의 향토주식이다. 충청도의 보리밥 65.5%, 콩나물밥 59.5%, 찰밥 57.4%순이었고 평안도의 닭죽이 54.3%였다. 그외 강원도의 감자수제비, 감자밥, 함경도의 잠곡밥은 40%이상 또 경상도의 호박범벅, 무우밥, 함경도의 물냉면, 황해도의 김치밥 등은 30% 이상 이용되고 있는 주식이다. 10% 미만으로는 함경도의 가리죽, 섭죽, 평안도의 어복쟁반, 황해도의 남매죽, 밀달갈벼무리 등의 주식이다.

지역별 종합비율은 경상도 주식이 33.3%로 가장 많이 이용되고 충청도 21.2%, 강원도 13.1%, 황해도 11.9%, 평안도와 함경도는 각각 10% 정도로 거의 비슷하다. 황해도와 평안도의 이용율에 차이가 있을 뿐 대체로

표 1. 일반적인 상황

상황변수	집 단	빈도(N)	백분율(%)
연령	21~25 세	28	7.3
	31~40 세	192	50.1
	41~50 세	147	38.4
	50 세이상	16	4.2
학력	무	15	3.9
	국 졸	151	39.4
	중 졸	122	31.9
	고 졸	82	21.4
	전문대졸이상	13	3.4
남편의 직업	공무원 및 교사	45	11.8
	경영/사무직 및 회사원	14	3.7
	기술/작업직	48	12.5
	판매/서비스직	12	3.1
	상/공, 자영업자	44	11.5
	전문/자유직	28	7.3
	농 업 기 타	180 12	47.0 3.1
가정 월수입	30만원 미만	48	12.5
	31~60 만원	131	34.2
	61~90 만원	101	26.4
	91~100 만원	49	12.8
	101~130 만원	24	6.3
	131~160 만원 161 만원 이상	10 23	2.6 5.2
가족의 형태	핵 가 족	245	64.0
	대 가 족	116	30.3
	기 타	22	5.7
주거 형태	아 파 트	49	12.8
	양 옥	73	19.1
	반 양 옥	84	21.9
	한 옥	177	46.2
생활 양식	입 식	131	34.2
	좌 식	252	65.8
본인의 고향	경 상 도	270(290)	70.5(75.7)
	평 안 도	3(29)	0.8(5.0)
	함 경 도	1(8)	0.3(2.1)
	충 청 도	54(28)	14.1(7.3)
	황 해 도	1(5)	0.3(1.3)
	강 원 도 기 타	35(27) 19(6)	9.1(7.0) 5.0(1.6)
계		383	100.0

* ()안의 것은 시택 고향의 빈도 및 백분율임.

표 2-1. 주식류의 이용도

지역명	음 식 명	N (%)	지역명	음 식 명	N (%)
경상도	1. 진주 비빔밥	21 (5.5)	강원도	34. 밀다갈버무리	3 (0.8)
	2. 무우밥	43(11.2)		35. 남매죽	2 (0.5)
	3. 통영 비빔밥	12 (3.1)		36. 강냉이밥	36 (9.4)
	4. 갯죽(밥국죽)	143(37.3)		37. 강냉이수제비	14 (3.7)
	5. 애호박죽	45(11.7)		38. 강냉이범벅	12 (3.1)
	6. 떡국	333(87.0)		39. 감자밥	165(43.1)
	7. 밀국수 냉면	76(19.8)		40. 감자수제비	175(45.7)
	8. 닭칼국수	20 (5.2)		41. 감자범벅	29 (7.6)
	9. 건진국수	252(65.8)		42. 차수수밥	21 (5.5)
	10. 조개국수	9 (2.3)		43. 토장아욱국	32 (8.4)
	11. 호박범벅	146(38.1)		44. 메밀막국수	36 (9.4)
	12. 안동칼국수	68(17.8)		45. 팔국수	11 (2.9)
	13. 미숫가루	256(66.8)		46. 울챙이국수	21 (5.5)
함경도	14. 잡곡밥	168(43.9)	평안도	47. 온반(장국밥)	26 (6.8)
	15. 닭비빔밥	9 (2.3)		48. 김치말이	17 (4.4)
	16. 찌조밥	13 (3.4)		49. 닭죽	208(54.3)
	17. 가릿죽	1 (0.3)		50. 평양냉면	38 (9.9)
	18. 얼린콩죽	8 (2.1)		51. 생치냉면	20 (5.2)
	19. 옥수수죽	34 (8.9)		52. 어복쟁반	4 (1.0)
	20. 물냉면	142(37.1)		53. 강냉이국수	9 (2.3)
	21. 감자국수	46(12.0)		54. 온면	15 (3.9)
	22. 감자막가리만두	8 (2.1)		55. 평안만두국	31 (8.1)
	23. 회냉면	8 (2.1)		56. 굴만두	21(51.5)
24. 섭죽	3 (0.8)	57. 동치미냉면	45(11.7)		
황해도	25. 김치밥	127(33.2)	충청도	58. 콩나물밥	229(59.8)
	26. 잡곡밥	154(40.2)		59. 보리밥	251(65.5)
	27. 비지밥	42(11.0)		60. 찰밥	220(57.4)
	28. 김치말이	20 (5.2)		61. 녹두죽	59(15.4)
	29. 수수죽	10 (2.6)		62. 호박풀대죽	27 (7.1)
	30. 씻긴국수	27 (7.1)		63. 보리죽	20 (5.2)
	31. 냉콩국	106(27.7)		64. 날(생)떡국	61(15.9)
	32. 호박만두	10 (2.6)		65. 나박김치냉면	37 (9.7)
	33. 밀범벅	14 (3.7)		66. 기타	3 (0.8)

주식의 이용은 출신지역 인원수와 비례관계가 있음을 알 수 있다.

향토주식류 65종류의 이용도와 일반사항과의 관계 계수 처리는 자유도가 2 이상인 경우에는 5보다 작은 기대도수들이 전체 범주의 20%이상일 때 혹은 어떤 범주의 기대도수가 1보다 작을 때는 인접한 범주들을 결합하여 조정된 다음 χ^2 -검정을 해야한다. 그러므로 이 분석들에서는 5보다 작은 기대도수들은 몇개 절단

시키고 처리한 것이 표 2-2와 같다.

표 2-2에서 연령, 학력, 월수입 고향별에서 $\langle P=0.05-(0.01) \rangle$ 이하가 없으므로 모두 상황변수와는 관계가 없는 것으로 나타났다.

이상에서 살펴보면 주식으로 설날의 절식인 떡국은 제조과정의 기계화와 즉석식품으로 한 그릇음식이란 점에서 최근 Instant음식의 편의성으로 인한 선호도가 큰것과 같은 맥락인 점과 저장성문제로 계절음식이던

표 2-2. 주식류의 이용도와 일반상황과의 관계

상 황 변 수	음 식 집 명 단	떡 국	미 식 가 루	건 진 국 수	보 리 밥	콩 나 물 밥	찰 밥	닭 죽	감 자 수 제 비	잡 곡 밥	감 자 밥	호 박 범 벅	갱 죽 밥 국 죽	물 냉 면	김 치 밥	냉 면 국	밀 국 수 냉 면	안 동 칼 국 수	생 떡 국	녹 두 죽	감 자 국 수	계 row total	비 고
1. 연령	21~30세	24	17	23	19	20	15	16	11	13	7	12	7	10	6	7	3	2	2	3	5	222	$\chi^2 =$ 33.35283 DF=57 P값= 0.99479
		10.8	7.7	10.4	8.6	9.0	6.8	7.2	5.0	5.9	3.2	5.4	3.2	4.5	2.7	3.2	1.4	0.9	0.9	1.4	2.3	100.0	
	30~40세	164	129	125	124	113	106	108	90	81	71	63	63	72	63	54	35	37	33	30	14	1575	
		10.4	8.2	7.9	7.9	7.2	6.7	6.9	5.7	5.1	4.5	4.0	4.0	4.6	4.0	3.4	2.2	2.3	2.1	1.9	0.9	100.0	
	41~50세	131	100	96	98	86	90	80	65	68	68	64	65	55	53	40	34	26	25	23	23	1290	
	10.2	7.8	7.4	7.6	6.7	7.0	6.2	5.0	5.3	5.3	5.0	5.0	4.3	4.1	3.1	2.6	2.0	1.9	1.8	1.8	100.0		
	51세 이상	14	10	8	10	9	9	4	9	6	8	7	8	5	5	5	4	3	1	3	4	132	
		10.6	7.6	6.1	7.6	6.8	6.8	3.0	6.8	4.5	6.1	5.3	6.1	3.8	3.8	3.8	3.0	2.3	0.8	2.3	3.0	100.0	
2. 학력	무	12	7	6	9	6	8	7	5	5	3	5	3	3	3	2	0	1	1	3	2	91	$\chi^2 =$ 41.65448 DF=76 P값= 0.99954
		13.2	7.7	6.6	9.9	6.6	8.8	7.7	5.5	5.5	3.3	5.5	3.3	3.3	3.3	2.2	0	1.1	1.1	3.3	2.2	100.0	
	국졸	128	98	93	99	84	86	78	73	65	57	63	61	55	49	35	36	30	27	25	20	1262	
		10.1	7.8	7.4	7.8	6.7	6.8	6.2	5.8	5.2	4.5	5.0	4.8	4.4	3.9	2.8	2.9	2.4	2.1	2.0	1.6	100.0	
	중졸	110	88	83	85	77	70	71	64	59	55	45	41	43	40	33	25	22	21	18	16	1066	
		10.3	8.3	7.8	8.0	7.2	6.6	6.7	6.0	5.5	5.2	4.2	3.8	4.0	3.8	3.1	2.3	2.1	2.0	1.7	1.5	100.0	
	고졸	72	54	61	48	51	46	44	29	29	33	26	35	34	31	31	15	10	11	11	7	678	
		10.6	8.0	9.0	7.1	7.5	6.8	6.5	4.3	4.3	4.9	3.8	5.2	5.0	4.6	4.6	2.2	1.5	1.6	1.6	1.0	100.0	
	전문대졸이상	11	9	9	10	10	10	8	4	5	6	7	3	7	4	5	0	5	1	2	1	117	
		9.4	7.7	7.7	8.5	8.5	8.5	6.8	3.4	4.3	5.1	6.0	2.6	6.0	3.4	4.3	0	4.3	0.9	1.7	0.9	100.0	
3. 수입	30만원미만	38	30	26	28	21	22	19	18	23	18	18	17	16	15	9	10	6	7	4	6	351	$\chi^2 =$ 49.25574 DF=114 P값= 1.00000
		10.8	8.5	7.4	8.0	6.0	6.3	5.4	5.1	6.6	5.1	5.1	4.8	4.6	4.3	2.6	2.8	1.7	2.0	1.1	1.7	100.0	
	31~60만원	114	89	86	94	83	76	80	60	61	52	50	49	48	39	38	24	18	20	21	16	1118	
		10.2	8.0	7.7	8.4	7.4	6.8	7.2	5.4	5.5	4.7	4.5	4.4	4.3	3.5	3.4	2.1	1.6	1.8	1.9	1.4	100.0	
	61~90만원	90	68	72	68	59	62	56	55	44	42	38	43	33	37	24	23	22	20	17	17	890	
		10.1	7.6	8.1	7.6	6.6	7.0	6.3	6.2	4.9	4.7	4.3	4.8	3.7	4.2	2.7	2.6	2.5	2.2	1.9	1.9	100.0	
	91~100만원	43	33	32	32	33	30	27	23	21	25	19	16	21	18	19	8	12	6	6	4	428	
		10.0	7.7	7.5	7.5	7.7	7.0	6.3	5.4	4.9	5.8	4.4	3.7	4.9	4.2	4.4	1.9	2.8	1.4	1.4	0.9	100.0	
	101~130만원	21	18	16	15	13	12	13	8	7	8	8	6	13	7	8	3	3	2	4	1	186	
		11.3	9.7	8.6	8.1	7.0	6.5	7.0	4.3	3.8	4.3	4.3	3.2	7.0	3.8	4.3	1.6	1.6	1.1	2.2	0.5	100.0	
	131~160만원	9	7	5	6	6	6	3	5	4	4	5	3	4	3	1	2	3	1	1	1	79	
		11.4	8.9	6.3	7.6	7.6	7.6	3.8	6.3	5.1	5.1	6.3	3.8	5.1	3.8	1.3	2.5	3.8	1.3	1.3	1.3	100.0	
	161만원이상	18	11	15	18	13	12	10	6	5	5	8	9	7	8	7	5	4	5	6	1	173	
		10.4	6.4	8.7	10.4	7.5	6.9	5.8	3.5	2.9	2.9	4.6	5.2	4.0	4.6	4.0	2.9	2.3	2.9	3.5	0.6	100.0	
4. 고항	평안도	2	2	0	2	2	3	2	2	3	1	1	0	2	2	1	1	0	0	0	2	28	$\chi^2 =$ 100.74423 DF=114 P값= 0.80780
		7.1	7.1	0.0	7.1	7.1	10.7	7.1	7.1	10.7	3.6	3.6	0.0	7.1	7.1	3.6	3.6	0.0	0.0	0.0	7.1	100.0	
	함경도	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	5	
		20.0	0	0.0	20.0	0.0	20.0	0.0	20.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	20.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	
	충청도	47	38	36	38	40	37	31	29	28	23	18	17	19	24	15	9	1	16	10	7	483	
		9.7	7.9	7.5	7.9	8.3	7.7	6.4	6.0	5.8	4.8	3.7	3.5	3.9	5.0	3.1	1.9	0.2	3.3	2.1	1.4	100.0	
	황해도	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	4	
		25.0	0.0	0.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	25.0	0.0	0.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	
	강원도	31	22	23	28	24	20	19	21	26	14	9	7	12	10	7	9	2	5	5	3	297	
		10.4	7.4	7.7	9.4	8.1	6.7	6.4	7.1	8.8	4.7	3.0	2.4	4.0	3.4	2.4	3.0	0.7	1.7	1.7	1.0	100.0	
경상도	233	181	181	172	154	151	150	115	103	108	112	113	99	84	76	54	59	38	39	33	2255		
	10.3	8.0	8.0	7.6	6.8	6.7	6.7	5.1	4.6	4.8	5.0	5.0	4.4	3.7	3.4	2.4	2.6	1.7	1.7	1.5	100.0		
	기타	18	13	12	9	8	8	6	7	5	7	6	6	9	7	6	3	6	2	5	1	144	
		12.5	9.0	8.3	6.3	5.6	5.6	4.2	4.9	3.5	4.9	4.2	4.2	6.3	4.9	4.2	2.1	4.2	1.4	3.5	0.7	100.0	

