

연변지역 조선족의 식생활 문화와 한국 전통음식에 대한 인식

박 영 선* · 정 영 숙

대구대학교 생활과학대학 식품영양학과*

대구대학교 생활과학대학 소비자·가족학과

Perception of Housewives in Yanbian Area on Korean Traditional Food and Cultural Background

Young-Sun Park* and Young-Sook Chung

Dept. of Food and Nutrition, Taegu University*

Dept. of Consumer and Family Science, Taegu University

Abstract

The purpose of this study was to identify the dimensions and pattern types for the perception of Korean traditional food and to find the determinants of the pattern types, taking food cultural background into account. Data were factor and cluster analyzed, and the results revealed two different dimensions and pattern types. Descriptive statistics showed that perceptual pattern types, i.e., traditional-modern pattern and tradition-oriented pattern, are likely to vary depending on socio-demographic and cultural background of Korean traditional food in Korea. Similarities and differences in perceptual pattern types are discussed, and future implications for food and nutrition specialists and food marketers are provided.

Key words: Korean traditional food, traditional-modern pattern, tradition-oriented pattern, food cultural background, pattern types.

I. 서 론

한국의 전통음식 문화를 분류하면 절후(節候)에 따라 특별히 차려서 계절과 음식을 조화시키고 풍류를 즐기는 절식(節食), 시식(時食)이 있으며, 한 사람이 출생하여 生의 과정을 마칠 때까지 겪는 몇 고비의 과정을 의미 있게 하는 출산과 혼례, 상례와 제

례 등의 통과의례 음식과 전국이래 대대로 이어 내려온 궁중음식으로 나눌 수 있다. 대대로 내려오는 고유음식을 우리는 전통음식이라고 칭하고 있으나 조선족들은 중국이라는 특수지역에서 다른 민족을 익하며 그들과의 대비 속에서 생활하므로 횡적인 개념에서 우리의 전통음식을 그들은 일반적으로 민족음식이라고 일컫고 있다.

이와 같은 전통 식생활문화의 가치는 첫째, 생명

유지, 종족보존 및 건강증진을 위한 타당성과 합리성이 기본으로 되어 있으며 둘째, 오랜 생활역정의 체험을 통하여 수정·보완을 거듭한 것이므로 현대 과학이 검증할 수 있는 과학적 근거를 내포하고 있으며 셋째, 각 민족만이 갖는 개성이 있어 산업기술의 발달로 인한 기계화·대량화에서 초래되기 쉬운 문화의 획일성을 해소할 수 있으며 넷째, 각 민족들로 하여금 동질성·소속감·심리적 충족감을 갖게 하므로 문화유산으로 소중할 뿐 아니라 미래의 생활에서도 필요한 것이다.

중국 연변 거주 조선족은 지리적으로 중국 문화권에 속해 있으므로 다른 민족의 문화와 접촉하게 되지만 기본적으로 내려오는 전통적 풍습이나 관습은 그대로 전승되고 있으며 또한 타민족과 구별되는 특성¹⁾이 있는데 이를 살펴보면 첫째, 하루 세끼 식사하는 것을 원칙으로 삼으며, 둘째, 상차림의 풍습이 독특하며(반상, 손님상, 돌상, 잔칫상, 회갑상, 명절상, 연회상, 제삿상 등), 셋째, 아름답고 고상한 식사 예절을 가지며, 넷째, 배불리 양껏 먹는 전통적 풍습이 있으며, 다섯째, 취사작업은 전적으로 여성이 담당하여 남자는 바깥일을 맡아하고 부엌에 드나드는 것은 예외에 어긋나는 것으로 여기며, 여섯째, 민족적인 음식금기풍습을 갖는 등 우리 고유의 민족문화의 특성을 중국 조선족은 한국과 마찬가지로 아직은 그대로 간직하고 있음을 알 수 있다.

그런데 문화와 습속(習俗)은 모두 변화과정 속에 놓여 있기 때문에 정체되어 있거나 고정되어 변화가 없는 것은 아니다. 중국 조선족의 식생활은 전통적인 음식문화의 특성을 유지하면서 한족 음식문화의 영향을 많이 받고 있으며 한족도 마찬가지이므로 부동한 민족문화의 접촉은 상호 필연적으로 영향을 주게 되는 이중성을 띠게 된다. 그러나 현재 조선족은 이러한 이중적 음식문화생활 속에서도 대다수는 전통적 음식문화생활을 위주로 하고 있다²⁾.

연변은 지리적으로 중국 문화권에 속해 있으면서 생활방식 및 문화적 유산은 한민족(韓民族)에 그 뿌리를 두고 있는 조선족 자치주라는 특수지역이며 또한 정치·사회 및 사상적으로 북한에 더 밀착될 수밖에 없었던 연유로 개방화·서구화된 우리 사회와는 달리 폐쇄된 사회체계로 인해 기본적으로 한민족

고유의 전통적 풍습이나 관습이 외래문화의 영향을 덜 받은 채로 보존·계승되어 오고 있다고 전해진다. 식생활문화의 전통성은 거주지역의 이동에 따른 사회·문화적 배경의 변화와 본국에서는 시간이 지남에 따라 변해 버리거나 퇴적층으로 숨어 버린 것까지도 그대로 간직하고 있는 것을 해외 교포들의 식생활에서 관찰될 수 있는데, 중국의 55개 소수민족 중의 하나인 조선족의 식문화의 경우도 조선민족의 설명하고도 풍부한 특색을 바탕으로 중화민족(中華民族)의 식문화 속에서 독자적인 지위를 확보하고 있으며, 동북부 지역의 각 민족에게도 강력한 영향을 주었다. 따라서 한민족의 전통계승을 매우 소중히 여기는 민족성으로 보아 전통 식생활풍습과 관습이 잘 보존·계승되어 오고 있다.

