KOREAN J. DIETARY CULTURE
Vol. 11, No. 3 (1996)

중국 연변지역 조선족 주부들의 식생활문화에 관한 연구

류은순 · 류 경*
고신대학교 자연과학부 식품영양학과
*연세대학교 생활과학대학 식품영양학과
(1996년 5월 11일 접수)

Study of the Yanbian Korean housewives' knowledge of Korean traditional holidays foods

Eun-Soon Lyu and Kyung Ryu
Department of Food and Nutrition, Kosin University
**Department of Food and Nutrition, Yonsei University*
(Received May 11, 1996)

Abstract

The survey was made to learn Yanbian Korean housewives' knowledge of Korean traditional holidays and foods. The questionaires were answered by 143 Korean housewives living in Yanbian region. The results are summarized below. 1. 94.6% of the respondents acknowledge that the Korean traditional holidays should be inherited. And 47.0% of them answered that the Korean traditional foods should be inherited as they have been, but 51.0% replied that the traditional foods need to be slightly modified. 2. The percentages of those who have knowledge of the Korean traditional holidays are 98.7% for Seolnal, 97.3% for Chusuk, 96.6% for Jongwol Daeborum, 94.6% for Dongji, 90.6% for Dano. However, the percentages of those who know about Jungyangjeol, Yudeu, Muojeol and Samjitnal are lower than 10%. 3. Regarding the Korean traditional foods, more than 80% of the respondents have knowledge of Naeongmyun (96.6%), Gejangguk (94.0%), SiruD'ock (94.0%), Ogokbab (87.2%), Mulmandu (86.6%), Patjuk (94.0%), and D'ockguk (82.6%). And Naeongmyun, Mulmandu, Gejangguk, Kalgulksu were consumed most frequently. 4. It is found that Kimchi (97.9%), Soy-sauce (88.4%), and Sseokjang (72.6%), Hot-pepper paste (69.1%) are mostly made at home. The number in the parenthesis indicates the percentage of those who make the food at home.

I. 서 론

우리의 식생활 양식은 오랫동안 지켜 온 식습관과 새로운 생활양식이 융화됨에 따라 변화하며, 이러한 식생활의 변화는 이용할 수 있는 식품이 집단 내에 있고 집단에 속한 사람들이 그 식품을 수용할 때 비로소 이루어진다[1,2]. 오늘날 우리 현대사회는 인구 및 경제력의 변화, 농업 기술의 혁신, 식품 가공 기술의 발달, 외래문화의 유입, 의학·영양학 등 건강 관련 분야 발전에 따른 정보량의 증가, 국민의 의식구조 및 가족제도가 변화하고 있으며 이러한 환경적인 변화는 식생활 형태의 변화에 직접, 간접적으로 영향을 미치고 있다[3].

그러나, 한 민족의 식생활 관습은 환경적 요인의 변화에도 불구하고 그 민족이 형성되던 때에 기점을 두고 장구한 역정에서 정치, 경제, 문화의 영향을 받아 변천을 거듭하면서 형성되는 것이다. 한 민족의 기본 음식 유형은 그 민족 특유의 자연 배경을 기본 요인으로 하여 이루어진 것이므로 전통적인 기본음식 풍습에는 토착성과 토속성이 심연에 깔려 있어 좀처럼 변하지 않는다[4]. 또한 고유한 음식 풍습에는 그 민족의 원초적 생활 관습이 있고 생활 의식이 전승되어 있으므로 식품문화의 전통성은 거주지역의 이동에 따른 사회문화적 배경의 변화에도 불구하고 거의 원형적인 식문화의 특성을 그대로 유지하고 있다[5].

중국의 조선족은 여러가지 민족적 전통과 관습을 그대로 유지하고 있는 것으로 정평이 나 있고 조선족 자신들도 이러한 전통과 관습을 조선족의 가장 중요한 자산으로 생각하고 있다[6]. 즉, 중국의 조선족은 중국의

풍습에 융화되었다 하더라도 중국 이외의 외국에 정주하는 한인들보다 모국의 생활습관, 언어, 가족의식 등을 비교적 뿌리 깊이 유지하고 있다[7]. 이와같이 조선족이 우리의 관습, 풍속, 전통을 현재의 수준으로나마 유지할 수 있었던 이유는 조선족은 가정과 학교에서 조선어의 교육이 강조되어 왔고, 집단주의나 집체주의가 강하기 때문에 노동이나 놀이 등을 통해 단체행사의 기회를 통해 우리 민족의 관습이나 풍속이 자연스럽게 유지될 수 있었으며, 중국의 전통적인 중화사상은 한족이 모든 민족의 중앙에서 지배적인 위치를 차지하고 기타 민족은 이러한 틀 속에서 각 민족의 독특성을 유지하는 것으로 되어 있어 쌍방은 상호불간섭의 자세를 견지하면서 서로의 언어와 전통문화를 인정하고 있었기 때문이다[8].

중국에 사는 조선족은 중국의 토착 민족이 아니라 19세기 중기 이후 조선에서 중국 동북부 지역으로 이주하여 온 월경민족으로 이들은 이주하여 올 때 조상 전래의 전통적 생활 풍습을 갖고 왔으며 또한 그 풍습을 계승하며 살아왔다[9]. 그러나 문화혁명 기간을 통해 전통과 낡은 관습은 사회주의의 해를 끼치는 기본적인 요소라고 규정하여 전통과 관습이 무자비하게 억제되었고[10] 또한 소수민족에 대해 자녀를 2명까지만 허용한 중국의 인구정책과 절대수에 의한 한족의 침투 및 융화정책으로 인해 1950년대 70% 이상을 차지하던 연변자치주의 조선족 인구비율이 1982년 40.5%로 줄어들었으며 이러한 변화는 조선족이 중국에서 지키던 전통과 관습의 생활조건에 상당한 변화를 주었다[11].

시대의 부단한 발전과 문명의 진보로 인해 중국 동북부지역의 식문화도 세계 각 민족의 식문화와 마찬가지로 끊임없는 변화와 동태적 과정 속에 놓여 있다. 식생활 풍습도 다른 모든 풍습과 마찬가지로 자연 풍토적 조건과 사회 환경적 조건에 제약되어 변천되므로 중국 조선족의 식생활 풍습도 전통적이며 민속적인 풍습이 계속되고 있으면서도 일정한 정도로 변화되고 있음을 알 수 있다[12].

현재 중국에는 약 200여만명의 한인들이 생활 기반을 형성하고 연변조선족 자치주내에는 약 70여만명이 정주하며 중국사회에 크게 기여하고 있다[13]. 그럼에도 불구하고 이들 조선족의 식생활 문화 양상에 관한 구체적인 연구는 그동안 국교가 수립되지 않아 현지 조사가 거의 불가능한 상태로 현지의 대학 교수들에 의한 단편적인 조사나[10,14,15] 한국을 방문한 교포들을 면접한 수준[5,6]에 머무르고 있어 식문화 양상을 피상적으로 이해할 수 밖에 없는 실정이었다. 최근 몇 년간 한중수교 이후 교류가 활발히 진행되면서 중국 특히 동북삼성에 거주하고 있는 조선족의 한국 방문 체류인원은 상당한 수에 이르고 있다. 이러한 상황에서 조선족에 대한 연구는 중국 동북부 지역과의 경제적, 문화적 교류를 촉진시켜 민족의 동질성 회복과 조선족의 문화양상에 대한 이해 뿐 아니라 조선족의 전통관습에 대한 인식과 식생활에 대한 태도 및 변화 양상을 이해하는데 많은 도움을 줄 것이다.

