creative commons
COMMONS DEED

저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:

저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.

비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.

변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 이용허락규약(Legal Code)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

Disclaimer

dCollection

석사학위논문

연변 조선족 음식문화의 변천 연구

제주대학교 대학원

한국학협동과정

조 양

2022년 2월

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

연변 조선족 음식문화의 변천 연구

지도교수 허남춘

조 양

이 논문을 문학 석사학위 논문으로 제출함

2021년 12월

조양의 문학 석사학위 논문을 인준함

심사위원장 양정필 ㊞

위 원 고성만 ㊞

위 원 허남춘 ㊞

제주대학교 대학원

2021년 12월

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

A study on the evolution of Korean-Chinese food culture in Yanbian

ZHAO YANG

(Supervised by professor HEO NAM-CHUN)

A thesis submitted in partial fulfillment of the requirement for the degree of Master of Arts

2021년 12월

This thesis has been examined and approved.

.....

Thesis director, HEO NAM-CHUN, Prof. of Korean Literature

.....

.....

.....

(Name and signature)

.....

Date

Department of Interdisciplinary Postgraduate Program in Koreanology

GRADUATE SCHOOL

JEJU NATIONAL UNIVERSITY

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

목 차

Abstract

Ⅰ 서론 ····· 1

1. 연구배경 ····· 1

2. 연구목적 ····· 3

3. 선행연구 검토 및 연구 내용 ····· 4

Ⅱ 시대별 연변 조선족 조리기반과 음식 변천 ····· 10

1. 19세기말~20세기 중반까지 연변 조선족 정착과정 ····· 10

2. 1970년대의 조리기반과 음식 ····· 14

3. 1980년대의 조리기반과 음식 ····· 26

Ⅲ 연변 조선족 음식문화의 현주소 ····· 36

1. 1990년대의 조리기반과 음식 ····· 36

2. 2000년 이후 음식문화 ····· 51

1) 질문지의 내용 요약 ····· 53

2) 조사 자료 분석 ····· 56

3. 조사자료와 일반자료의 분석 ····· 59

Ⅴ 결론 ····· 63

참고문헌 ····· 67

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

<표 차례>

<표 1> 한국과 중국의 연구 내용 비교 ····· 07
<표 2> 1970년대 가마솥 사용 양상 ····· 20
<표 3> 이주초기~1970년대 연변냉면 ····· 24
<표 4> 한국, 조선족, 한족의 조리도구와 조리법 비교 ····· 31
<표 5> 1980년대 연변냉면 발전 ····· 33
<표 6> 1990년대 이후 중국의 연변냉면 ····· 45
<표 7> 한국에서 연변냉면의 발전 ····· 48
<표 8> 연변 조선족 연령별 일상음식 ····· 56
<표 9> 연변 조선족 연령별 한족식 아침 식사 상황 ····· 57
<표 10> 한족 음식을 즐겨 먹는 상황 ····· 58

<그림 차례>

<그림 1> 1970년대 안동 내앞마을 민가(채집) ····· 15
<그림 2> 안동 서미마을 민가(여칸집) ····· 16
<그림 3> 함경도식 겹집의 평면도 ····· 17
<그림 4> 1970년대 중국 수남촌 조선족의 민가 ····· 17
<그림 5> 조선족 가옥 구조개조 전후 ····· 27
<그림 6> 2011년 주택개량사업 이후 조선족 민가 ····· 52

<사진 차례>

<사진 1> 불을 지피는 모습 ····· 18
<사진 2> 조선족 부엌의 부스깨 ····· 18
<사진 3> 취사를 끝낸 부스깨 ····· 18

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

<사진 4> 요리하는 모습 ····· 18
<사진 5> 한족의 오자(鏊子) ····· 28
<사진 6> 조선족 전병가마 ····· 28
<사진 7> 전병가마에서 한 밥을 푸는 모습 ····· 28
<사진 8> 전병가마에서 조리하는 모습 ····· 28
<사진 9> 조선족 전통가마와 전병가마 설치 양식 ····· 30
<사진 10> 조선족 전통가마와 전병가마 설치 양식 ····· 30
<사진 11> 건두부요리 ····· 40
<사진 12> 조선족 일상요리 사진 ····· 40
<사진 13> 연변냉면 ····· 46

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

Abstract

A study on the evolution of Korean-Chinese food culture in Yanbian

ZHAO YANG

Department of Interdisciplinary Postgraduate Program in Koreanology
The Graduate School of Jeju National University

The main purpose of this study is to examine how the Korean-Chinese migrated to north eastern China, causing two changes in food: natural conditions to the north of the Korean Peninsula and social conditions such as Chinese cooking tools and recipes.

Due to the deep connection between the heating system to withstand cold and cooking to make food, it has a great influence on the structure of the house, the location of the kitchen, and the formation of food culture. Therefore, description of the location of the kitchen comes first and the arrangement of cooking tools accordingly. In addition, we will examine the influence of the Chinese cooking utensils and the relation of the Chinese cooking methods to the spices. Next, we would like to examine the changes in food culture that have come with the spread of home appliances due to the changing times.

The change of dining out culture is also a very important phenomenon for the change of home food culture, and the

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

Korean-Chinese dining culture has been started with the cold noodles, pollack dishes and dog meat soup. It should be noted that the food itself changes as it received love and attention of the Chinese people. The process of Yanbian cold noodles being imported back and favored in Korea and the changes in the cold noodles will also be examined. Finally I would like to examine the current status of Yanbian dining out culture brought about by the Korean dining culture from the late 20s to early 21st centuries.

On the basis of literature and electronic data from China and Korea, a basic theoretical framework will be established in order to reveal the aspect of food culture negotiations, and a new cultural perspective will be added to the research results of standards. In addition, investigation of the daily food culture of Korean-Chinese households to demonstrate the exchange phenomenon and examine the influence of the Han Chinese food culture in their diet can be done through interviews.

First, in chapter II, let us examine the changes in cooking standards and food by period. In the 1970's, China's long era of infinity politics ended and reform and opening policies were implemented. From this period, cultural exchanges between countries and regions began, and food and culture exchanges began. In the 1980s, curiosity about the food culture of the Korean-Chinese and Han Chinese and a new and a new taste emerged through exploration, resulting in the acceptance and convergence of natural food culture. As a result, new cooking tools have begun to be distributed. Here, the details of what kind of cooking utensils are distributed for and what kind of dishes are needed for are revealed in detail.

Chapter III examines the current status of Korean-Chinese food culture since the 1990s and 2000s. After the diplomatic relations

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

between Korea and China in 1992, a new change occurred in the food culture of Yanbian Korean-Chinese. Since the 2000s, Han Chinese food has already become a daily food for some Korean-Chinese. In order to find changes in the Korean-Chinese food culture in the 2000s, we would like to investigate Korean-Chinese people in their 50s, 40s, 30s, and 20s through a survey. In addition, the results of the survey data and general data will be integrated and analyzed.

In the 80s, China implemented a reform and opening policy. Since then, various restaurants have begun to appear in Yanbian. The restaurant industry regains its reputation. The development of restaurants has been revitalizing, and since then the development of food life has been achieved not through family centred food, but through restaurants. Food and cultural exchanges began between individuals, regions, and even other ethnic groups through the restaurant. The lives of the Korean-Chinese were also quietly changing.

Due to the poor economic conditions in rural China, young people went to work outside and lived mostly in cities. There were many families who left rural areas and chose to live in the city to provide better educational conditions for children. In order to pursue a better living environment, more and more people left rural areas to live in cities, and the emergence of 'birth control policy' caused the decrease in the population of rural areas. In the social background where the family decreased, the Korean-Chinese began renovating their houses. Changing the structure of the house accompanied the change in the cooking utensils.

The menu of stir-fried dishes in the Korean-Chinese diet gradually increased as restaurants became more common in the 1990s. With the emergence of restaurants and venue for food exchange,

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

stir-fried snacks are the basis for Korean-Chinese restaurants, and Korean-Chinese have gradually become familiar with these foods. The Korean-Chinese and Han Chinese have different recipes, shaking off the heterogeneity of the past, the Korean-Chinese can experience new flavors through Han Chinese restaurants. In other words, the restaurant has laid a big foothold for food exchange between the Korean-Chinese and the Han Chinese. The Korean-Chinese began to make and enjoy Han Chinese cuisine in their daily lives. Although the Korean-Chinese food recipe maintains the national tradition, the Korean-Chinese recipe is also accepted. Most Korean-Chinese families use the recipe interchangeably. Due to the influence of the Han Chinese, spices are sometimes used as changes in th Korean-Chinese food.

After the diplomatic relations between Korea and China in 1992, the effect of re-importing Korean food culture on the Korean-Chinese is enormous. Through the exchange of modern Korean dining culture, a new change was brought to the food culture of the Yanbian Korean people. The Korean-Chinese peoples' renovation and development of cold noodles with their wisdom has drawn the attention and praise from all over China. It was exported back to Korea affecting the Korean culture to some extent.

In 2000, food culture exchanges with China, food culture exchange with Korea, and the influence of Western culture on Korean food culture were re-imported to Yanbian, which is an important factor in the transformation of Korean-Chinese food culture in the 2000s. In the early 2000s, the Korean Wave began in earnest. As more and more people enjoy Korean food, the Korean food swept over China in a short period of time. At one time, the Korean restaurants concentrated on selling 'Korean bibimbap', 'Korean bulgogi', 'budae -

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

jjigae', 'samgaetang' and chicken. Chicken and pizza are foods that have been spread by the acceptance of Western food.

Western food holds a big part in the Korean food. As fried chicken developed into seasoned chicken, Western menu got Koreanized and re-imported to Yanbian. Korean food being sold in Yanbian, gave different flavors to the food of Yanbian people and made it rich. The research on the food change of the Yanbian Korean-Chinese, a new direction can be given to the Korean and Chinese food cultural exchange. In the future, Yanbian Korean-Chinese food culture can be an opportunity to exchange Korean and Chinese food culture.

Keyword: Korean-Chinese, the changes in food culture, Korean dining culture, cultural exchanges, cooking utensils, representative food, Cultural exchange between Korea and China

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

Ⅰ 서론

1. 연구배경

중국의 동북부로 한국 사람들이 본격적으로 이주한 것은 조선 말기와 일제 강점기시대인, 19세기 후반에서 1945년 사이이다. 중국 내의 조선족 인구는 192.38만 명[1](2020년 중국 제7차 인구조사 자료)으로 주로 길림(吉林), 흑룡강(黑龍江), 요녕(遼寧) 등의 동북 3성에 분포한다. 그 중 길림(吉林)성 조선족 인구는 114.5만 명이고 연변에 48.4만 명이 거주한다. 그 외 흑룡강(黑龍江)성 38.8만 명, 요녕(遼寧)성 24.1만 명이 거주하고 있으며, 또 14.8만여 명은 중국의 각 지역에 흩어져 살고 있다. 연변은 중국의 유일한 조선족 자치주이자 최대 조선족 집단 거주 지역이다. 면적이 43,300㎢로, 1952년 9월 3일에'자치구'로 성립되었으며, 1955년에 '자치주'로 개칭되었다. 자치주 소재지는 연길시(延吉市) 이다. 길림성(吉林省)에 소속되어 있으며 조선족이 집거하고 있고 상주인구는 194.17만 명이다[2].

연변의 한족 인구는 123.8만 명으로 전체연변의 인구의 63.7%를 차지하고 있으며 조선족은 48.4만 명으로 24.9%를 차지한다[3]. 동북 3성에 조선족 인구 분포상의 특징은 연변지역은 함경도, 요녕성은 평안도, 흑룡강성은 경상도와 전라도 출신이 대부분이라는 점이다[4].

조선족들은 중국 자연환경에 적응하면서 항일전쟁, 신 중국 성립, 민족 지역자치, 개혁개방, 한중수교 등 정치적, 역사적으로 여러 차례의 중대한 격변기를 거치며 한반도와 다른 생활문화를 형성시켰다. 시간이 흐르면서 조선족은 중화문화의

---

1) 各民族人口普查2021, https://hz-xin.m/news/2021年人口普查各民族.html, 2021년 12월 11일에 참조.
2) 各民族人口普查2021, 위의 전자자료.
3) 延邊州人民政府2020年報, https://baike.baidu.com/reference/1264040/85e103yAoFY-LDwG8OFNsGExWidlXI4b0StlFoXaZX7XLmH1jneeAlufapwZPMtODW3YGZlaIQ3rojGPjyHP7ezxwzbTW3YG8DnxxxvH-kkH7cjwUpM7RPzwGw, 2021년 12월 11일에 참조.
4) 박영선,「중국 연연 조선족의 한국전통 일상음식에 대한 선호도와 섭취빈도」, 대구대학교 식품영양학과, 2006, 73쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

흐름에 합류했고 중화 다원 문화의 하나가 되었다. 연변지역에서 조선족, 한족 및 다른 민족들과 함께 거주하게 되면서, 음식문화가 서로에게 영향을 주는 계기가 되었고, 특히 식당을 매개한 조선족과 한족 간 음식문화의 교류가 많아지게 되었다. 한국과 중국이 1992년 수교한 이후 한국의 문화가 재수입되면서 연변 조선족의 음식 문화에 새로운 변화가 생겼다. 조선족의 문화는 한반도에 뿌리를 두고 있기 때문에 한반도와의 문화적 인연을 끊을 수 없는 게 사실이지만, 생소하고 새로운 음식문화도 완전히 배제하지 않고 오히려 포용함으로써, 민족정체성을 굳게 지켜나감은 물론 조선족의 음식 문화에 새로운 시대적 지평을 열어가고 있다.

오늘날 한국의 문화는 전 세계적으로 영향력이 점점 커지고 있으며 연변 지역의 식생활의 변화에도 큰 영향을 주었다. 1992년 한국은 중국과 외교관계 수립을 계기로 조선족과의 무역과 합자를 통해 매우 밀접한 관계를 형성하였다. 2019년 현재, 연변에 있는 한국 기업은 이미 276개로 외자 기업 전체의 67%를 차지하였고, 그 중 숙박 및 외식업은 82개로 한국 기업 전체의 29.7%를 차지한다[5]. 이러한 한국 음식점의 증가는 한국 음식문화의 전파과정을 통해 연변 음식문화의 변화에 새로운 방향을 제시하게 됨을 말한다.

2014년 10월 16일에 연변은 한국 서울특별시 구로구와 우호 교류 관계를 수립하였다. 이를 통해 실질적으로 연변조선족에게 경제적인 면에 큰 기회를 주었고, 연변조선족과 한국 사이에는 새로운 문화적 공동체를 결성하게 된다. 연변과 한국의 관계는 곧 중국과 한국의 관계이기 때문에 한·중 문화교류에 있어서 매우 중요한 의미를 갖는다. 또한 연변 조선족들은 교류를 통해 소멸 위기에 있던 전통을 복원하고, 현대 한국의 새로운 문화를 적극 수용하여 민족 정체성을 더욱 공고히 하게 된다

조선족 음식문화에 대한 연구는 연변 조선족문화에 대한 연구의 기초이며, 연변 조선족 음식문화의 변천과정은 연변 조선족의 정치, 역사, 문화의 변천과 매우 밀접한 관계가 있음을 알 수 있다. 또한, 조선족 음식의 변천과 발전을 통해 연변과 한국, 나아가 중국과 한국의 우호적인 교류 요인이 되고 있음은 물론, 이로써 20세기 후반부터 21세기 초반까지 이어진 조선족 음식문화 변천사에 대한 연구는 매우 가치가 있다고 생각된다.

---

5) 신문: 延吉频道, “韓國京畿道中小企業商品館入住延吉”, http://jl.sina.com.cn/yanbian/yjs/2019-11-04/detail-iicezzrr7143920.shtml, 2021년 7월 18일에 참고.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

2. 연구목적

본 연구의 주요 목적은 조선족이 중국 동북지역으로 이주해 살면서 한반도의 북쪽이라는 자연조건과 중국의 조리도구나 조리법 같은 사회적 조건이라는 두 가지 변모를 겪으며 음식에서는 어떤 변화가 야기되었는지를 살피는 것이다.

추위를 견디기 위한 난방과 음식을 만들기 위한 조리는 깊은 연관성을 지니기 때문에 가옥 구조와 부엌의 위치도 음식문화 형성에 큰 영향을 끼친다. 그래서 부엌의 위치, 그에 따른 조리도구의 배치 등에 대해 먼저 서술을 하려고 한다. 그리고 중국 조리도구, 중국음식 조리법, 향신료와 같은 음식자재에 대한 영향과 관계를 살피고, 다음으로 시대변천에 따른 가전제품의 보급과 함께 찾아온 음식문화의 변화를 살피고자 한다.

가정음식문화의 변천과 함께 외식문화의 변천도 매우 중요한 현상인데, 조선족의 외식문화는 냉면이나 명태요리, 개장국으로 시작되었지만, 중국인의 애호와 관심을 받으면서 음식 자체가 변화해가는 측면도 있어 매우 주목해야 할 부분이며, 연변 냉면이 역수입되어 한국에서 애호되어진 과정과 냉면 조리법의 변화도 함께 살피려 한다. 마지막으로 20세기 후반에서 21세기 초반에 걸쳐 한국의 외식문화가 연변에 들이닥치며 가져온 연변 외식문화의 현황 역시 살피고자 한다.

음식문화 교섭양상을 밝히기 위해 중국과 한국의 관련된 문헌자료와 전자자료를 찾아내어, 기본적인 이론적 틀을 구축하고, 기존의 연구 성과를 토대로 새로운 문화적 안목을 덧보탤 것이다. 아울러 인터뷰를 통해 조선족 가구를 대상으로 일상적인 식문화를 조사해 교류현상을 실증하고, 일상적인 식생활에서 한족의 식문화가 끼치는 영향을 살피고자 한다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

3. 선행연구 검토 및 연구 내용

최근 몇 년간 중국 조선족의 음식문화를 비교 연구하는 연구자가 많았다. 조선족은 전통음식문화의 전승과 교육을 중시한다. 중국학자들의 조선족 음식문화 연구나 외국학자들의 조선족 음식문화 연구에서 음식문화가 조선족 문화에서 차지하는 중요성을 알 수 있다. 조선족 음식문화는 중국이나 외국에서 바라볼 때 매우 독특하다.

조선족 식문화를 연구하려면 중국 조선족의 역사와 연변 사회의 특수성을 먼저 알아야 한다. 중국에서는 이 방면의 연구 성과가 많다. 그중에서 1986년 조선족 약사 집필진의 『조선족 약사』, 고영일(高永一) 교수가 쓴 『중국조선족 역사연구』, 연변역사연구소가 엮은 『연변역사연구』, 2002년 연변대학교 학보에 발표된 허명철(許明哲) 교수의 「당대 연변조선족 문화발전 전략에 대하여」, 2012년 연변대 학보, 사회과학면에 발표된 박미란(朴美蘭) 교수의 「조선족 인구변동이 민족전통문화 발전에 미치는 영향」등, 이런 연구 성과는 중국 설립 이후 연변조선족자치주와 조선족에 대한 것이다. 그리고 한국에 김종국의 『中國朝鮮族史研究』와 전인영의 『中國朝鮮族의 政治社會化 過程과 同化的 國民統合의 方向』등, 이 같은 연구 성과는 연변과 조선족, 한국과의 관계를 파악하고 연변과 조선족 문화를 파악할 수 있는 토대를 마련해주었다.

중국의 조선족 음식문화 연구에서 최영금(崔英錦)은 1998년 조선족 정체성을 언급하면서 조선족들의 식습관은 민족적 공감, 즉 민족적 인식, 사회역사적 문화뿐 아니라 민족적 감정과 민족의식, 민족적 관습 등을 반영하는 조선족들의 심리적 공감대를 나타낸다고 지적했다.[6)]

김욱현은 「조선족 음식문화의 변화와 특징」에서 조선족이 처한 특수한 지리적 환경, 정치, 경제, 역사적 여건, 중국과 조선족 음식문화의 상호 영향 등으로 조선족 문화의 이중성과 다양성을 보이고 있다고 지적했다. 한 민족의 음식문화는 다른 문화와 마찬가지로 민족이 처한 자연·풍토·환경의 제약 속에서 정치·경제·종교 신앙 및 기타 민족문화의 영향을 받았으며, 사회 전체의 역사 발전에 따라 변화 조선족

6) 崔英錦, 『朝鮮族飮食文化心裡初探【J】』, 黑龍江民族叢刊, 1998.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

과 다른 문화가 융합되어 중국 조선족 음식문화의 뚜렷한 특징이 되었다.[7] 뿐만 아니라 종백청(鍾伯清)은 조선족 음식문화의 가치와 민족정체성, 교육기능, 사회교제 기능, 문화교류와 문화캐리어 기능을 다루어 조선족 음식문화가 조선족 민족경제, 문화발전에 더욱 크게 기여할 수 있음을 보여줬다.[8]

조경희는 2007년 조선족 특유의 쌀밥 문화에서 "조선족의 음식 문화는 고유의 문화를 계승하고 있지만, 일상생활의 주식인 쌀밥과 면이 공존하는 경우가 많다"고 하고 "식탁에서 한족의 볶음 요리를 볼 수 있다"며 "사회 발전과 시대의 변화에 따라 대외 교류가 활발해지고 전통 음식 문화가 더 잘 개발되어 조선족 전통 가정과, 조선족 먹자골목에 새로운 음식 문화를 불어넣고 있다"고 말했다.[9]

김우통은 조선족들의 음식문화 특징을 총결산했다. 조선족은 자연에 적응하고 환경을 개조하여 끊임없이 물질과 정신적 부를 창출하는 생활 속에서 민족사를 발전시키고 있으며, 음식문화는 자연에 호응하는 특성을 가지고 있다고 했다. 오랜 생활의 실천 속에서 풍부한 채집경험이 축적되어 계절에 따라 다양하고 영양이 많은 산나물을 이용하고 있는데 이것들에는 한약성분이 함유되어 있기 때문에 조선족 식문화는 약식동원(藥食同源)을 중시하고 있다고 했다. 또한 조선족은 한반도의 문화적 특색이 뚜렷하고 문화형태상 민족 고유의 특성을 오랫동안 유지하여 왔지만 중국에서 타민족과 교류하면서 음식의 원료, 조리법, 음식의 맛부터 식습관까지 점차 융화적인 음식문화의 특징을 형성하여 중화음식에서 유일무이한 존재로서 민족사업과 중화문명의 건강발전에 기여하고 있다고 한다.[10]

전신자는 「民族學視野下的朝鮮族傳統飮食文化及其傳承(민족학적 시각에서의 조선족 전통음식문화 및 그 전승)」[11]에서 세계화 시대에 조선족 음식문화를 어떻게 유지·전승할 것인가를 논점으로 조선족 전통음식문화에 내포된 특징을 발전적 시각에서 다루고, 조선족 전통음식의 전승과 발전의 필요성에 대한 중요성을 설명하고 있다.

