

광주와 전라남도의 음식문화 연구 (I)

- 일상식 -

김 경 애[†] · 정 난 희¹⁾ · 전 은 례²⁾

전남대학교 사범대학 가정교육과 · 동강대학 식품영양과¹⁾ · 성화대학 식품계열²⁾

Traditional Food Use of Frequency of Gwangju City and Chollanamdo Area

- In food everyday -

Kyung-Ae Kim[†] · Lan-Hee Jung¹⁾ · Eun-Ray Jeon²⁾

Dept. of Home Economics Education, Chonnam National University[†]

Dept. of Food and Nutrition, Dongkang College¹⁾

Dept. of Food Technology, Sunghwa College²⁾

Abstract

This study was investigated traditional food utilization actual conditions of Gwangju and Chollanamdo. Frequency of main meal rice plain white rice, boiled rice and cereals, bean-mixed rice, gruel Dakjuk, winter squash porridge, sesame porridge, noodles by noodles cut out with a kitchen knife, noodles with assorted mixtures, soup with dough flakes order frequency much have. Soup ate much beanpaste soup, soup cooked with dried radish leaves, seaweed soup, broth by pepper-pot soup, hot shredded beef soup, loach soup order. Pot stew soybean paste stew and kimchi stew, beef casserole bean curd beef casserole and small octopus beef casserole often eat. Kimchi ate much cabbage kimchi, radish kimchi, radish cube kimchi, dish of dried slices of radish by sesame leaf dish of dried slices of radish, pickled garlicks, Maneuljjong dish of dried slices of radish order. Salted sea foods that eat often were salted anchovies, tiny salted shrimps, Gejang order, and soy sauce were toenjang, korean hot pepper paste, bean-paste soup prepared with around fermented soy beans order, and laver fried kelp, tangle fried kelp, green perilla leaf fried kelp order to fried kelp, and it was bean sprouts, bracken herbs, fragrant edible wild aster herbs order to herbs. It is Ssukgatmuchim, squid debt saliva, Jabanmuchim's order that season, hard-boiled food is beef boiled in soy sauce, mackerel radish hard-boiled food, order of bean curd hard-boiled food, panbroiling ate often by order of Kimchi panbroiling, red pepper anchovy panbroiling, pork panbroiling. Steamed dish is egg steamed dish, fish steamed dish, steamed short-ribs order, fried fish egg speech, by Gimchijeon, Pajeon order, meat roasted with seasoning ate often by laver meat roasted with seasoning, hair-tail meat roasted with seasoning, mackerel meat roasted with seasoning order. Minced raw meat are small octopus raw that live, beef dish of minced raw beef, Hongeohoe order, rice cake is cake made from

glutinous rice, Seolgitteok, songpyon order, dessert ate often by fermented rice punch, cinnamon flavored persimmon punch, Kangjung order.

Key words : traditional food, food everyday, use of frequency

† Corresponding author : Department of Home Economics Education, Chonnam National University,
300 Yongbong-dong, Buk-gu, Gwangju, 500-757, Korea
Tel : 062-530-2523, Fax : 062-530-2529
E-mail : kimka@chonnam.ac.kr

1. 서론

인간의 식생활은 자연환경의 영향을 받으면서 생활권역별로 조금씩 다른 음식 문화가 형성되었다. 생활권역별로 형성된 음식 문화는 오늘날에 이르러 교통의 발달과 가공식품의 유통으로 많이 희석되었다고는 하지만 아직도 지역마다 특색 있는 음식 문화가 많이 남아 있다(윤숙경, 박미남 1999).

전라남도는 지리적으로 호남평야의 풍부한 곡식을 주된 곡물로 쓰고, 청정해역과 가깝게 접해 있는 입지 조건에 힘입어 다양한 해산물을 쉽게 얻을 수 있으며, 맑은 물과 울창한 삼림의 산악지대로부터 각종 산채 등도 많이 생산되어 다른 지방에 비하여 음식 재료의 종류도 많고 양도 많아 자연스럽게 음식이 다양하게 발달하게 되었다. 게다가 농업이 주업이었던 지역민들이 순박하고 인심도 후하여 다양한 음식들을 서로 주고받는 모임을 자주 갖게 되었고 결국 이러한 모임 등을 통하여 특유한 향토 음식이 발달하게 된 것이다. 전라남도 지방은 기후가 따뜻하여 음식의 변질을 방지할 목적으로 다른 지역의 음식에 비하여 짠맛이 강한 편이고 고춧가루 등도 많이 사용하여 매운 맛을 강하게 하는 등 자극성이 강한 음식들이 주로 발달한 것도 특징이다. 또한 해안지역을 중심으로 젓갈과 같은 해산물을 이용한 특이한 음식들도 여러 가지가 발달하게 되었다.

이처럼 음식 문화는 지역에 따라 그 특성을 달리하고 있으며 지역 특유의 토착성이 짙은 특별 음식은 그들의 일상식 상차림에서도 찾아볼 수 있다. 이러한 향토 음식에 관한 연구는 한국민속종합조사 보고서를

위시하여 여러 편의 보고가 있으나 이러한 문헌은 일정 지역의 몇 가지 음식을 대상으로 한 조사에 불과할 뿐 광주와 전라남도 음식 문화를 집중적으로 조사 분석한 연구는 거의 없는 실정이다. 따라서 광주와 전라남도 전통 음식문화를 체계화하기 위해 전통 음식 제조에 관여하고 있는 주부들을 대상으로 하여 일상음식을 중심으로 음식의 종류와 이용 빈도 등을 조사 분석하였다.

