

강화지역 중년 남·녀의 일상식과 특별식 섭취 실태 조사

김 은 미[†]

김포대학 호텔조리과

Patterns of Daily and Specialty Food Consumption among Middle-aged Residents of Ganghwa

Eun-Mi Kim[†]

Department of Hotel Culinary Arts, Kimpo College, Gimpo 415-761, Korea

Abstract

The present study was conducted to survey the daily and speciality meals consumed by middle-aged residents of Ganghwa. The data were analyzed by determining the frequencies at which daily and speciality meals were consumed with respect to the quantitative and qualitative data. The subjects mainly consumed *Japgok-bap* 28.6%, *kong-bap* 25.0%, *ssal-bap* 20.5%. The daily meals consumed included *juk*, 3 kinds; *guksu*, 11 kinds; *mandu*, 2 kinds; *tang* and *malgeon-guk*, 37 kinds; *doenjang-guk*, 10 kinds; *goum-guk*, 13 kinds; *naeng-guk*, 4 kinds; *jjigae*, 23 kinds; *jjim*, 12 kinds; *gui*, 29 kinds; *jeon*, 22 kinds; *jjim*, 3 kinds; *namul*, 33 kinds; *saengchae*, 6 kinds; *japchae*, 1 kind; *jorim*, 29 kinds; *sun*, 1 kind; *bokkeum*, 7 kinds; *hoe*, 2 kinds; *ssam*, 4 kinds; *muchim*, 5 kinds; *jaban*, 1 kind; *jokpyun* · *pyunyuk*, 1 kind; *bugak*, 14 kinds; *twigim*, 1 kind; and *muk*, 4 kinds. The subjects prepared *jangachi* (272, 81%), *jeot-gal* (143, 42.6%), dried food (75, 24.4%), storage food (116, 36.1%), liquor (54, 16.1%), and *tteok* (162, 48.2%) in their homes. There were 62 kinds of speciality food and 75 kinds of food inherited foods from the subject's mother or passed down from the husband's mother to daughter or daughter-in-law in Ganghwa. Therefore, we need to preserve and develop our traditional foods and our traditional cooking methods for our future generations.

Key words : Daily food, speciality food, inherited food, Ganghwa.

서론

한민족의 고유한 식생활 풍습은 그 민족이 거쳐 온 정치, 경제, 사회적 역경과 함께 시대적 배경의 영향을 받으면서 형성되어지는 것이다. 특히 상용 식품이나 기호 형성에 나타나 있는 고유성은 지리, 풍토 등 자연 배경이 기본 요인이 되어 이루어진다. 또한, 한 민족의 식생활에 담겨진 문화성은 그 민족생활의 유적이요, 아울러 민족 문화의 척도가 된다 (Lee HJ 2003).

음식 문화는 인류의 시작과 함께 존재해 온 현상으로 한 나라의 식생활 문화는 긴 역사의 조류 속에서 환경의 영향을 받으면서 형성된 것이다(Moon et al 1986).

한국음식의 일상식은 주식과 부식으로 형성되어 있고, 주식에 따라 밥상, 죽상, 미음상, 면상 등으로 불리며, 주식에 따라 반찬에도 변화가 있는 상차림이다. 그리고 몇 사람이 먹느냐에 따라 외상, 겸상, 셋겸상, 넷겸상, 두레상이라 하여

상차림도 다르다(Lee HJ 2003).

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(Yoon & Park 1999). 우리나라는 작은 강토이나 기후가 다양하고 삼면의 연해에는 한류와 난류가 계절에 따라 교류한다. 이런 환경에서 농산물, 수산물들이 지역에 따라 다양한 특성을 가지게 되어 여러 곳에서 향토음식을 형성하게 되며, 조선시대 사림문화(士林文化)가 발달하면서 향토음식이 더욱 발달하게 되었다(윤서석 2002). 이처럼 음식 문화는 지역에 따라 그 특성이 다르며 지역 특유의 토착성이 짙은 음식은 그들의 일상식에서도 찾아 볼 수 있다.

일상식에 대한 연구는 강원도(Kim ES 1996), 전남 여수와 여천(Jung et al 1997), 경기·인천(Kang & Chyun 1998), 경기도(Lee & Choi 1998), 경북 동해안(Yoon & Park 1999), 서울(Lee GC 2001), 광주와 전라남도(Kim et al 2002, Kim et

[†] Corresponding author : Eun-Mi Kim, Tel : +82-31-999-4667, Fax : +82-31-999-4675, E-mail : emkim@kimpo.ac.kr

al 2003) 지역이 있다.

강화의 지역적 특성은 서울에서 50km 내외의 수도권에 위치하는 총면적 410 km²로 인천광역시 42%를 차지하며 8개의 유인도와 19개의 무인도로 이루어져 있다. 대부분이 임야(183,059,713 m²)이고, 그 다음이 논(127,476,577.3 m²)과 밭(38,800,853.9 m²)으로 자리하고 한강 하구로부터 이어지는 서해 바다와 같이 하여 농업, 공업, 상업, 관광, 해양산업 등의 산업 전반이 골고루 발달할 수 있는 여건을 갖추고 있다. 강화의 기후는 해양성 기후의 특징이 강하며, 1월 평균 기온은 약 -3.5℃, 8월 평균 기온은 약 24.6℃로 연평균 기온이 11.4℃를 나타내고 있다. 연중 강수량은 1,370.2 mm, 상대 습도는 평균 69%이며, 일조 시간은 2,659.6시간으로 사람이 살기에 적합한 기후를 나타내고 있다(강화군수 2005).

따라서 본 연구에서는 강화의 식문화에 대한 연구가 미비하여 강화 지역 주민들이 자주 섭취하는 일상식과 특별식을 조사하여 음식 문화의 일부를 파악하는데 그 목적을 두었으며, 향토음식 연구에 필요한 기초 자료를 제시하고자 하였다.

연구 방법

1. 설문 조사

1) 조사 대상

강화에서 30년 이상 거주한 500명을 대상으로 설문조사하였으며, 설문지 중 사용할 수 있는 336부(남 127명, 여 209명)를 분석 자료로 사용하였다. 조사 대상자의 거주지는 Table 1과 같이 지역의 안배를 고려하여 강화읍 110명(32.7%), 선원면 43명(12.8%), 길상면 36명(10.7%) 순이었으며, 강화읍이 많은 이유는 전체적으로 인구 비율이 34.5%로 높기 때문이다.

2) 조사 기간 및 방법

조사 기간은 2006년 6월 19일~7월 14일까지 조사하였다.

Table 1. Distribution of region on subjects

Region	No(%)	Region	No(%)
Ganghwa town	110(32.7)	Sunwon myon	43(12.8)
Kyodong myon	13(4.2)	Songhae myon	12(3.6)
Kilsang myon	36(10.7)	Yangdo myon	13(3.9)
Naga myon	20(6.0)	Yangsa nyon	4(1.2)
Buleun myon	27(8.0)	Hajum myon	11(3.3)
Samsan myon	13(3.9)	Hwado myon	25(7.1)
Suhdo myon	9(2.7)		

설문지 조사 방법은 노인대학, 경로당을 방문하여 조사 협조가 가능한 대상자에게 자기 기입식으로 하였다.

3) 조사 내용

조사 내용은 대상자의 일반적 특성과 즐겨먹는 주식류와 부식류, 가공 및 저장 식품, 술, 떡, 특별식을 조사하였다.

2. 통계 분석

통계 분석은 SPSS-PC를 사용하였고 조사 대상자의 일반 특성과 주식류, 가공 및 저장 식품, 술, 떡에 대한 섭취는 빈도 분석을 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 평균 연령은 51.54± 0.64세였으며, 평균 거주 기간은 33.24±1.55년이었다. 대상자의 일반 특성은 Table 2와 같이 43.7%는 고졸이었으며, 농·임·축산업의 1차 산업에 종사하는 사람은 25.9%, 상업, 서비스업이 22.0%, 주부가 21.1%이었다. 평균 소득은 100만 원 이상 200만원 미만이 25.9%, 200만 원 이상 300만원 미만이 24.1%이었다. 1달 식비로 사용하는 돈은 40만 원 초과 50만원 이하가 21.1%였으며, 평균 45.0±42.3만원을 사용하였다. 대상자의 86.6%는 기혼이었으며, 49.7%는 부모와 자녀가 같이 사는 핵가족이었고, 가족수는 32.4%가 4명, 22.0%가 2명이었다. 주거 현황은 84.5%가 자택이었으며 주거 형태는 46.7%가 양옥에서 살았고, 종교는 44.6%가 기독교, 25.0%가 불교를 믿었다.