차정태(車正太)는 민족학의 시각에서 조선족 장(醬)문화의 가치와 계승을 중심으

---

7) 金旭賢,「朝鮮族飮食文化的變化和特徵」, 延邊大學學報(社會科學版), 1998.
8) 鍾伯清,「淺論朝鮮族飮食文化的特色和價值」, 黑龍江民族叢刊, 1998.
9) 趙京姬,「朝鮮族獨特的飮食文化」, 中國民族文博, 2007.
10) 金禹彤,「論朝鮮族飮食及其文化特徵」, 延邊大學, 2009.
11) 全信子,「民族學視野下的朝鮮族傳統飮食文化及其傳承」, 南寧職業技術學院學報, 2010.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

로 조선족 장(醬)문화의 발전 환경, 현황 등 다양한 측면의 분석을 통해 조선족 장(醬)문화가 민족문화교육, 민족문화의 저력, 인문정신을 담아내는 기능을 갖고 있음을 총 정리하고 위의 발전 문제점을 지적하고 있다.[12)]

2012년 쑨페이(孫菲)의 「從冷面看朝鮮族飮食文化價值(냉면으로 보는 조선족 음식문화의 가치)」[13)]에서 냉면은 조선족 특색음식으로서, 조선족이 자랑하는 전통음식이자 중화민족 음식문화에서 중요한 존재로 부각되고 있으며, 이는 조선족 음식문화의 민족정체성 가치, 역사기술 가치, 민족문화 전승 가치, 경제발전 가치를 반영하고 있다고 했다. 아울러 조선족의 풍부한 역사적 기억과 민족교육, 지방관광 발전, 민족문화 건설 등의 역할을 수행하고 있다고 덧보태고 있다.

한국에서의 조선족 식생활에 대한 연구를 보면 안동대학교 대학원 민속학과 BK21사업팀은 중국 조선족을 대상으로 한 학술조사를 통하여 이룬 성과는 조선족의 식문화를 연구하는 데 중요한 자료이다. 매년 한 권씩 발행되는 보고서로써, 「중국 조선족의 생활과 민속」, 「중국 안동촌 문화의 정체성과 변화」, 「중국 알라디촌 조선족의 생활과 민속」, 「중국 명성촌 조선족의 생활과 민속」, 「중국 삼도구촌 조선족의 생활과 민속」, 「중국 조선족의 생활과 민속」, 등에서 중국 조선족의 식생활, 주거공간, 조리도구와 부엌문화 등에 관한 내용들을 다루었다.

그리고 배영동은 「연변 조선족자치주 안동촌 주생활의 생태민속학적 접근-그들의 고향 경북과 다른 환경에 대한 적용과정-」[14)]에서 중국 조선족과 한국인의 주요 생활을 비교해 보면서 조선족이 환경에 적응해 주거를 조정하는 과정이라고 설명했다. 그리고 김준봉은 「조선족 농촌주거의 근대화 과정에 따른 변화 연구-중국 길림성 조선족자치주 용정시 용산촌을 중심으로-」[15)]에서 조선족의 부엌문화에 대해 연구했고, 최민호의 「중국 사회변동이 조선족 주거문화에 미치는 영향 연구-연변지역 조선족 전통가옥을 중심으로-」[16)]에서는 사회 변동과 주거문화에 관해 연구

12) 車正太, 「朝鮮族醬文化的民族學研究」, 延邊大學碩士學位論文, 2011.
13) 孙菲, 「從冷麵看朝鮮族飮食文化價值」, 南宁职业学院学报, 2012.
14) 배영동, 「연변 조선족자치주 안동촌 주생활의 생태민속학적 접근-그들의 고향 경북과다른 환경에 대한 적용과정-」, 『비교민속학』 41, 비교민속학회, 2010.
15) 김준봉, 「조선족 농촌주거의 근대화 과정에 따른 변화 연구-중국 길림성 조선족자치주 용정시 용산촌을 중심으로-」, 『한국생태환경건축학회 논문집』 12-1, 한국생태환경건축학회, 2012.
16) 최민호, 「중국 사회변동이 조선족 주거문화에 미치는 영향 연구-연변지역 조선족 전통 가옥을 중심으로-」, 『역사민속학』 52, 한국역사민속학회, 2017.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

를 했다. 임금화는 「중국 두만강변 조선족 농촌주택 평면변화에 대한 조사연구」[17]에서 주거공간구조와 변천에 관해 연구했고, 김종영은 「중국 연변 조선족 집합주택의 취사 및 식사공간에 관한 연구」[18]에서 취사 및 식사공간에 관해 연구했다.

김철암은 「연변지역 향토음식」[19]에서 연변 전통음식과 중국 전통음식은 각각 독자적인 음식문화를 형성하고 있지만 최근 두 전통음식의 융합이 급물살을 타고 있다고 말했다.

박영선은 「연변지역 조선족의 식생활 문화와 한국 전통 음식에 대한 인식」에서 현재 중국의 개혁개방 및 산업화가 급속히 진행되고 있고 소비의식의 변화, 핵가족화 및 가정의 사회변화에 따라 식생활이 크게 변화하고 있다고 말했다. 앞으로 전통식품이 지닌 고유성 및 전통성을 유지하면서 현대화, 대중화, 과학화하여, 전통음식을 계승 발전시킴과 아울러 중국의 다른 민족들에게도 더욱 넓은 범위로 고유음식을 확대시켜 나갈 수 있는 방안을 모색하는 것이 시급한 과제로 남아 있다고 말했다.[20] 손무영의 「중국 내 조선족의 현황과 식생활 풍습에 관한 연구」에서는 중국조선족 사회의 문제와 발전 대책, 중국조선족의 음식 풍속에 대해 언급하였다.[21]

선행연구의 내용을 정리하여 아래 <표 1>와 같다.

연구내용	중국 내 연구	한국 내 연구
조선족 정체성, 민족적 감정과 민족의식	○	○
중국과 조선족 음식문화의 상호 영향 등으로 조선족 문화의 이중성과 다양성	○	-

17) 임금화, 「중국 두만강변 조선족 농촌주택 평면변화에 대한 조사연구」, 『대한건축학회 논문집』 계획계 24-10, 대한건축학회, 2008.
18) 김종영, 「중국 연변 조선족 집합주택의 취사 및 식사공산에 관한 연구」, 『한국주거학회논문집』 13-2, 한국주거학회, 2005.
19) 김철암, 「연변지역 향토음식」, 동아시아식생활학회, 2001.
20) 박영선, 전영숙, 「연변지역 조선족의 식생활 문화와 한국 전통 음식에 대한 인식」, 동아시아식생활학회, 2001.
21) 손무영, 「在中國同胞의 現況과 食生活 風習에 관한 硏究」, 충주대학교 중문화과 석사학위논문, 2010.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

사회 발전과 시대의 변화에 따라 전통 음식문화 개발 및 변화	○	○
조선족이 자연에 적응하고 중국에서 타민족과 교류를 통하여 음식문화의 융합	○	○
조선족 전통음식의 전승 및 발전의 필요성과 중요성	○	-
조선족 음식문화 중 냉면의 가치	○	○
중국 조선족을 대상으로 학술조사(식생활, 주거공간 등에 관한 내용)	-	○
농촌주거의 근대화 과정	-	○
조선족 농촌주택 평면변화에 대한 조사연구	-	○
조선족의 현황과 식생활 풍습	○	○

<표 1> 한국과 중국의 연구 내용 비교

<표 1>를 통해 한국의 연구에는 중국의 조선족에 대한 연구가 기본적으로 포함되어 있다. 한국의 연구 중 조사를 바탕으로 한 연구가 중국보다 많다. 중국 내 연구는 조선족 음식문화의 다양성, 중요성, 필요성 등의 분야에 치중되어 있고, 음식문화에 대한 연구는 사회학, 민족학, 심리학 등 다양한 분야에서 이루어지고 있지만 실제로는 중국 내에서 조선족 음식문화와 역사문화, 민족풍습, 민족감정, 음식변천 등에 대한 체계적인 연구가 부족하다. 연변 조선족 음식 문화의 변천에 대한 연구는 향후 한중 양국의 문화 교류에 있어서 소통의 계기가 될 수 있다는 점에서 매우 중요하다. 기존의 조선족 음식문화의 변천 연구 성과가 아직까지 많지 않다. 특히 2000년대 이후 새로운 연변 조선족 음식문화에 대한 연구가 부족하다. 그래서 이 논문에서는 연변조선족을 대상으로 한 조사를 통해 조선족 음식문화의 변천에 대하여 2000년대 이후까지 살펴보려 한다.

본 연구는 Ⅱ장에서 먼저 시대별로 조리기반과 음식의 변화를 살펴보고자 한다. 1970년대 중국의 길고 불안정했던 정치시대가 끝나고 개혁개방 정책이 시행됨으로써 국가와 지역 간 문화교류가 활발해 지고, 더불어 음식 문화의 교류도 눈에 띄게 늘어난다. 1980년대에 들어서면서 조선족과 한족의 음식문화에 대한 호기심과 새

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

로운 맛의 탐미를 통해 상호 간 자연스러운 음식문화의 수용과 융합 현상이 나타난다. 이로 인해 새로운 조리도구가 보급되기 시작했는데. 여기에서는 이 조리도구들이 보급되기 시작한 이유와, 또 어떤 요리를 하는데 주로 사용되었는지에 대하여 그 내용을 구체적으로 밝힌다.

Ⅲ장에서는 1990년대 이후 2000년대, 조선족 음식문화의 현주소에 대해 고찰하고자 한다. 1992년 한국과 중국이 수교한 후 연변 조선족 음식문화에 새로운 변화가 생겼다. 그것은 한국 문화의 유입이 1990년대 조선족 외식문화에 큰 변화를 주었기 때문이다. 이러한 음식문화의 교류는 외부적인 수용 외 중국 내에서도 활발히 이루어 졌는데, 2000년대 이후 한족음식이 이미 일부 조선족들의 일상에 스며들어 보편적인 음식으로 자리를 잡게 된 것이 그 일례이다. 따라서 2000년대는 조선족 음식문화의 변화의 매우 중요한 전환점으로서 이를 연구하기 위해 조선족 50대, 40대, 30대, 20대를 대상으로 한 설문조사 자료와 일반자료의 결과를 통합해 분석하고자 한다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

Ⅱ 시대별 연변 조선족 조리기반과 음식 변천

1. 19세기말~20세기 중반까지 연변 조선족 정착과정

조선인들이 대대적으로 연변으로 이주하기 시작한 것은 청나라 시대인 1800년대 후반부터다. 조선인 전입 시기는 초기 이주시기 시작(1840년대~1880년대), 청(淸) 정부 봉금 해제 시기(1881~1931년), 일본의 동북침략 함락시기(1931년~1945년) 등 3단계로 나눌 수 있다.

1840~1880년대, 이 시기에는 중국 조선족들이 토대가 점차적으로 형성되는 시기이며, 조선족의 초기 역사가 시작된 시기이다. 그 이유는 첫째, 이 시기 청정부의 동북지방 봉쇄령이 점차 폐지되고, 요녕(遼寧)성의 동남부에서 이민정책을 시작한 시기라는 것이다. 둘째, 차츰 봉쇄령이 철폐됨에 따라 중국 동북으로 조선인들이 이주하기 시작하여 일정 정도의 집단을 이루었고, 이후 대대적으로 전입되어 왔다. 이들은 전통적인 민족적 특징이 그대로 유지하고 있었으며, 이 역사가 본격적으로 이루어지기 시작한 것은 1840년대 이후인 19세기 중엽이다.

1846년 한반도 북부 주민들이 이주하면서 수전(水田) 개발이 시작됐고, 이후 매년 조선인들이 동북으로 이주해 정착해 왔다. 1860년부터 1870년까지 북한 북부지역의 극심한 자연재해가 잇따르는 가운데 조선인들이 고향을 등지고 중국 동북쪽으로 대거 진출하면서 전입이 고조됐다. 이 기간 집안(集安)에 거주하는 조선족이 천여 가구에 이르렀고, 임강(臨江)·집안(集安)·혼강(渾江) 양안(兩岸)의 산간 주민은 거의 조선인이었다. 1869년과 1870년 조선인들이 대거 연변 일대를 찾았고 일부는 흑룡강성으로 이주해 정착하였다.[22)]

1840~1880년 이 시기에 동북으로 이주해 정착한 조선인은 약 2만 명이었고, 이 중 연변 지역에 정착한 조선인은 1만 명 정도로 대부분 조선의 북쪽 함경도와 평안도에서 이주해 온 사람들이다. 이 시기에 압록강과 두만강 지역에 조선 민족의

22) 金元石,「中國朝鮮族遷入史論述」, 延邊大學學報(社會科學版), 1996, 60쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

소형 촌락과 소형 집결지가 형성되기 시작했다.[23]

두 번째 시기인 1881년부터 1931년까지, 1881년에 청(淸)정부는 동북지방에 대한 봉쇄정책을 완전히 폐지하고, 이민정책을 확대하여 관내[24]지역 까지 개방함으로써 조선인들의 동북전입을 허가하거나 유치하는 정책을 펼쳤다. 청(淸)정부는 요녕(遼寧)성과 길림(吉林)성 남부에 살고 있는 조선인들의 거주권을 인정했고 1883년 조선과 봉천(奉天)간의 <조선변민교역규약>을 체결해 조선인들이 중국 동북으로 이주할 수 있는 유리한 여건을 조성하였으며 연변(延邊) 지역, 돈화지현(敦化知縣)에 조선족 전개간구(專開墾區) 설치를 획정, 조선인에게 5년간 개간 임대료를 받지 않는 등의 정책을 시행하였다.[25] 1905년 반일인사들이 중국 동북으로 건너와 반일활동을 시작했다. 이 시기 북양군벌의 주요 파벌 중 하나인 장쭤린(張作霖)을 수장으로 하는 봉계군벌은 재정수입을 늘리고 군비를 확충하기 위해 백성이 땅을 개간하는 정책을 대대적으로 펼쳤다. 일본 침략자들은 동북 땅을 마구 빼앗고 조선인들을 모집해 논을 개발하기도 했다. 안봉철도(安奉铁路)가 건설되면서 조선주민들이 철도를 따라 요녕성과 길림성으로 이동하게 되었다. 1910년부터 1911년까지 연변으로 이주한 조선인만 19,000여 명이 되었고 1930년에 이르러 동북 연변 지역에는 조선인 약 38만 명이 거주하고 있었다.[26]

세 번째는 일본의 동북 함락기(1931년 9월~1945년 8월)이다. 1931년 '9·18-사변' 이후, 일제는 동북을 항구적인 식민지와 중국 침략의 기지로 만들기 위해 노력하였다. '조선이민회사 설립계획'(朝鮮移民會社設立計畫)에 이어 이듬해 '선만농사회 설립계획'(鮮滿農事會設立計畫)을 세워 매년 동북으로 2만 가구, 10만 명, 15년간 30만 가구, 150만 명을 이민하도록 했다.[27] 그러나 1931년부터 1936년까지는 강제 이민정책 없이 자유롭게 전입을 하게 하였다. 당시 조선인들을 비롯한 동북각 민족들의 반일운동이 이어지면서 일본의 식민지배가 완전히 정착되지 않았기 때문이다. 1939년부터 일제하의 한국인들을 동북으로 강제 이주시켰는데, 한국인 이민자가 급증하면서 동북지역 전체를 한국인 이민지역으로 규정했다. 이 시기 중

23) 韓俊光,『延邊朝鮮族自治州概況』, 延邊人民出版社, 1984, 52쪽.
24) 산해관 (山海關) 서쪽 혹은 가욕관 (嘉峪關) 동쪽 일대는 관내라고 한다.
25) 王魁喜,『近代東北史』, 黑龍江人民出版社, 1984, 131쪽.
26) 金元石, 위의 논문, 63쪽.
27) 金昌国,『南滿人民抗日斗爭史』, 延邊人民出版社, 1986, 72~73쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

국 동북지방으로 밀려온 조선인들의 숫자는 수천수만 명에 이른다. 통계에 따르면, 1937년부터 1941년까지 집단 이민과 집합 이민은 모두 15,615가구로, 분산 이민은 8,851가구에 달했으며, 총 이민자는 24,466가구, 103,361명이었다.[28)]

1942년부터는 일제는 한국인 농민들을 강제적으로 몰아 흑룡강(黑龍江)과 내몽골(內蒙古)의 황무지에 정착하게 하였고 밭농사와 벼농사를 짓게 하였다. 이시기 많은 한국인 농민들이 일제의 이민단에 가입해 동북으로 이주했고, 동북지역 특유의 거친 자연환경과 한파의 어려움을 극복하고 동북 변강을 개발하고 건설하여 동북지역의 넓은 면적의 논을 개척하는데 중대한 공헌을 하였다. 그러나 1945년 8·15 해방 이후 한국인들의 동북 전입은 거의 끝났다.

일제 강점기 초에 국권회복을 위한 정치적 이주와 일제 강점기 중반이후 강제 이주정책으로 인하여, 1945년 당시 중국 동북지역의 한국인은 대략 170만 명 정도였다.[29)] 높은 위도의 어려운 자연환경 때문에 아직 벼는 일상적으로 먹을 정도는 아니었다. 또한 일제가 폐망하고 남겨진 한국인들은 중국의 격변하는 정치적 상황 속에서 그들의 생업공간의 확보에 어려움을 겪었고, 민족성 및 정체성에 대한 편견 때문에 차별적 대우를 받기도 하였다.[30)]

1945년 항일전쟁이 끝난 후 중국정부의 영도에 의해 동북삼성 지역에서 연길이 먼저 토지개혁 작업을 시작하면서 조선족들도 처음으로 땅을 균등하게 분배받았고, 본격적으로 이 땅에 자신만의 터전을 마련했다. 중국이 건국 사회주의의 진척이 시작되자 토지의 관리권은 다시 한 번 국가 소유로 돌아갔다. 한 마을 단위로 집단 노동 생활 방식이 시작되었다. 집단 노동에 주력하는 조선족들은 생활하는 지역에서 수전 개발에 폭넓게 종사한다. 이에 따라 1950년대부터 쌀밥을 주식으로 하는 생활을 시작하게 되었다.

1945년 중국 성립 이후 중국은 내전으로 인해 경제에 심각한 영향을 받았다. 1950년대 계획경제를 펼치면서 식량 등 생활물자가 부족해지자 생산을 빨리 재개하고 난관을 극복하기 위해 주민들에게 정량적인 배급을 실시했다. 식량 배급(糧食配給)제는 1955년 시작되었으며, 식량과 부식물, 가정용 일상용품 배급을 주요 내

28) 滿鐵產業調查部,『滿洲農業移民概況』, 1936, 14~16쪽.
29) 김병호,「중국의 민족이론정책과 법률에 있어서의 연변 조선족의 지위」,『평화연구』8, 고려대학교 평화연구소, 1999, 127쪽.
30) 이근석,『중국현대문학』58, 한국중국현대문학학회, 2011, 37~39쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

용으로 인구규정 지표에 따라 호적제와 연계해 주민에게 표를 공급하는 제도이다. 하지만 한 가정에서 충분한 식재료를 확보하기란 쉽지 않았다.

1958년부터 1960년까지 진행된 대약진(大躍進) 활동은 결국 대기근으로 이어져 1,500만~5,500만 명이 비정상적으로 사망한 것으로 집계됐다.[31] 1966~1976년 중국의 계급투쟁, 문화대혁명은 소수민족의 문화를 억압하고 파괴했으며, 연변의 조선족민족학교도 파괴되었고 민족문화보호를 위한 지정 인사들이 멸시를 받았다. 여러 가지 정치적 소용돌이 속에서도 중국 조선족들은 고유문화를 고수하였다. 중국 이주 이후 타민족 문화에 대한 수용, 연변 지방에서 생겨난 고유 음식의 개조, 현지화의 과정 중에서 민족의 문화를 꽃피우기 위한 끊임없는 노력과 더불어 다른 문화에 대한 포용력을 키워 나갔다.

초기 중국으로 이주한 조선인들의 삶은 매우 어려웠다. 먹고 사는 문제를 해결하고 더 나은 생존환경을 모색하기 위해 두만강과 압록강을 건너 새로운 환경에 정착해 생활하기 시작했다. 중국에 들어온 후 조선인들은 여전히 농업에 종사 하고 있었다. 당시 배경에서 고민해야 할 것은 무엇을 먹고 살아야 하는지, 어떻게 조리하여 영양 균형을 맞출 것인지는 새로운 고민거리였다. 동북의 수전(水田) 개발에 참여했던 이들의 주식은 조, 수수, 보리, 강냉이, 감자 등이었고, 부식은 배추, 오이, 가지, 무, 갓, 영채 등으로 만든 김치와 된장국, 그리고 도라지, 더덕, 고사리, 취, 두릅 등 산나물 무침이었다.[32] 이런 음식 구조는 오랫동안 변하지 않았다. 감자는 당시에도 주식으로 자리 잡았고 동북지방에서도 감자를 많이 생산해 길림(吉林)성의 백두산 조선족자치현(朝鮮族自治縣)이나 연변(延邊)의 산간 지역에는 감자를 주식으로 하는 마을이 종종 있었다. 이곳에서는 감자음식이 발달해 있으며 감자찰떡, 감자지지미, 감자밴새 등을 자주 먹었다.

물론 모두가 이렇게 힘든 생활을 하는 것은 아니었다. 연길 시내 곳곳에서는 조선족이 운영하는 냉면 식당도 있었고 국밥 식당도 있었다. 많은 사람들이 식당으로 가서 식사를 하는 경우도 많았다. 연변에는 1912년 한족 식당이 처음 생겨났고 조선족 식당이 잇따라 생겨났으며, 1935년에는 25개 한족 식당, 29개 조선족 냉면과 국밥 식당, 4개 일식당이 들어섰다.[33] 그래서 당시엔 한족 식당보다 조선족 식당이

31) 大躍進, 위키백과사전 https://zh.m.wikipedia.org/wiki/大躍進, 2021년 9월 21일에 참조.
32) 최민호, 앞의 글, 84쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

더 많았다. 다만 식당의 주요 메뉴는 냉면과 국밥 위주였다.