II. 연구방법

1. 조사 대상 및 기간

광주·전남지역의 전통 음식제조에 관여하고 있는 주부들을 대상으로 하여 2001년 3월 2일부터 9월 30일까지 총 300부의 설문지를 배포하여 내용이 부실한 것과 누락된 것을 제외한 209부를 본 연구의 최종 분석 자료로 사용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

조사내용은 다음과 같다. 1) 조사 대상자의 일반적 인 특성으로 연령, 학력, 가장의 직업, 가족 구성, 거주지역, 결혼 전·후의 고향, 월수입, 결혼지속연수, 종교, 출생순위, 며느리 순서, 종가여부에 관한 13항목, 2) 일상음식 이용 빈도에 대한 조사항목으로 전통 음식 중 총 226종류로 주식류 중 밥류(7), 죽류(6), 면류(6), 부식류 중 국류(15), 탕류(8), 찌개류(4), 전골류(4), 김치류(21), 장아찌류(15), 젓갈류(11), 장류(5), 무침류(11), 부각류(7), 나물류(26), 조림류(14),

볶음류(7), 찜류(5), 전유어류(14), 구이류(8), 회류(11), 편육(1), 떡류(11), 유밀과(5), 음청류(4)로 구성하였다. 이용 빈도는 자주 먹는다, 가끔 먹는다, 전혀 안 먹는다로 나누어 응답자가 해당 항목에 표시하도록 하였다.

수집된 자료는 SAS(Statistical Analysis System) Program을 이용하여 빈도와 백분율을 구하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 연령, 학력, 가장의 직업, 가족 구성, 거주지역, 결혼 전·후의 고향, 월수입, 결혼지속연수, 종교, 출생순위, 며느리 순서, 종가여부 등을 조사한 결과는 표 1과 같다.

Table 1. General item

Variable	Item	Frequency	%
Age	21-29	11	5.4
	30-39	37	18.1
	40-49	63	30.9
	50-59	63	30.9
	60-	30	14.7
Attainments in scholarship	Below middle school	43	21.5
	High school	81	40.5
	More university	76	38.0
Head of a family profession	Profession	58	35.8
	Public official	40	24.7
	Official	15	9.3
	Sale, service	25	15.4
	Production	19	11.7
	Etc.	5	3.1
	Family composition	A wedded pair who there is no children	5
Couple which lead support children		121	63.0
Couple which there is no support children		17	8.9
Single life		6	3.1
A large family(Direct line children and parents living together)		43	22.4
Residential district	City	160	79.6
	Farm village	41	20.4
The native place before marriage	Gwangju	48	32.0
	Chollanamdo	102	68.0
The native place after marriage	Gwangju	71	42.5
	Chollanamdo	96	57.5
Monthly income month	Less than one million won	26	13.7
	101 - 2 million wons	62	32.6
	201 - 3 million wons	55	28.9
	More than 3,010,000 wons	47	24.7
Marriage year's number	Below 10 years	31	16.0
	11-20	48	24.7
	21-30	57	29.4
	More than 31 years	58	29.9
Religion	Buddhism	60	31.4
	Christian	63	33.0
	Catholic	31	16.2
	No religion	37	19.4
Birth order	First daughter	83	41.3
	Second daughter	54	26.9
	Third daughter	44	21.8
	More than fourth	20	10.0
Daughter-in-law order	First daughter-in-law	85	44.5
	More than second	106	55.5
Whether or not main family	Yes	22	32.8
	No	45	67.2

본 조사에 참여한 대상자의 연령은 40, 50대가 61.8%로 주를 이루고 있으며, 학력은 고졸이 40.5%, 대졸 이상이 38.0%로 교육 수준이 높은 편이었다. 가장의 직업은 전문직이 35.8%였고, 가족 구성은 부양 자녀를 거느린 부부의 형태가 63.0%로 가장 많았다. 거주 지역은 광주가 79.6%, 전남이 20.4%이었으며, 결혼 전의 고향은 광주가 32%, 전남이 68.0%였으며, 결혼 후의 고향은 광주가 42.5%, 전남이 57.5%이었다. 월수입은 101~200만원이 32.6%, 201~300만원이 28.9%, 301만원 이상이 24.7%이었고, 결혼 지속년수는 10년 이하가 16.0%, 11~20년이 24.7%, 21~30년이 29.4%, 31년 이상이 29.9%이었다. 종교는 기독교가 33.0%, 불교가 31.4%, 카톨릭이 16.2%, 무 종교가 19.4%였으며, 출생순위는 맏딸이 41.3%, 둘째딸이 26.9%, 셋째딸이 21.8%, 넷째 이상이 10.0%였으며, 며느리 순서로는 맏며느리가 44.5%, 둘째 이상이 55.5%였다. 종가 여부는 32.8%가 종가 집인 것으로 나타났다.

2. 일상식의 이용 빈도

1) 주식류의 이용빈도

주식류의 이용 빈도는 표 2와 같이 밥류에서는 쌀밥 75.9%, 잡곡밥 33.8%, 콩밥 29.7%의 순으로 나타나 이효지와 최영진(1998)의 주식이 흰밥 위주라는 결과와 일치하였다. 죽류에서도 닭죽 15.2%, 호박죽 11.4%, 깨죽 5.5%순으로 나타나 이영남 등(1991)과 이효지와 최영진(1998)의 호박죽을 많이 먹었다는 결과와 일치함을 보였다. 면류에서는 칼국수 17.1%, 비빔국수 15.8%, 수제비 15.1%순이었다.

