

백령도 주부들의 전통 음식에 대한 의식과 세시풍속 실태

박 영 선^{1*} · 정 영 숙²

¹대구대학교 식품영양학과, ²대구대학교 가정복지학과

Perception of Traditional Food and Seasonal Customs by Housewives Living on Baengnyeong Island

Young-Sun Park^{1*} and Young-Sook Chung²

¹Dept. of Food and Nutrition, Daegu University, Gyeongsan 712-714, Korea

²Dept. of Family Welfare, Daegu University, Gyeongsan 712-714, Korea

Abstract

The purpose of this study was to identify determinants for the perception of traditional food and the probability of belonging to the succession group of traditional food. This study also analyzed foods for seasonal custom and strengths as well as direction concerning improvement of traditional foods, while taking the housewives' hometowns into account. Data were collected from 304 housewives living on Baengnyeong island. Regression analysis showed that family income, age, type, years of residence on Baengnyeong island and hometown were significantly related to the perception of traditional food. Among the significant variables, hometown was the most important factor in explaining perceptual differences. Logit analysis indicated that the probability of belonging to the succession group of traditional food was high with low educational level, high perceptual degree, and North Korea as a native country. The results of chi-square analysis proved that foods associated with seasonal custom, strengths and the improvement of traditional food were different between housewives having South Korea and North Korea as a native country. In this article, similarities and differences in the foods associated with seasonal customs, strengths and the direction concerning improvement of traditional foods are discussed, and implications for both nutritionists and food marketers are provided.

Key words : Baengnyeong island, traditional food, seasonal customs, food for national holidays, housewives' hometown.

서 론

1. 연구의 필요성

한국의 전통 음식은 우리 민족이 거주해 온 곳의 기후, 풍토, 정치, 경제, 사회·문화적 배경에 따라 형성되고 발전되어 왔으므로 우리 민족의 생활 환경과 여건이 가장 잘 반영된 것이다. 우리의 전통 음식은 오랜 체험을 통해 식품 배합 및 조리 방법에 있어 과학성을 내포하고 있다. 뿐만 아니라 곡류 중심의 주식과 각종 채소 및 어·육류를 재료로 하는 부식이 조화를 이루는 식사 형태로 영양적으로 균형을 이루고, 색의 조화, 맛과 향 등을 잘 살린 식단 구성을 보존해 왔다(Yang LS 2002, Kim KA 2004). 전통 음식이란 과거부터 현재에 이르기까지 전해 내려오는 음식으로서, 오랫동안 한 지역에서 먹어 온 음식을 말한다(Han *et al* 2000). 한국의 전통 음식은 계절과 음식을 조화시키고 풍류를 즐기는 절식과

시식이 있으며, 한 사람이 태어나서 생을 마칠 때까지 거치는 과정을 의미있게 하는 출산과 혼례, 상례와 제례 등의 통과 의례 음식과 건국 이래 대대로 이어 내려온 궁중 음식으로 나눌 수 있다.

이와 같은 전통 음식의 문화적 가치는 첫째, 생명 유지, 종족 보존 및 건강 증진을 위한 타당성과 합리성이 기본으로 되어 있으며 둘째, 오랜 생활 여정의 체험을 통해 수정·보완을 거듭한 것이므로 현대 과학이 검증할 수 있는 과학적 근거를 내포하고 있고, 셋째, 각 민족이 갖는 개성이 있어 산업 기술의 발달로 인한 기계화·대량화에서 초래되기 쉬운 문화의 획일성을 해소할 수 있으며, 넷째, 각 민족들로 하여금 동질성·소속감·심리적 충족감을 갖게 하므로 문화 유산으로 소중할 뿐 아니라 미래의 생활에서도 필요한 것이다. 다섯째, 식생활 문화는 변화를 거듭하면서 전통적 요소가 꾸준히 유지되고 있어 주거 공간이나 복식 구조와는 달리 민족성과 가장 연관성이 깊다. 실제 의식주 생활 실태를 조사한 연구들(Kang JS 2001, Jeong YJ 2003)에 의하면 우리의 전통 음식이 가장 잘 보존, 유지되고 있는 영역은 식생활이라고

* Corresponding author : Young Sun Park, Tel : +82-53-850-6831, Fax : +82-53-850-6839, E-mail : yspark1@daegu.ac.kr

밝히고 있다.

이러한 전통 식생활도 지역적 특성에 따라 전통 음식의 유지, 보존 및 지역 주민의 선호에서 차이를 보이고 있다 (Park & Chung 2005). 지역적 특성도 도시와 농촌이 다르듯이 섬 지역과 육지가 다를 것이다. 우리나라에서 특정 도서 지역인 백령도의 식생활 문화에 대한 연구는 거의 되어 있지 않은 실정이다. 도서 지역은 육지와 식생활 환경이 다르고, 그와 관련된 식문화 양상 및 변화에 영향을 받는 정도 또한 다르다. 도서 지역의 경우, 식생활 문화의 전통성은 태어난 고향과 거주 지역의 이동에 따른 사회·문화적 배경의 본질이 시간이 지남에 따라 변하는 것까지도 보존, 계승되어 오고 있는 것은 어떻게 보면 자연스런 현상일 수 있다.

본 연구에서는 그 동안 별로 연구가 이루어지지 않은 백령도 지역에 거주하는 주부를 대상으로 전통 음식에 대한 의식 구조와 세시풍속 실태 등을 분석하고자 한다. 연구 목적을 구체적으로 제시하면 다음과 같다.

첫째, 백령도 주부들의 전통 음식 인지도에 영향을 미치는 사회인구학적 요인이 무엇인지를 규명하고자 한다.

둘째, 백령도 주부들이 가지고 있는 전통 음식 계승 여부에 영향을 미치는 요인이 무엇인지를 검증하고자 한다.

셋째, 백령도 주부들이 전통 음식 중에서 자랑스럽게 생각하는 음식은 무엇이며, 자주 이용하는 전통 후식과 세시풍속, 전통 음식의 계승 방향 등에 어떤 인식을 가지고 있는지, 관련 집단에 따라 어떻게 차이가 나는지 그 실태를 파악하고자 한다.

이러한 연구는 우리나라 도서 지역의 전통 식생활에 대해 이해할 수 있는 자료와 정보를 제공할 수 있을 것이다.

2. 백령도의 지역적 특성

백령도는 서해 최북단 해역으로 북한과 가장 가깝게 위치해 있으며, 우리나라에서 8번째로 큰 섬이다. 섬의 면적은 45.84 평방킬로미터이며, 인천에서 서북쪽으로 222.2 km 떨어져 있다. 백령도에는 서북쪽의 두무진과 북한의 장산곶 중간에 효녀심청이 아버지의 눈을 뜨게 하기 위해 뱃사람에게 공양미 300석에 몸을 팔아 바다에 빠졌다는 인당수가 있어 효의 고장으로도 알려져 있는 곳이다. 이 섬은 동북쪽으로 북한의 황해도 웅진반도와 장연군을, 남쪽으로는 대청도를 마주 보고 있다. 섬의 북쪽에 최고점을 이루는 산이 있고, 동쪽 해안선은 작은 만을 이루고 있어 과거에는 풍랑 등으로부터 피난처 기능을 했던 곳이기 때문에 신라 시대부터 중국으로 왕래할 때 중간 기착지 역할을 하기도 했다.

