한국학연구 제64집 | 729~751쪽 | 2022.2.

도시로 이주한 조선족 가족의 음식 문화 연구

-일상음식과 의례음식의 지속과 변화를 중심으로-

이계요(李桂瑤)*

〈차 례〉

1. 머리말
2. 가족 구성원의 영향이 큰 일상음식
3. 도시화 및 한족 문화의 영향을 받은 세시음식
4. 조선족 전통 문화의 영향을 받은 일생의례음식
5. 맺음말

[국문초록]

다민족 국가인 중국에서 음식문화는 각 민족의 문화적 다양성을 보여주는 중요한 분야이다. 중국에 살고 있는 조선족 역시 다민족의 일원으로 과거에는 특정한 집단 거주 지역에서 독특한 음식문화를 형성하며 생활하였다. 그런데 1990년대 이후 많은 조선족이 고향을 떠나 대도시로 이주하기 시작했다. 본래 거주하던 지역과 자연 및 사회적 환경이 달라지면서 도시로 이주한 조선족의 음식문화에는 지속과 변화가 동시에 나타났다. 이러한 사실은 2019년 현재 중국 랴오닝성[遼寧省] 다롄시[大連市]로 이주하여 생활하고 있는 조선족의 음식문화를 일상음식, 세시음식, 일생의례음식으로 나눠서 조사, 검토함으로써 확인할 수 있었다.

[주제어] 도시민속, 조선족, 음식 문화, 일상음식, 세시풍속, 일생의례

* 중국 대련외국어대학교 / 부교수

1. 머리말

중국은 예로부터 다민족 국가이기 때문에 문화가 형성되는 과정에서 각 민족들이 독특한 특징을 갖는 동시에 주변 민족 문화의 영향을 받을 수밖에 없었다. 다시 말해, 문화적으로 민족의 다양성을 지녔을 뿐만 아니라 각 민족 간에 빈번한 문화 교류도 존재해 왔다.[1] 이러한 중국 문화의 특징은 음식문화에서도 잘 나타난다. 따라서 중국의 음식문화를 제대로 연구하기 위해서는 소수민속의 음식문화를 경시해서는 안 되며 오히려 주목할 필요가 있다. 나아가 소수민족의 음식문화를 연구할 때는 단순히 그 민족의 일상적인 식생활에만 관심을 두기 보다는 그 민족만의 음식 습관, 음식 풍습, 그리고 음식에 투영된 삶의 방식, 그 민족의 타민족 문화에 대한 수용 등을 모두 살펴봐야 할 것이다.

중국에서 조선족의 생활풍습은 1990년대 말부터 학자들의 주목을 받기 시작하였고, 2000년대 들어 그 연구가 점차 증가하고 있다. 관련 연구를 보면, 먼저 손춘일은 중국에 사는 조선족의 이주 및 사회발전의 역사를 전체적으로 정리하는 성과를 냈고, 안성호는 하나의 조선족 마을을 대상으로 조사하여 조선족의 이주 과정과 생업 방식에 초점을 맞춰 연구한 바가 있다.[2] 다만, 이들 연구는 조선족의 생활방식에 대해서는 다루지 않았다. 이후 천수산 등이 문헌조사와 현지조사 방법을 이용하여 중국 동북 지역에 사는 조선족의 백년 풍속을 개략적으로 살폈는데, 넓은 범위를 다루다보니 심도 있는 연구는 진행되지 못하였다.[3]

한편 최근 10여 년 사이 중국에서 조선족 풍속에 대한 학자들의 관심이 고조되면서, 조선족의 의식주 생활 문화부터 세시풍속, 평생의례 그리고 음

1) 高丙中,『民间文化与公民社会：中国现代历程的文化研究』, 北京大学出版社, 2008, 108쪽.
2) 孙春日,『中国朝鲜族社会文化发展史』, 延边教育出版社, 2002; 孙春日,『中国朝鲜族移民史』, 中华书局, 2009; 安成浩,『族群社会发展与变迁：朝鲜族社会调查研究』, 浙江大学出版社, 2014.
3) 千寿山,『中国朝鲜族岁时风俗』, 延边人民出版社, 1998; 千寿山,『中国朝鲜族风俗百年』, 辽宁民族出版社, 2008; 延边朝鲜族民俗学会朝鲜族民俗研究所编,『朝鲜族民俗研究第1卷』, 延边大学出版社, 1991.