2) 국류의 이용빈도

국류의 이용 빈도는 표 3과 같이 국류에서는 된장국 83.9%, 시래기국 72.4%, 미역국 62.3%의 순으로 나타나 국을 많이 이용하고 있음을 알 수 있었으며, 이는 이영남 등(1991)의 된장국의 이용 빈도가 가장 높았다는 연구결과와 일치하는 경향이었으며, 이는 된

Table 2. Use of frequency in food everyday N(%)

Kind	Food	Eat often	Eat sometimes	Do not eat entirely
Bap (Rice)	Plain white rice	154(75.9)	40(19.7)	9(4.4)
	Boiled rice and cereals	67(33.8)	116(58.6)	15(7.6)
	Bean-mixed rice	58(29.7)	112(57.4)	25(12.8)
	Brown rice	46(23.7)	98(50.5)	50(25.8)
	Boiled barley	43(22.1)	118(60.5)	34(17.4)
	Boiled rice with assorted mixtures	40(20.3)	145(73.6)	12(6.1)
	Boiled millet	15(8.0)	76(40.4)	97(51.6)
Juk (Gruel)	Rooster gruel	30(15.2)	152(77.2)	15(7.6)
	Squash porridge	22(11.4)	153(81.9)	13(6.7)
	Sesame porridge	10(5.5)	106(57.9)	67(36.6)
	Abalone porridge	4(2.2)	89(49.4)	87(48.3)
	Janggukjuk	3(1.8)	36(21.8)	126(76.4)
	Rice gruel	3(1.7)	71(41.3)	98(57.0)
Myeon (Noodles)	Noodles cut out with a kitchen knife	34(17.1)	145(72.9)	20(10.1)
	Noodles with assorted mixtures	30(15.8)	129(67.9)	31(16.3)
	Soup with dough flakes	30(15.1)	145(72.9)	24(12.1)
	Cold buckwheat noodles	22(11.8)	133(71.1)	32(17.1)
	Beans noodles	22(11.5)	145(75.9)	24(12.6)
	Noodles soup flavored with soy sauce	13(7.3)	115(64.2)	51(28.5)

Table 3. Use of frequency of soup kind

N(%)

Kind	Food	Eat often	Eat sometimes	Do not eat entirely
Guk (Soup)	Beanpaste soup	172(83.9)	29(14.1)	4(2.0)
	Soup cooked with dried radish leaves	144(72.4)	46(23.1)	9(4.5)
	Seaweed soup	127(62.3)	74(36.3)	3(1.5)
	Bean-sprout soup	94(48.0)	96(49.0)	6(3.1)
	Radish beef soup	82(42.5)	94(48.7)	17(8.8)
	Soup prepared with fermented soybeans	57(28.9)	108(54.8)	32(16.2)
	Pickpurse soup	43(22.3)	127(65.8)	23(11.9)
	Ethmoid thick beef soup	32(16.3)	150(76.5)	14(7.1)
	Sun barley soup	30(15.7)	117(61.3)	44(23.0)
	Taro soup	22(11.3)	122(62.6)	51(26.2)
	Mesaengyi soup	20(10.5)	90(47.4)	80(42.1)
	Butterbur trunk soup	13(6.9)	97(51.6)	78(41.5)
	Small octopus glossed cloth soup	11(5.8)	127(66.5)	53(27.7)
	Squid soup	10(5.3)	102(54.5)	75(40.1)
Ox-blood soup	5(2.7)	81(43.1)	102(54.3)	
Tang (Soup kind)	Pepper-pot soup	73(36.1)	119(58.9)	10(5.0)
	Hot shredded beef soup	22(11.5)	133(69.6)	36(18.8)
	Loach soup	17(8.6)	144(72.7)	37(18.7)
	Crucible soup	7(3.8)	65(35.7)	110(60.4)
	Duck soup	5(2.7)	80(42.8)	102(54.5)
	Internal organs soup	3(1.6)	74(40.7)	105(57.7)
	Suckling pig soup	2(1.1)	13(7.0)	170(91.9)
	Mixture of chicken and carp soup	0(0.0)	25(13.4)	162(86.6)
Jjigae (Pot stew)	Soybean paste stew	163(79.1)	37(18.0)	6(2.9)
	Kimchi stew	149(72.7)	53(25.9)	3(1.5)
	Frozen pollack pot stew	94(46.3)	102(50.2)	7(3.4)
	Marine products pot stew	52(26.1)	134(67.3)	13(6.5)
Jeongol (Beef casseroles)	Bean curd beef casserole	42(21.1)	127(63.8)	30(15.1)
	Small octopus beef casserole	12(6.2)	142(72.8)	41(21.0)
	Small intestine of a cow beef casserole	6(3.2)	85(45.2)	97(51.6)
	Brass chafing dish	2(1.1)	43(23.1)	141(75.8)

장국을 찬의 종류가 넉넉하지 못할 때 일상식에 많이 이용한다는 생각이 우리 식생활에 깊이 토착화되어 있는 것 때문에 사료된다. 반면에 선지국 2.7%, 오징어국 5.3%, 낙지 연포탕 5.8%로 국류 중 가장 낮게 나타났다. 탕류에서는 매운탕 36.1%, 육개장 11.5%, 추어탕 8.6%순으로 매운탕을 가장 많이 이용하고 있음을 알 수 있었고, 용봉탕은 전혀 이용하지 않았으며, 애저탕 1.1%, 내장탕 1.6%로 나타나 향토 음식으로 알려진 용봉탕이나 애저탕을 이용하지 않고

있음을 알 수 있었다. 찌개류에서는 된장찌개 79.1%, 김치찌개 72.7%로 높게 나타났고, 전골류는 두부전골 21.1%, 낙지전골 6.2%로 높게 나타나 자주 먹고 있음을 알 수 있었다.