섬의 연혁을 살펴보면 백령도의 원래 이름은 고구려 시대에 곡도라 칭하다가 1018년 고려 현종 때 백량진으로 바뀌었다. 1896년 조선 고종 때 황해도 장연군에 편입되었다가 1945년에는 경기도 웅진군으로 그리고 다시 1995년에 인천광역시

시에 통합되었다(Baengnyeong-Do 2010). 백령도는 가장 가까운 육지인 황해도 장연군과는 17 km 거리에 불과하지만 섬까지 가는 뱃길은 228 km에 이르기 때문에 뱃길로는 울릉도나 제주도보다 훨씬 먼 거리에 위치해 있다. 자연환경이 잘 보존되어 있고, 백령, 대청, 소청, 연평, 우도의 서해 5도 중 백령도가 북한과 가장 가까운 위치에 있어 때론 긴장감을 안고 있는 지역이기도 하다. 지리적으로 중국 대륙으로 연결되어 있고, 러일전쟁 때는 전략적 요충지였으며, 우리나라에서 최초로 기독교가 전파된 곳이고, 또 최초의 교회가 들어선 섬이기도 하다.

백령도는 청정 해역으로 천혜의 자연미로 유명한 곳이지만, 접전 지역이란 지역적 특수 상황으로 인해 어민 수는 전체 주민의 9% 밖에 되지 않는 반면 다수인 47%는 농업에 종사하고 있다. 백령도의 전체 주민 수는 5,470명 정도이고, 가구수는 2,240가구로 구성되어 있다(Baengnyeong-Do 2010). 백령도는 북한과 가깝게 위치해 있어 군사적으로 중요한 곳으로 일반인이 섬에 들어가려면 나뭇의 절차를 거쳐야 한다. 이런 이유로 그 동안 일반인의 왕래가 잦지 않았던 곳이다.

이 섬은 전복, 해삼, 까나리, 꽃게 등 어종이 풍부하고, 돌미역, 다시마, 약쑥, 참다래, 흑염소 등도 섬의 특산물로 알려져 있다. 이들 특산물 중 특히 대청도 부근 청정 해역의 깨끗한 모래밭에서 서식한 까나리로 담은 액젓은 전국에 널리 알려진 식품이다. 백령도 주부들은 뼈가 연하고 내장이 덜 발달된 1년생 까나리를 잡아 소금에 절인 다음 해안가에서 1년 이상 숙성시켜 액젓을 만든다. 이렇게 만든 까나리액젓으로 김장 김치를 비롯하여 생절이, 총각김치, 깍두기, 오이소박이 등 각종 김치를 담글 때도 넣지만, 부추 및 깻잎무침을 비롯하여 쪽파나 콩나물 무침에도 넣고, 국거리 및 찌개, 불고기 썰 때, 그리고 심지어 고추장 담글 때도 까나리 액젓을 넣는다.

연구 방법

1. 조사 대상

자료는 백령도에 거주하는 350명의 주부를 대상으로 2008년 2월 3일부터 3월 28일까지 약 두 달에 걸쳐 수집하였다. 본 조사에 들어가기 전 2008년 1월에 현지에서 70명의 주부를 대상으로 설문지 내용을 설명하고 배부하여 응답하게 한 다음 회수하는 방식으로 예비 조사를 실시하였고, 그 결과를 토대로 본 조사의 설문 내용을 수정·보완하였다. 본 조사는 북포리, 연화리, 진촌리, 가을리 등 백령도 4개 지역에 거주하는 주부를 대상으로 실시하였고, 배부한 설문지 350부 중 338부가 회수되었으나, 그 중 응답 내용에 일관성이 결여되었거나 결측치가 다수 포함된 설문지는 자료의 신뢰성과 타당성을 저해할 개연성이 있어 제외하였다. 그 결과 분석에 적용된 조사 대상자수는 304명이다.

2. 조사 내용 및 척도

본 연구에서 사용한 설문지는 백령도 주부들의 전통 음식 인지도와 세시풍속 실태를 조사하기 위해 구성한 것이다. 전통 음식 인지도는 다음의 7개 문항으로 구성되었다.

- 전통 음식의 종류
- 전통 상차림에 대한 인식
- 전통 음식의 발전에 대한 필요성
- 전통 음식의 계승에 대한 필요성
- 전통 음식이 건강에 미치는 영향
- 전통 음식의 현대화에 대한 인식
- 외래 음식과 비교한 전통 음식의 선호도

이들 문항은 5점 리커트형 척도로 구성되어 있다. 조사도구가 측정 개념에 접근하여 그 개념을 정확하게 반영하는지를 알아보기 위해 7개 문항의 내적 타당성(internal validity)을 검증한 결과, Cronbach's α 값이 0.85로 높게 나타났다. 이러한 결과는 7개 문항을 하나의 변수로 지수화(index)하여 적용할 수 있는 수준이라는 것을 나타내었다. 전통 음식의 계승 여부는 이분화 된 변수로 계승에 대한 긍정적 인식과 부정적 인식으로 구분되어 있다.

3. 분석 방법

본 연구에서 적용한 분석 방법은 다음의 세 가지이다.

첫째, 전통 음식 인지도에 영향을 미치는 결정 요인을 규명하기 위해 회귀분석(regression analysis)을 적용하였다. 회귀함수에 포함된 종속변수는 전통 음식 인지도이고, 독립 변수는 월 평균 소득, 학력, 연령, 백령도 거주 연수, 가족 유형, 고향 등이다. 회귀 함수에 월 평균 소득, 학력, 연령, 백령도 거주 연수는 연속변수로 투입되었고, 가족 유형과 고향은 가변수로 투입되었다. 가족 유형은 핵가족과 확대 가족으로 구분되었고, 고향은 한국과 북한으로 구분되었다. 북한의 범주 내에는 함경도, 평안도, 황해도가 포함되어 있다.

둘째, 전통 음식 계승 여부에 영향을 미치는 요인을 검증하기 위해 로짓 분석(logit analysis)을 적용하였다. 본 연구에서 사용된 로짓 모델은 다음과 같다.

$$y_i = b_0 + b_1x_1 + b_2x_2 + b_3x_3 + \dots + b_kx_k + e_i$$

위 모델에서 y_i 는 전통 음식 계승 여부를 나타내는 가변수(dummy variable)이다. 즉, 한 주부가 전통 음식은 반드시 계승되어야 한다는 인식을 가지고 있으면 1의 값을, 그렇지 않으면 0의 값을 지니게 된다. 여기서 x_i 는 독립변수들을 나타내며, e_i 는 오차항(error term)을 의미한다. 로짓 분석에서 종속변수는 the log of odd ratio로 전환되므로 위 모델은 다음과 같은 log 함수 형태로 전환된다.

$$L_c = \ln(p/(1-p)) = b_0 + b_1x_1 + b_2x_2 + b_3x_3 + \dots + b_kx_k + e_i$$

$L_c = \ln p/(1-p)$ 는 logit, 즉 the natural log of the odd ratio $p/(1-p)$ 를 의미한다. p 는 확률을 나타내며, 만약 어느 한 주부가 전통 음식은 계승되어야 한다는 인식을 지니고 있다면 p 값은 1이 되고 그렇지 않으면 0이 된다. 이런 경우에는 계수가 maximum likelihood method에 의하여 측정된다. 로짓 계수는 각각의 독립 변수가 the log of the odd ratio에 영향을 주는 한계 효과를 나타낸다. 따라서 로짓 계수의 값(b_i)이 정수이고 크면 클수록 한 주부가 전통 음식 계승 집단 i 에 속할 확률은 커진다.