이에 본 연구는 중국 조선족의 식생활 변화의 양상을 전통음식에 대한 인식 및 전수정도와 식생활 형태의 변화를 통해 평가하여 국내의 변화 양상과 비교·고찰해 보고, 한족을 주체로 한 다민족 국가내에서 살고 있음에 따라 식생활 풍습이 점차 동화되어 가고 있는 정도를 파악하여 민족의 동질성을 회복하고 이해하는데 도움을 주고자 수행되었다.

II. 연구 방법

1. 조사대상 및 방법

본 연구는 1995년 6월 15일 부터 동년 6월 22일까지 연변의 용정지역 주부 150명을 대상으로 실시하였다. 조사방법은 용정지역 국민학교 학생들에게 설문지를 배부한 후, 학생들의 어머니로부터 설문지에 직접 응답하도록 하였다. 회수된 설문지 가운데 부실 기재한 것을 제외한 143부(95.3%)를 통계자료에 이용하였다.

2. 조사내용

본 조사를 측정하기 위한 설문지는 관련문헌을 참조하여 개발하였으며 언어표현 및 용어가 상이한 부분은 한국에 거주하고 있는 연변 조선족 교환학생의 자문을 걸쳐 수정 보완하였다.

조사내용에서 인구통계학적인 특성은 조사대상자의 연령, 교육정도, 직업유무, 가족형태, 연변이주 시기 등에 관한 문항으로 구성하였다. 절기에 관한 항목에서는 절기 및 전통음식의 계승에 관한 문항과 각 절기 행사 및 절기 음식에 대해 알고 있는 문항은 '잘 안다' '조금 안다' '잘 모른다'로 구분하여 구성하였으며 절기음식의 평상시 이용빈도에 대한 문항은 '자주 이용한다' '가끔 이용한다' '이용 안한다'로 구분하여 구성하였다. 식생활형태에 관한 항목에서는 식사형태에 관한 문항과 중점두고 있는 식사에 대한 문항, 외식의 빈도와 외식시 선택하는 음식, 김치 및 장류의 제조방법에 관한 문항으로 구성하였다.

3. 조사자료의 통계처리 방법

본 연구자료는 SPSS PC$^+$ Package를 이용한 전자계산조직을 이용하여 분석하였다. 통계처리방법은 각 항목에 대한 빈도수와 백분율을 구하였고 변수간의

유의성 검증은 χ^2-test를 이용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반사항에 대한 결과를 표 1에 제시하였다. 연령은 30대 51.9%, 40대 43.6%이며 50대는 4.5%로 나타났다. 교육정도는 고졸이 53.8%이며, 대졸도 18.6%로 비교적 높은 학력 수준으로 나타났다. 이 결과는 한국 방문 조선족의 학력이 고졸(47.2%)과 중졸(20.8%) 출신이 68%를 구성하고 있다는 연구[16]와 유사하였다. 1987년 민족별 교육수준 분포에서도 고등학교 졸업 이상이 한족 8.75%, 소수민족 5.28%, 조선족 27.55%로 타민족에 비해 조선족의 학력 수준이 높게 보고되었다[17]. 본 연구 대상자가 여성인데도 높은 학력 수준을 나타낸 것은 조선족은 비록 일상생활에서는 남녀의 구분과 차별의식이 일반적이나 교육에 있어서는 한족이나 다른 민족에 비해 남녀 구별을 별로 하지 않기 때문이며[18], 또한 다른 민족보다 문화와 교육을 숭상하는 우수한 전통이 있어 조선족들은 중국에 이주해 온 이후 정착할 거처와 생계를 마련한 다음 곧바로 자녀교육에 대해 관심을 가졌기 때문이라 보고한 내용에서 찾아볼 수 있다[19].

직업유무에서 89.5%가 직업을 갖고 있는 것으로 나타나 강 등[15]의 조사에서, 조선족 사회 노동자수의 45.6%가 여성으로 여성의 사회 참여율이 많다는 보고와 유사한 결과를 나타냈다. 즉, 중국 조선족 여성들이 노동에 참가하는 비중은 한족을 비롯한 기타 민족에 비해 훨씬 높으며 노동, 경제건설에서의 역할도 높고 맞벌이 부부가 일반적인데 이는 부부가 같이 직장을 갖지 않으면 생활 유지가 어렵기 때문인 것으로 보고되고 있다[8].

가족형태는 대가족이 전체의 19.6%, 소가족이 80.4%를 차지하였다. 이는 동북3성에 정주하고 있는 조선족의 가족 크기는 小人數로 구성되어 있고 63% 정도가 핵가족 형태를, 약 30%가 직계가족 형태를 각각 취하고 있으며, 가족의식에 있어서는 전통적 가족 가치관을 지니고 있으나, 노부모의 부양이라든가 동거의식은 한국보다 낮다는 보고[8]와 거의 일치한다.

중국 연변으로의 이주시기는 1951~1970년이 32.0%, 1931~1950년이 29.5%, 1911~1930년이 22.1%로 나타났다. 본 연구 결과는 비교적 이주시기가 늦은 것으로 보고되고 있지만, 이는 한국으로부터의 이주시기와 중국 다른 지역으로 부터 연변으로 이주한 시기를 다소 혼동한 데서 온 결과인 것으로 사료된다. 강[20]은 중국에 거주하는 대부분의 조선족은 이주한 지 130여년이거나 세대교체가 이루어진지 오래되어 현재 3세대 이후가 조선족 사회의 중견층을 이루고 있다고 보고하였으며, 조선족의 세대교체에 의해 지금 중견층을 형성하고 있는 2, 3세대는 한어는 물론 중국사회에 적응하고 있는 것으로 보고하고 있다. 또한 연변대학의 김[21]은 1990년 2월 연변지역의 40지점 2,000가구를 조사한 결과 모국에서 출생하고 그곳의 생활 체험을 갖는 1세대는 2.2%, 2세대는 38.1%, 3세대는 43.8%로 가장 높은 비율을 차지하고 있고, 4, 5세대는 6.9%로 비교적 낮은 것으로 보고하였다.

