



『조선여성』을 통해 본 북한의 식생활 연구 - 1999~2017년 식생활 관련 기사를 중심으로 -

최은경 · 조미숙*
이화여자대학교 식품영양학과

A Study of North Korea's Dietary Life through *Joseon Nyeoseong* - Focus on dietary life articles from 1999 to 2017 -

Eun Kyoung Choi, Mi Sook Cho*

Department of Nutritional Science and Food Management, Ewha Womans University

Abstract

This study was conducted to understand the dietary life of North Koreans by analyzing dietary life-related articles published in *Joseon Nyeoseong*, which is the only women's magazine in North Korea. This study employed content analysis of 769 articles from 1999 to 2017. The major findings of this study were as follows. Out of the 769 articles, 131 (17.0%) were about dietary culture, 541 (70.4%) were about the food and nutrition, and 97 (12.6%) were about food production. The articles emphasized ethnic food and North Koreans ingredients, spices, cooking methods, containers, and etiquette. A variety of foods and ingredients were used to maintain health, as well as to treat common illnesses and health problems. There were 173 recipes mentioned in the magazine, but no foreign food recipes. There were many dishes that could be preserved for a long time such as Kimchi and pickles. For food security, many vegetables and plant-eating animals such as rabbits were cultivated. Overall, the results indicate that North Korea has been maintaining its unique dietary life without being influenced by foreign countries.

Key Words: North Korea, dietary life, *Joseon Nyeoseong*, women's magazine, content analysis

1. 서 론

2018년 평창 동계올림픽 대회에 북한의 참가와 4월 27일 남북정상회담 개최로 남북관계는 그 어느 때보다 역동적인 변화의 움직임을 보이고 있다. 특히 남북정상회담 만찬에 평양냉면이 등장하자 남한 시민들은 평양냉면집을 찾으며 북한 음식에 많은 관심을 보이기도 했다(JTBC 2018.04.27). 하지만 우리는 여전히 북한의 음식 및 식생활에 대해 모르는 부분이 더 많으며, 남한의 오징어가 북한에 가면 낙지로 불리는 현실에 직면하고 있다(JOINS 2018.02.13). 한반도 안에서 자본주의와 사회주의라는 다른 이념을 지닌 사회 체제가 형성된 지 70년 이상의 긴 세월이 흐르면서 사회 전반적으로 이질화 현상이 점점 가속화 되고 있다(Koh 2009). 인간생활의 기초가 되는 식생활도 예외가 없다. 분단으로 인해 남한과 북한 주민들은 서로 입맛도 변하고 음식을 조리하는 방법도 달라졌으며 음식 이름조차 생소해진 현실에 당면하

고 있다(Lee 2009). Park et al.(1999)은 남한과 북한의 식생활 관련 언어와 용어 등에서 외래어 사용으로 인한 이질화 현상이 두드러지게 나타난다고 지적하였다.

북한의 식생활은 식량배급제를 기반으로 이뤄져 왔다. 식량배급제는 1946년 '임시인민위원회'의 결정으로 노동자, 사무원, 학생 등 한정된 계층을 대상으로 도입한 이래, 1957년 11월 양곡 자유판매제를 폐지하고 협동농장원을 제외한 일반 주민들에 대한 전면적인 국가배급제를 실시하며 식량배급제도를 정착하였다. 이는 1980년대 중반까지 주민들의 최저생계를 보장하는 데 중요한 수단이 되어왔다. 하지만 1990년대 들어서면서 식량공급 부족이 심화되었고, 특히 1990년대 중반 '고난의 행군'이라 알려진 대기근을 겪으면서 식생활 환경은 더욱 단순화되고 열악한 상황에 이르게 된 것으로 알려져 있다(Chung 2004; Kim 2014). 이와 같이 북한 주민들은 식량배급제라는 시스템 아래서 배급되는 식재료 위주의 식생활을 하거나, 식량난으로 인해 구황작물 및 대용

*Corresponding author: Mi Sook Cho, Department of Nutritional Science and Food Management, Ewha Womans University, 52, Ewhayeodae-gil, Seodaemoongu, Seoul, 110-740, Korea Tel: +82-2-3277-2826 Fax: +82-2-3277-2862 E-mail: misocho@ewha.ac.kr

식품 위주의 식생활을 하는 등 분단 이전의 음식문화를 유지하고 있지 못하고 있으며, 고유한 북한의 음식 문화도 점점 사라져 가는 안타까운 현실에 직면하고 있다(North Korean Traditional Food and Culture Institute 2012).

남한과 북한 간 식생활의 이질성 극복 및 사라져 가는 북한 음식문화 보전을 위한 필수 선행 과제는 북한 식생활에 대한 올바른 이해일 것이다. 하지만 북한 연구에서 공통적으로 직면하는 가장 어려운 점은 북한 현지에서 자료 수집이 어렵고 북한 당국이 내놓은 공간(公刊)문헌 외에는 사실상 동원할 수 있는 1차자료(primary materials)가 거의 없다는 것이다(Lee 2003). 다만 1990년대 중반 이후 남한에 입국한 북한이탈주민이 급증하면서 이들의 증언을 토대로 한 연구가 가능해졌고, 문헌 연구의 한계를 보완하는 중요한 원천이 되고 있다(Jung 2005; Kim & Lee 2012). 이런 상황에서 1995년 북한 정부가 공식적으로 국제 사회에 구호를 요청하면서 북한 주민의 영양실태에 대한 국제적 관심이 커졌고, 이후 남한 정부 및 국제기구의 지원으로 북한 주민의 영양 상태 파악 및 개선을 위한 연구가 집중되어 진행되었다(Yoon 2018). 지금까지 남한에서 진행된 북한의 식생활 및 영양섭취에 대한 연구로는 보건·영양 및 질병상태, 식품 및 영양소 섭취 상태 중심의 연구(Choue et al. 1997; Kang 1999; Chang & Hwang 2000; Hwang & Chang 2001), 식생활 실태조사 연구(Park et al. 1999; Lee 2003; Lee 2009; Kim and Jeong 2011), 명절 음식에 대한 인식조사 연구(Choi et al. 2015) 등이 있으며, 북한이탈주민의 입국자 수가 많아지면서 이들을 대상으로 한 연구가 더욱 많아지는 추세에 있다. 하지만 여전히 북한 식생활의 이해를 위한 충분한 연구가 축적되지 못한 것이 현실이다.

매스미디어는 일반 대중이 쉽게 접할 수 있는 주요 정보원으로 건강과 영양 관련 정보와 지식을 제공할 뿐만 다양한 형태의 프로그램이나 기사, 광고물들을 포함하고 있어 일반 대중들에게 신문이나 방송, 잡지 등은 가장 중요한 식품 및 건강관련 정보원이다(Moon et al. 2004). 이에 특정 시대의 식문화 연구를 위해 당시의 신문이나 잡지와 같은 매스미디어는 좋은 연구 자료로 활용될 수 있으며, 특히 여성들에게 유용한 식품 영양 정보를 제공하는 여성 잡지를 분석하는 것은 당시의 식생활과 음식문화를 알 수 있는 유용한 방법이다(Lee & Cho 2008). 그 동안 신문기사 및 잡지 등 대중매체를 이용하여 음식문화를 살펴보는 다양한 연구들이 시도되어 왔다. 구체적으로 미국 일간지인 뉴욕 타임즈 기사 분석을 통해 한국음식에 대한 인식과 장단점을 파악한 연구(Lee et al. 2007), 일제시기 잡지인 『여성』 기사 분석을 통한 근대적 식생활 요소에 대한 연구(Lee & Cho 2008), 한국여성지에 실린 식품 광고에 대한 영양학적 분석 연구(Choi et al. 1997), 아동 신문 기사와 광고의 식품영양정보 분석 연구(Kim & Lee 2006) 등이 있다. 북한 식생활에 대한 연구가 극히 소수에 머물러 있는 초기 단계이며, 북한 연구자료

의 한계성을 고려하였을 때 북한에서 발행되는 여성잡지인 『조선녀성』은 북한의 식생활을 살펴볼 수 있는 좋은 원천 자료가 될 수 있다.

『조선녀성』은 북한에서 발행되는 유일한 여성 잡지이며 ‘조선민주녀성동맹’의 기관지로서 여성을 대상으로 대중 선동과 정치사상화의 역할뿐만 아니라 일반교양서로서 여성 생활 지침서의 기능을 한다(Korea Institute for National Unification 2018). Lim(2003) 연구에 따르면 『조선녀성』은 북한 여맹원들과 전체 여성들을 대상으로 하며, 북한 정부의 정책을 실현하기 위해 여성들을 효과적으로 선정 선동하려는 목적으로 활용된다. 또한 대중교양종합잡지로 분류되는 『천리마』와 유사하나 광범위한 대중을 독자로 하는 『천리마』와는 달리 여성을 대상으로 하고 있어 편집되는 내용들 가운데 여성 관련 상식 및 자료들이 비교적 많은 편이며, 북한여성들이 해내야 할 전통적인 주부의 역할 중 중요한 비중을 차지하고 있는 식생활 관련 정보들을 쉽게 접할 수 있는 중요한 문헌이다. 1946년 9월에 창간되어 ‘북조선민주녀성동맹’ 중앙위원회 기관지였으며, 1951년 ‘조선민주녀성동맹’ 중앙위원회 기관지로 변모하였다. 1982년 6호까지 월간으로 발행하다가 2000년 6호까지 격월간으로 발행되었고 2001년 1호 이후 다시 월간지로 바뀌었다(Kim 2014).