악과 무용 등 예술 분야까지 연구의 범위가 넓어지고 세분화되는 경향이 나타났다.[4] 이러한 흐름 속에서 한국에서도 조선족 풍습에 본격적으로 관심을 갖기 시작했고, 이러한 관심은 성과로 이어졌다.[5] 대표적으로 안동대학교 대학원 민속학과 BK21 플러스 사업팀은 2014년부터 2017년까지 연속으로 조선족 마을을 조사하여 조사보고서를 출간하였다.[6] 그런데 이상에서 검토한 조선족 관련 연구 성과는 그 대상이 편중되어 있다는 한계를 지닌다. 연구의 대부분이 농촌을 비롯한 집단 거주 지역에 모여 사는 조선족의 풍습과 과거의 생활방식을 대상으로 실시하였기 때문이다.

중국에 살고 있는 조선족은 대부분 100여 년 전 중국으로 이주하여 지금까지 생활해 왔다. 정착 초기에는 특수한 역사적 배경으로 인해 조선족이 한 구역에 모여 사는 경우가 대부분이었다. 이와 같이 같은 민족끼리 한 구역에 모여 살게 되면서 조선족의 독자적인 민족문화가 자연스럽게 형성되고 전승되었다. 그러나 1990년대 한·중 수교 이후 경제 발전과 사회적 수요에 따라 다수의 조선족이 기존의 집단 거주 지역을 떠나 다른 대도시로 향하였다. 새로운 도시 공간에서 살다 보면 외부 환경과 타민족 문화의 영향을 이전보다 많이 받게 되고, 그 결과 조선족 본래의 전통 문화가 변화한다. 음식문화도

---

4) 崔荷敬, 「延边朝鲜族婚礼中的交换行为研究」, 中央民族大学硕士论文, 2013; 崔明玉, 「延边朝鲜族传统婚礼研究」, 中央民族大学博士论文, 2010; 李时凤, 「基于民族学视角下的朝鲜族饮食文化探析」, 西南大学硕士论文, 2017; 李智渊, 「朝鲜族乐器的身份转换及其承载的文化内涵」, 『文艺争鸣』 10, 2021; 刘伟娜, 「水稻种植与朝鲜族族群认同」, 黑龙江大学硕士论文, 2019; 马晓芳, 「朝鲜族传统服饰美研究」, 『纺织报告』 9, 2021; 权美兰, 「黑龙江省朝鲜族饮食文化特点及发展趋势探究」, 『黑龙江教育学院学报』 33, 2014; 韦宝畏等, 「乡村振兴视阈下的朝鲜族传统村落保护发展探析」, 『吉林建筑大学学报』 5, 2021; 吴致鸽, 「朝鲜族上元节的主要习俗和饮食」, 『大众文艺』 10, 2011; 徐鹏飞等, 「浅析朝鲜族特色饮食文化与旅游餐饮发展」, 『经济研究导刊』 27, 2021.

5) 강위원, 『중국 동북삼성 조선족 민족향의 영상인류학적 기록』, 역사공간, 2014; 박선미, 「중국 내 조선족 부엌문화의 전통과 변화－한국인·한족 문화의 영향을 생각하며－」, 『비교민속학』 68, 2019; 임영상, 『동북의 조선족 사회와 조선족 문화관』, 신서원, 2015; 최민호, 「고집과 포용: 중국 조선족 음식문화의 변천과 특징」, 『한국학연구』 31, 2013.