셋째, 전통 음식 중에서 자랑스럽게 생각하는 음식과 자주 이용하는 전통 후식, 세시풍속, 전통 음식의 개선 방향 등이 구체적으로 집단에 따라 어떤 차이를 보이는지를 알아보기 위해 교차분석(chi-square)을 적용하였다. 여기서 집단 변수는 주부의 고향이다. 본 연구에서는 사회인구학적 변수들 중 태어난 고향에 따라 사회·문화적 배경과 생활할 문화의 본질 및 전통성이 영향을 받는다는 점에 초점을 두고, 백령도 주부들이 전통 음식에 대한 의식과 계승 방향이 고향에 따라 어떻게 다른지를 비교 분석하였다. 이러한 결과는 민족의 동질성을 가장 잘 보여주는 생활 풍습인 전통 식생활 문화 실태를 고향별로 비교함으로써 민족 공동체적 정서와 고향별 특성을 이해하는데 기여할 수 있다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반적 특성은 Table 1과 같다. 월 평균 소득은 전체적으로 100만원 미만이 34.2%로 가장 많고, 251~300만원 미만인 집단이 가장 적었다. 연령은 20대가 5.3%로 상대적으로 적었고, 30대를 비롯하여 60대 이상 집단은 20%대로 비교적 고른 분포를 나타내었다. 학력은 고졸(35.5%)의 분포로 가장 높았고, 2년제(6.9%) 또는 4년제(9.5%) 대학 졸업자는 가장 낮은 분포를 나타내었다. 직업은 전업 주부와 농업의 비율이 각각 39.1%로 가장 높았고, 그 다음이 자영업으로 14.8%를 차지하고 있으며, 공무원, 교사, 사무직, 회사원 등을 포함한 기타 직업은 6.9%로 가장 낮았다.

가족 유형은 전체의 79.9%가 핵가족을 이루고 있고, 나머지 20.1%는 확대 가족을 구성하고 있는 것으로 파악되었다. 종교의 경우, 불교는 6.2%에 불과한데 비해 전체의 82.6%가 기독교를 믿고 있어 기독교 집중화 경향을 나타내었다. 이러한 기독교 몰입 현상을 반영하는 표본 분포는 백령도 전체 인구인 모집단 분포와 일치한다. 백령도 주민들의 기독교 몰입 현상은 지정학적 요인과의 관계가 깊다는 것을 조사 과정

Table 1. General characteristics of housewives in the sample (N=304)

Variable	Categories	N	%
Income	Low than 100	104	34.2
	100~150	49	16.1
	151~200	43	14.1
	201~250	42	13.8
	251~300	27	8.9
	More than 301	39	12.9
Age	20대	16	5.3
	30대	62	20.4
	40대	82	27.0
	50대	70	23.0
	60대 and more	74	24.3
Education	No school	39	12.9
	Elementary school	42	13.8
	Junior high school	65	21.4
	High school	108	35.5
	2 Years college	21	6.9
	4 Years university	29	9.5
Occupation	Farming	119	39.1
	Housewives	119	39.1
	Self business	45	14.8
	Others(teachers, public servant etc.)	21	6.9
Family type	Nuclear family	243	79.9
	Extended w. husband's family	39	12.8
	Extended w. wife's family	22	7.3
Religion	Buddhism	19	6.2
	Christianity	261	82.6
	Catholicism	23	7.6
	Others	11	3.6
Hometown	Hamkyung-Do	12	4.0
	Pyungan-Do	4	1.3
	Hwanghae-Do	23	7.6
	Seoul & Gyeonggi-Do	53	17.4
	Gyeongsang-Do	28	9.2
	Gangwon-Do	8	2.6
	Chungcheong-Do	41	13.5
	Jeolla-Do	34	11.2
	Baengnyeong island	101	33.2

Occupation total is less than 100 percent due to rounding.

에서 면접을 통해 알 수 있었다. 이들 주민은 북한과 마주 한 최북단 접경 지역에서 항상 긴장된 삶을 살고 있기 때문에 이를 순화시켜 줄 수 있는 적극적 구세관과 신앙 체계를 갖출 필요가 있고, 기독교가 이러한 욕구를 충족시켜 주고, 이들이 직면한 삶의 환경과 부합된다고 볼 수 있다.

주부 고향은 함경도, 평안도, 황해도를 포함한 북한이 고향인 경우가 12.9%이고, 백령도에서 태어난 주부는 33.2%인 것으로 파악되었다. 그 외 나머지 53.9%는 타 지역 출생인 것으로 나타났는데, 서울, 경기 지역이 17.4%로 상대적 분포가 높았고, 충청도와 전라도는 각각 13.5%와 11.2%였으며, 강원도가 2.6%로 상대적 분포가 낮았다.

2. 전통 음식 인지도에 영향을 미치는 결정 요인

전통 음식 인지도에 영향을 미치는 결정 요인을 검증하기 위해 회귀 분석을 실행한 결과는 Table 2에 제시되어 있다. 전통 음식 인지도 모형의 결정 계수는 0.321로 분석에 포함된 변수들의 설명력이 32.1%라는 것을 말해 준다. 변수들 중 학력을 제외한 소득($p<0.05$), 연령($p<0.01$), 가족 유형($p<0.01$), 백령도 거주 연수($p<0.01$), 고향($p<0.01$) 등은 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 즉, 소득이 높을수록, 연령이 많을수록 전통 음식 인지도 역시 높은 것으로 파악되었다. 그리고 핵가족에 비해 확대 가족일수록, 백령도 거주 연수가 길수록 전통 음식 인지도 역시 높았다. 고향의 영향력을 나타내는 회귀 계수는 부적인 것으로 나타났는데, 이는 한국에서 태어난 주부에 비해 북한이 고향인 주부의 인지도가 더 높다는 것을 말해 준다.

백령도 주부들의 전통 음식 인지도에 유의한 영향을 미치는 변수들의 상대적 기여도를 Beta 값을 기준으로 살펴보면 고향($\beta=-0.390$)의 영향력이 가장 크고, 그 다음이 연령($\beta=0.312$), 백령도 거주 연수($\beta=0.272$), 가족 유형($\beta=0.226$) 등의 순으로 나타났다.

3. 전통 음식 계승 여부의 결정 요인

백령도 주부들의 전통 음식에 대한 계승 의식이 사회인구학적 변수들과 유의한 관계가 있는지 알아보기 위해 로짓 분석을 한 결과가 Table 3에 나타나 있다. 로짓 함수에서 종속변수는 이분화 된 가변수로 전통 음식은 반드시 계승해야 한다고 인식하는 집단과 계승할 필요가 없다는 집단으로 구분된다.

로짓 분석 결과, 소득, 연령, 가족 유형, 백령도 거주 연수 등은 유의하지 않는 것으로 나타났다. 이는 다른 변수들의 영향력을 통제했을 때 이들 변수들이 전통 음식 계승 의식에 영향을 주지 않는다는 것을 말해 준다. 이에 비해 학력($p<0.01$), 고향($p<0.05$), 전통 음식 인지도($p<0.01$)는 계승 의식에 유의한 영향을 미치는 것으로 파악되었다. 구체적으로 살

Table 2. Results of regression analysis : Perception of traditional food

Variables	Parameter estimates	Beta	Order of importance	t-value
Constant	5.169**			6.546
Income	0.074*	0.134	5	2.239
Education	-0.034	-0.048	n.s	-0.629
Age	0.025**	0.312	2	3.848
Family type	0.552**	0.226	4	4.649
Years in Baengnyeong island	0.014**	0.272	3	4.765
Hometown	-1.957**	-0.390	1	-6.654

F-ratio=23.177**
Adjusted R-square=0.321

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$.**Table 3. Estimated logit coefficients for the probability belonging in traditional food succession group**

Variables	B	S.E.	Wals	Pr	Exp(B)
Constant	9.785**	3.210	9.290	0.002	1.749
Income	0.147	0.134	1.209	0.272	1.158
Education	-0.851**	0.235	13.061	0.000	0.427
Age	0.044	0.027	2.635	0.105	0.957
Family type	0.633	0.619	1.045	0.307	0.531
Hometown	-2.070*	1.028	4.054	0.044	0.126
Perception of traditional food	0.810**	0.232	12.183	0.000	0.445
Years in Baengnyeong island	0.001	0.012	0.001	0.979	1.012

Goodness of fit $\chi^2=205.893$ **
Hit ratio=89.0
Cox & Snell $R^2=0.495$
Nagekerke $R^2=0.661$

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$.