북한의 식생활을 살펴보기 위해 여성 잡지를 연구 대상으로 선정함에 있어 사회주의 국가체제가 대중매체를 이용하는 특수한 목적은 한계로 지적될 수 있다. 북한은 언론기관과 사회근로단체 등이 주축이 되는 ‘설득과 동의’를 통해 체제를 유지하고 있고, 북한 언론의 목적은 북한의 시대적 요구를 철저히 대변하는데 있기 때문이다(Kim 2003). 『조선녀성』도 북한 정부가 발간하고 있는 자료로 북한 당국의 의도 하에 공식적 가치 지향을 드러내기 때문에 기사의 내용 및 수량이 실질적인 북한 여성의 실생활이나 가치관을 드러내기 어려울 수도 있다. 그러나 북한이 아무리 폐쇄적인 국가라 할지라도 일반 주민이 접하는 잡지는 주민들의 생활과 변화를 반영할 수밖에 없으며, 더 나아가 식생활문화에 대한 정부의 공식적 가치지향성이 드러날 수밖에 없다. 이러한 이유로 『조선녀성』은 북한의 사회상을 살펴보기 위한 자료로 통일학(Lee 2015a), 여성학(Lee 2004; Kim 2005; Lee 2018), 교육학(Lee 2015b), 의류학(Kim 2014) 분야 등 다양한 분야에 활용되어 왔으며, 식생활 관련해서는 Kim(2011)이 북한의 식생활 정책 분석을 위해 활용한 바 있다.

북한은 1990년대 중반에 건국 이래 최악의 경험인 ‘고난의 행군’이라는 혹독한 경제난과 기근의 시기를 경험했는데, 경제 사회학자인 토니(R. H. Tawney)는 ‘고난의 행군’을 “마치 물속에서 물이 턱까지 찬 상태로 서 있기 때문에 물결이 조금만 일어도 익사하게 될 지경에 놓여 있었다.”고 표현하였다(Cha 2005). 『조선녀성』에도 이런 사회적 상황이 그대로 반영되어 고난의 행군 시기에 게재된 식생활 관련 기사는 극히 소수에 불과하다(Kim 2011). 이에 본 연구는 ‘고난의 행

군'이 끝났다고 주장하는 시기(Cha 2005)인 1999년부터 최근 2017년까지를 자료 수집 기간으로 선정하였다.

본 연구는 북한의 대표적인 여성 잡지로 알려진 『조선여성』에 게재된 최근 19년간의 식생활 관련 기사를 분석하여 최근 북한의 식생활 특징을 분석하였다. 매월 발간되는 여성 잡지의 특성상 다양한 식생활 내용이 게재되었으며, 이를 통해 식생활 풍습, 식품, 영양, 조리, 식량 관련분야에서 나타나는 식생활 특징들을 밝히고자 하였다. 북한 식생활에 대한 전반적인 이해는 남북의 식생활 이질화 현상을 해소하기 위한 기초자료로 활용될 것이다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 분석대상 선정과 자료수집

본 연구의 분석 대상은 『조선여성』의 식생활 관련 기사이며, 북한에서 '고난의 행군'이 끝났다고 주장하는 시기인 1999년 1호부터 2017년 12호까지 19년간의 기사를 대상으로 하였고, 통일부 북한자료센터에서 보관중인 『조선여성』을 활용하였다. Kim(2011) 연구에서 언급한 것과 같이 고난의 행군 시기 수백만의 아사자를 양산하며 심각한 체제 붕괴 위협을 느낀 북한의 사회적 상황이 식생활 관련 기사에도 반영되어 고난의 행군 기간의 관련 기사는 일반상식 수준에 그치는 극히 소수에 머물러 있음을 확인하고 본 분석대상에서는 제외하였다.

식생활 관련 기사를 선정함에 있어 기사 제목 및 내용을 토대로 분석대상을 추출하였다. 식생활 개념의 범주는 식품의 생산, 조리, 가공, 식사 용구, 상차림, 음식을 먹는 습관, 식사예절 등 음식물의 섭취 행위와 관련된 수많은 유·무형의 활동(Jang et al. 2012)으로 규정하였다. 『조선여성』은 데이터베이스가 구축되어 있지 않아 직접 기사를 읽으며 기사 제목과 내용을 중심으로 음식명, 식재료, 식량생산 공장, 양념류, 질병과 음식의 관계, 명절음식, 식이요법, 조리도구, 식품 가공법 등이 언급된 기사를 추출하였다. 단, 음식 및 식재료를 언급하지 않은 민간요법, 약품을 이용한 질병치료, 외국 식재료 소개 등은 제외하였다. 또한 북한의 경우 식량난 해결을 위한 식량증산이 중요한 사항이기 때문에 이를 반영하여 식량증산으로 활용되는 식재료, 가공법, 생산 공장 등도 분석대상에 포함하였으며, 식재료 용도로 활용이 언급되지 않은 단순 동물 사육은 제외하였다.

2. 자료 분석 방법

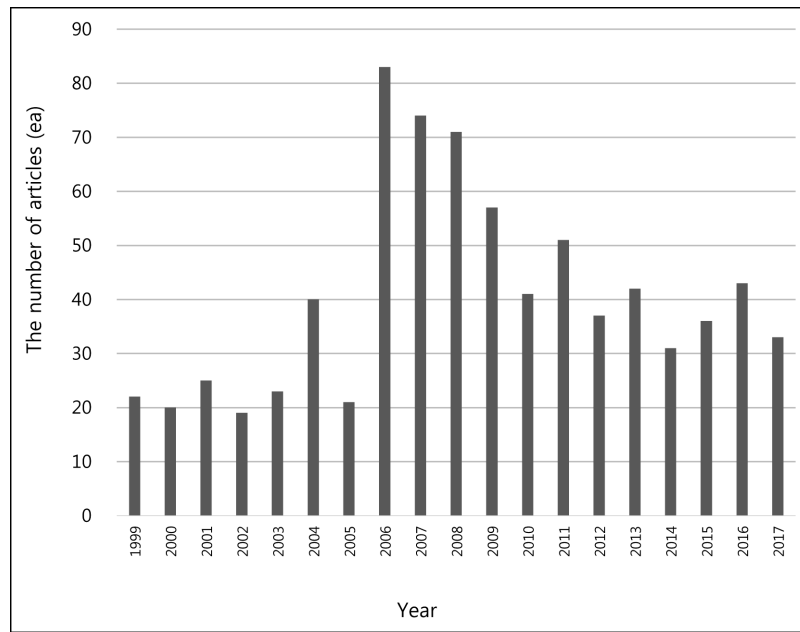
『조선여성』의 식생활 관련 기사 분석을 위해 내용분석(content analysis)방법을 사용하였다. 내용분석 방법은 연구 자료로부터 반복 가능하고도 타당한 추론을 이끌어 내는 데 필요한 연구 기법(Krippendorff 2004)으로 잡지, 신문, 기사, 책, 라디오, 이미지, 광고 등을 통해 시대의 특징을 밝히고자 할 때 사용될 수 있는 질적 연구 방법 중의 하나이다(Kim

2017). 내용분석의 결과물인 현상을 보여주는 개념 또는 범주를 도출하기 위해 개방코딩(open coding), 범주화(creating categories), 추상화(abstractions) 단계를 따르는 Elo와 Kynags(2007)의 귀납적 내용분석으로 수행하였다. 추출된 기사내용의 주제를 중심으로 개방 코딩을 한 후 더 높은 수준의 영역으로 그룹화 하는 과정을 통해 최종 범주를 도출하였다. 각 기사는 하나의 분석 단위로 하되, 같은 기사 내에서 중복되는 것은 1회로 한정하였으며, 조리법은 예외로 하였다. 추출된 기사의 빈도수를 중심으로 각 범주 별로 분석하여 북한 식생활의 특징을 도출하였으며, 언급된 북한자료는 원문 그대로 인용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 『조선여성』식생활 관련 기사 수의 변화

1999년 1호부터 2017년 12호까지 총 769건의 식생활 관련 기사가 추출되었고, 연도별로 분석한 결과는 <Figure 1>과 같다. 연도별 평균 40건의 식생활 관련 기사가 추출되었고, 1999년과 2000년을 제외하고 매달 발행되어 한 달에 약 3건 정도의 식생활 기사가 게재된 것으로 나타났다. 연도별 기사의 양을 살펴보면 1999년 이후 약간 증가추세를 보이다가 2006년 83건을 정점으로 점차 감소하는 추세를 보였다. 연간 20건 내외의 식생활 관련 기사가 2000년 중반을 기점으로 약 3~4배 증가하였고, 2010년 이후 감소하는 추세를 보였다. 이런 기사량의 급격한 변화가 구체적으로 북한의 어떤 정치경제사회적 변화요인 때문인지 본 연구를 통해 정확하게 규명하기는 어려우나, 이 시기 북한의 시장화 현상 확산이 정부의 정책과 행정, 주민의 일상생활에까지 심대한 변화를 일으킨(Park & Song 2017)만큼 북한의 식생활에도 영향을 주었을 것으로 생각된다. 북한은 원래 계획 경제시스템을 통한 식량 배급제 체제였으나, 1995년 여름 이후 수차례의 흉수와 가뭄을 겪으면서 최악의 식량 위기를 경험하고 사실상 식량배급을 정상적으로 공급하기 못하는 상황에 이르렀다. 그러자 주민들은 암시장 형태인 '야시장', '장마당'이라 불리는 시장에서 자체적으로 식량과 부식물 등을 조달하는 형태로 바뀌었고, 결국 2002년 시장 기능을 부분 인정하는 '7.1 경제관리개선조치'를 시행하여 기존에 비합법적 영역이었던 소비재 시장을 종합 시장이라는 이름으로 부분적으로 공식 제도화하였다(Kim et al. 2011; Institute for Unification Education 2018). 이렇게 부분적으로 인정한 자본주의적 시장과 장사라는 매개체는 계층적 분화 현상을 야기하였고, 2002년을 전후하여 북한주민의 생활은 이전 시기와 비교해 눈에 띄게 다양해졌으며 계층별 분화 현상은 가속화되었다(Cho et al. 2008). 이렇게 형성된 시장이 상실화되고 전국적인 지역 땅을 갖추게 되자 전문적인 상업인이 등장하고 상업자본이 출연하게 되었다(Jeong 2009). 하지만 시장화 영역 확대에 위기의식을 느낀 북한 당국은 2005년 하