국영 식당은 1952년이 되어서야 연길에 생겨났다. 사회주의의 진행 과정에서는 개인의 식당도 국영에 가입할 수 있었으나, 1958년 중국은 문화대혁명의 동란기에 접어들면서 많은 음식점이 사라졌다. 식당의 대폭적인 감소로 음식문화 교류의 매개체가 사라졌다. 음식문화의 교류는 식당을 통해 이루어지는 것이기 때문이다. 그래서 이때부터 각 가족 중심으로 조선족 고유의 식단을 유지하게 되었다.

2. 1970년대의 조리기반과 음식

1970년대는 중국 시장경제와 음식의 상품화 개혁개방 시기이다. 식량과 부식물, 가정용 일상용품 배급을 주요 내용으로 식량 배급제가 시작되었지만 인구규정 지표에 따라 호적제와 연계해 주민에게 표를 공급하는 것으로 한 가정에서 충분한 식재료를 확보하기란 쉽지 않았다. 1970년대 콩기름 배급은 1인당 월평균 0.15kg이었고 4인 가족기준으로 한 달 콩기름 공급량은 0.6kg이었다.[34] 콩기름 0.6kg은 볶음요리를 먹기가 아주 힘든 상황이었다. 그래서 각 가정마다 이미 알려진 조리법, 제한된 식재료로 음식을 만들었다. 이런 어려운 시기에 음식의 발전은 큰 도전에 직면했다.

다양한 생활양식에서 부엌 문화를 통해 조선족 공동체 문화의 전통을 살펴보는 것은 가옥이 실용적으로 빠른 변화를 추구하는 상황에서도 음식은 보수적이어서 쉽게 바뀌지 않기 때문이다.[35] 즉 부엌은 가옥의 변화에 따라 구조와 기능이 바뀌지만 평소 식습관과 입맛이 잘 바뀌지 않아 음식 종류, 조리법 등에서 전통을 유지할 가능성이 크고 변화 속도가 느리다는 것이다. 어떤 사람들은 음식문화를 무엇을 먹고, 어떻게 조리하고, 어떻게 먹을지 세 가지로 요약한다. 따라서 어떤 부엌에서, 어떤 조리도구로, 어떻게 조리하는가는 문화의 단위가 되고 근간이 되는 조건이다.

33) 延邊朝鮮族自治州地方誌編纂委員會,『延邊朝鮮族自治州誌』, 北京 中華書局, 1996, 1290쪽.
34) 최민호, 앞의 논문, 85~86쪽.
35) 박선미,「농촌 마을의 커피 수용과 정착의 문화적 의미」,『민속연구』37, 안동대학교민속학연구소, 2018, 80쪽.

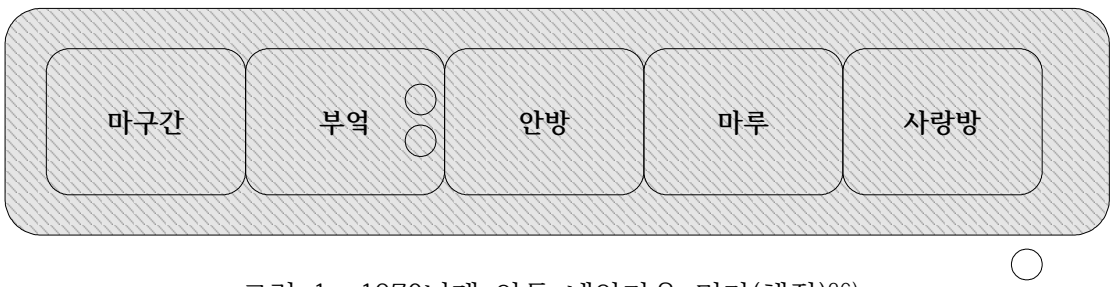
제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

추위를 견디기 위한 난방과 음식을 만들기 위한 조리방법은 깊은 연관성을 지닌다. 때문에 가옥의 구조와 부엌의 위치도 음식문화의 형성에 큰 영향력을 갖는다. 그래서 부엌의 위치, 그에 따른 조리도구의 배치 등을 관찰해 보는 것도 큰 의미가 있다.

1) 부엌 구조

사회의 발전에 따라 가옥의 구조도 변한다. 따라서 가옥 전체의 고찰과 더불어, 그 구조 안에 있는 부엌의 구조와 기능에 대한 논의는 매우 중요하다. 여기에서는 생활 속에 가옥에 대하여 어떠한 기능이 있는지, 또한 조선족이 다른 민족의 음식문화를 받아들임으로 해서 부엌 문화가 어떻게 변하였는지를 관찰하려 한다.

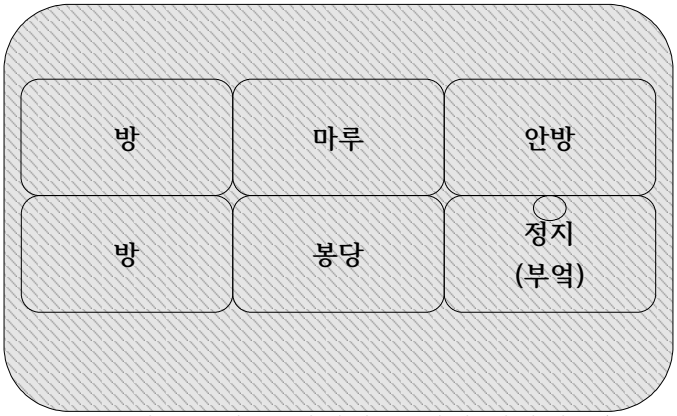
연구 대상 지역은 중국 길림(吉林)성 연변(延邊) 조선족자치주 투먼(圖們)시 석현(石峴)진 수남(水南)촌과 한국 경상북도 북안동의 안동 서미마을, 안동 내앞마을이며, 먼저 한국 경북 안동의 민가구조<그림 1>과 <그림 2>를 살펴보자 한다.



<그림 1> 1970년대 안동 내앞마을 민가(채집)[36]

36) 박선미,「의식주행생활의 전동」,『전통과 혁신의 마을 내앞』, 안동민속박물관, 2013, 409쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY



<그림 2> 안동 서미마을 민가(여칸집)[37]

한국전통 민가는 자연환경에 따라 홑집(채집)과 겹집(여칸집)으로 나뉜다. 기후가 따뜻한 지역은 보통 '一'자 모양의 홑집(채집)를 기본으로 하고 무더운 여름을 이겨내기 위해 마루가 발달했다. 반면 추운 지역은 '二'자 모양의 겹집(여칸집)을 기본으로 하고 마루보다 온돌이 더 발달했다. 즉 <그림 2>가 <그림 1>의 지역보다 지리적으로 평균기온이 낮은 곳에 있는 것이다.[38] 일반 민가는 방, 마루, 정지(부엌) 등으로 구성되며 마구간과 변소의 공간도 따로 마련된다. 겹집은 정지와 마구간 앞줄에 있고 방은 뒷줄에 두기 때문에 한국 전통 부엌은 취사와 난방을 분리할 수 없다. <그림 1>에서 부엌은 왼쪽에 있고, 가마솥을 안방 곁에 설치하여 취사와 난방을 병행하고 있으며, <그림 2>의 가마솥을 안방 아래쪽에 설치하여 취사와 난방을 병행하고 있다.

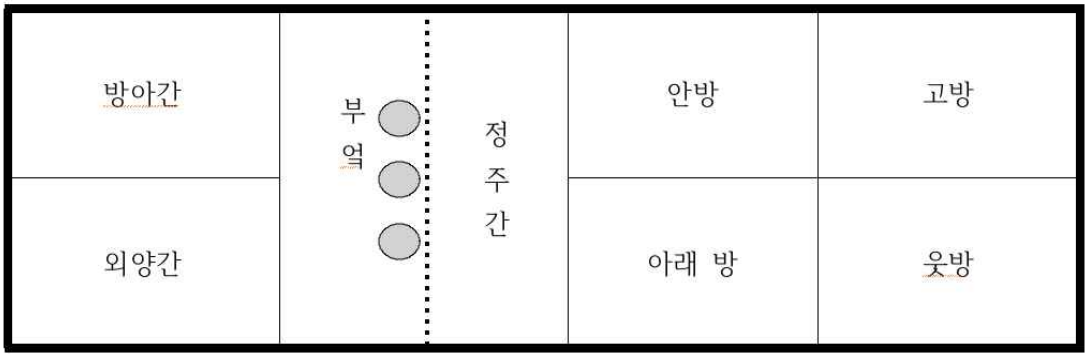
한국민가의 부엌은 일반적으로 여성의 취사 공간으로 안방 옆에 설치하며 난방도 병행할 수 있다. 난방시설이 발달하여 독립 분리되기 전까지는 부엌의 아궁이로 난방을 실현한다. 부엌에 2개, 또는 3개의 가마솥을 설치하고 불을 지피면 열기는 아궁이를 통해 방을 따뜻하게 해준다. 전통적인 사회생활에서는 공간을 구분하여 사용하며 요리하는 공간과 식사하는 공간이 다르기 때문에 식사할 때 함께 안방에서 한다. 그래서 요리하는 공간과 식사 하는 공간이 분리되어 있는 형태이다.

---

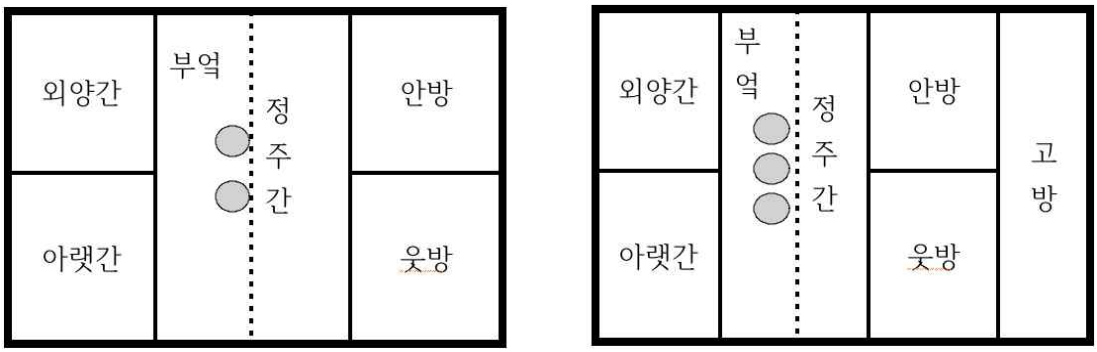
37) 이한승,「온돌과 보일러가 공존하는 산촌마을의 주생활」,『중대바우가 지켜주는 서미마을』, 민속원, 2008, 630쪽.

38) 안동 서미마을은 중대바위가 있는 만경산(482m)을 배산으로 현공산(502m)을 안산으로 삼는, 해발200m 가량의 높은 지대에 위치한 산촌마을이다. (박선미,「선골마을 사람들의 산나물 채취와 식용의 전승지식」, 안동대학교 민속학과 석사학위논문, 2008, 10쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY



<그림 3> 함경도식 겹집의 평면도[39]



<그림 4> 1970년대 중국 수남촌 조선족의 민가[40]

수남(水南)촌에 거주하는 중국 조선족들의 부엌 구조를 살펴보니 부엌과 식사 공간(정주간)이 따로 떨어져 있지 않았다. <그림 3>은 함경도식 겹집의 평면도,<그림 4>은 1970년대 중국 수남촌 조선족의 민가구조이다. 연변에서 생활하는 조선족은 대부분 함경도에서 왔다. 그래서 대부분의 민가 구조는 함경도식이다. 함경도식 가옥은 부엌과 방을 연결하는 공간에 경계가 없는 것이 특징이다. 이 공간은 정주간이라고 한다. 정주간은 부엌과 방 사이에 벽을 세우지 않고 부뚜막과 방바닥이 하나로 연결되어 있는 공간으로써 부엌과 방의 구분이 뚜렷하지 않다는 특징이 있다. 이곳은 부뚜막과 연접해 있기 때문에 겨울이 몹시 추운 관북 지방의 가옥에서 주로 나타나는 주거양식이다.[41] 취사와 난방 외에도 이 공간에서 세수와 빨래를 할

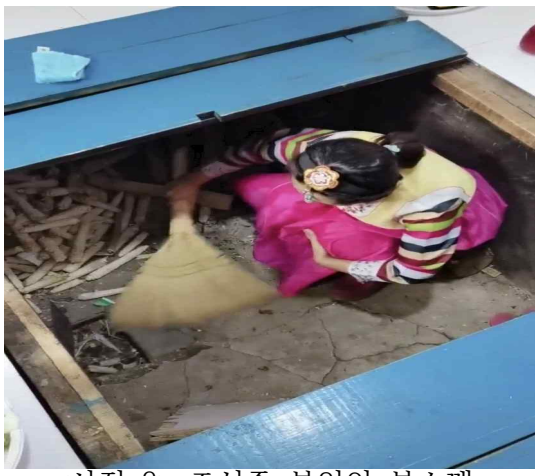
39) 안동대학교 대학원 민속학과 BK21 사업팀,「가옥과 주생활의 변화」,『중국 수남촌 조선족의 생활과 민속』, (김하늘, 2017), 210쪽.
40) 김하늘, 위의 논문, 218쪽.
41) 안동대학교 대학원 민속학과 BK21 사업팀,「부엌 공간의 특징과 변화양상」,『중국 수남촌 조선족의 생활과 민속』, (조윤수, 2017), 225쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

수 있는 매우 중요한 생활공간이다. 추운 겨울을 막기 위해 함경도에서 전입한 사람이 아니어도 너도나도 함경도식 가옥을 짓기 시작했다.[42] 대부분의 구조는 '二' 자형으로 정주간, 안방, 웃방, 고방 등이 두 줄로 배열되어 있다. 정지를 중심으로 한 쪽은 정주간, 안방, 웃방, 고방, 다른 쪽은 외양간이다.

조선족 민가 중 부엌은 정주간보다 약 1m~1.5m 낮은 곳에 '부스깨'라는 공간을 따로 설치한 것이 특징이다. 부스깨는 아궁이에 불을 지피는 공간 자체를 말한다. 취사 할 때는 이 공간에 1~2명이 내려갈 수 있으며 불을 지필 수 있다.

<사진 1> 불을 지피는 모습



<사진 2> 조선족 부엌의 부스깨

<사진 3> 취사를 끝낸 부스깨

<사진 4> 요리하는 모습

(출처: 延吉新聞網www.yanjinews.com)

42) 배영동, 「연변 조선족자치주 안동촌 주생활의 생태민속학적 접근－그들의 고향 경북과 다른 환경에 대한 적응과정－」, 『비교민속학』 41, 비교민속학회, 2010, 74~87쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

이 공간에 불을 지피고 땔감을 더하기 때문에 공간은 복잡해지고, 이 공간을 잘 활용하기 위해서 요리하지 않을 때는 그 위에 나무판자를 덮어서 정주간과 같은 높이가 되도록 평탄하게 유지한다. 이 공간에서 빨래를 할 수 있고 미관성도 더해져 땔감으로 인한 잿더미가 날아가는 것을 방지하는 데 효과적이다. 그래서 난방과 취사 이외의 다양한 용도로 활용할 수 있는 공간이 되었다.

집안의 난방은 부스깨를 통해서 이루어진다. 현재 생활에서 쓰지 않는 창고나 외양간이 없어지고, 정주간과 방 사이의 내벽이 없어지고 실내의 생활공간이 크게 향상된 것도 조선족 민가의 특징이다.

2) 조리도구

중국 연변 지역 조선족 농촌 지역에서는 오늘도 여전히 가마솥을 사용하고 있는 가정이 있다. 전기밥솥과 더욱 편리한 조리도구들이 등장하면서 가마솥의 취사 기능은 점차 약화되었는데, 가마솥의 사용은 겨울에는 추위를 막고 여름에는 집 안의 습기를 제거하는 것이 가장 중요한 용도이다.

1970년대에는 가마솥이 부엌에서 가장 중요한 조리도구였다. 모든 요리는 전부 가마솥을 통해 진행해야 한다. 또 가마솥을 통해 사람들이 먹을 음식을 준비하는 것 외에 집에서 기르는 동물, 돼지, 소의 먹이도 가마솥을 통해 만들어진다. 따라서 집을 개조하기 이전의 부엌에는 적어도 가마솥을 두 개 이상 설치해야 했다. 지금은 일반적으로 가마솥 두 개를 설치하지만, 원래는 크기가 다른 가마솥 세 개를 설치하였다. 순서는 출구에 가까울수록 크기가 큰 가마솥이며, 가장 큰 사이즈는 지름 약 60cm, 가장 작은 것은 약 30cm이다. 가마솥마다 크기가 다르기 때문에 가장 큰 솥은 가축을 위한 밥솥이다. 그래서 '돼지가마'라고 부르기도 한다. 둘째와 셋째 가마솥은 요리용이며, 둘째는 밥을 짓고, 제일 작은 것은 국물하고 세수용 뜨거운 물을 끓인다.

가마솥은 실내뿐만 아니라 실외에도 1, 2개의 한데 가마를 설치한다. 땅가마 또는 밖가마라고도 부른다. 주요 용도는 더운 여름철 실내에서 요리하지 않고 한데 가마를 사용할 수 있다. 실내의 가마솥은 여름철에 일반적으로 일주일에 한 번 사용하는데 주로 집 안의 습기를 제거하는 데 쓰인다. 또 잔치가 열릴 때는 손님들을 많이 접대하기 때문에 한꺼번에 많은 양의 고기를 조리해야 하므로 실외의 한데

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

가마를 이용하기도 한다. 더운 여름철 실내 가마솥을 이용함으로서 방 안에 열기가 가득 차는 것을 피하기 위해서 이다. 그래서 당시 가마솥의 사용 상황은 다음과 같다.

	수령	사용기간	용도
실내가마	3 개	더운 여름(제외)	대: 가축 먹을 죽 끓이기(출입문 가까운 것에 위치) 중: 밥 짓기(큰 가마과 작은 가마 사이에 위치) 소: 국 끓이기, 물 데우기(가장 안쪽에 위치)
한데 가마	1~2 개	여름에 큰 잔치를 치를 때	닭, 돼지, 등 한꺼번에 많은 양의 육류 조리하기(앞마당에 위치)

<표 2> 1970년대 가마솥 사용 양상

가마솥 한 가마는 한 번에 한 가지 요리만 만들 수 있기 때문에 한 가지 요리를 다 만들어 내야 다음 요리를 할 수 있다. 가장 큰 가마솥은 집에서 기르는 동물에게 사용되기 때문에 취사할 때는 사용하지 않았고, 당시만 해도 가마솥이 있었다고 해도 기본 식탁에 올리는 음식은 밥과 국, 반찬이다. 1970년대 경제상황이 좋지 않아 식량과 기름이 충분치 않고 음식을 조리하는 데 제약이 많았기 때문이다. 쌀이 부족해 감자와 옥수수를 섞어 먹는 것도 일상이 됐다. 풍부한 식재료를 구하기 어렵고 기름도 부족해 일상적인 식사 중 밥과 된장국은 자주 볼 수 있는 음식이다. 식물성 기름은 일정 정도 얻을 수 있는 것이어서 간혹 볶음요리를 만들기도 하는데, 가지볶음, 오이볶음, 감자볶음, 고사리볶음, 양파볶음채 등 기본적으로 구하기

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

쉬운 재료를 활용했다. 풍부한 식재료를 구하기 어려울 뿐 아니라 가마솥을 이용해 조리할 때 불길을 잡는 것도 쉽지 않다. 땔감을 첨가하거나 줄임으로써 불을 적당히 유지하는데, 한 가지 요리를 해도 시간과 노력이 오래 걸린다.

3) 조리법

1970년대 식단을 살펴본다. 쌀밥, 잡곡밥(보리쌀, 좁쌀), 고추무침, 정구지, 콩가루 무침, 찐 호박잎, 된장찜, 시래깃국, 나물무침, 무생채, 생선찜, 생선구이 등이다. 가마솥에 밥을 지을 때 보리쌀을 넣고 한편에는 쌀과 좁쌀을 조금씩 넣어 짓고 밥을 풀 때 쌀밥은 어른 중심으로 푸고 나머지 식구들은 보리쌀과 좁쌀을 섞어 먹었다.[43] 이 시기의 조리는 모두 가마솥을 통해 이루어지는데, 부식은 일반적으로 무치고 찌고 굽는 방법이 일반적이다. 찜은 전부 가마솥을 사용하며, 생선 조리법은 찌거나 가끔 굽는 것이다.

가마솥은 하나에 한 가지 음식만 조리할 수 있다. 그래서 한 가지 요리를 만들고 그것을 그릇에 퍼서 담아 낸 후 새로운 음식을 만들었다. 가마솥으로 식사를 준비하는 순서는 이렇다. 가마솥이 3개 있는 경우는 가장 큰 것이 가축을 위한 사용하기 때문에 일상 조리할 때 사용하지 않는다. 먼저 아궁이에 불을 지피고 남은 가마솥에 밥을 짓는다. 그리고 지은 밥을 퍼서 국, 탕, 찌개 중 하나를 조리한다. 마지막으로 작은 가마솥에 반찬을 한다.

1970년대에는 경제사정이 좋지 않아 기름을 충분히 먹을 수 없기 때문에 조리하기가 어려웠다. 필요에 따라 반찬 하나를 만들지만 당시 음식 재료는 반찬을 다양하게 만들 수 있을 정도로 넉넉하지 않았다. 가마솥이 3개가 있어도 기본 밥상은 밥과 국, 반찬뿐이다.

4) 음식

조선족이 중국 동북으로 넘어온 이후 지역 환경의 영향으로 독특한 식습관을 형성하게 되었다. 조선족들은 벼 외에도 다른 작물과 옥수수, 조 등을 재배하고 있었다. 연변조선족자치주가 위치한 곳이 백두산구였기 때문에 나물을 채취해서 먹는

43) 박선미, 「저전리 식생활 양상과 변화」, 『심씨 할매와 삼베, 농요의 마을 저전』, 안동대학교 민속학연구소편, 2018, 281~285쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

경우도 있었다. 조선족은 내륙에 오래 거주하다보니 자연히 한반도와 오랜 시간 분리되어 있었다. 조선족은 다른 민족과 문화를 융합해 자신만의 특색을 드러낸다. 그래서 조선족 음식들은 역사적 시기에 따라 자기 변모를 꾀하여 왔다. 조선족 음식문화는 기존의 문화 위에서 새로운 문화를 형성하여 중국 한족의 문화와 상생을 도모한다. 조선족 음식에서 밥·된장·국·김치는 이제 음식 구조에서 중요한 구성요소이다. 이어 중국 전입 이후 식재료의 변화로 고유한 음식에 어떤 변화와 영향을 미쳤는지 살펴본다.