떡국이 최근 가정의 필수품인 냉장고의 보급으로 더욱 이용도가 높아졌다고 이해가 된다. 그의 미식가루도 같은 맥락에서 일손이 부족한 농촌에서 환영받는 것이라고 본다. 1960년대 이전까지도 농촌에서 아침밥 저녁죽에 겨울 한철 점심을 모르고 살아가던 생존의 단계에서 기근의 대체음식으로 감자, 강냉이(옥수수)로 조리한 밥, 범벅, 수제비 또는 강냉이개떡(강냉이반테기), 팔국수 같은류의 주식은 거의 이용하지 않을 뿐 아니라 일부 주부는 지난날에 먹었던 그런류의 음식은 기억만 해도 끔찍스럽다고 말한다. 현재 30-40대 주부의 출생지는 75.7%가 경상도이면서 향토음식의 이용빈도는 경상도외에 5개 지역의 향토주식이 30% 이상 골고루 이용되고 있다는 사실은 이 지역 유입 인구의 주류가 1920년대 이후부터였으므로 이미 각 지역 이주민에 의해 향토식이 오래전부터 혼합되어 있었다는 것도 추정할 수 있다. 또한 조사대상 주부의 시맥 또는 친정에서 타지역 향토식이 자연스럽게 본 지역음식으로 전수되어 왔다고도 생각할 수 있고 또 한편으로는 지역간의 교류, 이동, 수송의 영향으로도 볼 수 있을 것 같다.

2) 찬류

향토찬류로 경상도 77종, 충청도 49종, 강원도 39종, 함경도 31종, 황해도 25종, 평안도 22종, 총 243종류로 그 이용도를 조사한 결과 표 2-3과 같다.

찬류에서 경상도의 된장찌개 91.6%, 고추장이 89.3%로 가장 많고, 배추쌈 외 9종류가 50% 이상의 이용율을 보였다. 그리고 충청도의 떡볶이, 시대기국, 오이지, 강원도의 감자조림, 오징어무침, 풋고추볶음, 오징어회, 황해도의 김치국, 함경도의 깻잎쌈, 감자지짐, 두부전, 평안도의 돼지고기구이 등도 또한 50% 이상 이용되고 있다.

향토찬류 243종류에서 기대수가 높은 찬류를 절단하여 통계 처리한 결과 표 2-4와 같이 연령, 학력, 월수입, 고향별에서 $P=1.00$ 이므로 일반상황과 별로 관계가 없었다.

지역별 종합이용도는 경상도 찬류가 38.4%, 충청도 19.3%, 강원도 14.9%, 함경도 10.4%, 황해도 8.7%, 평안도 8.3%의 순으로 평안도에서 차이가 있을 뿐 주식과 같이 출신지역 인원과 비례관계가 있었다. 이용도가 낮은 찬류로서는 평안도의 내포증탕, 딱딱이자반, 강원도의 꾸저구탕, 삼시기국, 느리미, 참죽좌반, 경상도의 곰취젓갈, 짬아지, 약대구포, 충청도의 무릇곰, 함경도의 비웃구이등은 1.0%미만으로 명맥만 유지되고 있다. 찬류에서도 주식류와 같이 30%이상 이용되는 음식이 충청도 15종, 강원도 13종, 황해도 7종, 함경도 6종, 평안도 5종으로 5개지역 찬류가 골고루 분포된 것이 이지역 특성이라고 볼 수 있다. 또한 이용율은 1.3-2.6%

정도이지만 가잠, 도루묵, 연안, 명태 등의 각 식해의 이용도 다양하고, 지리적 영향인지 30% 이상 이용되는 음식으로 취나물, 더덕생채, 더덕전, 고수적, 도라지산적과 오징어회, 물오징어불고기, 마른오징어젓갈무침과 파래무침, 녹두빈자 또는 녹두지짐 등 특색있는 찬류가 많이 이용되고 있다. 함경도의 콩나물김치도 27.7% 이용되고 있다. 현지 답사에서도 60세 이상의 이북출신자의 말에 의하면 녹두지짐(빈대떡)은 제사나 생일 등 가정의 행사음식에서는 필히 만들고 콩비지는 번거롭지만 지금도 별미음식으로 숭상하고 만두는 설날은 물론 평소에도 냉면처럼 즐겨 만든다고 한다.

3. 특별음식

1) 떡류

향토떡류의 분류로서 경상도 9종, 충청도 11종, 강원도 13종, 평안도 10종, 함경도 7종, 황해도 16종, 총 66종류로서 그 이용도를 조사한 결과는 표 3-1과 같다.

이용도가 높은 비율로 함경도의 찰떡인절미가 57.9%로 가장 높고 경상도의 감자송편 41.8%, 밀비지 34.2%, 황해도의 큰송편 36.6%이고 그 외에 강원도의 감자떡 32.4%, 감자(녹말)송편 32.1%, 평안도의 송기떡 29.5% 충청도의 수수팔떡 27.7%이었다. 지역별 종합 이용율은 황해도 26.3%, 경상도 17.6%, 강원도 16.1%, 함경도 16.0%, 평안도 13.0% 충청도 11.0%로서 지역별 인구수와는 큰 관계가 없음을 알 수 있다. 또한 일반 상황중 연령, 학력, 월수입, 고향별에서 모두 $P=0.20$ 이상으로 별 관계가 없었다.

2) 과정류(菓飴類)

과정류는 경상도 7종, 충청도 4종, 강원도 3종, 평안도 5종, 함경도 7종, 황해도 1종으로 총 27종류로서 그 이용도를 조사한 결과는 표 3-2와 같다.

과정류는 조리가 번거로워 가정의 행사시에만 만드는 경향이 있어서 그 이용율이 함경도의 강정이 46.7%, 약과 45.2%의 들깨엿, 콩엿 등의 강정이 또한 많고 경상도의 유과 38.6%, 평안도의 엿 27.9%, 경상도의 강냉이엿 21.9%로 이용되고 있다. 그외 충청도의 무릇곰, 모과구이, 평안도의 태석은 1.0% 미만으로 거의 사라져가고 있다. 과정류 또한 지역과는 관계없이 음식자체가 전국적인 것이므로 농산촌의 지역적인 여건에 따라 이용도가 더 크게 영향을 받는 것으로 보여진다. 종합적인 이용율은 함경도 55.7%, 경상도 22.7%, 평안도 12.4% 강원도 5.8%, 충청도 3.0%, 황해도 0.4%였다.

떡과 과정류는 서로 주로 받을 수 있는 음식으로 가장 많이 이용되어 온 것이므로 지역간 서로 넓게 이용되고 있어서 전국이 통일되어 지역별과의 관계는 크게 없는 것으로 보여진다. 일반상황에서 고향별로

표 2-3. 찬류의 이용도

지역명	음 식 명	N(%)	지역명	음 식 명	N(%)		
경상도	1. 재첩국	22 (5.7)	함경도	62. 돔찜	6 (1.6)		
	2. 삼계탕	299(78.1)		63. 멸치회	20 (5.2)		
	3. 고동국	23 (6.0)		64. 가죽부각	5 (1.3)		
	4. 추어탕	127(33.2)		65. 당귀더덕가죽짬야지	24 (6.3)		
	5. 신지국	64(16.7)		66. 된장찌게	351(91.6)		
	6. 북어미역국	156(40.7)		67. 고추장	342(89.3)		
	7. 들깨참깨미역국	155(40.5)		68. 멸치젓	205(53.5)		
	8. 마른홍합미역국	22 (5.7)		69. 두우적	61(15.9)		
	9. 동태고명지짐	107(27.9)		70. 토란줄기찜	99(25.8)		
	10. 호박선	105(27.4)		71. 물회	16 (4.2)		
	11. 우렁찜	13 (3.4)		72. 대구육개장	23 (6.0)		
	12. 바다게찜	45(11.7)		73. 고기버섯나물	69(18.0)		
	13. 미더덕찜	90(23.5)		74. 닭찜	224(58.5)		
	14. 미더덕찜별법	9 (2.3)		75. 오이냉국	246(64.2)		
	15. 아구찜	65(17.0)		76. 곰치젓갈짬야지	3 (0.8)		
	16. 장어조림	47(12.3)		황해도	77. 세천어국(천렵국)	9 (2.3)	
	17. 메뚜기볶음	57(14.9)			78. 다시마냉국	94(24.5)	
	18. 오징어불고기	193(50.4)			79. 가릿국	9 (2.3)	
	19. 상어돔배기구이	11 (2.9)			80. 동태매운탕	148(38.6)	
	20. 갈치구이	223(58.2)			81. 영계찜	25 (6.5)	
	21. 청어구이	90(23.5)			82. 가지찜	124(32.4)	
	22. 유곽	8 (2.1)			83. 북어무침	116(30.3)	
	23. 갯장어구이	10 (2.6)			84. 비우구이	4 (1.0)	
	24. 상어돔배기전	7 (1.8)			85. 닭삽산적	14 (3.7)	
	25. 배추적	281(73.4)			86. 두부전	216(56.4)	
	26. 김부치개	146(38.1)			87. 북어전	93(24.3)	
	27. 파전	293(76.5)			88. 감자지짐	217(56.7)	
	28. 해파리회	54(14.1)			89. 콩부침	50(13.1)	
	29. 피조개회	15 (3.9)			90. 두부짬야지	34 (8.9)	
	30. 광어회	42(11.0)			91. 고등어회	28 (7.3)	
	31. 장어회	21 (5.5)			92. 두부회	61(15.9)	
	32. 우렁회	15 (3.9)			93. 대구젓	10 (2.6)	
	33. 생멸치회	18 (4.7)			94. 가자미식혜	6 (1.6)	
	34. 잉어회	40(10.4)			95. 도투묵식혜	5 (1.3)	
	35. 은어회	14 (3.7)			96. 명란젓	92(24.0)	
	36. 안동식혜	54(14.1)			97. 원산잡채	14 (3.7)	
	37. 붕어포	18 (4.7)			98. 갯잎쌈	229(59.8)	
	38. 마른문어쌈	11 (2.9)			99. 콩나물김치	106(27.7)	
	39. 시래기된장무침	213(55.6)			100. 썩장김치	61(15.9)	
	40. 해물잡채	66(17.2)			101. 함경도대구각두기	20 (5.2)	
	41. 명계회	59(15.4)			102. 채칼김치	33 (8.6)	
	42. 골뚜기무우생채	39(10.2)			103. 봄김치	58(15.1)	
	43. 툇나물	51(13.3)			104. 동태순대	13 (3.4)	
	44. 두부생채	73(19.1)			105. 목어찜	9 (2.3)	
	45. 청각무침	43(11.2)			106. 돼비지찌게	60(15.7)	
	46. 둔나물무침	110(28.7)			107. 우묵가사리묵	20 (5.2)	
	47. 상치겉절이	212(55.4)			황해도	108. 돼비지탕	13 (3.4)
	48. 풋마늘겉절이	166(43.3)				109. 김치국	236(61.6)
	49. 숨음배추겉절이	189(49.3)				110. 김치순두부찌게	139(36.3)
	50. 배추쌈	300(78.3)				111. 애호박찌게	166(43.3)
	51. 전복김치	16 (4.2)				112. 조기매운탕	102(26.6)
	52. 속세김치	138(36.0)				113. 북어찜	95(24.8)
	53. 콩잎김치	56(14.6)				114. 붕어조림	39(10.2)
	54. 우엉김치	36 (9.4)				115. 돼지족조림	36 (9.4)
	55. 부추김치	237(61.9)				116. 개구리구이	35 (9.1)
	56. 우엉잎자반	21 (5.5)				117. 고기전	77(20.1)
	57. 고추부각	89(23.2)				118. 잡곡전	23 (6.0)
	58. 감자부각	77(20.1)				119. 대합전	10 (2.6)
	59. 골뚜기튀김	24 (6.3)				120. 녹두빈자	133(34.7)
	60. 메밀묵	177(46.2)				121. 행적	5 (1.3)
61. 약대구포	4 (1.0)						

