KOREAN J. DIETARY CULTURE
Vol. 8, No. 4 (1993)

연변 조선족 자치주 지역 식문화 양상에 관한 연구

장 정 옥

경원대학교 식품영양학과

(1993년 10월 4일 접수)

A study on dietary culture of Chosun tribe in Yenbeun.

Jeong Ock Jang

Department of food and nutrition, Kyungwon University

(Received October 4, 1993)

Abstract

An individual's eating behavior reflects not only the eating habits of past but also the type of them which characterize the next generation's.

A great difference had been observed between western and oriental food lifestyle.

By the frequent contacts with each other, however, current oriental food lifestyle is apt to be much westernized.

But the food culture of Chosun tribe in Yenbeun, in spite of natural, local, cultural and social demographical factor of change, has been almost preserved in basic convention for 140 years.

It can be observed in choice, acceptance and fixation of food that the management of traditional food and eating behavior has been subtained preserving their unique tradition in Chosun tribe.

I. 서 론

식품이란 기본적인 인간의 욕구를 충족시키는 생리적 단계에서부터 자아실현과 같은 고도의 사회문화적 단계에 이르기까지 인간생활을 영위해 가는데 있어서 필수 불가결한 요소이며 모든 인간의 행동양식과 밀접하게 관련되며 변화되어 왔다[1,2].

모든 사물에 대한 준거 기준이 상황에 따라 변화하듯이 식품에 대한 가치 평가도 각 시대에 따른 사회, 문화, 교육, 경제적 조건 등에 따라 수시로 변화하며, 식습관이나 식행동 역시 그 행위를 결정짓는 각 식품에 대한 가치판단과 가치 형성에 관여하는 여러 요인에 의하여 좌우된다고 할 수 있다[3,4].

다시 말하면 식품기호에 영향을 주는 요인은 문화, 사회, 경제, 교육정도, 종교, 식습관, 연령, 직업, 가족구성, 사회경제적 수준, 영양상태, 주거형태 식품에 대한 정보등으로 구성되어진다[5].

따라서 각 국가와 지역은 제각기 상이한 식생활의 형태를 나타내고 있으며 이 특성 있는 식생활을 이루게 한 요인은 크게 보아 자연환경 및 사회적 환경이 기본변수로 작용한다고 할 수 있다[6].

즉, 식생활에 사용되는 식품의 종류나 조리방법, 식품가공기술, 식품소비 패턴도 식품이용도의 변화에 따라 지역마다 특색을 보이며 시간이 지남에 따라 어떤 원형적인 특수성을 나타내게 되었다. 그리하여 식품의 선택이나 수용, 정착과정은 여러 조건에 맞추어 일정한 형태의 전통성을 갖게 되었고, 식습관과 기호도 또한 쉽게 변화하지 않는 기본적인 고착성을 유지하는 경향을 보여 주고 있다[7].

이러한 식품문화의 전통성은 거주지역의 이동에 따른 사회 문화적 배경의 변화에도 불구하고 거의 원형적인 식문화의 특성을 그대로 유지하고 있는 해외 거주민들의 식생활에서 관찰되어질 수 있다.

즉 1860년과 1910년대, 그리고 1930년대 크게 3차에 걸쳐 연변지역에 이주한 조선인들은 주로 배고픔을 벗어나기 위해 새로운 땅을 찾아 만주로 나섰지만 간척지에 벼농사를 성공시킴으로서 그 능력을 나타내었으며 이를 바탕으로 일제에 반대하는 운동, 특히 무력항쟁을 주로 하였다. 중국의 장기적인 융통성 있는 소수민족정책으로 해방 후에는 자치주를 형성하고 한국

어를 일상용어로 사용하면서 고유의 전통문화를 유지하는 민족적 삶을 영위해 왔다[8]. 특히 조선족의 식문화는 조선민족의 선명하고도 풍부한 특색을 바탕으로 중화민족의 식문화 속에서 독자적인 지위를 확보하고 있으며 동북부지역의 각 민족들에게도 강력한 영향을 주고 있다[9].