본 연구에서는 거의 조사가 되어 있지 않는 중국 연변지역 조선족 주부를 대상으로 한국 전통음식에 대한 인식차원과 인식유형을 분석함으로써 이들 주부들이 한국 전통음식에 대한 인식구조가 동질적인지 이질적인지를 알아보고, 인식차원 및 유형에 따라 식생활 문화에 차이가 있는지를 분석하고자 한다. 이러한 연구는 민족의 동질성을 가장 잘 보여주는 민족생활풍습인 그들의 전통 식문화 양상의 실상을 알아보고 한국과 비교함으로써 민족공동체적 심성(心性)을 이해하는데 기여할 뿐 아니라 마케팅 차원에서 식품산업의 미래지향점을 제시할 수 있을 것으로 사료된다.

II. 연변의 지역적 특성

한민족인(韓民族人)의 중국으로의 이주(移住)연대는 정확히 알 수 없지만 근대적 이민은 1869년 함경북도 육진 지방에 대흉년이 들자 생계를 위해 간도지방으로 이주하면서 시작되었으며 그 이후 일제의 탄압을 피하기 위해 수많은 한인(韓人)들이 다시 중국 동북부 지역으로 건너감으로써 그 수가 급격히 증가하여 오늘에 이르게 되었다³⁾. 중국에서 유일한 한인 자치주인 연변 조선족 자치주는 길림성 남부에 위치하며 지리적으로 동경 127~131°, 북위 42~44° 사이에 있으며 동쪽은 러시아 연해주 하산지구와 이어져 있고 남쪽은 두만강을 사이에 두고 북한의 함경

북도와 마주 하며 서쪽은 길림성의 교하, 화순, 무송현 등과 접하고 북쪽은 흑룡강성의 동녕, 요녕녀, 오상, 해림현과 접하고 있다. 총면적은 4만 2천 7백 km^2 로 길림성의 $\frac{1}{4}$ 을 차지하고 있으며, 지형은 서쪽, 북쪽, 동쪽은 높고 동남쪽이 낮아 마치 말발굽 모양을 하고 있다.

중국 영역내 조선족의 인구는 2,097,902명(1990년 중국 제4차 인구조사 자료)으로 중국 55개 소수민족 중에서 12번째이며 주로 동북 3성(三省)에 1,794,740명(중국 조선족 총수의 97.1%)이 거주하고 있는데 길림성에 1,181,964명, 흑룡강성에 452,398명, 요녕성에 230,378명으로써 이는 동북 삼성 조선족의 각각 65.8%, 25.2%, 9.0%를 차지하고 있다. 또한 길림성내에서도 연변 조선족자치주에 821,479명(길림성 조선족 총수의 69.5%)이 살고 있다.

동북 3성 한인들의 특성⁴⁾을 살펴보면 첫째, 인구 분포상의 특성은 연변지역은 함경도, 요녕성은 평안도, 흑룡강성은 경상도와 전라도 출신이 대부분이다. 이와 같이 연변과 요녕성에 북한 출신이 많은 것은 초기 이주 한인들이 국경을 넘기 쉬웠기 때문이며, 흑룡강성에 남한 출신이 많은 것은 만주국 시대 강제 이주(개척농장)에 의하여 나타난 현상이다. 둘째, 거주상의 특성은 철로 변에 연하여 거주하는데 이는 개척농장이 철로 변을 따라 건설되었기 때문이며 또한 만주지방의 치안 혼란시절 철로로 이동하기 편리한 곳이기 때문이다. 또 하나는 평지에 거주하여 주로 벼농사를 한다는 것이며 또한 최근에는 상당히 빠른 속도로 이농현상이 일어나고 있는 점을 지적할 수 있다. 셋째, 인구학적 특성은 산아제한에서 소수 민족의 특혜에도 불구하고 다른 소수민족에 비해 인구비례가 감소(출산율 저하)하고 있는 것이다. 넷째, 교육수준이 높은 특색이 있다.

연변은 삼림자원, 수력자원, 광물자원, 토산물자원이 풍부하여 생산과 경제를 발전시킬 수 있는 훌륭한 자연조건을 가지고 있다. 임지면적이 347,15만 ha(전 자치주 면적의 81.3%)이며 1,500여종의 식물이 있는데 대부분 경제식물이다. 토양은 연변이 중온대에 속하고 여름철 강수가 집중되기 때문에 토양의 풍화과정과 부식과정이 촉진되어 비옥한 토양을 형성하고 있다.