<Figure 1> The number of dietary life articles in 『Joseon Nyeoseong』 from 1999~2017

반기에 7.1 조치 시행을 중단하고, 점진적으로 시장을 통제 해 나아갔으면 2007년부터 단속이 본격화되었다. 주로 장사 행위자의 연령 제한, 상행위 품목 및 판매액에 대한 제한 조치가 취해졌는데, 2008년 초부터는 전국 시장에서 공업품 매장을 없애고 농산물 및 가내수공업품만 사고 팔도록 거래 품목을 제한하고 수입품이나 공산품은 국영상점 및 직매점 등에서 위탁 판매하게 한다는 파격적인 시장 개편 방침을 발표하기도 하였다(Kim 2011; Yang 2012). 한 사회의 의식주

생활의 변화는 더 거대한 사회경제적 구조의 변화와 관련이 있다는 점(Jeong 2014)에서 북한 식생활 역시 자본주의적 시장화 현상과 무관할 수 없었을 것으로 보인다. 이런 사회적 변화가 반영되어 1999년 이후 식생활 관련 기사가 매년 꾸준히 증가하는 양상을 보이다가 북한 당국의 시장 통제 영향으로 2006년 이후 식생활 관련 기사가 감소하는 것으로 해석된다.

<Table 1> The classifications of dietary life articles in the 『Joseon Nyeoseong』

Category	Subcategory	Components	Number (%)
Dietary customs	Ethnic food emphasis	Ethnic food importance, Food related with revolution legend, Ethnic food fairs	42 (5.5)
	Traditional ethnic food	Origin of food, Special meals (Season, Holiday), Local food	72 (9.4)
	Dining etiquette	Restaurant manners, Etiquette by situations	8 (1.0)
	Improvement of eating habits	Dietary guidelines	9 (1.2)
Food and Nutrition	Food and cooking	Food ingredients, Food functions	109 (14.2)
		Processing, Preservation	18 (2.3)
		Safety, Hygiene	10 (1.3)
	Food and Nutrition	Food introduction, Food combination	43 (5.6)
		Cooking, Cooking tips, Plating	178 (23.1)
		Equipment, Utensils	7 (0.9)
		General diet	55 (7.2)
Nutrition and diet	Diet therapy	79 (10.3)	
	Nutrition through the life cycle	42 (5.5)	
Expansion of food production	Food production	Food-producing activities	71 (9.2)
		Food companies	26 (3.4)
Total			769 (100)

2. 『조선여성』 식생활 관련 기사의 주제별 분석

추출된 총 769건의 식생활 관련 기사는 1) 식생활 풍습 131건(17.0%), 2) 식품과 영양 541건(70.4%), 3) 식량증산 97건(12.6%)로 대분류하였고, 여러 개의 하위 영역으로 나누었으며 그 결과는 <Table 1>과 같다.

식생활 풍습 관련 기사는 ‘민족음식 강조’, ‘민족음식소개’, ‘식사예절’, ‘식생활 개선’의 4개의 하위영역으로 나누었고, 식품과 영양 관련 기사는 ‘식품과 조리’, ‘영양과 식이’ 2개의 하위 영역 및 ‘식재료 소개 및 효능’, ‘식품가공 및 저장’, ‘식품안전 및 위생’, ‘음식 소개’, ‘조리법 및 조리팁’, ‘주방용품’, ‘일반식이’, ‘질병식이’, ‘생애주기별 식이’ 9개의 세부 항목으로 구분하였다. 식량증산 관련 기사는 ‘식량증산·배양·가공’, ‘식량 생산 공장’ 2개의 하위영역으로 구분하였다.

Lim(2003)은 북한의 모든 출판보도물들과 마찬가지로 『조선여성』은 “광범한 대중을 혁명적으로 교양하고 당 정책 관철로 조직 동원하는” 노동당의 “위력한 사상적 무기”로써 여

맹원들을 비롯해 북한의 모든 여성들을 대상으로 한 사상교양서로서 주로 기능한다고 하였다. 그럼에도 불구하고 북한 여성들이 해내야 할 전통적인 주부의 역할 중 식생활 관련 행위의 중요성으로 인해 광범위한 주제에서 식생활 관련 기사가 많이 추출됨을 확인할 수 있었다.

1) 식생활 풍습

『조선여성』에 소개된 식생활 풍습 관련 기사는 총 131건(17.0%) 이었으며, 구체적으로 민족음식소개 72건(9.4%), 민족음식 강조 42건(5.5%)으로 가장 많았으며, 그 외 식생활 개선 9건(1.2%), 식사예절 8건(1.0%) 순이었다.

(1) 민족음식소개

북한에서는 전통적인 한국음식들의 유래와 세시음식 소개, 그리고 지역별 향토음식 등을 구체적인 소개하는 특징을 보였는데, 그 중 특히 세시유래 및 세시 음식을 강조하는 현상

<Table 2> The traditional festival food in the 『Joseon Nyeoseong』

Traditional Festivals	The name of food	The number of food	The number of articles (%)
Spring	goritteok, seolgi, tangpyeongchae, suran, byeongarijjim, sogalbijjim, dwaejisegyeopsaljorim, muldakjjim, daehapgwi, pijogaemuchim, jogaetang, kkotgetang, junchihoe, junchi twigim, junchi jjim, galchigui, galchijorim, galgeryori, dallanamul, naenginamul, saraganamul, gobinamul, dollamulnamul, putbaechugimchi, dureupoe, minariganghoe, pajeon, ssukjangguk, aetangnaengijogaeguk, dorajisanjeok, gujeolpan, bomnamulbibimbap	32	3(5.8)
Winter	pyeongyangbibimbap, jatjuk, gimchijeongol, hobakbeombeok, gullaengguk, chamsaegwi, sujeonggwa, yeot, gangjeong, yakgwa	10	2(3.8)
Dongsikjeol	jeungpyeon, eochae, mulgogimandu	1	*
Seollal	tteokguk, nokdujjim, (gangnaengi, susu, or jo) jjim, tang, sanjeok, manduguk, gangjeong, gwajul, sujeonggwa, sikhye, yeot, chaltteok, seolgitteok, garaetteok, songpyeon, jeolpyeon, yakgwa, sul, gwail	19	9(17.3)
Jeongwoldaeboreum	ogokbap, yakbap, 9gaji namul(bangnamul, beoseot, gajikkeopjil, oikkokji, muusun, gochuiptomul, gobinamul, gosarinamul, gyeopchonamul), bokssam, guksu, muk, buseurimkkaemulgi(bam, hodu, eunhaeng, jat), gwibakgisul, yeot	9	8(15.4)
Samjijjal (Dapcheongjeol)	hwajeon, hwamyeon, sumyeon	3	*
Surinal (Dano)	ssuktteok, surichwitteok, seolgitteok, sanghwatteok, jehotang, aengduhwachae, sannamul	7	4(7.7)
Yudu	yudumyeon, sudan, geondan, ryeonbyeong, seopjogaekjuk(honghapjuk), chamoe, subak	7	2(3.8)
Sambok	dangogijang, samgyetang, yeonggyejjim, maneulgye, sogogimaeuntang, patpuk, haetboribap, paguk, kkaeguk, chapssalmisigaru, myeongtae, dubu, kongguk, singmulseonggireum, namsae, gwailjeup, tansan	17	6(11.5)
Chuseok	songpyeon, gamjutteok, nochi, bamdanja, sirutteok, chaltteok(injeolmi), seolgitteok, toranguk, chapssalcheongju, bangnamul, tojangguk	11	8(15.4)
Junggujeol	gukhwajijim, gukhwasul, hwachae	3	1(1.9)
Dongji	patpuk, naengmyeon, sinseollo, sujeonggwa, dongchimi, cheongeo, jogi, gotgam, jat, bibimbap, gureumsik	11	8(15.4)
	Total	130	52(100)

*This article is included in the spring articles.

이 두드러지게 나타났다. 세시 음식은 다달이 있는 명절 음식인 절식(節食)과 춘하추동 계절에 나는 식재료로 만드는 음식인 시식(時食)을 통틀어 지칭하는 말이다(Choi et al. 2015). 『조선녀성』에도 이런 세시음식을 해당 시기별로 반복하여 소개하며, 유래, 음식의 종류, 만드는 방법 등을 구체적으로 소개하고 있었다. 언급된 세시음식 관련 기사는 총 52건이었으며, 봄철과 겨울철 중심의 시식과 동식절, 설날, 정월대보름, 삼짇날, 수리날(단오), 유두, 삼복, 추석, 중구절, 동지날 중심의 절식이 있었다<Table 2>. 그 중 설날이 9건, 정월대보름, 추석, 동지가 각각 8건으로 가장 많이 소개되었으며, 그 외 삼복 6건, 단오(수리날) 4건, 봄철 3건, 겨울철과 유두 각 2건, 중구절 1건이었다.