표 1. 조사대상자의 일반사항

	N(%)
연 령	
30대	69 (51.9)
40대	58 (43.6)
50대 이상	6 (4.5)
교육정도	
중졸이하	40 (27.6)
고졸	78 (53.8)
대졸	27 (18.6)
직업유무	
있다	128 (89.5)
없다	15 (10.5)
가족형태	
대가족	28 (19.6)
소가족	115 (80.4)
연변이주 시기	
1910년 이전	5 (4.1)
1911~1930년	27 (22.1)
1931~1950년	36 (29.5)
1951~1970년	39 (32.0)
1971년 이후	15 (12.3)

2. 절기에 관한 사항

1) 절기 및 전통의 계승

절기의 계승 및 전통음식의 전수에 대한 결과를 표 2에 제시하였다. 절기의 계승에 대한 견해는 필요하다가 전체의 94.6%로 나타나 전통관습의 계승에 대해 긍정적인 견해를 보였다. 전통음식의 전수에 관한 의견에서, 전통대로 전수하는 것이 바람직하다는 47.0%, 부분적으로 수정이 필요하다는 51.0%로 나타나 전통음식의 전수에 대해 긍정적인 견해를 갖고 있는 것으로 나타났다. 이 결과는 조선족의 전통문화에 대한 의식성향을 조사한 연구[9]에서 조사대상자의 93.4%가 조선인은 중국 풍속을 따르기 보다는 조선족의 풍속을 지켜야 한다는 보고와 유사하였다. 윤[22]의 국내의 대학

표 2. 절기의 계승 및 전통음식의 전수에 관한 견해 N(%)

	연 령		교육 정도			이주 시기		합계
	30대	40대 이상	중졸	고졸	대졸	1950년전	1951년후	
절기의 계승								
필요하다	65(94.2)	76(95.0)	34(85.0)#	77(98.7)#	26(96.3)#	64(94.1)	77(95.1)	141(94.6)
그저그렇다	3(4.3)	4(5.0)	5(12.5)	1(1.3)	1(3.7)	3(4.4)	4(4.9)	7(4.7)
필요없다	1(1.4)	0(0.0)	1(2.5)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.5)	0(0.0)	1(0.7)
	NS		df=4 χ^2=10.14236*			NS		149(100.0)
전통음식의 전수								
전통대로 전수	28(40.6)	42(52.5)	21(52.5)	39(48.7)	8(29.6)	33(48.5)	37(45.7)	70(47.0)
부분수정 필요	38(55.1)	38(47.5)	18(45.0)	39(50.0)	18(66.7)	35(51.5)	41(50.6)	76(51.0)
잘 모르겠다	3(4.3)	0(0.0)	1(2.5)	1(1.3)	1(3.7)	0(0.0)	3(3.7)	3(3.0)
	NS		NS			NS		149(100.0)

*p<0.05, NS: Not Significant

생을 대상으로 한 연구에서, 조사대상자의 95.8%가 명절 음식이 계승되어야 한다고 하였으나 이중 16.1%는 전통음식을 그대로 전수하여야 한다고 하였고, 78.8%는 부분적으로만 개발할 필요가 있다고 응답하였는데 본 연구 결과에서 전통음식을 그대로 전수해야 한다는 의견이 높게 나타난 것은 본 연구대상자의 평균 연령이 더 많기 때문인 것으로 사료할 수 있겠다.

가정에서 전수하고 있는 조선족 음식의 종류에 대한 조사결과를 표 3에 제시하였다. 가정에서 전수하고 있는 조선족 음식에는 김치가 50.3%, 찰떡 24.8%, 장류(고추장, 된장, 쌈장)가 17.4%, 시루떡 13.4%로 나타났다. 강[23]은 음식문화에 있어서 조선족은 자기의 독특한 특성과 발전 역사를 가지고 전통적인 식생활 습관을 여전히 보존하고 있으며, 특히 김치는 한족들도 즐기고 있고 조선족의 특별음식인 찰떡, 시루떡, 골무떡, 증편 등은 계속 유행되어 수시로 사 먹을 수 있다고 보고하였다. 또한 조선족의 김치, 장국, 개고기, 냉면, 찰떡 등 전통적 음식을 아직도 대다수 조선족들이 즐기고 있으며[14], 된장, 고추장, 콩된장, 세수장, 청태장, 청국장 등 여러 장류의 이용빈도도 높고 또한 조선족의 전형적인 민족문화의 특색을 나타내는 식품은 백설기, 찜, 증편, 송편, 냉면, 오곡밥, 순대, 불고기, 생선구이, 녹두묵, 개고기 등으로 보고되고 있다[12]. 그리고 농촌의 85%, 도시의 75%의 가정에서 아직도 조선음식을 즐기고 있으며, 농촌의 7%, 도시의 18%의 가정에서는 전통적인 조선족 음식을 즐기는 동시에 한족의 음식도 즐긴다고 보고되고 있다[23].

2) 절기에 대해 알고 있는 정도

절기의 행사 및 음식에 대해 알고 있는 정도를 표 4에 집계하였다. 가장 잘 알고 있는 절기는 설날(98.7%), 대보름(96.6%), 단오(90.6%), 삼복(67.8%), 추석(97.3%), 동지(94.6%), 섣달그믐(95.3%)으로 나타났으며, 삼짇날(4.7%), 유두일(1.4%), 중양절(6.7%), 무오절(0.7%)은 잊혀져 가는 절기로 나타났다.

표 3. 가정에서 전수하고 있는 조선족 음식의 종류

	N(%)
김치	75 (50.3)
찰떡	37 (24.8)
장류(고추장, 된장, 쌈장)	26 (17.4)
시루떡	20 (13.4)
증편	8 (5.3)
냉면	6 (4.1)
순대	6 (4.1)
오곡밥	6 (4.1)

연령에 따른 차이에서 중양절은 40대 이상이 30대보다 유의적으로 잘 알고 있는 것으로 나타났으며(p<0.01), 교육정도에 따른 차이에서 설날은 고졸이 유의적으로 잘 알고 있는 것으로 나타났고(p<0.05) 중화절은 중졸에 비해 고졸과 대졸이 유의적으로 아는 정도가 낮은 것으로 나타났다(p<0.01).

박[9]은 현재 연변 조선족 사이에서 계승되고 있는 전통적인 명절은 설과 한식, 단오, 추석이지만 그 행사와 의미는 매우 축소되었으며, 이 가운데 설이 가장 큰 명절로 지켜지고 있다고 보고하였다. 또한, 민족귀속의식과 전통문화의 보존에 대한 연구[24]에서 조사대상자의 85.1%가 '제사·혼례의식과 설, 추석 등의 명절을 잘 지킨다'고 보고하고 있어 몇 가지 명절에서는 우리나라와 별다른 차이가 없을 정도로 우리의 전통적 관습이 잘 보존되어 있음을 알 수 있다. 임[25]은 강원도의 주부를 대상으로 한 조사에서 절기에 대해 아는 정도가 설날이 98.5%, 정월대보름 95.1%, 추석

표 4. 절기의 행사 및 음식에 대해 알고 있는 정도 N(%)