6) 안동대학교 대학원 민속학과 BK21 플러스 사업팀, 『중국 알라디촌 조선족의 생활과 민속』, 민속원, 2014; 안동대학교 대학원 민속학과 BK21 플러스 사업팀, 『중국 명성촌 조선족의 생활과 민속』, 민속원, 2015; 안동대학교 대학원 민속학과 BK21 플러스 사업팀, 『중국 삼도구촌 조선족의 생활과 민속』, 민속원, 2016; 『중국 조선족의 생활과 민속: 금성촌을 중심으로』, 민속원, 2016; 안동대학교 대학원 민속학과 BK21 플러스 사업팀, 『중국 조선족의 생활과 민속: 수남촌을 중심으로』, 민속원, 2017.

예외는 아니다. 따라서 현재 조선족의 음식문화를 전반적으로 파악하고, 나아가 조선족 생활문화의 변화 내용과 원인, 영향 등을 규명하기 위해서는 집단 거주 지역에서 생활하는 조선족뿐만 아니라 도시와 같이 비(非) 집단 거주 지역에 산재하여 생활하고 있는 조선족의 생활문화에 대한 연구가 반드시 필요하다.

이상과 같은 문제의식을 기반으로 필자는 랴오닝성[遼寧省] 다롄시[大連市]에 살고 있는 조선족의 음식문화를 분석하고자 한다. 현재 다롄시에 거주하는 조선족 대부분은 1990년대 이후 집단 거주 지역에서 도시로 이주한 사람들이다. 필자는 이들 가운데 30가구를 섭외하여 2019년 설문지를 배포하였고, 회수한 설문지 가운데 미완성인 2개를 제외한 유효한 28개의 설문 내용을 분석하였다. 이후 이 가운데 무자녀 핵가족인 A, 유자녀 핵가족인 B, C 그리고 직계가족에 해당하는 D의 네 가족을 선정하여 심층 인터뷰를 진행하였다.[7)]

설문 조사 대상자들은 65% 가량이 지린성[吉林省] 옌볜조선족자치주 출신이었고, 나머지 35%는 중국 동북의 다른 지역 출신이었다. 출신 지역은 달랐지만 이들 대부분은 조선족 집단 거주 지역에서 성장하였고 성인이 된 이후 다롄으로 이주하여 살기 시작했다는 공통점을 지니고 있었다. 이에 본 논문은 현재 다롄과 같은 도시 공간에 살고 있는 조선족 가구를 대상으로 하여 일상음식, 세시음식, 일생의례음식의 세 부분에서 조선족의 민족 전통 음식 문화의 지속과 변화를 살펴보고, 이에 영향을 미치는 원인을 규명하고자 한다.

---

7) A가족(옌볜 출신, 무자녀 핵가족): 남편(50대), 아내(50대); B가족(요녕성 푸순시 출신, 유자녀 핵가족): 남편(40대), 아내(40대), 아들(20대 초반); C가족(옌볜 출신, 유자녀 핵가족): 남편(40대), 아내(40대), 딸(10대 후반); D가족(옌볜 출신, 직계가족): 남편(40대), 아내(40대), 어머니(70대), 딸(10대 초반). 이상은 사회학에서 가족의 세대 수, 친족 관계에 따라 규정한 가족 유형의 개념 및 분류 방법에 의거한 것으로, 핵가족이란 부부와 미혼 자녀로 이루어진 가족, 직계가족은 부부 한 쌍과 부모 및 미혼 자녀로 이루어진 가족을 의미한다.(陈成文, 『社会学』, 湖南师范大学出版社, 2005, 90~91쪽)

2. 가족 구성원의 영향이 큰 일상음식

개인이나 한 가족이 일상적으로 매끼 어떤 종류의 음식을 선택하여 먹는가는 민족, 지역, 문화, 환경 등 다양한 요인에 따라 달라진다. 조선족의 경우에도 거주 공간, 가족의 규모 및 구성상의 특징, 가족 구성원의 음식 선호와 식습관, 식재료 확보의 용이성, 전통적 가치관 등에 영향을 받아 일상음식의 내용에 차이가 나타났다.