해보면 학력은 계승 의식과 부적 관계를 가지는 것으로 나타났는데, 이는 학력이 높은 집단에 비해 낮은 집단이 전통 음식은 반드시 계승되어야 한다고 인식할 확률이 높다는 것을 말해 준다. 고향 역시 부적 관계를 가지는 것으로 나타나 고향이 한국인 주부가 북한인 주부보다 전통 음식 계승 의식이 더 강하다는 것을 반영한다. 전통 음식 인지도는 정적 관계를 가지고 있어 인지도가 높을수록 계승 의식 역시 높을 확률이 크다는 것을 알 수 있다.

전통 음식 계승 의식 모형의 적합도를 나타내는 χ^2 값은 $p < 0.01$ 수준에서 유의한 것으로 나타났고, 모형의 적중률(hit ratio) 역시 89.0%로 모형에 포함된 변수들의 적중률이 매우 높다는 것을 알 수 있다. 모형의 설명력을 나타내는 결정계수도 높게 나타났는데, 두 유형의 계수 중 Cox & Snell의 계

수($R^2=0.495$)보다 Nagekerke의 계수($R^2=0.661$)가 더 높았다. Nagekerke 계수를 기준으로 할 경우 전통 음식 계승 의식을 설명하는 충분산의 66.1%가 모형에 포함된 변수들에 의해 설명된다는 것을 알 수 있다.

4. 전통 음식에 대한 자부심과 전통 후식 이용 실태

전통 음식 중에서 특히 자랑스럽게 생각하는 음식이 무엇인지 순위별로 비교한 결과, 고향별로 모두 $p < 0.01$ 수준에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 먼저 1순위부터 살펴보면 고향별로 공통점과 차이점이 있었다. 공통점은 김치에 대한 자부심이 고향이 한국(46.9%)과 북한(48.7%)인 주부 모두 가장 높은 분포를 차지하고 있다는 점이다. 차이점은 고향이 한국인 주부는 불고기를 자랑스럽게 생각하는 비율이

Table 4. Pride rank of traditional foods by hometown

Unit : N(%)

Items	1st pride		2nd pride		3rd pride	
	South Korea	North Korea	South Korea	North Korea	South Korea	North Korea
Pulgogi	96(36.2)	10(25.7)	10(3.8)		6(2.3)	1(2.6)
Galbi-jjim	28(10.6)	2(5.1)	60(22.5)	11(28.2)	1(0.4)	
Kimchi	124(46.9)	19(48.7)	55(20.7)	2(5.1)	1(0.4)	
Gu-jeol-pan	2(0.8)		12(4.5)	5(12.8)	6(2.3)	
Shin-sul-ro	2(0.8)		4(1.5)		2(0.8)	
Naeng-myŏn	4(1.5)	4(10.3)	22(8.3)	4(10.3)	12(4.5)	
Guksu noodles	2(0.8)		36(13.6)	8(20.5)	5(1.9)	1(2.6)
Dumpling soup	2(0.8)	2(5.1)	31(11.7)	1(2.6)	33(12.5)	2(5.1)
Muk (jelly)	1(0.4)		1(0.4)		9(3.4)	4(10.3)
Jap-chaе	2(0.8)		10(3.8)	6(15.4)	26(9.7)	10(25.6)
Bibim-bab	2(0.8)		10(3.8)		54(20.3)	2(5.1)
Shik'ye			5(1.6)	2(5.1)	45(17.0)	5(12.8)
Nokdo-jjjim		2(5.1)	1(0.4)		6(2.3)	8(20.5)
Ttok			8(3.0)		53(19.9)	
Chicken soup					2(0.8)	4(10.3)
San-joak			1(0.4)		4(1.5)	2(5.1)
χ^2	32.18**		32.13**		82.30**	

** $p < 0.01$.

36.2%인데 비해, 북한인 주부는 동 비율이 25.7%로 한국이 다소 더 높은 분포를 이루고 있다. 그 다음으로 높은 비율을 보인 음식은 한국은 갈비찜(10.6%), 북한은 냉면(10.3%)에 대한 긍지가 상대적으로 높았다.

2순위에서 20% 이상의 분포를 보인 음식은 고향이 한국인 경우 갈비찜(22.5%)과 김치(20.7%)인 것으로 나타났으나, 북한인 경우에는 갈비찜(28.2%)과 국수(20.5%)인 것으로 나타나 집단 간에 유의한 차이가 있었다. 3순위는 한국의 경우 어느 한 음식에 응답 분포가 모여 있기보다 비교적 고른 분포를 나타내고 있다. 그 중 특히 비빔밥(20.3%), 식혜(17.0%), 떡(19.9%)에 대한 자부심이 상대적으로 더 높았다. 고향이 북한인 주부들은 잡채(25.6%)와 녹두지짐(20.5%)에 대한 자부심이 높은 것으로 파악되어 고향 간 차이를 뚜렷이 나타내었다. 여기서 한 가지 언급할 사항은 만둣국을 자랑스럽게 생각하는 비율은 오히려 고향이 한국(12.5%)인 경우가 북한(5.1%)인 경우보다 높았고, 닭죽에 대한 인식은 북한(10.3%)이 한국(0.8%)보다 더 높았다.

고향별로 자주 이용하는 전통 후식에 유의한 차이가 있는 음식은 떡($p < 0.05$), 약식($p < 0.01$), 수정과($p < 0.01$), 화채($p < 0.05$),

차 종류($p < 0.01$), 옛($p < 0.05$), 강정 등을 포함한 기타($p < 0.01$)인 것으로 나타났다. 전체적으로 차 종류에 대한 이용률이 42.3%로 가장 높고, 그 다음이 식혜(36.2%), 떡(25.7%) 등의 순으로 나타났다. 약과(2.0%), 약식(5.6%) 등의 이용률은 상대적으로 낮았다. 고향별 차이를 비교해 보면 차 종류(한국 46.0% vs. 북한 15.4%)를 제외한 모든 음식에서 고향이 북한인 주부가 한국인 주부보다 이용률이 월등히 더 높았다. 두 집단 간 차이가 특히 큰 음식은 약식(한국 3.4% vs. 북한 20.5%)과 수정과(한국 10.6% vs. 북한 33.3%)인 것으로 나타났다. 그러나 약과, 식혜, 유과 등의 이용률은 집단 간 차이가 없는 것으로 파악되었다.

5. 세시풍속과 세시음식의 이용 실태

주부 고향별로 시행하는 세시풍속에 차이가 있는지를 분석한 결과가 Table 6에 나타나 있다. 우선 전체적인 분포부터 살펴보면 설날은 고향에 관계없이 모두가 시행하고 있는 풍속인 것으로 나타났다. 그 다음으로 높은 분포를 보인 풍속은 추석(87.2%), 정월 대보름(69.7%), 동지(56.9%), 삼복(25.0%) 등인 것으로 파악되었다. 입춘은 전체의 17.1%, 한

Table 5. Frequently used traditional snacks by hometown

Unit : N(%)

Items	South Korea	North Korea	Total	χ^2
Ttok(rice cake)	64(24.2)	14(35.9)	78(25.7)	2.59*
Yakkwa(honey cake)	6(2.3)	0(0.0)	6(2.0)	0.91
Yakshik(sweet rice)	9(3.4)	8(20.5)	17(5.6)	18.87**
Suchungga(sweet cinnamon punch)	28(10.6)	13(33.3)	41(13.5)	15.10**
Shik'ye(sweet rice drink)	95(35.8)	15(38.5)	110(36.2)	0.10
Wach'ae(fruits punch)	9(3.4)	4(10.3)	13(4.3)	3.91*
Cha(tea)	122(46.0)	6(15.4)	128(42.1)	13.10**
Taffy(wheat-gluten)	8(3.0)	4(10.3)	12(3.9)	4.70*
Yuga(rice w oil-and-honey pastry)	10(3.8)	2(5.1)	12(3.9)	0.17
Others(gangjiong & etc.)	1(0.4)	4(10.3)	5(1.6)	20.51**

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$.