표 2-3. 계속

지역명	음 식 명	N(%)	지역명	음 식 명	N(%)
	122. 동치미	180(47.0)		181. 당고추장볶음	30 (7.8)
	123. 호박김치	29 (7.6)		182. 돼지고기구이	196(51.2)
	124. 갓김치	72(18.8)		183. 도라지산적	87(22.7)
	125. 고수김치	16 (4.2)		184. 돼지고기전	82(21.4)
	126. 목장때묵	5 (1.3)		185. 더덕전	86(22.5)
	127. 순대	133(34.7)		186. 녹두지짐	85(22.2)
	128. 연안식혜	10 (2.6)		187. 도라지짬아지	46(12.0)
	129. 강엇돼지족	3 (0.8)		188. 돼지고기편육	81(21.1)
	130. 호박찐지된장국	33 (8.6)		189. 냉채	99(25.8)
	131. 새우젓	24 (6.3)		190. 가지김치	43(11.2)
	132. 된장떡	52(13.6)		191. 영변김장김치	14 (3.7)
강원도	133. 쇠미역쌈튀각	14 (3.7)		192. 돼지순대	72(18.8)
	134. 명태식혜	6 (1.6)		193. 닭도리탕	141(36.8)
	135. 능이버섯회	17 (4.4)	충청도	194. 갈냉국	6 (1.6)
	136. 참죽자반	4 (1.0)		195. 섭치아육국	7 (1.8)
	137. 도토리묵조림	77(20.1)		196. 봄아육국	30 (7.8)
	138. 서거리김치	8 (2.1)		197. 콩김치국	42(11.0)
	139. 삼시기국	3 (0.8)		198. 청포묵국	25 (6.5)
	140. 꾸저구(꾸저리)탕	2 (0.5)		199. 콩국	156(40.7)
	141. 쏘가리매운탕	58(15.1)		200. 시래기국	228(59.5)
	142. 대개찜	7 (1.8)		201. 콩나물찌개	186(48.6)
	143. 감자조림	237(61.9)		202. 호박지찌개	137(35.8)
	144. 도치두루치기 볶음	6 (1.6)		203. 청국장찌개	183(47.8)
	145. 석이버음	31 (8.1)		204. 담북장	110(28.7)
	146. 풋고추볶음	207(54.0)		205. 상어젓	7 (1.8)
	147. 송이짬아지	25 (6.5)		206. 홍어어시육	7 (1.8)
	148. 마른오징어젓갈무침	117(30.6)		207. 마른조갯살조림	42(11.0)
	149. 물오징어불고기	141(36.8)		208. 떡볶기	264(68.9)
	150. 동태구이	82(21.4)		209. 말린무볶음	20 (5.2)
	151. 감자부치미	170(44.4)		210. 명태볶음	164(42.8)
	152. 느리미	4 (1.0)		211. 장떡	78(20.4)
	153. 강어회(향어, 가물치)	29 (7.6)		212. 갈비구이	144(37.6)
	154. 오징어무침	232(60.6)		213. 돼지고추장구이	92(24.0)
	155. 오징어회	193(50.4)		214. 더덕고추장구이	123(32.1)
	156. 가지미식혜	8 (2.1)		215. 갈비구이	58(15.1)
	157. 전어포(오징어, 암치, 대구, 복어)	96(25.1)		216. 호박고지적	40(10.4)
	158. 박나물	125(32.6)		217. 갯잎짬아지	156(40.7)
	159. 취나물	163(42.6)		218. 오이지	208(54.3)
	160. 지누아리무침	6 (1.6)		219. 조개찜	53(13.8)
	161. 파래무침	127(33.2)		220. 다슬기국	27 (7.0)
	162. 더덕생채	120(31.3)		221. 뺨장	5 (1.3)
	163. 취쌈	62(16.2)		222. 호도짬아지	5 (1.3)
	164. 창란젓각두기	35 (9.1)		223. 새뱅이(새우)지침이	6 (1.6)
	165. 채김치	83(21.7)		224. 늪은호박찌개	51(13.3)
	166. 동치미	155(40.5)		225. 무릇곰	4 (1.0)
	167. 돌김	139(36.3)		226. 콩나물찐지	56(14.6)
	168. 들깨송이부각	17 (4.4)		227. 파란지	164(42.8)
	169. 메추리티김	18 (4.7)		228. 돼지머리편육	83(21.7)
	170. 울챙이묵	16 (4.2)		229. 육회	92(24.0)
	171. 산초고추짬아지	22 (5.7)		230. 미꾸라지회	12 (3.1)
평안도	172. 고사리국	130(33.9)		231. 어리굴젓	29 (7.6)
	173. 오이토장국	16 (4.2)		232. 고추적	150(39.2)
	174. 내포증탕	2 (0.5)		233. 애호박나물	147(38.4)
	175. 더풀장	6 (1.6)		234. 늪은호박나물	40(10.4)
	176. 콩비지	124(32.4)		235. 참죽나물	9 (2.3)
	177. 꽃개찜	57(14.9)		236. 오가리나물	39(10.2)
	178. 뚝뚝이자반	4 (1.0)		237. 박김치	33 (8.6)
	179. 무우곰	17 (4.4)		238. 시금치김치	114(29.8)
	180. 풋고추조림	174(45.4)		239. 새우젓각두기	109(28.5)
				240. 청포묵	54(14.1)
				241. 기타	3 (0.8)

표 2-4. 찬류의 이용도와 일반상황과의 관계

상황 변수	음 식 명 단	된장찌개	고추장	배추쌈	삼계탕	파전	배추적	떡볶이	오이냉국	감자조림	부추김치	김치국	오징어무침	갯잎쌈	시래기국	닭찜	갈치구이	감자지짐	두부전	시된래장기무침	상치결절이	계 row total	비 고
1. 연령	21~30세	25	23	23	25	24	22	20	22	22	21	16	19	13	20	18	22	17	17	20	19	408	$\chi^2 =$ 19.23835 DF=57 P값= 1.00000
	30~40세	6.1	5.6	5.6	6.1	5.9	5.4	4.9	5.4	5.4	5.1	3.9	4.7	3.2	4.9	4.4	5.4	4.2	4.2	4.9	4.7	100.0	
	41~50세	176	169	152	153	145	148	131	121	123	121	124	125	114	112	116	116	116	108	112	113	2595	
	51세 이상	6.8	6.5	5.9	5.9	5.6	5.7	5.0	4.7	4.7	4.7	4.8	4.8	4.4	4.3	4.5	4.5	4.5	4.2	4.3	4.4	100.0	
2. 학 력	무	11	12	9	9	8	8	10	6	7	4	9	6	6	7	7	7	4	5	6	3	144	$\chi^2 =$ 27.80015 DF=76 P값= 1.00000
	국 졸	7.6	8.3	6.3	6.3	5.6	5.6	6.9	4.2	4.9	2.8	6.3	4.2	4.2	4.9	4.9	4.9	2.8	3.5	4.2	2.1	100.0	
	중 졸	140	136	115	106	111	103	107	95	91	92	92	87	95	85	75	68	77	76	80	74	1905	
	고 졸	7.3	7.1	6.0	5.6	5.8	5.4	5.6	5.0	4.8	4.8	4.8	4.6	5.0	4.5	3.9	3.6	4.0	4.0	4.2	3.9	100.0	
	전문대졸이상	112	107	97	103	95	93	81	77	75	70	75	75	72	74	80	76	71	75	64	70	1642	
		6.8	6.5	5.9	6.3	5.8	5.7	4.9	4.7	4.6	4.3	4.6	4.6	4.4	4.5	4.9	4.6	4.3	4.6	3.9	4.3	100.0	
		75	74	67	70	66	65	55	57	53	60	52	53	49	51	54	61	54	50	51	55	1172	
		6.4	6.3	5.7	6.0	5.6	5.5	4.7	4.9	4.5	5.1	4.4	4.5	4.2	4.4	4.6	5.2	4.6	4.3	4.4	4.7	100.0	
3. 수 입	30만원미만	13	13	12	11	13	12	11	11	11	11	8	11	7	11	8	11	11	10	12	10	217	$\chi^2 =$ 30.74950 DF=114 P값= 1.00000
	31~60만원	6.0	6.0	5.5	5.1	6.0	5.5	5.1	5.1	5.1	5.1	3.7	5.1	3.2	5.1	3.7	5.1	5.1	4.6	5.5	4.6	100.0	
	61~90만원	42	43	35	29	32	28	29	27	29	29	26	24	26	24	22	18	19	23	26	21	552	
	91~100만원	7.6	7.8	6.3	5.3	5.8	5.1	5.3	4.9	5.3	5.3	4.7	4.3	4.7	4.3	4.0	3.3	3.4	4.2	4.7	3.8	100.0	
	101~130만원	122	113	98	98	100	97	88	84	73	78	83	76	74	74	76	67	74	75	65	67	1682	
	131~160만원	7.3	6.7	5.8	5.8	5.9	5.8	5.2	5.0	4.3	4.6	4.9	4.5	4.4	4.4	4.5	4.0	4.4	4.5	3.9	4.0	100.0	
	161만원이상	92	93	84	85	78	76	70	69	67	67	65	69	66	63	64	64	61	56	57	60	1406	
		6.5	6.6	6.0	6.0	5.5	5.4	5.0	4.9	4.8	4.8	4.6	4.9	4.7	4.5	4.6	4.6	4.3	4.0	4.1	4.3	100.0	
		44	43	41	42	40	34	36	30	39	32	30	28	30	34	28	32	29	28	32	31	683	
		6.4	6.3	6.0	6.1	5.9	5.0	5.3	4.4	5.7	4.7	4.4	4.1	4.4	5.0	4.1	4.7	4.2	4.1	4.7	4.5	100.0	
4. 고 향	평안도	23	23	19	17	18	20	18	15	12	12	15	13	17	12	14	15	15	13	10	14	315	$\chi^2 =$ 44.10549 DF=114 P값= 1.00000
	함경도	7.3	7.3	6.0	5.4	5.7	6.3	5.7	4.8	3.8	3.8	4.8	4.1	5.4	3.8	4.4	4.8	4.8	4.1	3.2	4.4	100.0	
	충청도	9	9	7	9	8	9	7	7	5	5	6	8	8	7	7	8	6	8	7	5	145	
	황해도	6.2	6.2	4.8	6.2	5.5	6.2	4.8	4.8	3.4	3.4	4.1	5.5	5.5	4.8	4.8	5.5	4.1	5.5	4.8	3.4	100.0	
	강원도	19	18	16	19	17	17	16	14	12	14	11	14	8	14	13	19	13	13	16	14	297	
	경상도	6.4	6.1	5.4	6.4	5.7	5.7	5.4	4.7	4.0	4.7	3.7	4.7	2.7	4.7	4.4	6.4	4.4	4.4	5.4	4.7	100.0	
	기타	3	3	2	3	3	3	2	3	2	1	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	35	
		8.6	8.6	5.7	8.6	8.6	8.6	5.7	8.6	5.7	2.9	0.0	2.9	2.9	2.9	2.9	2.9	2.9	2.9	5.7	2.9	100.0	
		1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	13	
		7.7	7.7	0.0	7.7	7.7	7.7	7.7	7.7	7.7	0.0	7.7	7.7	7.7	7.7	7.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	
	50	50	46	47	43	40	42	34	37	40	38	31	34	38	35	30	37	35	37	41	785		
	6.4	6.4	5.9	6.0	5.5	5.1	5.4	4.3	4.7	5.1	4.8	3.9	4.3	4.8	4.5	3.8	4.7	4.5	4.7	5.2	100.0		
	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	6		
	16.7	0.0	0.0	0.0	16.7	0.0	0.0	0.0	16.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	16.7	16.7	16.7	0.0	100.0		
	30	29	26	26	24	25	24	19	22	21	21	21	24	23	15	17	18	18	16	16	435		
	6.9	6.7	6.0	6.0	5.5	5.7	5.5	4.4	5.1	4.8	4.8	4.8	5.5	5.3	3.4	3.9	4.1	4.1	3.7	3.7	100.0		
	247	241	212	210	209	199	183	176	166	161	164	167	157	157	161	166	150	151	149	146	3572		
	6.9	6.7	5.9	5.9	5.9	5.6	5.1	4.9	4.6	4.5	4.6	4.7	4.4	4.4	4.5	4.6	4.2	4.2	4.2	4.1	100.0		
	19	18	14	12	12	13	12	13	8	14	12	11	12	8	11	9	10	10	8	8	234		
	8.1	7.7	6.0	5.1	5.1	5.6	5.1	5.6	3.4	6.0	5.1	4.7	5.1	3.4	4.7	3.8	4.3	4.3	3.4	3.4	100.0		