농업은 선진적인 농업기술을 보급하여 급속히 발전하고 있는데 주요한 식량작물로는 벼, 옥수수, 콩 등이 있으며 특히 벼농사는 지금 전 자치주에서 ha 당 벼생산량이 5,000~7,500kg 정도이다. 과수로는 주로 사과배(사과와 배를 접붙인 것: 맛은 달고, 새콤하고, 물이 많으며 연변지역에서만 생산되는 특산 품임), 사과, 배, 해당, 살구 등을 재배하며 과수면적은 8,441ha이고 연간 총생산량은 48,711t인데 그 중 사과배 생산량이 과일 총생산량의 69.5%를 차지한다. 그 외 담배, 아마 및 독초가 생산되고 있다. 공업은 발전 중에 있으며 주요 공업으로는 체지공업, 방직, 채굴공업, 의약공업, 기계공업, 전자공업, 화학공업, 식료품 공업(양곡기름가공 및 육류가공, 연초제조, 통조림가공, 양주제조 등 1,000여종) 및 전력공업 등이다. 연변의 교통현황은 농공업과 관광업의 발전에 따라 자동차, 도로화물 수송량, 여객수송량도 그에 상응하는 발전을 하고 있으며 철로 노선은 장도선, 목도선, 조개선(조양천-개산둔), 조화선(조양천-화통) 등 4갈래의 노선이 있어 대외무역에 중요한 역할을 하고 있다. 또한 개혁과 개방 이후 연변지역의 관광업도 신속히 발전하여 1987년 연길 민항 개통을 시발점으로 지금은 연길시에서 심양과 북경, 연길에서 장춘에 이르는 두 갈래의 항선이 정기적으로 여객을 수송하고 있다^{5,6)}.

중국 조선족이 행하는 의례에는 일년을 기준으로 하는 세시의례와 일생을 주기로 하는 통과의례가 있는데, 세시의례는 음력을 기준으로 하고 있으며 설, 한식, 단오, 추석, 정월대보를 및 등지와 같은 전통적이고 사적인 민속명절과 춘절, 노동절, 아동절, 부녀절, 노인절, 건국일 등 공적인 축일이 있다. 통과의례는 관혼상제라 하여 관례, 혼례, 상례 그리고 재례가 행하여지고 있다.

III. 연구 방법

1. 조사대상 및 기간

조사대상은 중국 연변지역에 거주하는 조선족 주부를 대상으로 하여 1차 자료수집은 1993년 8월부터 1994년 12월에 걸쳐서 예비조사 및 설문지를 수정·보완하였으며, 2차 자료수집은 1995년 8월부터 1996

년 1월에 걸쳐 연변대학교 朝文學部 학생 10명에게 각각 설문지 20부씩 배당시켜서 조선족 주부 200명에게 설문지의 내용을 설명하고 배부한 다음 회수하는 방식으로 본 조사를 실시하였다.

2. 조사내용 및 분석방법

(1) 한국 전통음식에 대한 인식차원의 규명

한국 전통음식에 대한 인식차원의 규명은 인식요인간의 관계를 기초로 한다. 인식요인차원의 분석을 위해서는 공통요인분석(common factor analysis)을 사용했는데, 이는 연구의 목적이 요인들 사이의 잠정적인 차원을 규명하는 것일 때, 또 분산의 구조에 대한 사전 지식이 없을 때 적합하다. 요인분석은 여러 개의 변인들을 서로 관련이 있는 몇 개의 요인으로 집약하여 묶는 방법이다. 이 방법을 적용하면 변인들 간에 공통적인 요인 혹은 인자를 찾아내어 각 변인이 어느 정도 영향을 받고 있는지 그 정도를 산출하고 그리고 공통적인 구조의 특성이 무엇인지를 파악할 수 있다. 요인분석에 의해 묶인 공통적인 요인은 Cronbach's α 를 통해 신뢰도 검증을 거쳤다. 요인분석의 기본 모델은 아래와 같이 변수 X_i 의 값이 k 개의 공통요인 F 와 직교관계(orthogonal rotation)에 의해 설명된다.

$$X_i = a_{i1}F_1 + a_{i2}F_2 + \cdots + a_{ik}F_k + d_iU_i$$

여기서 a_{ik} 는 공통요인 F_k 에 대한 변수 X_i 의 부하값이고 d_i 는 특수요인 U_i 에 대한 부합값이다. 여기서 공통요인에 대한 변수의 요인부합값 제곱의 합은 공통분산비로서 변수 X_i 의 분산이 공통요인에 의해 설명될 수 있는 정도를 나타낸다. 본 연구에서 추출된 요인들을 베리맥스(VARIMAX) 방법으로 회전하였다.

(2) 한국 전통음식에 대한 인식유형의 규명

한국전통음식의 인식유형의 분석에는 군집분석(cluster analysis)이 적용되었다. 군집분석은 전체 주부들의 인식요인이 유사한 집단들로 묶는 방법이다. 만약 자료에 요인의 특성이 상이한 두 종류의 유형

이 있다면 두 개의 군집이 나타난다. 여기서 각 주부의 인식요인에서 차지하고 있는 위치에 따라 유사한 위치를 가진 주부끼리 묶기 위해 각 요인에 대한 주부의 인식점수를 기초로 하여 수행되었다. 인식점수의 동질성을 측정하는데는 유클리드 거리자승법(squared euclidean distance)이 사용되었고, 동질적인 주부를 묶는 방법으로는 워드법(Ward's method)이 적용되었으며, 군집수를 결정하는데는 묶임 계수(fusion coefficient)와 멘드로그램(dendrogram) 분석기법을 이용하여 실질적으로 자료에 몇 개의 인식유형이 존재하는지를 파악하였다.