원래 조선족의 일상음식은 밥, 반찬, 국을 기본으로 구성되었다. 인터뷰를 진행한 A, B, C, D 네 가족의 어른들 역시 자신이 성장한 조선족 집단 거주 지역에서는 쌀밥을 일상의 주식으로, 각종 김치를 반찬으로, 된장찌개, 김치찌개, 명태찌개, 소고기찌개 등의 국을 많이 먹었다고 한다. 이와 같은 구성이 지속된 것으로 보건대, 조선족 집단 거주 지역에 한족(漢族)이 살기는 했지만 적어도 1980년대까지도 한족이 일상음식으로 즐겨 먹던 볶음요리 등이 조선족의 음식문화에 큰 영향을 미치지 못했다고 할 수 있다.

이러한 결과는 일정 지역을 범위로 한 조선족의 집단거주 상황과 기후적 특성이 반영된 주거형태에서 기인하였다고 생각한다. 다시 말해, 집단 거주의 환경으로 인하여 조선족은 비교적 폐쇄적인 사회문화권 안에서 생활해 왔고, 이에 따라 조선족의 많은 전통과 관습을 고수하고 전승할 수 있었으나 상대적으로 외래문화의 수용이 거의 이뤄지지 않았던 것이다. 또한 조선족의 집단 거주 지역이 대부분 중국 동북부의 추운 지역에 위치하고 있어, 거실과 부엌이 같은 공간에 있고, 난방과 취사를 하는 아궁이가 연결돼 있다는 점도 영향을 미쳤다. 이러한 주거형태에 맞춰 열에너지를 늘리고 연기를 줄이는 쪽으로 생활하게 되면서 밥과 반찬, 국을 주로 먹고 볶음요리를 적게 먹게 된 것이라고 한다.[8)]

그렇다면 다롄시에 거주하는 조선족 가구의 일상음식은 어떤 특징을 보일까? 먼저 필자는 다롄시의 조선족 가구를 대상으로 한 설문지의 일상음식

8) 최민호, 「고집과 포용: 중국 조선족 음식문화의 변천과 특징」, 『한국학연구』 31, 2013, 15~16쪽.

부분에서 일주일 동안 조선족 음식을 먹는 날짜의 수에 따라 '매일', '3~4일', '1~2일', '안 먹음' 네 가지로 분류하여 조사를 실시하였다. 그 결과를 앞의 두 가지를 '자주 먹음'으로, 뒤의 두 가지를 '가끔 먹음'으로 설정하여 정리하면, 다음과 같다.

조사 결과에 따르면, 매주 조선족 음식을 '자주' 먹는 가구의 비율은 독신 가구와 무자녀 핵가족에서 각각 절반 정도를 차지하지만, 유자녀 핵가족에서는 80%, 직계가족에서는 78%에 이르렀다. 연령층, 식사 시간과 장소 등을 보다 구체적으로 살펴보면, 가구 구성원 가운데 아침과 저녁 식사로 조선족 음식을 '가끔' 먹는 사람은 주로 20~30대 젊은 층이며, 식사 장소는 모두 집 밖의 식당이었다. 반면에 '자주' 먹는다고 응답한 사람은 대부분 30대나 40대 이상의 연령대이고, 나이가 많을수록 식사 장소로 자신의 집을 선택한 경우가 많았다.

또한 매주 점심 메뉴로 조선족 음식을 '자주' 먹는다고 응답한 경우는 아침저녁 식사와 상황이 비슷하였는데, 집에서 식사를 한다는 일부 연장자를 제외하고는 모두 집밖 식당에서 식사를 하였다. 도시에서 생활하는 조선족은 직장이나 학교에 다니는 사람이 많아 평일 점심은 대부분 식당에서 먹고, 집에서는 주로 아침과 저녁 그리고 주말의 식사를 해결하였다. 따라서 일상생활에서 연령대가 젊은 사람이 나이든 사람보다 조선족식 음식을 끼니로 먹는 빈도가 낮은 데는 음식에 대한 선호도보다는 조선족식 음식을 선택하기 어려운 식사환경의 제약과 더 밀접한 관련이 있다고 할 수 있다.