2. 일상식

1) 밥류

강화인은 1주일에 밥을 먹는 횟수는 17.3±5.3회로 하루에 2끼 이상은 밥을 먹으며, 주로 평소에 먹는 밥류는 Table 3과 같이 총 12종으로 잡곡밥 28.6%, 콩밥 25.0%, 쌀밥 20.5% 순이었다. Table 3의 잡곡밥은 쌀 외에 2종류 이상의 잡곡을 혼합하여 밥을 하는 경우를 말한다. 잡곡밥에 혼합되는 곡류는 Kim과 Lee(2006)의 연구에서와 같이 콩(서리태), 현미, 흑미, 찹쌀 순으로 혼합하였다. 특별한 날에 먹는 밥은 Table 4와 같이 총 43종이고, 오곡밥 29.4%, 콩나물밥 11.0%, 쌀밥 7.7% 순이었으며 쌀밥은 주로 생일날 먹었다. Kim ES(1996)은 강원 지역 농촌 주부를 대상으로 실시한 연구에서 흰밥과 잡곡밥을 각각 70% 이상 섭취한다고 하였고, Jung 등(1997)은 여수와 여천 지역에서 흰밥(63.1%), 잡곡밥(36.9%)을 섭취한다고 하였으며, Kim 등(2002)은 광주와 전라남도 지역에서 쌀

Table 2. General characteristics of the subjects

	Characters	No.(%)
Education level	Uneducated	8(2.4)
	Primary school	53(15.8)
	Middle school	68(20.2)
	High school	147(43.7)
	College and over	60(17.9)
Occupation	The first industry	87(25.9)
	Public service personnel, office work	34(10.1)
	Sales, Service man	74(22.0)
	Technical work	15(4.5)
	Specialist	15(4.5)
	Housewife	71(21.1)
	Student	12(3.6)
	None	8(2.4)
	Others	20(5.9)
Monthly income (10,000 won)	~ <50	27(8.0)
	50 ≤ ~ <100	59(17.6)
	100 ≤ ~ <200	87(25.9)
	200 ≤ ~ <300	81(24.1)
	300 ≤ ~ <400	48(14.3)
	400 ≤	34(10.1)
Monthly food expenses (10,000 won)	~ ≤10	40(11.9)
	10 < ~ ≤15	21(6.3)
	15 < ~ ≤20	43(12.8)
	20 < ~ ≤30	66(19.6)
	30 < ~ ≤40	32(9.5)
	40 < ~ ≤50	71(21.1)
	50 < ~ ≤100	46(13.7)
100 < ~ ≤300	17(5.1)	
Marriage state	Not married	28(8.3)
	Married	291(86.6)
	Bereaved	16(4.8)
	Separated	1(0.3)
Type of family	Two generation family	167(49.7)
	Extended family	38(11.3)
	A couple	75(22.3)
	A couple & elder	43(12.8)
	Others	13(3.9)

Table 2. Continued

	Characters	No.(%)
Number of family (No)	1	8(2.4)
	2	74(22.0)
	3	43(12.8)
	4	109(32.4)
	5	64(19.1)
	6	24(7.1)
	7 ≤	14(4.2)
Monthly rent		1(0.3)
	State of residence	
	Lease of house	47(14.0)
Type of residence	Own house	284(84.5)
	Others	4(1.2)
	Apartment	52(15.5)
Type of residence	Western-style house	157(46.7)
	Semi western-style house	19(5.7)
	Korean-style house	71(21.1)
	Others	37(11.0)
Religion	Christian	150(44.6)
	Catholicism	26(7.7)
	Buddhism	84(25.0)
	Confucianism	14(4.2)
	Episcopal church	8(2.4)
	Others	54(16.1)

밥(75.9%), 잡곡밥(33.8%), 콩밥(29.7%)을 섭취한다고 하였다. 이는 본 연구 결과인 쌀밥 20.5%, 잡곡밥 28.6%와 비교할 때 강화 지역은 쌀밥의 섭취가 많이 줄었으며, 다른 종류의 밥을 많이 섭취하는 것으로 나타났다. 이러한 결과는 예전에는 잡곡밥은 경제적 여유가 없는 가정에서 주식비 절약의 수단으로 잡곡을 혼식했으나, 최근 십여 년 이래로는 혼식은 영양상, 기호상 선호 음식으로 경제적으로 여유 있는 가정에서 더 이용하는 경향(Yoon & Park 1999, Lim *et al* 2003) 때문으로 보인다. 그리고 특별식으로 먹은 장국밥은 강화와 인접한 서울(Lee GC 2001)에서 전통 일상음식이었으나, 경기도(Lee & Choi 1998) 지역에서는 강화와 비슷하게 잘 먹지 않는 일품 요리였다.

2) 죽, 국수 및 만두류

강화인이 평소에 즐기는 죽, 국수 및 만두류의 섭취는

Table 3. Kinds of *Bap*(boiled rice) in ordinary day

Name	No(%)	Name	No(%)
<i>Ssal-bap</i>	69(20.5)	<i>Ogok-bap</i>	24(7.1)
<i>Bori-bap</i>	37(11.0)	<i>Japgok-bap</i>	96(28.6)
<i>Kong-bap</i>	84(25.0)	<i>Heumi-bap</i>	9(2.7)
<i>Pat-bap</i>	2(0.6)	<i>Hyunmi-bap</i>	6(1.8)
<i>Gangnangkong-bap</i>	5(1.5)	Hulled millet boiled rice	1(0.3)
<i>Chal-bap</i>	2(0.6)	<i>Susukong-bap</i>	1(0.3)

Table 4. Kinds of *Bap*(boiled rice) in special day

Name	No(%)	Name	No(%)
<i>Ogok-bap</i>	99(29.4)	<i>Kong-bap</i>	14(4.2)
<i>Kongnamul-bap</i>	37(11.0)	<i>Mu-bap</i>	11(3.3)
<i>Ssal-bap</i>	26(7.7)	<i>Japgok-bap</i>	11(3.3)
<i>Gul-bap</i>	25(7.4)	<i>Bibim-bap</i>	10(2.9)
<i>Bokkeum-bap</i>	16(4.8)	<i>Yakbap</i>	9(2.7)
<i>Chal-bap</i>	14(4.2)	<i>Bam-bap</i>	8(2.4)

Table 5와 같이 죽 3종, 국수 11종, 만두 2종이었다. 죽은 단호박죽, 콩죽, 팥죽을 즐겨 먹었는데, 이는 Kim ES(1996)과 Jung 등(1997)의 연구와 비슷한 양상을 보였고, Kim 등(2002)에서 보인 깨죽은 즐겨먹지 않았다. 국수는 칼국수 형태가 많아 Lee 등(1991)의 결과와 비슷하였고, Kim ES(1996)의 연구에서는 칼국수, 수제비, 냉면 외에 감자옹심이 막국수를 즐겨 먹어 지역의 특이성을 볼 수 있었으나, 강화지역에서는 면류에 대한 지역 특이성이 없었다.

3) 국 · 찌개류

강화인이 평소에 즐기는 국 · 찌개류는 Table 6과 같이 탕 및 맑은 국 37종, 된장국 10종, 고음국 13종, 냉국 4종이었으며, 찌개류는 23종이었다.

국은 Kim ES(1996)의 연구와 같이 된장국, 무국, 미역국, 콩나물국, 설렁탕, 곰탕, 북어국을 섭취하였다. 강화 지역에서는 갈비탕은 보이지 않으나 갈비는 젓국갈비찌개에 넣어서 사용하였다. 또한, 강화에 풍부한 식재료인 송어를 이용한 송어국, 송어맑은 장국이 있었다. Kim 등(2002)의 연구와 달리 고기의 부산물을 이용한 선짓국과 내장탕, 그리고 오징어국이 보이지 않았다.