IV. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성은 Table 1과 같다. 가장의 직업은 기술직(28.0%)과 공무원 및 교사(26.5%)가 다른 직업에 비해 상대적 분포가 높은 것으로 나타났다. 가계 월소득은 중국폐 501~800원 이하인 가구가 44.5%로 가장 높은 비율을 보였으며 801원 이상이 10.5%로 가장 낮게 나타났다. 주부의 직업 역시 기술 및 작업적이 22.0%로 가장 높았고 그 다음이 교사 및 공무원, 농업 등이 각각 19.5%를 차지하고 있었다. 전업주부는 14.0%를 차지하고 있고 자영업에 대한 비율도 10.5%로 비교적 높은 분포를 보였다. 주부의 월소득에 있어서 가장 높은 비율을 차지한 집단은 151~300원(인민폐, Yuan)이하로서 42.0%이며 이는 가장 낮은 집단인 501원 이상(11.5%)의 약 3.7배에 해당하였으며 150원 이하의 집단은 29.5%로서 301~500원 이하 집단의 1.7배이었다. 주부의 교육수준은 중학교 졸업과 고등학교 졸업이 동일하게 34.2%를 기록하였다.

주부들의 연령 분포를 살펴보면 39세 이하는 10.0%, 40~49세는 66.5%로 60세 이상의 약 15배이며 50~59세가 19.0%의 연령분포를 보였다. 동거하고 있는 가족 수는 4인이 41.4%로 5인 이상의 1.9배이며 3인이 27.8%를 차지하였다. 종교는 무종교가 93.6%로 대부분 종교를 가지지 않는 것으로 나타났는데, 이는 개방화가 된지 오래지 않고 실제로 그들과 대화를 해 보면 체제(體制)적으로 종교를 갖는 것을

Table 1. Characteristics of housewives in the sample
(N=200)

Variables	Categories	N ^a	%
Husband's occupation	Teacher & government workers	53	26.5
	Clerical workers	27	13.5
	Technical workers	56	28.0
	Self-employed	14	7.0
	Farm workers	41	20.5
Total family income (China Yuan)	Others	9	4.5
	Low than 300	34	17.0
	301~500	56	28.0
	501~800	89	44.5
	Higher than 801	21	10.5
Wife's occupation	Teacher & government workers	39	19.5
	Clerical workers	29	14.5
	Technical workers	44	22.0
	Self-employed	21	10.5
	Farm workers	39	19.5
Wife's income (China Yuan)	Housewives	28	14.0
	Low than 150	59	29.5
	151~300	84	42.0
	301~500	34	17.0
	Higher than 501	23	11.5
Education	Elementary school	15	7.5
	Junior high school	68	34.2
	High school	68	34.2
	More than high school	48	24.1
Age	Below 39	20	10.0
	40~49	133	66.5
	50~59	38	19.0
	Higher than 60	9	4.5
Family size	1~2	18	9.1
	3	55	27.8
	4	82	41.4
Religion	More than 5	43	21.7
	Have	12	6.4
Family type	Not have	176	93.6
	Nuclear family	154	77.4
Hometown	Extended family	45	22.6
	China	132	67.7
	North Korea	35	17.9
Years of marriage	South Korea	28	14.4
	Low than 10	18	9.0
	11~20	70	35.0
	21~30	87	43.5
	More than 31	25	12.5

^a Each total is less than 200 due to missing data.

달갑지 않게 생각한다고도 하였으며 앞으로 생각이 있음을 비추기도 했다. 가족의 형태는 학가족(77.4%)이 확대가족의 3배 정도를 기록하였다. 주부의 고향은 중국이 67.7%로 가장 높았으며 북한이 17.9%, 남한이 14.4%를 보였다. 결혼 경과년수는 21~30년이 43.5%로 10년 이하의 4.8배 정도, 11~20년은 35.0%로 31년 이상의 2.8배를 나타냈다.

2. 한국 전통음식에 대한 인식차원 및 유형

(1) 한국 전통음식의 인식차원

한국 전통음식에 대한 인식차원을 측정할 7개의 항목들을 중심으로 요인분석(principle component analysis)을 실행한 결과와 요인별 측정항목, 각 항목들의 회전(varimax rotation) 후 요인적재량 및 신뢰도 계수(Cronbach α) 등이 Table 2에 제시되어 있다. 분석에 포함된 항목들은 scree test 결과 2개의 요인으로 묶이는 것으로 나타났고 2개의 요인으로 설명되는 충분산은 54.87%인 것으로 파악되었다.

Table 2는 요인부하값이 0.40이상인 변수들을 중심으로 요약한 도표이다. 요인 1로 설명되는 분산은 29.53%로서 2개의 요인 중 상대적인 설명력이 다소

Table 2. Results of factor analysis :

Perceptual dimensions

Items	Factor 1	Factor 2
Perception of table arrangement for Korean traditional food	0.857	
Perception of Korean traditional food	0.816	
Assessment of comparing Korean traditional food with foreign food	0.494	
Perception of development for Korean traditional food		0.662
Perception of the impact of Korean traditional food on health		0.602
Need for development of Korean traditional food		0.581
Frequency of using Korean traditional food		0.463
Eigenvalue	2.16	1.13
% of Variance	29.53	25.34
Cronbach's α	0.63	0.51

Note : Items loading 0.4 or higher

Table 3. Results of analysis of variance

Items	MS	F
Perception of Korean traditional food	15,930	49.327***
Perception of table arrangement for Korean traditional food	27,305	62.782***
Assessment of comparing Korean traditional food with foreign food	14,131	43.163***
Perception of the impact of Korean traditional food on health	61,748	174.046***
Perception of development for Korean traditional food	2,234	7.646***
Need for development of Korean traditional food	2,846	6.624**
Frequency of using Korean traditional food	6,177	12.508***

p<0.01, *p<0.001.