3) 김치류의 이용빈도

김치류의 이용 빈도는 표 4와 같이 통배추김치 72.6%, 열무김치 53.8%, 깍두기 52.7%의 순으로 나타나 김치류 중 자주 먹는 김치임을 알 수 있었으며,

이는 한경선과 윤서석(1987)의 조사에서 식사에 꼭 필요하다고 생각되는 반찬 중 김치가 가장 높게 나타났다. 한편에 향토적인 죽순김치 1.6%, 반지 7.1%,

필요도가 높았다는 결과에서와 같이 우리 나라 사람들은 김치를 중요한 부식으로 생각하는 것으로 사료된다. 반면에 향토적인 죽순김치 1.6%, 반지 7.1%,

Table 4. Use of frequency of Kimchis N(%)

Kind	Food	Eat often	Eat sometimes	Do not eat entirely
Kimchis (Kimchis)	Cabbage kimchi	146(72.6)	43(21.4)	12(6.0)
	Young radish kimchi	107(53.8)	83(41.7)	9(4.5)
	Radish cube kimchi	106(52.7)	85(42.3)	10(5.0)
	Young radish water Kimchi	97(48.7)	86(43.2)	16(8.0)
	Pickled young radishes	96(47.8)	97(48.3)	8(4.0)
	Watery radish Kimchi	91(46.0)	97(49.0)	10(5.1)
	Sesame leaf Kimchi	76(37.3)	117(57.4)	11(5.4)
	Mustard leaf Kimchi	71(35.5)	116(58.0)	13(6.5)
	Kimchi made with winter-grown cabbage	63(31.5)	103(51.5)	34(17.0)
	Welsh onion Kimchi	55(27.5)	128(64.0)	17(8.5)
	White Kimchis	40(20.20)	127(64.1)	31(15.7)
	Bean sprouts soup prepared cold	36(18.6)	117(60.3)	41(21.1)
	Cucumber soup prepared cold	36(18.1)	142(71.4)	21(10.6)
	Bathing soup prepared cold	34(17.5)	137(70.6)	23(11.9)
	Stuffed cucumber kimchi	29(14.6)	148(74.4)	22(11.1)
	Lettuce Kimchi	21(10.5)	125(62.5)	54(27.0)
	Red pepper leaf Kimchi	18(9.3)	108(55.7)	68(35.1)
	Kimchi wrapped in a large cabbage leaf like a bundle	16(8.3)	98(50.8)	79(40.9)
	Sweet potato trunk Kimchi	14(7.1)	102(52.0)	80(40.8)
	Banji	13(7.1)	50(27.5)	119(65.4)
Bamboo shoots Kimchi	3(1.6)	46(24.5)	139(73.9)	
Jangajji (Dish of dried slices of radishes)	Sesame leaf dish of dried slices of radish	79(39.3)	111(55.2)	11(5.5)
	Pickled garlicks	47(23.5)	137(68.5)	16(8.0)
	Garlic trunk dish of dried slices of radish	43(21.6)	135(67.8)	21(10.6)
	Red pepper dish of dried slices of radish	33(16.8)	118(60.2)	45(23.0)
	Red pepper leaf dish of dried slices of radish	29(14.6)	115(58.1)	54(27.3)
	Unripe pepper dish of dried slices of radish	24(12.3)	104(53.3)	67(34.4)
	Radish dish of dried slices of radish	23(11.5)	137(68.5)	40(20.0)
	Codonopsis lanceolata dish of dried slices of radish	18(9.1)	118(59.6)	62(31.3)
	Kimchi prepared for the winter radish dish of dried slices of radish	17(8.9)	93(48.7)	81(42.4)
	Onion dish of dried slices of radish	14(7.0)	107(53.8)	78(39.2)
Jangajji (Dish of dried slices of radishes)	Broad bellflower dish of dried slices of radish	12(6.3)	90(47.1)	89(46.6)
	Season dried radish slice	9(4.5)	131(66.2)	58(29.3)
	Radish salted anchovies dish of dried slices of radish	8(4.2)	63(32.8)	121(63.0)
	Persimmon dish of dried slices of radish	5(2.6)	80(41.5)	108(56.0)
	Watermelon inner layer of skin dish of dried slices of radish	2(1.1)	27(14.3)	160(84.7)

고구마순 김치 7.1%로 가장 낮게 나타났다. 장아찌류에서는 갯잎장아찌 39.3%, 마늘장아찌 23.5%, 마늘종 장아찌 21.6%순으로 나타나 이는 이효지의 최영진(1998)의 무말랭이, 고춧잎, 갯잎, 마늘장아찌 등을

자주 이용한다는 연구결과와 유사한 경향이었다. 수박 속껍질장아찌 1.1%, 감 장아찌 2.6%, 무멸치젓 장아찌 4.2%로 낮게 나타났다.