찌개류 중 된장찌개와 김치찌개는 다른 지역(Kim ES 1997, Jung et al 1997, Yoon & Park 1999)에서와 마찬가지로 지역적으로 순위의 차이가 없는 전국적인 일상식으로 볼 수 있다. 송어와 밴댕이를 이용한 송어매운탕, 밴댕이완자탕과 강화 특산물인 순무를 이용한 순무김치찌개를 섭취하였다. 또

Gangnangkong-bap, Pat-bap, Gam-ja-bap, Kimchi-bap, Goguma-bap, Namul-bap, Siraegi-bap, Eunhaeng-bap, Nokcha-bap, Baeksuk, Dotori-naenggukbap, Tteok-guk, Muggul-bap, Beoseot-bap, Borigamjabap, Chaeso-bap, yeongyangsot-bap, Fried bean curd chobap, Jangguk-bap, Millet boiled rice, Jumeok-bap, Haemul-dolsotbap, Hyunmi-bap, Hoe-deopbap, Heumi-bap, japchae-bap, Gim-bap, Sanchae-bibimbap, Lettuce-bibimbap(boiled rice mixed with minced meat and other various kind of greens and spicy red pepper paste), Tteok-bokki(a broiled dish of sliced rice cake, meat and hot seasoning), Hobaksok-ogok-yeongyang-bap(cooked rice mixed with four other cereals and pumpkin).

Others

56(16.7)

한, 강화 특산물인 새우젓을 이용한 두부젓국찌개와 젓국갈비찌개가 특이하다. Kim ES(1996)과 Jung 등(1997)의 연구에 의하면 강원도와 전남 지역에서는 고추장찌개를 즐겨 먹었으나, 강화 지역에서는 고추장찌개는 찾아 볼 수 없었다.

4) 찜류

강화 주민이 즐겨 먹는 찜의 종류는 Table 7과 같이 12종이

Table 5. Kinds of *Juk, Kuksu* and *Mandu* in Ganghwa

Group	Food
<i>Juk</i> (Porridge)	Sweet pumpkin- <i>juk</i> , Bean- <i>juk</i> , Red bean- <i>juk</i>
<i>Guksu</i> (Noodles)	Potato- <i>kalguksu</i> (noodles cut out with a kitchen knife), Thin-shelled surf clam- <i>kalguksu</i> , <i>Bibim-guksu</i> , <i>Kalguksu</i> , <i>Sujebi</i> (soup with dough flakes), <i>Janchi-guksu</i> , <i>Bean-guksu</i> , <i>Yeolmu</i> (young radish)- <i>naengmyeon</i> (cold buckwheat vermicelli), <i>Naengmyeon</i> , Noodles with blackish bean sauce, <i>Ramyeon</i> (instant noodle)
<i>Mandu</i> (Dumpling)	<i>Kimchi-mandu</i> , <i>Tteok-mandu-guk</i>

Table 6. Kinds of Guk and Jjigae in Ganghwa

Group	Food
Tang & Malgeon-guk	Gamja-guk, Toran-guk, Miyeok-guk, Miyeok-julgi-tang, Dasima-gik, Naengitguk, Mu-guk, Nulgunhobak-guk, Dallae-guk, Hobak-guk, Ssuk-guk, Minari-tang, Kongnamul-guk, Ugeoji-tang, Kimchi-guk, Dubu-guk, kkae-guk, Dalgyal-guk, Soegogi-mu-guk, Sungeo-guk, Eomuck-guk, Muk-japtang, Wanja-tang, Bugeo-guk, bokeo-guk, Bungeo-tang, Yongbong-tang, Daegu-tang, Agwi-tang, Saeu-guk, Jogi-joetguk, Japtang, Chamchi-tang, Sso-gari-tang, Hwangtae-haejangguk, Naengi-gogiwanja-malgeunguk, Jogae-tang
Guk	
Doenjang-guk	Sigeumchi-doenjangguk, Siraegi-guk, Baechusokdae-guk, Auk-guk, Naengi-tojangguk, Geundae-guk, Ugeoji-doenjangguk, Mu-malgeunjangguk, Ureong-doenjangguk, Sungeo-malgeunjangguk
Gooumguk	Gom-guk, Dogani-tang, Seolleong-tang, Seonjitguk, Yukgae-jang, Haejangguk, Kkori-gomtang, Dak-gomtang, Dak-baeksuk, Samgte-tang, Gyesam-tang, Chueo-tang, Gae-jangguk
Naeng-guk	Miyeok-naengguk, oi-naengguk, Kongguk, Umu-naengguk
Jjigae	Sungeo-maeuntang, Haemul-tang, Al-tang, Megi-tang, Baendaengi-wanja-tang, Kkotge-tang, Gamja-tang, Kinchi-jjigae, Biji-jjigae, Dubu-jeotguk-jjigae, Jeotguk-galbi-jjigae, Doenjang-jjigae, Cheonggukjang-jjigae, Saengseon-jjigae, Sundubu-jjigae, Hobak-ureong-jjigae, Hobak-jeotguk-jjigae, Japtang-jjigae, Dongtae-jjigae, Mangdungeo-jjigae, Budaе-jjigae, Sunmu-kimchi-jjigae, Sungeo-jjigae

Table 7. Kinds of Jjim foods in Ganghwa

Group	Food
Fishes	Bugeo-jjim, Saeu-jjim, Saengseon-jjim, Agwi-jjim, Bungeo-jjim, Change-jjim
Meats · egg	Dak-jjim, Dak-doritang, Andong-dak-jjim, Galbi-jjim, Dalgyal-jjim
Vegetables	Kkaennip-jjim

었다. 북어찜, 갈비찜 등을 즐겨먹었고 이는 강원도(Kim ES 1996)와 전남 지역(Jung et al 1997, Kim et al 2002)에서도 비슷하였다. 안동닭찜은 강화의 전통음식은 아니지만 비빔 찰밥(Yoon & Park 1999)이 다른 지방의 음식점에서도 취급 할 정도로 보편화 되듯이 안동닭찜도 안동의 향토음식이 일반화되는 전형이라 할 수 있다.

5) 구이, 적류

강화 주민이 평소에 즐겨먹는 구이와 적류는 Table 8과 같다. 구이는 총 29종으로 사용된 재료는 육류, 어패류, 채소류, 해조류가 이용되었으며, 적은 5종이었다. 지역 특산물을 이용한 구이는 송어구이와 밴댕이구이가 있으며, 해안가 지역이라 병어구이, 장어구이, 새우구이, 송어구이, 밴댕이구이, 조개구이, 게구이를 즐겨 먹는 것으로 볼 수 있다. 장어구이는 전남 지역(Jung et al 1997)에서도 즐겨먹었다. 또한, Kim ES(1996)의 연구와 같이 불고기, 돼지갈비구이, 생선구이, 김구이, 오징어 구이를 즐겨 먹었다. 서울 지역(Lee GC 2001)에서 전통 일상 음식으로 즐겨 먹었던 염통구이와 콩팥구이 등 내장 기관을 이용한 요리는 강화지역에서는 보이지 않았다. 적은 꼬챙이에 꿰어서 굽는 것을 말하며(이효지 2004), 강

화에서는 쇠고기산적, 도라지산적, 누름적, 송이산적, 잡누름적을 즐겨 먹었다.

6) 전류

강화 주민이 즐겨먹는 전과 지짐은 Table 9와 같이 전은 22종, 지짐류는 3종이었다. 전은 어육류로 만든 것이 6종, 채소로 만든 것이 9종, 기타 재료로 만든 것이 7종류였다. Kim ES(1996)과 Jung 등(1997)의 연구에서 즐겨 먹었던 호박전, 파전, 생선전, 완자전이 강화에서도 즐겨 먹어 전의 경우 지역 차이가 크게 다르지 않은 것을 볼 수 있다. 지짐은 부침개의 방언으로 옷을 입히지 않고 연결제를 재료에 섞어 번철에 기름을 두르고 눌러 부치듯 익혀내는 것(이효지 2005)으로 호박지짐이, 새우지짐이, 미역지짐이를 먹었다.