표 3-1. 떡류의 이용도

지역명	음 식 명	N(%)	지역명	음 식 명	N(%)	
경상도	1. 모시잎송편	36 (9.4)		35. 감자경단	21 (5.5)	
	2. 밀비지	131(34.2)		36. 감자(녹말)송편	123(32.1)	
	3. 잡과편	13 (3.4)		37. 옥수수설기	26 (6.8)	
	4. 잣구리	4 (1.0)		38. 옥수수보리개떡	13 (3.4)	
	5. 부편	16 (4.2)		39. 메밀전병	15 (3.9)	
	6. 감자송편	160(41.8)		40. 땀싸리떡	4 (1.0)	
	7. 칩떡	35 (9.1)		41. 멧쌀떡	15 (3.9)	
	8. 만경떡	5 (1.3)		42. 팔소흑임자	3 (0.8)	
	9. 속굴래	29 (7.6)		43. 각색차조인절미	8 (2.1)	
함경도	10. 찰떡인절미	222(57.9)		44. 무우송편	10 (2.6)	
	11. 달떡	84(21.9)		45. 방울증편	4 (1.0)	
	12. 오그랑떡	7 (1.8)		평안도	46. 송기떡(절편, 개피떡)	113(29.5)
	13. 찹쌀구비(부꾸미)	34 (8.9)			47. 골미떡	77(20.1)
	14. 피명떡	13 (3.4)			48. 조개송편	9 (2.4)
	15. 꼬장떡	10 (2.6)			49. 꼬장떡	5 (1.3)
	16. 언감자떡	21 (5.5)			50. 뽕떡	7 (1.8)
황해도	17. 잔치메시루떡	25 (6.5)	51. 무지개떡		67(17.5)	
	18. 무우설기떡	38 (9.9)	52. 니도래미		4 (1.0)	
	19. 오쟁이떡	7 (1.8)	53. 찰부꾸미	7 (1.8)		
	20. 큰송편	141(36.8)	54. 노티(נות티)	8 (2.1)		
	21. 혼인절편	45(11.8)	55. 가람떡	19 (5.0)		
	22. 수리치인절미	70(18.3)	충청도	56. 꽃산병	5 (1.3)	
	23. 증편	24 (6.3)		57. 쇠머리떡	3 (0.8)	
	24. 꿀물경단	52(13.6)		58. 약편	51(13.3)	
	25. 우기(주악)	2 (0.5)		59. 해장떡	11 (2.9)	
	26. 찹쌀부치기	69(18.0)		60. 막편	11 (2.9)	
	27. 잡곡부치기	26 (6.8)		61. 곤떡	3 (0.8)	
	28. 수수무살이	65(17.0)		62. 범씨쭈버무리	5 (1.3)	
	29. 쫄쌀떡	34 (8.9)		63. 수수팔떡	106 (27.7)	
	30. 닭알떡	7 (1.8)		64. 칠개떡	10 (2.6)	
31. 닭알범떡	4 (1.0)	65. 햇보리떡		12 (3.1)		
32. 혼인인절미	31 (8.1)	66. 도토리떡		26 (6.8)		
강원도	33. 감자시루떡	30 (7.8)		67. 기타	9 (2.3)	
	34. 감자떡	124(32.4)				

황해도는 과질, 강냉이떡, 콩엿강정이 다른 평균보다 높은 것외는 연령, 학력, 월수입, 고향별에서($P=0.31$) 이상으로 별영향이 없었다.

3) 음청류

음청류로서 경상도 9종, 충청도 3종, 강원도 4종, 함경도 1종, 황해도 1종, 총 18종류로 그 이용율을 조사한 결과는 표 3-3과 같다.

음청류는 경상도식 식혜인 감주가 76.0%, 수정과 54.

8%, 얼음수박 53.5%, 잡곡 미숫가루 44.9% 등 4가지 음청류가 주로 이용되고 있고 경상도의 물식혜와 찹쌀식혜, 함경도와 황해도의 식혜(단감주)의 4종류는 같은 종류이므로 도합 84.5%로 높게 이용되고 있다. 또한 안동식혜가 15.4%로 풍기에서도 친정이나 시댁 고향이 안동인 가정에서 주로 만들고 있다. 지역별로 종합해 보면 경상도 74.3%, 충청도 7.8%, 함경도 6.9%, 황해도 5.9%, 강원도 5.1%였고 일반상황중 연령, 학력,

표 3-2. 과점류의 이용도

지역명	음 식 명	N(%)	지역명	음 식 명	N(%)
경상도	1. 유과	148(38.6)	강원도	15. 과질(산자, 박산)	23 (6.0)
	2. 준주강반	7 (1.8)		16. 송화다식	14 (3.7)
	3. 강냉이엿	84(21.9)		17. 황골엿(옥수수엿)	36 (9.4)
	4. 다시마정과	18 (4.7)	평안도	18. 과즐	14 (3.7)
	5. 각색정과	14 (3.7)		19. 견과류	8 (2.1)
	6. 우영정과	11 (2.9)		20. 엿	107(27.9)
	7. 신선다식	6 (1.6)		21. 태석	3 (0.8)
함경도	8. 강정	179(46.7)	22. 돌배(산배)	27 (7.1)	
	9. 약과	173(45.2)	충청도	23. 무릇곰	1 (0.3)
	10. 만두과	49(12.8)		24. 모과구이	4 (1.0)
	11. 들깨엿강정	152 (39.7)		25. 무우엿	12 (3.1)
	12. 산자	23 (6.0)		26. 수삼정과	16 (4.2)
	13. 콩엿강정	128 (33.4)		27. 기타	5 (1.3)
황해도	14. 무우정과	5 (1.3)			

표 3-3. 음청류의 이용도

지역명	음 식 명	N(%)	지역명	음 식 명	N(%)	
경상도	1. 단술(감주)	291(76.0)	함경도	10. 식혜(단감주)	106(27.7)	
	2. 수정과	210(54.8)		황해도	11. 식혜(단감주)	84 (21.9)
	3. 유자화채·차	53(13.8)	강원도		12. 앵두화채	17 (4.4)
	4. 물식혜	68(17.8)			13. 책면	3 (0.8)
	5. 얼음수박	205(53.5)		14. 연엽식혜(연엽주)	6 (1.6)	
	6. 잡곡미식가루	172(44.9)		15. 강냉이차	52 (13.6)	
	7. 찹쌀식혜	65(17.6)	충청도	16. 찹쌀가루	63(16.5)	
	8. 석감주(독감주)	15 (3.9)		17. 천도복숭아화채	28 (7.3)	
	9. 안동식혜(생강, 고추가루, 무우등)	59(15.4)		18. 미수(米水)	22 (5.7)	
		19. 기타		13 (3.4)		

월수입, 고향별로는 <P=0.20> 이상으로 별관계가 없었다.

4. 의례음식

의례음식은 전국적으로 거의 동일하므로 급속한 산업사회의 전환에도 의례음식의 전통성이 어느 정도 유지되고 있는가를 조사한 결과 표 4와 같다.

1) 백일음식

백일음식으로 흰밥과 미역국 그리고 신성(神聖)한 의미를 상징하는 白色無汚의 백설기는 여전히 78% 이상의 전통을 유지하고 있고 수수경단도 53.8%로 많이 이용되는 음식이었다. 기타로 튀김, 과일, 콩단자, 계피떡, 송편, 잡채, 국수, 과일, 차기장밥, 산적, 무지개떡, 증편, 식혜, 감주, 수정과, 약과, 회, 갈비, 불고기 등이다.

자녀의 출생에 대한 행사는 앞으로도 전통성이 유지될 것으로 추정된다.

2) 돌상음식

돌떡으로 백설기가 78.3%로 전통성을 높게 유지하고 있고 또한 쌀을 54.8%로 많이 이용하고 있는 것은 돌상에 쌀과 돈(부자), 국수나 실(장수), 활(장군) 같은 것으로 아이의 장래를 점치는 돌잡이를 위한 것이기 때문이다. 현대에 돌상에 쌀을 놓고 부자가 되길 기원하는 뜻에서 음식으로서 보다는 민속으로 지속되고 있다. 그 다음 미나리 홍실묵음, 국수, 대추등이 20-30%, 기타에 수수 팥떡, 묵, 감주, 잡채, 과일, 미역국, 튀김, 회, 식혜, 약밥, 산적 등을 쓰고 있다.