(1) 김치

한국인과 중국 조선족이 김치 만드는 방법은 거의 비슷하다. 식재료 선택의 차이가 존재한다. 연변 조선족은 대부분 함경도 출신이다. 양념 재료는 소금, 마늘, 고춧가루, 생강, 무, 부추, 향채씨,[44] 사과배[45] 등을 사용한다. 이 것들 중 소금, 마늘, 고춧가루, 생강, 무는 기초적인 재료이다. 향채씨하고 사과배를 사용하는 것은 가정마다 다르다.

연변 조선족 사람들은 김치를 만들 때 젓갈을 사용하지 않았다. 간혹 동태 살을 으깨거나 발라서 양념에 사용하는 경우가 있었으나 매우 드물었다.[46] 일부 가정에서는 육개장을 만들 때 육개장 국물을 양념으로 사용하기도 한다. 김치를 만들 때 젓갈을 사용하지 않기 때문에 연변의 배추김치 맛은 상대적으로 담백하다. 소금과 고춧가루도 소량 첨가되기 때문에 김치는 희고 싱거운 것이 특징이다. 김치가 담백한 이유는 상대적으로 추운 지역에 살면서 김치가 짜지 않아도 되기 때문인 것으로 알려졌다. 또한 젓갈을 넣지 않고도 아삭아삭한 식감을 오랫동안 유지할 수 있다. 가장 중요한 것은 중국 건국이후 연변지역에서 확보할 수 있었던 해산물은 조선에서 건너온 명태와 갈치가 거의 전부였기 때문이다.[47]

함경도에서 온 조선족들은 김치를 만들 때 향채씨 넣는 것을 좋아했다. 먼저 향

---

44) 연변지역에서 고수는 향채라고 한다. 향채씨는 타원 형의 작은 알갱이 모양을 하고 있으며 조금 매운 맛이 난다.

45) 길림(吉林)성 연변(延邊)조선족자치주 출신의 백배(白梨) 종류인 사과배는 모양이 둥글고 표면이 붉은 점이 있고 모양이 사과랑 비슷해서 사과배라고 불린다.

46) 최민호(崔敏浩), 「고집과 포용: 중국조선족 음식문화의 변천과 특징」, 『한국학연구』 31, 인하대학교 한국학연구소, 2013, 87쪽.

47) 최민호, 위의 논문, 88쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

채씨를 넣고 약한 불에 볶아주고 다시 갈아 가루로 만들고, 다른 양념과 함께 섞는다. 여기서 주의할 점은 많은 양을 넣지 않아도 된다는 것이다. 향채씨를 사용하지 않는 가정에서는 참깨나 들깨 가루를 대신 사용한다. 일부 가정에서는 연변 특산품인 사과배나 사과를 재료로 김치를 만들기도 한다. 그런데 너무 많이 넣으면 김치가 검게 변하기 쉬우므로 다른 양념에 비해 과일의 양을 적당히 사용해야 한다. 하지만 다른 지역에 사는 조선족들은 김치를 만들 때 과일을 거의 사용하지 않는다.

연변 지역은 겨울철 평균기온이 영하 13도로 춥기 때문에 김치를 움에 보관한다. 겨울이 다가오기 전에 가옥 앞에 약 2m 깊이의 구덩이를 파서 정사각형으로 만든다. 큰 나무를 대들보로 받치는 역할을 하고, 수수깡으로 지붕을 올린 뒤 흙을 덮고 작은 문을 남긴다. 그 안에는 김치 독이 있고 무, 감자, 배추, 파 등의 재료가 들어있다. 이런 움은 매년 새로 제작한다. 여름에는 못 쓰고 3월부터는 기온이 올라 김치가 쉽게 상하기 때문이다.

경상도 출신 조선족들은 원래 김치를 만들 때 젓갈을 많이 넣지만, 중국으로 이주한 뒤에는 내륙에서 해산물을 구하기 어려워 민물고기를 사용했다. 그래서 가을에는 붕어나 다른 작은 물고기 등을 강가에서 잡아 으깨서 다른 양념과 함께 김치를 만든다.[48] 경상도는 원래 연변지방에 비해 기온이 높은 지역이다. 김치 맛이 짜고 맵다. 소금과 고춧가루를 많이 넣는 편이다.

평안도 출신 조선족들은 젓갈을 조기로 만들어 김치를 만든다. 비교적 쉽게 구할 수 있는 중국산 조기는 갈아서 젓갈로 만든 뒤 마늘, 생강, 고춧가루와 함께 양념으로 사용한다. 드물게 김치를 담글 때 청국장을 날것으로 넣는 경우도 있다.

48) 최민호, 앞의 논문, 89쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

(2) 1970년대의 연변냉면

	1970년대의 연변냉면
면발	1:평양냉면(메밀중심) 2:함흥냉면(감자 전분 중심) 1+2 (메밀 함량증가)
육수	A: 동치미국물/ 김치국물 B: 간장과 식초 1:평양냉면 소고기+꿩고기+A+B 돼지고기+소고기+A+B 소고기+돼지고기+꿩고기+A+B 2:함흥냉면 A를 소량 사용 동치미나 김치국물 군내나 시큼한 맛(간장, 식초 사용 혹은 냉장 보관 냄새억제) 간장과 식초 발효과정의 단계로 변화
다대기	고춧가루/김치국물
고명	배추김치, 무, 꿩완자→ 오이, 편육, 계란, 계절과일
식기 및 밑반찬	사기그릇, 놋그릇→스테인레스 그릇

<표 3> 이주초기~1970년대 연변냉면

연변냉면은 '연길복무대루 냉면'에서 처음 판매되기 시작했고, 이후 '열군속 식당'[49]에서 판매가 되었으며, 이름은 '복무대루 냉면'이었다. 메밀가루, 밀가루, 도토리가루를 '열군속 냉면'에 사용했다. 하지만 그 후 이것은 '진달래냉면'으로 바뀌었고, 바로 이때를 연변냉면의 시작이라고 생각한다. 열군속 식당에서 많은 조선족들

49) 국가유공자(해방전쟁에서 전사한 가족들)에게 중국정부가 특혜(허가, 세금혜택 등)를 주어 식당을 차리게 되었다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

이 저마다 냉면에 대한 기억을 갖고 있었는데, 냉면이 만들어지고 복원되는 과정에서 새로운 냉면이 개발됐다. 이 과정에서 함흥냉면의 영향이 가장 크게 작용했다.

옛날에 연변조선족 중에는 함경도 출신이 대부분이었지만 대표 냉면으로 먼저 떠오른 것은 평양냉면이었다. 평양냉면의 영향을 받아 연변냉면을 만들어 지기도 했다. 중국은 대약진 시기에 감자를 많이 생산했고, 이 감자는 전분 함량이 높은 함흥냉면에 많이 사용됐다. 하지만 전분과 메밀가루를 가공하는 기술이 발전하면서 냉면의 색깔이 투명해져 흰색으로 변했고, 값싼 밀가루로 만든 냉면재료가 냉면의 맛과 품질에 악영향을 미쳐 조선족들의 비즈니스에 직접적인 악영향을 끼친다는 소비자 의견이 있었다. 이를 피하기 위해 메밀 특유의 색을 되살리기 위해 식용색소, 밤가루, 도토리가루 등을 첨가했다. 냉면이 반복되는 과정에서 도토리가루, 메밀가루, 감자전분, 밀가루 등을 섞어 면을 만드는 연변냉면은 메밀을 중시하는 평양냉면의 영향이라고 할 수 있다. 함흥냉면은 가자미회를 얹은 비빔국수 형태였는데 회를 구하기 힘들어 꿩육수를 곁들이는 평양냉면 형태로 바뀌게 되었다.

중국조선족은 이주 초기, 평안도가 가까운 요녕성(遼寧省)에서는 평양냉면의 민속지식을, 함경도와 가까운 길림성(吉林省)에서는 함흥냉면의 민속지식을 적극적으로 활용하면서 냉면을 만들게 되었다. 그러나 지역적인 교류가 활발해지고 생업을 위한 협력과 소통 속에서 자연스럽게 평양냉면과 함흥냉면이 접목되어 연변냉면이 탄생되었다.[50]

연변냉면의 형성 및 정착 시기는 이주 시기부터 1970년대까지로 개혁개방 이전까지 오랜 기간 불안정한 정치상황과 경제난에 시달렸다. 발표된 중국의 소수민족 우대정책으로 연변냉면은 일부의 생계유지와 자급자족을 위한 생활문화로 자리 잡았다. 그래서 조선족들이 머리를 맞대고 각자의 의견을 취합하여 냉면에 대한 기억을 되살렸다. 이 시기는 연변냉면의 발명시기라고 할 수 있다.

19세기 후반~1970년대까지 오랜 기간 동안 중국조선족들이 중국 사회에 동화되지 않고 민족정체성을 유지할 수 있었던 것은, 첫째 소수 민족의 문화와 전통을 보존하고 자치를 허용한 소수민족정책, 둘째 이주의 자유를 허용하지 않는 호구제도로 집단주거 지역형성, 셋째 일제 강점기 이주한 1, 2세대들의 강인한 자립정신과

50) 성치원,「한국 소재 연변냉면으로 본 음식 문화의 변용과 적용」,『한국민속학』61, 한국민속학회, 2015, 150쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

항일 독립운동 과정에서 형성된 정체성이 중요한 원인이라고 본다.[51] 이러한 민족 정체성은 조선족들로 하여금 중국의 정치적 대변혁을 겪으면서도 강한 단결력을 형성하게 되었다. 조선족들의 이런 단결력은 중국과 다른 민족 간의 교류 협력 관계에 큰 역할을 했다.

3. 1980년대의 조리기반과 음식

80년대에 들어 중국은 개혁개방 정책을 시행했고, 이후 연변에 각종 식당이 생겨나기 시작함으로써 외식업은 광명을 되찾았다. 1970년대 86개에 달했던 식당 수가 1988년 2,662개에 이른 것과 비교하면 식당의 발전에 활기를 띠기 시작 했으며, 이들 식당에는 냉면, 개장국, 떡, 불고기, 매운탕, 신선로 등 다양한 메뉴가 있었다.[52] 이때부터 식생활의 발전은 가족 중심이 아니라 식당을 통해 이루어졌다. 식당을 매개로 개인 간, 지역 간, 나아가 다른 민족 간에도 음식문화 교류가 시작되었고 조선족들의 삶 속에도 조용한 변화가 일기 시작했다.

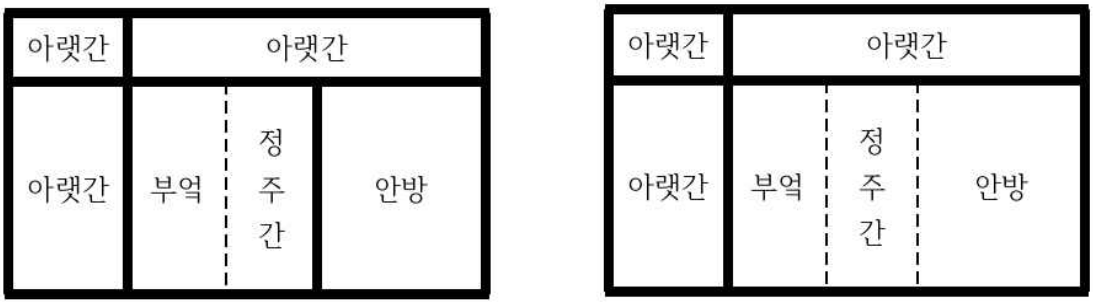
중국 농촌 지역의 경제 사정이 좋지 않아 젊은이들은 대부분 일자리를 찾아 도시로 떠났다. 그리고 아이들에게 더 나은 교육여건을 제공하기 위해 농촌을 떠나 도시 생활을 택하는 가정도 많이 생겨났다. 더 나은 생활환경을 추구하기 위해 점점 많은 사람들이 농촌을 떠나 도시로 향했으며, 더불어 중국의 '산아제한 정책'으로 인해 농촌의 인구는 더욱 감소하게 됐다.[53] 가족이 줄어듦으로서 조선족들은 가옥을 개조하기 시작했고, 가옥의 구조 형태 변화는 조리도구에도 변화가 수반되었다.

---

51) 성치원, 앞의 논문, 152쪽.
52) 延邊朝鮮族自治州地方誌編纂委員會, 앞의 책, 1291쪽.
53) 최민호,「중국 사회변동이 조선족 주거문화에 미치는 영향ㅡ연변지역 조선족 전통 가옥을 중심으로ㅡ」,『역사민속학』52, 한국역사민속학회, 2017, 299~300쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

1) 부엌 구조



<그림 5> 조선족 가옥 구조개조 전후[54]

난방 효과를 강화하기 위해 가옥 내 방 사이의 벽을 허물었다. 정주간과 방 사이의 벽은 허물고 어떤 가정에서는 미닫이문을 사용한다. 하지만 방 전체의 공간은 일체형으로 바뀌었고, 가옥 안의 공간만 달라져 있어 문을 설치하는 일이 드물었다. 가옥 안의 부엌도 개방형으로 바뀌었다. 식구가 점점 줄어들기 때문에 방 안에서 식사하는 습관은 정주간에서 가족끼리 함께 식사하는 것으로 바뀌게 됐다. 동물을 키우는 가정이 점점 줄어들어 가옥 구조에서도 외양간이 필요 없게 되어 가옥 구조는 아랫간, 부엌, 정주간, 안방으로 단출하게 구성되었다.

2) 조리도구

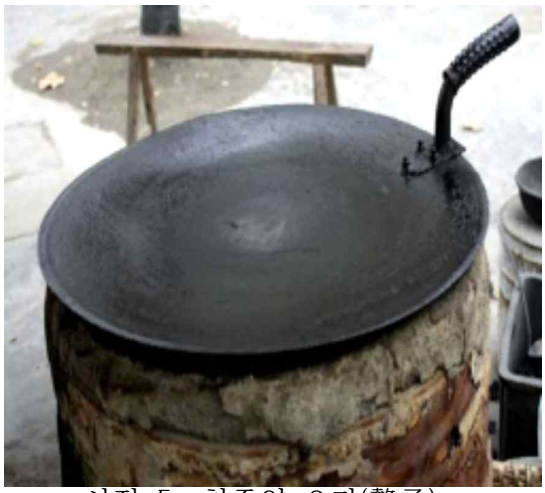
1980년대에는 새로운 조리도구가 집집마다 보급되어 사용되기 시작했던 시기로서 이 때가 조리도구의 변화가 가장 큰 시기라고 할 수 있다. 이 시기에 전기밥솥이 사람들의 생활에 들어오기 시작했지만, 밥을 지을 때 전기밥솥이 편리함 보다 당시 전기 사용 비용을 고려해 사용하지 않는 가정이 많았다. 전기밥솥은 가마솥의 위상을 바꾸지는 못하였지만, 새로운 조리도구로 전병가마의 도입은 큰 변화를 가져왔다.

전병가마는 산둥 지방의 한족들이 전을 만드는 오자(鏊子)와 비슷하다고 해서 전병가마라고 불린다. 또한 편가마라고도 한다. 중국 명·청 시대에 쓰기 시작했던 것이 민국에 이르러 산둥(山東) 사람들이 관동(關東)지역을 돌아 다니게 되면서 산둥(山東)에서 전을 만드는 오자(鏊子)가 동북 삼성 전체에 전해졌다. 그러나 조선족들

54) 김하늘, 앞의 논문, 218쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

이 사용하는 전병가마는 한족의 오자(鏊子)와는 조금 다르다. <사진 5>는 한족의 오자(鏊子)로 밀가루, 옥수수 가루나 좁쌀가루를 물에 충분히 불려 반죽한 뒤 오자(鏊子)위에 펼쳐 동그랗게 팬케이크를 만든다. <사진 6>은 조선족 전병가마이다. 모양은 가운데가 평평하지만 가장자리가 좀 높다. 가장자리가 높은 이유는 전병가마를 사용할 때 그 위에 여러 개의 작은 그릇을 동시에 놓아 그 그릇들이 떨어지지 않도록 하기 때문이다.



<사진 5> 한족의 오자(鏊子)

<사진 6> 조선족 전병가마

(출처: 바이두 백과사진https://gimg2.baidu.com)

<사진 7> 전병가마에서 한 밥을 푸는 모습

<사진 8> 전병가마에서 조리하는 모습

전병가마는 모양과 용도가 다르다. 전병가마 위에 작은 그릇을 올려 다양한 용도로 한 번에 사용할 수 있다. 예를 들어 전병가마 위에 주전자를 올리면 바로 물을

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

끓일 수 있고 뚝배기를 올려 국을 끓이고 밥도 지을 수도 있다.

전통가마는 요리할 때 한 번에 한 가지만 만들 수 있고, 한 가지만 만들어 담아야 다른 요리를 만들 수 있어서 번거롭고 시간도 오래 걸린다. 전통가마는 요리를 할 때 수증기가 생기고, 방 안에 습기가 차면 곰팡이가 생기는데, 이때 전병가마를 함께 가열해 열기를 상승시켜 집 안의 습기를 고르는 역할을 한다[55]. 습기 많은 더운 여름철에는 일주일에 1~2회 정도 집 안의 습기를 제거해야 한다. 추운 겨울에 하루 2~3회 취사하고 난방을 사용한다.[56] 조선족 전병가마와 한족의 오자(鏊子) 모양은 비슷하지만 용도는 크게 다르다는 것을 알 수 있다.

이러한 장점을 갖춘 전병가마는 1980년대 초반, 1~2년 사이에 조선족들에게 인기를 끌면서 전통가마를 주로 조리도구로 삼던 시대를 바꿔놓았다. 전통가마가 있던 자리에 집집마다 잇달아 전병가마를 설치했다.[57] 원래 전통가마 세개를 설치하던 가구는 그 중 하나를 전병가마로 교체하고, 또 다른 가구는 전통가마와 전병가마를 하나씩 설치했다.

55) 조윤수, 「부엌공간의 특징과 변화양상-1990년대 개축한 가옥의 가마솥과 '부스깨'를 중심으로」, 『중국 수남촌 조선족의 생활과 민속』, (문예원, 2017), 237쪽.
56) 조윤수, 위의 논문, 229~230쪽.
57) 안동대학교 대학원 민속학과 BK21 사업팀, 앞의 책, 271쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

<사진 9> 조선족 전통가마와 전병가마 설치 양식

<사진 10> 조선족 전통가마와 전병가마 설치 양식

전병가마의 도입으로 조선족들은 요리의 효율성과 시간을 크게 줄일 수 있게 됐다. 한 번에 탕과 물을 끓이는 것이 가능해졌다. 전병가마를 이용해서 한꺼번에 두 개의 요리를 만들 수 있다. 식재료에는 큰 변화가 없고 전병가마는 고정되어 있어 위에 다른 냄비를 올려놓을 수는 있지만 한족식 볶음요리처럼 만들 수는 없고 간단한 소량의 요리를 완성할 수 있다. 예를 들면 계란 프라이는 전병가마를 통해서 이루어졌다. 하지만 시간이 흐르면서 전병가마는 음식 조리 과정에서 1순위에서 밀려나게 되었고, 조리기능보다는 전통가마솥과 전병가마는 방 안의 습기를 제거하

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

고 겨울철 방을 따뜻하게 하는 역할에서 더 실용적이었다.

1980년대 후반부터 새로운 조리도구 전기 볶음 냄비가 등장했고 밥솥과 전기 볶음 냄비가 보편화되었다. 이전 가마솥은 밥과 요리를 구분하지 않고 한 솥에서 모두 조리를 하였지만 이후에는 전기밥솥으로 밥을 짓고 전기 볶음 냄비로 반찬을 조리 하는 등, 조리내용에 따라 조리도구를 구분하게 됐다. 전기밥솥에 밥을 짓는 것이 습관이 되었기 때문에 전통가마로 밥을 짓는 빈도가 줄어들면서 누룽지도 점점 줄어들고 누룽지를 먹으려면 따로 만들어야 했다. 여름에 조리를 위해 불을 피우면 방이 더워지는 경우가 많았지만 지금은 무더운 여름 일지라도 간편한 조리도구들이 있어서 일상에 많은 편리함을 준다.

3) 조리법

전병가마를 사용하면서 전병가마에 작은 팬 여러 개를 한꺼번에 넣어 조리할 수 있게 됐고, 전병가마에 국을 끓이면서 밥도 지을 수 있게 됐다. 전통 가마솥을 사용할 때는 한 가지 요리를 다 끝내고 덜어내야 다음 요리를 만들 수 있었지만 전병가마가 생긴 후 조리 시간을 크게 줄이고, 전통 가마솥을 이용한 볶음도 전병가마 도입 이후 더욱 다양하게 활용되어 조리법에 있어 가장 큰 변화가 수반되었다.

구분	한국인	조선족	한족
조리도구	가마솥	가마솥, 전병가마	가마솥, 오자(鏊子)
음식조리법	끓이기, 삶기, 찌기, 무치기, 데치기, 굽기 등	끓이기, 삶기, 찌기, 데치기 무치기, 볶기, 등	볶기, 지지기, 굽기, 찌기 등

<표 4> 한국, 조선족, 한족의 조리도구와 조리법 비교

<표 4>를 통해서 세 민족의 조리도구와 조리법을 비교해 보면 한국인은 가마솥

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

을 사용하는데, 조선족 조리도구는 전통 가마솥과 전병가마가 있다. 한족 조리도구는 가마솥과 오자(鏊子) 등을 갖추고 있다. 조리도구에 따라 조리법에 차이가 있음을 알 수 있다. 한국인의 조리법은 가마솥을 통해 끓이고, 삶고, 찌는 등의 요리를 주로 했다. 조선족도 여전히 전통 가마솥을 사용하고 음식을 끓이거나 삶거나 찌는 등의 음식을 만들었다. 조선족들이 한족의 요리도구를 수용해서 전병가마를 들여오면서 부식에 볶음요리가 늘었다. 전병가마를 큰 불판 삼아 그 위에 여러 개의 팬을 놓고, 끓이고 삶고 찌는 등 한 번에 요리할 수 있다. 한족은 한국인이나 조선족 보다 볶거나 지지는 요리를 더 좋아한다. 볶음 위주의 경우가 많고, 국물을 끓이는 음식이 있는 경우는 드물다. 오자(鏊子)는 산동 한족들이 전병(煎餠)[58]을 만드는 도구이다.