“동지를 민속 명절로 맞으며 팔죽을 쑤어 먹는 풍습은 민속명절을 적극 장려할 데 대한 경애하는 장군님의 말씀을 높이 받들고 오늘도 우리 인민들속에서 시대적 요구에 맞게 계승되고 있다.” (『Joseon Nyeoseong』 2002.12, p. 34)

북한에서 민속명절은 1967년 “봉건 잔재를 뿌리 뽑아야 한다.”는 정부 지침에 의해 철폐되고 양력설 하나만 인정되었다. 그러나 1972년 추석을 맞이하며 성묘를 허용하는 등 전통 명절이 부분적으로 부활되었으며, 1989년에는 음력설, 한식, 그리고 추석을 민속명절로 지정하며 고유의 명절을 부활시켰다. 2017년 기준으로 북한의 공휴일로 지정된 민속명절에는 양력설, 음력설, 정월대보름, 청명절, 추석이 있다(Institute for Unification Education, 2018). Choi et al. (2015)이 북한이탈주민을 대상으로 조사한 명절음식에 대한 인지도 연구에서 북한이탈주민들은 설날 65.7%와 추석 23.5%를 남한의 최대 명절로 인식하고 있었으며, 57%가 북한 명절 분위기가 남한과 비슷하거나 오히려 더 명절스럽다고 응답하였으며, 69.6%는 북한에서도 명절 때 특별한 음식을 준비한다고 답하였다. 본 연구에서도 북한은 설날, 추석, 정월대보름, 동지 등을 중요한 명절로 생각하고 있음을 확인할 수 있었다.

오래 전부터 내려오는 전통적인 풍습이기 때문에 명절 음식의 종류는 남한과 크게 다르지 않음을 확인할 수 있었다. 설날음식으로는 떡국, 녹두지짐, 산적, 만두국, 강정, 수정과 식혜, 엿, 가래떡 등이 소개되었고, 추석음식으로는 송편, 감주떡, 노치, 설기떡, 토란국, 박나물, 토장국, 밤단지 등이 소개되었다. 정월대보름날에는 오곡밥, 약밥, 9가지 나물(박나물, 버섯, 가지깍질, 오이꼭지, 무우순, 고추알나물, 고비나물, 고사리나물, 구엽초나물), 복쌈, 국수, 부스럼깨물기(밤, 호두, 은행, 잣), 귀밝이술, 엿 등에 이르기까지 전통적으로 내려오는 대표적인 보름날 절식이 언급되고 있었다. 동짓날 절식으로는 팔죽, 냉면, 신선로, 수정과, 동치미, 청어, 조기, 꽃감, 잣, 비빔밥 등을 소개하였다. 특히 동지의 경우 팔죽 외에 다양한 절식이 제시되고 있었는데 이는 Oh(2012) 연구에서 『동국세시기』 등에 기록된 11월내(內)의 시식(時食)으로 제

시했던 냉면(冷麵), 골동면(骨董麵, 비빔국수), 골동羹(骨董羹, 雜麵-잡면, 비빔냉면), 골동반(骨董飯, 비빔밥), 동치미(冬沈), 수정과(水正果), 잡저(雜, 석박지), 장저(醬, 장김치), 청어(靑魚), 갑생복(甲生腹, 전복), 대구어(大口魚) 등의 음식들과 일부 일치하는 함을 확인할 수 있었다.

(2) 민족음식 강조 현상

북한 당국은 오랜 문화전통을 가진 한국전통음식을 민족음식으로 규정하고 이를 식생활에 적극 이용하도록 권장하고 있었다. 구체적으로 민족음식에는 어떤 특징이 있으며, 왜 중요한지, 어떻게 현실에 적용할 수 있는지를 보다 집중적으로 강조하고 있었다. 북한은 1990년대에 들어서면서 그 동안 식량 및 연료, 비료의 최대 공급국이었던 구소련의 붕괴, 중국의 대북한 정책 변화, 지속적인 냉해·대홍수 등 자연재해로 인해 극심한 식량난을 겪은 것으로 알려졌다(Lim 2005). 이는 단순한 식량 부족문제가 아니라 체제의 붕괴를 고민하게 할 만큼 심각한 상황이었다. 따라서 식량은 단순히 배를 채우기 위한 수단이 아니라 사상 단속의 수단이 되었고 체제 내부 결속을 도모하기 위해 민족음식 개발 및 보급을 정책적으로 활용하였다(Lim 2003). 이에 북한은 스스로 북한 음식문화에는 조선 사람의 체질과 성격, 자연 지리적 조건과 기호 등이 반영되어 있고, 우수성과 유구한 역사를 지니므로 음식문화를 통해 주체성과 민족성을 구현해야 한다고 강조하였다(『Joseon Nyeoseong』 2002.12).

“우리 식의 음식문화를 활짝 꽃피워 나가는 것은 우리 민족의 고유한 문화와 풍습을 적극 살리며 발전시켜 나가는데 중요한 문제의 하나이다. 예로부터 만들어온 고유한 민속음식을 다 찾아내어 적극 장려하고 발전시키는 것은 나라의 식료기술을 주체적으로 발전시켜 인민들의 식생활을 보다 윤택하고 문명하게 하는데서뿐만 아니라 사람들에게 민족적 긍지와 자부심, 조국과 인민을 사랑하는 애국심을 심어주는 데서도 큰 의의를 가진다.” (『Joseon Nyeoseong』 2007.07, p. 50)

북한은 민족음식의 외형, 맛, 건강, 다양성을 위주로 강조하였는데, 구체적으로 민족음식은 색깔과 모양이 우수하고 깨끗하며, 맛이 산뜻하고 먹을수록 입맛이 당기며, 건강과 장수에 좋은 약리적 가치가 있고, 종류 및 조리 방법이 다양하다고 언급하였다(『Joseon Nyeoseong』 2006.12). 이런 민족음식을 발굴하고 시대적 요구에 맞게 더욱 발전시켜야 하며, 원재료, 양념, 가공방법, 음식을 담는 그릇, 예절에 이르기까지 고유한 전통을 고수하도록 지도하였다(『Joseon Nyeoseong』 2010.06). 이에 단 1건의 외국 음식 조리법도 추출되지 않았으며, 전통적인 식재료와 양념만을 사용하고 있는 것으로 나타났다. 계승해야 할 민족음식 중 곡류음식으로는 평양오반, 평양냉면, 오곡밥, 약밥 등을, 고기음식으로는 소갈비국, 단고기장, 닭인삼찜 등을, 생선음식으로는 대동강송어국, 잉어탕, 명태식혜 등을, 채소음식으로는 통김치, 갓

김치, 보쌈김치 등을, 기타로는 신선로 등을 대표적으로 제시하였다. 그 외 지방향토음식의 특성을 잘 살려 계승해야 함도 강조하였다(『Joseon Nyeoseong』 2007.09). 민족음식의 중요성을 생활 실천에 옮기고 요리기술을 향상시키는 목적으로 ‘음식 품평회’가 운영되고 있었는데, 주로 ‘여맹통신원 소식’을 통해 각 지역에서 진행되었던 민족음식품평회 소식을 전하고 있었다.

“000에서는 여러 민속명절들과 주요기념일들을 계기로 민족음식품평회를 자주 조직하여 모든 녀맹원들속에 우리 민족음식의 우수성과 고유성, 그 가치수와 만드는 방법 등을 널리 소개 선전하는 사업을 힘있게 벌리고 있다.” (『Joseon Nyeoseong』 2010.09, p. 54)

(3) 식생활 개선

식생활 개선 관련기사는 식사준비에 있어 경제성과 다양성을 두 축으로 하여 전반적인 식생활 수준 향상을 목표로 설정하고 있었다. 무엇보다 사회주의제도의 우월성은 식생활에서 먼저 나타나야 하므로 식생활의 문화수준을 높이는 것이 중요하다고 언급하고 있었다(『Joseon Nyeoseong』 2006.01). 구체적으로 채소와 산나물 등 부식물을 효과적으로 이용함으로써 곡식을 적게 소비하면서도 식생활을 다양하게 할 수 있게 방법들을 제시하였다. 주식인 밥도 쌀로만 지을 것이 아니라 재질 채소와 산나물, 들나물 등을 섞어 볶음밥, 비빔밥 등으로 만들어 먹고, 팥, 콩이나 갖가지 채소를 이용하여 죽을 만들어 먹으면 맛도 좋고 소화에도 좋으며 영양섭취에도 효과적이라고 제시하고 있었다. 이렇게 곡식 소비를 적게 하려는 이유가 지속적인 식량 부족현상에 기인한 것인지는 아니면 ‘고난의 행군’ 이후 중산층을 중심으로 식생활 구조의 다변화로 인해 주식보다는 부식물을 중요시 여기는 현상(Kim et al. 2011)에 기인한 것인지는 본 자료를 통해서 확인할 수는 없다. 다만 북한 당국은 식사 준비의 주체인 북한 여성으로 하여금 채소와 여러 가지 부식물을 활용한 다양성이 강조된 식생활을 위해 힘쓰도록 지도하고 있었다.

“식생활조직을 과학적으로 할 때 편식하는 현상을 극복할 수 있고 낱알소비기준을 낮추면서도 하루 필요한 영양소와 칼로리를 충분히 섭취할 수 있다. ... 그러자면 식생활을 낱알위주의 식생활로부터 낱새나 다른 부식물을 위주로 한 식생활로 전환하여야 한다. 낱새나 산나물, 들나물과 해조류를 잘 이용하여 갖가지 부식물 종류를 늘이며 고기와 생선, 계란으로 여러 가지 맛 좋은 식료품을 가공하여 식생활에 이용하면 편식하는 현상을 없앨 수 있고 건강 장수에 좋은 단백질, 지방, 탄수화물뿐만 아니라 약리적 효과성을 가지는 여러가지 물질들도 섭취할 수 있어 좋다.” (『Joseon Nyeoseong』 2004.06, p. 50)

또 다른 식생활 개선 방향은 바로 경제적 측면이다. 과거 항일혁명투쟁시기 여성들이 식량난을 겪으면서도 산나물을 뜯고 풀뿌리를 캐어 낱알과 섞어 맛있게 가공하며 쌀 한 알, 강냉이 한 알 아끼고 절약하였던 것을 본받아 북한 여성들

도 식생활을 알뜰하게 준비하도록 강조하고 있었다(『Joseon Nyeoseong』 2015.12). 특히 결혼식을 비롯한 관혼상제에 있어서 식생활의 낮은 습성으로 인해 사람들을 많이 초대하고 음식을 필요없이 많이 만들어 귀중한 식량을 낭비하고 있는데, 이는 과거 지주 및 자본가들이 자신의 위세를 과시하기 위해 행하던 습성으로 폐기해야 한다고 지적하고 있었다(『Joseon Nyeoseong』 2004.06).