한편 가족의 규모나 구성에 따라 일상음식의 식사 방식과 종류도 차이가 났다. 예를 들어, 독신 가구와 무자녀 핵가족은 외식 횟수가 더 많았고, 집에서 식사를 한다 해도 분식이나 배달 음식 위주로 식사를 하는 경우가 많았다. 1인 또는 2인 가구이다 보니, 집에서 음식을 조리하지 않았기 때문이다. 반면 유자녀 핵가족과 직계가족은 집에서 식사하는 빈도가 높고, 음식의 종류도 훨씬 다양하였다.

A(무자녀 핵가족), B(유자녀 핵가족), C(유자녀 핵가족), D(직계가족) 가족의 인터뷰 조사에 따르면, 집에서 준비된 아침식사는 비교적 간소하여 죽

과 계란이나 빵과 우유 정도로 하고, 저녁식사는 대부분 밥, 국물, 김치 등으로 구성된 차림이었다. A, B, C, D 네 가족은 평소 집에서 식사할 때 기본적으로 조선족 전통 음식 구조를 유지하고 있었고, 가끔 조선족 음식을 먹지 않을 때에도 빵에 우유나 커피를 곁들이고, 한족식 밀가루음식을 거의 먹지 않았다. 특히 A 가족의 부부는 모두 50대 이상이어서 일상음식으로 조선족식 음식을 더욱 선호하는 편이다.

아울러 일상음식과 관련된 설문 결과를 보면, 평일 저녁 및 주말에 집에서 식사를 할 때 무자녀 핵가족의 경우에는 보통 남편이 선호하는 음식을 위주로 차리고, 유자녀 핵가족에서는 남편보다는 자녀의 기호를 보다 중시하였다. 직계가족에서는 자녀와 부모가 선호하는 음식을 식단에 우선적으로 반영하고, 남편의 기호는 차순위로 고려하였다. 결론적으로, 도시 거주 조선족 가정의 일상음식의 내용에 미치는 영향력의 순서는 자녀 및 부모, 다음으로 남편, 끝으로 아내였다.

이상에서 살펴본 바와 같이, 가구의 구성과 구성원의 음식 선호도는 해당 가구의 일상음식의 종류와 내용을 결정짓는 중요한 인자이다. 조선족 집단 거주 지역에서 성장한 조선족은 어릴 때부터 조선족식 음식 맛에 익숙해졌기 때문에 집단 거주지를 떠나 도시에 거주한다 해도 어린 시절부터 입에 밴 음식을 계속 선호하였다. 사람은 보통 어릴 때부터 먹어 온 음식과 식습관을 바꾸기 어렵고, 생활환경이 변한다고 해도 '엄마의 손맛', '고향의 맛'을 추구하는 경향이 있다. 따라서 거주 환경이 바뀌었다고 음식에 대한 기호가 쉽게 변화하지는 않는다. 따라서 대부분 조선족 가구의 구성원 가운데 성인, 특히 노인이 조선족식 음식을 더 선호한다는 조사결과가 나왔다.

이에 비해 핵가족이나 직계가족에 속하는 자녀 중에는 매운 음식을 좋아하는 경우가 드물었다. 이러한 가정에서는 끼니를 준비하면서 자녀의 입맛에 맞춰 중식이나 양식을 차리는 한편으로 다른 식구들의 식습관을 고려하여 김치류 반찬도 식탁에 올렸다. 특히 D가족과 같이 노인들과 함께 생활하는 직계가족의 경우에는 자녀가 선호하는 비(非)조선족식 음식을 준비할 때는 노인을 위한 조선족식 음식을 따로 마련해 드렸다.