한편으로는 조리도구의 도입과 조리법, 음식종류의 다양성은 '상호의존적 관계'[59]에 있다고 볼 수도 있다. 음식의 다양성을 추구하기 위해 한족의 전병가마를 들여왔다. 하지만 앞에서 전병가마의 기능에 대해 살펴보았을 때 조리법과 음식 종류의 다양성을 추구하는 것 외에도 전통 가마솥을 사용하면 취사할 때 수증기가 생기지만 전병가마는 집안의 수증기를 가라앉게 해 습기로 인한 실내 곰팡이를 막는다. 그리고 취사 시간을 크게 줄일 수 있다. 그러나 전병가마가 도입된 시점이 1980년대라는 중국의 경제 상황이 좋지 않고 식재료의 보급이 원활하게 되지 않았다는 통계도 있다. 그래서 음식의 다양성을 위해 가옥을 개조하고 전병가마를 도입했다는 시각은 부정확하다. 하지만 조리도구의 변화가 조리법에 직접적인 영향을 미쳐 조리법의 다양성이 음식의 다양성을 부추겼다.

지금까지 조선족들의 음식 조리법은 민족 전통이 그대로 유지되고 있지만 한족의 조리법도 받아들여져 대다수 중국 조선족 가정에서 조리법이 혼용되는 경우가 있다. 한국 전통음식은 볶음요리의 종류가 많지 않다. 반면 한족은 볶음요리가 주를

58) 전통적으로 전병은 밀을 물에 충분히 불린 후 갈아서 번철 위에 둥글게 구운 것으로, 예전에는 잡곡으로 만들었으나 지금은 고운 밀가루와 물로 반죽하여 만든다. 전병은 수분이 적고 건조하며 형태는 소가죽과 비슷하여 얇고 쉽게 접을 수 있어 쫄깃쫄깃한 식감을 자랑한다. 전병은 원료로 보면 밀전, 옥수수전병, 쌀전병, 콩전병, 수수전병, 고구마전병 등이 있다.

59) 배영동은 '한식에는 한국의 기후와 농업생산성의 상호관계적 논리와 계절 적용지식이 반영되어 있으며, 한식의 구성과 재료는 상호보완적, 상호의존적 관계에 있다'고 설명한 바 있다. (배영동,「한식(韓食)에 담긴 전승문화적 논리와 지식 그리고 가치」,『민속연구』33, 안동대 민속학연구소, 2016.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

이뤘고, 조선족은 주로 전병가마 도입 전후로 조리법이 달라져 볶음요리의 종류가 많아졌다. 중국 문화권에서 중국 문화와 상호 교류하고 융합한 것을 볼 수 있다.

4) 음식

1980년대 연변냉면의 발전 과정이다.

	1980년대~1990년대 초 연변냉면의 발전 과정
면발	1:평양냉면(메밀중심) 2:함흥냉면(감자 전분 중심) 1+2 평양냉면 중심 메밀함량증가 구수하고, 부드럽다.
육수	평양식육수+닭고기+한약재+향신료
다대기	전용 냉면 다대기 개발
고명	꿩완자, 닭고기완자, 오이, 양배추, 편육, 계란, 계절과일, 깨
식기 및 밑반찬	스테인레스 그릇, 유리 그릇과 국자

<표 5> 1980년대 연변냉면 발전

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

연변냉면의 육수는 평양냉면의 육수를 바탕으로 개발되었다. 육수의 개발은 1970년대 후반에 시작하여 1980년대에 이르러 면발과 육수가 동시에 개발되었다. 이 시기 중국 사회는 자립적인 경제체제에 있었고 냉면의 발전은 개인과 요리사, 식당에 의해 이루어졌다.

연변 지역의 요리사들은 향신료와 한약재를 사용하기 시작했다. 그 것은 평양냉면 육수에 들어가는 돼지고기의 비린내 제거와 맛을 좋게 하기 위한 것으로 양파, 사과, 배와 더불어 계피, 향초, 팔각, 정향(매콤한 맛) 등의 향신료와, 감초(단맛), 구기자(신맛) 등의 약재들을 사용했다. 연변냉면은 이런 재료를 사용해 새콤달콤한 맛을 내는 것이 비결로 작용하면서 냉면의 표준화를 촉진했다. 1980년대 중국이 자립경제시대로 접어들면서 냉면 식당들은 한족 요리뿐 아니라 다른 민족의 음식과도 경쟁하게 되었는데, 이로 인한 음식 소비력의 향상으로 식문화가 달라지는 것에 대비해 냉면의 질을 높여 현지화 하는 것은 매우 중요한 일이었다. 이러한 위기는 소고기와 닭고기로 육수를 만들고 향신료와 약재를 함께 사용하게 하는 계기를 만들었다. 이러한 현상은 1978년 '안후이성 펑양현 샤오강촌(安徽省 小崗村)의 18호' 농민들이 농가세대별 생산책임제 도입으로 개인 경영체제의 농촌개혁이 일어나게 하였고, 사유재산 소유가 경쟁력과 품질향상, 대량생산에 의한 농가 소득을 증가시켰음은 물론, 농업생산력 증가로 축산업이 발달하게 된다.[60] 중국 내 축산업의 발전은 당시 소고기와 닭고기의 가격을 돼지고기보다 싸게 하였고, 때문에 소고기와 닭고기를 사용해 육수의 향이 잘 날 수 있게 할 수 있었다. 면발과 육수의 현지화, 상품화되는 추세를 보여준다.

연변냉면의 다대기[61]는 매운맛과 다른 입맛에 맞출 수 있는 조미료의 역할을 한다. 예전에는 동치미나 김치를 많이 만들어 그 국물을 사용했지만 오랫동안 저장하는 기술이 부족해서 군내, 잡내를 비롯한 시큼한 맛이 많이 났다. 이럴 때 다대기를 넣으면 독특한 풍미의 맛을 낼 수 있다. 식초나 겨자를 냉면에 넣는 것도 이러한 대안 중 하나였다. 또한 다대기에 들어가는 고춧가루의 매운맛은 식품 영양학적

60) 한국농촌경제연구원, http://www.krei.re.kr/ak_library/uploads/bbs/081001/briefing10. PDF, 2021년 10월 12일에 참고.

61) 위키백과사전, "함흥냉면에 고춧가루양념이 애용되어 '다대기'라는 말이 이곳에서 나왔을 정도이다.", http://ko.wikipedia.org/wiki/%EB%8B%A4%EB%8C%80%EA%B8%B0, 2021년 10월 12일에 참고.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

으로 짠맛의 수용을 억제하는 기능이 있다고 한다.[62]

이후 냉면 육수 맛이 강해지고 냉면의 맛을 배가시키기 위해 냉면 전용 다대기를 개발했다. 양파, 사과, 생강은 썰어 기계를 이용해 잘게 부수고, 고춧가루, 소고기 다시다, 소금, 다진 파, 물엿, 깨를 넣고 잘 섞어 냉장 발효시킨다. 조금 맵고 새콤달콤한 맛이 있는데 연변(延邊)의 냉면 식당에서는 테이블 위에 고추기름과 같이 두고 매운맛을 좋아하는 손님은 취향에 맞게 첨가한다. 그러나 한족들은 매운 다대기 보다 고추기름을 좋아하기 때문에 냉면에 고추기름을 넣는 것을 선호한다.

양배추는 연변냉면의 고명으로 자주 오르는데, 다른 채소에 비해 추위에 강하고, 보관이 용이하며, 대량생산이 가능하고, 가격이 저렴해 냉면에 제격이다. 만드는 방법이 간단하고 만드는 시간과 비용면에서 경제적이다. 여기에 쫄깃한 식감의 함흥냉면과 부드러운 식감의 평양냉면에 바삭한 양배추를 곁들여 조화를 이룬 연변 조선족의 냉면 속에서 현지에 어울리는 고명으로 발전한 흔적을 느낄 수 있다.

이러한 음식의 조합은 한국, 중국, 일본에서 공통으로 나타나는 현상이다. 면요리와 함께 나오는 밑반찬을 보면 한국에는 김치나 깍두기, 중국에는 '짜차이(搾菜)'와 땅콩, 일본에는 '다꾸왕(たくわん)' 등을 제공하며 씹는 맛을 느끼게 하면서 식욕을 북돋우게 하는 문화[63] 즉, 이러한 음식의 조합은 소화를 촉진하고 식욕을 향상시키는 작용을 한다.

육수를 만드는 과정에서 사용하던 간장과 식초는 점차 발효된 것으로 대체되었다. 평양냉면의 육수 제조법을 재현하기 위해 다양한 방식으로 재료를 찾아내고, 또한 연변지역의 특유한 재료들을 조합하여 끊임없이 개량을 시도하고 있다. 이 과정에서 냉면 제조법을 전수받기 위해 연변냉면 제조법을 익히는 사람들이 많아져 냉면이 경쟁과 융합의 단계로 넘어섰고, 그 사이 육수와 면발의 발전도 이루어졌다. 이는 연변냉면의 재현에서 변모까지 오랜 시간 기억 속에 묻어뒀던 문화를 다시 발굴하고 발전시켜 새로운 문화를 만들어가는 과정이며 한국과 중국 문화의 상호 접촉이기도 하다.

62) 성치원, 앞의 논문, 154쪽.
63) 성치원, 앞의 논문, 115쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

Ⅲ 연변 조선족 음식문화의 현주소

1. 1990년대의 조리기반과 음식

식당이 보편화되면서 조선족 식단 속에 볶음요리가 점차 증가했다. 그동안 한족과 조선족 음식 교류가 드물었지만 식당의 등장과 보급으로 음식 교류의 장이 마련되면서 한족 식당에서는 볶음 요리가 기본이고 조선족들도 점차 이런 음식에 익숙해졌다. 조선족과 한족의 조리법이 달라 음식의 맛이 달랐던 과거의 이질성을 떨쳐내고, 조선족은 한족 식당을 통해 새로운 맛을 접할 수 있게 됐다. 식당은 조선족과 한족의 음식 교류에 큰 발판을 마련한 셈이다.

한족의 음식뿐만 아니라 다른 민족 음식을 수용한 경우도 있다. 양꼬치는 원래 신장위구르자치구 위구르족 음식이다. 민족 간 교류가 활발해지고 인구의 이동으로 신장위구르족도 중국 북쪽으로 건너와 길거리에서 양꼬치를 팔기 시작했고, 지나가던 사람들이 사먹기 시작했다. 양꼬치는 연변(延邊)에 있어 걸으면서 먹는 길거리 음식이고 조선족들이 술안주로 즐겨 찾고 있다. 연길(延吉)에서 처음 열린 양꼬치 음식은 길가에 여러 개의 구이가마를 설치해 판매했지만 날씨가 추워지면서 실내에서 팔기 시작했고, 배연시설이 없어 연기와 함께 양꼬치를 먹었다. 얼마 뒤 조선족 배연시설이 나타나 구이가마 아래쪽에 구멍을 내고 연통을 연결한 뒤 연기를 밖으로 내보냈다.

이런 편의시설로 연변에 양꼬치집이 빠르게 보급되어 연길에는 꼬치구이집이 많이 생겨났다. 대표적으로 '풍무꿤성'이라는 식당이 있는데 1991년 문을 열어 비교적 사람들에게 익숙한 식당이 됐다. 양꼬치구이는 연변(延邊)조선족의 음식에서 중요한 위치를 차지하고 있어 어느 지역에 가도 꼬치구이 식당을 내는 조선족을 볼 수 있다. 이 밖에 조선족들도 한족의 월병(月餠), 마라탕(麻辣燙), 장향병(醬香餠), 사천성(四川省)의 사브샤브, 마라향과(麻辣香鍋)를 먹기 시작하여 조선족들이 좋아하는 음식으로 자리 잡았다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

또한 1992년 한·중 수교 이후 한국 음식문화의 재수입은 조선족에게 미치는 영향이 막대하여 중국 조선족들이 취업·유학 등을 이유로 한국을 찾았다. 2012년 1월 1일까지 행정안전부가 발표한 외국인 총 1,409,577명[64] 중 중국 조선족이 전체 외국인의 40.4%인 570,158명을 차지했다. 반면 2020년 11월까지 실시된 중화인민공화국 제7차 인구센서스에 따르면 중국 내 조선족 인구는 1,941,700명으로 조선족의 약 30%가 한국에 살고 있으며, 조선족 마을은 주로 노인들이 상주하고 있고 집집마다 위성(衛星)방송으로 한국 방송을 시청하고 있다.

한중 관계가 가까워지면서 많은 한국 상인들이 연변에 눈을 돌렸다. 많은 중소기업인들이 연변 지역의 싼 땅과 자연자원, 노동력을 염두에 두고 연변을 방문하여 투자하기 시작했다. 동시에 많은 한국인들이 연변으로 건너와 식당 운영과 사업을 시작하면서 연변 조선족 음식 문화는 지역 간, 국가 간 인구 이동에 따라 변화했다.

1996년 '전주비빔밥' 식당이 연길(延吉)에 문을 열었고, 이와 함께 연길의 노래방이 골목 곳곳에 퍼졌으며, 야간 음식문화가 시작된 것도 이때부터이다. 다른 식당은 문을 닫은 지 오래지만 전주비빔밥은 24시간 영업을 하는 식당으로 새벽에도 배를 채울 수 있는 곳이어서 한 때 큰 인기를 얻었고 유명한 식당이 되었다.

패스트푸드점도 생겨났다. 1990년대 말 연길 공원교(公園橋) 부근에 '롯데리아'의 모조 상품명인 '롯디리아'라는 이름의 햄버거 가게가 문을 열었다. 당시 돼지고기 한 근의 가격은 4위안, 햄버거 한 개 가격은 10위안이었다. 아이들이 좋아해서 비싸도 자주 갔다. 이후 2012년 '롯데리아'라는 패스트푸드점이 같은 건물에서 문을 열면서 롯디리아는 인기를 잃고 문을 닫았다.

64) 高萍,『延邊朝鮮族人口發展現狀及民族教育問題分析』, 煤炭高等教育, 2011, 111쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

1) 조리도구

1990년대에는 가옥의 구조에 특별한 변화가 없었고, 부엌도 원래의 구조를 유지하였다. 가스는 1990년대 말부터 보편적으로 사용되기 시작했다.[65] 가스가 보편화된 후에는 주방에 점화식 가스레인지를 설치하는 것이 불을 지피는 것보다 훨씬 편리하였다. 가마솥과 전병가마 같은 요리를 다 할 수 있고, 가마솥을 사용할 때와 다르게 다량의 수증기도 나오지 않는다. 불을 지필 때 생기는 연기도 없고 단시간에 요리를 완성할 수 있다. 이 시기에는 전기레인지도 생활 속으로 들어와 가스레인지와 마찬가지로 가마솥에서 조리하는 음식도 전기레인지에서 만들 수 있었다. 가스는 화력이 크기 때문에 더 짧은 시간 안에 조리할 수 있어 가스레인지 설치를 선택하는 가정이 많아졌다.

가스레인지로 불을 지른 사건에서 가스의 위험성에 대한 관심이 높아지고 있다. 그래서 가스레인지 대신 전기레인지를 사용하는 가정도 생겨나고, 센 불보다 안전한 요리를 선호하게 됐으며 가스레인지와 전기레인지를 널리 쓰게 되었다. 전기레인지는 전원만 연결하면 어디서든 사용할 수 있다. 조리도구의 현대화가 이루어지고 있다. 조리도구의 가장 큰 변화는 바로 오랫동안 사용하던 가마솥이다. 변화된 상황은 다음과 같다.

첫째, 가마솥의 수가 줄었다. 옛날에는 돼지, 소를 기르고, 가축을 위해 죽을 만들어야 하기 때문에 부뚜막에 가축을 위한 가마솥을 설치하기도 했다. 점점 많은 가정들이 가축을 기르지 않게 되면서 가축을 위한 가마솥이 사라졌다. 대가족 중심의 생활도 자식들이 도시로 떠나며 바뀌게 되어, 대형 솥의 용도가 줄어들게 된 면도 있다. 때문에 벽돌집을 개축한 후 대부분 가정에서 가마솥을 2개만 설치하는 것이 보편화되었다.

둘째, 새로운 가마솥이 널리 사용되고 있다. 가옥을 개조하는 과정에서 한족들이 팬케이크를 만드는 것과 비슷한 모양의 전병가마가 널리 보급되었고, 기본적으로 가정마다 전병가마가 설치되었다. 방을 따뜻하게 하며 전통가마를 사용할 때 버려지던 수증기를 균형 있게 사용하며, 전병가마에 다른 그릇을 올려놓고 동시에 물과 국물을 끓이거나 다양한 음식을 한꺼번에 조리할 수 있다. 이런 장점이 있어 전병

65) 안동대학교대학원 민속학과 BK21 사업팀, 앞의 책, 274쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

가마가 널리 보급됐다.

셋째, 새로운 조리도구의 등장에 따라 전기밥솥, 전기레인지, 가스레인지 등의 출현으로 가마솥의 사용 빈도가 점차 낮아지고 새로운 조리도구가 가마솥 대신 취사 기능을 담당하게 되었다. 부엌에 싱크대를 설치하고 전기밥솥, 가스레인지, 냉장고 등 현대적인 설비를 사용해도 부스깨를 통해 난방을 하는 방식은 조선족들의 삶에 여전히 남아 있다. 주민들의 생활도 좌식생활에서 입식생활로 바뀌고, 이런 흐름에서 조선족들의 삶도 바뀌어가고 있다.

2) 조리법

각 지역의 사람들은 도회지로 나가 일을 하기 시작했다. 조선족 젊은이들도 구직이나 학업을 위해 도시로 떠났다. 도시 생활 속 한족 식당에서 식사하는 것이 일상이 되었고 이와 동시에 연변에 각종 식당들이 생겨나기 시작했다. 이후 한족 식당이 점차 증가하자 조선족들은 한족 식당을 통해 점차 한족 음식에 익숙해지기 시작했다. 이젠 조선족들이 일상생활 속에서 한족 요리는 보편적으로 즐겨 먹는 음식이 되었다.

조리법 변화를 찾기 위해서는 조선족들이 먹는 음식들을 살펴봐야 한다고 생각한다. 조선족을 대상으로 일상음식에 대한 설문조사를 했다. 조사 결과를 정리하여 보면 한족의 영향을 받아서 버섯 야채 볶음채,[66] 부추 계란 볶음채, 토마토 계란볶음채, 감자 단콩 볶음채, 갈비 단콩찜, 감자 볶음채, 건두부 볶음채, 마파두부, 향라육사(香辣肉絲), 지삼선(地三鮮) 등을 비교적 많이 먹고 있었다. 부식 중에 볶음요리가 많이 나왔다. 밥과 국을 제외한 나머지 음식들은 대부분 볶거나 버무리고 채소를 데치거나 찌는 조리법도 있다.

66) 조선족들이 기름을 두르고 음식을 볶기에 이름을 '볶음채'라고 붙였다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

<사진 11> 건두부요리

<사진 12> 조선족 일상요리 사진

향라육사(香辣肉絲)를 만드는 과정에 사용하는 조리법은 '활초(滑炒)'[67]라고 한다. 식재료는 작게 썰어 두께가 적당하고 전분, 달걀흰자(혹은 통 달걀 액)을 적당하게 넣고 고루 섞은 뒤 달군 기름에 넣고 볶다가 양념, 국물을 넣고 센 불에 연거푸 빠르게 볶는 조리법이다.

부추 계란 볶음채, 토마토 계란볶음채를 만드는 조리법은 '연초(軟炒)'라고 한다. 주로 달걀류를 원료로, 기름을 약간 넣고 중간 화력으로 볶아 익히는 조리법이다. 화력이 너무 세면 타기 쉽고, 너무 작으면 익히기 어렵다. 볶는 속도는 빠르고 가벼워야 하며 많이 휘저어서는 안 된다.

갈비 단콩찜을 만드는 조리법은 '뚠(炖)'이라고 한다. 육류(肉類) 등 주요 식재료는 큰 덩어리나 통으로 썰어야 하며 작게 썰어서는 안 된다. 반드시 데쳐서 원료에서 피와 비린내를 제거해야 한다. 파, 생강을 먼저 볶고 국물 혹은 물을 넣고 끓일 때는 한 번에 물을 충분히 넣고 물과 양념만 넣고 익힌 뒤에 소금을 놓는다. 약한 불로 1~3시간 밀봉하여 가열한다.

지금까지 조선족들의 음식 조리법은 민족 전통이 그대로 유지되고 있지만 한족의 조리법도 받아들여져 대다수 중국 조선족 가정에서 조리법이 혼용되는 경우가 있다.

뿐만 아니라 한족의 영향에 의한 조선족 음식의 변화로 향신료가 사용되기도 한다. 중국 요리의 특징 중 하나는 향신료 사용이다. 맛을 위해 조리에 결합된 복합

67) 중국의 여섯 가지 상용하는 볶음 제조 기법 중 하나이다. 상용하는 볶음 제조 기법은 '滑炒', '軟炒', '熟炒', '水炒', '抓炒', '煸炒'이다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

적인 맛을 사용한다. 예를 들어 달고 짠 맛, 새콤 달콤, 고소하고 짠 맛, 얼큰한 맛 등이다. 전통적인 조리학에서 향신료는 냄새를 없애고, 향미를 부각시켜 맛을 더하고, 입맛을 풍부하게 하기 위해 사용됐다. 중국 전통 조리 이론은 약식동원(藥食同源)인데, 중국 동북지방은 알칼리성 물질이 많아 먹는 음식이 소화가 어렵기 때문에 조리할 때 식초를 자주 사용하며 위액의 산도를 높여 소화를 돕고 식욕을 자극한다. 고기를 삶을 때 진피, 라일락, 팔각 등을 넣으면 비린내를 없애주고 향을 북돋아줘 입맛에 좋다. 음식 재료와 조리법에 따라 향신료가 달라진다.