높았다. 첫 번째 요인은 '전통성 인지' 차원으로 한국 전통음식에 대해 잘 알고 있고 반상, 들상, 회갑상, 제상 등 한국 전통 상차림에 대해서도 인지하는 경향이 있으며 외래음식과 비교하여 한국음식이 더 좋다고 인지하는 특성을 지니고 있었다. 두 번째 요인은 한국 전통음식에 대해 단순히 인지하는 수준을 넘어 한국 전통음식을 계승·발전시켜야 한다고 생각하고 있으며 한국 전통음식이 건강에 매우 좋은 영향을 미치고 있으므로 현대 식생활에 맞게 개발되어야 한다고 인지하고 있었다. 뿐만 아니라 한국 전통음식이 현대의 식생활에 맞게 개발된다면 많이 이용하겠다는 특성을 지니고 있는 요인이다. 따라서 이 요인은 '전통성-현대화 지향성'을 나타내는 차원이라는 것을 알 수 있다.

Table 3은 요인분석에 포함된 7개의 항목들에 대한 분산분석 결과로서 모두 유의미한 것으로 나타났다($p < 0.01 : p < 0.001$). 이러한 결과는 동 항목들이 한국 전통음식의 인식차원을 규명하는데 적합한 항목들이라는 점과 항목들이 서로 관련이 있는 몇 개의 요인으로 집약되어 공통적인 요인 혹은 인자로 구성된다는 것을 의미한다.

(2) 한국 전통음식의 인식유형

한국 전통음식의 인식유형을 파악하기 위해 군집

Table 4. Results of cluster analysis : Perceptual patterns

Items	Group	
	1	2
Perception of table arrangement for Korean traditional food	4	3
Perception of Korean traditional food	3	3
Assessment of comparing Korean traditional food with foreign food	4	4
Perception of development for Korean traditional food	3	3
Perception of the impact of Korean traditional food on health	4	3
Need for development of Korean traditional food	5	4
Frequency of using Korean traditional food	4	3
Number of cases	103	97

분석을 적용하였으며 군집분석은 2단계에 걸쳐 실시되었다. 첫 번째 단계에서는 dendrogram을 이용하여 실질적으로 자료에 몇 개의 인식패턴이 존재하고 있는지를 파악하였다. 즉 dendrogram을 이용하여 X축은 군집의 수를 나타내고 Y축은 fusion coefficient를 나타내는 그림을 그렸다. 이 그림에서 각 층별 간의 기울기 경사도에 따라서 cluster수를 파악하였다. 두 번째 단계에서는 euclidean distance 측도를 이용하여 dendrogram으로 파악된 cluster의 수를 지정해 준 뒤 quick cluster 분석을 실행하여 인식패턴의 유사성과 이질성을 파악하였다. 그 결과 자료에서 2종류의 cluster가 나타났으며, Table 4에 군집분석 결과가 제시되어 있다.

전체 200명의 주부들 중 52%가 cluster 1과 같은 인식유형을 보였고 나머지 48%는 cluster 2와 같은 유형을 지니는 것으로 나타났다. 항목별 분포를 살펴보면 한국 전통음식에 대한 인식, 외래음식과 비교한 한국음식의 좋은 점 등에 대해서는 집단간 차이 없이 인식수준이 유사한 것으로 나타났다. 반면 한국 전통상차림에 대한 인식이나 한국 전통음식이 건강에 미치는 영향, 한국 전통음식을 현대 식생활에 맞게 개발할 필요성, 개발될 음식에 대한 선호도 등에 대한 항목은 cluster 1에 속하는 주부들이 cluster 2에 속하는 주부보다 인식수준이 더 높은 것으로 파

악되어 유형간에 나타나는 인식적 차이를 뚜렷이 보여 주고 있다.

이상의 결과를 통해 요인분석에서 변인들간에 공통적인 요인 혹은 인자를 중심으로 구조화된 두 가지의 차원 즉 '전통성 인지차원'과 '전통성-현대화 지향차원'은 전체 주부들의 인식수준이 비슷한 집단들로 묶는 군집분석에서도 유사한 패턴을 형성하고 있어 일관성 있는 결과를 보여 준다는 것을 알 수 있다. 따라서 각 유형의 이름을 인식차원에서 명명된 것과 동일한 맥락에서 보고자 한다.

3. 한국 전통음식의 인식유형과 식생활 문화와의 관계

1) 인식유형별 인구통계학적 특성

인식유형별로 종교, 가족유형, 주부의 고향 및 직업 등과 같은 인구통계학적 특성을 살펴본 결과가 Table 5에 요약되어 있다. 종교의 유무에서는 두 집단 모두 88% 정도가 종교를 가지고 있지 않았으며 그 나머지 12%는 종교를 가지고 있는 것으로 파악되었

Table 5. Socio-demographic characteristics in each group

Variables	Group	
	Traditional modern pattern	Tradition recognized pattern
	% ^a (N=103) ^b	% ^a (N=97) ^b
Religion		
not have	88.3 (91)	87.6 (85)
have	11.7 (12)	12.4 (12)
Family type		
nuclear family	75.7 (78)	78.4 (76)
extended w. husband's family	19.4 (20)	20.6 (20)
extended w. wife's family	4.9 (5)	-
Hometown		
China	70.9 (73)	60.8 (59)
Korea (North & South)	28.2 (29)	35.1 (34)
Occupation		
teacher & government workers	20.4 (21)	18.6 (18)
clerical workers	10.7 (11)	18.6 (18)
technical workers	16.5 (17)	27.8 (27)
self-employed	12.6 (17)	8.2 (8)
farm workers	26.2 (27)	12.4 (12)
others	13.6 (14)	14.4 (14)
	M (SD)	M (SD)
Wife's income (China Yuan)	221.5 (206.7)	233.7 (258.5)
Education	3.8 (1.2)	3.8 (1.1)
Age (Years)	46.3 (8.1)	44.6 (7.3)
Family size	3.7 (1.1)	3.9 (1.1)
Years of marriage	22.3 (9.0)	20.7 (9.2)

^a Each total is less than 103 and 97 due to missing data.