7) 채소반찬류

강화인들이 즐겨먹는 채소 반찬류는 Table 10과 같이 나물 33종, 생채 6종, 잡채 1종으로 모두 40종이었다. 나물은 채소, 산나물, 들나물, 뿌리 등을 데치거나, 삶거나, 찌거나, 볶아서 갖은 양념으로 무친 것으로 숙채라고도 하며, 생채는 채소를 날 것 그대로 또는 소금에 절인 다음 양념에 무친 것

Table 8. Kinds of *Gui* and *Sanjeok* in Ganghwa

Group	Food
Meats	<i>Doejigalbi-gui, Bulgogi, Galbi-gui, Neobiani-gui, Samgyeopsal-gui, Soegogi-gui</i>
Fishes	<i>Jogi-gui, Galchi-gui, Samchi-gui, Bugeo-gui, Jaban-gui, Kkongchi-gui, Domi-gui, Byeongeo-gui, Jangeo-gui, Gajami-gui, Gulbi-gui, Saeu-gui, Sungeo-gui, Ojingeo-gui, Baendaengi-gui, Daehap-gui, Ge-gui, Jogae-gui</i>
Vegetables	<i>Deodeok-gui, Beoseot-gui, Saesongibeoseot-gui, Gaji-yangnyeomjang-gui</i>
Seaweeds	<i>Gim-gui</i>
<i>Sanjeok</i>	<i>Soegogi-sanjeok, Doraji-sanjeok, Nureum-jeok, Songi-sanjeok, Jap-nureum-jeok</i>

Table 9. Kinds of *Jeon* and *Jijim* in Ganghwa

Group	Food
Meats & fishes	<i>Dongtae-jeon, Gul-jeon, Saengseon-jeon, Wanja-jeon, Haemul-jeon, Ojingeo-buchu-bindae-tteok</i>
Vegetables	<i>Buchu-jeon, Hobak-jeon, Beoseot-jeon, Kimchi-bindae-tteok, Pajeon, Gaji-jeon, Kkaemip-jeon, Bindae-tteok, Chaeso-jeon</i>
Others	<i>Gochujangtteok, Gamja-jeon, Dotori-nokmal-jeon, Osack-kkochi, Jangtteok, Dubu-jeon, Dalgyal-mali</i>
<i>Jijim</i>	<i>Hobak-jijim, Saeu-jijim, Mbyeok-jijim</i>

으로 식초와 설탕이 들어가는 것이 특징이다(이효지 2004, 이효지 2005). 사용된 산채는 고사리, 도라지, 취, 고비, 개두릅, 참두릅, 버섯, 머위, 들나물이 있으며, 들나물로는 씬바귀, 민들레, 질경이, 달래, 들나물을 이용하였다. Kim ES(1996)의 연구에서는 30대, 40대, 50대를 대상으로 조사하여 콩나물, 시금치나물, 도라지나물, 숙주나물을 즐겨먹는다고 하였고, Kim 등(2002)은 콩나물과 숙주나물은 자주 먹는 숙채라고 하였으나, 본 연구에서는 연구 대상자의 연령이 대부분 50대이므로 산채나 들나물을 즐겨먹는 것으로 나타났다.

8) 조림

강화주민이 즐겨 먹는 조림류는 Table 11과 같이 다양한 재료를 사용하였으며, 어육류 21종, 채소류 4종, 기타 4종으로 총 29종이었다. 서해안에서 많이 잡히는 쭈꾸미 조림이 있

었다. Kim ES(1996)의 강원도 지역 연구에 의하면 감자조림, 생선조림, 콩조림, 연근조림 순으로 섭취하였는데, 본 연구에서는 생선류를 이용한 조림이 많은 것을 볼 수 있었다.

9) 기타

기타 음식은 총 40종으로 Table 12와 같이 선 1종, 볶음 7종, 회 2종, 찜 4종, 무침 5종, 자반 1종, 편육·족편 1종, 부각 14종, 튀김 1종, 묵 4종이었다.

회는 송어회와 밴댕이회를 즐겨 먹었으며, 전라도 지역에서는 서대회, 쭈꾸미회(Jung *et al* 1997)와 홍어회, 산낙지회, 쇠고기육회(Kim *et al* 2002)를 즐겨 먹어 지역의 특성이 나타남을 알 수 있다.

무침은 말린 생선, 해초 따위에 여러 가지 양념을 하여 국물 없이 무친 것(이효지 2004)으로 묵무침, 미역무침, 밴댕이

Table 10. Kinds of *Namul*, *Saengchae* and *Japchae* in Ganghwa

Group	Food
<i>Namul</i>	<i>Sigeumchi-namul, Gaji-namul, Gosari-namul, Hobak-namul, Doraji-namul, Chwinamul, Aehobak-namul, Minari-namul, Mu-namul, Buchu-namul, Oi-namul, Gobi-namul, Ssukgat-namul, Sseumbagwi-namul, Muk-namul, Gaedureup-namul, Chamdureup-namul, Bak-namul, Birum-namul, Geundae-namul, Kkaennip-namul, Mindeulrae-namul, Chamnamul, Gochunnip-namul, Jilgyeongi-namul, Totnamul, Pyogobeoseot-muchim, Deodeok-muchim, Kongnamul-muchim, Gogumajulgi-namul, Neutari-muchim, Meowidae-muchim, Nogak-muchim</i>
<i>Saengchae</i>	<i>Doraji-saengchae, Mu-saengchae, Salade, Sseumbagwi-oi-muchim, Dallae-muchim, Dol-namul</i>
<i>Japchae</i>	<i>Japchae</i>

Table 11. Kinds of Jorim in Ganghwa

Group	Food
Meats & fishes	<i>Godeungeo-jorim, Galchi-jorim, Myeolchi-jorim, Dongtae-jorim, Bungeo-jorim, Gajami-jorim, Byeongeo-jorim, Kkongchi-jorim, Dorumuk-jorim, Baengeo-po-jorim, Kodari-jorim, Mangdungae-jorim, Juggumi-jorim, Saeu-jorim, Ojingeo-jorim, Jeonbok-cho, Jang-jorim, Dalgyal-jorim, Mecheurial-jorim, Kong-myeolchi-jorim, Putgochu-myeolchi-jorim</i>
Vegetables	<i>Putgochu-jorim, Ueong-jorim, Hobak-jorim, Yeongeun-jorim</i>
Others	<i>Ganja-jorim, Gonyack-jorim, Dubu-jorim, Dubu-jangjorim</i>

Table 12. Kinds of the other foods in Ganghwa

Group	Food
<i>Sun</i>	<i>Oi-seon</i>
<i>Bokkeum</i>	<i>Eggplant-bokkeum, Potato-bokkeum, Eomuk(boiled fish paste)-bokkeum, Squid-bokkeum, Saesongi mushroom-bokkeum, Pangi mushroom-bokkeum</i>
<i>Hoe</i>	<i>Gray mullet-hoe, Baendaengi(Large-eyed herring)-hoe</i>
<i>Ssam</i>	<i>Ssam, Cabbage-ssam, Leaf of pumpkin-ssam, Radish-ssam</i>
<i>Muchim</i>	<i>Muk(jelly)-muchim, Brown seaweed-muchim, Baendaengi-muchim, Salted shrimp-muchim, Jellyfish-muchim</i>
<i>Jaban(boiled with soy sauce)</i>	<i>Black bean-jaban</i>
<i>Jokpyun(gelatined cow's foot) · Pyunyuk (boiled beef slices)</i>	<i>Bossam(boiled pork wrapped in chinese cabbage leaves)</i>
<i>Bugak(fried kelp) · Twigim(fried)</i>	<i>Dried green pepper-bugak, Laver-bugak, Sea tangle-bugak, Brown seaweed-bugak, Sesame leaf-bugak, Bamboo shoot-bugak, Eggplant-bugak, Potato-bugak, Bracken-bugak, Kkaekkot-bugak, Fatsia shoots-bugak, Flower of acasia-bugak, Chwinamul(fragrant edible wild aster)-bugak, Pumpkin-bugak Artemisia-twigim</i>
<i>Muk</i>	<i>Sweet potato-muk, Acorn-muk, Buckwheat-muk, Tangpyeongchae(mung-bean jelly curd)</i>

무침, 새우젓 무침, 해파리무침을 먹었다.