3) 생신상음식

흰밥은 저녁보다 아침상에 15%가 더 많은 85.6%를

표 4. 의례음식의 이용도

의례일	음 식 명	N(%)	의례명	음 식 명	N(%)
1. 백일상	1. 흰밥	308(80.4)		6. 편(송경초, 풀편)	70(18.3)
	2. 미역국	305(79.7)		7. 약식	107(27.9)
2. 돌상	3. 수수경단	207(54.1)	8. 각색다식	40(10.4)	
	4. 백설기	297(77.6)	(송화, 흑임자, 녹말)		
	5. 기타	42(11.0)	9. 전골(버섯전골)	41(10.7)	
	1. 떡(백설기, 송편, 수수·찰쌀경단)	300(78.3)	10. 저나	9 (2.3)	
	2. 미나리홍실볶음	46(12.0)	11. 화양적	21 (5.5)	
	3. 쌀	210 (54.8)	12. 포	51(13.3)	
3. 생신상 (아침)	4. 국수	105(27.4)	13. 각색강정(갓, 박산, 약과)	74(19.3)	
	5. 대추	115(30.0)	14. 각색정과(생강, 연근)	28 (7.3)	
	6. 기타	28 (7.3)	15. 복숭아화채	27 (7.1)	
	1. 흰밥	328(85.6)	16. 생실과(배, 참외, 생블, 감)	110(28.7)	
	2. 맑은장국	87(22.7)	17. 기타	8 (2.1)	
	3. 김치, 깍두기	277(72.3)	5. 폐백상	1. 편포 또는 육포	89(23.2)
	4. 장(간장, 겨자즙, 초간장·고추장)	222(58.0)		2. 폐백대추	163(42.6)
	5. 자반(복어무침, 약산적, 장포육, 장뚝도기, 약고추장)	149(38.9)		3. 미나리줄기 한뭉음을 다홍실로 한군데만 묶어 복판에 담은 것	36 (9.4)
	6. 너비아니구이	17 (4.4)		4. 닭 1마리	188(49.1)
	7. 김구이	246(64.2)		5. 닭산적	14 (3.7)
	8. 삼색나물	148(38.6)		6. 절편	80(20.9)
	9. 어회(민어, 조개관자회)	68(17.8)		7. 인절미	90(23.5)
	10. 장과, 팥란	5 (1.3)		8. 시루떡	74(19.3)
	11. 수란	16 (4.2)		9. 삶은 돼지고기	63(16.5)
12. 오이통장과	41(10.7)	10. 피밤		30 (7.8)	
13. 첫갈(창란젓)	99(25.9)	11. 기타		10 (2.6)	
14. 기타	24 (6.3)	6. 큰상	1. 조과	35 (9.1)	
(점심)	1. 국수		228(59.5)	2. 산자	49(12.8)
2. 김치	276(72.1)		3. 약과	126(32.9)	
3. 찹산적	58(15.1)		4. 과일, 과줄을 높이 고여 담은 것	120(31.3)	
4. 탕평채	27 (7.1)		5. 적	110(28.7)	
5. 저나	5 (1.3)		6. 포	92(24.0)	
6. 회(육회)	86(22.5)		7. 약과	118(30.8)	
7. 겨자채	16 (4.2)		8. 절편	143(37.3)	
8. 편육	73(19.1)		9. 귀주떡	60(15.7)	
9. 과일(참외, 배, 생블)	226(59.0)		10. 인절미	150(39.2)	
10. 편(두툼떡)	64(16.7)		11. 돼지고기 삶은것	136(35.5)	
11. 강정, 빈사과	83(21.7)		12. 쇠고기 삶은것	108(28.2)	
12. 수정과	145(37.9)		13. 생선을 반쯤 말려 굵거나 찢것	110(28.7)	
13. 기타	17 (4.4)	14. 기타	8 (2.1)		
(저녁)	1. 흰밥	271(70.8)	7. 제사상	1. 메	112(29.2)
	2. 완자탕	22 (5.7)		2. 메탕	96(25.1)
	3. 김치, 깍두기	251(65.5)		3. 삼탕(소·어·육)	138(36.0)
	4. 장(간장, 겨자즙, 초간장, 고추장)	177(46.2)		4. 삼적(소·어·육)	146(38.1)
	5. 자반(복어무침, 장뚝도기, 장포육, 약고추장)	104(27.2)		5. 편	114(29.8)
	6. 저나	47(12.3)		6. 삼색나물(고비, 도라지, 시금치)	195(50.9)
	7. 편육(쇠머리, 삼겹살편육)	84(21.9)		7. 과물(생블, 대추, 사과, 배, 감)	202(52.7)
	8. 탕평채	14 (3.7)		8. 김치 및 자반	79(20.6)
	9. 삼색나물	133(34.7)		9. 갯물	71(18.5)
	10. 회(천엽, 육회)	51(13.3)		10. 첫갈(새우젓, 조기젓)	25 (6.5)
	11. 조기조림	105(27.4)		11. 포(육, 어포)	177(46.2)
	12. 첫갈(어리굴젓)	56(14.6)		12. 식혜	67(17.5)
	13. 오이통장과	46(12.0)		13. 저나(육·어·소)	80(20.9)
	14. 기타	17 (4.4)		14. 다식(쌀, 녹말, 콩, 흑임자, 송화)	66(17.2)
4. 임매상	1. 국수	118(30.8)	15. 유밀과(약과, 강정, 산자)	151(39.4)	
	2. 찜(가리찜)	64(16.7)	16. 면	22 (5.7)	
	3. 편육	77(20.1)	17. 제주	116(30.3)	
	4. 신선로	26 (6.8)	18. 기타	13 (3.4)	
	5. 김치, 나박김치	130(33.9)			

이용하고 있고, 옛 풍습에 생선날 아침밥을 많이 담아서 먹고 남겨서 밥그릇을 하루종일 비우지 않으면 배고픈 일을 당하지 않는다는 민속적인 관념도 아침밥을 더 많이 이용하는 것과 무관하지 않다고 본다. 점심에는 국수이용이 59.5%로 장수기원의 상징으로 국수가 점심에 높게 이용되고 있다. 아침과 저녁에 삼색나물의 이용이 38.6%와 34.7%로 전래 한식의 격식을 갖춘 상차림을 유지하고 있음을 알 수 있다. 그의 과일과 기본의 상비식품인 김치류, 장류는 항상 따르는 것이고 음청류로서는 수정과가 37.9% 이용되고 있다.

4) 임매상음식(혼인 후 신랑과 신부가 양가에서 제일 처음 받는 상차림)

혼사 때 큰상을 차리는 가정에서 임매상을 차린다. 부부가 장수하고 백년회로 하길 기원하는 뜻에서 주식으로 차린 국수가 30.8%로 상당수가 그 뜻을 지속하고 있다. 그의 편육, 약식, 편(꿀편, 승검초편), 쥘 등이 17-28%정도 기타 청포묵, 식혜 등을 만들고 있다.

5) 폐백상음식

폐백음식으로 주가 되는 육류로는 기호(畿湖)지역에 많이 이용된다는 편포 또는 육포가 23.5%이고 개성지역에서 많이 이용된다는 닭은 49.1%로서 닭의 이용이 2배이상 많은을 알 수 있고, 자손(아들)번창의 뜻으로 쓰이는 대추는 42.6%로 역시 상당수에 이르고 있다. 그의 인절미, 절편등은 20%이상이고 피밤은 7.8%, 기타 녹두지짐도 이용하고 있다.

6) 큰상음식

31.3%가 과일 및 과즙의 고배상을 차리고 따라서 약과, 인절미, 돼지 및 쇠고기의 수육과 생선찜 또는 반건한 구이등을 곁드리고 기타로 문어도 쓰고 있음을 알 수 있다. 풍기지역에서는 아직도 혼례시 일반적으로 큰상차리는 것을 기피하는 현대에 와서 이 번거로운 큰 상차림을 숭상하는 가정이 이외로 많았다. 특히 예비조사시 평안도에서 피난은 60세 이상 노인(5명)이며느리 볼 때 큰상을 차렸다는 자랑으로 사진을 설명하기까지 했다. 이러한 면은 이곳에 이주해온 초기에 너무 어렵게 살았던 그 한을 지금의 생활여유로 보상하고자 하는 심리적 일면이 내포된 것도 배제할 수는 없을 것 같다.

7) 제사음식

제사에 필수음식인 과일(조, 울, 시, 이)이 52.7%외에 삼색나물, 포, 유밀과 삼적(육적, 어적, 소적), 삼탕, 제주(술), 편등의 이용율로 봐서 전조사자의 30%이상 이 제사를 모시고 있거나 제사를 지내고 있음을 알 수 있다. 그의 것갈과 면은 6-7%정도가 쓰고 있으면 다식, 식혜, 닭찜, 감주도 이용하고 있다. 이지역민의 말에 의하면 풍기지역에 이주한 피난민의 의지처로서 교회(11개)가 많다고 하나 사찰(6개)도 유명하며 불교신자가 3,150

명으로 2,097명의 교인보다 많으므로 이곳에서 지속적으로 제사를 존중하는 문화는 유지될 것으로 판단된다. 기타 제사에 빈대떡과 만두국의 이용이 있었는데 이것은 앞의 설명과 같이 이북 이주민의 식습관으로 추정된다.

5. 절식과 시식의 음식

절식과 시식의 음식 이용도를 조사한 결과는 표 5와 같다.

1) 정월초하루

정월초하루의 떡국 이용이 79.4%로 앞에서 조사된 주식류 87.0%에서 보다 낮게 이용되었다. 강정류가 64.2%로 이용되고 있고 그의 잡채, 식혜, 수정과 등은 모두 40%이상이며 약식도 30.6% 이용되었다. 그리고 잠누르미, 저나, 두담떡은 10% 미만이었다. 기타에서 만두, 빈대떡이 1.3%, 밥이 2.6%, 술 등이 기록되었다.

2) 정월대보름

오곡밥이 77.6%, 9가지나물이 65.5%로 상당수가 보름의 전통음식을 먹고 있고 부럼(견과류)과 귀밝이술은 음식으로 보다 기원의 뜻으로 60.6%와 19.6%로 각각 실시하고 있다.

3) 중화절(노비일)

조사대상자의 47.0%가 농업인 이곳에서 농민의 풍속으로 지켜왔던 노비송편의 이용도가 겨우 10.7%로 명맥만 유지되고 있다.

4) 삼진날(3월)

진달래꽃전이나 화채가 겨우 5.0%정도에서 시식의 의미가 거의 사라져가는 듯하다.

5) 초파일(4월)

미나리나물이 21.9% 그의 느티떡, 볶은콩등이 10% 미만 이용되고 있다.

6) 단오날(5월)

수리치떡이 40.5% 이용하는 것으로 보아 단오명절을 대체로 잘 유지하고 있다.

7) 유두(6월)

복숭아 화채가 7.1%, 떡수단이 6.5%로 시식의 의미가 삼진날과 같이 가장 적은 것으로 보인다.

8) 삼복(7월)

냉면 34.2%, 열무김치 35.5%, 영계백숙(또는 개장국) 31.6%를 제외한 기타 음식은 5.7%미만에서 시식되고 있다. 한더위에 시달리는 사람들의 신체보강의 뜻도 있으므로 앞으로도 북다름한다는 말은 계속 유지될 것으로 보인다.

9) 칠석(7월)

칠석의 민속신앙으로 지내던 용신제의 일부가 이곳 풍기에서 가신으로 섬기는 용단지 또는 장독에 밥을 떠 놓는 관습이 37.3%였고 육개장 14.9%, 복숭아화채