조선족이 즐겨 먹는 한족식 음식 중 향신료 사용 현상은 아래와 같다. 앞서 언급한 조선족들이 즐겨 먹는 사천 음식으로는, 샤브샤브, 마라탕, 마라향궈, 그리고 마파두부인데 고추를 제외한 가장 중요한 향신료는 산초이다. 사천 음식은 여러 가지 복합적인 맛이 특징이며, 시고 매운 맛, 얼큰한 맛 등 몇 십 가지 다른 특색과 복합적인 맛을 가지고 있다. 특히 얼큰하고 시원한 복합적인 맛은 대중의 입맛에 잘 맞고, 재료도 쉽게 구할 수 있다. 그래서 사천(四川)의 요리가 널리 알려져 있고 조선족들의 일상적인 음식으로 자리잡았다. 그래서 조선족들의 식생활에도 산초가 등장했다.

두 번째로 사용한 향신료는 커민이다. 양꼬치에서 가장 중요한 향신료이다. 향을 더하며, 향기가 짙고, 노린내를 제거하는 작용이 강하며, 육류의 기름기를 없애주기 때문에, 꼬치구이 음식에 자주 사용됐다. 연변에서는 양꼬치의 보편화에 따라, 커민을 사용하는 것도 보편화되었다.

셋째는 연변냉면의 육수를 만들 때 계피와 팔각과 같은 한약재를 사용하기 시작했다. 계피와 팔각은 따뜻하게 혈맥을 풀어주고, 냉증을 보완하며 통증을 가라앉힌다. 평양냉면 육수와 조선족이 즐겨 먹는 한족 음식 중에 갈비 단콩찜을 만들 때 들어가는데 돼지고기의 비린내를 제거하기 위해서 활용했다.

3) 음식

(1)김치

1990년대 이전에 연변 조선족 사람들은 김치를 만들 때 젓갈을 거의 사용하지 않았다. 1990년대 이후 특히 한·중 수교 이후 중국과 한국 간의 문화 교류가 활발

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

해졌고, 한국 문화가 재수입 되면서 조선족들은 한국에서 수입한 새우젓과 멸치액젓을 사용해 김치를 만들고 있다. 그리고 2021년에 조선족을 대상으로 조사 결과에 따르면 일상식단 중에 20명 중 젓갈을 먹는 조선족은 7명으로 조사 대상의 35%가 젓갈을 먹는다. 대부분 조선족 사람들이 젓갈을 먹지 않았고 7명 중에 간장대신 양념으로 쓰는 조선족은 5명이다. 그리고 김치를 만들 때 주로 새우젓을 쓴다. 조사에 따르면 '어렸을 적에는 김치를 만들 때 젓갈을 사용하지 않았다.'[68] 고 했다.

가을 김장철인 10월 말이면 가을배추를 파는 화물트럭이 연길(延吉) 거리 곳곳에 등장한다. 하지만 1990년대 들어 아파트에 살면서 한꺼번에 김치를 많이 만들지 않아도 되고 김치 저장소를 따로 만들 필요도 없어져 가을배추를 파는 차가 연길(延吉)에 나오는 일이 점점 드물어졌다. 삶의 질이 높아져 갈수록 김치를 사먹는 가정이 늘고 있으며 조사대상자 20명 모두 김치, 된장, 간장, 고추장을 구입해서 먹는다고 하였다.

(2) 개장국

연변조선족은 개장국을 만들 때 장을 사용하지 않고 개고기를 삶은 뒤 내장과 비계를 꺼내 쌀알만큼 잘게 다진다. 비계가 부족하면 껍데기로 보충한다. 팬에 썰어둔 내장과 비계를 넣고 콩기름을 넉넉히 넣어 적당한 불로 골고루 볶는다. 볶을 때 파, 마늘, 고춧가루, 소금, 간장, 생강, 내기[69] 등을 넣고 볶으면 연변식 개즙이 완성된다. '개즙'은 연변조선족들이 쓰는 말이다. 한국에서 '양념장'이라고 한다. 이 재료 중에서 가장 중요한 것은 바로 내기인데 개즙에 내기가 없으면 맛이 많이 달라 개즙이라고 부를 수 없다. 연변 조선족들은 개즙을 만들 때에만 내기를 사용하는 것이 아니다. 민물고기 매운탕을 먹을 때도 꼭 내기를 사용한다. 개고기를 파는 시장에서는 개고기를 팔면서 마른 내기도 함께 판매한다. 연변 조선족들은 개고기에 개즙을 찍어 먹거나 고깃국에 밥과 함께 먹는 것을 즐긴다.

연변 조선족은 복날이나 비 오는 날 개고기를 즐겨 먹었다, 1990년대까지만 해

68) 31세, 길림성 연변 조선족.
69) 내기는 한국에서 표준어로는 배초향이다. 사투리로는 방아 혹은 방어라고 부른다. 내기 잎은 깻잎과 비슷한 냄새를 풍기나 그 향이 훨씬 강하다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

도 비 오는 날이면 개고기를 먹는 사람이 많았다. 이런 날씨에는 백주와 개고기가 제격이라고 생각하기 때문이다. 용정시 삼합진 북흥촌 조선족 마을에서 일년 중 중요한 명절에 잔치를 베풀어 개고기를 먹었다. 하지만 개고기 가격이 오르고 반려견을 키우는 가정이 늘면서 잔치 때 개고기 대신 소고기나 돼지고기를 사용하는 경우가 늘고 있다.

연변조선족 사람들이 개장국을 만들 때 장을 사용하지 않았기 때문에 개장국보다는 개고기국이라고 부르는 것이 더 친숙하다. 1990년대에는 개고기 소비가 한창이던 시절이다. 여러 곳에서 개고기 거리가 성황을 이뤘다. 개장국 식당은 연변 시내 곳곳에서 열렸다. 하지만 2000년대 이후 개고기 소비는 점차 하향곡선을 그리면서 골목 곳곳에 차려진 개장국 식당의 성황은 찾아볼 수 없었고, 대다수의 개장국 식당은 폐업을 했다. 첫째 이유는 음식의 종류가 다양해지고, 각 지역 사람들의 왕래로 음식의 교류가 촉진되면서 개고기 외에도 맛있는 음식들이 다양해졌기 때문이다. 둘째 한중수교 이후 한국과 교류가 활발해지면서 한국 음식문화가 수입되고, 한식의 등장으로 당시 사람들의 식생활이 더욱 풍부해졌다. 셋째는 중국 유명 요리들이 연길(延吉) 시내에 속속 등장하면서 음식을 선택할 수 있는 폭이 넓어 졌다는 점이다. 마지막으로 애완견의 보급으로 개를 좋아하는 가정이 많아지고 애견인 및 동물보호단체가 반발하면서 개고기를 찾는 사람이 감소하였다. 개고기 요리의 발전은 곤경에 빠졌다.

(3) 명태요리

명태요리는 조선족들이 가장 좋아하는 안주로 꼽힌다. 중국 성립 이후 당시 동북 지역의 해산물은 모두 조선에서 수입하였다. 건국 이전에는 자유무역으로 인해 두만강과 압록강을 건널 수 있어 해산물 수입이 수월하였다. 그러나 건국 이후 국경이 생기며 자유무역을 할 수 없게 됐다. 이후 중국 정부는 소수민족 자치지역의 생활풍속과 전통에 대한 존중과 보호 차원에서 소수민족에 대한 각종 혜택을 공포했다. 이에 따라서 조선족들이 즐겨 먹는 해산물 특히 명태는 연변과 함경북도 사이에서 무역이 활발하게 전개되었다.

당시 연변의 수출품목으로는 식량, 종이, 겨울옷 등이 있었고, 수입 품목으로는

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

명태 등 해산물이 전부였다. 수입량을 보면 800톤 중, 명란과 창란 100톤, 절임 문어 60톤, 새우와 젓갈 60톤, 절임 명태 등 600톤과 기타 해산물 600톤이었다.[70] 이후 양국 간 무역 교류가 활발해 명태 교역은 거의 중단된 적이 없다. 이런 무역 정책은 연변 조선족 명태 요리를 대표적인 민족 음식으로 발전시키는 기회를 제공하게 된다.

연변에서는 명태가 다양한 음식에 활용되고 있다. 보통 국물을 끓이거나 졸임을 해 먹지만 마른명태는 술자리에 나와 안주가 되는 경우가 많다. 연변 조선족들은 황태나 북어라고 부르지 않고 모두 마른명태라고 일컬어진다. 마른명태는 1980년대까지 북한에서 수입됐다. 하지만 1991년부터는 북한과 러시아에서 명태를 수입해 다시 마른명태로 가공하기 시작했다. 1990년대 맥주 보급이 보편화되면서 마른명태는 맥주에 곁들이는 최고의 식품으로 인기를 끌었다. 마른명태는 조선족 식당마다 등장했다. 그래서 맥주와 마른명태를 함께 팔게 되었다. 또 일부 식당에서는 술안주로 북한에서 수입한 해산물을 파는데 게, 조개 등이 있었다. 라면 양념스프에 고춧가루, 식초, 소금을 넣고 적당히 맥주를 곁들이면 소스가 완성된다. 당시 중국의 경제력이 높지 않아 더 싼 식당을 찾는 사람이 많았는데, 조선족들의 주요 메뉴는 마른명태, 도라지 무침, 소힘줄 무침이 주종을 이루었다. 백주(白酒)와 어울리는 안주는 한족식 볶음요리지만 맥주와 곁들인 안주는 조선족 마른 명태이다.

1991년부터 화룡(和龍)시 두도(頭道)진에서는 명태를 가공해 부업으로 삼기 시작했다. 두도진의 명태 가공업은 빠르게 성장하고 있으며 규모도 점차 커지고 있다. 어떤 가정에서는 명태를 많이 사서 한꺼번에 마른 명태로 가공한다. 당시 두도진 명태 가공 산업은 국내외에서 유명한 명태 가공공장이 될 정도로 번창했다. 이와 함께 연길에는 명태를 전문으로 파는 식당이 생겨났고, 영업이 잘되자 2000년대 들어 '두도명태'라는 식당이 또 생겨났으며, 당시 거리에는 명태를 파는 식당이 즐비하였다.[71] 명태를 파는 식당들의 주요 메뉴는 명태콩나물찜, 명태껍질순대, 명태머리순대 짝태복음 등이 있다. 명태식당은 맵고 짠 맛이 특징으로 술안주로 제격이다. 연변 지역의 1인당 맥주 소비량은 당시 중국 전역에서도 상위권이었다. 명태는 조선족의 다양한 음식 중 하나지만 중국에서는 조선족들의 지혜를 통해 동북 한족

70) 延邊朝鮮族自治州地方誌編纂委員會, 앞의 책, 1319쪽.
71) 최민호, 앞의 논문, 98~99쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

사람들의 식생활을 풍요롭게 해 한때 동북 한족들이 가장 좋아하는 안주 중 하나로 인기를 끌었다.

조선족들은 당시 경제사정이 좋지 않은 중국의 척박한 환경에 적응해 나가기 위해 노력하였고, 그 결과 한반도와 떨어진 내륙에서 김치를 만드는데 해산물을 구하기 힘들어 젓갈 대신 현지 공급이 가능한 사과나 사과배 등과 고수씨를 기초재료로 사용하여 김치를 담구는 지혜를 발휘하였다. 또 조선족 전통음식재료인 개고기, 명태 등을 이용한 민족의 음식문화의 고수와 동시에 여러 다른 민족의 음식문화를 수용과 더불어 조선족들의 민족 음식문화를 고취 발전시키기 위한 노력에 최선을 다하였음을 확인할 수 있다.

(4) 중국내 연변냉면의 보편화와 한국으로 온 연변냉면

	1990년대 이후 연변냉면의 보편화
면발	1:평양냉면(메밀중심) 2:함흥냉면(감자 전분 중심) 1+2 (함흥냉면 중심) 전분함량증가 쫄깃쫄깃하다.
육수	평양식 육수+고급 한약재
다대기	전용 냉면 다대기의 전문화
고명	닭고기완자, 오이, 양배추, 편육, 계란, 방울토마토, 메추리알, 잣, 계절과일, 깨

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

식기 및 밑반찬	스테인리스 그릇, 놋 그릇, 유리그릇, 국자 및 가위사용

<표 6> 1990년대 이후 중국의 연변냉면

중국은 1990년대 이후 경제적 생활수준이 높아졌고 외식문화도 빠르게 발전하고 있다. 이 시기 연변냉면은 대중화 단계까지 진척됐다. 중국 내 메밀 가격이 오르면서 냉면 가격도 오르기 시작했다. 냉면 시장의 경쟁이 치열해지고 작은 냉면집의 수익이 떨어지자 메밀 함량을 줄여 냉면을 만들었다. 당시 젊은 층을 중심으로 쫄깃쫄깃한 식감의 면발이 인기를 끌기 시작했다. 중국 식품제조업 종사자 개인과 기업들이 고구마 전분과 감자 전분과 밀가루를 사용해 쫄깃쫄깃한 면을 대량으로 만드는 것을 TV광고를 통해 홍보하고 많은 젊은 소비자를 끌어들였다.

길림(吉林)성 조선족 식당 '한장(韓莊)'은 2000년 현재 설립된 지 21년이 되었다. 이 식당의 주요 메뉴는 조선족 음식이다. 아래 사진은 이 식당에서 팔고 있는 냉면이다.

<사진 13> 연변냉면

(출처: 한장 식당의 홍보사진)

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

현재 연변냉면에는 메추리알과 편육이 배합되고 있고, 물론 계란을 사용하는 경우도 있다. 고급스럽고 영양이 풍부한 냉면을 추구하기 때문에 메추리알을 사용하는 냉면집이 많다. 처음에 양배추를 고명으로 사용하는 것이 필수였는데, 지금은 양배추 사용이 줄고 주로 배추김치, 오이, 새우로 구성되어 있다. 면발은 만드는 과정에서 송화가루(松花粉)를 첨가한다. 중국 요동반도(遼東半島)에서 생산되는 송화가루(松花粉)는 여러 가지 비타민을 함유하고 있어 장의 영양과 기능상태를 개선하는데 도움을 주며, 간 운동을 원활하게 해 음식물의 소화와 흡수를 촉진하고 변비를 방지하는 효과도 있다. 중국과 한국은 모두 음식문화에서 약식동원(藥食同源)이라는 사고의 공통점을 갖고 있다. 모든 음식을 약으로 보고 음식도 약과 마찬가지로 질병을 예방한다고 믿는 것이 조선족들의 약식동원(藥食同源) 사상을 뒷받침한다. 중국 길림성(吉林省) 백두산구 원시림 인적이 드문 곳에 오염되지 않은 '泉陽泉'(천양천)생수가 있다. 천연 생수에는 이산화탄소 가스가 들어 있고 항균작용이 있으며, 칼슘, 마그네슘, 아연, 셀레늄 등 인체에 필요한 미량 원소가 함유되어 있어 이 천양천 생수로 육수를 만든다. 새우를 고명으로 올린 것은 첫눈에 봐도 더 맛있어 보이게 하려는 음식의 고급화를 추구하기 위한 변화로 짐작할 수 있는데, 바닷가와 떨어져 있기 때문에 해산물의 가격이 항상 높은데, 냉면에 새우를 올려 고급 냉면 같은 느낌을 준다.

연변냉면은 한국과 중국 문화 결합의 산물이다. 냉면이라는 식문화 속 가위의 사용, 고명 재료 등은 한국 문화에서 유래한 것이고 향신료와 한약재 사용은 현지 재료를 결합한 것이다. 냉면은 단순한 음식이 아니라 연변을 대표하는 조선족 향토음식으로 중국 사회에서 인정받고 있다.

한국으로 온 연변냉면

한중 수교 이후 많은 조선족이 코리안 드림을 안고 한국에 와서 일하고 있다. 1990년대 중반 이후 서울 구로구 가리봉동에는 조선족들이 대거 모여 살았는데 교통이 편리하고 주거비가 싸 중국조선족들이 취업해 돈을 버는 근거지로 변모하였다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

	한국에서 연변냉면의 발전
면발	평양냉면에 가까운 면 ↓ 함흥냉면에 가까운 방향으로 변화 중
육수	소고기로 평양냉면 육수+닭고기+향신료+한약재 ↓ 닭고기(구수한 맛), 감초, 구기자, 향신료 등을 사용(단맛, 신맛을 약화)
다대기	연변식 ↓ 다대기(현지화)
고명	양배추, 오이, 편육, 꿩, 닭고기완자, 수박, 계란, 잣, 깨소금 등 ↓ 원래 기초 위에 방울토마토, 메추리알(고급화 전략 방향)
식기 및 밑반찬	스테인리스 그릇(일반 냉면용) 유리그릇(고급냉면용),국자, 가위, 양배추절임 무침과 땅콩 (동일)

<표 7> 한국에서 연변냉면의 발전

1990년대는 연변냉면이 한국 내 중국 조선족이 생활하는 밀집지역에 정착한 시기이다. 당시 한국을 찾은 중국 조선족들은 대부분 장년층 이상이었고, 한국에 와서 연변 고향의 음식을 그리워해 평양냉면을 기반으로 한 연변냉면을 한국에서 재

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

현했다. 1980~1990년 사이 중국 연변냉면이 한창이던 시기여서 한국에 온 조선족은 연변냉면이 한창이던 시기를 경험한 세대인 것으로 추정된다. 연변냉면의 근본 레시피에서 버텨내고 계승할 부분은 그대로 두고 시대에 맞는 변화도 과감히 도입하였다.

1990년대 한국의 연변냉면은 함흥냉면을 기반으로 쫄깃한 식감을 위해 전분 함량을 높이고, 한국에 있는 중국조선족들의 입맛에 잘 적응할 수 있도록 새로운 육수를 만들었다. 대림동과 가리봉동의 연변냉면은 변화를 모색하면서도 다양성을 추구했다. 우선 면의 변화에서는 메밀가루 가격이 비싸더라도 메밀가루와 감자전분의 비율을 엄격하게 지켰고 여기에 도토리 가루를 넣어 면발의 색깔을 살렸으며, 평양냉면을 바탕으로 함흥냉면과 결합시켜 연변냉면을 재현했다. 연변냉면의 면발 제조는 평양냉면과 함흥냉면 두 면의 제조법을 적절히 혼합하여 만든 것이 특징이다. 메밀 고유의 맛은 살리면서 함흥냉면 속 감자 전분의 쫄깃한 식감을 더해 젊은층들이 선호할만한 연변냉면으로 탈바꿈을 시도하고 있다.

냉면의 육수는 닭고기 육수를 사용하였다. 그러나 육수 속 닭고기가 소고기의 고소한 맛을 완전히 다 내지 못하고 있음으로 해서 보완책을 강구하게 되었는데 한국 내에서도 향신료와 한약재를 사용하여 단맛과 신맛은 감초, 구기자, 정향 등을 사용하여 조절하고 진달래나무도 함께 넣었다.

고명은 '웃기'나 '꾸미'라고 하며 음식의 품위와 아름다움을 표현하고 식욕을 촉진시키는 역할을 한다.[72] 연변(延邊)에서 고명은 계란보다 메추리알이 영양가가 높고, 색깔과 크기도 방울토마토와 잘 어울려 쓰게 되었다. 한국의 고명은 현지화가 되었다. 우주공간을 상징하는 다섯 가지 색이 있는데 동쪽(푸른색: 양배추, 오이), 서쪽(흰색: 계란흰자, 메추리알), 남쪽(붉은색: 수박, 방울토마토), 북쪽(검은색: 소고기 편육, 냉면색깔), 중앙(노란색: 계란노른자)으로 잘 표현하고 우리 전통적인 미를 한국과 중국의 식재료를 활용하여 잘 표현하며 전승하고 있다.[73] 동서남북에 맞춰 색상을 입혔지만 거기에 맞춰 고명을 만들지는 않았다.

차가운 냉면은 뜨거운 계란이나 메추리알 소고기를 곁들여야 제 맛이 난다. 한국에서도 처음에는 연변처럼 꿩고기 완자를 사용했는데, 야생동물이어서 잡내가 많이

72) 김종욱 외,『다문화시대의 식생활 문화』, 백산출판사, 2009, 64쪽.
73) 김종욱 외, 앞의 책, 65쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

나고 향신료가 많이 필요했다. 꿩은 구하기 어려워지고 가격도 비싸기 때문에 닭고기 완자를 사용하기 시작했다. 닭고기의 뼈를 갈아서 영양 측면에서도 칼슘을 보충하는 역할을 했다. 현실적인 경제적 문제를 해결한 셈이다.

각종 과일 중 냉면에 가장 잘 어울리는 고명은 수박이다. 수박은 시각적으로 시원한 느낌을 줄 수 있다. 추운 겨울에는 냉면 수요가 적어도 수박을 고수하고 있다. 연변냉면의 판매 전략이기도 하며, 연변냉면이 고급화되는 양상을 보여준다. 앞에서 냉면에 뜨거운 계란을 썼다는 것은 음식 궁합 때문이다. 한국 사회의 생활 수준과 대중문화의 고급화를 지향하기 위해 보다 건강하고 아름다운 모습을 강조한다. 따라서 계란보다 작은 메추리알을 사용하는 것이 영양소가 더 풍부하다. 하지만 계란을 즐겨 먹는 손님도 있기 때문에 일반 냉면은 계란을 넣는다. 연변 냉면집의 메추리알을 고명으로 사용한 것은 한국에서 전래된 것으로 여기에서 한중문화 양방향 교류의 흔적을 볼 수 있다.

중국 연변에서 냉면을 먹을 때 쓰는 가위, 비빔냉면, 그리고 고명 용도로 쓰이는 방울토마토는 한국에서 건너왔고, 한국 내 연변냉면의 유리그릇, 해장 기능은 연변에서 한국으로 넘어온 현상이다. 냉면이 숙취해소에 효과가 있다는 증거는 없지만 서울 지역에서는 중국조선족들이 숙취 해소를 위해 냉면을 먹는 경우가 많다. 과음 다음 날 해장을 위해 냉면을 먹는 것은 조선족의 문화였는데, 한국에 새로운 냉면 문화가 유입되어 정착되어 가고 있다. 냉면용 그릇에는 차이가 있다. 고급 냉면을 추구하다 보니 냉면을 담는 그릇이 유리그릇으로 바뀌었고, 투명한 유리그릇은 안을 그대로 볼 수 있게 하여 더욱 화려하고 고급스러운 느낌을 준다. 한국 내에서도 연변냉면의 변화로 면과 육수 제조가 현지화된 것이 특징이다. 적응, 재현과 현지화, 차별화에 이르는 연변냉면은 지리적 한계를 극복하고 가정에서 마을로, 다시 한 지역에서 한국본토에 이르기까지 냉면에 대한 조선족들의 애착과 고집을 읽을 수 있다. 하지만 다양한 음식 구조에서 연변냉면의 위치를 찾기란 쉽지 않다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

2. 2000년 이후 음식문화

중국의 음식문화에 크게 영향 받은 것은 당연하고, 한국 음식문화와 교류가 크게 늘면서 한국음식 속에 녹아든 서구문화가 연변에 재수입되어 2000년대 조선족 음식문화는 다양해졌다.