우리의 연변지역 연구는 등소평이 실용주의 노선과 함께 개방정책을 채택함에 따라 활기를 띄게 되어 과거에 비해 연구자료나 그 지역사회로의 접근이 용이해진 것은 사실이나 아직은 객관적이고 포괄적인 연구결과가 나오기엔 미흡한 감이 있다. 따라서 본 연구는 경제적 조건, 지역적 특성, 문화적 전통등의 다양한 요인에 의해 다른 양상을 나타낸다고[10-14] 보여지는 식생활이 140여년이 지나는 동안 어떤 변화를 해왔는가를 在中韓人中 연변지역 거주 일부 한인을 중심으로 살펴보고자 하였다. 이를 위하여 그들의 식습관과 기호도를 조사하여 자연환경, 사회적여건, 시대, 문화, 교육의 여건에 따른 식습관의 변화를 조사하고 원주민과 이주민이 복합된 지역에 있어서의 전통음식의 유지형태와 식사행동, 식습관등을 조사하여 연변지역 거주 한인의 식문화의 변모를 일부 규명하고자 실시되었다.

II. 연구 방법

1. 연구지역의 개관(중국조선족의 현황)

현재 중국영역내에 거주하고 있는 조선족들은 주로 조선반도로부터 왔다. 명(明) 초기 중국 요령성일대에는 만명에 달하는 고려인이 그 지역의 여진, 한족등의 부족들과 모여 살았으며 산발적이고 지속적인 이동 외에도 조선 북부에서 기근과 가뭄이 발생할 때마다 재해를 피해 먹을 것을 구하려는 단기적인 이민자들이 중국의 동북부 지역으로 많이 쏟아져 들어 왔다. 특히 1860년대의 대가뭄으로 농토를 찾아 몰래 도강하여 동북부 지역에 이룩한지 벌써 140여년이 되었다. 在中韓人은 東北三省(길림성, 흑룡강성, 요령성)에 집중거주하며 인구는 약 200만명으로 중국 전 인구의 0.18%를 점유하고 있다. 특히 길림성의 연변일대는 재중한인의 약 42%인 76만여명의 한인이 거주하며 1952년에 「민족구역 자치실시 요강」에 따라 「연변조선족 자치구」가 되어(1955년에 자치주로 바뀜) 어느 정도 자치권을 누리며 한국어와 전통문화를 지키며 살아가고 있다. 漢族을 제외한 중국의 55개의 소수민족중의 하나인 조선족의 삶에 대한 우리의 이해는 그 거주지와 공산권 중국인 관계로 최근에야 시작되었다.

2. 연구절차, 대상 및 방법

1990년 10월 1일부터 1990년 10월 10일까지 연변 조선족 자치주 지역인 길림, 연길, 도문, 훈춘, 화룡 등지에 거주하는 51가구의 40세 이상의 구성원을 대상으로 필자 자신이 여행하면서 비구조화된 질문지(unstructured questionair)를 사용하여 심층면접(depth interviewing)하였다. 이 과정에서 직접 시장을 돌아보며 식품의 원료 및 가공된 식품을 관찰하거나 각 가정의 식단과 잔치집(결혼, 피로연)을 방문하여 식품가공 방법등을 조사하였다. 또한 이에 겸하여 서울역, 파고다 공원, 중국 대사관, 종로 3가 등에서 한약재 등을 팔며 모여 있는 중국 교포중 연변지역 거주인 20명을 상대로 개인면담 형식으로 설문조사를 하였다.

본 조사를 위한 설문지에 포함된 문항들은 10문항으로서 자료처리는 백분율로 하였다. 조사항목은 다음과 같은 기본질문으로 구성되어졌다.

① 김치를 담그어 먹는가? ② 매 끼니마다 김치를 먹는가? ③ 김치에 젓갈을 넣는가? ④ 고추장을 집에서 담그는가? ⑤ 간장, 된장을 집에서 담그는가? ⑥ 개고기를 먹는가? ⑦ 개고기와 쇠고기중 어느 것을 좋아하는가? ⑧ 명절, 혼례, 생일에 즐겨 먹는 음식은? ⑨ 아침에 주로 무엇을 먹는가? ⑩ 외식할 때 주로 무엇을 사먹는가?

III. 결과 및 고찰

1. 김치를 담그어 먹는가? 라는 문항에서 71명의 응답자 중에서 98.6%인 70명이 담근다 라고 대답했고 1.4%인 1명이 담그지 않는다고 답했다.

조선족이 가장 많이 모여 사는 연변은 분명 조선의 김치문화가 가장 발달한 곳이며 그 곳의 조선인들이 제작한 김치의 종류는 거의 백 몇십종에 달하며 그중에서 가정에서 소금에 절인 김치의 종류만도 열 몇가지에 달한다고 한다. 각양각색의 김치는 조선인들의 일상생활에서 없어서는 안될 민족식품으로 조선족 문화의 전형적인 특징으로 인식될 뿐만 아니라 동시에 동북지역의 한족 등과 같은 많은 민족들이 가장 좋아하는 식품이기도 하다 현재 동북지역의 모든 도시에는 각기 다른 수의 조선 식당이 있을 뿐만 아니라 전문적으로 조선의 김치와 여러 종류의 소금에 절인 반찬을 취급하는 많은 판매점이 있다. 비록 많은 한족인들이 조선인에게서 소금에 절이는 방법을 배웠다 할지라도 가장 정통의 맛을 지니고 있고 매력을 지닌 것은 역시 조선인의 손에서 나온 것이다.

이들이 담그어 먹는 김치의 종류로는 배추김치, 깍두기, 영채김치(열무김치), 채지(무우채), 총각김치, 쑥갓김치, 갓김치, 물김치, 오이김치(여름), 동치미(겨울), 짠지 등이 있으며 여름에는 3-4일마다 김치를 담그고

있고 집집마다 냉장고가 많이 보급이 안되어 있어 김치대신 생채, 겉절이 볶은채 등을 먹는 집도 있으며 겨울에는 집집마다 움이 있어 그 곳에 저장할 수 있어 김장을 한다.

2. 매끼니 마다 김치를 먹는가? 라는 문항에서 71명중 66.2%인 47명이 먹는다 라고 대답하고 7%인 5명이 안먹는다고 했다. 먹을 때도 있고 안먹을 때도 있다 라고 대답한 사람은 15.5%인 11명이고 무응답이 11.3%인 8명이었다.

3. 김치에 젓갈을 넣는가? 라는 질문에서는 응답자 70명 중에서 넣는다 라고 대답한 사람이 50%로서 35명이었고 안넣는다고 대답한 사람이 28.6%로서 20명이고 넣기도 하고 안넣기도 한다가 17.1%로서 12명이었으며 무응답은 4.3%로서 3명이었다. 김치에 쓰이는 소금, 고추가루, 마늘, 생강, 참깨, 후추, 맛내기(미소), 단가루, 찹쌀가루, 버섯, 사과, 배 등을 넣으며 지리적 조건과 경제적인 여건으로 인하여 젓갈이 귀하며 김치에 젓갈을 넣는 경우, 많이 쓰이는 것으로 새우젓, 멸치젓, 쇠젓, 쇠갈비젓, 낭기젓, 차젓 등이 있다. 그외에 명태, 문어, 굴, 물새우, 닭삶은 물을 넣기도 한다. 김치에 젓갈을 넣지 않거나, 넣기도 하고 안넣기도 한다라고 대답한 사람이 총 45.7%인 것은 기후, 풍토 등의 자연환경에 따라 식품의 조리법도 새로운 양상을 나타내며 변화하는 한 예라 할 수 있겠다.

4. 고추장을 집에서 담그는가? 는 문항에서 응답자 71명중 91.5%인 65명이 담근다고 대답했고 8.5%인 6명이 안담근다고 했고 그중 사서 먹는 사람이 4명, 얻어먹는다(친정, 친척으로부터)는 사람이 2명이었다. 고추장은 조선족이 좋아하는 양념으로 찹쌀가루를 묽게 반죽하고 고춧가루와 된장 혹은 장떡, 꿀이나 물엿, 참깨, 참기름 등 여러가지 조미료를 넣어 만든다.

5. 간장, 된장을 집에서 담그는가? 는 문항에서 응답자 71명중 91.5%인 65명이 담근다고 대답했고 8.5%인 6명이 안담근다고 했다.

6. 개고기를 먹는가? 라는 문항에서 먹는다 라고 대답한 사람이 92.9%로서 66명이었고 안먹는다 라는 대답이 7.1%로서 5명이었다. 조선족은 개고기를 즐겨 먹는데 그것을 먹는 방법(인두질로 털을 제거하고 불에 그을린 다음 잘라서 큰 솥에 넣고 삶는다)과 열렬한 분위기(친구나 이웃이 함께 모여 먹는데 언제나 노래와 춤이 곁들여 진다)는 언제나 다른 민족들이 칭찬하고 부러워 하는 것이다. 개고기는 조선족에게는 고급식품에 속하며 명절이나 축제 때, 한여름 더위를 식히기 위해 먹는 것으로 유명하다.

개고기는 탕으로 먹을 때와 고기로 먹을 때의 두가지 조리방법이 있다. 여기에 들어가는 조미료로는 내기, 고추가루, 파, 맛내기, 후추, 생강, 간장 등이 있으며 탕으로 끓일 때 시래기, 고사리 등을 넣는다. 여기서 '내기'는 향을 내는 채소의 일종으로 비린내 등의 독특한 냄새를 제거하는 들깨 비슷한 풀을 말한다. 인간이 사육한 최초의 가축인 개를 식용하던 우리민족이 140여년이 지나 온 오늘날까지 중국에서는 병을 다스리는 목적으로만 쓰이는 개고기를 별식으로 축제 때나 명절에 먹고 있는 것은 특이한 일이라 하겠다. 실제로 연변지역을 조사차 방문했을 때 곳곳에서 '개장국'이라고 쓴 우리말 간판을 자주 볼 수가 있었다.

7. 개고기와 쇠고기 중 어느 것을 좋아하는가? 라는 문항에서 개고기가 54.9%로서 39명이었고 쇠고기가 43.7%로서 31명이고 무응답이 1.4%로서 1명이었다. 이 문항에서는 개고기와 쇠고기의 선호도를 조사하였는데 개고기가 54.9%, 쇠고기는 43.7%로 큰 차이는 나지 않았다. 중국인은 돼지고기를 선호하여 갖가지 돼지고기요리가 발달하였으나 조선족들은 쇠고기를 선호하고 있으며 그중에서 불고기는 조선족의 전형적인 민족문화의 특색을 나타내는 식품이다.

8. 명절, 혼례, 생일에 먹는 음식은 떡(66), 볶음채(35), 국수(31), 만두(20), 미역국(17), 불고기(15), 개고기(8), 잡채(8), 나물(6), 생선(6), 월병(4), 지지미(4), 떡국(4), 순대(3), 닭고기(2), 돼지고기(2), 잉어(2), 생회(2), 강정(2), 해물(2), 묵(1), 감주(1), 꽈배기(1) 등이었다.

이들의 명절은 6.1절, 국경절, 9.3절(조선민족 자치주 성립절), 8.15절이 있으며 각종 명절에는 모두 많은 음식과 술을 차리고 온 가족이 모여 식사를 즐기며 어린아이의 돐에는 친구나 이웃을 부르고 회갑, 회혼때에는 후배와 친척과 친구들, 이웃이 흥을 돋구어 술잔을 돌리며 마음껏 음식을 먹고 노래와 춤을 곁들인다. 떡의 종류는 찰떡, 시루떡, 인절미, 송편, 쑥떡, 절편, 골미떡, 가래떡, 증편(쉰떡), 돌미떡, 오색떡, 백설기 등이 있으며 원주민과 이주민이 복합된 지역에서 융화된 음식으로 특이하게 볶음채를 많이 해 먹는 것을 볼 수 있는데 이 볶음채는 12가지, 24가지, 36가지 볶음채라 하여 콩나물, 고사리, 오이, 감자, 양파, 고기, 가지, 배추, 무우, 더덕 등 갖가지 야채를 넉넉한 기름에 넣고 센 불에 볶아 내는 것으로 중국요리화된 우리의 나물요리라 할 수 있겠다.

9. 아침에 주로 무엇을 먹는가? 라는 질문에는 밥(35), 빵과 우유(9), 죽(4), 국수(2), 수제비(1)의 순서였다.

10. 외식할 때 주로 무엇을 사 먹는가? 는 질문에는 냉면(17), 중화요리(13), 볶음채(8), 불고기(8), 국수(8), 만두(5), 양고기(3), 빵(3), 술(3), 떡(3), 개고기(2), 해장국(1), 보신탕(1), 곱창(1), 순대(1), 버섯(1), 양식(1), 일식(1), 족발(1)이었다. 조선냉면은 이미 동북과 화북 등지의 많은 사람들이 좋아하는 음식으로 특히 동북지역의 모든 도시에는 조선 냉면집이 몇개씩 있는데 특히

여름이 되면 더욱 많은 냉면 가공점이 가공된 냉면을 시장에서 판다. 냉면은 메밀가루, 밀가루, 녹말가루를 적당한 비례로 섞어 국수를 만들고 소고기나 닭고기를 삶아서 육수를 만든 다음 거기에 쇠고기 꾸미, 계란, 사과, 참기름, 후추가루 등 양념을 곁들인다.

IV. 결 론

한 개인의 식행동은 과거 세대의 식습관을 반영할 뿐만 아니라 그 다음 단계인 성인기에 습관화될 식행동을 가장 잘 나타낸다고 할 수 있다.

구미 서구 지역과 동양의 식생활은 과거에는 큰 차이를 보였으나 동서문화의 빈번한 접촉에 따라 근래에 동양의 식생활이 많이 서구화되어 가고 있는 양상을 보여 주고 있다. 그러나, 오랜 세월을 걸쳐 형성되어진 식문화는 부분적인 변용은 보여 주면서도 기본적인 전통성은 유지하는 특성을 지니고 있다.

한국인의 식문화 형태도 그 예외는 아니다. 즉, 한 세기 이상의 긴 정착기간에도 불구하고 중국에 거주하는 조선 이주민들은 그들의 고유한 전통 식문화를 지속시켜 오고 있다는 사실을 본 연구결과는 보여주고 있다. 즉 연변거주 조선족의 98.6%가 김치를 가정에서 담그어 먹고 있고 66.2%의 조선족이 매끼니마다 김치를 먹고 있었으며 응답자의 91.5%가 고추장, 간장, 된장을 집에서 담그어 먹는다고 했다. 또한 응답자중 92.9%가 조선족 특유의 별식인 개고기를 즐겨 먹는다 라고 대답했다. 다시 말해서 연변 지역 거주 조선족의 식문화는 그들이 가진 사회인구학적, 자연적, 지역적, 문화적인 변화요인에도 불구하고 140여년이 지나는 동안 일부의 변화를 제외하면 식품의 선택이나 수용, 정착과정에 있어 전통음식의 유지와 전통음식의 관리상황, 식사행동 등이 조선족 특유의 전통성을 가지고 유지되고 있는 경향을 볼 수 있다.

참고문헌

1. Cosper B. A. and wakefierd Lo. M, personal, attitudinal, and motivational factors-food choices of women, J. Am. Diet. Assoc. **66**, 152-5, 1975.
2. 문수재역, 小石秀夫, 영양생태학, 신광출판사, 1989.
3. 김기남, 식습관과 성격적 특성에 관한 연구, 한국영양학회지, **15**: 3, 1982.
4. Babcock Co, Attitudes and the use of food, J. Am. Dietet. A., **38**: 546, 1961.
5. 이현옥, 한국인 성인여자의 식품기호와 식품섭취량에 관한 연구, 대한가정학회지, **22**: 4, 1984.
6. 윤서석, 민속식연구, 한국생활과학회지, **3**: 3, 한양대학교, 1985.
7. 문수재, 양일선, 이민준, 산업문화의 형태에 따른 식생활 변화가 국민영양과 식문화에 미치는 국제적 비교연구, 한국음식문화연구원 논문집, 3, p191, 1992.
8. 홍승직, 연변조선족 자치주 연구, 고려대학교 아세아문제 연구소, 고려대 출판부, 1988.
9. 조영광, 중국의 식문화에 대한 보고, 한국식문화학회지, **8**: 2, 1993.
10. Inano MDJ., Deitary Survey of low Income rural families, J. Am. Diet. Ass. **66**, p356-361, 1975.
11. Mckenizie J., The impact economics and social status on food choice, Proc. Nutr. Soc. **33**, 67, 1974.
12. Eppright ES., Factors influencing food acceptance, J. Am. Diet. Ass. **23**, p579-587, 1974.
13. Lee D., Cultural factors in dietary choice, Am. J. Dietet Asso. 166-170, 1975.
14. Nichott A., Changing food habits, J. Nutr. Ed 1. 10-11, 1968.
15. B. C. Schorr and D. San(jur), Teen-age food habits, J. Am. Diet. Assoc. **61**, 451, 1972.
16. 김혜영, 동남아시아의 식문화연구, 한국식문화학회지 **7**: 1, 1992.
17. Goodhart R. S., Shill ME., Modern Nutrition in health and diesease 6th. ed. Lea and Feibiger, Philadelphia, 1990.
18. 김숙련, 김영림, 채영준, 중국연변, 김영사, p141-143, 1991.
19. 중국백과, 신동아 1993. 1월호 p420-429.
20. 김정현, 이민준, 양일선, 문수재, 한국인의 식행동에 영향을 주는 요인 분석, 한국식문화학회지, **7**: 1, 1992.
21. R. Mazur and D. Sanders, Socio-economic factors associated with child health and nutrition in Peri-Urban Zimbabwe, Ecol. Food. Nutri., **12**, 19, 1988.
22. 이철호, 주용래, 안기옥, 류시생, 지난 일세기 동안의 한국인 식습관의 변화와 보건영양 상태의 추이 분석, 한국식문화학회지, **3**: 4, 1988.
23. 문수재, 세계 각국의 식품소비구조, 영양소 섭취수준 및 영양문제의 변화양상에 관한 비교연구, 한국식문화학회지, **6**: 2, 1991.
24. G. Macneill, D. R. Ranyne and P. W. Rivers; socio-economic and seasonal patterns of adult energy nutrition in south Indian village, Ecol. Food. Nutr., **22**, 85, 1988.
25. A. Worsley and D. Crawford; Dietary Supplementers dietary descriptions. lifestyles and personal values, Ecol. Food. Nutr., **22**, 139, 1988.
26. M. L. Dundas and M. F. futrell; socio-economic and Cultrual factors influencing nutritional status of children in three Sudaness Villages, J. Nutr. Educ., **19** (2), 49, 1987.
27. L. A. Macdonald; Factors affecting the dietary quality of adolescent girls Am. Diet. Assoc. **82**(3), 260,

1983.
28. R. L. Evan and Y. Hall; social-psychologic perspective in motivating changes in eating behavior, Am. Diet. Assoc, **72**, 378, 1978.
29. 임현숙, 식습관과 건강 상태와의 관계성에 관한 연구, 한국영양학회지 **14**: 1, 1981.
30. H. M. Hodkinson: Diet and maintenance of mental health in elderly, Nutr. Review., **46**(2), 79, 1988.
31. A. C. Bell, A. M. Stewart and A. J. Radford; A method for describing food beliefs which may predict personal food choice, J. Nutr. Educ., **13**(1), 22, 1981.
32. 이성우, 한국식품문화사, p27-29, 교문사, 1992.
33. 이성우, 한국식품사회사, p51-66, 교문사, 1993.