(4) 식사예절

북한 식사예절은 예로부터 내려오는 한국의 전통적인 식사예절 그대로였다. 음식을 먹을 때는 윗사람이 먼저 수저를 든 다음에 아랫사람이 수저를 드는 것, 손님과 주인이 함께 식사할 때는 주인이 먼저 수저를 들고난 후 손님에게 권하는 것이 예의이며, 밥그릇에 국이나 물을 부어주는 것, 밥이나 반찬을 뒤적거리는 것, 음식을 소리 내면서 먹는 것, 숟가락과 젓가락을 한 손에 같이 쥐는 것, 큰소리로 웃고 떠들면서 식사하는 것은 실례라는 전통적인 식사 예절을 구체적으로 제시하였다(『Joseon Nyeoseong』 2005.08).

2) 식품과 영양

『조선여성』에 소개된 식품과 영양 관련기사는 총 541건(70.4%)으로 식품과 조리 관련기사는 365건(47.4%), 영양과 식이 관련기사는 176건(23%)이었으며, 그 내용을 하위영역으로 분류하면 다음과 같았다. 조리법 및 조리팁 178건(23.1%), 식재료 및 효능 109건(14.2%), 질병식이 79건(10.3%)으로 가장 많은 비중을 차지하고 있었으며, 그 외 건강한 식생활 유지를 위한 일반식이 55건(7.2%), 음식소개 및 음식궁합 43건(5.6%), 생애주기별 식이 42건(5.5%), 식품가공 및 저장 18건(2.3%), 식품위생 및 안전 10건(1.3%), 주방기기 7건(0.9%) 순이었다.

(1) 식품과 조리

조리법 관련기사는 총 178건(23.1%)으로 식품과 조리 영역뿐만 아니라 식생활 관련 전체 기사 중에서 가장 핵심적인 부분이었다. 이는 북한 여성들이 해내야 할 전통적인 주부의 역할 중 식생활의 핵심인 끼니를 준비해야 한다는 점이 반영된 것으로 보인다. 북한은 정권 창립 이전부터 여성들로 하여금 가사전담이라는 전통적인 여성의 역할을 충실히 수행하도록 못 박았다(Lim 2005). 비록 전후 복구 시기에 여성들의 노동력을 확보하기 위해 식생활 개선에 주력하였고 1950년대에 사회급양시스템을 구축한 바 있었지만, 고난의 행군 시기 이후 북한 당국이 국민들의 안정된 식생활을 책임지지 못하면서 식생활과 관련된 가사 전담이 전적으로 북한여성들에게 전가됐다(Kim 2011).

식재료와 만드는 방법이 제시된 음식은 총 173건이었으며 구체적으로 살펴보기 위해 <Table 3>과 같이 분류하였다. 음식 분류의 기본틀은 Kang(1987)의 『Taste of Korea (한국의

<Table 3> The classifications of recipes in the 『Joseon Nyeoseong』

Large category	Sub-category	The name of food	The number of food (type of food**)	
Staple dish	bap	bambap (2), gimchibap (2*), ogokbap (2), gamjabap, gaeseong janggukbap, gimchissambap, dorajibap, chalsusubap	12(9)	
	Juk	patpuk (3), bapjogaekjuk, kongjuk	5(3)	23(17)
	guksu & mandu	pyeongyangnaengmyeon (2), gamjajjinmandu, ryudumyeon, eongamjaguksu, kaljebiguk,	6(5)	
Side dish	guk	megitang (3), naengiguk (2), dangogijang (2), chueotang (2), putbaechu doenjangguk (2), gajiguk, dangogijangguk, tteokguk, megigamjatang, muudoenjangguk, muutokkigogiguk, aehobakguk, yongbongtang (ingeodaktang)	19(13)	
	jjigae	gamjatokkigogijijigae, gimchisundubu, gimchijijigae, twigindubujijigae, hobaksungamjajijigae, putgochujijigae	6(6)	
	jeongol	dubujeongol (2), dwaejigalbijeongol, megijeongol	4(3)	
	jjim	gajisojjim, gamjasamsaengmarijjim, dureupjjim, dubudalgaljjim, megigogitteok, megijjim, putgochujjim	7(7)	
	bokkeum	songibeoseotbokkeum (2), gajibokkeum, dakganbokkeum, daksimjangbokkeum, orittongjipbokkeum, oibokkeum, puchobokkeum	8(7)	
	jorim	dorumegijorim, muujorim, kongjaban	3(3)	
	jeon	chijijim, deulkkaeipjeon, aehobagyangpajeon, chamnamubeoseotjeon, kongjijim, putgochujeon	6(6)	
	gui	baemjangeogui, songibeoseotgui	2(2)	
	namul	sigeumchinamul (2), aehobangnamul, puchonamul (2), gajinamul, gajidomadobokkeum, gogumaipjulginamul, naenginamul, nokdumungmuchim, dallaemuchim, dallaesaengnamul, deounjapchae, dorajioinaengchae, naengjapchae, sannamulbeoseotcheongporaengchae, putgochunamul	17(15)	119(103)
	jangajji	gajijeorim (2), gochuipjeorim (2), naengippurijangjeorim, dasimakkanarijang, deulkkaeipjangajji, muuogarijangajji, yangbaechujangjeorim, oijangjeorim, oichojeorim, puchojangjeorim, putgochujangajji, putbaechujangajji, putbaechujangjeorim, haetmuujangajji	16(14)	
	jeotgal	myeongtaesikhye, jeotgal	2(2)	
	twigim	dorumegitwigim	1(1)	
	etc.	orihunje	1(1)	
	kimchi	tongbaechugimchi (2), gajigimchi (2), gaeseongbossamgimchi (2), dallaegimchi (2), minarikkakdugi, minarinabakgimchi, putbaechugimchi, putbaechusaengjeori, gajisobagi, gajijanggimchi, gamjagimchi, gatgimchi, dongchimi, dureupgimchi, minarigimchi, baekgimchi, bulgeunbommuugimchi, bineulgimchi, seokbakgimchi, sigeumchigimchi, ssukgatgimchi, kongnamulgimchi, puchogimchi	27(23)	
dessert	tteok	yakbap (4), nochi (2), songpyeon (2), ssuktteok (2), gyeongdan, swiumtteok, ssukgulleotteok, ssukdanja, ssukchaltteok, umegi, chaltteok, patpossukchaltteok, hobakseolgi, huinseolgitteok	20(14)	
	hangwa	gangnaengiyeot, yakgwa	2(2)	29(22)
	hwachae	domadodanmul, ttalgihwajae, aengduhwachae, juldangkongdanmul,	4(4)	
	cha	saenggangcha	1(1)	
	juryu	makgeolli (2)	2(1)	
jang	meju, sseokjang	2(2)	2(2)	
total		173(144)		

*Repeated counts

**It means the number except for the repeated food

맛』을 기본으로 하고 일부 조정하였다. 반복하여 같은 음식이 게재되는 경우가 있어 이를 고려하여 중복되지 않은 음식 개수는 괄호 안에 표기하였다. 조리법이 제시된 음식을

분석한 결과 주식류는 23회(17종), 부식류는119회(103종), 후식류는 29회(22종), 그 외 장류 2회(2종)으로 나타났다. 총 173종 가운데 김치류 23종 27회로 가장 많았으며, 떡류 14

종 20회, 국류 13종 19회, 나물류 15종 17회, 장아찌류 14종 16회 순으로 나타났다. 북한 식생활에서 김치류·장아찌류와 같은 저장 음식이 매우 중요한 위치를 차지하고 있었음을 짐작할 수 있었다. 또한 김치, 나물, 장아찌 등 채소 중심의 식생활을 하고 있음을 알 수 있었다. 후식류 중에서는 떡류가 가장 많이 제시되었으며, 그 중 정월대보름의 대표적인 세시음식인 약밥이 4건으로 가장 많았다. 또한 식용기름의 부족현상으로 볶기, 튀기기 등 기름을 많이 사용하는 조리법보다는 삶기, 찌기, 무치기, 절이기 등 수분을 매개로 하는 조리법이 많았다. 이에 튀김류 음식으로는 ‘도루메기 튀기(튀김)’ 단 1건이 추출되었다.

이렇게 저장음식 조리법 빈도가 높은 것은 북한에서 냉장고의 보편화와 관련 있을 것이다. 1980년대만 해도 북한 주민은 냉장고 없이 살아왔으며 1990년대에도 일부 간부 집과 무역일꾼의 집을 제외하고는 냉장고를 보유한 주민이 드물었다. 2000년대에 들어서 시장화를 주도하면서 부를 축적한 신흥 부유층인 ‘돈주’(Yoon 2016)와 일반 주민 사이에 냉장고를 갖춘 집들이 증가하기는 했지만 전력난으로 사용빈도가 많지 않다(Jeong 2017). 그렇기 때문에 여전히 장기간 보관이 가능한 음식 위주로 조리법이 제시된 것으로 보인다.