표 5. 절식과 시식의 이용도

절식명	음 식 명	N(%)	절식명	음 식 명	N(%)
1. 정월초 하룻날	1. 떡국	304(79.4)	8. 삼복	10. 기타	9 (2.3)
	2. 잡느르미	25 (6.5)		1. 냉면	131(34.2)
	3. 편육	115(30.0)		2. 떡국	42(11.0)
	4. 저녁	25 (6.5)		3. 어채	8 (2.1)
	5. 육회	57(14.9)		4. 규아상	1 (0.3)
	6. 떡볶이	80(20.9)		5. 영계백숙	121(31.6)
	7. 잡채	169(44.1)		6. 열무김치	135(35.3)
	8. 나박김치	151(39.4)		7. 갯국	22 (5.7)
	9. 장김치	40(10.4)		8. 복숭아 화채	22 (5.7)
	10. 간장, 초간장, 겨자즙	128(33.4)	9. 기타	16 (4.2)	
	11. 약식	117(30.6)	9. 칠석	1. 밥	143(37.3)
	12. 두텁떡	32 (8.4)		2. 육개장	57(14.9)
	13. 강정, 밤, 대추	246(64.2)		3. 잉어구이	10 (2.6)
	14. 수정과	157(41.0)		4. 밀부꾸미	8 (2.1)
	15. 식혜	168(43.9)		5. 열무김치	103(26.9)
	16. 기타	23 (6.0)		6. 증편	14 (3.7)
		7. 복숭아 화채		19 (5.0)	
		8. 기타		10 (2.6)	
2. 정월 대보름	1. 오곡밥	297(77.6)	10. 팔월 한가위	1. 밥	249(65.0)
	2. 9가지 나물(무우, 숙주, 콩나물, 고사리, 도라지, 시금치, 취나물, 호박오가리, 시래기)	251(65.5)		2. 토란탕	87(22.7)
	3. 너비아니구이	7 (1.8)		3. 가리찜	21 (5.5)
	4. 가리찜	20 (5.2)		4. 송이산적	58(15.1)
	5. 저녁	9 (2.3)		5. 잡채	131(34.2)
	6. 잡채	103(26.9)		6. 삼색나물(시금치, 고비, 도라지)	207(54.1)
	7. 김구이	151(39.4)		7. 깍두기	117(30.6)
	8. 나박김치	107(27.9)		8. 배추김치	187(48.8)
	9. 배추김치	184(48.0)		9. 나박김치	95(24.8)
	10. 약식	67(17.5)		10. 간장, 초간장	146(38.1)
	1. 두텁떡	12 (3.1)		11. 기타	9 (2.3)
	2. 흰소병	3 (0.8)		12. 송이전골	18 (4.7)
	3. 강정, 약과	112(29.2)		13. 배숙	18 (4.7)
	4. 부럼(밤, 잣등)	232(60.6)		14. 송편	173(45.2)
	5. 귀밝이술	75(19.6)		15. 실과(사과, 배, 포도, 밤)	201(52.5)
	6. 기타	11 (2.9)		16. 기타	14 (3.7)
3. 노비일	1. 노비송편	41(10.7)	11. 중앙 절	1. 감국저냐	11 (2.9)
	2. 기타	15 (3.9)		2. 밤단자	32 (8.4)
4. 삼짚날	1. 진달래꽃전	19 (5.0)		3. 유자화채	17 (4.4)
	2. 진달래화채	20 (5.2)		4. 국화주	17 (4.4)
	3. 방평채	14 (3.7)		5. 기타	11 (2.9)
	4. 기타	17 (4.4)	12. 무오 일	1. 무우시루떡	39(10.2)
5. 초파일	1. 느티떡	15 (3.9)		2. 신선로	10 (2.6)
	2. 붉은콩	32 (8.4)		3. 감국저냐	8 (2.1)
	3. 미나리나물	84(21.9)		4. 유자화채	11 (2.9)
	4. 기타	13 (3.4)		5. 기타	10 (2.6)
6. 단옷날	1. 수리치떡	155(40.5)	13. 동지	1. 팔죽	278(72.6)
	2. 체호탕	6 (1.6)		2. 전약	4 (1.0)
	3. 춘치떡	7 (1.8)		3. 동치미	132(34.5)
	4. 춘치만두	13 (3.4)		4. 식혜	74(19.3)
	5. 첫국저개	16 (4.2)		5. 수정과	63(16.5)
	6. 춘치자반	6 (1.6)		6. 기타	8 (2.1)
	7. 앵두화채	12 (3.1)	14. 설달 그믐	1. 골동반(비빔밥)	33 (8.6)
	8. 앵두편	5 (1.3)		2. 완자탕	13 (3.4)
	9. 기타	13 (3.4)		3. 떡국	140(36.6)
7. 유두일	1. 편수	19 (5.0)		4. 만두	155 (40.5)
	2. 갯국	15 (3.9)		5. 장김치	31 (8.1)
	3. 어선	4 (1.0)	6. 골무떡	43 (11.2)	
	4. 어채	8 (2.1)	7. 주약	6 (1.6)	
	5. 밀쌈	11 (2.9)	8. 정과	28 (7.3)	
	6. 구절판	11 (2.9)	9. 식혜	88(23.0)	
	7. 복숭아 화채	27 (7.1)	10. 수정과	76(19.8)	
	8. 떡수단	25 (6.5)	11. 기타	7 (1.8)	
	9. 보리수단	18 (4.7)			

송편등의 일부 음식만을 해먹는 것으로 나타났다. 민속신앙으로 감록춘을 형성한 이주민의 신앙적인 심리가 칠석을 유지하게 할 수 있었다고 보여진다.

10) 추석(팔월한가위)

삼색나물 54.1%, 각종실과 52.5%, 송편 45.2%, 잡채 34.2%, 토란탕 22.7%로 가장 큰 명절로 즐기는 것에 비해서는 전통음식을 만드는 비율이 낮은 것 같다. 기타 음식으로 빈대떡이 이용되고 있다.

11) 중앙절(9월)

중앙절의 각종 음식의 이용이 극소수이므로 유두일과 같이 무의미해지고 있음을 알 수 있다.

12) 무오일(10월)

무우시루떡이 겨우 10.2% 정도 남았을 뿐 무의미해져 가는 시식이다.

13) 동지(11월)

동지팔죽이 72.6%, 동지미 34.5%, 그외 식혜 19.3%, 수정과 16.5%로서 동지팔죽은 이곳 풍기지역에서 높게 이용되는 음식이다.

14) 선달그믐(12월)

만두 40.5%, 떡국 36.6% 그리고 식혜 23.0%, 수정과 19.8%로 설전날의 시식으로 설을 위해 만든 음식들로 이용한 것 같다.

이상의 절식과 시식의 음식조사에서 정월초하루, 정월대보름의 음식들이 가장 많이 이용되고 있고 다음은 동지의 팔죽이었으며 추석음식은 50%는 상회하지만 크게 명절로 지켜오는 것에 비해 이용이 낮은 편이다. 추석절은 남쪽권에서, 단오절은 이북권에서 성대하게 지내는데 본 지역은 경북에서도 이북 영향권에 더 가까운 것으로 보여진다.

설날 강정류의 높은 이용률과 단오음식이 아직도 41%로 다소 높게 이용되고 있는 것은 김¹⁵⁾의 보고에서 단오는 강릉과 대구지역이 음식이용률이 높게 나타났고 설날 만두는 강릉지역이 타지역보다 꼭 해먹는다는 것이 높게 나타났다는 것을 보면 이 지역 유입자들중 강원도 출신의 영향이 큰 것을 알 수 있다. 또한 선달그믐날 만두이용도가 높은 것도 같은 관계로 보여진다. 그외 잡채 이용이 정월초하루 44.1%, 한가위에 34.2%, 절식의 기타에서도 빠짐없이 이용되고 앞의 의례음식에서도 여러 의례에 이용되어 우리나라 음식에서 특별음식으로 선호도가 높은 것으로 보여진다. 전통이 거의 사라져가는 음식으로는 노비일, 삼짚날, 유두일, 중앙절, 무오일의 음식이었으며 그 다음으로 초파일과 칠석이였다. 그러나 삼복중 냉면 및 개장은 30% 정도에서 즐기고 있는 편이고 선달그믐은 풍기지역에서 특히 절식음식으로 만두를 많이 먹는것은 경상도의 타지역과는 다소 차이가 있다. 경상도 북부의 타지역에서는 선달그믐날 비빔밥으로 묵은 음식을 다

처리하는 풍습도 있다.

6. 식사행동적 측면, 기타

가정내 가족의 일상식에 대한 밥상차림, 접대규범, 조리용구와 용기, 중요시 여기는 음식, 없어진 음식과 그 이유, 음식재료 및 양념류중 특수재료, 특수조리법, 식품의 저장법과 저장식품 등을 조사하였다.

1) 밥상(飯床)차림

(1) 외상차림

표 6-1의 밥상차림에서 외상이 불과 4.7% 이용하고 있음은 외상차림이 매우 번거롭고 주부의 과중한 노동이 강요되므로 현대에 오면서 점차 합리적 식생활 접대규범으로 변모했음을 알 수 있다. 가족구성비율에서 대가족 30%에 비하여 외상이용율이 4.7%로 낮게 나타난 것은 조부모도 두레상으로 함께 차리는 경우가 더 많다는 뜻도 내포된것 같다.

(2) 겸상차림

겸상은 16.7%로서 외상보다 많으나 겸상 역시 크게 이용을 하지 않는 편이다. 가족구성비율에 비해 핵가족보다 대가족에서 이용율이 높다.

(3) 두레상차림

64.2%로서 대다수가 두레상차림으로 일상식을 차리고 있다.

(4) 식탁차림

일반상황조사에서 생활양식으로 입식이 34.2%로 조사되었는데도 식탁차림이 14.4% 이용되고 있다. 입식에서도 대가족으로 구성된 가정에서 조부모와 함께 식사할 경우 좌식을 이용하고 있는 것이 아닌가 생각된다. 주거형태 조사에서 양옥, 반양옥 아파트가 전조사대상자의 53.8%임에도 불구하고 생활양식은 입식이 34.2%였다. 본 조사지역에서 입식형태인 식탁차림의 이용율이 낮은 것은 식생활 습관상 과거의 상차림 양식에 의존도가 높은 것으로 볼 수 있는 것 같다.

밥상차림의 이용율은 모든 상황변수에서 두레상차림이 가장 높았고 그 다음으로 연령별에는 30대에서 식탁차림, 20대에서 겸상, 학력별에서는 전문대이상에서 식탁차림, 월수입별에는 30만원 미만에서 외상차림이, 161만원 이상은 식탁차림이 101-130만원에서는 겸상이, 가족형태에서는 대가족에서 식탁이 높게 이용되고 있다.

2) 접대규범

접대형태 조사결과는 표 6-2와 같다.

주식과 국이 있을 경우는 이 두가지 음식은 각자 개인용으로 담고 찬류를 전체용으로 차려서 가족이 함께 먹는 형식이 69.7%로 대다수가 이 방식으로 식사가 이루어지고 있는 것 같다. 기본찬류(장, 김치류)를 제외한 찬류를 개개인의 그릇에 담아서 차리는 것이

24.0%, 모든 찬류를 함께 차려서 각자 개인접시에 필요량 만큼 덜어 먹는 차림은 불과 6.3%에 지니지 않았다. 접대규범이 모든 상황변수에서 전체용이 가장 높게 이용되고 다음으로 연령별로는 각자 덜어먹는 것에는 20대가, 개인용으로는 30대가 높고 학력별로는 각자 덜어 먹는 것에는 무학과 전문대 이상에는 전혀 이용자가 없고, 월수입별로는 130-160만원에서 개인용이, 가족형태에서는 핵가족에서 각자 덜어 먹는 것이 더 높게 이용되었다. 접대규범에서는 개인접시 이용을 활용하여 음식을 깨끗하게 남길 수 있고 또 뒷처리가 편리한 방향으로의 변모가 바람직하리라 본다.

3) 조리용구 및 용기

전래되어 온 조리용구 95종류를 기록하여 현재 사용되고 있는 것을 조사한 결과 표 6-3과 같다.

현재 가장 많이 이용되는 조리용구로는 도마와 쟁반이 각각 62.7% 향아리가 61.9%로 가장 높게 이용되고 독, 주발은 50%이상, 두레반, 광주리, 원반, 키, 홍두께가 40%이상, 나무주걱, 종지, 소반, 탕기는 30%이상, 무쇠솥, 떡배기, 국수판, 국자 등은 25%이상의 순으로

조사되었다. 풀매, 훈주, 버들고리등은 거의 사라졌고 전골틀, 백향아리, 버들상자, 용수, 좌판, 쇠공이, 보리쌀용배기, 줄금, 다리쇠, 버들행담 등은 1.0%미만의 가정에서 이용되고 있음을 알 수 있다.

본 조사에서 산업의 혁신적인 발달로 다양한 기능과 편의성을 갖는 특수재질의 조리용구가 대량생산되므로 조리용구의 이용에 가장 큰 변모를 볼 수 있는 것 같다. 그러나 현재 많은 지역에서 기본저장식품이 식품산업으로 이관되고 있는 현실임에도 본 지역에서는 저장용구인 독이나 향아리가 50%이상 이용되고 있고 홍두께(40.5%)나 국수판(28.7%) 등의 이용율을 봐서도 손쉬운 기계국수의 구입을 두고도 기호에 의하여 번다한 손국수를 만들고 있는 것으로 생각되고 무쇠솥도 대가족의 행사 때나 메주콩 삶는 일 등에 쓰이라고 한다.