부각은 14종으로 다양하였으며, 김부각, 다시마부각, 깻잎 부각은 다른 지역(Kim et al 2002, Yoon & Song 1996)과 비슷하게 이용하는 것이었다.

10) 장아찌

집에서 장아찌를 만드는 사람은 Fig. 1과 같이 272명(81%)이었으며, 직접 만들어 먹는 장아찌류는 마늘장아찌, 깻잎장아찌, 고추장아찌, 무장아찌, 오이장아찌, 오이지, 고추잎장아찌, 쪽파장아찌, 참외장아찌, 콩잎장아찌, 양파장아찌, 마늘종장아찌, 가지장아찌, 파장아찌, 감자장아찌, 콩취장아찌, 더덕순장아찌, 들깨장아찌, 매실장아찌, 무말랭이장아찌, 순무장아찌, 고추장아찌, 야콘장아찌, 참가죽잎 장아찌, 오이피클이 있었다. 장아찌를 집에서 만들어 먹는 사람의 비율을 보면 강원도 지역(Kim ES 1996)이 66.4%, 경기·인천(Kang & Chyun 1998) 지역이 74.3%로 강화 지역에서 장아찌를 만들

어 먹는 사람이 더 많았다. 깻잎장아찌, 마늘종 장아찌, 마늘 장아찌, 무말랭이장아찌, 고춧잎장아찌, 깻잎장아찌 등은 다른 지역(Kim et al 2002, Lee & Jung 1998, Lee & Choi 1998)에서도 일반적으로 이용하였다.

11) 젓갈

젓갈은 집에서 만들어 먹는 사람이 Fig. 1과 같이 143명(42.6%)이었으며, 주로 만들어 먹는 젓갈은 새우젓, 뽕맹이젓, 굴젓, 오징어젓, 가무락젓(조개젓), 꼰뚜기젓, 멸치젓, 어리굴젓, 황새기(황석어)젓, 소라젓, 게장, 갈치속젓, 명게젓, 전어젓이 있었다. 그리고 젓갈을 사 먹는 경우는 193명(57.4%)으로 새우젓, 조개젓(모시조개젓, 바지락젓 포함), 명란젓, 창란젓, 멸치젓, 굴젓, 꼰뚜기젓, 어리굴젓, 뽕맹이젓, 게장, 가자미식혜, 가나리액젓, 대합젓, 생새우젓, 성게젓 소라젓, 갑탕액젓이 있었다. Yoon과 Park(1999)에 의하면 내륙 지방의 젓갈은 부식의 맛을 돌우는데 사용하고, 장기 저장을 위하여

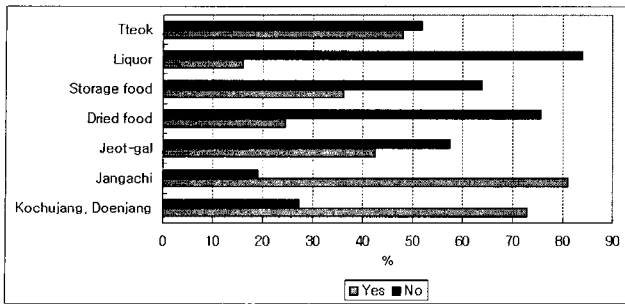


Fig. 1. Practice of kochujang, doenjang, jangachi, jeot-gal, dried food, storage food, liquor and Teok to make in the house.

소금간이 센 편이라고 하였으며, 동해안 지방의 젓갈은 해안 지방에서 생선을 구하기 쉬우므로 장기 저장이 필요 없어 젓갈 그대로 부식류로 사용한다고 하였다. 이와 같이 강화가 서해안과 접하고 있어서 다양한 젓갈을 사용한 것으로 볼 수 있다. 그리고 서울 지역(Lee GC 2001)에서 즐겨 먹었던 명란 것이 강화에서 볼 수 없는 것이 특이하다.

12) 김치

강화 주민이 즐겨먹는 김치와 젓갈류는 Table 13과 같다. 평소에 만들어 먹는 김치류는 22종이며, 그 중 대부분의 사람들은 배추김치와 순무김치를 즐겨 먹었다. 강화 주민을 대상으로 조사한 바에 의하면 ‘배추김치’와 ‘배추소박이’의 차이점은 양념에 무채가 안 들어가면 배추김치이고, 양념에 무채가 들어가면 ‘배추소박이’라고 부른다고 하였다.

특별한 날 만드는 김치류는 27종으로 호박김치, 삶은 무김치, 섞박지, 순무물김치 등이 있었고, 계절별로 만드는 특별한 김치는 6종이며, 밴댕이순무김치와 순무잔치가 있었다. 밴댕이(Lim 등 2001)는 3~6월에 많이 잡히고 순무는 10월

말경에 수확이 되므로 계절김치로 분류할 수 있다. 또한, 김장 때 사용하는 젓갈류는 14종으로 새우젓과 멸치액젓, 까나리액젓, 밴댕이젓 순으로 많이 사용되었으며, 기타 재료로는 계장, 생굴, 생오징어가 사용되었다. 이 중 멸치액젓, 새우젓, 까나리액젓은 Cha 등(2003)의 연구에서와 같이 김치 담글 때 주로 사용하는 젓갈류이다. 이와 같이 김치류는 다른 연구(Kim 등 2002, Lee GC 2001, Yoon & Park 1999)와 비슷하게 배추김치, 열무김치, 깍두기 등이 이용되었고, 강화의 특산물을 반영한 순무김치가 있었다.

3. 건조 및 저장식품

건조 및 저장식품을 직접 만들어 먹는지 여부는 Fig. 1과 같이 건물류, 저장식품은 집에서 만드는 경우가 각각 75명(24.4%), 116명(36.1%)로 사서 먹는 경우보다 적었다.

집에서 만드는 건조식품은 무와 무청을 말린 무말랭이와 시래기가 있었고, 그 외에는 쌀을 이용한 누룽지와 튀밥이 있으며 망둥어를 말려 사용하였다. 집에서 만드는 기타 저장식품으로는 계장, 간장, 굴장, 매실즙이 있었다.

4. 술

술을 집에서 담그는 경우는 Fig. 1과 Fig. 2와 같이 과거에 집에서 술을 담갔던 경우는 175명(52.1%)이었으나, 현재 집에서 술을 담그는 경우는 54명(16.1%)으로 아주 낮아졌다. 이는 강원도 지역(Kim ES 1996)의 15%와 비슷하였다. 현재 담그는 술의 종류는 Fig. 3과 같이 막걸리, 포도주가 많았으며, 담그는 시기는 Fig. 4와 같이 과거에는 명절이나 생신 때(132명, 75.6%) 주로 담갔으나 현재는 계절마다(25명, 46.5%) 특별한 열매나 과일이 날 경우에 담근다.

Table 13. Kinds of Kimchi and salted-fish in Ganghwa

Day	Food
Kimchi of an ordinary day	Baechu-kimchi, Sunmu-kimchi, Yeolmu-kimchi, Oi-sobagi, Kkskdugi, Altari-kimchi, Dongchimi, Pa-kimchi, Baek-kimchi, Buchu-kimchi, Kkaennip-kimchi, Nabak-kimchi, Mul-kimchi, Baechu-sobagi, Godeulppaegi-kimchi, Oiji, Mu-kimchi, Geotjeori, Gat-kimchi, Gochu-kimchi, Sunmubinul-kimchi, Yeolmu-mulkimchi
Kimchi of a special day	Oi-sobagi, Bossam-kimchi, Nabak-kimchi, Baechu-kimchi, Baek-kimchi, Mul-kimchi, Baechu-sobagi, Sunmu-kimchi, Dongchimi, Pa-kimchi, Yeolmu-kimchi, Altari-kimchi, Hobak-kimchi, Kkaennip-kimchi, Geotjeori, Buchu-kimchi, Salmun-mu-kimchi, Gat-kimchi, Godeulppaegi-kimchi, Gochu-kimchi, Mueheong-kimchi, Seokbakji, Sunmu-mul-kimchi, Yangbaechu-kimchi, Yangbaechu-kkaennip-kimchi, Yeolmu-mul-kimchi, Oi-pickles
Sesonal Kimchi	Bomdong-kimchi, Gaji-kimchi, Mumallaengi, Mu-chaе-jangajji, Baendaengi-sunmu-kimchi, Sunmu-jjanji
Salted-fish of Winter Kimchi-making day	Saeu-jeot, Myeolchi-jeot, Kkanari-jeot, Baendangi-jeot, Saeu-jeot, Japtang-jeot, Hwangseogeo-jeot, Gamurack-jeot, Gul-jeot, Ojingeo-jeot, Galchi-jeot, Junchi-jeot, Galchi-sokjeot, Eorigul-jeot
Other materials of Winter Kimchi-making day	Ge-jang, Raw-gul, Raw-ojingeo