주식보다 부식의 비중이 매우 높았는데 이는 2000년대 이후 중상류층을 중심으로 식생활 구조가 다변화되고 주식보다 부식물에 더 신경을 쓰는 사람들이 많아졌다는 Kim et al. (2011) 자료와 일치하였다. 이는 북한 전역에 이미 활성화되어 있는 자생적 시장에 대해 2003년 종합시장 운영으로 사후적 합법화 또는 제도화 되었고 이는 북한주민의 식생활 개념을 바꾸는데 크게 영향을 미쳤다. 북한은 고난의 행군을 거치면서 ‘먹는 문제’ 해결을 단순히 식량증산 차원을 넘어 식생활 구조의 전환으로 모색하게 되었다. 곧 주식 소비를 줄이고 부식물 소비를 늘림으로써 주민들의 영양 상태를 개선하는 식생활구조로 개선할 필요성이 정책적으로 제기되었다는 것이다.

극심한 식량난을 경험한 북한은 다양한 식재료 소개 및 효능 정보 전달을 통해 식단을 더욱 풍성하고 영양가가 있게 준비하도록 지도한 것으로 보인다. 구체적으로 ‘21세기 식량, 현채(비름나물)’(1999.02), ‘영양가 높은 왕개구리’(2001.06), ‘명태는 1등급의 건강 식료품’(2007.10), ‘무우잎의 영양가’(2008.02), ‘콩보다 영양가가 더 높은 콩나물’(2008.12), ‘종합비타민 남새(채소), 설란화’(2013.03), ‘영양가 높은 느타리 버섯’(2015.05) 등이 있었다. 영양가 높은 식재료에 함유된 영양성분 및 생리활성 효능 또한 구체적으로 제시하고 있었다. ‘무우의 약용 가치’(1999.02), ‘팔과 건강’(2006.05), ‘혈관을 튼튼하게 하는 쌀’(2006.12), ‘오미자의 신비한 효능’(2012.04), ‘피부를 아름답게 하는 남새와 과일’(2014.07) 등.

“무우는 비타민이 많고 소화를 잘 시킨다. 무우에는 리그닌이라는 성분이 있는데 ... 암세포와 싸워 이길 수 있는 힘을 키

워주는 역할을 할뿐 아니라 암을 일으키는 물질과 작용하여 암을 일으키지 못하게 한다. ... 이밖에 무우에는 펙틴이라는 물질도 있는데 이것은 전반적인 간기능을 좋게 한다. ... 잎 부분에는 핵산을 비롯한 좋은 성분이 많이 들어있다. (『Joseon Nyeoseong』 1999.02, p. 37)

그 외 중요한 식량 자원으로 언급되는 감자를 이용한 감자밥, 감자 농마국수에서부터 어죽, 메기훈제, 평양냉면에 이르기까지 다양한 음식을 소개하는 기사, 두부와 생선은 함께 섭취하면 칼슘흡수율을 상승시키므로 좋으나 계란과 콩국은 단백질 영양 가치를 상실하므로 함께 섭취를 금지하라는 음식궁합 관련기사 등을 살펴볼 수 있었다. 뿐만 아니라 배추, 계란, 두부, 생선 등의 가공 및 저장법을 소개하는 기사, 여름철 식중독 예방을 위해 해산물 등은 반드시 끓여 섭취하고 부엌의 위생적 관리를 강조하는 식품위생 및 안전 관련 기사를 살펴볼 수 있었다.

(2) 영양과 식이

식재료는 단순히 건강 증진을 위한 목적이 아니라 약리성을 강조하여 질병예방 및 치료 차원에서 사용되고 있음을 확인할 수 있었다. ‘암치료에 효과 있는 남새국’(1999.04), ‘심장병 예방에 효과적인 김치(2007.01), ‘위에 좋은 남새즙’·‘고혈압치료에 좋은 남새음식’(2008.07), ‘간 기능을 높여주는 가막조개’(2011.02), ‘감자의 치료효과’(2015.01) 등. 하지만 질병예방 및 치료로 언급된 식재료는 남새(채소), 조개, 무우, 감자, 검은콩, 팥, 마늘, 가지, 김치 등으로 주변에서 흔히 볼 수 있는 식재료이다. 남한의 경우 2016 건강기능식품 국내 시장 분석에 의하면 홍삼, 프로바이오틱스, 비타민 및 무기질, 밀크씨슬 추출물, EPA 및 DHA 함유 유지, 알로에, 인삼 등(Korea Agency of HACCP Accreditation and Services 2016)이 주요한 건강기능식품인 것과 확연한 차이를 보이고 있었다. 또한 식재료의 약리성을 기반으로 한 민간요법 또한 ‘토막상식’, ‘문답’, ‘가정상식’, ‘아시는지요?’ 같은 여러 제목으로 소개되고 있었다. 대부분 감기, 동상, 설사, 체했을 때, 피부병 등 경미한 질병치료를 목적으로 하고 있었다.

“어린이 설사증에는 ○ 강냉이 500g, 식류파 125g을 한데 넣고 노랑계 달아서 가루 낸다. 이 가루를 한번에 적당한 양으로 하루 세번 먹인다. ○ 깨끗이 씻은 사과 하나를 껍질과 씨를 버리고 작게 썬 후 사발에 담아 가마안에 넣어 20분가량 쪄낸 다음 갖타어 물까지 전부 먹인다. 보통 한번만 해먹이면 낫는다. ○ 정향 5~10g, 육계 4~6g, 목향 6~10g을 보드랍게 가루 낸다. 이 가루를 가제 주머니에 넣고 아이의 배꼽에 대고 붓대를 싸면 후 하루밤 재운다. 보통 1~3회 반복하면 효과가 나타난다.” (『Joseon Nyeoseong』 2005.04, p. 41)

건강한 식생활 유지를 위한 일반식이로는 장수하는 사람들이 즐겨먹는 음식, 여름철과 겨울철 건강 유지를 위해 좋

은 음식, 젊음을 지켜주는 식사, 혈액을 좋게 하는 식재료 등을 소개하기도 하였다. 생애주기별 식이는 총 42건이 추출되었는데 그 중 유아 및 어린이 대상 31건, 임산부 5건, 여성 4건, 노인 2건으로 나타나 유아 및 어린이 영양을 가장 중요하게 여기고 있음을 확인할 수 있었다.

“어린이들을 튼튼히 키우는 것은 나라의 전망과 관련되는 매우 중요한 문제입니다. 어린이는 조국의 미래이다. 어린이들을 지덕체를 갖춘 인간들로 키우려면 아기가 이 세상에서 생명을 가지게 되는 순간부터 3살이 될 때까지 충분한 산호와 영양분을 공급하는 한편 뇌를 키우는데 알맞은 환경을 보장해야 한다. ... 아이들에 있어서 영양은 매우 중요한 문제이다. 만일 임신기간과 태어난 후 6개월간의 영양공급을 잘하지 않는다면 아기는 커서 지력이 정상수준에 이르지 못하게 되므로 사업과 학습에서 곤란을 느끼게 된다. 이에 어머니들은 어린이가 태어나기 전후의 영양문제에 깊은 관심을 돌려야 한다.” (『Joseon Nyeoseong』 2004.06, p. 53)

3) 식량증산 측면

북한주민의 실생활에 있어 가장 중요한 부분은 역시 ‘먹는 문제’이다. 이에 북한에서는 ‘의식주’라는 표현 대신 ‘식의주’라는 표현을 쓰는 것으로 알려져 있다. 의식주를 식의주로 바꿔 부르기 시작한 것은 1984년경으로 알려져 있는데, 이는 당시 김일성 주석이 먹는 문제가 입는 문제에 우선함을 지적하며 의식주 대신 식의주 용어로 사용할 것을 지시하였기 때문이다(Jeong 2014). 더욱이 고난의 행군 때 겪은 극심한 식량난으로 먹는 문제는 더욱 중요하게 부각되었다. 식량증산 관련 기사를 통해서도 식량재원이 될 수 있는 채소, 육류 등 다양한 식재료를 중심으로 식량증산 정책을 내세우고 있음을 확인할 수 있었다. 식량증산 관련 건은 총 97건(12.6%)의 기사가 있었고, 그 중 식량증산을 위한 식재료 소개 및 배양·가공법 관련이 71건(9.2%), 식량생산 공장 관련이 26건(3.4%)으로 나타났다.

식량증산 재원으로 언급된 것은 토끼, 양어와 메기 등 양식 물고기, 닭, 염소, 버섯, 해바라기, 유채, 과일, 감자 등이며, 그 중 가장 많이 언급된 것은 바로 토끼이다. 토끼는 도시, 공장, 어촌 할 것 없이 장소에 구애 받지 않고 사육이 가능하며, 번식력도 좋은 동물 중에 하나이다. 토끼 한 마리를 3개월 기르면 2kg이상의 고기를 생산하여 토끼볶음, 내포볶음, 토끼찜 등 다양한 음식으로 이용할 수 있으며, 토끼 털 가죽은 겨울용 털모자나 털장갑 생산에 사용할 수 있다고 소개하고 있었다(『Joseon Nyeoseong』 2003.10). 가죽 사육에 있어서도 식량이 부족하여 가축용 농후사료의 생산량을 늘릴 수 없는 형편이므로 산과 들에 자생하는 풀을 가축용 사료로 활용하고 있음을 추측해볼 수 있다. 이에 토끼, 닭, 염소와 같이 곡물을 쓰지 않고도 고기를 생산할 수 있는 가축이 주된 육류 공급원임을 알 수 있었다. 특히 토끼고기는 북한 최고의 보양음식의 하나(NKNEWS 2017.01.9)로 알려져

있는데 단순히 손쉽게 구할 수 있는 맛과 영양가가 높은 육류 때문만은 아닌 것으로 보인다. 해리스(Harris M.)에 따르면 음식물 관행 배후에는 강력한 실용적 논리(사회가 물리적 환경에 적응하고 이용 가능한 자원을 이용하고자 하는 시도에서 비롯되는 논리)가 존재하는데(Bearsworths & Keli 2010), 북한의 경우 인간의 식재료가 되는 곡물을 공유하지 않는 토끼고기가 그 자리를 차지한 것으로 생각된다. 감자도 북한의 식량증산 정책에서 주요한 위치를 차지하는 식재료인데, 감자 증산정책을 독려하기 위해 북한은 농업성에 ‘감자생산국’을, 도농촌경리위원회에는 ‘감자 생산처’를 각각 신설하고 각 군별로는 1개 농장에 감자담당분조를 1개씩 신설한 바 있다(Kim 2004). 또한 김정일은 “감자농사에서 혁명을 일으켜 먹는 문제를 풀려고 하는 것은 당이 내놓은 중요한 방침”이라며 “우리나라를 아시아의 《감자왕국》으로 만들어야 한다.”고 언급하기도 하였다(the Kim Jong-il Selection 2000). 감자는 가뭄에 강하고 생육기가 짧아 산간지대 등 척박한 지역에서도 재배가 비교적 용이할 뿐 아니라 생산량이 높아 식량난 해결에 도움이 되는 작물이며, 감자는 2모작이 가능해 3월 중순경 파종하면 6월 하순경 쌀과 옥수수 생산에 앞서 수확이 가능해 춘궁기 식량문제 해결에 기여할 수 있는 장점도 있다(Boo 2001).