4) 중요시 여기는 음식과 그 음식을 먹게 된 시기
 중요시 여기는 음식은 표 7과 같다. 김치가 25.8%로 가장 많고 된장과 그 찌개 또는 국이 24.3%, 밥이 12.5%로 기본의 일상식을 가장 중요시 생각하고 있다. 그

표 6-1. 밥상차림의 이용도

상 황 변 수	상 차 림		외 상 N (%)	겸 상 N (%)	두 레 상 N (%)	식 탁 N (%)
	집 단					
연령	21~30세		1 (0.3)	11 (2.9)	14 (3.7)	2 (0.5)
	31~40세		7 (1.8)	31 (8.1)	115(30.0)	39(10.2)
	41~50세		9 (2.3)	19 (4.9)	107(28.0)	12 (3.1)
	51세 이상		1 (0.3)	3 (0.8)	10 (2.6)	2 (0.5)
학력	무		2 (0.5)	1 (0.3)	10 (2.6)	2 (0.5)
	국졸		6 (1.6)	25 (6.5)	103(26.9)	17 (4.5)
	중졸		4 (1.0)	22 (5.7)	81(21.3)	15 (3.9)
	고졸		5 (1.3)	12 (3.1)	48(12.5)	17 (4.5)
	전문대졸이상		1 (0.3)	4 (1.0)	4 (1.0)	4 (1.0)
월수입	30만원 미만		6 (1.6)	4 (1.0)	37 (9.7)	1 (0.3)
	31~60만원		7 (1.8)	20 (5.2)	88(23.0)	16 (4.2)
	61~90만원		2 (0.5)	23 (6.0)	63(16.4)	13 (3.4)
	91~100만원		1 (0.3)	6 (1.6)	27 (7.0)	15 (3.8)
	101~130만원		0 (0.0)	8 (2.1)	13 (3.4)	3 (0.8)
	131~160만원		2 (0.5)	1 (0.3)	6 (1.6)	1 (0.3)
	161만원 이상		0 (0.0)	2 (0.5)	12 (3.1)	6 (1.6)
가족형태	대가족		5 (1.3)	20 (5.2)	79(21.0)	12 (3.1)
	핵가족		9 (2.3)	38 (9.9)	155(40.5)	43(11.0)
	기타		4 (1.0)	6 (1.6)	12 (3.1)	0 (0.0)
계		18 (4.7)	64(16.7)	246(64.2)	55(14.4)	

표 6-2. 접대 규모에 따른 이용도

상 변 수	접 대 규 모		개 인 용 N (%)	전 체 용 N (%)	각 자 덜 어 서 먹 는 용 N (%)
	집	단			
연 령	21~30 세		6 (1.6)	20 (5.2)	2 (0.5)
	31~40 세		50(13.1)	130(34.0)	12 (3.1)
	41~50 세		33 (8.6)	105(27.4)	9 (2.3)
	51세 이상		3 (0.8)	12 (3.1)	1 (0.3)
학 력	무		2 (0.5)	13 (3.4)	0 (0.0)
	국 졸		35 (9.1)	106(27.7)	10 (2.6)
	중 졸		32 (8.4)	80(20.9)	10 (2.6)
	고 졸		23 (6.0)	55(14.4)	4 (1.0)
	전문대졸이상		0 (0.0)	13 (3.4)	0 (0.0)
월 수 입	30만원 미만		10 (2.6)	37 (9.7)	1 (0.3)
	31~60 만원		33 (8.6)	90(23.6)	8 (2.1)
	61~90 만원		23 (6.0)	69(18.0)	9 (2.3)
	91~100 만원		13 (3.4)	32 (8.4)	4 (1.0)
	101~130 만원		3 (0.8)	19 (4.9)	2 (0.5)
	131~160 만원		5 (1.3)	5 (1.3)	0 (0.0)
	161 만원 이상		5 (1.3)	15 (3.9)	0 (0.0)
가 족 형 태	대 가 족		30 (7.8)	80(20.9)	6 (1.6)
	핵 가 족		58(15.1)	171(44.7)	16 (4.2)
	기 타		4 (1.0)	16 (4.2)	2 (0.5)
계			92(24.0)	267(69.7)	24 (6.3)

외에 녹두지짐, 삼계탕, 고추장이 각각 3.1%였으며, 그리고 칼국수, 육계장, 쇠고기, 갈비구이(돼지구이), 잡채, 냉면등의 순이었고 기타 28종류의 각기 다른 음식(수삼전과, 안동식혜, 감자부침)을 중요시 여긴다고 응답했다. 먹게 된 시기는 대체로 어릴 때 부터라고 답한 사람이 72%로 친정에서 부터 먹게 된 것이고, 시택에 와서 먹게 된 것이 28%였다.

5) 예전에 먹던 음식중 만들지 않은 음식과 그 이유

이 물음에 30% 응답하여 응답자 중 만들지 않는 음식으로는 잡곡밥(보리, 조, 콩, 강냉이, 콩잎, 팔밥 등)이 10%로 가장 많고 호박범벅, 장떡, 손국수가 각각 7%, 콩나물밥이 3.6%, 식혜, 청포묵, 콩비지, 도토리묵이 각각 2.6%, 미숫가루, 감주, 옥수수범벅, 수수풀때기, 무우밥, 조청, 떡, 두부가 각각 1.7%이고 기타 46종류의 다른 음식이 각각 0.9%씩 응답하였다. 만들지 않는 이유로 응답한 24.3%의 내용은 다음과 같다.

N (%)

(1) 가족(특히 아이들)이 좋아하지 않는다...38 (39.9)

(2) 조리법이 손이 많이 가고 번거롭다...24 (25.8)

(3) 경제성장으로 식품이 다양하고 풍부하다...14 (15.9)
(구황음식으로 질렸다. 맛있는 좋은 음식이 많다 등)

(4) 환경오염(농약등)으로 식품이용이 불안하다
..... 8 (8.6)

(5) 농업의 경제성으로 식품을 자가생산을 하지 않는다
..... 7 (7.6)

(6) 만드는 방법을 잘 모른다..... 2 (2.2)

위의 내용에서 가족의 기호성이 식품터의 변화에 가장 큰 요인이 되며 그 다음 시간과 노력이 적게 드는 손쉬운 것을 요구하므로 식품산업체에서 생산된 가공식품(Instant foods), 편의식(ready-prepared meal), 냉동식품 및 간편식을 그리고 신체에 미치는 영향 즉 영양적인 면, 인체 유해여부, 위생적인 측면 등에서 조건을 갖춘 식품을 요구하고 있다. 이러한 변화는 지난날 생존을 위한 단계는 지난 것으로 보여지며 국민 소득의 향상으로 인식과 선택 그리고 선호의 여러 계층에서 식품을 구입하고 있는 것으로 사료된다.

표 6-3. 조리용구별 이용도

조리용구	N (%)	조리용구	N (%)
1. 번철	15 (3.9)	48. 홍두깨	155(40.5)
2. 무쇠(가마)술	114(29.8)	49. 건그래	8 (2.1)
3. 노구(동솔, 철남비, 통노구)	47(12.3)	50. 질밥통(약시중 탕에 씌)	5 (1.3)
4. 유당(늦술)	14 (3.7)	51. 떡살(모양내기)	10 (2.6)
5. 새옹(늦)	6 (1.6)	52. 떡주걱	13 (3.4)
6. 쟁개미	8 (2.1)	53. 편도(떡칼)	6 (1.6)
7. 적철(석쇠)	93(24.3)	54. 푹배기	114(29.8)
8. 삼발이	33 (8.6)	55. 동이	16 (4.2)
9. 국자(늦, 구리)	98(25.6)	56. 방구리	10 (5.2)
10. 복자	5 (1.3)	57. 향아리	237(61.9)
11. 석자(철사로 만든 국자)	22 (5.7)	58. 녹	218(56.9)
12. 다리쇠	3 (0.8)	59. 소래기	20 (5.2)
13. 깔대기	28 (7.3)	60. 자배기	5 (1.3)
14. 강판	81(21.2)	61. 풀수	0 (0)
15. 식도(늦)	20 (5.2)	62. 귀대접	5 (1.3)
16. 회도	6 (1.6)	63. 브리쌀옹배기	3 (0.8)
17. 쇠공이	2 (0.5)	64. 주발(사발)	212(55.4)
18. 화젓가락	14 (3.7)	65. 조반기	32 (8.4)
19. 줄금어	3 (0.8)	66. 탕기	117(30.6)
20. 전골틀	1 (0.3)	67. 조치보	15 (3.9)
21. 풍로(쇠, 흙)	10 (2.6)	68. 보시기	60(15.7)
22. 늦양푼	13 (3.4)	69. 쟁첩	34 (8.9)
23. 늦쟁반	13 (3.4)	70. 대접	207(54.1)
24. 늦상	8 (2.1)	71. 바리	29 (7.6)
25. 나무주걱	141(36.8)	72. 종지	129(33.7)
26. 좌판	2 (0.5)	73. 반병두리	32 (8.4)
27. 바가지(박, 나무)	60(15.7)	74. 접시(평접시)	219(57.2)
28. 물통(나무)	13 (3.4)	75. 쟁반	240(62.7)
29. 도마(나무)	240(62.7)	76. 원반	162(42.3)
30. 절구(돌, 나무)	50(13.1)	77. 책상반(호죽반, 구죽반)	62(16.2)
31. 절구쟁이(나무, 쇠공이)	39(10.2)	78. 외상	76(19.8)
32. 키	155(40.5)	79. 번상	15 (3.9)
33. 조리(대)	81(21.2)	80. 다각반	36 (9.4)
34. 채반(버들, 싸리)	86(22.5)	81. 소반	127(33.2)
35. 채(말총김채, 김채, 어레미)	79(20.6)	82. 두레반	173(45.2)
36. 찻다리	46(12.0)	83. 교자상	97(25.3)
37. 광주리(소쿠리)	169(44.1)	84. 뒤주	14 (3.7)
38. 멧돌	78(20.4)	85. 버들상자	2 (0.5)
39. 시루	49(12.8)	86. 버들행담	4 (1.0)
40. 용수	2 (0.5)	87. 버들고리	0 (0)
41. 시루(옹기, 질늦, 구리)	49(12.8)	88. 백향아리	2 (0.5)
42. 질밥통	9 (2.3)	89. 목판	5 (1.3)
43. 시루밀, 시루방석	12 (3.1)	90. 이남박	3 (0.8)
44. 풀매	0 (0)	91. 함지(귀함지)	5 (1.3)
45. 떡판(나무, 돌)	17 (4.4)	92. 함지박	6 (1.6)
46. 국수판(안반)	110(28.7)	93. 찬함	50(13.1)
47. 국수틀	41(10.7)	94. 주전자	78(20.4)

표 7. 중요시 여기는 음식

	김치	된장국	밥	녹두지짐	삼계탕	고추장	칼국수	육계장	쇠고갈기비	패지주감물비력	잡채	냉면	청도포토목리목	국	송편	조기침	오음징불어고볶기	만두	콩비지	기타
평안도				2 0.5								1 0.3								
함경도												1 0.3								
충청도	20 5.2	14 3.6	2 0.5		5 1.3	6 1.6	1 0.3		1 0.3		1 0.3		1 0.3							3 0.8
황해도				1 0.3																
강원도	9 2.3	4 1.0	9 2.3	3 0.8	1 0.3				1 0.3		2 0.5	3 0.8	1 0.3						1 0.3	1 0.3
경상도	67 17.5	73 19.0	37 9.6	6 1.6	6 1.6	6 1.6	9 2.3	9 2.3	7 1.7	8 2.1	5 1.3	3 0.8	5 1.3	6 1.6	3 0.8	3 0.8	3 0.8	1 0.3	2 0.5	21 5.5
기타	3 0.8	2 0.5																		4 1.0
계	99 25.8	93 24.3	48 12.5	12 3.1	12 3.1	12 3.1	10 2.6	9 2.3	9 2.3	8 2.1	8 2.1	8 2.1	7 1.7	6 1.6	3 0.8	3 0.8	3 0.8	3 0.8	3 0.8	28 7.3

6) 음식재료 중 특수양념

특수양념으로 응답한 17% 중에 마늘과 마른 멸치가 각각 12.3%, 다시다가 10.8%, 참기름 9.2%, 고추가루 및 고추, 화학조미료, 양파가 각각 4.6% 멸치액젓, 재래간장, 깨소금이 각각 3.1%이고 그외 꿀, 재피, 고수, 인삼가루, 산초기름, 후추, 다시마, 젓갈, 들기름, 불고기양념, 고추장 등 합하여 32.3%로 나타났다. 본 지역의 지리적 여건으로 인한 것인지 산초기름, 재피, 고수외에 이 지역 특산물인 인삼가루 등을 쓰는 것이 특이했고 반면에 후추의 이용율이 낮은 것은 도시에 비하여 조미료의 기호성의 차이가 있는 것 같이 추정된다.

7) 식품의 저장법과 저장식품으로서의 장류

저장법으로 냉장고 이용이 전 조사대상자의 63.6%로 나타났고 염장으로는 마늘장아찌 6.1%, 오이지 1.8%, 젓갈류 1.5%, 그외 버섯염장, 더덕장아찌, 갯잎장아찌, 고추저림이 4.8%였으며 당저장 12.5%, 건조법으로 어류 및 야채가 0.8%이고 기타 우물, 찬장, 대바구니, 지하실이용 등이 4.8%, 움저장이 8.9%(감자, 무우, 배추, 김치, 콩, 양파, 고구마, 머루 등)였다. 그리고 면담자중 산속의 흐르는 물이 움밑으로 흘러가게 만들어 냉장고

대용으로 이용하고 있는 것도 있었다. 산록에 집단을 이룬 가족들은 계곡물에 담근다든가하여 자연에 대한 의존도가 아직도 있음을 알 수 있었다.