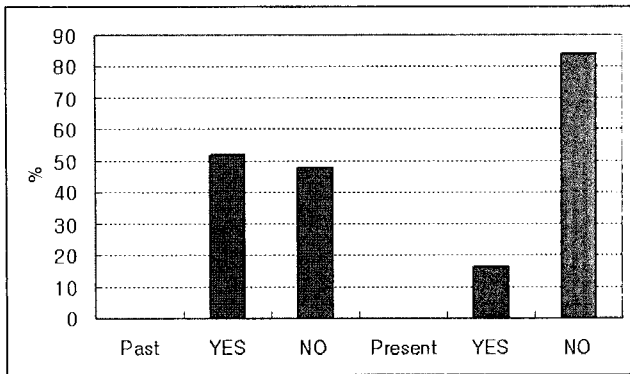


Fig. 2. Ratio of past to present to make liquors in the house.

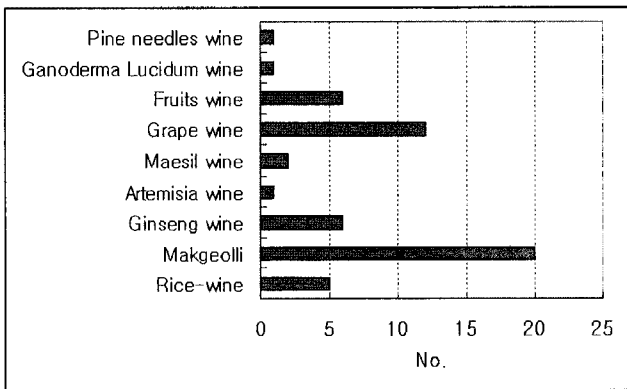


Fig. 3. Kinds of liquors in present.

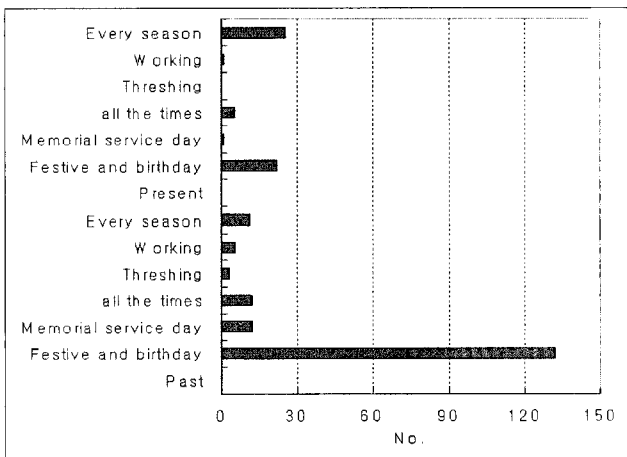


Fig. 4. Time to make liquors in past and present

5. 떡

집에서 떡을 만들어 먹는 경우는 48.2%(162명)(Fig. 1)이었으며, 떡을 만드는 날은 Table 14와 같이 주로 생일이 40.8% (137명), 명절과 제사 때가 38.6%(130명)이었다. 이는 Lee와 Choi(1998)의 결과와 비슷하였다.

주로 만드는 떡은 Table 15와 같이 송편 36.3%(122명), 시루떡 16.6%(56명), 쑥떡 13.7%(46명) 순이었다. 제사 때는 시

Table 14. Day of making Tteok in the house

Day	No.(%)
Festive day, memorial service day	130(38.7)
Birthday	137(40.8)
When children visit	4(1.2)
Event	27(8.0)
Want to eat Thinking	38(11.3)

Table 15. Kinds of Tteok

Name	No.(%)	Name	No.(%)
Garaetteok	33(9.8)	Baekseolgi	22(6.5)
Gamja-nokmal-tteok	1(0.3)	Songpyeon	122(36.3)
Gaeyyeok	6(1.8)	Susu-tteok	4(1.2)
Gaepitteok	6(1.8)	Siru-tteok	56(16.6)
Gyeongdan	9(2.7)	Ssukgae-tteok	18(5.4)
Geundae-tteok	1(0.3)	Ssuk-jeolpyeon	46(13.7)
Kkot-tteok	1(0.3)	Ssuk-beomuri	3(0.9)
Kkul-tteok	1(0.3)	Ssuk-kong-seolgi	1(0.3)
Mochi-tteok	4(1.2)	Yakbap	1(0.3)
Mujigae-tteok	1(0.3)		

루떡, 편, 인절미, 절편, 증편, 송편, 가래떡, 찰떡, 백설기, 찹쌀떡, 콩가루떡, 호박고지떡, 쑥떡을 만들었다. 송편과 가래떡은 주로 추석과 설날에 사용하였다. 즐겨 먹는 떡의 종류는 Kim 등(2002)은 인절미, 설기떡, 송편이라고 하였고, Kim ES (1996)의 연구에서는 감자송편, 인절미, 팔시루떡, 절편이었으나, 본 연구 결과에서는 쑥을 이용한 쑥떡(20.3%)을 즐겨 먹어 지역의 생산품과 관련이 있음을 알 수 있다.

6. 음료

50대인 조사 대상자가 과거 청년시절에 즐겨 마셨던 음료는 커피, 송늬, 식혜, 녹차, 보리차, 생수, 수정과, 유자차, 울무차, 주스, 탄산음료, 홍차이였으나, 현재는 커피, 녹차, 식혜, 송늬, 수정과, 쑥차, 대추차, 국화차, 느릅차, 두유, 동굴레차, 미즙, 매실차, 보리차, 생수, 홍차, 연차, 연잎차, 오가피대추차, 오가피동굴레차, 오미자차, 익모초차, 인삼차, 자스민차, 홍삼차, 팔물로 종류가 다양해졌다. 그러나 커피의 경우는 과거나 현재에도 많이 마시는 차로 우리에게 아주 익숙한 차가 되었는데, 건강의 면에서 보면 바람직하지 않으므로 앞으로 외식업체나 집에서 차를 마실 경우 우리의 전통차를 더

많이 마실 수 있도록 홍보와 개발을 하면 좋을 것 같다. 또한, 식혜와 수정과는 강원도 지역(Kim ES 1996)과 전남 지역(Jung et al 1997, Kim et al 2002), 서울·경기 지역(Lee et al 1991)에서도 즐겨 마시는 음료이다. Kim 등(2002)의 연구에서 여름에 주로 먹었던 수박화채는 강화 지역에서 일반적으로 이용하지 않았다.

7. 특별식

1) 별식

강화인이 즐기는 별식은 Table 16과 같이 밥 5종, 죽 6종,

국수 3종, 만두 2종, 국 6종, 찜 4종, 전 2종, 산적 1종, 잡채 1종, 조림 1종, 볶음 1종, 죽편 1종, 떡 15종, 빵 3종, 한과 4종, 음청류 2종, 옛 1종, 기타 4종으로 총 62종이었다.