Table 6. Celebrating seasonal customs based on solar terms by hometown

Unit : N(%)

Seasonal customs	South Korea	North Korea	Total	χ^2
New year's day	265(100)	39(100)	304(100)	0
Ipch'un(first day of spring)	39(14.7)	13(33.3)	52(17.1)	8.31**
Borum(15th of January by lunar)	178(67.2)	44(87.2)	212(69.7)	6.45**
Hanshik(105th day after winter solstice)	20(7.5)	8(20.5)	28(9.2)	6.83**
Samjinnal(third of the third lunar month)	4(1.5)	0(0.0)	4(1.3)	0.59
Dano(fifth day of fifth lunar month)	13(4.9)	6(15.4)	19(6.3)	6.37**
Sambok(hottest period of summer)	60(22.6)	16(41.0)	76(25.0)	6.13**
Ch'usök(thanksgiving day)	230(86.8)	35(89.7)	265(87.2)	0.27
Dong-gi(coldest winter solstice)	141(53.2)	32(82.1)	173(56.9)	11.53**

** $p < 0.01$.

Note : 0 means not applicable. Since all household celebrating new year's day it was treated as constant.

식은 9.2%가 시행하는 풍속인 것으로 나타나, 다른 세시풍속에 비해 상대적 분포가 낮았다.

집단 간 차이를 비교해 보면 입춘, 정월대보름, 한식, 단오, 삼복, 동지 등은 고향별로 모두 $p < 0.01$ 수준에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 구체적으로 비교해 보면 입춘, 정월대보름, 한식 모두 고향이 한국인 주부가 북한인 주부보다 시행하는 비율이 월등히 더 높았다. 삼짚날은 집단 간 차이도 없고 시행 비율도 낮았다. 단오와 삼복 역시 고향이 한국인 주부(한국 4.9% vs. 북한 15.4%)가 북한인 주부(한국 15.4% vs. 북한 41.0%)보다 시행 비율이 더 높았다. 추석은 집단 간 차이 없이 87.2%가 시행하고 있고, 동지도 고향이 북한인 가정은 82.1%가 시행하는데 비해 한국인 가정은 53.2%가 시행하는 것으로 나타나 집단 간 차이가 있었다.

세시풍속에 이용하는 음식이 집단 간 차이가 있는지를 분석한 결과가 Table 7에 요약되어 있다. 설날에 이용하는 음식 중 집단 간 차이가 있는 것부터 살펴보면 떡국을 이용하는 비율($p < 0.01$)은 고향이 북한인 가정은 61.5%인데 비해, 한국인 가정은 91.3%로 북한에 비해 월등히 높았다. 그러나 만두의 이용률($p < 0.05$)은 고향이 북한인 가정은 79.5%로 한국인 가정의 64.2%보다 더 높은 것으로 나타났다. 나물류($p < 0.05$)는 고향이 북한(38.5%)인 가정에 비해 한국(52.8%)인 가정이 더 높았고, 식혜와 잡채의 이용률($p < 0.01$) 역시 고향이 한국인 가정이 더 높은 경향을 나타내었다. 강정($p < 0.01$)과 인절미($p < 0.01$)는 고향이 북한인 가정이 더 높았다.

전체적으로 떡국, 나물류, 식혜, 잡채는 고향이 한국인 가정의 이용률이 더 높고, 만두, 강정, 인절미는 북한인 가정의

Table 7. Traditional foods for celebrating seasonal customs by hometown

Unit : N(%)

Seasonal customs	Foods	South Korea	North Korea	Total	χ^2
New years day	Rice-cake soup	242(91.3)	24(61.5)	266(87.5)	27.57**
	Dumpling	170(64.2)	31(79.5)	201(66.1)	3.57*
	Seasoned vegetables	140(52.8)	15(38.5)	155(51.0)	3.01*
	Shik'ye	140(52.8)	11(28.2)	151(49.7)	8.25**
	Japchae	103(38.9)	8(20.5)	111(36.5)	4.94**
	Gangjong	1(0.4)	4(10.3)	5(1.6)	20.51**
	Glutinous rice cake	21(7.9)	9(23.1)	30(9.9)	8.78**
n.s.	Sliced boiled meat: 12(3.9) Minced raw beef: 15(4.9) Mung-bean pancakes: 88(28.9) Steamed dish: 48(15.8) Yakkwa: 16(5.3) Sweet cinnamon punch: 18(5.9) Rice wine: 25(8.2) Siru-Ttok: 47(15.5)				
Borum (15th of January by lunar)	Boiled rice w. five grains	175(66.0)	34(87.2)	209(68.8)	7.07**
	Seasoned vegetables	146(55.1)	27(69.2)	173(56.9)	2.97*
	Roasted seaweed	82(30.9)	4(10.3)	86(28.3)	7.17**
	Yak'shik	18(6.8)	0(0.0)	18(5.9)	4.96*
	Quickening ear wine	25(9.4)	8(20.5)	33(10.9)	4.31*
n.s.	Siru-Ttok: 23(7.6) Rice wrapped in leaves: 3(1.0) Tofu: 12(3.9) Gourd-Kimchi: 16(5.3) Nuts: 67(22.0)				
Sambok (hottest period of summer)	Naeng-myŏn	12(4.5)	8(20.5)	20(6.6)	14.13**
	Samgyet'ang	55(20.8)	0(0.0)	55(18.1)	9.88**
	Sliced noodles	10(3.8)	4(10.3)	14(4.8)	4.25*
	Watermelon	24(9.1)	0(0.0)	24(17.9)	3.84*
	Dog-meat soup	12(4.5)	8(20.5)	20(6.6)	14.13**
	Steamed young chicken	55(20.8)	0(0.0)	55(18.1)	9.88**
	Cucumber kimchi	17(6.4)	0(0.0)	17(5.8)	3.65*
n.s.	Hot shredded beef soup: 18(5.9) Raspberry wach'ae: 1(0.3) Young radish kimchi: 12(3.9) Porridge: 5(1.6)				
Ch'usŏk (Thanks giving)	Boiled new-rice	194(73.2)	33(84.8)	227(74.7)	3.34*
	Taro soup	57(21.5)	1(2.6)	58(19.1)	7.90**
	Stewed chicken	34(12.8)	0(0.0)	34(11.2)	5.83**
	Fried fish	24(9.1)	8(20.5)	32(10.5)	4.74*
	Roasted seaweed	85(24.5)	4(10.3)	89(22.7)	3.95*
	Seasoned vegetables	117(44.2)	8(20.5)	125(41.1)	7.85**
	Songpyŏn	212(74.7)	26(66.4)	238(78.3)	8.72**
	Yak'shik	26(9.8)	0(0.0)	26(8.6)	4.18**
	Sweet cinnamon punch	20(7.5)	0(0.0)	20(6.6)	3.51*
	Mung-bean pancakes	10(3.8)	12(30.8)	22(7.2)	9.98**
n.s.	Japchae: 111(36.5) Mush-room skewer: 14(4.6) Pear wach'ae: 1(0.3) Gangjong: 3(1.0) Egg-coated shish kebab: 7(2.3) Chestnut: 10(3.3) Siru-Ttok: 16(5.3) Sweet cinnamon punch: 20(6.6) Shik'ye: 84(27.6) Glutinous rice cake: 52(17.1)				
Dong-gi	Red-bean porridge	142(53.6)	32(82.1)	174(57.2)	11.26**
	Red-bean siru-ttok	8(3.0)	4(10.3)	12(3.9)	4.70*
n.s.	Watery radish kimchi: 116(38.2) Kyeongdan: 1(0.3) Shik'ye: 19(6.3) Sweet cinnamon punch: 6(2.0)				

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$.
^{ns} Means not significant.