가족 구성원의 구조적 특징이 조선족 일상음식에 영향을 미치는 내적 요인이라면 현 거주지의 사회 환경은 조선족의 일상음식에 영향을 미치는 외적 요인이라고 할 수 있다. 조사한 가족의 자녀들은 조선족이지만 대부분 어릴 때부터 조선족 집단 거주 지역에서 자라지 않았기 때문에 밥과 국, 김치로 구성된 조선족식 음식보다 중식이나 양식 음식을 더 선호하였다. 가끔 조선족식 음식을 먹어도 고기구이나 냉면, 비빔밥 등 덜 매운 음식만을 좋아하였다. 비록 가족과 함께 살면서 집에서 조선족 음식을 자주 접하기는 하지만, 조선족 집단 거주 지역이 아닌 도시에서 자라난 아이들은 조선족 음식보다 다른 민족의 음식문화를 접촉할 기회가 많아 이를 쉽게 받아들이는 경향이 있다.

예를 들어, 랴오닝성 다롄시와 같은 도시 지역의 조선족 아이들은 유치원부터 중·고등학교까지 약 10여 년 동안 학교 식당에서 단체급식을 먹으며 생활한다. 단체급식으로 제공되는 음식의 종류와 맛은 보통 그 지역에 거주하는 일반인의 식습관을 반영하여 제공되므로, 장기간의 단체급식을 거치며 형성된 입맛과 기호는 조선족 아이들이 일상음식을 먹는 데도 영향을 주었다. 조선족식 음식보다 중식이나 양식 음식, 특히 현지의 해산물 요리를 더 즐겨 먹게 된 것이다. 이에 따라 조선족 집단 거주 지역이 아닌 곳에서 성장한 조선족은 대부분 일상생활에서 조선족식 음식을 자주 먹는 편이 아니다.

도시 지역에 거주하는 조선족이라 해도 가정의 일상적인 식탁에 빠지지 않는 음식이 김치이다. A, B, C, D 네 가족의 인터뷰 조사에 따르면, 자주 먹는 김치의 종류로 배추김치, 깍두기, 무말랭이무침, 도라지무침, 더덕무침, 깻잎절임 등을 들었다. 일시적으로 김치가 떨어진 경우에는 오이나 양파, 다른 채소를 사서 고추장에 찍어 먹는 것으로 대체하였다. 도라지, 더덕, 깻잎 등은 조선족 집단 거주 지역이 아닌 도시에서는 쉽게 구하기 어려운 식재료이므로 필요할 때마다 다양한 방법을 써서 출신 지역에서 구입해 확보하였다.

설문 조사 결과에 따르면, 절반 이상의 조선족이 식재료를 쉽게 구할 수 없다는 점이 가정에서 직접 조선족식 음식을 조리해 먹는 데 큰 영향을 미친다고 응답하였다. 재료를 확보했다 해도 복잡한 조리과정과 긴 조리시간으로

인해 조선족식 음식을 만드는 건 쉬운 일이 아니다. 자주 먹는 김치류 가운데 배추김치, 깍두기, 무말랭이무침 등을 보아도, 배추나 무 같은 주재료는 도시에서도 손쉽게 구할 수 있으나 아무 때만 만들기는 어려운 음식이다. 조리과정이 복잡하고 조리시간이 길다는 제약도 있고, 김치의 특성상 양념을 잘 하지 못하면 김치의 맛이 제대로 나지 않으므로 양념에 쓰일 부재료도 제때 충분한 양을 조달해야 하기 때문이다. 따라서 시간이 충분하고 필요한 식재료를 모두 구할 수 있을 때에만 김치를 가정에서 만들어 먹고, 대부분의 경우에는 마트나 시장에서 조리된 김치를 구입하여 먹는다.