	연 령		교육 정도			거주 시기		합계
	30대	40대 이상	중졸	고졸	대졸	1950년전	1951년후	
설날								
잘 안다	68(98.6)	79(98.8)	40(100.0)	78(100.0)#	25(92.6)	66(97.1)	81(100.0)	147(98.7)
조금 안다	1(1.4)	1(1.2)	0(0.0)	0(0.0)	2(7.4)#	2(2.9)	0(0.0)	2(1.3)
잘 모른다	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	NS		df=4 χ^2=8.86299*			NS		149(100.0)
대보름								
잘 안다	67(97.1)	77(96.3)	38(95.0)	77(98.7)	25(92.6)	65(95.6)	79(97.5)	144(96.6)
조금 안다	2(2.9)	3(3.8)	2(5.0)	1(1.3)	2(7.4)	3(4.4)	2(2.5)	5(3.4)
잘 모른다	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	NS		NS			NS		149(100.0)
중화절								
잘 안다	7(10.1)	13(16.3)	12(30.0)#	5(6.4)	2(7.4)	11(16.2)	9(11.1)	20(13.4)
조금 안다	4(5.8)	6(7.5)	3(7.5)	5(6.4)	1(3.7)	3(4.4)	7(8.6)	10(6.7)
잘 모른다	58(84.1)	61(76.3)	25(62.5)	68(87.2)#	24(88.9)#	54(79.4)	65(80.2)	119(79.9)
	NS		df=4 χ^2=14.70811**			NS		149(100.0)
삼짇날								
잘 안다	5(7.4)	2(2.5)	0(0.0)	5(6.5)	2(7.4)	4(5.9)	3(3.8)	7(4.7)
조금 안다	5(7.4)	3(3.8)	3(7.5)	5(6.5)	0(0.0)	3(4.4)	5(6.3)	8(5.4)
잘 모른다	58(85.3)	75(93.8)	37(92.5)	67(87.0)	25(92.6)	61(89.7)	72(90.0)	133(89.9)
	NS		NS			NS		149(100.0)
초파일								
잘 안다	13(18.8)	16(20.0)	7(17.5)	16(20.5)	5(18.5)	14(20.6)	15(18.5)	29(19.5)
조금 안다	10(14.5)	11(13.8)	5(12.5)	10(12.8)	6(22.2)	10(14.7)	11(13.6)	21(14.1)
잘 모른다	46(66.7)	53(66.3)	28(70.0)	52(66.7)	16(59.3)	44(64.7)	55(67.9)	99(66.4)
	NS		NS			NS		149(100.0)
단오								
잘 안다	63(91.3)	72(90.0)	36(90.0)	72(92.3)	23(85.2)	60(88.2)	75(92.6)	135(90.6)
조금 안다	6(8.7)	6(7.5)	4(10.0)	6(7.7)	2(7.4)	6(8.8)	6(7.4)	12(8.1)
잘 모른다	0(0.0)	2(2.5)	0(0.0)	0(0.0)	2(7.4)	2(2.9)	0(0.0)	2(1.3)
	NS		NS			NS		149(100.0)
유두일								
잘 안다	1(1.5)	1(1.3)	0(0.0)	2(2.6)	0(0.0)	1(1.5)	1(1.3)	2(1.4)
조금 안다	2(2.9)	3(3.8)	3(7.5)	2(2.6)	0(0.0)	4(5.9)	1(1.3)	5(3.4)
잘 모른다	65(95.6)	76(95.0)	37(92.5)	73(94.8)	27(100.0)	63(92.6)	78(97.5)	141(95.3)
	NS		NS			NS		149(100.0)
삼복								
잘 안다	48(69.6)	53(66.3)	30(75.0)	51(65.4)	18(66.7)	48(70.6)	53(65.4)	101(67.8)
조금 안다	14(20.3)	12(15.0)	4(10.0)	16(20.5)	6(22.2)	11(16.2)	15(18.5)	26(17.4)
잘 모른다	7(10.1)	15(18.8)	6(15.0)	11(14.1)	3(11.1)	9(13.2)	13(16.0)	22(14.8)
	NS		NS			NS		149(100.0)
칠석								
잘 안다	26(37.7)	29(38.3)	16(40.0)	28(39.9)	11(40.7)	28(41.2)	27(33.3)	55(36.9)
조금 안다	17(24.6)	18(22.5)	7(17.5)	20(25.6)	7(25.9)	17(25.0)	18(22.2)	35(23.5)
잘 모른다	26(37.7)	33(41.3)	17(42.5)	30(38.5)	9(33.3)	23(33.8)	36(44.4)	59(39.6)
	NS		NS			NS		149(100.0)

표 4. 계속

	연 령		교육 정도			거주 시기		합계
	30대	40대 이상	중졸	고졸	대졸	1950년전	1951년후	
추석								
잘 안다	67(97.1)	78(97.5)	39(97.5)	77(98.7)	25(92.6)	66(97.1)	79(97.5)	147(97.3)
조금 안다	2(2.9)	2(2.5)	1(2.5)	1(1.3)	2(7.4)	2(2.9)	2(2.5)	4(2.7)
잘 모른다	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	NS		NS			NS		149(100.0)
중양절								
잘 안다	1(1.4)	9(11.3)#	5(12.5)	3(3.8)	2(7.4)	7(10.3)	3(3.7)	10(6.7)
조금 안다	2(2.9)	8(10.0)#	2(5.0)	4(5.1)	3(11.1)	6(8.8)	4(4.9)	10(6.7)
잘 모른다	66(95.7)#	63(78.8)	33(82.5)	71(91.0)	22(81.5)	55(80.9)	74(91.4)	129(86.6)
	df=2 χ^2=9.30842**			NS		NS		149(100.0)
무오절								
잘 안다	0(0.0)	1(1.3)	0(0.0)	0(0.0)	1(3.7)	1(1.5)	0(0.0)	1(0.7)
조금 안다	2(2.9)	2(2.5)	2(5.0)	2(2.6)	0(0.0)	2(2.9)	2(2.5)	4(2.7)
잘 모른다	67(97.1)	77(96.3)	38(95.0)	76(97.4)	26(96.3)	65(95.6)	79(97.5)	144(96.6)
	NS		NS			NS		149(100.0)
동지								
잘 안다	65(94.2)	76(95.0)	37(92.5)	75(96.2)	25(92.6)	64(94.1)	77(95.1)	141(94.6)
조금 안다	4(5.8)	3(3.8)	3(7.5)	2(2.6)	2(7.4)	4(5.9)	3(3.7)	7(4.7)
잘 모른다	0(0.0)	1(1.3)	0(0.0)	1(1.3)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.2)	1(0.7)
	NS		NS			NS		149(100.0)
섣달그믐								
잘 안다	66(95.7)	76(95.0)	38(95.0)	75(96.2)	25(92.6)	64(94.1)	78(96.3)	142(95.3)
조금 안다	3(4.3)	3(3.8)	1(2.5)	3(3.8)	2(7.4)	4(5.9)	2(2.5)	6(4.0)
잘 모른다	0(0.0)	1(1.3)	1(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.2)	1(0.7)
	NS		NS			NS		149(100.0)

*p<0.05, **p<0.01, NS: Not Significant

97.7%, 동지 83.1%, 단오 36.9%, 중화절 26.1%, 사월초파일 24.0%였으며, 삼월 삼짇날, 유두, 중원, 중구절, 무오절, 납평은 10% 미만으로 나타났다. 이러한 국내의 연구는 또한 지역에 따라 다소 차이를 보인다고 보고[26]되고 있지만, 대체적으로 조선족의 경우가 국내보다 명절의 의미가 크게 축소되고 있는 양상으로 볼 수 있으며, 국내의 연구[26]에서도 절식의 이용빈도가 감소한 원인으로 '조리방법이 복잡해서', '조리방법을 몰라서', '관심이 없어서', '시간이 없어서' 등으로 보고되고 있는데 조선족의 경우도 이러한 원인이 크게 반영된 것이라 할 수 있겠다.