Table 5. Use of frequency of Salt-fermented and Soy sauce N(%)

Kind	Food	Eat often	Eat sometimes	Do not eat entirely
Jeotgal (Salt-fermented)	Anchovy salt-fermented	93(46.0)	87(43.1)	22(10.9)
	Shrimp salt-fermented	71(35.0)	117(57.6)	15(7.4)
	Crab salt-fermented	60(30.5)	118(59.9)	19(9.6)
	Toha salt-fermented	51(25.8)	124(62.6)	23(11.6)
	Oyster salt-fermented	44(22.1)	118(59.3)	37(18.6)
	Clam salt-fermented	29(15.0)	113(58.5)	51(26.4)
	Hair-tail salt-fermented	28(14.1)	107(53.8)	64(32.2)
	Gorok salt-fermented	24(12.6)	97(51.1)	69(36.3)
	Gizzard shad salt-fermented	23(11.6)	85(42.9)	90(45.5)
	Sword fish salt-fermented	13(6.8)	96(50.0)	83(43.2)
	Trout salt-fermented	6(3.1)	94(48.2)	95(48.7)
Jang (Jang)	Soybean paste	188(90.8)	16(7.7)	3(1.4)
	Ko Ch'u Jang	177(86.8)	24(11.8)	3(1.5)
	Fermented soybeans	87(43.3)	89(44.3)	25(12.4)
	Jipjang	41(21.0)	72(36.9)	82(42.1)
	Dambukjang	8(4.3)	44(23.8)	133(71.9)

4) 젓갈, 장류의 이용 빈도

젓갈류의 이용 빈도는 표 5와 같이 멸치젓 46.0%, 새우젓 35.0%, 게장 30.5%의 순으로 나타났으며, 송어젓 3.1%, 황살이젓 6.8%, 전어속젓 11.6%로 낮게 나타났다. 장류에서는 된장 90.8%, 고추장 86.8%, 청국장 43.3%순으로 나타나 거의 모든 가정에서 메주를 직접 띄워서 정월이나 2월장으로 담고 있었다는 이효지와 최영진(1998)의 연구결과와 일치하였다. 담북장은 4.3%로 이용 빈도가 가장 낮았다.

5) 자반류의 이용 빈도

자반류의 이용 빈도는 표 6과 같이 무침류에서는 오징어채무침 19.1%, 자반무침 18.6%순이었고, 부각류에서는 김부각 29.9%, 다시마부각 7.7%, 들갯잎부각 6.2%의 순으로 나타나 부각류 중 김부각이 가장 높았고, 국화잎부각과 메뚜기 부각은 이용하지 않았으

며, 가죽잎 부각도 1.0%로 낮게 나타나 거의 이용하지 않음을 알 수 있었다.

6) 나물류의 이용 빈도

나물류의 이용 빈도는 표 7과 같이 콩나물 55.4%, 숙주나물 41.2%, 고사리나물 38.3%의 순으로 나타나 콩나물, 숙주나물 등은 자주 먹는 숙채임을 알 수 있었으며, 비름나물과 질경이나물 1.0%, 자운영나물 1.5%로 낮게 나타났다.

7) 조림, 볶음, 찜류의 이용 빈도

조림류의 이용 빈도는 표 8과 같이 쇠고기장조림 31.0%, 고등어무조림 30.2%, 두부조림 22.8%의 순으로 나타났고, 붕어조림 5.6%, 민물새우조림 5.7%, 무황살이 조림 7.9%로 낮게 나타났다. 볶음류에서는 김치볶음 51.5%, 고추멸치볶음 44.3%, 돼지고기볶음 43.1%

Table 6. Use of frequency of Ja Ban

N(%)

Kind	Food	Eat often	Eat sometimes	Do not eat entirely
Muchim (Season)	Season squid yet	37(19.1)	135(69.6)	22(11.3)
	Season Ja Ban	37(18.6)	130(65.3)	32(16.1)
	Season ark shell	36(20.2)	135(67.5)	29(14.5)
	Season broad bellflower	35(17.7)	133(67.2)	30(15.2)
	Green laver vegetables dressed with vinegar	32(16.1)	132(66.3)	35(17.6)
	Season bathing trunk	30(15.1)	138(69.3)	31(15.6)
	Season dried pollack alveolus	25(12.8)	133(68.2)	37(19.0)
	Bamboo shoots vegetables dressed with vinegar	22(11.3)	116(59.8)	56(28.9)
	Season Singgeonji radish	21(10.8)	108(55.4)	66(33.8)
	Ssukbujaeng seasons	20(10.2)	84(42.6)	93(47.2)
	Season garlic bamboo	17(8.8)	112(57.7)	65(33.5)
Bugak (Fried kelp)	Laver fried kelp	60(29.9)	114(56.7)	27(13.4)
	Tangle fried kelp	15(7.7)	92(47.2)	88(45.1)
	Green perilla leaf fried kelp	12(6.2)	78(40.0)	105(53.8)
	Green perilla cluster fried kelp	5(2.6)	50(26.2)	136(71.2)
	Ga Juk leaf fried kelp	2(1.0)	45(23.2)	147(75.8)
	Chrysanthemum leaf fried kelp	0(0.0)	18(9.5)	171(90.5)
	Grasshopper fried kelp	0(0.0)	3(1.6)	183(98.4)

Table 7. Use of frequency of Herbs

N(%)