2) 전수 받은 음식

친정어머니나 시어머니로부터 전수받은 음식이 있는 경우는 115명(34.2%), 아닌 경우는 221명(65.8%)로 전수받은 경우가 적었다. Kim 등(2003)과 Park YS(1998)의 연구에 의하면 전통음식의 조리 방법을 배운 사람의 매체가 시어머니보다 친정어머니가 더 많은 영향을 받았다고 하였으나, 본 연구에서는 친정어머니와 시어머니를 구분하지 않아 차이는 알 수

Table 16. Special food in Ganghwa

Group	Food	Group	Food
Bap(boiled rice)	Kimchi-bap, Namul-bap, Five grains-bap, Chal-bap(cooked glutinous rice), Tteok-guk(rice-cake soup)	Jorim	Crucian carp-jorim
Juk	Pumpkin-juk, Red bean-juk, Bean-juk, Gang-naengi(corn)-juk, Siraegi(dried radish leaves)-juk, Chicken-juk	Bokkeum (stir-fried)	Tteok-bokki
Guksu	Kalguksu, Rye-kalgiksu, Bean-guksu	Jokpyun · Pyunyuik	Jok-pyeon
Mandu	Kimchi-mandu, Pumpkin-mandu	Tteok(rice cake)	Yaksik(steamed glutinous rice flavored with honey, dates, chestnuts, etc.), Potato-tteok, Doenjang(Korean soy-bean paste)-tteok, Susu-bukkumi(a kind of fried cake made by Africa millet), Mugwort-beomuri, Chal-tteok(rice cake made of glutinous rice), Gaetteok(a cake made of some rough flour), Mulhobak-tteok, Wheat-gaetteok, Barley-gaetteok, Hwajeon(a cake made in the shape of a flower), Siru-tteok, Mugwort-gaetteok, Mugwort-tteok, Injeolmi (cake made from glutinous rice)
Guk · Tang (soup)	Samgye-tang(chicken broth with ginseng), Mandu-guk, Gomtang(thickbeef soup), Brown seaweed-guk, Bean-guk, Cheongpomuk(green-pea jelly)-tang	Bread	Jjin-pang(a steamed bun stuffed with sweet bean paste), Sul-pang, Corn bread
Jjim(steamed dish)	Galbi-jjim(steamed short ribs), Potato-jjim, Sweet potato-jjim, Bugeo-jjim(seasoned and steamed pollack)	Korean traditional cookies	Yakgwa(a round fried cake made from wheat-flour, oil and honey), Gangjeong(a cake made of glutinous rice), Dasik, Yeotgangjeong
Jeon(pan-fried)	Mung beans-jeon, Acorn-jeon	Beverages	Sujeonggwa(cinnamon flavored per-simmon punch), Sikhye(fermented rice punch)
Sanjeok(meat and vegetables broiled on a skewer)	Sanjeok	Yut	Jocheong
Jabchae(a mixed dish of veg-etables and sliced meat)	Japchae	Others	Old pumpkin, Pork, Dubu, Samgyeopsal

없지만 두 연구에서 보다 친정어머니와 시어머니의 영향을 적게 받는 것으로 나타났다. 이것은 강화의 전통음식이라기 보다는 가정의 특별한 음식 조리법이 더 많기 때문으로 보인다.

전수받은 음식은 Table 17과 같이 밥 1종, 죽 1종, 만두 1종, 국·탕 11종, 찌개 3종, 전골 1종, 찜류 2종, 구이 3종, 나물 2종, 잡채 1종, 조림 5종, 무침 2종, 편포 2종, 장아찌 5종, 김치 9종, 떡 6종, 한과류 2종, 음청류 2종, 옛 2종, 장류 5종, 기타 9종으로 총 75종이었다.

장류를 집에서 담그는 경우는 72.8%(Fig. 1)로 Lee 등(1991)의 연구와 비슷하였고, 간장, 고추장, 된장, 메주, 청국장을 친정어머니나 시어머니에게서 전수 받았다.

요약 및 결론

강화의 식문화에 대한 연구가 미비하여 강화 지역에서 30년 이상(평균 거주 기간은 33.24± 1.55년) 거주한 50대(51.54± 0.64세) 주민들이 자주 섭취하는 일상식과 특별식을 조사하였다. 대상자의 일반 특성을 보면 43.7%는 고졸이었으며, 농·임·축산업의 1차 산업에 종사하는 사람은 25.9%, 평균 소득은 100만 원 이상 200만원 미만인 25.9%, 1달 식비로 사용하는 돈은 평균 45.0±42.3만원이었다. 이 중 49.7%는 부모와 자녀가 같이 사는 핵가족이었고, 가족수는 32.4%가 4명, 주거 현황은 84.5%가 자택이었으며, 종교는 44.6%가 기독교, 25.0%

Table 17. Kinds of inherited foods from mother or husband's mother to daughter or daughter-in-law in Ganghwa

Group	Food	Group	Food
<i>Bap</i>	<i>Yeongyang-bap</i>	<i>Muchim</i>	<i>Dubu-tot-muchim, Hot pepper-muchim,</i>
<i>Juk</i>	<i>Eo-juk(fish porridge)</i>	<i>Pyeonpo</i>	<i>Jok-pyeon</i>
<i>Mandu</i>	<i>Mandu</i>		<i>Yukpo(jerked beef)</i>
<i>Guk · Tang</i>	<i>Mu-guk, Blue crab-tang, Dakgaejang(chicken broth with ginseng), Chicken-guk, Cheonyeop(manyplies)-maeuntang(pepper-pot soup), Bosin-tang(dog soup), Biji(bean curd)-guk, Gray mullet-malgeun-jangguk(soup flavored with soy sauce), Bean-guk, Kongbiji-guk, Pumpkin-guk</i>	<i>Jangachi</i> (a dish of dried slices of radish or cucumber seasoned with soy sauce, etc.)	<i>Hot pepper-jangajji, Ssame leaf-jangajji, Garlic-jangajji, Radish-jangajji, Oiji(cucumber jangajji)</i>
<i>Jjigae</i>	<i>Gangdoenjang-jjigae, Kimchi-jjigae, Kongbiji-jjigae</i>	<i>Kimchi</i>	<i>Gimjang-kimchi, Baechu-kimchi, Baek-kimchi, Bossam-kimchi(kimchi wrapped in a large cabbage leaf like a bundle), Turnip-kimchi, Turnip-mulkimchi, Salmun(boiled)-kimchi, Pumpkin-kimchi, Mustard leaf-kimchi</i>
<i>Chongol(beef with vegetables cooked in casserole)</i>	<i>Gopchanghe(small intestine of a cow)-jeongol</i>	<i>Tteok</i>	<i>Songjin(pine resin)-tteok, Mugwort-tteok, Chapssal-bukkumi, Jang-tteok, Yaksik, Susu-bukkumi</i>
<i>Jjim</i>	<i>Galbi-jjim, Dakdori(chicken)-tang</i>	<i>Korean traditional cookies</i>	<i>Yakgwa, Gangjeong</i>
<i>Gui</i>	<i>Galbi-gui, Doeji-bulgogi, Bulgogi</i>	<i>Beverages</i>	<i>Sujeonggwa, Sikhye</i>
<i>Namul</i>	<i>Bracken-namul, Siraegi-namul</i>	<i>Yut</i>	<i>Sweet potato-yut, Radish-yut</i>
<i>Jabchae</i>	<i>Japchae</i>	<i>Fermented soybean sauce</i>	<i>Ganjang(soy sauce), Gochujang(Korean hot pepper paste), Doenjang, Meju(soybean malt), Cheonggukjang(fermented soybeans)</i>
<i>Jorim</i>	<i>Hairtail-jorim, Mackerel-jorim, Murut(squill), Fish-jorim, Beef-kneepan-green pepper-jorim</i>	<i>Others</i>	<i>Nongju(unstrained rice wine), Acorn jelly, Dubu, Dried pollack dishes, Sundubu(uncurdled bean curd), Eoran(fish eggs), Eomuk, Food of memorial service day, Jeotgal(salted sea foods)</i>

가 불교를 믿었다.

1주일에 밥을 먹는 횟수는 17.3±5.3회로 하루에 2끼 이상은 밥을 먹었으며, 잡곡밥 28.6%, 콩밥 25.0%, 쌀밥 20.5% 순이었다. 특별한 밥은 총 43종이며, 오곡밥 29.4%, 콩나물밥 11.0%, 쌀밥 7.7% 순이었다. 죽 3종, 국수 11종, 만두 2종이었다. 죽은 단호박죽, 콩죽, 팥죽을 즐겨 먹었고, 국수는 칼국수 형태가 많았다.