조선족 절기음식에 대해 알고 있는 정도 및 이용빈도에 대한 응답 결과를 표 5에 제시하였다. 절기음식 중 비교적 잘 알고 있는 음식은 냉면(96.0%), 개장국(94.0%), 시루떡(94.0%), 오곡밥(87.2%), 만두(86.6%), 팥죽(84.6%), 떡국(82.6%), 신선로(81.2%), 증편(79.9%), 칼국수(79.9%), 콩볶음(75.8%), 갈비찜(75.8%), 닭찜(73.8%) 등의 순으로 나타났고, 주악, 수정과, 약식, 약과, 밤초, 단자류, 화양적, 연병 등은 잘 모르는 음식으로 나타났다. 이용빈도에서 자주 이용하고 있는 음식은 냉면(68.2%), 물만두(58.8%), 개장국(43.2%), 칼국수(42.6%), 시루떡(33.1%), 잡채(31.1%), 떡국(30.4%), 증편(30.4%)의 순으로 나타났고, 가끔 이용하는 음식은 오곡밥(69.6%), 시루떡(62.8%), 팥죽(62.8%), 떡국(62.2%), 신선로(62.2%), 닭찜(61.5%)의 순으로 나타났다. 강정류, 수정과, 약식, 약과, 단자류, 화양적 등은 자주 이용하지 않는 음식으로 나타나 절기음식의 이용도가 크게 줄어 들고 있는 것으로 나타났다. 이는 조선족을 대상으로 한 장[6]의 연구에서 명절, 혼례, 생일에 먹는 음식으로 떡, 야채볶음, 국수, 만두, 미역국, 불고기, 개고기, 잡채, 나물, 생선, 월병, 지지미, 떡국, 순대, 닭고기, 돼지고기, 잉어, 생회, 강정, 해물, 묵,

표 5. 조선족 절기 음식에 대해 알고 있는 정도 및 이용빈도 % (N=149)

	아는 정도			이용빈도				아는 정도			이용빈도		
	잘 안다	조금 안다	잘 모른다	자주 이용	가끔 이용	이용 안함		잘 안다	조금 안다	잘 모른다	자주 이용	가끔 이용	이용 안함
떡국	82.6	17.4	0.0	30.4	67.6	2.0	오곡밥	87.2	12.8	0.0	23.6	69.6	6.8
강정류	2.0	8.1	89.9	1.4	4.1	94.6	복쌈	12.8	12.8	74.5	6.1	14.9	79.1
만두	86.6	13.5	0.0	58.8	34.8	3.4	9가지나물	28.9	19.5	51.7	14.2	29.7	56.1
주악	2.0	2.7	95.3	0.7	2.0	97.3	밀전병	12.8	14.8	72.5	4.1	13.5	82.4
인절미	8.8	6.8	84.5	2.7	10.1	87.2	원소병	32.2	13.4	54.4	12.2	29.7	58.1
식혜	26.8	12.8	60.4	8.8	25.7	65.5	유밀과	2.7	7.4	89.9	0.7	3.4	95.9
수정과	2.0	2.7	95.3	1.4	3.4	95.3	귀밝이술	73.2	8.7	18.1	26.4	47.3	26.4
약식	5.4	9.4	85.2	2.7	6.8	90.5	송편	66.4	15.4	18.1	26.4	48.0	25.7
약과	4.0	8.1	87.9	0.7	6.8	92.6	토란탕	8.1	10.1	81.9	6.8	4.1	89.2
밤초	2.7	5.4	91.9	0.7	8.1	91.2	닭찜	73.8	18.1	8.1	25.7	61.5	12.8
전유어	4.7	4.0	91.3	0.0	8.8	91.2	밤단자	0.7	10.1	89.3	0.0	3.4	96.6
수수전병	17.4	28.2	54.4	2.7	19.6	77.7	진달래화전	3.4	7.4	89.3	2.0	2.7	95.3
단자류	5.4	9.4	85.2	2.0	7.4	90.5	탕평채	3.4	4.7	91.9	2.0	2.7	95.3
편육	14.1	15.4	70.5	4.7	20.9	74.3	느티떡	4.7	12.1	83.2	3.4	5.4	91.2
빈자떡	16.8	22.1	61.1	5.4	16.9	77.3	콩볶음	75.8	14.8	9.4	31.1	52.0	16.9
증편	79.9	20.1	0.0	30.4	55.4	14.2	갈비찜	75.8	13.4	10.7	29.7	54.1	16.2
화양적	0.7	4.7	94.6	0.7	3.4	95.9	수리취떡	12.1	8.7	79.2	2.7	8.1	89.2
연병	2.7	8.1	89.3	1.4	4.7	93.9	제호탕	2.0	2.0	96.0	0.7	1.4	98.0
밀쌈	7.4	12.8	79.9	4.1	7.4	88.5	국화주	4.7	6.7	88.6	0.0	4.7	95.3
누름적	4.7	13.4	81.9	3.4	6.8	89.9	신선로	81.2	15.4	3.4	25.0	62.2	12.8
개장국	94.0	6.0	0.0	43.2	54.7	2.0	애탕	4.7	6.7	88.6	2.7	6.8	90.5
육개장국	59.1	16.8	24.2	28.4	36.5	35.1	구절판	0.7	6.7	96.0	0.7	2.7	96.6
칼국수	79.9	20.1	0.0	42.6	50.0	7.4	동치미	14.8	14.1	71.1	8.8	16.9	74.3
삼계탕	21.5	20.1	58.4	6.1	16.9	77.0	계피떡	11.4	12.1	76.5	3.4	6.1	90.5
호박지짐	32.2	28.2	39.6	10.8	23.6	65.5	잡채	39.6	25.5	34.9	31.1	31.1	37.8
복죽	6.7	10.1	83.2	4.1	7.4	88.5	녹두죽	67.8	20.8	11.4	17.6	52.0	30.4
부럼	1.3	3.4	95.3	0.7	5.4	93.9	팥죽	84.6	10.1	5.4	23.6	62.8	13.5
시루떡	94.0	6.0	0.0	33.1	62.8	4.1	각종 화채	18.1	21.5	60.4	10.8	22.3	66.9
냉면	96.0	4.0	0.0	68.2	31.8	0.0	각종 수단	4.7	13.4	81.9	3.4	14.2	82.4

감주, 과배기 등이라는 보고에서도 알 수 있듯이 절기 음식의 축소·형태가 크게 반영되고 있음을 알 수 있다. 그러나, 조선족이 연변으로의 이주 후 장구한 시간의 경과와 이주하기 전 고향의 차이가 있어 절식음식의 이름을 다소 상이하게 명명하는 요인이 될 수 있으므로 자주 이용하지 않는 음식의 경우 실제 본 연구 결과과 다소 차이가 있다고 사료할 수 있겠다.

국내의 경우 과정류의 이용빈도에서 유과 38.6%, 약과 45.2%, 감주 76.0%, 수정과는 54.8%가 이용하고 있었으며, 식혜 17.8%, 유자화채 13.8%가 이용하고 있는 것으로 보고되었고[27] 김 등[26]도 한국 절식에서 설날, 대보름 등의 명절 음식이 많이 이용된다는 보고와 비교해 볼 때 조선족들의 명절음식 이용율은 그 종류에서 인지도와 이용빈도가 많이 감소한 것을 알 수 있다.