2000년대 초반 드라마 대장금이 중국 내에서 방영되면서 본격적으로 한류(韓流) 열풍이 불었다. 한식(韓食)을 즐겨 먹는 사람들이 늘면서 한식(韓食)이 단기간에 중국을 휩쓸었고 한식(韓食)은 인기 있는 먹거리가 되었다. 한때 한식(韓式)비빔밥, 한식(韓式)불고기, 부대찌개, 삼계탕, 닭 등 한식당들이 쏟아져 나왔다. 초기 연길(延吉)시 신화(新華)가의 골목에 설립된 장사부 삼계탕은 테이블 5, 6개를 설치하고 삼계탕만 팔았다. 삼계탕은 영양분이 풍부해 인기가 높고 특히 가을이 되면 가게에 손님이 꽉 들어차 있는 것을 볼 수 있었다. 지금은 연길 삼계탕의 대표 식당이 됐고, 삼계탕을 먹기 위해 일부러 찾는 사람들이 많다. 중국 4개 도시 창춘(長春), 단동(丹東), 북경(北京), 낙양(洛陽)에도 분점을 냈다. 현재 전국에 11개 점포가 있다.

연길(延吉)에 있는 '류가네 닭갈비'라는 식당도 빠르게 퍼지고 있다. 조선족이 주인인 이 가게는 한국의 '류가네 닭갈비' 본점에서 1년간 공부한 뒤 2012년 4월 체인점을 열었다. 류가네 닭갈비는 젊은 층에게 큰 인기를 끌고 있다. 이 가게 입구에 늘 줄을 서서 기다리는 장면이 연출되었다. 처음 문을 열었을 당시 손님은 하루 80여 테이블, 한 달 뒤엔 하루 100 테이블이 넘는다고 하니 당시 하루 7000위안(약 120만원) 정도 벌었을 것으로 예상되며, 불과 몇 달 만에 연길(延吉) 시내에 4개 체인점을 더 냈다.

2014년 드라마 ‘별에서 온 그대’가, 중국에서 크게 인기를 끌었는데 드라마 속 여주인공이 평소 치킨을 즐겨 먹는 장면이 많이 나온다. 드라마에서 눈이 내린 뒤 여주인공이 눈이 오는데 어떻게 치맥이 빠질 수 있느냐고 말했는데, 그 후 새해 첫 눈이 내린 후에는 “치맥은 먹었을까?”라는 말이 젊은이들 사이에서 인사처럼 주고받게 되었다. 이후 치맥은 젊은 층의 인기를 끌면서 다양한 한국 치킨집이 골목 곳곳에 문을 열었다. 도레미치킨, 고고닭, 꼬꼬치킨, 정담치킨 등이 그 예이다. 현재

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

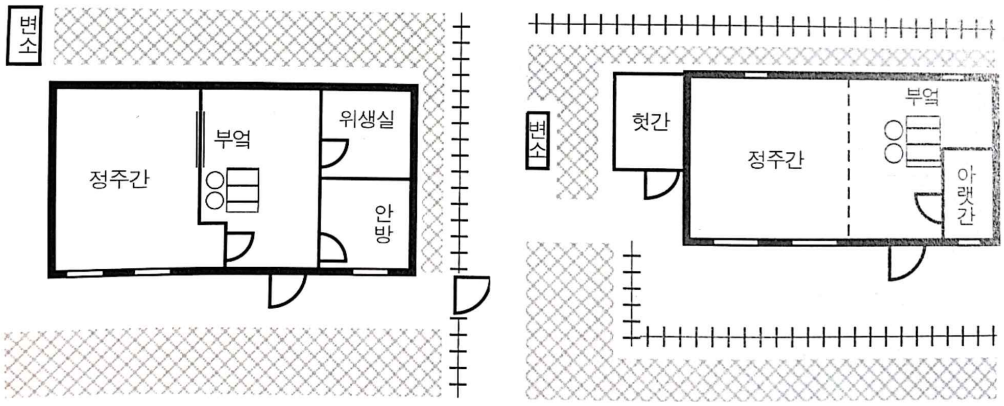
연길 시내에 치킨집만 약 130여 개가 있다.

치킨, 피자는 서구음식의 수용에 의해 널리 퍼진 음식이다. 한국음식 속의 서양음식 비중이 크다. 프라이드치킨이 양념치킨으로 발전하면서 서구 메뉴가 한국화되고 연변으로 재수입되었다. 연변(延邊) 광명 백화점의 6층에 문을 연 '서울 789 치킨피자'는 한식 위주의 식당으로 치즈갈비와 닭발 등으로 유명하다. 테이블 위에는 원형 불판, 가운데 갈비 판, 치즈 판을 놓고, 주변에 달걀 물을 부으면 된다. 조선족 사장은 한국 서울에서 오래 일하다가 연변으로 돌아와 이 가게를 열었다고 한다. 여기에도 '치즈'라는 서양음식이 끼어들었다. 하지만 큰 흐름은 서양음식의 한국화를 볼 수 있다.

한국의 음식이 연변에 전파되면서 연변 사람들의 음식에 색다른 맛을 전파하고, 또 연변 음식을 풍부하게 만들어 주었는데, 한국 음식이 연변에서 많은 사랑을 받게 된 것은 많은 사람들이 한국에 와서 생활하다가 돌아가서 한국의 맛에 익숙해졌기 때문이고, 한국에 가본 적이 없어도 설치한 한국 방송을 통해 한국의 음식에 대해 알게 되고 친근감을 갖게 되었다는 것이다.

현재 연변 지역은 주민생활 여건이 개선되고 생활수준이 향상되면서 연변조선족자치주가 중국 내 30개 소수민족 자치주 가운데 경제발전을 선도하는 전국 모범 자치주가 됐고 연변조선족자치주의 연길시는 중국 100대 도시가 됐다.

또한 2011년부터 농촌에서 주택개량사업이 시행 된 후 새로운 가옥 구조가 등장했으며, 조선족의 가옥은 형태 구조의 표준화, 규격화로 보편되었다.[74]



<그림 6> 2011년 주택개량사업 이후 조선족 민가[75]

74) 김하늘, 앞의 논문, 223쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

주택개량사업 시작 이전의 조선족 민가는 한국의 전통가옥과 더 가깝다. 그런데 주택개량사업 시작 이후 조선족 부엌과 정주간은 가옥 한쪽에 설치되었다. 정주간에만 온돌을 설치하고 한족처럼 다른 방에 침대를 놓는 가정이 생겨나고 방안의 일부에만 온돌방을 설치하는 가구도 생겨나고 있다. 조선족 전통 민가에서 부엌을 가옥 가운데에 둔 것은 함경도 가옥의 영향이었지만, 주택개량사업이 시작된 후부터 한족식 구들을 설치하는 것은 중국의 영향을 받았던 것이다. 조선족은 좌식 생활방식을 유지하고 있다가 2011년 주택개량사업 이후 한족입식생활의 영향을 받아 부엌과 정주간을 방 한쪽에 두고 정주간 일부만 온돌로 남겨 한족식 온돌을 설치하고 생활하는 가정이 생겨났다.

조선족과 한족의 교류가 깊어지면서 조선족 음식문화의 현주소를 찾기 위해 조선족을 대상으로 조사를 실시하였다.

1) 질문지의 내용 요약

조사대상: 연길 조선족 20대 5명, 30대 5명, 40대 4명, 50대 5명, 총 20명
기간: 2021년6월~2021년11월

1. 주식 중에 흰쌀밥 외에 어떤 잡곡밥을 자주 먹습니까?

율무밥, 흑미밥, 팥밥, 찹쌀밥, 옥수수밥, 좁쌀밥, 보리밥, 현미밥 등이 있다.

2. 식사할 때 가장 많이 먹는 국이 무엇입니까?

된장국, 미역국, 콩나물국, 계란국, 소고기무국 등이 있다.

3. 국수는 어떤 종류가 있습니까? 자주 먹는 국수는 어느 것입니까?

옥수수국수, 냉면, 온면, 콩국수, 비빔냉면, 소면, 메밀국수, 칼국수, 잔치국수 등이 있다.

4. 찌개하고 탕은 어떤 종류가 있습니까? 식사할 때 찌개하고 국을 같이 먹습니까?

75) 김하늘, 앞의 논문, 211쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

된장찌개, 김치찌개, 부대찌개, 순두부찌개, 소고기탕, 양탕, 명태탕, 매운탕, 삼계탕, 알탕, 해물누룽지탕 등이 있다.

5. 가정 대표요리(메인 요리)로 무엇이 있습니까?

닭도리탕, 삼계탕, 김치감자볶음, 된장국, 김치찌개, 야채볶음, 건두부요리, 두부조림, 토마토 계란볶음, 부추 계란볶음채, 벗섯 야채볶음채, 돼지고기가 들어간 볶음요리,

6. 집에서 자주 먹는 반찬 종류에는 어떤 것이 있습니까? 한족의 영향을 받아서 먹는 반찬이 있습니까?

배추김치, 깍두기, 오이 건두부무침, 오이생채, 무채, 한족의 영향을 받아서 무침음식을 많이 먹게 되었다.

7. 자주 해 먹는 떡 종류는 무엇입니까?

이제 직접 만들지 않고 거의 사 먹는 경우가 많다. 찰떡, 시루떡, 감자떡, 김치떡, 송편, 쉰떡, 입쌀 밴새, 콩떡, 백설기, 인절미 등이 있다.

8. 현재 한족식의 아침을 자주 먹습니까?

한족식 아침을 자주 먹는 조선족은 20대 4명, 30대 3명, 40대 1명.

가끔 먹는 조선족은 20대 1명, 30대 2명, 40대 3명, 50대 1명.

먹지 않은 조선족은 40대 1명, 50대 4명.

9. (젓갈을 드신 경우):

지금 연변지역에서 젓갈을 반찬으로 자주 먹습니까? 일상음식 중에 반찬으로 먹는 젓갈에는 어떤 종류가 있습니까? 요리할 때 간장에 대신 양념 용도로 쓴 젓갈이 있습니까? 집에서 직접 만들고 드십니까? 아니면 시장에서 사서 드십니까?

7명 젓갈을 먹는다. 그 중에 5명은 간장 대신 양념으로 쓴다.

(젓갈을 안 드신 경우):

이제 연변지역에서 젓갈을 반찬으로 거의 안 드신다고 들었습니다. 젓갈 대신 할 반찬은 있습니까? 왜 이제 젓갈을 먹지 않습니까? 평소에 일이 바빠서 반찬을 만들 시간이 없으십니까? 연변 지역은 해산물이 상대적으로 비싸기 때문입니까?

젓갈을 요리할 때 간장대신 쓴다. 그런데 자주 쓰지 않는다. 필요할 때만 시장에서 사서 쓴다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

13명은 젓갈을 먹지 않는다.

10. 김치 담글 때 젓갈을 사용하십니까? 무슨 젓갈을 가장 많이 씁니까? 그 젓갈을 직접 만듭니까? 시장에서 사서 씁니까?

주로 새우젓을 사용한다. 구입한다.

11. 된장(간장)을 직접 담가 드십니까? 사서 드십니까?

20명 다 구입한다.

12. 고추장을 담가 드십니까?

20면은 다 구입한다.

13. 한족의 영향을 받아서 먹는 요리는 무엇입니까?

향라육사(香辣肉丝), 지산선, 토마토계란볶음, 계란목이버섯볶음, 건두부고추볶음 건두부오이무침, 마라탕, 샤브샤브, 마파두부, 수자육편(水煮肉片), 홍사오러우, 갈비 단콩찜, 북경오리, 양고치, 짜장면, 탕수육 등이 있다.

14. 현재 밥, 찌개/탕/국, 반찬 요리가 상차림에서 차지하는 비중은 어떻게 됩니까? 이 중에서 식사할 때는 무엇을 위주로 합니까? 그 외에 무엇입니까?

밥을 위주로 하고 찌개/탕/국 중 하나가 있고 밑반찬 두 개로 구성되었다.

15. 조선족 음식문화의 가장 큰 변화는 무엇이라고 생각하십니까? 그리고 변화의 요인은 무엇이라 생각하십니까?

1) 청년층, 젊은 사람들이 학교에 와서 공부하고, 직장에서 일하고, 한족의 영향을 받아서 식습관이 점점 한족화로 되는 것이다. 젊은 사람들이 식습관 변화가 더 뚜렷하다.

2) 조선족의 음식은 다른 민족 음식과 융합되어 발전하고 있다. 원래 조선족사람들은 다른 민족과 결혼하지 않다가 이제는 다른 민족과도 결혼하고 새로운 문화와 관습을 받아들이고 변화하고 있다.

3) 예전에는 음식 유통이 적을 때는 자급자족으로 식재료를 재배하거나 마을 단위로 식재료를 사고파는 형식이기 때문에 거의 고정된 메뉴만 있었다면, 외부와 교류를 시작하면서 음식점에서의 외식경험이 늘고 각종 식재료들이 유통되면서 만들어 먹을 수 있는 음식 종류의 폭이 커졌다고 생각한다. 그래서 가장 큰 변화를 뽑으라면 외부와의 교류라고 하겠다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

4) 연변은 다민족이 융합된 지역이다. 본래의 고유한 음식문화를 그대로 유지하면서 다른 민족들과도 융합하고 있다. 지금은 사회가 급속도로 발전하여 민족끼리의 왕래가 더욱 긴밀해졌고, 사회 개방은 문화 간의 교류도 촉진시켰다.

2) 조사 자료 분석

연변 조선족대상으로 조사를 실시하였다. 모두 20건이었다. 20대 5명, 30대 5명, 40대 5명, 50대 5명이 이루어졌다.

일상음식을 정리해 보면 아래 표와 같다.

구분	음식	20대/명	30대/명	40대/명	50대/명	총
국물/찌개류	미역국	4	4	5	5	18
	콩나물국	3	2	2	1	8
	된징찌개	5	5	5	4	19
	김치찌개	5	4	5	4	18
	순두부찌개	3	2	2	2	9
곡밥류	현미밥	1	1	3	3	9
	흑미밥	4	2	2	3	11
	찹쌀밥	2	2	2	2	8
국수류	온면	3	3	1	1	8
	냉면	4	3	1	1	9
	칼국수	1	2	4	3	10
떡류	찰떡	2	3	2	1	8
	시루떡	3	1	1	2	7
	송편	2	3	1	3	9

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

<표 8> 연변 조선족 연령별 일상음식

<표 8>를 통해 연변 조선족 20명의 일상음식 중 미역국을 먹는 조선족이 18명, 된장찌개를 먹는 조선족은 19명, 김치찌개를 먹는 조선족은 18명, 흑미밥을 먹는 조선족은 11명, 칼국수를 먹는 조선족은 10명이다. 그래서 미역국, 된장찌개, 김치찌개, 흑미밥, 칼국수는 조선족들이 자주 먹는 음식으로 보인다.

국물, 찌개, 떡을 연령별로 좋아하는 정도 차이를 크게 보이지 않았다. 그런데 국수를 보면 20대, 30대 조선족 사람들은 온면, 냉면을 좋아하는 추세를 보인다. 30대, 40대 조선족들은 칼국수를 더 좋아하는 추세를 보인다. 현미밥, 흑미밥, 찹쌀밥은 조선족들이 가장 좋아하는 밥이지만, 40대, 50대가 20대, 30대 보다 현미밥을 더 좋아하는 추세를 보인다.

① 식사할 때 찌개하고 국을 같이 먹는 조선족이 20명 중 2명이다. 비율은 10%이다.

② 20명 중 젓갈을 먹는 조선족은 7명이고 비율은 35%이다. 대부분 조선족 사람들은 젓갈을 먹지 않는다. 7명 중에 간장 대신 양념으로 쓰는 조선족은 5명이다. 그리고 김치를 만들 때 주로 새우젓을 쓴다.

③ 많은 사람들이 아파트에서 살면서 김치를 담그는 경우가 점점 감소했다. 마트에서 쉽게 구매할 수 있어서 20명 중 김치, 된장, 간장, 고추장을 모두 구입해서 먹었다.

④ 일상음식의 구조는 밥을 위주로 하고, 찌개/국물/탕 중 하나가 있고 반찬이 두 개로 구성되었다.

한족의 영향으로 연령별의 아침을 먹는 상황은 아래 <표 9>와 같다.

	20대/명	30대/명	40대/명	50대/명
자주	4	3	1	
가끔	1	2	3	1
아님			1	4

<표 9> 연변 조선족 연령별 한족식 아침 식사 상황

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

한족식 아침을 즐겨 먹는 조선족은 8명, 전체 조사 대상의 40%를 차지하다. 가끔 먹는 조선족은 7명, 전체 조사 대상의 35%를 차지한다. 아예 안 먹는 조선족은 5명으로 전체 조사 대상의 25%를 차지한다. 20대, 30대가 40대, 50대보다 한족식 아침을 더 즐겨 먹는 상향이 보인다.

조사대상 중 조선족 20대들이 모두 대학생이다. 30대, 40대는 대부분이 도시에서 직장에 다니는 사람들이다. 대학에서는 학교 구내식당이 대부분 한족식당 위주이다. 한족 친구들과 같이 생활하고 있고, 매일 한족식당을 드나드는 것도 일상이 되었다. 학교생활 때 한족식 아침식사를 자주 먹는다.

연령대별 한족 음식을 즐겨 먹는 상황을 정리하면 아래 <표 10>과 같다.

연령별	즐겨먹는 한족식 음식
20대	마라탕, 샤브샤브, 마파두부, 수자육편(水煮肉片), 향라육사(香辣肉丝), 지산선, 토마토계란볶음, 갈비 단콩찜, 북경오리, 양고치, 탕수육 등
30대	마라탕, 샤브샤브, 마파두부, 수자육편(水煮肉片), 향라육사(香辣肉丝), 지산선, 토마토계란볶음, 갈비 단콩찜, 북경오리, 양고치, 탕수육 등
40대	마파두부, 향라육사(香辣肉丝), 지산선, 계란목이버섯볶음, 건두부고추볶음, 건두부오이무침, 홍사오러우, 갈비 단콩찜, 북경오리, 양고치, 탕수육
50대	계란목이버섯볶음, 갈비 단콩찜, 양고치, 탕수육

<표 10> 한족 음식을 즐겨 먹는 상황

<표 10>를 통해 조선족이 즐겨 먹는 한족음식을 살펴보면 특징이 일부분 한족 요리들이 조선족 일상음식으로 되었다. 특히, 향라육사(香辣肉丝), 건두부볶음, 지산선 등 음식들은 한족 식당에서 가장 보편적인 음식이다. 한족 식당을 자주 드나들면서 이 음식들에 익숙해졌다. 한족의 볶음 요리는 백주가 더 잘 어울린다. 재료

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

도 구하기 쉽고 만드는 방법도 쉬워 조선족들의 일상이 되고 있다. 향신료가 들어가는 음식도 즐겨 먹게 되었다. 마라탕, 마파두부, 샤브샤브 등 음식들은 젊은 사람들이 구세대보다 더 좋아하는 메뉴라 하겠다. 또한 젊은이들이 먹는 한족 음식들은 더욱 풍부하고 변화가 더 뚜렷하다.

조선족과 한족의 음식 교류는 식당을 통해 이뤄진 셈이다. 한·중 수교 이전 조선족들의 외식 문화는 주로 중국의 외식에 영향을 받았다. 중국이 개혁개방을 실행하기 시작한 이후 이 시기부터 음식 문화는 가족 중심에서 서서히 벗어나게 된다. 각 지역의 사람들은 지역을 초월하여 교류할 수 있었다. 개혁개방 이전에는 지역 간 업무 교류에 제한이 있었다. 조선족들의 연변냉면, 개장국, 명태요리 등 외식문화가 발달하면서 연변에 사는 한족들도 조선족 음식을 접하기 시작했다. 동시에 한족의 식당도 많이 생겼다. 한족이 조선족 식당에 가는 것이 흔한 만큼 조선족이 드나드는 한족 식당도 흔해졌다. 한족 식당의 메뉴는 주로 볶음 음식 위주였기 때문에, 조선족과 한족이 식당을 매개로 교류가 이루어지면서, 한족의 볶음 음식도 점차 조선족 식탁에 오르게 되었다.

한중 수교 이후 한국의 외식문화가 연변에 들어오면서 큰 인기를 끌었다. 연변(延邊)의 한식당에서는 늘 줄을 서는 모습을 볼 수 있다. 외식하는 사람들이 갈수록 많아지는데, 직장생활이나 학교생활을 하는 젊은이들은 집에서 조리하지 않는 추세다. 이처럼 외식문화의 발달로 상대방 음식을 접하면서 서로 다른 조리법을 배우고 일상적인 음식의 일부로 발전하는 등 조선족 식문화가 다원화되고 있다.

3. 조사자료와 일반자료의 분석

개혁개방 이후 조선족들은 농촌에서 도시로, 성(省)에서 성(省) 밖으로, 중국내에서 해외로 대규모로 이동하기 시작했다. 1990년대 한·중 수교 이후 조선족들이 한국에 와서 일하게 되었고, 또한 한국 기업이 중국에 대거 진출하면서 산동, 북경, 천진, 상해, 광주 등의 한국 기업에도 조선족들이 몰리게 되었다. 연변조선족들은 농촌에서 도시로, 연변에서 개방적인 도시로, 연변에서 해외로 세 가지 추세로 이

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

동한다. 2009년 기록에 따르면 연변 인력 송출 총인원은 293,172명, 그중 성내 수출 93,155명, 성외 수출 86,556명, 역외 수출 113,461명[76]이다.

조선족 대학생들은 대학 입학 이전에는 성내 이동이 제한적이었으나, 학교를 통해 성내 이동이 이뤄졌고, 성내 이동은 물론 다국적 이동도 가능했다. 조사대상 20대 5명 중 4명이 한족의 아침식사를 자주 먹었다. 4명은 모두 창춘에서 대학을 다니는 대학생이다.