^b Total may not equal 100% due to rounding.

다. 가족유형에서는 핵가족의 비율이 전통성-현대화 지향유형보다는 전통성 인지유형이 약간 더 높은 반면 확대가족의 비율은 전통성-현대화 지향유형이 상대적으로 더 높은 분포를 보였다. 주부의 고향에서 전통성-현대화 지향유형에 속하는 주부들의 28.2%가 한국인데 비해 전통성 인지유형에서는 동 비율이 35.1%로 나타나 전통성-현대화 지향유형보다 더 높은 분포를 나타내었다. 직업은 전통성-현대화 지향유형에서는 농업의 비율이 26.2%로 가장 높았고 전통성 인지유형에서는 기술직이 27.8%로 가장 높은 비율을 나타내었다.

주부의 평균 근로소득은 전통성 인지유형에 속하는 주부집단이 233.7원(중국 인민폐, China Yuan)인데 비해 전통성-현대화 지향유형에 속하는 주부집단은 221.5원으로 전통성 인지유형에 속하는 집단이 상대적으로 더 높은 것으로 나타났다. 그리고 표준편차 값도 전통성-현대화 지향유형(206.7원)보다 전통성 인지유형(258.5원)이 더 높게 나타나 집단내 분산정도를 반영해 주고 있다. 교육수준은 두 집단간에 차이를 보이지 않았다. 이러한 결과는 교육수준이 높고 낮음에 따라 전통음식에 대한 인식수준 및 유형에는 차이를 보이지 않는다는 것을 말해 준다. 연령은 전통성 인지유형(43.6세)보다는 전통성-현대화 지향유형(44.6세)이 조금 더 높은 경향을 보였고, 동거 가족수는 전통성-현대화 지향유형(3.7명)과 전통성 인지 유형(3.9명)이 비슷하였다. 결혼년수는 전통성-현대화 지향유형이 평균 22.3년이고 전통성 인지유형은 20.7년인 것으로 나타났는데 이러한 결과는 주부의 결혼년수가 길면 길수록 전통음식에 대한 인식이 전통성-현대화 지향유형 쪽으로 기울 확률이 더 크다는 것을 말해 준다.

2) 인식유형별 식생활 문화의 특성

인식유형별 식생활 문화의 특성(Table 6)을 살펴보면 다음과 같다. 한국 전통음식을 배우는데 있어서 누구의 영향을 가장 많이 받았는가에 대해서는 두 집단 모두 친정 어머니로부터 배웠다는 응답이 가장 많았다. 그러나 절대적 비율은 전통성 인지유형(57.7%)보다 전통성-현대화 지향유형(61.2%)이 더 높은 경향을 띠었다. 이러한 경향은 남편의 부모나

할머니로부터 배웠다는 응답에서도 같은 모습으로 나타나고 있다. 학교, 학원 및 책 등을 통해서 배웠다는 비율은 전통성-현대화 지향유형(10.7%)에서 보다는 전통성 인지유형(17.5%)에서 더 높은 것으로 나타났다. 한국 전통음식에 관심을 가지게 된 계기에 대해서는 두 집단 모두 여러 계기 중 가정교육이 가장 높은 비율을 차지하고 있는 것으로 나타났으나 비율 자체는 전통성-현대화 지향유형이 59.2%로 전통성 인지유형의 48.5%보다 더 높았다. 반면 취미나 관심(9.3 %)이 계기가 되었거나 책을 통해서 배웠다는 응답률(9.3%)은 전통성 인지유형이 더 높은 비율을 나타내고 있다.

한국 전통음식을 선호하는 이유는 전통성-현대화 지향유형에서는 맛이 좋아서라는 응답률이 48.5%로 가장 높은데 비해 전통성 인지유형은 맛에 익숙해서 좋아한다고 응답한 비율이 46.4%로 가장 높아 집단 간 차이를 보이고 있다. 영양이 좋아서이거나 조리방법이 특이해서 한국 전통음식을 선호한다는 응답률은 전통성 인지유형보다는 전통성-현대화 지향유형에서 다소 더 높게 나타났다. 명절과 행사시 외래음식에 비해 한국 전통음식을 이용한다는 비율은 전통성-현대화 지향유형에서 더 높았으며 외래음식과 한국 전통음식을 반반씩 이용한다는 비율은 전통성 인지유형에서 더 높은 비율은 나타내었으나 이를 두 번인간의 관계의 유의성은 $p=0.10$ 수준에 머무르는 것으로 파악되어 관계의 정도가 다소 약하다는 것을 알 수 있다. 식사 준비시 가족을 위해 고려하는 요인은 전통성-현대화 지향유형은 영양을 고려한다는 비율(47.6%)이 가장 높은데 비해 전통성 인지유형은 가족의 기호를 고려한다는 비율(39.2%)이 가장 높은 것으로 파악되었다. 그리고 가격을 고려하거나 맛을 중시한다는 응답률도 전통성-현대화 지향유형보다는 전통성 인지유형에서 더 높은 경향을 나타내었다.