3. 식생활 형태조사

1) 식사형태

식사형태에 대한 결과를 표 6에 제시하였다. 식사형태는 아침에는 밥과 국이 96.0%, 빵, 우유는 4%로 응답하였고, 점심식사는 밥, 국이 81.8%, 국수가 8.8%, 저녁식사는 밥과 국이 66.4%, 국수 21.8%로 나타나 저녁식사에 국수의 이용이 높게 나타났다. 이는 조선음식은 밥, 국, 김치로 특징지워지나, 한족의 경우 밥을 먹지만 주식은 빵을 이용하고 있으므로 아침에도 빵과 죽을 이용하는 중국문화의 영향이 다소 반영된 것으로 사료되는데 도시에 사는 조선족은 주식으로 밥외에 밀가루 만두, 밀가루 국수와 같은 한족음식을 적당히 즐긴다고 보고되었다[7].

2) 중점두는 식사끼니에 관한 견해

표 6. 식사형태에 대한 견해 N(%)

	연 령		교육 정도			직장 유무		합계
	30대	40대 이상	중졸	고졸	대졸	있다	없다	
아침식사								
밥, 국	65(94.2)	78(97.5)	38(95.0)	76(97.4)	25(92.6)	122(95.3)	15(100.0)	143(96.0)
빵, 우유	4(5.8)	2(2.5)	2(5.0)	2(2.6)	2(7.4)	6(4.7)	0(0.0)	6(4.0)
죽	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
국수	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
떡국	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	NS		NS			NS		149(100.0)
점심식사								
밥, 국	61(89.7)	69(86.3)	35(89.7)	70(89.7)	22(81.5)	114(89.1)	11(78.6)	130(81.8)
빵, 우유	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
죽	0(0.0)	4(5.0)	1(2.6)	2(2.6)	1(3.7)	3(2.3)	1(7.1)	4(2.7)
국수	6(8.8)	7(8.8)	4(7.7)	5(6.4)	4(14.8)	10(7.8)	2(14.3)	13(8.8)
떡국	1(1.5)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.3)	0(0.0)	1(0.8)	0(0.0)	1(0.7)
	NS		NS			NS		149(100.0)
저녁식사								
밥, 국	42(60.9)	57(71.3)	26(65.0)	50(64.1)	21(77.8)	89(69.5)	7(46.7)	99(66.4)
빵, 우유	1(1.4)	1(1.3)	0(0.0)	1(1.3)	1(3.7)	2(1.6)	0(0.0)	2(1.3)
죽	5(7.2)	5(6.3)	0(0.0)	9(11.5)	1(3.7)	8(6.3)	0(0.0)	10(6.7)
국수	19(27.5)	13(16.3)	12(30.0)	16(20.5)	2(7.4)	25(19.5)	7(46.7)	32(21.8)
떡국	2(2.9)	4(5.0)	2(5.0)	2(2.6)	2(7.4)	4(3.1)	1(6.7)	6(4.0)
	NS		NS			NS		149(100.0)

NS: Not Significant

표 7. 중점두는 식사끼니에 관한 견해 N(%)

	연 령		교육 정도			직장 유무		합계
	30대	40대 이상	중졸	고졸	대졸	있다	없다	
아침	30(44.1)	33(41.3)	15(37.5)	35(45.5)	10(37.0)	53(41.7)	7(46.7)	63(42.6)
점심	11(16.2)	14(17.5)	8(20.0)	9(11.7)	7(25.9)	22(17.3)	3(20.0)	25(16.9)
저녁	19(27.9)	22(27.5)	12(30.0)	20(26.0)	9(33.3)	38(29.9)	3(20.0)	41(27.7)
특별히 없다	8(11.8)	11(13.8)	4(12.5)	13(16.9)	1(3.7)	14(11.0)	2(13.3)	19(12.6)
	NS		NS			NS		149(100.0)

NS: Not Significant

중점두는 식사끼니에 관한 결과를 표 7에 제시하였다. 아침에 중점을 두는 경우는 42.6%, 저녁은 27.7%이었으며 특별히 없는 경우도 12.5%로 나타났다. 이러한 결과는 한국 고유의 식생활이 아침을 중시하는 관념이 비교적 준수되고 있는 것으로, 국내의 경우 1992년 국민 식생활 의식구조 조사보고서에서 사회, 경제적 발전으로 인한 복잡한 현대사회에서 시간에 쫓겨서 또는 입맛이 없어서 아침을 결식하는 빈도가 증가하고 있어 중점두는 식사의 양상이 자연적으로 저녁에 치중되고 있는 것과 다소 차이를 보이고 있다[28,29].

3) 외식

가족 단위의 외식횟수 결과를 표 8에 집계하였다. 외식을 거의 하지 않는 경우가 31.5%, 1회/월 22.1%, 2~3회/월 20.8%로 나타났다. 국내의 경우 김[30]의 강원지역 농촌주부를 대상으로 한 연구에서 조사대상자들 중 외식을 안하는 경우는 30%, 1회/월 26%, 2~3회/월 18%라 보고하여 본 연구와 유사한 결과가 나타났다. 그러나 최근 국내에서는 외식산업의 급성장으로 외식의 빈도가 급격히 증가되고 있어[31] 조선족의 외식 빈도가 국내의 1/10이라는 보고[7]와 연변이 1960년대 초의 한

국을 연상시킨다는 보고[16]는 본 연구 결과와 다소 차이가 나타났는데 이는 본 조사가 도시에서 행해졌기 때문인 것으로 사료할 수 있겠다.

표 8. 가족의 외식횟수

	N(%)
1회 이상/1주	14(9.4)
2~3회/월	31(20.8)
1회/월	33(22.1)
1회/2~3월	23(15.4)
거의 하지 않는다	47(31.5)

표 9. 외식시 가장 많이 선택하는 음식

	N(%)
냉면	111(76.6)
개고기	62(42.8)
물만두	52(35.9)
개장국	43(29.7)
불고기	42(29.0)
국수류	38(26.2)
중국음식	32(22.1)
순대	27(18.6)
양고기	25(17.2)
닭곰탕	15(10.3)

표 10. 김치 및 장류의 제조방법 N(%)