식용기름 생산도 중요한 문제로 보인다. 콩, 유채, 참깨, 들깨, 해바라기, 락화생(땅콩), 기름아마, 호박씨, 포도씨 등에서부터 옥수수 눈을 이용한 옥쌀 기름(『Joseon Nyeoseong』 2011.01)에 이르기까지 다양한 식용기름 확보를 위해 노력하고 있었다. 그 중 해바라기가 식용기름 증산 작물로 가장 많이 언급되었다. 해바라기는 양봉과 기름을 함께 얻을 수 있는 작물이며, 기름 함유량과 영양가가 높으며 기름을 짠 깻묵으로 빵, 과자 등을 만들 수 있다고 강조하고 있었다(『Joseon Nyeoseong』 1999.05). 특히 길옆, 밭머리, 집 주변 등 빈 땅을 효과 있게 이용하여 재배할 수 있다는 토지 사용의 실용성도 반영되었음을 알 수 있었다.

“먹는 기름문제를 푸는 것을 인민들의 식생활 개선하기 위한 중요한 과업의 하나로 내세우고 우리나라의 기후풍토에 맞는 여러가지 기름작물을 많이 심어 기름작물생산을 결정적으로 늘리며 기름생산원천을 최대한 동원하여 이용하여야 합니다.” (『Joseon Nyeoseong』 2011.01, pp. 36-37)

북한 주민에게 공급하기 위한 식료품을 생산하는 공장 관련 기사는 대부분 사진을 통해 제공하고 있었다. 대부분의 조선녀성 기사는 글과 직접 그린 그림으로 이뤄진 형식을 취하고 있는데, 식량생산 공장 관련 기사는 예외적으로 대부분 사진을 통해 가지적으로 그 정보를 제공하는 특징을 보였다. 정부 산하 식품 생산공장에서는 간장 및 된장 등의 장류부터 포도주, 알사탕, 엿, 과자, 파베기 등의 기호 식품류, 닭, 계사니, 염소, 돼지와 같은 육류 등에 이르기까지 다양한 식재료를 생산하고 있었다.

IV. 결론 및 요약

‘고난의 행군’이 끝났다고 공식적으로 발표된 1999년부터 2017년까지 북한의 대표적인 여성 잡지로 알려진 『조선녀성』의 식생활 관련 기사를 분석한 결과는 다음과 같다.

1. 『조선녀성』 식생활 관련 기사는 모두 769건으로 대부분 류 기준으로 식생활 풍습 분야 131건(17.0%), 식품과 영양 분야 541건(70.4%), 식량증산 분야 97건(12.6%)으로 나타났다.

2. 식생활 풍습 관련기사 중 구체적인 민족음식소개 72건(9.4%)과 민족음식 강조 42건(42%) 기사가 가장 많았다. 그 외 식생활 개선 9건(1.2%), 식사예절 8건(1.0%) 순이었다. 북한 식생활에서 ‘민족음식’은 사상 단속의 수단 및 체제 내부 결속을 도모하기 위해 정책적으로 강조하고 있었고, 원재료, 양념, 가공방법, 음식을 담는 그릇, 예절에 이르기 까지 고유한 전통을 고수하도록 지도하고 있었다. 주민들의 주체성과 민족성을 더욱 고취하기 위해 설날, 추석, 정월대보름, 동지를 중심으로 한 세시음식 및 지역 향토음식을 중요시하고 있음을 구체적으로 확인하였다.

3. 식품과 영양 관련기사는 총 541건(70.4%)으로 전체 식생활 관련기사 중에서 가장 핵심적인 영역을 차지하고 있었다. 하위 영역으로는 조리법 및 조리팁 178건(23.1%), 식재료 및 효능 109건(14.2%), 질병관련 식이 79건(10.3%), 건강한 식생활 유지를 위한 일반식이 55건(7.2%), 음식소개 및 궁합 43건(5.6%), 생애주기별 식이 42건(5.5%), 식품가공 및 저장 18건(2.3%), 식품위생 및 안전 10건(1.3%), 주방기기 7건(0.9%) 순이었다. 기사전담이라는 전통적인 여성의 역할을 충실히 수행해야 하는 만큼 식생활에 있어서 조리법 및 조리팁을 가장 핵심적으로 북한여성주민들에게 전달하고 있었다. 또한 식재료가 음식 재료 및 풍부한 관능적 특성을 부여하기 위해 사용되기 보다는 생리활성 성분 및 그 효능을 바탕으로 건강유지 및 감기, 동상 등 경미한 질병치료 목적에 사용된다는 특징을 나타냈다.

4. 조리법에 제시된 음식을 분석한 결과 주식류는 23회(17종), 부식류는 119회(103종), 후식류는 29회(22종), 그 외 장류 2회(2종)으로 나타났다. 북한음식 총 173종 가운데 김치류가 23종 27회, 국류가 13종 19회, 장아찌류가 14종 16회나 소개되었고 그 종류가 매우 다양하였다. 북한 식생활에서 김치류·장아찌류와 같이 저장 음식이 매우 중요한 위치를 차지하고 있음을 확인할 수 있었으며, 후식류 중에서는 한국의 대표적인 후식인 떡류가 가장 많이 제시되었으며, 그 중 약밥 조리법이 가장 많이 제시되어 있었다.

5. 북한은 먹는 문제해결을 위해 지속적으로 식량증산을 강조하고 있었다. 주요 식량증산 원천으로 토끼, 양식 물고기, 닭, 염소, 버섯, 감자, 해바라기 등을 언급하였으며, 육류의 경우 곡물을 사용하지 않고 풀로 사육할 수 있는 토끼, 닭, 염소 등의 가축을 중점적으로 사육하고 있었다. 식용기

를 생산 또한 주요한 문제로 해바라기, 땅콩(락화생), 아미기를, 호박씨, 포도씨, 옥수수기름 등의 증산을 강조하였고, 다량의 기름을 사용하는 튀김 조리법을 사용한 음식은 단 1건에 불과하였다.

『조선녀성』도 다른 매체와 마찬가지로 일반적인 여성잡지라기보다는 ‘대중정치잡지’로서의 특성 및 기능을 지닌 여맹의 기관 잡지이다. 하지만 북한 식생활의 주체자가 여성인 만큼 『조선녀성』을 통해 광범위한 주제를 중심으로 식생활 관련 지침을 전달하고 있음을 확인할 수 있었고, 이를 근거로 최근 19년간의 전반적인 북한 식생활 특징을 살펴보았다. 남한의 경우 경제성장과 대외 개방 확대에 따라 식생활 서구화가 급격히 증가하고 있으나, 북한의 식생활은 ‘변화’보다는 전통성과 ‘우리식’ 식생활을 고수하는 경향이 강하게 나타나고 있음을 확인할 수 있었다. 다만 『조선녀성』이 북한 당국의 생각과 정책을 전달하는 대표적인 공간(公刊)문헌으로 실제 북한 주민들이 일상생활에서 직접 경험하는 식생활과는 차이가 있을 수 있다는 한계를 가지고 있다. 이에 주민의 실제 경험담을 통한 자료와의 비교 연구를 통해 최근 북한 식생활에 대한 특징을 다각도에서 살펴보는 추가적인 연구가 이루어져야 할 것이다.

북한 연구의 타 분야에 비해 식생활 연구는 여전히 부진한 편이며 기초자료 축적도 미흡한 실정이다. 시기적으로도 최근의 식생활 문화와 더불어 분단 이후 70여년동안 변화되어 온 북한의 식생활 변천사 연구 또한 통시적 관점에서 북한 식생활에 대한 이해의 폭을 넓히는 측면에서 요구된다. 북한 연구 자료에 있어서 북한 당국이 내놓는 공간문헌 외에는 사실상 동원할 수 있는 1차 자료가 거의 없다는 제한점은 북한 식생활 연구도 피할 수 없는 한계점이다. 하지만 그마저도 시도되지 못하고 있는 것이 현재 북한 식생활 연구의 현실이다. 따라서 본 연구의 대상 된 『조선녀성』외에 북한 식생활을 살펴볼 수 있는 다양한 북한 공간문헌 발굴이 요구되며, 식생활이 당 시대의 정치사회경제적 상황을 가시적으로 보여주는 지표가 될 수 있는 만큼 북한 관련 학제간의 소통과 접목을 통해 북한 식생활 연구에 대한 통합적인 접근 또한 지속적으로 이뤄져야 할 것이다.

감사의 글

본 논문은 포스코청암재단 아시아인문사회연구지원사업으로 수행되었으며, 이에 감사드립니다.

Conflict of Interest

No potential conflict of interest relevant to this article was reported.