저장식품중 향토적 특징이 있는 장류 4가지에 응답한 44.4%중 막장 71.5%, 찜장(거름장)18.4%, 빠짐장 5.4%, 등겨장 3.2%, 기타 1.5%로서 막장을 많이 이용하고 소수이긴 하지만 등겨장이 존속되고 있음을 알 수 있었다.

저장식품으로 김치, 장아찌 등 다양하겠으나 향토식으로서의 이러한 면은 앞으로 더 구체적인 설문과 답사가 뒤따라야 하겠다.

IV. 결 론

우리나라 민속신앙 취락으로 감록촌을 이룩한 풍기 지역의 식생활 문화 양상을 이해하고자 가정주부 383 명을 대상으로 설문지를 통하여 전통식생활의 전래상황을 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 일상식

일상식에서 경상도의 5개 지역의 향토주식 65종류와

향토찬류 243종류로 그 이용율과 일반상황과의 관계는 주식으로는 경상도의 떡국이 87%, 미숫가루 66.8%, 건진국수 65.8%로 높게 이용되고 충청도의 보리밥, 콩나물밥, 찰밥, 평안도의 닭죽 등이 54.3% 이상의 순으로 이용되었다. 이용도가 1% 미만인 주식류는 함경도의 가리죽, 섭죽, 평안도의 어복쟁반, 황해도의 남매죽, 밀다갈버무리 등이다. 지역별 음식의 종합이용율은 경상도 33.3%, 충청도 21.2%, 강원도 13.1%, 황해도 11.9%, 평안도와 함경도는 각각 1.0%로 조사대상자의 인원수에 비례하였을 뿐 일반상황과의 관계는 $\langle P=0.80 \rangle$ 이상으로 관계가 없음을 알 수 있었다.

찬류로는 경상도의 된장찌개 91.6%, 고추장 89.3%로 가장 높게 이용되고 50%이상 이용되는 찬류로는 경상도의 배추쌈의 11종류이고 충청도의 떡볶이 외 2종류, 강원도의 감자조림 외 3종류, 황해도의 김치국, 함경도의 깻잎쌈 외 2종류, 평안도의 돼지고기구이 등이다. 이용도가 1.0% 미만인 찬류는 평안도의 내포중탕, 뚝뚝이자반, 강원도의 꾸지구탕, 삼시기국, 느리미, 참죽좌반 경상도의 곰취젓갈짬아지, 약대구포, 충청도의 무릇곰, 함경도의 비웃구이 등이었다. 지역별로 종합이용율은 경상도 38.4%, 충청도 19.3%, 강원도 14.9%, 함경도 10.4%, 황해도 8.7%, 평안도 8.3%의 순으로 평안도에서 차이가 있을 뿐 출신지역 인원수에 비례되었고 일반상황과의 관계는 모두 $\langle P=1.00 \rangle$ 로 별관계가 없었다.

2. 특별식

지역별 향토떡 66종류, 조과 27종류, 음청류 19종류로 그 이용율과 일반상황과의 관계는

떡류로는 함경도의 칼떡인절미가 57.9%로 가장 높았고 그의 경상도의 감자송편, 밀비지, 황해도의 큰송편, 강원도의 감자떡, 감자(녹말)송편, 평안도의 송기떡의 순이었다. 지역별 종합이용율은 황해도 26.3%, 경상도 17.6%, 강원도 16.1%, 함경도 16.0%, 평안도 13.0%, 충청도 11.0%로 지역인구수와는 별관계 없음을 알 수 있었다. 일반상황과의 관계는 $\langle P=0.20 \rangle$ 이상으로 별관계가 없었다.

조과류로는 함경도의 강정 46.7% 외 들깨엿강정, 콩엿강정이 33.4%이상으로 강정의 이용이 높고 약과 45.2% 이용되었다. 종합이용율은 함경도 55.7%, 경상도 22.7%, 평안도 12.4%, 강원도 5.8%, 충청도 3.0%, 황해도 0.4%로 조사대상 인원수와는 별관계가 없음을 알 수 있다. 일반상황과의 관계는 $\langle P=0.31 \rangle$ 이상으로 별관계가 없었다.

음청류는 경상도 감주 76.0%, 수정과 54.8%, 얼음수박 53.5%, 잠곡미숫가루 44.9%로 4가지 음청류가 주이고 그의 식혜(참쌀) 또는 물식혜, 식혜(감주)가 각각

높게 이용되었다. 종합이용율은 경상도 74.3%, 충청도 7.8%, 함경도 6.9%, 황해도 5.9%, 강원도 5.1%로 조사인원수와 비례하였다. 일반상황과의 관계는 $\langle P=0.20 \rangle$ 이상으로 별관계가 없었다.

3. 의례음식

백일음식으로 흰밥, 미역국, 백설기 그리고 돌음식의 백설기가 78.0% 이상 가장 많이 이용되고 있다. 생신때 주식으로 아침에 밥이 85.6%, 점심때 국수 59.5%, 저녁에 밥이 70.8%이고 찬류로 삼색나물이 35-39%, 음청류로는 수정과가 37.9% 이용하고 있다. 임태상음식은 국수가 30.8% 이용되고 폐백음식도 30%정도 유지되고 있다. 제사음식도 40-50% 이용율로 대체로 잘 유지되고 있다.

4. 절식과 시식

정월초하루 떡국 87.0%, 강정류 64.2%, 정월대보름 오희밥 77.6% 그의 9가지나물과 부럼이 60% 이상, 동지에 팔죽이 72.6%로 이용되고 있다. 추석음식은 50%는 상회하였지만 경북지역중에서도 명절음식으로는 이북권에 더 영향을 받아 이용율은 크게 높은 편은 아니었다. 단오의 수리치떡이 40.5%, 설날 그림날 만두 40.5%의 이용율은 본 지역의 지리적 특성과 이북과 강원도 이주민의 영향 및 냉동만두의 편의성 등을 배제할 수 없는것 같다. 전통성이 거의 사라져가는 시식으로 중화질의 노비송편, 삼짚날의 화전, 화채, 유두일의 복숭아화채, 떡수단, 중앙절의 밤단자, 무오일의 무우시루떡 등이 10% 전후이고, 그 다음으로 초파일의 미나리나물 21.9%, 칠석의 밥 떠놓는 관습 37.3%, 육개장은 14.9%로 유지되고 삼복의 개장과 냉면은 32%정도 이용율을 보였다.

5. 식사행동적 측면, 기타

1) 밥상차림

밥상차림으로 외상차림이 4.7%, 겸상차림은 16.7%, 두레상차림은 64.2%로 대다수가 두레상을 이용하고 있고 식탁차림은 14.4%였다.

2) 접대규범

접대규범으로 찬류를 전체용으로 차리는 형식이 69.7%로 가장 많고, 주찬류만 각자의 그릇에 담아 차리는 형식이 24.0%, 그의 개인접시로 필요량을 덜어 먹는 형식은 6.3%에 불과했다.

3) 조리용구 및 용기

조리용구 및 용기 95종류 중에서 도마, 쟁반이 각각 62.7%, 항아리 61.9%, 독과 주발은 50%이상 이용하고 있다. 풀매, 푼주, 버들고리 등은 거의 사라졌고 전골틀 외 9종류의 그릇은 1.0%미만 이용되었다. 획기적인

산업사회에 가장 많은 변화를 보인 것이 조리용구로 추정된다.

중요시 여기는 음식으로 김치 25.8%, 된장과 그 찌개 또는 국이 24.3%, 밥 12.5%로 기본의 일상식을 들고 있고 먹게된 시기는 72%가 어릴 때부터 라고 하였고 28%가 시댁에 와서 먹게 되었다고 한다. 예전에 먹었던 음식중 만들지 않는 음식으로 잡곡밥이 10%로 가장 많았고 호박범벅, 장떡, 손국수가 각각 7%였고 만들지 않는 이유로 “기호에 맞지 않아서” 39.9%, “조리법이 번거로워” 25.8%, “경제성장으로” 15.9%, “식품오염으로” 8.6%, “식품을 자가생산을 않는다” 7.6%, “만드는 법을 잘 모른다” 2.2%로 분석되었다. 음식재료중 특수양념을 기록한 수는 17%로서 그중 마늘과 마른멸치가 각각 12.3%로 가장 높게 이용되고 본지역의 지리적 여건 관계인 지 인삼가루, 산초기름, 계피, 고수 등의 이용이 특이하다. 식품저장법으로 63.3%가 냉장고 이용이고 그의 각종식품의 움저장 8.9%, 염장과 장아찌가 14.2%, 기타 건조법, 지하실 등으로 이용하고 있다. 저장식품중 향토장류로 막장 71.5%, 죽장 18.4%, 빠짐장 5.4%, 등겨장 3.2% 이용되고 있다.

이상의 것을 종합해 본 결과 식문화 패턴은 국민소득인 높은 공업화된 국가일수록 빠르게 변해간다¹⁷⁾고 하므로 본 지역에서도 전통식문화의 손실이 되었을 것으로 예상했으나 조사 결과 대체적으로 전통음식이 많이 남아 있는 지역으로 추정할 수 있었다. 경상도 향토주식이 아닌 만두, 냉면, 잡곡밥과 찬류인 녹두지짐, 돼비지찌개, 물오징어불고기, 마른오징어젓갈무침 콩나물김치 등의 높은 이용율과 이용율은 낮지만 가잠, 도루묵, 명태 등의 식혜가 본 지역에서 유지되고 있는 것을 보면 이북음식과 풍기인근지역인 강원도와 충청도의 음식들이 고루 혼합되어 있는 곳이 풍기지역이라 판단된다. 또한 중요시 여기는 음식에서 기본의 일상식인 김치, 된장, 밥을 들고 있는 것은 지난날의 극심하게 어려웠던 식생활의 한 모습인 것 같다. 따라서 어릴 때부터 습관화된 음식은 주식이나 찬류, 음청류에서 나타난 것과 같이 가족중 시부모나 주부 본인의

기호성과 이지역 유입민의 「정감록」 신봉의식등의 요인으로 현대에서도 많은 전통음식들을 유지시키고 있는 것으로 판단된다.

앞으로 본 지역의 식품소비구조면에서 식품구매, 식품준비, 조리과정의 변화를 규명하고 사용저장식품에서도 더 세분화하여 그 조리법을 조사해야만 본 지역 식문화 양상을 제대로 평가할 수 있으리라 사료된다.

참고문헌

1. 渡邊實; 日本食生活史, 吉川弘文館, 1964.
2. 문수재, 양일선, 이민준; 산업문화의 형태에 따른 식생활변화가 국민영양과 식문화에 미치는 국제적 비교연구, 韓國飲食文化研究院論文集 3, p191, 1992.
3. 윤서석; 韓國飲食 歷史와 調理, 修學社, 1980.
4. 尹瑞石; 韓國食品史研究, 新光出版社, 1985.
5. 강인희, 이경복; 韓國食生活風俗, 三英社, 1984.
6. 한복진; 팔도음식, 대원사, 1989.
7. 한복진; 전통음식, 대원사, 1989.
8. 윤숙경; 경상도의 맛, 소문난 맛을 찾아서(한국향토미각2), p128, 중앙일보사, 1988.
9. 吳世昌; 풍기읍의 정감록촌 형성과 이식산업에 관한 연구, 서울대학교 대학원 지리학석사 학위논문, 1979.
10. 풍기읍; 관내현황, 1991, 11월.
11. 송지향편저; 영주, 영풍향토지 상권, 驪江出版社, 1987.
12. 李性哲; 금계2동 133번지.
13. 문화공보부, 문화재관리국; 한국민속종합조사보고서, 제 5책(향토음식편), 1984.
14. 姜仁姬; 한국의 맛, 대한교과서주식회사, 1988.
15. 金香希, 黃春仙; 韓國節食의 旅行實態에 關한 地域別比較研究-갈릉, 대구, 대전, 전주지역을 중심으로-韓國食文化學會誌, 6-2, p155, 1991.
16. 조연숙, 홍상숙, 한재숙, 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사 연구-대구지역을 중심으로-韓國食文化學會誌, 3-3, p281, 1988.
17. 손경희, 문수재, 이명희; 도시주부의 식품소비구조의 변화와 미래의 식생활 향상을 위한 연구, 한국음식문화연구원 논총 제 1집, p495, 1988.