이용률이 더 높은 것으로 나타났다. 고향별로 설날에 이용하는 음식에 차이가 나지 않는 것은 편육, 육회, 빈대떡, 찜, 약과, 수정과, 전통술, 시루떡 등인 것으로 나타났다. 이들 음식 중 이용률이 상대적으로 높은 것은 빈대떡으로 전체의 28.9%가 설날에 빈대떡을 부쳐 먹는 것으로 파악되었다.

정월대보름에 오곡밥(한국 66.0% vs. 북한 87.2%), 나물(한국 55.1% vs. 북한 69.2%), 귀밝이술(한국 9.4% vs. 북한 20.5%)은 고향이 한국인 가정이 북한인 가정보다 이용률이 더 높았으나, 김구이는 고향이 한국(30.9%)인 가정의 이용률이 북한(10.3%)인 가정의 비율보다 높았다. 약식은 고향이 북한인 가정은 전혀 안 먹는 것으로 나타난 반면, 한국인 가정은 6.8%가 대보름에 약식을 먹는 것으로 파악되었다. 집단 간에 이용률 차이가 없는 음식은 시루떡, 부럼, 찜, 두부무침, 박김치이며, 이들 음식 중 부럼의 이용률이 22.0%로 상대적으로 높은 경향을 나타내었다.

삼복에는 냉면($p<0.01$), 삼계탕($p<0.01$), 칼국수($p<0.05$), 개장국($p<0.01$), 영계찜($p<0.01$) 등을 비롯하여 육개장 등도 먹는데 이들 음식 중 냉면(한국 4.5% vs. 북한 20.5%), 칼국수(한국 3.8% vs. 북한 10.3), 개장국(한국 4.5% vs. 북한 20.5%) 등은 주부 고향이 북한인 가정에서 월등히 더 많이 먹는데 비해, 삼계탕(한국 20.5% vs. 북한 0.0%), 영계찜(한국 20.8% vs. 북한 0.0%), 오이소박이(한국 6.4% vs. 북한 0.0%) 등은 주부 고향이 한국인 가정에서 훨씬 더 많이 해먹는 것으로 나타났다.

추석은 다른 절기보다 즐겨 먹는 음식 종류가 다양한데, 그 중 햅쌀밥과 송편은 대부분의 가정에서 즐겨 먹는 음식인 것으로 나타났다. 상대적으로 햅쌀밥($p<0.05$)은 주부 고향이 북한인 가정이 그리고 송편($p<0.01$)은 고향이 한국인 가정의 비율이 더 높았다. 전유어(한국 9.1% vs. 북한 20.5%)와 빈대떡(한국 3.8% vs. 북한 30.8%)은 주부 고향이 북한인 가정이 더 높았고, 김구이(한국 24.5% vs. 북한 10.3%)와 나물(한국 44.2% vs. 북한 20.5%)은 고향이 한국인 가정의 이용률이 더 높아 고향별 차이를 뚜렷이 나타내었다. 잡채(36.5%), 식혜(27.6%) 등은 고향별 차이는 없지만 다수 가정이 즐겨 먹는 세시음식인 것으로 파악되었다.

동지에 팔죽을 먹는 비율($p<0.01$)은 주부 고향이 북한인 가정이 82.1%로 한국인 가정의 53.6%보다 월등히 더 높았다. 팔시루떡의 이용률($p<0.05$)도 같은 맥락을 나타내었다. 전체적으로 동지에는 팔시루떡보다 팔죽을 더 즐겨 먹는 것으로 나타났다. 동치미는 고향별 차이는 없으나 전체의 38.2%가 팔죽이나 팔시루떡과 더불어 즐겨 먹는 음식이다. 동지에 식혜를 해 먹는 가정도 6.3%인 것으로 나타났다.

6. 전통 음식 계승에 대한 의식과 발전 방향

앞서 자랑스럽게 생각하는 전통 음식과 전통 후식 이용률,

가정에서 시행하는 세시풍속과 세시음식에 대한 분석 결과를 통해 백령도 가정의 생활 양식에서 묻어난 식생활 문화를 파악할 수 있었다. 이번에는 우리의 전통 음식이 지닌 강점과 계승 방향 등에 대해 백령도 주부들은 어떻게 의식하고 있는지를 분석하였고, 그 결과가 Table 8에 제시되어 있다. 고향별로 비교하기에 앞서 전체 분포부터 살펴보면 전통 음식이 지닌 강점의 경우, 영양적으로 균형 잡힌 음식이란 분포가 38.2%로 가장 높았다. 전통 음식 계승에 대해서는 전체 주부의 86.8%가 계승되어야 한다고 인식하고 있다. 전통 음식 계승 시 초점을 두어야 할 사항에 대해 전체 주부의 41.8%는 조리법의 다양화를, 23.7%는 음식의 양양적인 면을 들고 있다. 계승 발전시켜야 하는 이유에 대해 절대 다수인 63.5%가 전통 음식이 우리의 소중한 문화 유산이라는 점을 들고 있다. 그리고 전통 음식이 영양적으로 우수하다는 점에 대해서도 22.7%가 공감하는 것으로 나타났다. 발전 방향에 대해서는 대중매체를 통한 홍보(36.8%)와 소비 시장 확대(30.6%)에 대한 인식이 상대적으로 강한 경향이 있다.

전통 음식의 강점 중 가장 두드러진 점이 무엇인지 주부의 고향별로 비교한 결과, $p<0.01$ 수준에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 영양적으로 균형 잡힌 음식이란 응답은 고향이 한국(39.2%)인 주부가 북한(30.8%)인 주부보다 다소 더 높았다. 음식의 종류가 많고 조리법이 다양하다는 응답 역시 고향이 한국인 주부의 비율이 더 높았다. 파, 마늘, 깨 등 다양한 양념을 사용하는 것이 강점이라고 응답한 비율은 고향이 북한인 주부(43.6%)가 한국인 주부(20.0%)보다 두 배나 더 높았다. 계절에 따른 음식이 발달했다는 응답률은 고향이 북한인 주부(12.8%)가, 그리고 발효 저장식품인 장류, 김치류, 젓갈류가 발달했다는 응답률은 고향이 한국인 주부(20.0%)가 상대적으로 더 높은 것으로 나타났다.

전통 음식의 계승에 대한 인식($p<0.01$)은 고향이 북한인 주부(69.2%)가 한국인 주부(89.4%)보다 더 낮았다. 전통 음식 계승($p<0.01$)시 어디에 중점을 두어야 할지에 대해 고향이 한국인 주부는 44.2%가 조리 방법의 다양화에 초점을 두어야 한다는 응답 비율이 가장 높았는데 비해, 고향이 북한인 주부는 음식의 저장성과 영양에 중점을 두어야 한다는 응답 비율이 28.2%로 가장 높았다. 전체적으로 조리 방법의 다양화와 맛에 중점을 두어야 한다는 응답 비율은 고향이 한국인 주부가 더 높았고, 영양과 저장성에 중점을 두어야 한다는 비율은 고향이 북한인 주부가 더 높아 전통 음식을 계승하는데 중점을 두어야 할 사항에 대해 집단 간 차이가 뚜렷한 것으로 파악되었다.

전통 음식을 계승 발전시켜야 하는 이유와 방향에 대한 인식은 집단 간에 유의한 차이가 없었다. 이는 주부 고향이 한국인지 북한인지에 따른 차이는 없으나, 백령도 주부들 내에

Table 8. Strengths and improvement direction of traditional foods by hometown

Unit : N(%)

Variable	Categories	South Korea	North Korea	Total	χ^2
Strengths of traditional food	Balanced nutrition	104(39.2)	12(30.8)	116(38.2)	14.98**
	Various kinds & cookery	35(13.2)	1(2.6)	36(11.8)	
	Using various seasonings	53(20.0)	17(43.6)	70(23.0)	
	Various foods with four seasons	20(7.5)	5(12.8)	25(8.2)	
	Development of fermented foods	53(20.0)	4(10.3)	57(18.8)	
Need of succession	Need to succeed	237(89.4)	27(69.2)	264(86.8)	12.14**
	No need to succeed	28(10.6)	12(30.8)	40(13.2)	
Focus of improvement	Cooking diversity	117(44.2)	10(25.6)	127(41.8)	24.39**
	Nutrition	61(23.0)	11(28.2)	72(23.7)	
	Taste	60(22.6)	4(10.3)	64(21.1)	
	Storage	17(6.4)	11(28.2)	28(9.2)	
	Others	10(3.8)	3(7.7)	13(4.3)	
Reasons of succession	Important cultural heritage	169(63.8)	24(61.5)	193(63.5)	3.49
	Nutritionally excellent	62(23.4)	7(17.9)	69(22.7)	
	Tasty food	24(9.1)	6(15.4)	30(9.9)	
	Children's nutritional education	4(1.5)	0(0)	4(1.3)	
	Others	6(2.3)	2(5.1)	8(2.6)	
Direction of development	Enlarge traditional food market	82(30.9)	11(28.2)	93(30.6)	2.93
	Consciousness change	19(7.2)	2(5.1)	21(6.9)	
	PR through mass media	100(37.7)	12(30.8)	112(36.8)	
	Change taste for modern liking	41(15.5)	10(25.6)	51(16.8)	
	Making convenience foods	23(8.7)	4(10.3)	27(8.9)	

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$.

전반적 인식 차이가 있다는 것을 말해 준다. 먼저 전통 음식 계승 이유부터 살펴보면 다수인 63.5%가 전통 음식은 우리의 소중한 문화유산이라고 응답하였고, 그 다음으로 높은 비율을 차지한 이유는 영양학적으로 우수(22.7%)하기 때문이라는 것이다. 전통 음식은 맛있는 음식이기 때문에 계승되어야 한다는 응답도 9.9%를 차지하는 것으로 나타났다.

전통 음식의 발전 방향에 대해 백령도 주부의 36.8%는 대중매체를 통한 홍보가 필요하다고 응답하였고, 30.6%는 전통 음식을 다양한 상품으로 개발하여 소비 시장을 확대하는 것이 시급한 과제라고 응답하였다. 전통 음식의 맛을 현대인의 입맛에 맞게 변형시킬 필요가 있다는 응답은 16.8%이며, 조리식품을 포장 식품으로 판매할 수 있도록 식품의 편의화가 필요하다는 응답도 8.9%를 차지하는 것으로 나타났다.

결론 및 제언

본 연구에서는 백령도 주부를 대상으로 전통 음식에 대한 의식 구조와 세시풍속 및 전통 음식 이용도, 전통 음식의 계승 및 발전 방향 등에 대해 분석하였다. 이러한 연구는 백령도의 전통 식생활 문화에 대한 이해와 향후 백령도의 세시풍속과 전통 음식에 대한 자료를 제공하는데 기여할 것이다. 분석 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 전통 음식 인지도는 소득이 높을수록, 연령이 많을수록, 확대 가족일수록, 백령도 거주 연수가 길수록, 주부 고령이 북한일수록 더 높았다. 전통 음식 인지도에 유의한 영향을 미치는 변수들의 상대적 기여도를 비교해 보면 주부 고령의 영향력($\beta=0.390$)이 가장 큰 것으로 나타났다.

둘째, 전통 음식의 계승 의식에 영향을 미치는 결정 요인

을 분석한 결과, 학력, 전통 음식 인지도, 고향 등이 유의한 영향을 미치는 것으로 파악되었다. 이는 다른 요인들을 통제했을 때 학력이 낮은 집단($B=-0.851$), 전통 음식 인지도가 높은 집단($B=-0.810$), 고향이 북한인 집단($B=-2.070$)의 계승 의식이 더 높다는 것을 말해 준다.

셋째, 전통 음식에 대한 자부심을 고향별로 비교한 결과, 1순위에서 나타난 공통점은 김치(한국 46.9% vs. 북한 48.7%)에 대한 자부심이 가장 높다는 것이다. 차이점은 고향이 한국인 주부들은 불고기(36.2%)와 갈비찜(10.6%)을, 고향이 북한인 주부들은 냉면(10.3%)에 대한 자부심이 상대적으로 높았다. 2순위에서도 고향이 한국인 주부들은 갈비찜(22.6%)과 김치(20.8%)에 대한 분포가 높았고, 고향이 북한인 주부들은 갈비찜(28.2%)과 국수(20.5%)에 대한 분포가 높았다. 3순위에서는 고향이 한국인 주부들은 비빔밥(19.6%), 식혜(17.4%), 떡(16.6%)에 대한 자부심이 그리고 고향이 북한인 주부들은 잡채(25.6%)와 녹두지짐(20.5%)에 대한 자부심이 높았다. 자주 이용하는 전통 후식은 차 종류를 제외한 모든 음식에서 고향이 북한인 주부의 이용률이 더 높았다. 식혜는 집단 간 차이 없이 전체의 36.2%가 좋아하는 전통 후식인 것으로 나타났다.

넷째, 세시풍속 중 설날의 경우 떡국(91.3%), 나물류(52.8%), 식혜(52.8%)는 고향이 한국인 가정에서 그리고 만두(79.5%), 인절미(23.1%), 강정(10.3%)은 고향이 북한인 가정에서 더 많이 먹는 것으로 나타났다. 편육, 육회, 빈대떡, 찜, 약과, 수정과, 전통술, 시루떡의 이용률은 집단 간 차이가 없고, 이들 음식 중 빈대떡(28.9%)의 상대적 이용률이 높았다.

이러한 본 연구 결과는 연변 거주 한인 주부를 대상으로 고향별로 비교 분석한 연구(Park & Chung 2007)와 공통점과 차이점이 있다. 공통점은 설날에 떡국, 식혜, 잡채 등을 고향이 한국인 가정에서 더 많이 먹는다는 것이다. 이에 비해 차이점은 본 연구에서는 만두와 인절미를 고향이 북한인 가정에서 더 많이 먹는 것으로 나타난 반면 Park & Chung(2007)의 연구에서는 만두나 인절미를 고향이 한국인 가정에서 더 많이 먹는 것으로 나타났다. 이러한 연구 결과는 전통 음식에 대한 선호도가 고향과 더불어 지역적 특성에 따라서도 차이가 있다는 것을 말해 준다.

정월대보름에는 오곡밥(87.2%), 나물(69.2%), 귀밝이술(20.5%)은 고향이 북한인 가정, 김구이(30.9%)는 고향이 한국인 가정의 이용률이 더 높았다. 삼복에는 냉면(20.5%), 칼국수(10.3%), 개장국(10.3%)은 고향이 북한인 가정에서 그리고 삼계탕(20.5%)과 영계찜(20.8%)은 고향이 한국인 가정에서 더 많이 먹고 있다.

추석에 햅쌀밥과 송편은 대부분의 가정에서 즐겨 먹는 음식이고, 전유어(20.5%)와 빈대떡(30.8%)은 고향이 북한인 가정, 김구이(24.5%)와 나물(44.2%)은 고향이 한국인 가정의 이용률이 더 높았다. Park & Chung(2007)의 연구에서도 송편

은 대부분의 가정에서 즐겨 먹는 음식인 것으로 나타났으나, 다른 음식에 대한 이용률은 고향이 북한이라 할지라도 백령도에 살고 있는지 아니면 연변에 살고 있는지에 따라 분명한 차이가 있었다. 즉, 백령도 거주 주부의 경우, 빈대떡은 고향이 북한인 가정의 이용률이 더 높았으나, 연변의 경우에는 고향별 차이가 없었다. 전유어도 본 연구에서는 고향이 북한인 가정의 이용률이 더 높았으나 연변은 고향이 한국인 가정의 이용률이 더 높아 지역 간 공통점과 차이점이 뚜렷하였다.

동지에 팔죽(82.1%)과 팔시루떡(10.3%)을 먹는 비율은 고향이 북한인 가정이 더 높았다. 그러나 Park & Chung(2007)의 연구에 의하면 연변에 살고 있는 한인 주부의 경우, 동지에 팔죽을 먹는 경우가 고향이 한국인 가정이 북한인 가정보다 더 높았다. 이는 설날이나 추석 음식과 마찬가지로 동지에도 같은 전통 음식이라 할지라도 고향별 뿐 아니라 지역별로도 세시풍속 및 세시 음식의 이용률이나 선호도에 차이가 있다는 것을 말해 준다.

다섯째, 전통 음식이 지닌 강점에 대해 영양적으로 균형 잡힌 음식(39.2%)이란 인식은 고향이 한국인 주부가, 다양한 양념이 발달했다(43.6%)는 인식은 고향이 북한인 주부가 더 강한 것으로 파악되었다. 전통 음식의 계승에 대해 조리방법의 다양화(44.2%)와 맛(22.6%)에 중점을 두어야 한다는 인식은 고향이 한국인 주부가 더 높고, 영양과 음식의 저장성에 대한 인식 비율은 각각 28.2%로 고향이 북한인 주부가 더 높았다. 전통 음식이 계승되어야 하는 이유에 대해 백령도 주부의 다수는 전통 음식이 소중한 문화유산(63.5%)이고, 영양학적으로 우수(22.7%)하기 때문이라고 응답하였다.

전통 음식의 발전 방안은 대중매체를 통한 홍보(36.8%)가 필요하다는 인식이 가장 높았고, 그 다음이 소비 시장 확대(30.6%)를 들고 있다. 이러한 결과는 Kim JY(2009)와 Lee & Kim(2010)의 연구 결과와 일치한다. Lee & Kim(2010)의 분석 결과에 의하면 40~50% 정도가 전통 음식을 전파하는데 대중매체의 역할이 크다고 인식하는 것으로 나타나, 우리 고유의 음식에 대한 전통성을 이어가는데 대중매체를 적극 활용할 필요가 있다는 것을 시사한다.

이상의 결과를 토대로 제언을 하면 다음과 같다.

첫째, 전통 음식 인지도나 계승 의식에 영향을 미치는 주요 변수가 고향이고, 실제 전통 식생활 문화에서도 차이가 크다. 따라서 백령도와 같은 도서 지역에 전통 음식을 지속적으로 알리고 그 명맥을 유지하기 위해 식품영양학자나 식품산업 관계자들은 도서 지역 주민이 지닌 전통 음식에 대한 인식과 이용 실태가 고향별로 어떻게 다른지를 이해해야 한다. 백령도는 남북한 접전 지역이고, 고향이 북한인 주부가 소수자 집단으로 구성되어 있으므로 한국에서 명맥을 이어오는 전통 음식뿐 아니라 같은 음식이라도 북한의 조리법은 어떻게 다른지에 대해서도 연구하여 고향별 특성을 살릴 필요가 있다.

둘째, 백령도 주부들은 다양한 전통 음식 중에서 김치에 대한 자부심이 매우 높고, 백령도 특산물 중 청정 해역의 모래밭에서 서식한 까나리로 담은 액젓이 전국에 많이 알려져 있으므로 이를 적극 활용하여 김장김치, 총각김치, 깍두기, 오이소박이 등의 김치를 특화할 필요가 있다. 백령도 주부 다수가 전통 음식이 우리의 소중한 문화 유산이고 영양적으로 우수하다고 자부하고 있으므로 이러한 정신을 전통 음식의 정수인 김치에 담아 대중매체를 통해 홍보하고 다양화하여 소비 시장을 확대해야 한다. 그리고 백령도에서 즐겨 먹는 각종 세시음식도 세시풍속의 의미에 맞추어 지역의 특산물과 적절히 조화시켜 백령도의 지역적 특색이 보존되도록 해야 한다.

마지막으로 현재 외래 음식이 대량으로 국내 시장에 진입하고 있고, 도서 지역에도 젊은 연령층을 중심으로 음식문화의 변화, 도시화 및 핵가족화, 가정 기능의 사회화 등에 따라 식생활에 상당한 변화가 있다. 이러한 변화가 전통 음식에 대한 인식을 약화시킬 수 있다는 점을 감안한다면 본 연구 결과가 의미하는 바가 크다. 앞으로 우리의 전통 음식을 계승·발전시키기 위해 전통 음식이 지닌 지역적 특성과 전통성을 유지하면서 현대인의 입맛에 맞게 조화를 이루어 전통 음식을 계승 발전시키고, 대중매체 등을 통해 우리의 고유 음식문화를 확대시킬 수 있는 방안을 지속적으로 모색해야 할 것이다.

감사의 글

본 연구는 2009년 대구대학교 학술연구비 지원에 의해 수행되었으며 이에 감사드립니다.

문 헌

Baengnyeong-Do (2010) History of Baengnyeong-Do <http://www.baengnyeongdo.com>

- Han JS, Han GP, Sung SH, Joe YS, Park KS, Kim HO, Jung JG (2000). A study on awareness and use for traditional food of housewives in Kyong-buk area. *Eastern Asia Society of Dietary Life* 10: 480-494.
- Jeong JY (2003) Food culture and identity of the Koreans in Uzbekistan. *MS thesis*, The Academy of Korean Studies. p 67-70.
- Kang JS (2001) National identity of Koreans and living culture in Central Asia. *Journal of Asia-Pacific Studies* 8: 105-131.
- Kim JY (2009) The study of recognition and preference investigation by age of Korea traditional food. *MS thesis*, Kosin University. p 35-49.
- Kim KA (2004) Korean traditional food. Jeonnam University Press. Gwangju city, pp 121-125.
- Lee JS, Kim SJ (2010) A comparative study on cognition and preference of Korean traditional food classified by age in Busan. *Korean J Community Nutrition* 15: 351-360.
- Park YS, Chung YS (2005) Korean traditional food perception and cultural aspect of Korean Mongolian housewives. *Korean J Food Culture* 20: 35-43.
- Park YS, Chung YS (2007) Preference and intake frequencies of traditional Korean foods and foods of national holidays in the Yanbian region of China. *J East Asian Society of Dietary Life* 17: 153-163.
- Yang LS (2002) Dietary life and culture for globalization era. *Proceedings of Korean Home Economics Association* 55: 19-36.

접 수: 2010년 10월 29일
 최종수정: 2011년 3월 10일
 채 택: 2011년 3월 26일