References

- Bearsworths A, Keli K. Sociology on the menu. Hanulacademy, Seoul, Korea, p 117
- Boo GS. 2001. Agriculture in North Korea. Seoul National University Press, Seoul, Korea, pp 51-52
- Cha MS. 2005. 'Arduous March' and North Korea's economy; accumulation regime and coordination mode. Review of North Korean Studies, 8(1):39-79
- Chang NS, Hwang JY. 2000. Food shortage, nutritional deprivation, and reduced body size in North Korean defectors. Journal of Nutrition and Health, 33(5):540-547
- Chang NS, Kang EY, Lee JM, Lee MK. 2000. Anthropometric measurements and dietary patterns of North Korean migrant children in China. The Korean Journal of Nutrition, 33(3):324-331
- Cho JA, Seo JJ, Lim SH, Kim BG, Park YJ. 2008. Daily life of North Korean people. Korea Institute for National Unification, Seoul, Korea, pp 58-76
- Choi BS, Lee IS, Lee YE. 1997. The study of nutrition-related messages in food advertising by content analysis of a women's magazine; Women's Dong-A. J. Korean Soc. Food Cult., 12(3):309-21
- Choi MK, Kim MJ, Kang MH. 2015. Awareness survey on Korean traditional festival food of North Korean defectors living in South Korea. The East Asian Society of Dietary Life, 25(4):565-73
- Choue RW, Hong JY, Yim JE. 1997. The Changes of dietary intakes in the defectors from North Korea. Korean Journal of community Nutrition, 2(4):470-476
- Chung WG. 2004. North Korea's life security system for residents and re-formation of the urban social stratification structure in the 1990s-focusing the cities of *Simuiju*, *Chungjin* and *Hyesan*, Review of North Korean Studies., 7(2):71-125
- Chung YK, Choi YK. 2010. A Study on the improvements of food and culture in Dewey Decimal Classification System. Journal of the Korean Biblia Society for Library and Information Science, 21(1):43-57
- Elo S, Kynags H. 2008. The qualitative content analysis process. Journal of Advanced Nursing, 62(1):107-22
- Hwang JY, Chang NS. 2001. Dietary patterns and nutrient intake in North Koreans by utilizing literature search and survey. Korean Journal of community Nutrition, 6(3):371-379
- Institute for Unification Education. 2018. Understanding North Korea [북한 이해]. Institute for Unification Education, Seoul, Korea, pp 151-152
- Jeong EI. 2009. A Study on the organic developmental process of markets in North Korea: focusing on the March of Hardship in 1990s. The Korean Journal of Unification Affairs, 52:157-200
- Jeong EI. 2017. Inside the North Korean market 9: actual wedding ceremony. The Unified Korea, 406:34-35
- Jeong EM. 2005. Application and trend of researches on North Korean refugees as a method of North Korea studies. Review of North Korean Studies, 8(3):139-176
- Jeong EM. 2014. Food, clothing and housing of North Korea's residents and social changes. The Journal of Asiatic Studies, 57(4):142-276
- Kang EY. 2000. Anthropometric measurements and dietary patterns for children in North Korea. Master degree thesis, Ewha Womans University, Korea, pp 1-5
- Kim CR. 2014. Analysis of articles related to clothes and decorating in Joseon Yeosung from 1956-2013. Master's degree thesis, Ewha Womans University, Korea, pp 1-6
- Kim JE, Lee KA. 2006. Original Articles: Analysis of food and nutritional informations in articles and advertisements in children's daily newspapers. J. Korean Soc. Food Cult., 21(3):233-240
- Kim JI. 2000. Kim Jong-il Selection [김정일 선집] 14. Workers' Party of Korea Press, Pyongyang, North Korea, pp 428-430
- Kim MJ, Jeong HS. 2011. Study on dietary habits of North Korean refugees. The East Asian Society of Dietary Life, 21(1):1-13
- Kim SA, Kim KS, Kim YY, Lim SH, Park YJ, Jung EM. 2011. Life and order of North Korean residents: reality and recognition [북한주민의 삶과 질: 실태와 인식]. Korea Institute for National Unification, Korea, pp 75-84
- Kim SG. 2014. A Study on DPKR's response to its food shortage: the development and utilization of alternative food during the Arduous March. Master's degree thesis, University of North Korean Studies, Korea, pp 11-12
- Kim SH. 2005. The concepts of "Gender equality" and "Women's rights" in North Korean women's magazine. Women and History, 3:169-209
- Kim SH, Lee EJ. 2012. The trend and the task of North Korean women researches. North Korean studies review, 16(2):229-268
- Kim WB. 2004. Unification Korea's Agriculture. Seoul National University Press, Korea, p 64
- Kim YC, Jung SW. 2017. Qualitative research methodology V; data analysis. Academy Press, Korea, pp 319-333
- Kim YH. 2011. A study about dietary life policy of North Korea which appeared in the Chosun Women after the Marching of Tribulation. Journal of Koreanology, 41(11):295-333
- Kim YJ. 2003. Methodology of North Korean studies: how to understand the North Korea media. Hanulacademy, Seoul, Korea, pp 71-115
- Koh. 2009. A Study of methodology on North Korean studies. Journal of Peace and Unification Studies, 1(1):29-71

- Korea Institute Food Safety Management accreditation. 2016. Analysis of domestic market size trends of health functional foods [건강기능식품 국내 시장 규모 동향 분석]. Korea, p 19
- Korean Democratic Women Alliance. 1999-2017. 『Joseon Nyeoseong (조선여성)』. Working Group Publishing Company, Pyongyang, North Korea
- Krippendorff, K. 2004. Content analysis: an introduction to its methodology. Sage Publications, California, USA
- Lee AR. 2003. A Study on dietary behavior of North Korean defectors in South Korea. Master degree thesis, Ewha Womans University, Korea, pp 1-3
- Lee AR. 2009. Changes of the dietary habits of North Koreans before and after the 1990s. Doctoral degree thesis, Ewha Womans University, Korea, pp 4-6
- Lee IJ. 2015a. Study about family and parenting of North Korea which appeared in the Chosun Women. Journal of Moral & Ethics Education, 46:83-105
- Lee IJ. 2015b. Study about political thought education in the area of organization-society in the North Chosun women-Institutions magazine of Korean Democratic Women Alliance. Korean Journal of Reunification Education, 12(1):1-30
- Lee JC. 2003. Use of literature materials for North Korea research. Hanulacademy, Seoul, Korea, pp 116-117
- Lee JY. 2018. An analysis of North Korean propaganda paintings centering on female images: With the propaganda paintings from 『Choseon-nyeoseong』 since 1979. Master's degree thesis, Ewha Womans University, Korea, pp 1-5
- Lee KJ, Cho MS. 2008. Foodways in Korea during the Japanese occupation period by analysis of the articles in the Yeosung magazine. J. Korean Soc. Food Cult., 23(3):336-347
- Lee KJ, Cho MS, Lee JM. 2007. Content analysis of the New York Times on Korean food from 1980 to 2005. J. Korean Soc. Food Cult., 22(2):289-298
- Lee MK. 2004. North Korea's maternal ideology: focusing on the content analysis of in the Chosun women. Journal of Korean Political and Diplomatic History, 26(1):389-419
- Lim SH. 2003. Analysis of Chosun women. Korea Institute for National Unification, Korea, pp 1-109
- Lim SH. 2005. The Impact of the food crisis on North Korean women. The Korean Journal of Unification Affairs, 17(1):167-190
- Moon HK, Yong MJ, Jang YJ. 2004. Quantitative and qualitative analysis of food and nutrition information in the women's magazines. Journal of the Korean Dietetic Association, 10(2):159-173
- North Korean Traditional Food and Culture Institute. 2012. The final report of The research & development project of North Korea's traditional food. Korean Food Promotion Institute, Seoul, Korea, pp. 9-11
- Oh SD. 2012. A literature review of traditional foods in Korean festivals in the Joseon Dynasty. The Korean Journal of Food and Nutrition, 25(1):32-49
- Park SH, Song JE. 2017. Marketization and its Impact on urban planning practices in North Korea. Journal of Korea Planning Association, 52(7):55-71
- Park YS, Rhee KC, Lee KY, Rhee EY, Yi SH, Kim DN, Choi YS, Seok D. 1999. Dietary living in North Korea According to the defectors. Korean J. Community Nutr., 4(1): 64-73
- Tawney, R. H.. 1996. Land and labor in China. Beacon Press, Boston, USA, p 77
- Yang MS. 2012. Anti-marketization policy of North Korea in the 2000s: facts and evaluation. Review of North Korean Studies, 15(1):85-123
- Yoon CG. 2016. Change of class-system and working-class' ideological identity after marketization in North-Korea. North Korean Studies Review. 19(2):155-189
- Yoon JH. 2018. Understanding North Korea: food and nutritional approach. Nutrition and Dietetics, 41(7):6-12
- Doopedia. 식생활. Available from: <http://www.doopedia.co.kr/>, [accessed 2018. 09.04]
- JOINS. [분수대] 오징어와 낙지의 통일. Available from: <https://news.joins.com/article/22367645>, [accessed 2019.01.15]
- JTBC. “평양냉면 가져왔다” 김정은 한마디에 냉면집들 ‘복세통’. Available from: <http://news.jtbc.joins.com/>, [accessed 2018.09.12]
- Korea Institute for National Unification. 정기간행물. Available from: <http://www.kinu.or.kr/>, [accessed 2018. 10.10]
- NKNEWS.ORG 오늘 저녁에 뭘 먹을까요? 독특한 북한 메뉴 어 떤데요?. Available from: <https://kr.nknews.org/>, [accessed 2018. 09.12]

Received November 9, 2018; revised January 28, 2019; revised April 29, 2019; accepted May 28, 2019