탕 및 맑은 국 37종, 된장국 10종, 고음국 13종, 냉국 4종이었으며, 찌개류는 23종이었다. 송어를 이용한 송어국, 송어 맑은 장국이 있었고, 송어와 밴댕이를 이용한 송어매운탕, 밴댕이완자탕과 강화 특산물인 순무를 이용한 순무김치찌개를 섭취하였다. 또한, 강화 특산물인 새우젓을 이용한 두부젓국찌개와 젓국갈비찌개가 특이하다.

찜의 종류는 12종으로 북어찜, 갈비찜 등을 즐겨먹었고, 구이는 총 29종으로 송어구이와 밴댕이구이가 있으며, 해안가 지역이라 병어구이, 장어구이, 새우구이, 송어구이, 밴댕이구이, 조개구이, 게구이를 즐겨 먹는 것으로 볼 수 있다.

전은 22종, 지짐류는 3종이었으며, 채소류 반찬은 나물 33종, 생채 6종, 잡채 1종으로 모두 40종이며, 산채나 들나물을 즐겨먹는 것으로 나타났다.

조림은 어육류 21종, 채소류 4종, 기타 4종으로 총 29종으로 서해안에서 많이 잡히는 주꾸미 조림이 있었다.

기타 음식은 총 40종으로 선 1종, 볶음 7종, 회 2종, 쌈 4종, 무침 5종, 자반 1종, 편육·족편 1종, 부각 14종, 튀김 1종, 묵 4종이었다.

집에서 장아찌를 만드는 경우는 81%로 마늘장아찌, 순무장아찌, 고수장아찌외 22종을 직접 만들어 먹었다. 젓갈을 집에서 만들어 먹는 사람은 42.6%였고, 사 먹는 경우는 57.4%이었으며, 주로 만들어 먹는 젓갈은 새우젓, 밴댕이젓, 굴젓, 오징어젓, 가무락젓(조개젓)이었다. 김치는 배추김치, 열무김치, 깍두기 등이 이용되었고, 강화의 특산물을 반영한 순무김치가 있었다. 건물류와 저장식품은 집에서 만드는 경우가 각각 24.4%, 36.1%로 무말랭이와 시래기가 있었다.

과거에 집에서 술을 담갔던 경우는 52.1%로 명절이나 생신 때(75.6%) 주로 담갔으며, 현재 집에서 술을 담그는 경우는 16.1%로 아주 낮아졌다. 현재 담그는 술의 종류는 막걸리, 포도주가 많았으며, 계절마다(46.5%) 특별한 열매나 과일이 날 경우에 담근다.

집에서 떡을 만들어 먹는 경우는 48.2%로 송편 36.3%, 시루떡 16.6%, 쑥떡 13.7% 순으로 만들었으며, 주로 생일(40.8%)과 명절과 제사 때(38.6%) 주로 만들었다.

현재 주로 마시는 음료는 커피, 녹차, 식혜, 송농, 수정과, 찰차, 대추차, 국화차, 느릅차, 두유, 둥굴레차, 마즙, 매실차, 보리차, 생수, 홍차, 연차, 연잎차, 오가피대추차, 오가피둥굴레차, 오미자차, 익모초차, 인삼차, 자스민차, 홍삼차, 팥물로

종류가 다양해졌다.

강화인이 즐기는 별식은 밥 5종, 죽 6종, 국수 3종, 만두 2종, 국 6종, 찜 4종, 전 2종, 산적 1종, 잡채 1종, 조림 1종, 볶음 1종, 족편 1종, 떡 15종, 빵 3종, 한과 4종, 음청류 2종, 옛 1종, 기타 4종으로 총 62종이었다.

친정어머니나 시어머니로부터 전수받은 음식이 있는 경우는 115명(34.2%)이었으며, 밥 1종, 죽 1종, 만두 1종, 국·탕 11종, 찌개 3종, 전골 1종, 찜류 2종, 구이 3종, 나물 2종, 잡채 1종, 조림 5종, 무침 2종, 편포 2종, 장아찌 5종, 김치 9종, 떡 6종, 한과류 2종, 음청류 2종, 옛 2종, 장류 5종, 기타 9종으로 총 75종이었다.

이상과 같이 강화 지역은 다양한 음식을 섭취하였으나, 강화의 향토음식의 식재료로 볼 수 있는 있는 순무, 밴댕이, 송어 등의 지역 특산물을 이용한 음식의 보다 폭넓은 연구가 이루어져야 할 것으로 보인다. 또한, 후대에 까지 강화 음식이 전승되고 발전되게 하기 위한 노력이 더욱 필요하다고 본다.

감사의 글

This work was supported by 2008 KIMPO College's Research Fund.

문헌

- 강화군수 (2005) 제 45회 강화군 통계연보 2005. pp 34-138
인천광역시 강화군 기획 감사실. 강화.
- 윤서석 (2002) 한국음식 -역사와 조리법-. 수학사, 서울. pp 93-94.
- 이효지 (2004) 한국의 음식 문화. 신광출판사, 서울. pp 165-262.
- 이효지 (2005) 한국음식의 맛과 멋. 신광출판사, 서울. pp. 69-251.
- Cha YJ, Lee YM, Jung YJ, Jeong EJ, Kim SJ, Park SY, Yoon SS, Kim EJ (2003) A nationwide survey on the preference characteristics of minor ingredients for winter *Kimchi*. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 32(4): 555-561.
- Jung BM, Lim SS, Kim ES (1997) A study on Korean traditional food for housewives living in the rural area of Chunnam, Yosu. *Korean J Soc Food Sci* 13(2): 99-105.
- Kang US, Chyun JH (1998) A study on Korean traditional food use patterns in households of middle aged women living in Kyunggido and Incheon area. *Korean J Dietary Culture* 13(5): 461-474.
- Kim ES (1996) A study of Korean traditional food, fermented food and Korean traditional holidays of housewives living

- in the rural area of Kang Won Do. *Korean J Soc Food Sci* 12(1): 82-91.
- Kim KA, Jung LH, Jeon ER (2002) Traditional food use of frequency of Gwangju city and Chollanamdo area - In food everyday-. *Korean J Human Ecology* 5(2): 9-21.
- Kim KA, Jung LH, Jeon ER (2003) Food culture research of Gwangju and Chollanamdo area(II) - In particular Food-. *Korean J Home Econ Asso* 41(3): 181-196.
- Kim YS, Lee GC (2006) A survey on the consumption and satisfaction degree of the cooked rice mixed with multi-grain in Seoul · Kyeonggi and Kangwon area. *Korean J Food Culture* 21(6): 661-669.
- Lee GC (2001) A study on the traditional daily food of Seoul. *J Asian Comparative Folklore* 20: 233-250.
- Lee HJ (2003) Education of food culture in daily-food and ceremonial-food. *J Asian Comparative Folklore* 25: 385-420.
- Lee YN, Shin MJ, Kim BN (1991) A study on the present state of traditional food. *Korean J Dietary Culture* 6(1): 71-81.
- Lim SB, Kang MS, Jaw MK, Song DJ, Oh YJ(2003) Characteristics of cooked rice by adding grains and legumes. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 32(1): 52-57.
- Lim YS, Lee KW, Kim GB, Choi YJ, Lee IS, Cho YJ (2001) Changes of components in salt-fermented big eyed herring, *Harengula zunasi* sauce during fermentation. *J Korean Fish Soc* 34(5): 488-492.
- Moon SJ, Sohn KH, Lee YM, Ahn KM (1986) Food preference of foreigners residing in Korea. *J Korean Home Econ Assoc* 24(2): 63-73.
- Park YS (1998) Perception of traditional foods in Hansan Do area. *Korean J Soc Food Sci* 14(5): 516-534.
- Yoon GS, Song YS (1996) A study on the knowledge and utilization of Korea traditional basic side dishes(II) -Dried side dishes and jabans-. *Korean J Dietary Culture* 11(5): 593-600.
- Yoon SK, Park MN (1999) The study of dietary culture in east cot area in Kyungpook province(I). *Korean J Dietary Culture* 14(2): 67-81.
- (2008년 4월 24일 접수, 2008년 6월 25일 채택)