Kind	Food	Eat often	Eat sometimes	Do not eat entirely
Namul (Herbs)	Bean sprouts	113(55.4)	85(41.7)	6(2.9)
	Green-bean sprouts	82(41.2)	103(51.8)	14(7.0)
	Bracken herbs	79(38.3)	117(56.8)	10(4.9)
	Fragrant edible wild aster herbs	66(32.7)	122(60.4)	14(6.9)
	Mixed dish of vegetables and beef	57(28.6)	135(67.8)	7(3.5)
	Radish herbs	48(23.5)	139(68.1)	17(8.3)
	Eggplant herbs	44(21.9)	133(66.2)	24(11.9)
	Pickpurse herbs	43(21.3)	140(69.3)	19(9.4)
	Hot from the pot Chinese cabbage herbs	41(20.3)	140(69.3)	21(10.4)
	Season Ssukgat	40(20.0)	129(64.5)	31(15.5)
	Fatsia shoots net herbs	38(19.0)	115(57.5)	47(23.5)
	Taro net herbs	37(18.3)	141(69.8)	24(11.9)
	Butterbur net herbs	35(17.8)	119(60.4)	43(21.8)
	Wild rocambole herbs	33(16.5)	135(67.5)	32(16.0)

Table 7. 이어서

N(%)

Kind	Food	Eat often	Eat sometimes	Do not eat entirely
Namul (Herbs)	Ssukgat herbs	31(15.5)	117(58.5)	52(26.0)
	Bamboo shoots herbs	20(10.0)	143(71.1)	38(18.9)
	Bundle of laver herbs	18(9.2)	125(63.8)	53(27.0)
	Sedum herbs	16(8.0)	111(55.8)	72(36.2)
	Tangpyungchae	12(6.1)	122(62.2)	62(31.6)
	White gourd shaving herbs	10(5.1)	99(50.5)	87(44.4)
	Mine sectioned lacquer ware serving plate	6(3.1)	98(50.5)	90(46.4)
	Sowthistle herbs	6(3.1)	85(43.6)	104(53.3)
	Season yellowish overripe cucumbers	5(2.7)	45(24.3)	135(73.0)
	Milk vetch herbsees	3(1.5)	60(30.9)	131(67.5)
	Amaranthus herbs	2(1.0)	67(35.1)	122(63.9)
	Plantain herbs	2(1.0)	34(17.6)	157(81.3)

Table 8. Use of frequency Hard-boiled food, Panbroiling and Steamed dish

N(%)

Kind	Food	Eat often	Eat sometimes	Do not eat entirely
Jorim (Hard-boiled food)	Beef beef boiled in soy sauce	62(31.0)	128(64.0)	10(5.0)
	Mackerel radish hard-boiled food	61(30.2)	122(60.4)	19(9.4)
	Bean curd hard-boiled food	45(22.8)	128(65.0)	24(12.2)
	Egg beef boiled in soy sauce	42(21.0)	126(63.0)	32(16.0)
	Potato hard-boiled food	32(16.3)	147(75.0)	17(8.7)
	Mackerel hard-boiled food	29(14.7)	104(52.8)	64(32.5)
	Dried alaska pollock hard-boiled food	29(14.6)	134(67.7)	35(17.7)
	Radish piece hard-boiled food	28(14.5)	72(37.3)	93(48.2)
	Dried radish leaves hard-boiled food	26(13.4)	75(38.7)	93(47.9)
	Pumpkin hard-boiled food	21(10.8)	129(66.2)	45(23.1)
	Lotus root hard-boiled food	16(8.1)	124(62.6)	58(29.3)
	Radish Sword fish hard-boiled food	15(7.9)	77(40.5)	98(51.6)
	Toha hard-boiled food	11(5.7)	61(31.6)	121(62.7)
	Crucian carp hard-boiled food	11(5.6)	78(39.6)	108(54.8)
Bokeum (Panbroiling)	Kimchi panbroiling	104(51.5)	91(45.0)	7(3.5)
	Red pepper anchovy panbroiling	90(44.3)	105(51.7)	8(3.9)
	Pork panbroiling	87(43.1)	103(51.0)	12(5.9)
	Potato shaft panbroiling	66(33.0)	126(63.0)	8(4.0)
	Beef mushroom panbroiling	55(27.2)	138(68.3)	9(4.5)
	Chopped roast chicken	42(20.9)	137(68.2)	22(10.9)
	Beef pumpkin panbroiling	24(12.4)	116(59.8)	54(27.8)
Jjim (Steamed dish)	Egg steamed dish	93(46.5)	96(48.0)	11(5.5)
	Fish steamed dish	64(31.8)	121(60.2)	16(8.0)
	Steamed short-ribs	36(17.9)	156(77.6)	9(4.5)
	Stewed chicken	33(16.8)	139(70.6)	25(12.7)
	Hongeojjim	10(5.2)	110(57.0)	73(37.8)

의 순으로 자주 먹는 볶음 종류임을 알 수 있었으며, 쇠고기호박볶음은 12.4%로 가장 낮게 나타났다. 찜류에서는 달걀찜 46.5%, 생선찜 31.8%, 갈비찜 17.9%의 순으로 나타났으며, 이는 황혜선과 손경희(1988)의 조사에

서 전남 38.5%, 서울 37.8%로 갈비찜의 선호도가 높았다는 결과와 유사한 경향이였다. 홍어찜은 5.2%로 가장 낮게 나타나 거의 먹고 있지 않음을 알 수 있었다.

Table 9. Use of frequency of Fried food and Meat roasted with seasoning N(%)

Kind	Food	Eat often	Eat sometimes	Do not eat entirely
Jeon (Fried food)	Egg roll	67(33.7)	113(56.8)	19(9.5)
	Gimchijeon	67(33.5)	117(58.5)	16(8.0)
	Pajeon	54(27.1)	132(66.3)	13(6.5)
	Potatojeon	39(20.2)	122(63.2)	32(16.6)
	Pan-fried squash slices	37(18.4)	145(72.1)	19(9.5)
	Pan-fried fish fillet	33(16.5)	155(77.5)	12(6.0)
	Beefjeon	31(15.7)	142(71.7)	25(12.6)
	Sesame leaf jeon	31(15.5)	143(71.5)	26(13.0)
	Pyogojeon	29(14.5)	148(74.0)	23(11.5)
	Sweet potato jeon	21(10.8)	109(55.9)	65(33.3)
	Bangatip jeon	21(10.7)	81(41.1)	95(48.2)
	Modeum jeon	18(9.6)	119(63.3)	51(27.1)
	Soybean paste jeon	14(7.3)	61(31.8)	117(60.9)
	Mung beans jeon	11(5.7)	132(68.0)	51(26.3)
Gui (Meat roasted with seasoning)	Gimgui	150(74.6)	47(23.4)	4(2.0)
	Hair-tail meat roasted with seasoning	109(53.4)	89(43.6)	6(2.9)
	Mackerel meat roasted with seasoning	108(53.2)	84(41.4)	11(5.4)
	Dried corbina fish meat roasted with seasoning	102(50.7)	91(45.3)	8(4.0)
	Mackerel pike meat roasted with seasoning	49(24.3)	118(58.4)	35(17.3)
	Gizzard shad meat roasted with seasoning	48(24.1)	116(58.3)	35(17.6)
	Roasted ribs	30(15.2)	151(76.3)	17(8.6)
	Neobiangui	16(8.6)	90(48.6)	79(42.7)

8) 전유어, 구이류의 이용 빈도

전유어류의 이용 빈도는 표 9와 같이 달걀말이 33.7%, 김치전 33.5%, 파전 27.1%의 순으로 자주 먹고 있음을 알 수 있었으며, 녹두전 5.7%, 된장전 7.3%, 모듬전 9.6%로 낮게 나타났다. 구이류에서는 김구이 74.6%, 갈치구이 53.4%, 고등어구이 53.2% 순으로 높았으나, 너비아니구이 8.6%로 가장 낮게 나타났다. 이는 너비아니구이가 쇠고기구이임을 알지 못했기 때문으로 기인된다.

9) 회, 편육의 이용 빈도

회류의 이용 빈도는 표 10과 같이 산낙지회 15.4%, 쇠고기육회와 홍어회 12.2%의 순으로 나타났으며, 닭고기육회 0.0%, 은어회 0.5%, 돼지고기육 1.1%로 낮게 나타나 전반적으로 생회의 이용 빈도가 낮음을 알 수 있었다. 편육에서는 9.9%만이 자주 먹는다고 응답하였다.

Table 10. Use of frequency of Seasoned raw meat and Sliced boiled meat N(%)

Kind	Food	Eat often	Eat sometimes	Do not eat entirely
Hoe (Seasoned raw meat)	Whip-arm octopus seasoned raw meat	31(15.4)	142(70.6)	28(13.9)
	Skate seasoned raw meat	24(12.2)	132(67.0)	41(20.8)
	Beef dish of minced raw beef	24(12.2)	118(60.2)	54(27.6)
	Flatfish seasoned raw meat	23(11.4)	144(71.6)	34(16.9)
	Harvest fish seasoned raw meat	16(8.2)	124(63.3)	56(28.6)
	Conger seasoned raw meat	8(4.2)	42(22.1)	140(73.7)
	Snakehead seasoned raw meat	3(1.6)	47(24.5)	142(74.0)
	Pork dish of minced raw beef	2(1.1)	24(12.7)	163(86.2)
	Ureong seasoned raw meat	2(1.0)	81(41.5)	112(57.4)
	Jargon seasoned raw meat	1(0.5)	56(29.5)	133(70.0)
Chicken dish of minced raw beef	0(0.0)	39(20.4)	152(79.6)	
Pyeonyuk (Sliced boiled meat)	Sliced boiled meat	19(9.9)	132(69.1)	40(20.9)

10) 떡류의 이용 빈도

떡류의 이용 빈도는 표 11과 같이 인절미 22.1%, 설기떡 13.6%, 송편 13.2%의 순으로 나타나 이효지와 최영진(1998)의 인절미, 백설기, 콩설기를 자주 먹는다는 결과와 임국이와 김선호(1988)의 인절미, 송편, 흰떡, 개피떡의 순으로 자주 먹는다는 연구결과와 일치하였다. 인절미가 자주 먹는 떡 종류임을 알 수 있었으며, 주약은 1.1%, 밀개떡은 1.6%, 썩버무리는 4.6%로 가장 낮게 나타났다.