	연 령		교육 정도			직장 유무		합계
	30대	40대 이상	중졸	고졸	대졸	있다	없다	
김치류								
집에서 담금	68(98.6)	78(97.5)	38(95.0)	78(100.0)	25(96.3)	125(97.7)	15(100.0)	140(97.9)
가끔 담금	1(1.4)	2(2.5)	2(5.0)	0(0.0)	1(3.7)	3(2.3)	0(0.0)	3(2.1)
담그지 않음	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	NS		NS			NS		143(100.0)
고추장								
집에서 담금	43(64.2)	56(71.8)	27(69.2)	49(65.3)	20(74.1)	85(68.5)	11(73.3)	96(69.1)
가끔 담금	20(29.9)	16(20.5)	9(23.1)	21(28.0)	5(18.5)	30(24.2)	3(20.0)	33(23.7)
담그지 않음	4(6.0)	6(7.7)	3(7.7)	5(7.6)	2(7.4)	9(7.3)	1(6.7)	10(7.2)
	NS		NS			NS		139(100.0)
된장, 간장								
집에서 담금	55(84.6)	73(92.4)	36(90.0)	66(90.4)	22(81.5)	108(87.8)	14(93.3)	122(88.4)
가끔 담금	6(9.2)	5(6.3)	4(10.0)	4(5.5)	3(11.1)	10(8.1)	1(6.7)	11(8.0)
담그지 않음	4(6.2)	1(1.3)	0(0.0)	3(4.1)	2(7.4)	5(4.1)	0(0.0)	5(3.6)
	NS		NS			NS		138(100.0)
쌈장								
집에서 담금	40(63.5)	61(78.2)	27(71.1)	52(72.2)	19(70.4)	86(71.1)	12(85.7)	98(72.6)
가끔 담금	16(25.4)	11(14.1)	9(23.7)#	16(22.2)#	1(3.7)	22(18.2)	2(14.3)	24(17.8)
담그지 않음	7(11.1)	6(7.7)	2(5.3)	4(5.6)	7(25.9)#	13(10.7)	0(0.0)	13(9.6)
	NS		df=4 χ^2=13.73964**			NS		135(100.0)
장아찌류								
집에서 담금	24(40.0)	23(34.3)	6(18.2)	34(50.0)#	7(29.2)	43(38.7)	2(16.7)	45(36.6)
가끔 담금	11(18.3)	14(20.9)	9(27.3)#	13(19.6)	3(12.5)	20(18.0)	4(33.3)	24(19.5)
담그지 않음	25(41.7)	30(44.8)	18(54.5)#	21(30.9)	14(58.3)#	48(43.2)	6(50.0)	54(43.9)
	NS		df=4 χ^2=12.83088*			NS		123(100.0)
젓갈류								
집에서 담금	7(13.0)	7(11.3)	2(6.7)	10(16.4)	2(8.7)	12(12.0)	2(16.7)	14(12.5)
가끔 담금	8(14.8)	15(24.2)	6(20.0)	12(19.7)	5(21.7)	21(21.0)	2(16.7)	23(20.5)
담그지 않음	39(72.2)	40(64.5)	22(73.3)	39(63.9)	16(69.6)	67(67.0)	8(66.7)	75(67.0)
	NS		NS			NS		112(100.0)

*p%0.05 **p%0.01NS: Not Significant

외식시 가장 많이 선택하는 음식을 표 9에 제시하였다. 조사대상자들이 외식시 가장 많이 선택하는 음식으로는 냉면(76.6%), 개고기(42.8%), 만두(35.9%), 개장국(29.7%), 불고기(29.0%), 국수류(26.2%), 중국음식(22.1%) 순으로 나타났다. 장[6]도 조사대상자들이 외식시 냉면, 중화요리, 볶음채, 불고기등을 외식시 많이 선택한다고 하여 본 연구와 유사한 결과를 나타냈다. 이는 중국에서는 조선음식이라 하면 일반적으로 국수(냉면), 불고기, 개고기로 인식하고 있으며[9], 도시에서는 조선족의 75%가 조선음식을 중국음식보다 좋아하고, 농촌지역에서는 88%가 조선음식을 좋아하고 있다는 보고와 일치한다[7]. 또한 조[12]는 조선족은 특히 냉면을 즐기므로 동북 지역의 모든 도시에는 냉면집이 성업중이라고 보고하였고, 조선족이 개고기를 선호한다는 사실은 몇몇 연구[7,10,12]에서도 보고되고 있으며, 장[6]도 조선족은 개고기를 돼지고기보다 더 선호하여 조사대상자의 92.9%가 개고기를 먹는다고 보고하였다.

4) 김치 및 장류의 제조방법

김치 및 장류의 제조방법에 대한 결과를 표 10에 제시하였다. 김치는 집에서 담그는 경우가 97.9%, 고추장은 69.1%, 된장, 간장은 88.4%, 쌈장은 72.6%로 나타나 대부분의 조선족들은 가정에서 김치 및 장류를 만들고 있음을 알 수 있었으나, 장아찌류나 젓갈류는 각각 36.6%, 12.5%만이 담그는 것으로 나타났다. 쌈장의 경우 중졸, 고졸이 가끔 담근다가 유의적 높게 나타났으며($p<0.01$), 장아찌류는 중졸과 대졸은 담그지 않는 경우가, 고졸은 집에서 담그는 경우가 유의적으로 높게 나타났다($p<0.05$). 장[6]의 연구에서, 김치를 집에서 담그는 경우는 98.6%, 고추장은 91.5%, 간장, 된장은 91.5%가 담근다고 보고하여 김치와 된장은 본 연구결과와 유사하나 고추장은 다소의 차이를 나타냈다. 조선족 음식은 매운맛과 짠맛이 특징이며, 도시의 경우 간장, 된장은 민족공장에서 생산하며, 농촌에서는 장을 자체 생산하며 토장을 만들어 먹는 가정이 많다고 보고되고 있다. 또한 조선족들은 배추김치, 깍두기, 영채김치(열무김치), 채지(무우채), 총각김치, 쑥갓김치, 갓김치, 물김치, 오이김치, 동치미, 짠지 등을 즐겨 담근다고 하였으며, 냉장고의 보급율이 낮아 김치 대신 야채볶음, 생채, 겉절이 등을 자주 이용하며, 김장도 대부분 하고 있다고 한다[7]. 국내의 경우 김[30]의 연구에서 조사대상자의 96.2%가 김치를 담그고 있다고 보고하였고 장류를 집에서 담그는 비율은 이 등[28]의 연구에서는 65.9%가 매년 집에서 장류를 담그고 있는 것으로 나타났으며 또 다른 연구[32]에서는 간장, 된장, 고추장은 집에서 담그는 경우가 각각 73.7%, 82.1%, 85.6%로 보고하고 있어, 조선족은 국내의 연구결과와 크게 상이하지 않음을 알 수 있었다.

IV. 결론 및 제언

중국 동북부 지역의 조선족은 반도의 다른 지역에서 이주해 왔기 때문에 민족 문화의 전승면에서 처음부터 어느 정도 차이를 가지고 있으며 또 새로운 거주지의 자연적, 사회적, 지역적 문화의 영향으로 인해 조선족 본래의 민족문화 역시 신문화 환경 속에서 발생해 온 여러가지 변화를 피할 수 없었다. 특히, 이 지역의 조선족들은 대부분 2, 3세대로 구성되어 있어 언어보존의 어려움과 조국관이 희박해지고 있다. 현지 주민 중 이미 3, 4세대들은 중국을 모국으로 생각하고 있으며, 한국이나 북한에 대한 정보 또한 매우 한정적이다. 이러한 상황하에서 조선족이 민족 고유의 정체감을 보존하는 데는 상당한 어려움이 따를 것으로 보이므로 본 연구는 중국 조선족의 식생활 변화의 양상을 파악하여 민족의 동질성을 이해하는데 도움이 되고자 시도되었다.

1. 연변지역 주부들의 학력수준은 고졸이 53.8%이었고 대졸도 18.6%로 나타났다. 이들 중 89.5%는 직장을 가지고 있는 것으로 나타났다.

2. 절기의 계승에 대해 94.6%가 계승되야 한다고 응답하였고 47.0%는 절기음식은 전통대로 전수되어야 한다고 응답하였으며 50.0%는 부분적으로 수정하여 전통음식을 계승시켜야 한다고 응답하여 절기 및 절기음식의 계승에 대해 긍정적인 평가가 나타났다. 또한 가정에서 전수되고 있는 음식은 김치, 찰떡, 장류, 시루떡의 순으로 나타났다.

3. 절기행사 및 음식에 대해 아는 정도에서 절기는 설날, 추석, 대보름, 동지, 섣달그믐, 단오의 순서로 잘 알고 있는 것으로 나타났으나 중양절, 유두일 삼짇날, 무오절에 대해서는 잘 모르고 있는 것으로 나타났다.

4. 절기 음식 중 가장 잘 알고 있는 음식으로는 냉면, 개장국, 시루떡, 오곡밥, 물만두, 팥죽, 떡국의 순으로 나타났으며, 평상시 가장 많이 이용하고 있는 음식은 냉면, 물만두, 개장국, 칼국수의 순으로 나타났다.

5. 김치 및 장류의 제조방법에서 김치는 97.9%, 된장, 간장은 88.4%, 쌈장은 72.6%, 고추장은 69.1%가 집에서 담고 있는 것으로 나타났다.

이상을 살펴 볼 때 연변지역은 조선족의 경우 자치주를 형성하여 집거하고 있으므로 이들의 음식 문화가 그들의 다른 문화와 마찬가지로 상당한 완벽성과 안정성을 갖고 있다고 하나 문화와 습속은 계속적인 변화를 거치므로 중국 조선족의 식생활도 서서히 변하고 있음을 알 수 있다. 식생활문화는 문화의 의미가 가지는 특성상 독립적으로 조사될 수 없는 것으로, 식생활문

화에 대한 변화는 역사적 전통 뿐 아니라 습속, 지역, 도시와 농촌, 집거와 산거, 생존하는 시대, 직업과 문화 등과 같은 여러가지 다른 상황에서의 문화의 차이 등 사회 전반적인 조사와 그것에 영향을 미치는 제 요인의 영향을 충분히 검토 분석하여야만 훌륭한 연구가 될 수 있을 것이다. 따라서 본 연구는 극히 제한된 수준의 조선족을 대상으로 부분적인 특성에 따른 식생활 양상의 추이를 파악하였는데, 앞으로는 사회문화적인 여러 특성을 배경으로 한 사회연구의 일부분으로 식생활문화의 연구가 진행되어야 할 것으로 사료된다.

참고문헌

1. Jerome, N.W. Diet and Acculturation. In: Nutritional Anthropology: Contemporary Approaches to Diet and Culture, Redgrave Pub. Co., New York, NY. 1980.
2. Harrison, G.G. Culture and Food Choices in Issues in Nutrition for the 1980s. Tobias, A.L. and Thompson, P.J. Wadworth Health Sciences Division, Monterey, California, 1980.
3. 이화여자대학교 식품영양학과, 식생활과 건강 p. 11. 1993.
4. 오세영. 생물학적, 문화적 측면에서 본 한국인의 식생활 행동: 지난 50여년을 중심으로. 한국식문화학회지 **8**: 373-380, 1993.
5. 윤서석. 민속과 절식. 한국민속학 10권 p. 169. 민속학회, 1977.
6. 장정옥. 연변 조선족 자치주지역 식문화양상에 관한 연구. 한국식문화학회지 **8**: 315-319, 1993.
7. 김웅렬. 동북 3성 조선족의 가족 구조: 중국 조선족 사회 연구 p. 89-108. 한국복지정책연구소 출판부, 1992.
8. 이효선. 조선족의 의식성향과 가치관: 중국 조선족 사회 연구 p. 193-214. 한국복지정책연구소 출판부, 1992.
9. 박경휘. 중국 조선족의 의식주 생활 풍습. 집문당, 1994.
10. 한상복, 권태환. 중국 연변의 조선족, 사회의 구조와 변화. 서울대학교 출판부, 1993.
11. 김웅렬. 연변 이민의 사회학적 고찰. 홍승루 편, 연변 조선족 자치연구. 고려대학교 아세아문제연구소, 1988.
12. 조영광. 중국의 식문화에 대한 보고. 한국식문화학회지 **8**: 169-185. 1993.
13. 김영모 편. 중국조선족 사회연구. 한국복지정책연구소 출판부, 1992.
14. 김종국. 중외 조선민족 이동론:중국 조선족 우월성 연구 p. 69-83. 집문당, 1995.
15. 강순화. 조선족 여성의 사회적 지위: 중국 조선족 사회 연구 p. 35-44. 한국복지정책연구소 출판부, 1992.
16. 송복. 연변 조선족의 직업과 계층구조-이동성과 변환성을 중심으로-: 중국 조선족 사회연구, p. 127-145. 한국복지정책연구소 출판부, 1992.
17. Chae-Jin Lee. China's Korean Minority. Westview Press, 1986.
18. ———. 연변 조선족 교육사. 연변인민 출판사, 1987.
19. 허청선. 조선족 교육의 발전과 현 상태: 중국 조선족 사회연구 p. 45-58. 한국복지정책연구소 출판부, 1992.
20. 강대기. 중국 삼성 조선족의 사회 문제: 중국 조선족 사회연구 p. 239-254. 한국복지정책연구소 출판부, 1992.
21. 김성호. 연변조선족의 월경 천입역사에 대한 선택조사 자료 분석. 미발표논문, 1991.
22. 윤은숙. 우리나라 명절음식의 인지도에 관한 연구. 한국조리과학회지 **11**: 140-144, 1995.
23. 강순화. 민족 문화의식에서 본 중국 조선족의 몇 가지 우월성: 중국 조선족 우월성 연구 p. 84-94. 집문당, 1995.
24. 도홍렬. 중국 소수민족 문제와 조선족 사회: 중국조선족 사회 연구 p. 165-191. 한국복지정책연구소 출판부, 1992.
25. 임양순. 우리나라 절식에 관한 연구. 한국식문화학회지 **1**: 361-370, 1986.
26. 김향희, 황춘선. 한국 절식의 시행 실태에 관한 지역별 비교 연구 -강릉, 대구, 대전, 전주 지역을 중심으로-. 한국식문화학회지 **6**: 155-173, 1991.
27. 윤숙경. 풍기지역 식문화 양상에 관한 연구. 한국식문화학회지 **8**: 21-42, 1993.
28. ———. 1992년 국민식생활 의식구조조사보고서. 식생활개선 범국민운동본부, 1992.
29. 문현경, 정해랑, 조은영, 최혜미. 1989년도 국민영양조사에 따른 한국인의 식사 양상. 한국식문화학회지 **7**: 271-279, 1992.
30. 김은실. 강원지역 농촌 주부들의 전통 식생활관리 현황에 관한 실태조사(1) -식생활에 대한 태도와 일반적 현황을 중심으로-. 한국조리과학회지 **11**: 342-350, 1995.
31. 모수미. 한국 외식문화의 발달과정. 한국 외식문화의 발달과정. 1994년도 한국식생활문화학회 춘계학술심포지움, 1994.
32. 이정주. 서울지역을 대상으로 한 식습관의 변화에 관한 연구. 중앙대학교 대학원 석사논문, 1985.