한국 전통음식 중 자주 이용하는 음식을 집단별로 분석한 결과가 Table 7에 나타나 있다. 떡(찰떡, 송편, 증편, 시루떡 등)을 이용하는 비율은 전통성-현대화 지향유형이 75.7%로 전통성 인지유형의 68.0%보다 더 높았다. 그러나 약과의 이용비율은 오히려 전통성-현대화 지향유형(3.9%)보다 전통성 인지유형(4.1%)에서 다소 더 높은 경향을 보였으나 통계적

Table 6. Food culture tendencies in each group

Variables	Group		χ^2
	Traditional modern pattern	Tradition recognized pattern	
	% (N=103)	% (N=97)	
Personal impact on learning traditional food			
husband's grandmother	6.8 (7)	5.2 (5)	
husband's mother	21.4 (22)	19.6 (19)	9.5*
wife's mother	61.2 (63)	57.7 (56)	
others (school, book, etc.)	10.7 (11)	17.5 (17)	
Source of interests for traditional food			
taste & preferences	26.2 (27)	33.0 (32)	
family education	59.2 (61)	48.5 (47)	12.7**
book	7.8 (8)	9.3 (9)	
others	6.8 (7)	9.3 (9)	
Reason for preferring traditional food			
nutritional factor	9.7 (10)	7.2 (7)	
taste	48.5 (50)	41.2 (40)	8.7*
used to eat	35.0 (36)	46.4 (45)	
special way of cooking	6.8 (7)	5.2 (5)	
Preparing food for holidays			
Korean traditional food	35.9 (37)	19.6 (19)	
foreign food	0	3.1 (3)	4.7
half & half	64.1 (66)	77.3 (75)	
Considering factor in preparing food for family			
family preferences	35.0 (36)	39.2 (38)	
nutrition	47.6 (49)	37.1 (36)	10.5**
price	6.8 (7)	10.3 (10)	
health	6.8 (7)	4.1 (4)	
taste	3.9 (4)	9.3 (9)	

Note: Each total is less than 103 and 97 due to missing data.

*p < 0.05, **p < 0.01.

유의성은 없는 것으로 파악되었다. 약식의 이용비율은 전통성-현대화 지향유형이 56.3%인데 비해 전통성 인지유형은 63.9%로 전통성 인지유형에 속하는 집단이 8% 정도 더 많이 이용한다는 것을 알 수 있다. 반면에 석혜의 이용비율은 전통성-현대화 지향유형(20.4%)이 전통성 인지유형(14.4%)보다 더 높은 경향을 보였다. 이러한 결과는 한국 전통음식에 대한 인식유형별로 자주 이용하는 전통음식에 차이가 있다는 것을 말해 준다. 수정과와 화채, 강정 등의 이용비율은 모두 전통성 인지유형보다 전통성-현대화 지향유형이 더 높았다. 특히 강정은 전통성-현대화 지향유형의 이용비율이 23.3%인데 비해 전통성 인지유형이 8.2 %에 불과해 두 집단간 차이(15.1%)가

매우 크다는 것을 알 수 있다. 정과와 다식(깨다식, 밤다식, 송화다식, 콩다식 등)의 이용비율은 두 집단 간에 유의한 차이를 보이지 않고 유사한 분포를 나타내었다. 생강차를 비롯하여 엽차, 녹차, 구기자차, 모과차, 유자차 등과 같은 한국 차의 이용비율 역시 전통성-현대화 지향유형과 전통성 인지유형간에 통계적 유의성을 보이지 않아 인식유형에 관계없이 이용비율이 유사하다는 것을 알 수 있다.

V. 결론 및 제언

본 연구는 중국 문화권에 있으면서 자치주를 형성하고 있는 조선족 주부를 대상으로 전통음식에 관한

Table 7. Frequently used Korean traditional food in each group

Items	Group		Significance
	Traditional modern pattern % (N=103))	Tradition recognized pattern % (N=97))	
Ttok (rice cake)	75.7 (78)	68.0 (66)	***
Yakkwa (honey cake)	3.9 (4)	4.1 (4)	n.s.
Yakshik (sweet rice)	56.3 (58)	63.9 (62)	***
Shik'ye (sweet rice drink)	20.4 (21)	14.4 (14)	***
Wachae (fruits punch)	10.3 (10)	5.8 (6)	*
Gangjong (seasme, peanuts and pinenuts cake)	23.3 (24)	8.2 (8)	***
Chonggwaa (candied vegetable in syrup)	26.2 (27)	24.7 (24)	n.s.
Tashik (patterned savory cake)	19.4 (20)	19.6 (19)	n.s.
Cha (tea)	5.8 (6)	8.2 (8)	n.s.

n.s = not significant, *p<0.05, ***p<0.001.