조사 대상 송**, 남 (22세): 부모님이 아침을 국밥, 죽, 계란프라이, 국수 등을 자주 먹고 저는 학교에 있을 때 한족 친구들 같이 학교 내 식당이나 학교 외 식당에서 한족식 아침을 자주 먹었습니다. 한족의 친구는 아침에 고기소가 든 만두를 즐겨 먹어서 함께 오래 있으면서 익숙해졌습니다.

조사 대상 이**, 남 (22세): 창춘(長春) 길림(吉林)성 농업대학 구내식당에는 한식당이 없기 때문에 조선족식 아침식사를 먹기 힘들어요. 그래서 간단하게 빵을 먹거나 교내 한족 식당에서 아침을 먹기도 해요.

조사 대상 박**(창춘에 있는 회사에 다니다), 여 (34세): 창춘에는 한식당이 연길보다 적어요. 연길에서는 한식당을 곳곳에서 볼 수 있지만 창춘에서는 한식 식당을 쉽게 볼 수 없어요. 아침에 출근하기 때문에 집에서 식사하는 것보다 밖에서 아침을 사먹는 것이 편해요. 아침을 먹어야 하는 경우에는 한족식 아침을 먹어요.

인터뷰에 응한 20~30대는 창춘의 대학생과 직장에 다니는 젊은 조선족이었다. 도시에서 일하는 조선족과 공부하는 조선족은 이동 비율이 높고 음식의 변화가 두드러진다. 그래서 개혁개방 이후 이렇게 사람들이 이동하면서 조선족들이 중국 음식에 적응을 하게 되었다.

조사 대상 최**, 여 (32세): 젊은이가 학교에 와서 공부하고, 직장에서 일하고, 한족의 영향을 받아서 음식 습관이 점점 한족화로 변하는 것입니다. 젊은 사람들이 식습관 변화가 더 뚜렷합니다.

76) 高萍, 앞의 논문, 111쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

조사 대상 허**, 여(23세): 조선족의 음식은 다른 민족음식하고 융합되어 발전하고 있습니다. 원래 조선족사람들은 다른 민족과 결혼하지 않다가 이제는 다른 민족 사람이랑 결혼도 하고 새로운 문화와 관습을 받아들이고 변화하고 있습니다.

조사 대상 신* 남(31세): 예전에는 음식 유통이 적을 때는 자급자족으로 식재료를 재배하거나 마을 단위로 식재료를 사고파는 형식이기 때문에 거의 고정된 메뉴만 있었다면 외부와 교류를 시작하면서 음식점의 외식경험이 늘고 각종 식재료들이 유통되면서 만들어 먹을 수 있는 음식 종류의 폭이 커졌다고 생각합니다. 그래서 가장 큰 변화를 뽑으라면 외부와의 교류라고 하겠습니다.

조선족 20명을 대상으로 조선족 음식문화의 변화가 가장 큰 원인 중 한족의 영향으로 점점 한족화(汉族化)되고 있다고 생각하는 조선족이 12명으로 전체의 60%에 달했다. 나머지 8명은 중 다른 민족과 서로 교류를 통해서 변화되고 있다고 생각하는 조선족은 6명 있다. 나머지 두 명은 생활수준이 향상되고 음식문화가 상호 교류한다고 생각한다.

자료를 종합적으로 분석한 결과는 다음과 같다.

첫째, 도시화 과정의 변화다. 2010년까지의 조사에 따르면 길림성 시내에 사는 조선족은 536,972명, 읍에 사는 조선족은 185,328명, 농촌에 사는 조선족은 317,867명이다.[77] 도시에 사는 조선족이 52%를 차지하고, 도시와 읍에 사는 조선족 비율 69%를 차지한다. 조선족 인구가 도시화로 이동하면서 농촌에서 인구가 크게 줄었고, 일부 호적은 농촌에 남아 있지만 도시로 나가 생활하고 일하기도 한다. 농촌에 남아 있는 조선족 노인들이 많은 것이 일반적이다. 그래서 조선족 사회도 현대화된 도시화가 가속화되면서 생활환경이 바뀐 것도 음식 변화에 영향을 준 요인 중 하나라고 생각한다.

둘째, 조선족 젊은이들이 도시로 나가 생활하면서 조선족끼리 만날 수 있는 조건이 점점 사라지고 있다. 원래 조선족은 한족과 통혼하지 않지만 이런 상황에서 조선족과 한족이 통혼하기 시작했다. 이에 따른 민족 간 융합과 함께 조선족 음식문화의 한족화현상이 중요한 원인이 되기도 한다.

셋째, 젊은이들이 대학교로 진학하면서 이루어지는 이동이다. 2000년 대학에 다니는 조선족은 남학생 91,912명, 여학생 63,784. 총 155,696명이다. 대학원 다니

77) 高萍, 앞의 논문, 50쪽.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

는 남학생 1,924명, 여학생 1,317명 총 3,241명이 있다.[78] 2010년 되면서 대학에 다니는 조선족은 남학생 142,453명, 여학생 129,528명 총 271,981명이다. 대학원에 다니는 남학생 4,727명, 여학생 4,948명 총 9,675명이 있다.[79] 10년 사이 대학에 다니는 조선족 학생은 116,285명 늘었다. 대학원생은 6,434명으로 늘었다. 조선족은 교육을 중시해 왔다. 본격적으로 대학 진학 전에는 젊은이들의 이동이 매우 제한적이었다. 중·고교는 모두 시내 이동이고 대학은 비교적 대도시로의 이동이었다. 다른 도시에서 공부하기를 원하는 학생들이 많아 대학을 선택할 때 민족대학교 말고 종합대학교를 선호한다. 대학 진학 이후 접촉의 폭이 넓어져 요즘 젊은이들은 대도시로 이동하고 있다. 조선족 젊은이들이 한족과 더욱 친하게 지내게 되고, 대학에서 한족 동기들과 같은 기숙사에서 생활하면서 매일 한족 식당을 드나들게 됐다. 젊은 층이 새로운 환경에 편입되다 보니 음식 문화도 변하고 있다.

넷째는 한·중 수교 이후 한국 기업이 늘면서 조선족이 산동(山東)성 청도(青島)의 한국 기업에 대거 진출했다는 점이다. 주로 기업관리, 통역요원, 조선족 외식업 경영자, 한국어학교 교사 등의 직업을 갖고 있다. 청도를 중심으로 산동반도는 이미 연변조선족자치주를 제외하면 조선족이 가장 밀집한 지역이다. 2008년 기준으로 산동(山東)성 연태(煙台)시의 조선족 상주 인구와 유동인구는 약 3.7만 명이 있고 청도시 상주인구와 유동인구는 약 5.4만 명, 위해(威海)시의 조선족 상주인구와 유동인구는 약 1.5만 명, 산동반도에만 약 10.6만 명의 조선족이 거주하고 있다. 조선족 인구가 도시로 이동하는 추세를 수치상으로 볼 수 있다. 조선족이 주로 유입되는 곳은 한국, 산동, 북경, 상해 등지다. 중국에 취업한 조선족들은 대부분 한국 기업에 진출하거나 개인 사업체, 숙박·음식업 등을 하고 있다. 조선족 젊은이 들이 도시로 취업하는 추세여서 직장생활과 함께 한족과 다른 민족의 음식에도 적응한 것으로 추정된다. 조선족 젊은이들이 구세대에 비해 음식 변화가 두드러지는 이유이기도 하다.

78) 中國第五次人口普查, http://www.stats.gov.cn/tjsj/pcsj/rkpc/dwcrkpcsj/, 2021년 12월 05일에 참고.
79) 中國第六次人口普查, http://ajnews.zjol.com.cn/ajnews/2010zt/2010rkpc/, 2021년 12월 05일에 참고.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

Ⅴ 결론

음식문화 형태의 발생과 발전은 모두 하나의 동적인 과정으로, 고정된 형태로 있다가도 변화하고, 변화하다가도 고정된 형태를 유지하기도 한다. 일반적으로 한 민족과 다른 민족은 같은 환경에서 살아가면서 보다 확고한 민족적 속성 때문에 민족과 민족, 지역과 지역 간의 차별성과 독립성이 존재한다. 그런데 식생활은 쉽게 영향을 줄 수 있는 것이어서 음식문화 변화는 다원적이고 다층적인 전파, 침투, 흡수, 통합을 거치며 유동적이다. 연변 조선족은 전통적인 음식문화를 지키고 있지만 긴 시간 함께 살면서 한족의 음식문화에 큰 영향을 받은 것이고 한족도 마찬가지로 조선족의 영향을 받게 되었다. 따라서 한족과 조선족은 이중적인 영향을 끼칠 수밖에 없다. 서로 다른 문화 간의 충돌, 흡수, 재통합이 새로운 문화를 형성한다.

우선 조선족들은 중국으로 이주한 이후 오랜 시간 동안 식생활에 큰 변화가 없이 오늘날까지도 기본적인 식생활 구조를 유지하고 있었다. 그 이유는 부엌의 구조와 밀접한 관련이 있다. 1970년대 당시에는 가마솥이 부엌에서 가장 중요한 조리도구였고, 모든 요리를 가마솥을 통해 조리해야 했다.

중국 사회변화가 조선족 음식문화에 큰 영향을 미친다. 1980년대 이전까지는 한족과 조선족들의 음식 교류가 거의 없었는데, 1980년대 이후 식당이 보편화되기 시작하면서 한족과 조선족들의 식문화 교류에 발판을 마련했다. 한족은 조선족 식당에 가서 전통 음식을 맛볼 수 있었고 조선족은 한족 식당에서 다양한 맛을 접할 수 있었다. 조선족들이 한족 식당에서 접했던 볶음 요리를 배워 집에서도 만들면서 한족의 음식이 조선족 식탁에 오르기 시작했다. 1980년대 조선족들은 가옥을 개조하는 과정에서 집 안의 벽을 허물어 구조와 외형을 통일하고 실내 공간도 일체형으로 만들었다. 개혁·개방 정책으로 인구가 도시로 이동하면서 농촌 인구가 감소하기 시작했고, 가족 구성원의 감소에 직접적인 영향을 미쳤다. 방 안에서 먹던 습관이 차츰 정주간의 식사로 바뀌고 있다. 가옥을 개조하면서 수용한 한족 식문화의 영향으로 조선족 가정에 전병가마가 보급되기 시작했다. 한족의 음식문화를 수용하여 조선족들의 필요에 부응하는 조리도구로 개조하였다. 전통 가마솥과 전병가마를

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

같이 쓰는 경우가 생겨났다. 조선족이 전병가마를 사용하는 것은 한족문화를 수용한 대표적인 예이다. 1980년대 이후 조선족과 한족 간의 교류는 갈수록 커지고 있다고 볼 수 있다.

1990년대 조선족 외식문화가 확대되기 시작했다. 조선족 배추김치는 이미 많은 한족 집안의 반찬이 됐고, 맥주 보급이 보편화되면서 마른명태는 맥주에 곁들이는 최고의 식품으로 한족에게 인기를 끌었다. 개장국집은 연길의 골목 곳곳에 문을 열었다. 또한 연변냉면이 조선족 음식 중 중국인에게 가장 깊게 각인된 음식으로 자리잡았고 이어 한국에 역수출 되어 한국인의 입맛을 사로잡은 음식이 되었다. 조선족 냉면이 역수출되면서 한국과 문화를 교류할 수 있는 통로를 만들었다. 한중 수교 이후 한국 외식문화의 유입이 조선족 음식문화에 새로운 활력을 가져왔다.

2000년대 이후 주택 개량 정책을 내놓으면서 새로운 가옥 구조가 등장하고 가옥의 구조 표준화 형태가 보편화됐다. 조선족 민가의 구조가 바뀌어 부엌을 가옥 한쪽에 설치하면서 한족처럼 방에 침대를 놓는 가정이 생겨났다. 온돌을 모두 없애고 집안 한쪽에 온돌을 설치하는 가구도 있다. 뿐만 아니라 한족의 음식이 조선족들의 일상이 되면서 산초, 커민, 계피, 팔각 등의 향신료를 사용했다. 단일한 음식 맛에서 다원적인 방향으로 발전했다. 조선족 젊은이들은 구세대보다 음식 변화가 뚜렷했다. 그리고 도시의 학교와 직장에 다니는 젊은 조선족들은 한족음식을 더 선호하게 되었다.

만주족의 요리 중 돼지고기가 중요한 부분이고, 돼지고기 순대찜, 돼지고기 샤브샤브 등 전통적인 만주족 요리에 돼지고기가 빠질 수 없다. 반찬은 용기가 크고 분량이 많다는 특징도 있다. 만주족의 음식문화에서는 큰 그릇이 손님에 대한 활달함을 보여주는 것으로 여겨진다. 만주족에 비교해 보면 조선족 음식문화의 특징은 다음과 같다.

첫째, 조선족은 한족이나 만주족에 비해 채식 위주의 식사를 많이 한다. 대표 음식으로는 된장찌개, 김치, 배추, 무, 오이 등 채소를 주원료로 하고 고추, 생강, 마늘 등을 보조로 한다. 또한 일상적인 미역국, 무국, 된장국, 콩나물국, 두부국은 담백한 것이 특징이다. 설령 육개장이라도 등뼈찜에 채소를 곁들이기 때문에 전혀 질리지 않는다. 조선족 주식이나 부식이나 모두 담백한 특징이 있다.

둘째, 발효음식을 좋아한다. 조선족들이 즐겨 먹는 부식 중 장(醬)과 김치는 발

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

효음식에 속한다. 장은 단백질이 풍부한 콩을 주원료로 만든다. 김치는 발효 과정에서 유산균이 생성되고 시원하고 담백한 것이 특징이다. 이 밖에 생선을 발효시켜 오래 보관하며 먹는 젓갈이 특징적이라 하겠다.

셋째, 손으로 만든 음식에 치중한다. 중국요리는 불의 세기에 치중하고, 일본요리는 칼질에 치중하고, 조선족은 손으로 만든 것에 치중한다. 나물 무침을 만들 때 다른 민족은 숟가락이나 젓가락으로 버무리지만 조선족은 손의 온도와 힘의 세기가 음식 맛에 영향을 준다고 손으로 직접 버무리는 것을 선호한다. 예를 들어 김치를 만들 때는 배추절임부터 양념까지 직접 손으로 만든다. 지금은 김치를 직접 만드는 가정이 줄고 있지만 손으로 비벼 먹는 방식은 오늘도 잘 남아 있다.

이 글을 통해 조선족과 한족의 음식문화 교섭 상황의 조리공간, 조리도구, 조리법의 변화와 한국의 음식문화 재수입이 조선족 음식문화에 미치는 영향을 이해하는 데 도움이 될 수 있을 것이다. 연변(延邊)조선족의 음식 변천에 대한 연구를 통해 한·중 음식문화 교류의 새로운 방향이 될 수 있다고 생각한다. 본 연구의 의의는 다음과 같다.

첫째, 조선족 음식문화는 민족문화의 가치를 담고 있다. 김치, 마른명태, 연변냉면 등 조선족이 즐겨 먹는 전통음식은 중국 속에서 조선족 대표 음식으로 자리 잡았다. 이 중 연변냉면은 조선족들이 공통적으로 갖고 있는 민족문화의식의 상징이다. 조선족 음식문화는 조선족 민족 결속을 강화시키는 중요한 원천 중 하나가 됐다.

둘째, 경제가 발전하고 생활수준이 향상됨에 따라 먹을거리가 풍부해지고 점점 더 많은 사람들이 민족적 풍미를 풍기는 민족 음식에 관심을 가지고 있다. 이제 조선족들의 음식문화는 민속관광에 접목됐다. 민족적 풍토 관광을 풍부하게 하는 동시에 큰 경제적 효과를 가져와 조선족 자치주 지역의 경제 발전과 진보를 이끌었다. 조선족의 음식시장 개발은 경제적 가치를 내포하고 있으며, 조선족의 음식문화가 앞으로 조선족 경제문화 발전의 중요한 버팀목 중 하나로 자리 잡을 수 있을 것이다.

셋째, 현재 중국 각 민족들의 교육수준과 경제수준이 향상되었고, 조선족 젊은이들이 중국 각지에서 끊임없이 공부하며 취업하고 있으며, 이러한 변화로 조선족과 한족의 교류가 더욱 빈번해지고 있다. 한국과 중국의 수교 이후 현대 한국 외식문

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

화 교류를 통해 연변 조선족의 음식문화에 새로운 변화를 가져왔다. 조선족들은 자신들의 지혜로 냉면을 개조하고 개발해 중국 전역의 관심과 찬사를 받았다. 한국으로 역수출되어 한국 문화에도 일정정도 영향을 주었다. 그래서 연변(延邊)조선족 음식문화가 향후 한·중 음식문화 교류의 계기가 될 수 있다고 생각한다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

참고문헌

[단행본]

김종욱 외,『다문화시대의 식생활 문화』, 백산출판사, 2009.

안동대학교 대학원 민속학과 BK21 사업팀,『중국 수남촌 조선족의 생활과 민속』, 민속원, 2017.

이근석,『중국현대문학』58, 한국중국현대문학학회, 2011.

高萍,『延邊朝鮮族人口發展現狀及民族教育問題分析』, 煤炭高等教育, 2011.

金昌国,『南滿人民抗日斗爭史』, 延邊人民出版社, 1986.

滿鐵產業調查部,『滿洲農業移民概況』, 1936.

王魁喜,『近代東北史』, 黑龍江人民出版社, 1984.

延邊朝鮮族自治州地方誌編纂委員會,『延邊朝鮮族自治州誌』, 北京 中華書局, 1996.

崔英錦,『朝鮮族飮食文化心裡初探【J】』, 黑龍江民族叢刊, 1998.

韓俊光,『延邊朝鮮族自治州概況』, 延邊人民出版社, 1984.

[논문]

김병호,「중국의 민족이론정책과 법률에 있어서의 연변 조선족의 지위」,『평화연구』8, 고려대학교 평화연구소, 1999.

김종영,「중국 연변 조선족 집합주택의 취사 및 식사공산에 관한 연구」,『한국주거학회논문집』13-2, 한국주거학회, 2005.

김준봉,「조선족 농촌주거의 근대화 과정에 따른 변화 연구-중국 길림성 조선족자치주 용정시 용산촌을 중심으로-」,『한국생태환경건축학회 논문집』12-1, 한국생태환경건축학회, 2012.

김철암,「연변지역 향토음식」, 동아시아식생활학회, 2001.

박선미,「농촌 마을의 커피 수용과 정착의 문화적 의미」,『민속연구』37, 안동대학

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

교 민속학연구소, 2018.
박선미,「선골마을 사람들의 산나물 채취와 식용의 전승지식」, 안동대학교 민속학과 석사학위논문, 2008.
박선미,「의식주행생활의 전동」,『전통과 혁신의 마을 내앞』, 안동민속박물관, 2013.
박선미,「저전리 식생활 양상과 변화」,『심씨 할매와 삼베, 농요의 마을 저전』, 안동대학교 민속학연구소편, 2018.
박영선,「중국 연연 조선족의 한국전통 일상음식에 대한 선호도와 섭취빈도」, 대구대학교 식품영양학과, 2006.
박영선, 전영숙,「연변지역 조선족의 식생활 문화와 한국 전통 음식에 대한 인식」, 동아시아식생활학회, 2001.
배영동,「연변 조선족자치주 안동촌 주생활의 생태민속학적 접근-그들의 고향 경북과 다른 환경에 대한 적용과정-」,『비교민속학』41, 비교민속학회, 2010.
배영동,「한식(韓食)에 담긴 전승문화적 논리와 지식 그리고 가치」,『민속연구』33, 안동대 민속학연구소, 2016.
성치원,「한국 소재 연변냉면으로 본 음식 문화의 변용과 적용」,『한국민속학』61, 한국민속학회, 2015.
손무영,「在中國同胞의 現況과 食生活 風習에 관한 硏究」, 충주대학교 중문화과 석사학위논문, 2010.
이한승,「온돌과 보일러가 공존하는 산촌마을의 주생활」,『중대바우가 지켜주는 서미마을』, 민속원, 2008.
임금화,「중국 두만강변 조선족 농촌주택 평면변화에 대한 조사연구」,『대한건축학회논문집』계획계 24-10, 대한건축학회, 2008.
최민호,「고집과 포용: 중국조선족 음식문화의 변천과 특징」,『한국학연구』31, 인하대학교 한국학연구소, 2013.
최민호,「중국 사회변동이 조선족 주거문화에 미치는 영향 연구-연변지역 조선족 전통가옥을 중심으로-」,『역사민속학』52, 한국역사민속학회, 2017.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

金旭賢,「朝鮮族飮食文化的變化和特徵」, 延邊大學學報(社會科學版), 1998.
金禹彤,「論朝鮮族飮食及其文化特徵」, 延邊大學, 2009.
金元石,「中國朝鮮族遷入史論述」, 延邊大學學報(社會科學版), 1996.
孙菲,「從冷麵看朝鮮族飮食文化價值」, 南宁职业学院学报, 2012.
全信子,「民族學視野下的朝鮮族傳統飮食文化及其傳承」, 南寧職業技術學院學報, 2010.
趙京姬,「朝鮮族獨特的飮食文化」, 中國民族文博, 2007.
鍾伯清,「淺論朝鮮族飮食文化的特色和價值」, 黑龍江民族叢刊, 1998.
車正太,「朝鮮族醬文化的民族學研究」, 延邊大學碩士學位論文, 2011.

[신문]

延吉频道,“韓國京畿道中小企業商品館入住延吉”
(http://jl.sina.com.cn/yanbian/yjs/2019-11-04/detail-iicezzrr7143920.shtml)

[전자자료]

中國第五次人口普查
(http://www.stats.gov.cn/tjsj/pcsj/rkpc/dwcrkpcsj/)
中國第六次人口普查
(http://ajnews.zjol.com.cn/ajnews/2010zt/2010rkpc/)
各民族人口普查2021
(https://hz-xin.com/news/2021年人口普查各民族.html)
延邊州人民政府2020年報
(https://baike.baidu.com/reference/1264040/85e103yoFY-LDwG8OFNsGExWidlXI4b0StlFoXaZX7XLmH1jneeAlufapwZPMtODW3YGZlaIQ3rojGPjyHP7ezxwzbTW3YG8DnxxxvH-kkH7cjwUpM7RPzwGw)
위키백과사전
(https://zh.m.wikipedia.org/wiki/大躍進.)
(http://ko.wikipedia.org/wiki/%EB%8B%A4%EB%8C%80%EA%B8%B0)
한국농촌경제연구원
(http://www.krei.re.kr/ak_library/uploads/bbs/081001/briefing10. PDF)

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY