

중국 연변 조선족의 고향별 한국 전통 명절 음식과 일상 음식의 선호도와 섭취 빈도

박 영 선^{1*} · 정 영 숙²

¹대구대학교 식품영양학과, ²대구대학교 가정복지학과

Preference and Intake Frequencies of Traditional Korean Foods and Foods of National Holidays in the Yanbian Region of China

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

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

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

Abstracts

This study was conducted to identify the preference and intake frequencies of traditional Korean foods by Chinese-Koreans in the Yanbian region of China based on the hometown of the female head of household. Data were collected from 261 Korean housewives living in Yanbian. Twenty-six kinds of daily food items were surveyed. Analysis of variance was used to compare the similarities and differences among the three groups, which were divided according to hometowns in North Korea, South Korea, and China. The results for the traditional Korean daily food preferences showed that housewives born in South Korea are more likely to prefer cereal soup, vegetables soup, and fermented rice punch than housewives from North Korea and China. Considering the intake frequencies of traditional Korean foods, Korean housewives born in China are more likely to eat boiled rice and a bun stuffed with seasoned meat and vegetables, as well as beef and vegetables cooked in a casserole than housewives with hometowns in South Korea and North Korean. In this article, similarities and differences in the preferences and intake frequencies of traditional Korean foods are discussed, and implications for nutritionists as well as food marketers are provided.

Key words : Yanbian Korean hometown, traditional Korean food, food for national holidays, preference, intake frequency.

서 론

한국의 전통 음식을 분류하면 절후(節候)에 따라 특별히 차려서 계절과 음식을 조화시키고 풍류를 즐기는 절식(節食), 시식(時食)이 있으며, 한 사람이 출생하여 생의 과정을 마칠 때까지 겪는 몇 고비의 과정을 의미 있게 하는 출산과 혼례, 상례와 제례 등의 통과 의례 음식과 건국 이래 대대로 이어 내려온 궁중 음식으로 나눌 수 있다. 대대로 내려오는 고유 음식을 우리는 전통 음식이라고 칭하고 있으나 조선족들은 중국이라는 특수 지역에서 다른 민족을 의식하며, 그들과의 대비 속에서 생활하므로 획적인 개념에서 우리의 전통 음식을 그들은 일반적으로 민족 음식이라고 일컫고 있다(Shim 1994).

이와 같은 전통 음식 문화의 가치는 첫째, 생명 유지, 종족

보존 및 건강 증진을 위한 타당성과 합리성이 기본으로 되어 있다. 둘째, 오랜 생활 역정의 체험을 통하여 수정·보완을 거듭한 것이므로 현대 과학이 검증할 수 있는 과학적 근거를 내포하고 있다. 셋째, 각 민족만이 갖는 개성이 있어 산업 기술의 발달로 인한 기계화·대량화에서 초래되기 쉬운 문화의 획일성을 해소할 수 있다. 넷째, 각 민족들로 하여금 동질성·소속감·심리적 충족감을 갖게 하므로 문화유산으로 소중할 뿐 아니라 미래의 생활에서도 필요한 것이다.

현재 중국에는 200만명 이상의 한인들이 거주하고 있고, 연변 조선족 자치주 내에는 80만명 정도가 생활 기반을 형성하며 살고 있다(Park & Chung 2006). 이렇게 적지 않은 조선족이 연변 지역에 거주하며 삶의 터전을 마련하고 있는데도 불구하고 이들에 대한 연구는 그리 활발하지 못하였다. 이유는 한 동안 국교가 수립되지 않아 현지 조사가 거의 불가능한 상태였고, 현지의 대학 교수들에 의한 단편적 조사에 머무르는 실정이었기 때문이다. 그 후 한중 수교가 활발해지면

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

서 중국 중에서도 동북부 지역에 거주하고 있는 연변 조선족에 대한 사회적 관심이 급증하였다.

중국 연변 거주 조선족은 지리적으로 중국 문화권에 속해 있으므로 다른 민족의 문화와 접촉하게 되지만, 기본적으로 내려오는 전통적 풍습이나 관습은 그대로 전승되고 있다. 또한 타민족과 구별되는 특성이 있는데 이를 살펴보면 첫째, 하루 세끼 식사하는 것을 원칙으로 삼으며, 둘째, 상차림의 풍습이 독특하며(반상, 손님상, 돌상, 잔치상, 회갑상, 명절상, 연회상, 제사상 등), 셋째, 아름답고 고상한 식사 예절을 가지며, 넷째, 배불리 양껏 먹는 전통적 풍습이 있으며, 다섯째, 취사 작업은 전적으로 여성이 담당하여 남자는 바깥일을 맡아하고 부엌에 드나드는 것은 예의에 어긋나는 것으로 여기며, 여섯째, 민속적인 음식 금기 풍습을 갖는 등 우리 고유의 민족 문화의 특성을 중국 조선족은 한국과 마찬가지로 아직은 그대로 간직하고 있음을 알 수 있다(Park 1994, Lee 1994, Yanbian Korean Popular Customs Institution 2001).

문화와 습속(習俗)은 모두 변화 과정에 있기 때문에 정체되어 있거나 고정되어 변화가 없는 것은 아니다. 중국 조선족의 식생활은 전통적인 음식 문화의 특성을 유지하면서 한국 음식 문화의 영향을 많이 받고 있으며 한국도 마찬가지로 이종문화의 접충은 상호 필연적으로 영향을 주게 되는 이중성을 띄게 된다. 그러나 현재 조선족은 이러한 이중적 음식 문화 생활 속에서도 대다수는 전통적 음식 문화 위주로 생활하고 있다.

연변은 지리적으로 중국 문화권에 속해 있으면서 생활 방식 및 문화적 유산은 한민족(韓民族)에 그 뿌리를 두고 있는 조선족 자치주라는 특수지역이다. 그리고 정치·사회 및 사상적으로는 북한에 더 밀착될 수밖에 없었던 연유로 개방화·서구화된 우리 사회와는 달리 폐쇄된 사회 체제로 인해 기본적으로 한민족 고유의 전통적 풍습이나 관습이 외래문화의 영향을 덜 받은 채로 보존·계승되어 오고 있다(Yoo & Shim 1993, Kwang 2002).

식생활 문화의 전통성은 특히 태어난 고향과 거주지역의 이동에 따른 사회·문화적 배경의 본질과 본국에서는 시간이 지남에 따라 변해 버리거나 퇴적층으로 숨어 버린 것까지도 간직하고 있는 것을 해외 교포들의 음식 문화에서 관찰할 수 있다. 중국의 소수민족 중의 하나인 조선족의 음식 문화도 남한과 북한을 포함한 조선민족의 선명하고도 풍부한 특색을 바탕으로 중화민족(中華民族)의 식문화 속에서 독자적 지위를 확보하고 있으며, 동북부 지역의 각 민족에게도 강력한 영향을 주고 있다. 따라서 한민족의 전통 계승을 소중히 여기는 민족성으로 보아 전통 식생활 풍습과 관습이 잘 보존·계승되어 오고 있는 것은 어떻게 보면 자연스런 현상일 수 있다(Park & Chung 2005).

본 연구에서는 태어난 고향에 따라 사회·문화적 배경과

식생활 문화의 본질 및 전통성이 영향을 받는다는 점에 초점을 두고 중국 연변 조선족 주부들을 대상으로 한국 전통 명절 음식과 일상 음식의 선호도와 섭취 빈도가 태어난 고향(남한, 북한, 중국)에 따라 어떻게 다른지를 비교 분석하고자 한다. 이러한 연구는 민족의 동질성을 가장 잘 보여주는 민족생활 풍습인 전통 식생활 문화 양상의 실태를 알아보고 고향별로 비교함으로써 민족 공동체적 심성(心性)과 고향별 특성을 이해하는데 기여할 뿐 아니라 중국을 포함한 아시아 지역에서 한국 전통 음식을 글로벌화 하는데 지향점을 제시할 수 있을 것이다.

연구 방법

1. 조사 대상

조사 대상은 중국 연변 지역에 거주하는 조선족 주부이다. 표본 추출 방법은 주부의 고향별 표본 수를 모집단의 특성에 맞게 고려하기 위해 확률 표집과 비확률 표집을 병행하였고 비확률 표집 방법 중 층화 표집을 적용하였다. 본 연구에서 확률 표집과 비확률 표집법을 병행한 이유는 표본 대상이 평소에 한국 전통 명절 음식과 일상 음식에 대해 알거나 그러한 음식에 대한 인식이 있는 주부들을 선정하기 위해서이고 층화 표집은 고향별 표본 분포를 안배하기 위해서이다.

조사는 2000년 8월부터 12월에 걸쳐 연변대학교 조선학부(朝文學部) 학생들에게 설문지를 할당하여 주부 300명에게 설문지 내용을 설명하고 배부한 다음 회수하는 방식으로 조사를 하였다. 이들 주부들 중 중노년층 주부들은 대인 인터뷰(personal interview)를 실시하여 자료를 수집하였다. 전체 수집된 자료들 중 부실 기재되거나 응답에 일관성이 결여된 것을 제외한 261부의 자료가 최종 분석에 적용되었다.

2. 분석 방법

중국 연변 조선족 주부들의 사회 인구학적 특성을 파악하기 위해 기술 통계(descriptive statistics)를 적용하였다. 한국 전통 명절 음식과 일상 음식의 선호도와 섭취 빈도가 주부의 고향에 따라 차이가 있는지를 규명하기 위해서는 분산 분석(analysis of variance)을 적용하였다. 분산 분석에서 집단 변수는 주부의 고향으로 남한, 북한, 중국의 세 집단으로 구성되어 있으며, 검증 변수는 한국 전통 음식의 선호도와 섭취 빈도이다. 선호도는 5점 Likert형 척도로 구성되어 1점은 매우 '싫어한다'를, 5점은 '매우 좋아한다'를 나타낸다. 섭취 빈도는 1점은 '거의 먹지 않는다'를, 5점은 '매우 자주 먹는다'를 나타낸다. 한국 전통 일상 음식의 선호도와 섭취 빈도 간의 차이가 통계적으로 유의미한지를 검증하기 위해 대응 표본(paired sample) t-test를 적용하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상 주부의 사회 인구학적 특성

조사 대상 주부의 사회 인구학적 특성은 Table 1과 같다. 먼저 주부의 고향별 분포를 살펴보면 연변 조선족 주부의 절반 이상인 40.1%는 태어나서 일정 기간 동안 자란 곳이 북한이라고 응답하였다. 북한 지역 중에서도 지리적으로 함경남

Table 1. General characteristics of housewives in the sample (n=261)

Variable	Categories	n	%
Hometown	China	137	52.5
	North Korea	104	40.1
	South Korea	20	7.4
Social class	High class	40	15.3
	Middle class	198	75.7
	Low class	23	9.0
Religion	Buddhism	6	2.3
	Christian	15	5.8
	Confucian	6	2.3
	No religion	234	89.6
Occupation	Teacher & government workers	51	19.5
	Clerical workers	38	14.5
	Technical workers	57	22.0
	Self-employed	27	10.5
	Farm workers	51	19.5
	Housewives	37	14.0
Education level	Elementary school	7	2.7
	Junior high school	46	17.7
	High school	104	39.8
	College (2 years)	67	25.6
	More than college	37	14.2
Family type	Nuclear family	238	91.2
	Extended w. husband's family	16	6.1
	Extended w. wife's family	7	2.7
Mean income	Unit: China Yuan	1,876 Yuan	
Age	Mean	45 yrs	
Family size	Mean	3.3	
Years of marriage	Mean	21 yrs	

도와 함경북도라고 응답한 비율이 상대적으로 높았다. 고향이 남한이라고 응답한 분포는 7.4%였으며, 이들은 대부분이 경상도 지역에서 태어난 것으로 파악되었다. 민족은 조선족이지만 태어난 곳은 중국이라고 응답한 분포는 52.5%로 가장 높은 분포를 이루고 있다. 현재는 연변에 거주하고 있지만 태어난 곳은 지리적으로 중국 내에서도 연길시와 길림성에서 태어난 주부의 분포가 다수를 이루고 있다.

사회적 계층 귀속 의식은 75.7%가 중산층이라고 인식하고 있고, 상류층에 속한다고 인식하는 비율은 15.3%이며, 저소득층 또는 하류층에 속한다고 인식하는 비율은 9.0%로 분포가 가장 낮았다. 종교는 무교가 89.6%로 대부분 종교를 가지지 않는 것으로 나타났는데, 이는 개방화가 된지 오래지 않고 실제로 그들과 대화를 해 보면 체제적으로 종교를 갖는 것을 부정적으로 생각한다고도 하였으며, 앞으로 종교를 가질 생각이 있는 것으로 파악되었다. 종교 범주 중에서는 타 종교보다 기독교의 비율이 비교적 높은 것으로 나타났다. 주부의 직업은 기술직 22.0%, 교사 및 공무원과 농업이 19.5%로 분포가 상대적으로 높았고, 자영업과 전업 주부의 비율은 각각 10.5%와 14.0%로 상대적으로 낮은 분포를 이루고 있다.

주부의 학력은 고등학교 졸업이 39.8%로 분포가 가장 높았고, 그 다음이 전과(문)대학 졸업으로 25.6%이며, 중학교 졸업도 17.7%를 차지하는 것으로 나타났다. 가족 유형은 91.2%가 핵가족으로 구성되어 있고, 8.8%가 배우자 또는 친정 가족이 포함된 확대 가족인 것으로 파악되었다. 월 평균 소득은 1,876위엔(Yuan)이고, 주부의 평균 연령은 45세인 것으로 나타났다. 가족수는 평균 3명 정도이고, 결혼 경과 기간은 21년인 것으로 파악되었다.

2. 고향별 한국 전통 일상 음식 선호도

연변 조선족 주부들의 고향별로 한국 전통 일상 음식에 대한 선호도를 분석한 결과가 Table 2에 제시되어 있다. 전반적으로 고향에 관계없이 한국 전통 일상 음식에 대한 선호도가 비교적 높게 나타난 음식은 국수·만두·떡국, 구이, 생채, 김치, 장아찌 등인 것으로 나타났다. 이들 음식 중 특히 선호도가 높은 음식은 배추김치, 깍두기, 나박김치, 동치미, 오이소박이, 열무김치(남한 M=4.9, 북한 M=4.6, 중국 M=4.2) 등인 것으로 파악되었다. 조사 과정에서 파악된 점은 어떤 측면에서 이들 조선족 주부들 중 연령이 50대 이상의 세대들은 한국에서 사는 주부들보다 오히려 한국 전통 음식에 대한 본질적 특성과 전통성을 더 잘 보존하는 경향이 있는 것으로 파악되었다.

고향별로 선호도에 유의한 차이가 있는 음식은 밥, 된장국, 찌개, 적, 김치, 음청류 등인 것으로 파악되었다. 쌀, 보리,

팔, 콩, 조, 현미 등으로 지은 밥에 대한 선호도는 고향이 남한인 주부들(M=3.4)보다 북한(M=4.2)과 중국인 주부(M=4.1)들이 더 높은 경향을 나타내었다. 된장국에 대한 선호도 역시 고향이 북한인 주부(M=4.2)들이 가장 높았고 그 다음이 한국(M=3.9)이며, 중국(M=3.3)인 경우가 상대적으로 낮았다. 된장, 김치, 명태, 조기, 북어 등을 넣어 만든 찌개류에 대한 선호도는 고향이 남한인 주부들(M=4.7)이 가장 높고 그 다음이 북한(M=4.1)인 것으로 나타났다. 김치, 두릅, 과산, 송이, 화양, 호박 등으로 만든 적에 대한 선호도는 고향이 북한

주부(M=4.3)들이 가장 높았고, 배추김치, 깍두기, 나박김치, 동치미, 오이소박이, 열무김치 등에 대한 선호도는 고향이 남한 주부(M=4.9)들이 가장 높았고 그 다음이 북한(M=4.6)인 것으로 파악되었다. 고향이 중국인 경우도 남한이나 북한이 고향인 경우보다는 상대적 선호도가 낮았지만 절대적 선호도는 5점 척도에 4.2로 높은 분포를 이루고 있다. 식혜, 수정과 그리고 유자·구기자·인삼·오미자 등으로 만든 음청류에 대한 선호도는 고향이 북한인 주부들(M=4.7)이 월등히 높았다.

Table 2. Preference for Korean traditional food

Items	South Korea M(SD)	North Korea M(SD)	China M(SD)	F-ratio
Boiled rice	3.4(1.2)	4.2(0.4)	4.1(0.8)	3.23*
Rice soup	3.5(1.1)	4.1(1.0)	3.6(1.1)	1.72
Noodles, mando, rice-caked soup	4.1(0.6)	4.2(0.5)	4.0(0.9)	0.80
Light soup with mushroom, potato, fish, etc.	3.8(1.2)	4.1(0.3)	3.8(1.1)	0.95
Toenjang soup(Korean soy-bean paste soup)	3.9(1.5)	4.2(0.4)	3.3(1.0)	3.50*
Cool soup with cucumber, seaweed, bean sprouts	3.9(1.2)	4.1(0.3)	4.1(1.0)	0.31
Thick-beef soup	3.6(1.1)	4.1(0.3)	3.9(1.1)	0.51
Pot stew with soybean, kimchi, fish	4.7(0.5)	4.1(0.4)	3.7(0.9)	3.28*
Beef with vegetables cooked in casserole	4.5(0.6)	4.2(0.4)	3.8(1.0)	1.71
Steamed with beef, chicken, dried pollack, large clam, etc.	4.1(0.6)	4.1(0.2)	3.9(1.0)	0.26
Suan(cucumber, pumpkin, eggplant, bean curd)	4.7(0.6)	4.0(0.5)	3.8(1.2)	0.73
Boiled with soy sauce with beef, potato, fish, lotus root	3.8(1.2)	4.2(0.4)	4.2(1.0)	0.76
Roasted with totok, mushroom, meat, fish, etc.	4.3(1.4)	4.4(0.5)	4.4(0.9)	0.08
Small panfried(fish, oyster, pepper, lotus root, mushroom)	4.2(0.4)	4.2(0.4)	3.9(1.1)	0.70
Large panfried(kimchi, mushroom, pumpkin etc.)	4.0(1.0)	4.3(0.5)	3.3(1.3)	3.41*
Raw vegetables salad w. radish, totok, cucumber, lettuce	4.4(0.5)	4.3(0.5)	4.2(0.8)	0.44
Blanching(bean sprouts, radish, spinach, chopsuey)	3.8(0.8)	4.3(0.5)	4.0(1.0)	0.73
Sliced boiled meat(beef & pig head, cow's foot jelly, sundae)	4.4(0.5)	4.3(0.7)	3.9(1.0)	1.80
Fried kelp(sesame leaf, seaweed, kelp, pepper, dried fish)	4.0(0.8)	4.0(0.5)	3.7(1.0)	0.62
Kimchi(cabbage, cubed radish, watery radish, cucumber)	4.9(0.4)	4.6(1.0)	4.2(0.8)	3.98*
Ttok(syruttok, songpyon, jungpyon, inzerme, baksulgi)	3.9(0.7)	4.1(0.3)	3.9(0.8)	0.77
Hanga(yakkwa, dashik, yooga, jungga, jujube, glutinous rice)	3.5(0.7)	4.0(0.7)	3.2(1.1)	0.26
Punch(shik'ye, persimmon, citron, ginseng, omiza, etc.)	4.1(0.4)	4.7(0.7)	3.6(0.9)	3.40*
Jang(toenjang, pepper bean, soy sauce)	4.1(0.6)	4.0(0.2)	3.9(1.0)	0.94
Jangachhi(cucumber, radish, garlic, sesame leaf, pepper)	4.0(0.6)	4.2(0.4)	4.2(0.8)	0.30
Salted sea foods(anchovy, pollack roe, shrimp, shellfish)	4.3(0.5)	4.4(0.5)	3.9(1.1)	1.94

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

3. 고향별 한국 전통 일상 음식 섭취 빈도

한국 전통 일상 음식의 섭취 빈도를 분석한 결과가 Table 3에 제시되어 있다. 섭취 빈도 역시 김치에 대한 분포가 다른 음식에 비해 상대적으로 높게 나타난 것이 특징이며, 이러한 섭취 빈도는 주부의 고향이 남한, 북한, 중국에 관계없이 모두 높은 분포를 이루고 있다. 이에 비해 두릅, 송이, 화양, 호박 등으로 만든 적의 섭취 빈도는 한국 전통 음식 중 가장 낮은 분포를 보였다.

일상 음식 중 고향에 따라 섭취 빈도에 유의한 차이를 보

이는 음식은 떡·만두·떡국, 된장국, 냉국, 곰국, 전골, 조림, 생채 등인 것으로 파악되었다. 음식별로 고향별 섭취 빈도의 차이를 구체적으로 살펴보면 떡·만두·떡국은 주부 고향이 남한(M=3.3)인 경우가 가장 높았고, 북한(M=2.4)인 경우가 가장 낮았다. 된장국의 섭취 빈도는 고향이 중국인 조선족 주부들(M=3.3)이 가장 높았고, 남한인 주부들(M=2.3)이 가장 낮은 분포를 나타내었다. 오이, 미역, 가지, 콩나물 등으로 만든 냉국과 곰탕, 설렁탕, 갈비탕, 육개장 등의 곰국류 역시 고향이 중국인 조선족 주부들(M=3.4 vs. 3.0)이 상대적으로

Table 3. Intake frequencies of Korean traditional food

Items	South Korea M(SD)	North Korea M(SD)	China M(SD)	F-ratio
Boiled rice	2.8(1.3)	2.6(1.3)	2.9(1.5)	0.37
Rice soup	2.1(1.1)	2.4(1.4)	2.5(1.3)	0.23
Noodles, mando, rice-caked soup	3.3(0.5)	2.4(1.6)	3.1(1.4)	3.37*
Light soup with mushroom, potato, fish, etc.	3.1(1.0)	2.7(1.3)	3.2(1.2)	1.21
Toenjang soup(Korean soy-bean paste soup)	2.3(1.5)	2.7(1.4)	3.3(1.2)	3.40*
Cool soup with cucumber, seaweed, bean sprouts	2.9(1.3)	2.1(1.2)	3.4(1.3)	7.60**
Thick-beef soup	1.7(1.0)	2.2(1.2)	3.1(1.3)	4.65**
Pot stew with soybean, kimchi, fish	3.3(1.4)	3.2(1.2)	3.4(1.3)	0.12
Beef with vegetables cooked in casserole	3.0(1.2)	2.1(1.4)	3.1(1.4)	3.70*
Steamed with beef, chicken, dried pollack, large clam, etc.	2.7(1.3)	2.6(0.9)	2.9(1.2)	0.49
Suan(cucumber, pumpkin, eggplant, bean curd)	1.7(1.2)	3.1(0.7)	3.3(1.4)	2.02
Boiled with soy sauce with beef, potato, fish, lotus root	2.7(1.3)	2.8(1.1)	3.4(1.3)	3.75*
Roasted with totok, mushroom, meat, fish, etc.	2.6(1.1)	3.1(1.3)	3.4(1.3)	1.62
Small panfried(fish, oyster, pepper, lotus root, mushroom)	2.7(1.5)	2.6(1.3)	2.7(1.4)	0.07
Large panfried(kimchi, mushroom, pumpkin etc.)	2.3(1.2)	2.0(1.4)	2.4(1.5)	0.16
Raw vegetables salad w. radish, totok, cucumber, lettuce	4.0(0.7)	2.8(1.1)	3.5(1.1)	3.83*
Blanching(bean sprouts, radish, spinach, chopsuey)	3.2(1.3)	2.9(1.2)	3.2(1.3)	0.61
Sliced boiled meat(beef & pig head, cow's foot jelly, sundae)	3.0(1.2)	2.7(1.6)	2.7(1.3)	0.11
Fried kelp(sesame leaf, seaweed, kelp, pepper, dried fish)	3.7(0.6)	2.4(1.0)	2.4(1.3)	1.43
Kimchi(cabbage, cubed radish, watery radish, cucumber)	4.3(0.5)	3.8(1.3)	3.6(1.2)	1.16
Ttok(syruttok, songpyon, jungpyon, inzerme, baksulgi)	3.0(1.2)	1.9(1.2)	2.8(1.3)	4.20*
Hanga(yakkwa, dashik, yooga, jungga, jujube, glutinous rice)	2.5(2.1)	4.1(0.9)	2.2(1.3)	0.94
Punch(shik'ye, persimmon, citron, ginseng, omiza, etc.)	3.2(1.3)	2.6(1.1)	3.0(1.2)	0.48
Jang(toenjang, pepper bean, soy sauce)	2.7(1.3)	2.6(0.9)	2.9(1.2)	0.62
Jangachhi(cucumber, radish, garlic, sesame leaf, pepper)	3.2(0.4)	2.8(1.4)	3.3(1.3)	1.16
Salted sea foods(anchovy, pollack roe, shrimp, shellfish)	3.3(1.1)	2.8(1.4)	3.1(1.3)	0.46

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

섭취 빈도가 더 높았다. 쇠고기, 버섯, 낙지, 송이, 두부, 해물 등으로 만든 전골에 대한 섭취 빈도는 고향이 중국(M=3.1)과 남한(M=3.0)인 조선족 주부들이 높은 분포를 이루고 있고 북한(M=2.1)이 상대적으로 낮은 분포를 이루고 있다.

장조림, 고추, 감자, 명태, 고등어, 연근 등으로 만든 조림 역시 고향이 중국(M=3.4)인 조선족 주부들이 가장 많이 섭취하고 남한(M=2.7)과 북한(M=2.8)이 고향인 주부들의 섭취 빈도는 비슷한 분포를 이루고 있는 것으로 파악되었다. 무, 더덕, 오이, 도라지, 달래 미나리, 상추 등으로 만든 생채에 대한 섭취 빈도는 고향이 남한(M=4.0)인 주부들이 가장 높았고, 그 다음이 중국(M=3.5)이며 북한(M=2.8)이 가장 낮았다. 시루떡, 송편, 증편, 인절미, 수수경단, 백설기 등의 떡류에 대한 섭취 빈도는 고향이 중국(M=2.8)인 경우와 남한(M=3.0)인 경우가 북한(M=1.9)인 경우보다 더 높았다.

4. 고향별 한국 전통 일상 음식 선호도와 섭취 빈도 간의 상관관계

주부의 고향별로 한국 전통 일상 음식의 선호도와 섭취 빈도 간의 상관관계를 분석한 결과 고향에 따라 그리고 음식에 따라 선호도와 섭취 빈도 간에 유의한 정적 관계가 있는 것으로 나타났다. 먼저 고향이 남한인 조선족 주부들의 경우, 선호도와 섭취 빈도 간에 유의한 관계가 있는 음식을 살펴보면 맑은 국, 냉국, 전골류, 찜류, 선류, 숙채, 김치, 떡, 환과, 음청류 등이므로 파악되었다. 이러한 결과는 이들 음식에 대한 선호도가 높을수록 섭취 빈도 역시 높다는 것을 말해 준다. 상관관계를 반영하는 상관 계수 값이 0.8 이상으로 특히 높은 음식은 맑은 국, 선류, 숙채, 김치, 떡, 환과인 것으로 나타났다.

고향이 북한인 주부들의 선호도와 섭취 빈도 간에 유의한 상관관계가 있는 음식은 국수, 만두, 맑은 국, 토장국, 전골류, 선류, 조림, 구이, 전유어, 적, 생채, 숙채, 환과, 저장식 등이므로 파악되었다. 이들 음식들 중 선호도와 섭취 빈도 간의 상관관계가 특히 높은 음식은 적과 선류인 것으로 나타났다. 그 외 나머지 음식들은 선호하는 만큼 섭취 빈도가 높지 않았다. 이러한 경향은 고향이 남한인 경우도 마찬가지 이었다.

민족적 정체성은 조선족이나 태어난 곳은 중국인 주부들의 선호도와 섭취 빈도 간의 상관관계를 분석한 결과, 모든 음식들의 선호도와 섭취 빈도가 유의한 정적 관계를 보였다. 이러한 결과는 고향이 남한과 북한인 주부들에 비해 중국인 주부들이 모든 음식에서 선호하는 만큼 섭취 빈도도 더불어 높다는 것을 말해 준다. 상관 계수 값이 0.6 이상인 음식은 국수, 만두, 맑은 국, 토장국, 선류, 조림류, 적, 젓갈, 김치 등이 다.

Table 4. Correlation between preferences and intake frequencies of Korean traditional food

Items (Preference vs. Intake Frequency)	Correlation coefficients		
	South Korea	North Korea	China
Boiled rice	0.07	0.25	0.45**
Rice soup	0.63	0.12	0.56**
Noodles, mando, rice-caked soup	0.30	0.44*	0.60**
Light soup with mushroom, potato, etc.	0.80*	0.65**	0.65**
Toenjang soup	0.40	0.63*	0.64**
Cool soup with cucumber, seaweed, etc.	0.72*	0.12	0.53**
Thick-beef soup	0.32	0.19	0.57**
Pot stew with soybean, kimchi, fish	0.47	0.32	0.42**
Beef w. vegetables cooked in casserole	0.55*	0.59*	0.51**
Steamed with beef, chicken, etc.	0.70*	0.11	0.37**
Suan(cucumber, pumpkin, eggplant, etc.)	0.81**	0.71*	0.67**
Boiled w. soy sauce w. beef, potato, etc.	0.60	0.49*	0.61**
Roasted w. totok, mushroom, fish, etc.	0.55	0.69**	0.49**
Small panfried with fish, oyster, etc.	0.76	0.59*	0.37**
Large panfried with kimchi, etc.	0.87	0.97**	0.65**
Raw vegetables salad	0.65	0.59**	0.50**
Blanching(bean sprouts, radish, spinach)	0.84*	0.68**	0.51**
Sliced boiled meat	0.37	0.29	0.53**
Fried kelp(sesame leaf, seaweed, etc.)	0.87	0.26	0.47**
Salted sea foods	0.11	0.13	0.62**
Kimchi	0.65	0.28	0.65**
Jangachhi(cucumber, radish, garlic, etc.)	0.25	0.17	0.53**
Ttok(syruttok, songpyon, jungpyon, etc.)	0.87*	0.19	0.32**
Hanga(yakkwa, dashik, yooga, etc.)	0.89**	0.77*	0.57**
Punch(shik'ye, persimmon, ginseng, etc.)	0.67*	0.33	0.48**
Stored foods	0.24	0.71**	0.47**

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

5. 고향별 한국 전통 일상 음식 선호도와 섭취 빈도 간의 평균 차이

이번에는 주부의 고향별로 한국 전통 일상 음식의 선호도와 섭취 빈도가 어느 정도 차이가 있는지를 알아보기 위해 paired *t*-test를 한 결과가 Table 5에 제시되어 있다. 전반적인 경향을 살펴보면 한국 전통 일상 음식에 대한 선호도는 높은

데 비해 실질적인 섭취 빈도는 음식에 따라 세 집단 모두 다소 낮은 분포를 보이는 경향이 있는데, 그 중에서도 고향이 북한인 경우가 남한이나 중국인 경우보다 한국 전통 일상 음식에 대한 선호도와 섭취 빈도 간에 차이가 있는 음식들이 상대적으로 더 많았다.

고향별 차이를 구체적으로 비교해 보면 먼저 남한인 경우, 선호도에 비해 섭취 빈도가 낮은 음식은 죽, 국수, 만두, 냉국, 곰국, 찌개류, 찜류, 구이, 적, 편육, 떡 등이며, 이들 음식

들 중 선호도와 섭취 빈도 간에 1.5 이상의 차이를 보이는 음식은 적과 구이 종류인 것으로 나타났다. 북한이 고향인 경우에는 찌개류, 김치, 한과, 저장식을 제외한 모든 음식에서 선호도는 높으나 섭취 빈도는 그에 미치지 못하는 것으로 파악되었으며, 이들 음식의 대부분은 선호도와 섭취 빈도 간에 1.5 이상의 차이를 보이고 있고 2.0 이상인 음식은 냉국, 찜류, 적, 떡 등이다. 중국에서 태어난 조선족 주부들의 경우 이는 선호도에 비해 섭취 빈도가 낮은 음식은 밥, 죽, 찜, 전우

Table 5. Mean differences between preferences and intake frequencies of Korean traditional food

Items (Preference vs. Intake Frequency)	South Korea		North Korea		China	
	Mean difference	<i>t</i>	Mean difference	<i>t</i>	Mean difference	<i>t</i>
Boiled rice	0.63	1.05	1.56	5.29**	1.23	12.26**
Rice soup	1.29	3.57*	1.72	4.12**	1.01	12.22**
Noodles, mando, rice-caked soup	1.01	4.58**	1.83	5.46**	0.85	10.21**
Light soup with mushroom, potato, fish, etc.	0.71	2.50*	1.39	5.41**	0.55	7.4**
Toenjang soup(Korean soy-bean paste soup)	0.67	0.93	1.54	4.38**	0.51	6.51**
Cool soup with cucumber, seaweed, bean sprouts	1.04	2.65*	2.11	6.61**	0.73	7.71**
Thick-beef soup	1.83	3.38*	1.85	6.48**	0.85	8.77**
Pot stew with soybean, kimchi, fish	1.33	2.70*	0.83	3.07**	0.61	6.25**
Beef with vegetables cooked in casserole	1.29	3.57**	2.07	6.42**	1.04	9.79**
Suan(cucumber, pumpkin, eggplant, bean curd)	2.51	1.67	1.47	6.43**	0.55	3.85**
Boiled w. soy sauce w. beef, fish, lotus root	0.86	2.12	1.46	6.02**	0.77	9.05**
Roasted with totok, mushroom, meat, fish, etc.	1.57	3.27**	1.31	5.18**	0.93	9.97**
Small panfried(fish, oyster, pepper, etc.)	1.67	2.50	1.73	5.19**	1.09	8.72**
Large panfried(kimchi, mushroom, pumpkin etc.)	1.66	5.00*	2.41	6.01**	0.82	5.02**
Raw vegetables salad w. radish, totok, cucumber)	0.38	1.63	1.51	6.89**	0.71	9.34**
Blanching(bean sprouts, radish, spinach, chopsuey)	0.41	1.01	1.39	6.02**	0.78	8.53**
Sliced boiled meat(beef & pig head, sundae, etc.)	1.42	2.75*	1.61	3.21**	1.15	11.42**
Fried kelp(sesame leaf, seaweed, kelp, pepper)	0.36	1.07	1.71	4.77**	1.19	8.28**
Salted sea foods(anchovy, shrimp, shellfish)	0.86	1.87	1.64	4.25**	0.77	8.30**
Kimchi(cabbage, cubed radish, cucumber)	0.57	1.92	0.78	2.36*	0.59	8.37**
Jangachhi(cucumber, radish, garlic, sesame leaf)	0.64	2.97*	1.41	4.11**	0.87	9.94**
Ttok(syruttok, songpyon, jungpyon, baksulgi)	1.12	3.16*	2.22	8.09**	1.06	10.46**
Hanga(yakkwa, dashik, yooga, jungga, jujube)	1.34	1.03	0.3	1.01	0.85	4.98**
Punch(shik'ye, persimmon, citron, ginseng)	0.83	1.54	1.73	5.19**	0.75	7.18**
Stored foods	0.39	0.79	0.06	0.43	0.18	0.25

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

어, 편육, 부각, 떡 등인 것으로 나타났다. 그러나 고향이 남한이거나 북한인 주부처럼 선호도와 섭취 빈도 간에 1.5 이상의 차이를 보이는 음식은 없는 것으로 파악되었다.

6. 고향별 한국 전통 명절 음식의 선호도

고향별로 한국 전통 명절 음식의 선호도에 차이가 있는지를 알아 본 결과, 연변 조선족들은 한국의 전통 명절 중 다수가 기념하는 명절은 설날, 추석, 한식, 동지 등인 것으로 나타났다. 고향별로 선호도에 차이가 있는 명절 음식은 설날의 경우 고향이 남한인 조선족들은 떡국을 더 선호하는데 비해 고향이 중국인 조선족들은 만둣국을 더 선호하는 것으로 파악되었다. 술과 세주는 고향이 남한인 조선족과 중국인 조선족이 각각 4.4와 4.5로 북한의 3.7보다 더 선호하는 것으로 나타났다. 잡채는 고향이 중국인 조선족이 4.4로 가장 많이 선호하고 그 다음이 남한(M=4.0)이며 북한(M=3.4)의 선호도가 가장 낮은 경향이 있는 것으로 분석되었다. 시루떡 역시 고향별로 유의한 차이가 있었는데 고향이 남한인 조선족이 상대적으로 더 선호하는 경향이 있는 것으로 파악되었다. 태어난 고향에 관계없이 설날에 전반적으로 선호도가 높은 음식은 전유어, 적, 나물, 수정과, 수수전병, 배추김치, 장김치 등이며, 이들 음식에 대한 선호도는 모두 4.0 이상인 것으로 나타났다.

고향별로 추석 명절 음식에 대한 선호도를 분석한 결과가 Table 7에 제시되어 있다. 고향별로 유의한 차이가 있는 음식은 토란탕, 잡채, 저유어적, 시루떡, 편육, 깍두기 등인 것으로 파악되었다. 집단별 차이를 구체적으로 비교해 보면 고향이 남한과 북한인 조선족이 중국인 조선족보다 토란탕을 더 선호하는 것으로 나타났다. 잡채와 전유어, 적, 시루떡, 편육 등에 대한 선호도 역시 고향이 남한인 조선족이 더 높은 경향을 나타내었다. 깍두기에 대한 선호도는 고향이 북한(M=4.8)인 경우가 가장 높았고 그 다음이 남한이며 중국인 경우가 가장 낮았다. 고향에 따른 차이 없이 전체적으로 선호도가 높은 추석 명절 음식은 햅쌀밥, 송이산적, 누름적, 토란단지, 배추김치, 나박김치, 강정, 다식, 대추초, 배화채, 배숙, 수정과 등인 것으로 나타났다.

한식에는 술, 약주, 과일, 포, 식혜, 떡, 국수, 탕, 적 등을 선호하며 이들 명절 음식들 중 고향별로 유의한 차이가 있는 음식은 식혜와 국수인 것으로 파악되었다. 식혜와 국수에 대한 선호도는 고향이 남한인 조선족이 가장 높았고 그 다음이 중국이며 고향이 북한인 경우가 가장 낮은 것으로 나타났다. 술, 약주, 과일, 포, 탕, 적 등에 대한 선호도는 고향에 상관없이 모두 4.0 이상으로 한식에 높이 선호하는 명절 음식인 것으로 조사되었다.

동지에는 팔죽, 동치미, 경단·단자류, 팔시루떡, 생실과,

식혜, 수정과 등을 선호하는 것으로 나타났다. 이들 명절 음식들 중 팔죽, 동치미, 수정과에 대한 선호도는 고향에 따라 유의한 차이가 있는 것으로 파악되었다. 팔죽에 대한 선호도는 고향이 남한과 중국인 조선족이 북한인 조선족보다 상대적으로 더 선호하는 경향이 있는데, 이러한 경향은 동치미와

Table 6. Preference of Korean traditional holiday food : New years day

Items	South Korea M(SD)	North Korea M(SD)	China M(SD)	F-ratio
Rice caked soup	4.0(1.2)	3.1(0.5)	3.6(0.9)	3.52*
Mando soup	4.3(0.7)	3.6(0.9)	4.8(1.1)	5.59**
Slice boiled meat	4.3(1.0)	3.5(1.0)	3.8(1.0)	1.09
Cow's foot jelly	4.3(1.0)	3.4(1.0)	3.8(1.0)	1.34
Panfried	4.5(1.0)	4.9(0.4)	4.0(0.9)	1.11
Raw meet	4.2(1.1)	3.4(0.8)	3.7(0.9)	1.21
Bean pancake	4.0(1.2)	3.2(0.7)	3.5(0.9)	1.11
Nurum panfried	5.0(0.0)	3.7(1.2)	4.2(1.0)	1.45
Hwayang panfri.	4.5(1.0)	3.7(1.2)	4.0(1.0)	0.64
Steamed food	4.3(1.0)	3.8(1.1)	3.9(1.0)	0.64
Kyungdan	4.3(1.2)	3.5(1.0)	4.0(1.0)	0.66
Yakkwa	3.0(0.0)	4.0(1.4)	4.3(1.0)	1.60
Chunggwa	3.7(1.0)	3.7(1.2)	3.8(1.0)	0.05
Gangjong	5.0(0.0)	4.0(1.4)	3.8(1.0)	1.37
Dashik	5.0(0.0)	4.3(1.2)	3.9(1.0)	1.90
Herb salad	4.4(1.0)	4.0(1.0)	4.2(1.0)	0.41
Shik'ye	4.6(0.9)	3.4(0.9)	3.9(1.0)	2.22
Persimmon pun.	4.0(1.2)	4.0(1.4)	4.1(1.0)	0.02
Rice wine	4.4(1.0)	3.7(1.0)	4.5(0.9)	3.85*
Chopsuey	4.0(1.1)	3.4(0.9)	4.4(0.9)	3.28*
Inzerme	4.4(1.0)	3.5(0.9)	4.0(1.0)	2.19
Syruttok	4.2(1.1)	3.0(0.0)	3.6(0.9)	4.56**
Zoahk	4.3(1.2)	3.5(1.0)	4.3(1.0)	1.25
Susu pancake	4.9(0.2)	4.0(1.4)	4.1(1.0)	0.73
Radish kimchi	3.9(1.1)	4.3(1.0)	4.2(1.0)	0.48
Cabbage kimchi	4.9(0.1)	4.5(0.9)	4.6(0.8)	1.05
Nabak kimchi	3.7(1.2)	4.5(0.9)	3.9(1.0)	1.59
Zang kimchi	4.2(1.1)	4.5(1.0)	4.2(1.0)	0.28

*p<0.05, **p<0.01.

Table 7. Preference of Korean traditional holiday food : Thanksgiving day

Items	South Korea M(SD)	North Korea M(SD)	China M(SD)	F-ratio
Boil. new rice	4.3(1.0)	4.4(0.9)	4.5(0.9)	0.07
Taro soup	4.9(0.4)	4.8(0.7)	3.7(1.0)	4.55**
Steam chicken	3.8(1.0)	3.8(1.0)	3.7(1.0)	0.01
Chopsuey	4.5(1.0)	3.2(0.6)	4.0(1.0)	5.01**
Panfried	4.9(0.5)	3.7(1.2)	3.7(1.0)	3.64*
Spit mushroom	4.9(0.3)	4.0(1.4)	4.2(1.0)	1.01
Nurum panfri.	4.9(0.7)	4.3(1.2)	4.3(1.0)	0.99
Seaweed	4.0(1.2)	3.3(0.8)	3.8(1.0)	0.74
Herb salad	4.2(1.1)	3.9(1.0)	3.9(1.0)	0.16
Chestnut	4.9(0.5)	3.5(1.0)	4.3(1.0)	2.28
Songpyon	4.2(1.1)	3.7(1.0)	3.7(1.0)	0.59
Yakshik	4.9(0.2)	3.7(1.2)	4.1(1.0)	1.51
Syruttok	4.2(1.1)	3.1(0.5)	3.4(0.8)	3.45*
Taro danza	4.9(0.4)	4.1(1.4)	4.5(0.9)	0.82
Inzerme	4.5(1.0)	3.8(1.0)	3.9(1.0)	0.81
Slice boil meat	4.9(0.8)	3.4(0.9)	3.8(1.0)	3.65*
Bean pancake	4.5(1.0)	3.4(0.9)	3.7(1.0)	2.01
Radish kimchi	4.4(1.0)	4.8(0.7)	4.1(1.0)	3.28*
Cabbage kim.	4.7(0.8)	4.2(0.8)	4.3(1.0)	1.74
Nabak kimchi	4.1(1.2)	4.7(0.8)	4.3(0.9)	0.61
Fruits	4.3(1.0)	3.1(0.7)	4.3(1.0)	1.67
Gangjong	4.9(0.7)	4.9(0.5)	4.1(1.0)	1.88
Dashik	4.9(0.3)	4.1(1.4)	4.2(1.0)	0.97
Jujube	4.9(0.2)	4.1(1.4)	4.3(1.0)	0.88
Pear punch	4.9(0.8)	4.2(1.4)	4.5(0.9)	0.82
Pear suk	4.9(0.5)	4.9(0.2)	4.4(0.9)	0.93
Shik'ye	4.5(1.0)	4.1(1.2)	3.9(1.0)	0.68
Persimmon pun	4.9(0.6)	4.9(0.3)	4.1(1.0)	1.81

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

수정과의 선호도에서도 같은 경향인 것으로 조사되었다. 경단·단자류, 팔시루떡, 생실과, 식혜 등에 대한 선호도는 고향에 따른 차이를 보이지 않았다. 동지에는 팔죽에 대한 선호도가 가장 높았고 그 외 나머지 음식에 대한 선호도는 전반적으로 다른 명절 음식들에 비해 그리 높은 편은 아니었다.

Table 8. Preference of Korean traditional holiday food : Hanshik(105th day after the winter solstice)

Items	South Korea M(SD)	North Korea M(SD)	China M(SD)	F-ratio
Rice wine	4.7(0.8)	4.9(0.5)	4.7(0.7)	0.30
Fruits	4.7(0.8)	4.9(0.5)	4.6(0.8)	0.86
Dried slice	4.5(1.0)	4.6(0.9)	4.0(1.0)	1.32
Shik'ye	4.6(0.9)	3.2(0.6)	3.8(1.0)	3.72*
Ttok	4.0(1.1)	3.9(1.0)	4.2(1.0)	0.86
Noddles	4.2(1.1)	3.3(0.7)	3.8(1.0)	3.04*
Soup	4.3(1.0)	4.0(1.4)	4.4(0.9)	0.16
Panfried	3.7(1.2)	3.0(0.0)	4.3(1.0)	2.17

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

Table 9. Preference of Korean traditional holiday food : Dong-gi(Coldest winter solstice)

Items	South Korea M(SD)	North Korea M(SD)	China M(SD)	F-ratio
Red bean soup	4.7(0.8)	4.2(1.0)	4.6(0.8)	3.79*
Watery radish	5.0(0.0)	3.4(0.9)	4.0(1.0)	3.91*
Kyungdan	3.7(1.2)	3.6(1.0)	4.3(1.0)	2.35
Syruttok	3.5(1.0)	3.2(0.6)	3.6(0.9)	1.32
Fruits	4.0(1.2)	3.4(0.9)	3.9(1.0)	1.06
Shik'ye	3.7(1.2)	3.8(1.0)	3.8(1.0)	0.07
Persimmon pun	5.0(0.0)	3.0(0.0)	4.1(1.0)	3.53*

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

요약 및 결론

본 연구는 중국 문화권에 자치주를 형성하며 거주하는 연변 조선족 주부의 고향별로 한국 전통 명절 음식과 일상 음식에 대한 선호도와 섭취 빈도에 차이가 있는지를 비교 분석하였다. 이러한 연구는 조선족 주부들의 한국 전통 음식에 대한 인식과 민족적 정서에 대한 기초 자료를 제공하고 민족 공동체적 심성을 이해하는데 기여할 수 있을 것이다. 분석결과와 주된 부분을 간략히 요약하면 다음과 같다.

연변에 거주하는 중국 조선족 주부들은 우리의 전통 식생활 풍습과 관습이 잘 보존·계승되어 오고 있는 것으로 파악되었다. 특히 이들 조선족 주부들 중 나이가 많고 고향이 남한이거나 북한인 주부들이 중국에서 태어난 주부들보다 한국 전통 음식에 대한 특성과 전통성을 더 잘 보존하는 경향이 있는 것으로 조사되었다.

연변 조선족들은 한국 전통 명절인 설날, 추석, 한식, 동지 등에 절기에 맞는 전통 음식을 선호하고 있었다. 설날에는 고향이 남한인 조선족은 떡국을 선호하는데 비해 중국인 조선족은 만둣국을 더 선호하는 것으로 파악되었다. 술, 세주, 잡채 등은 고향이 중국인 조선족이 더 선호하며 시루떡은 고향이 남한인 조선족이 상대적으로 더 선호하는 경향이 있었다. 추석에는 고향이 남한과 북한인 조선족은 토란탕을 선호하며 편육은 고향이 남한인 조선족이, 깍두기는 고향이 북한인 조선족이 더 선호하는 것으로 조사되었다. 한식에 술, 약주, 과일, 탕 등에 대한 선호도는 고향에 상관없이 높았고, 식혜와 국수에 대한 선호도는 고향이 남한인 조선족이 더 높았다. 동지에는 고향이 남한과 중국인 조선족이 팔죽을 더 선호하며 동치미와 수정과에 대한 선호도는 고향이 남한인 경우가 가장 높았다.

조선족 주부들이 인지하는 한국 전통 일상 음식에 대한 선호도와 섭취 빈도 역시 태어난 고향에 따라 유의한 차이를 보였다. 전반적으로 한국 전통 일상 음식에 대한 선호도가 특히 높은 음식은 김치류이었고, 고향별로 선호도에 뚜렷한 차이를 보이는 음식은 밥, 된장국, 찌개, 적, 김치, 음청류 등인 것으로 파악되었다. 섭취 빈도 역시 김치에 대한 분포가 다른 음식에 비해 상대적으로 높았으며 일상 음식 중 고향에 따라 섭취 빈도가 차이가 나는 음식은 떡·만두·떡국, 된장국, 냉국, 곰국, 전골, 조림, 생채 등인 것으로 파악되었다.

주부의 고향별로 한국 전통 일상 음식의 선호도와 섭취 빈도 간의 상관관계를 분석한 결과 고향별로 뚜렷한 차이를 보였다. 선호도와 섭취 빈도 간에 유의한 관계가 있는 음식은 고향이 남한인 경우 맑은 국류, 냉국류, 전골류, 찜류, 선류, 숙채류, 김치류, 떡류, 한과류, 음청류 등이며, 고향이 북한인 경우에 상관관계가 특히 높은 음식은 적과 선류인 것으로 나타났다. 고향이 중국인 주부들은 모든 음식의 선호도와 섭취 빈도가 유의한 정적 관계를 가지는 것으로 나타나 음식을 선호하는 만큼 섭취 빈도도 높다는 것을 알 수 있다.

한국 전통 일상 음식에 대한 선호도는 높는데 비해 실질적인 섭취 빈도는 음식에 따라 세 집단 모두 다소 낮았는데, 그 중에서도 고향이 북한인 경우가 한국 전통 일상 음식에 대한 선호도와 섭취 빈도 간 차이가 있는 음식들이 상대적으로 더 많았다. 고향이 남한인 주부들은 선호도에 비해 섭취 빈도가 낮은 음식이 죽, 국수·만두, 냉국류, 곰국류, 찌개류, 찜류, 구이류, 적류, 편육류, 떡류 등이며, 북한인 경우에는 찌개류, 김치류, 한과 등을 제외한 모든 음식에서 선호도는 높았으나 섭취 빈도는 낮았으며, 이들 음식들 선호도와 섭취 빈도 간에 특히 차이가 큰 음식은 냉국류, 찜류, 적류, 떡류 등이다. 고향이 중국인 조선족 주부들의 경우 선호도에 비해 섭취 빈도가 낮은 음식은 밥, 죽, 찜, 전유어, 편육, 부각, 떡 등인데,

고향이 남한이거나 북한인 경우에 비해 전반적으로 음식에 대한 선호도와 섭취 빈도 간에 격차가 상대적으로 작았다.

이러한 결과를 토대로 제언을 하면 다음과 같다.

본 연구의 결과는 우리 음식을 중국을 포함한 아시아 시장에 글로벌화 하는데 있어 다양한 지향점을 제시하고 있다. 전반적으로 김치에 대한 선호도가 높게 나타난 결과는 우리 음식을 다른 민족에게 알리는데 있어 김치가 식품으로서 지니는 우수성과 건강에 미치는 긍정적 영향에 대해 과학적으로 부각시킬 필요가 있다는 것을 말해 준다. 또한 다수의 조선족이 중국에서 태어나고 자란 세대이므로 이들의 입맛에 맞게 우리의 전통 음식을 대중화할 필요가 있고 그러기 위해 현대인의 식생활과 취향에 맞게 개발되어야 한다는 점을 말해 준다.

한국 전통 음식에 대한 기호도와 섭취 빈도를 고려할 경우, 부각되는 특징은 연변 조선족의 한국 전통 일상 음식들에 대한 선호도는 높는데 비해 이들이 실질적으로 섭취하는 빈도는 선호도와 다소 격차가 있었다. 이러한 격차의 원인이 중국에서 조선족이 선호하는 한국 전통 일상 음식을 접할 수 있는 시장의 접근성이나 기회가 제한적이기 때문인 것으로 판단된다. 그리고 고향이 북한인 경우, 격차가 상대적으로 더 큰 것은 소득 효과가 작용한 것으로 판단된다. 즉, 고향이 남한이거나 중국인 조선족에 비해 북한인 조선족의 경우가 구당 소득이 상대적으로 낮았는데, 이러한 소득 수준의 차이가 선호도와 섭취 빈도 간의 차이에 영향을 미친 것으로 보인다. 중국이 고향인 조선족은 남한이나 북한인 경우보다 한국 전통 일상 음식에 대한 선호도 자체는 다소 낮았으나 섭취 빈도와는 큰 차이를 보이지 않아 선호하는 만큼 섭취하는 경향이 있다는 것을 말해 준다. 이러한 결과는 우리의 전통 음식을 중국의 다른 민족들에게도 확대시켜 나가는 것이 충분히 가능하다는 것을 시사한다.

결론적으로 중국 조선족의 경우, 한국 전통 음식에 대한 선호도 및 섭취 빈도가 고향별로 차이가 있으므로 중국에 한국 전통 음식을 지속적으로 알리고 그 명맥을 유지하기 위해서는 무엇보다도 조선족의 고향별 특성을 이해해야 한다. 특히 본 연구에서 분석된 바와 같이 고향이 북한인 조선족 주부는 전반적으로 한국 전통 음식을 선호하면서도 섭취 빈도는 그리 높지 않다는 점, 그리고 한국 전통 일상 음식들 중 배추김치, 깍두기, 나박김치, 동치미, 오이소박이, 열무김치 등에 대한 선호도와 섭취 빈도 모두 고향이 남한과 북한인 경우가 상대적으로 더 높다는 점 등을 고려할 때 이들의 기호나 취향에 맞게 전통 음식을 개발할 필요가 있다.

현재 중국의 개혁·개방이 급속히 진행되고 있고, 여성의 사회 진출, 소비 의식의 변화, 소득 수준의 증대, 핵가족화 및 가정 기능의 사회화에 따라 식생활이 서구화하여 전통 음

식을 접할 기회가 점차 줄어들고 있다는 점과 중국 조선족의 식생활이 크게 변화하고 있다는 점을 감안한다면 본 연구의 결과는 우리의 전통 음식이 지닌 고유성·전통성·우수성을 유지하면서 대중화하여 전통 음식을 계승·발전시켜야 한다는 점과 아울러 중국의 다른 민족들에게도 더욱 넓은 범위로 우리의 고유음식을 확대시켜 나갈 수 있는 방안을 모색하는 것이 시급한 과제라는 것을 말해 준다.

문 헌

- Kwang JW (2002) Yanbian excursion guide. Yanbian University Press, Yanbian China.
- Lee KG (1994) China-Korean : Anthropological approach. Ilchogak, Seoul.
- Park KW (1994) Clothing, food, and housing habit of China-Korean. Jepmoondang, Seoul.
- 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 (2006) Perceptual trend of Korean traditional holiday food of China-Korean in Yanbian Area. *Korean J Food Culture* 21: 1-7.
- Ryu ES, Ryu K (1996) Food culture of Yanbian Korean housewives. *Korean J of Food Culture* 11: 327-337.
- Shim HS (1994) Community naming and population distribution of China-Korean. Seoul National University Press, Seoul, pp 87-101.
- Yanbian Korean Popular Customs Institution (2001) Korean popular customs. Yanbian University Press, Yanbian China.
- Yoo CG, Shim HS (1993) Bakdo mountain and China-Korean. Baksan Publication Company, Seoul, pp 42-51.

(2007년 1월 31일 접수, 3월 21일 채택)