Table 11. Use of frequency of Rice cake N(%)

Kind	Food	Eat often	Eat sometimes	Do not eat entirely
Tteok (Rice cake)	Cake made from glutinous rice	45(22.1)	149(73.0)	10(4.9)
	Seolgitteok	27(13.6)	140(70.4)	32(16.1)
	Songpyon	26(13.2)	163(82.7)	8(4.1)
	Kyong Dan	25(12.9)	136(70.1)	33(17.0)
	Steamed rice-cake cake with yeast in it	22(11.3)	132(68.0)	40(20.6)
	Sweet steamed rice	21(10.9)	155(80.3)	17(8.8)
	Pumpkin rice cake	16(8.4)	152(79.6)	23(12.0)
	Rice-cake stuffed with bean jam	10(5.2)	123(64.4)	58(30.4)
	Motherwort food mixed rice cake	9(4.6)	133(68.6)	52(26.8)
	Wheat bran cake	3(1.6)	57(30.5)	127(67.9)
	Juak	2(1.1)	61(33.7)	118(65.2)

11) 후식류의 이용 빈도

후식류의 이용 빈도는 표 12와 같이 유밀과에서는 강정 13.3%, 약과 10.7%, 유과 9.7%의 순으로 나타나 이영남 등(1991)의 약과의 기호도가 높다는 연구결과와 유사한 경향이었고, 다식이 4.2%로 가장 낮았다. 음청류에서는 식혜 27.8%, 수정과 14.2%, 수박화채

11.9%의 순으로 높아 이정주(1985)의 식혜와 수정과의 기호도가 높았다는 결과와 김인수(1985)의 조사에서 식혜와 미숫가루, 그리고 수정과의 기호도가 높았다는 결과와 일치하였고, 오미자화채가 4.4%로 가장 낮았다.

Table 12. Use of frequency Dessert N(%)

Kind	Food	Eat often	Eat sometimes	Do not eat entirely
Yumilgwa (Sweets)	Kang Jung	26(13.3)	150(76.9)	19(9.7)
	Round fried cake made from wheat-flour	21(10.7)	159(80.7)	17(8.6)
	Oil-and-honey pastry	19(9.7)	158(80.6)	19(9.7)
	Taffy	14(7.3)	128(67.0)	49(25.7)
	Da Sik	8(4.2)	133(70.4)	48(25.4)
Eumcheong (Beverage)	Sik Hye	55(27.8)	135(68.2)	8(4.0)
	Cinnamon flavored persimmon punch	28(14.2)	153(77.7)	16(8.1)
	Watermelon honeyed juice mixed with fruits as a punch	23(11.9)	114(59.1)	56(29.0)
	Fruit of the Maximowiczia chinensis honeyed juice mixed with fruits as a punch	8(4.4)	68(37.4)	106(58.2)

IV. 요약 및 결론

광주와 전라남도 전통 음식 문화를 체계화하기 위해 전통음식 제조에 관여하고 있는 주부들을 대상으로 일상식을 중심으로 한 음식의 종류와 이용 빈도 등에 대하여 설문조사를 하여 SAS program을 이용하여 분석하였다.

일상식 이용 빈도 결과 빈도가 높은 것은, 주식 중 밥류에서는 쌀밥, 잡곡밥, 콩밥의 순으로 나타났으며, 죽류에서는 닭죽, 호박죽, 깨죽 순이었고, 면류에서는 칼국수, 비빔국수, 수제비 순이었다. 국류 중에서는 된장국, 시래기국, 미역국의 순이었으며, 탕류에서는 매운탕, 육개장, 추어탕 순이었다. 찌개류에서는 된장찌개와 김치찌개를, 전골류는 두부전골과 낙지전골을 자주 이용하였다. 김치류 중 통배추김치, 열무김치, 깍두기, 장아찌류에서는 깻잎장아찌, 마늘장아찌, 마늘종장아찌 순으로 이용하였다. 젓갈류는 멸치젓, 새우젓과 계장의 순으로, 장류는 된장, 고추장과 청국장의 순으로 많이 이용하였고, 무침류에서는 오징어채무침, 자반무침의 순으로, 부각류는 김부각, 다시마부각, 들깻잎부각의 순으로, 나물류는 콩나물, 고사리나물, 취나물의 순으로 이용하였다. 조림류는 쇠고기장조림, 고등어무조림, 두부조림의 순으로, 볶음류에서는 김치

볶음, 고추멸치볶음, 돼지고기볶음의 순으로 이용하였다. 찜류에서는 달걀찜, 생선찜, 갈비찜의 순으로, 전유어류는 달걀말이, 김치전, 파전의 순으로, 구이류에서는 김구이, 갈치구이, 고등어구이의 순으로 이용하였다. 회류는 산낙지회, 쇠고기육회와 홍어회의 순으로, 떡류는 인절미, 설기떡, 송편의 순으로, 후식류는 식혜, 수정과, 강정의 순으로 이용하였다.

감사의 글

“이 논문은 2000년도 전남대학교 학술 연구비 지원에 의하여 연구되었음”

■ 투고일 : 2002년 10월 29일

참고 문헌

김인수(1985). 음료섭취 실태에 관한 연구. **성신여자대학교 대학원 석사논문**.
 이영남, 신민자, 김복남(1991). 전통음식의 현황에 관한 연구. **한국식문화학회지**, 6(1).
 이정주(1985). 서울지역을 대상으로 한 식습관의 변화에 관한 연구. **중앙대학교 대학원 석사논문**.
 이효지, 최영진(1998). 경기도 음식문화의 연구. **한국식문화학회지**, 13(5).

- 임국어, 김선효(1988). 떡의 이용실태 및 시판제품에 대한 평가. **한국식문화학회지**, 3(2).
- 윤숙경, 박미남(1999). 경북 동해안 지역 식생활 문화에 관한 연구(I) - 일상식과 특별식-. **한국식문화학회지**, 14(2).
- 한경선, 윤서석(1987). 한국가정의 일상식 구조에 관한 연구. **대한가정학회지**, 25(2).
- 황혜선, 손경희(1988). 지역·연령·성별에 따른 식품 선호도에 관한 연구 -서울·전남 일부지역을 중심으로 - **한국식문화학회지**, 3(2).