인식차원 및 유형을 알아보고 유형별로 식생활 문화의 특성을 비교함으로써 조선족 주부들의 한국 전통 음식에 대한 인식구조에 대한 기초자료를 제공하고 민족공동체적 심성을 이해하는데 기여하고자 하였다. 분석결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 조선족 주부들이 가지는 한국 전통음식에 대한 인식차원 및 유형은 동질적인 특성을 지닌 것이 아니라 주부들의 인식요인의 특성에 따라 두 가지로 구조화된 이질적인 특성을 지닌 것으로 나타났다. 요인분석에서 파악된 '전통성 인지차원'과 '전통성-현대화 지향차원'은 주부들의 인식수준이 유사한 집단들로 묶는 군집분석에서도 같은 유형을 형성하고 있는 것으로 파악되었다. 전통성 인지차원 및 유형은 한국의 전통음식과 상차림 등에 대해 단순히 인지하고 있는 정도인데 비해 전통성-현대화 지향 차원 및 유형은 한국 전통음식이 건강에 좋다거나 외래음식과 비교해 더 우수하다고 생각할 뿐 아니라 전통음식을 계승·발전시켜야 하고 현대인의 식생활에 맞게 개발할 필요성이 있다고 인식하고 있는 것으로 나타났다. 유형별로 구분한 집단 수는 전통성 인지유형에 속한 주부들보다 전통성-현대화 지향유형에 속한 주부들의 수가 약간 더 많은 것으로 파악되었다.

둘째, 전통음식을 배우는데 있어서 영향을 받은 사람은 두 집단 모두 친정 어머니로부터 배웠다는 응답

률이 가장 높았다. 학교나 학원, 책 등을 통해서 배웠다는 비율은 전통성-현대화 지향유형보다는 전통성 인지유형에서 더 높았다. 전통음식에 대해 관심을 가지게 된 것은 두 집단 모두 가정교육이 가장 큰 영향을 미친 것으로 나타났으며 취미나 관심이 계기로 작용했거나 책을 통해서 배웠다는 응답은 전통성 인지유형에서 더 높은 비율을 나타내고 있다. 전통음식을 선호하는 이유는 전통성-현대화 지향유형은 맛이 좋아서라는 응답률이 가장 높은데 비해 전통성 인지유형은 맛에 익숙해서 좋아한다고 응답한 비율이 가장 높았다. 영양이 좋거나 독특한 조리방법으로 인해 전통음식을 선호한다는 응답률은 전통성-현대화 지향유형에서 상대적으로 더 높았다.

셋째, 명절이나 가족 행사가 있을 때 외래음식에 비해 전통음식을 이용한다는 응답률은 전통성 인지유형보다 전통성-현대화 지향유형에서 더 높았으며, 전통음식 중 자주 이용하는 음식에서 떡을 이용하는 비율은 전통성-현대화 지향유형이 전통성 인지유형보다 더 높았다. 약식의 이용비율은 전통성 인지유형이 더 높았고, 수정과와 화채, 강정, 전과 등의 이용비율은 전통성-현대화 지향유형이 더 높았다. 그러나 한국 전통 차의 이용비율은 전통성 인지유형이 더 높은 것으로 나타나 집단에 따라 이용하는 전통음식에 차이가 있다는 것을 말해 준다.

이상의 결론을 토대로 다음과 같은 제언을 하고자

한다. 중국 조선족의 경우, 한국 전통음식에 대한 인식차원 및 유형이 식생활 문화에 중요한 영향을 미치고 있으므로 중국에 한국 전통음식을 지속적으로 알리고 그 명맥을 유지하기 위해서는 무엇보다도 식품영양학자들이나 식품산업 관계자들이 조선족 주부들이 지닌 전통음식에 대한 인식차원 및 유형에 대해 이해해야 한다. 특히 본 연구에서 분석된 바와 같이 전통성·현대화 지향 유형적 인식체계를 가진 주부가 전체의 절반을 상회한다는 점과 이들 주부들의 근로소득이 높다는 점 그리고 한국 전통음식 중 떡과 약식을 선호하고 그 이용률이 높다는 점을 고려할 때 이들의 기호나 취향에 맞게 전통음식이 개발될 필요성이 있다는 것을 시사하고 있다.

현재 중국의 개혁·개방 및 산업화가 급속히 진행되고 있고, 여성의 사회진출, 소비의식의 변화, 학가족화 및 가정기능의 사회화에 따라 식생활이 서구화하여 전통음식을 접할 기회가 점차 희박해지고 있다. 는 점과 이와 더불어 중국 조선족의 식생활도 크게 변화하고 있다는 점을 감안한다면 본 연구에서 파악된 전통성·현대화 지향유형이 시사하는 바는 매우 시의성이 높다고 볼 수 있다. 그러므로 앞으로 전통식품이 지닌 고유성 및 전통성을 유지하면서 현대화·대중화·과학화하여 전통음식을 계승·발전시킬

과 아울러 중국의 다른 민족들에게도 더욱 넓은 범위로 우리의 고유음식을 확대시켜 나갈 수 있는 방안을 모색하는 것이 시급한 과제로 남아 있다.

VI. 참고문헌

- Shim, Hae Sook: *Community Naming and Population Distribution of China-Korean*, Seoul National University Press, 1994.
- Park, Kyung Whee: *Clothing, Food, and Housing Habit of China-Korean*, Jepmoondang, 1994.
- Yanbian Korean Popular Customs Institution: *Journal of Korean Popular Customs* (Vol. 1), Yanbian University Press, 1991.
- Lee, Kwang Gyu: *China-Korean-Anthropological Approach*, Ilchogak, 1994.
- Yoo, Chung Gaul and Shim, Hae Sook: *Bakdo Mountain and China-Korean*, Baksan Publication Company, 1993.
- Kwang, Jum Wha: *Yanbian Excursion Guide*, Yanbian University Press, 1992.