조선족 가정의 경우에 여전히 유교의 영향을 받아 남존여비 사상이 잔존하고, 이에 따라 남자아이가 장성하면 부엌에 들어가지 못하게 하며 부엌에서 음식을 준비하는 일은 여성의 몫으로 여겨왔다. 현재 도시에 사는 조선족 역시 가정에서 음식을 조리를 담당하는 주체는 기본적으로 여성이다. 그러나 여성이 시간이 없을 때는 남성이 음식을 준비하기도 한다. 이와 같이 남성이 부엌에서 음식을 조리하게 된 것은 도시 거주 조선족 가족이 대부분 핵가족이라는 점과 관련이 깊다. 리듬이 빠른 도시 생활을 유지하기 위해서는 핵가족 내 남성의 가사 부담이 더 늘어날 수밖에 없는 상황이 반영된 것이다.

노인이 포함된 가족의 경우에는 일상음식의 준비는 여자의 몫이라는 전통적 사상이 보다 지배적이지만, 부부가 중심인 도시 거주 핵가족은 남존여비 사상의 영향을 적게 받는 편이어서 남편도 아내와 함께 가사 노동을 부담하는 것을 더 쉽게 받아들인다. 그러나 평소 집에서 음식 준비에 동참하던 남성도 도시를 떠나 잠시 고향, 즉 조선족 집단거주지로 돌아가면 다시 부엌에는 들어가려 하지 않고 음식 마련은 온전히 여성이 전담하게 된다. 즉, 일시적으로 생활공간이 도시에서 조선족 집단 거주지로 바뀌고 핵가족이 아니라 직계 대가족으로 가족구성원이 확대되면서, 음식과 관련된 남성의 행태는 다시 조선족의 전통적 사고방식과 생활방식에 따르는 것으로 환원되었다.

3. 도시화 및 한족 문화의 영향을 받은 세시음식

허기를 채우기 위한 일상음식과 달리 세시음식은 신체적 필요는 물론 정신적, 사회적 필요에 의한 것이기도 하다. 세시음식을 준비하는 활동은 문화활동이자 사회 활동이며, 이러한 활동 중에서 사람들은 자연의 혜택을 누리고 수확을 즐기며 서로간의 감정을 교류하고 자신의 심신을 수양한다.[9] 조선족의 세시풍속은 그 특징에 따라 명절세시와 농경세시로 나뉘는데, 과학기술이 발달한 현대사회에서는 농업의 비중과 중요성이 감소하여 농경세시도 크게 쇠퇴하고 있다. 현재 전해지는 조선족의 농경세시 중에 음식문화와 관련된 것을 들면, 정월 대보름날의 오곡밥, 복날의 삼계탕이나 보신탕, 동짓날의 팥죽 등이 전부이다. 이러한 농경세시에 비해, 1990년대까지만 해도 조선족 집단 거주 지역에서 설, 단오, 추석, 청명 등의 명절 세시는 여전히 중시되었다.[10] 명절이 되면 조상님께 제사를 올리는 것 외에 독특한 민족 풍속 행사가 있고 특별한 민족 세시음식을 만들어 먹었다.

조선족은 한족과 마찬가지로 설을 한 해의 제일 중요한 명절로 여겨서 평소 어디에 살든 설에는 가족들이 반드시 한데 모였다. 설날 조선족의 전통적 풍습에 따르면, 조선족식 음식을 푸짐하게 차리는 것은 물론이고 설에 꼭 먹어야 하는 절식으로 떡이나 떡국을 따로 준비해야 했다. 청명절에는 제수를 마련하여 조상님께 제사를 올리고, 단오가 되면 한족처럼 쫑쯔[粽子]를 먹거나 대문에 쑥을 꽂는 일을 하지 않고 대신 씨름, 널뛰기 등과 같은 전통 체육경기를 주로 행했다. 추석에는 성묘 외에 절식으로 송편을 먹었고, 과거의 조선족 농촌에서는 이 날 소를 잡아 축제를 열었다.

현재 도시에 사는 조선족 역시 설날, 정월 대보름, 청명절, 단오, 추석, 삼복, 동지를 세시명절로 여기고 있다. 이러한 인식은 변하지 않았지만, 세시명절을 보내는 방식이 조금씩 변하면서 세시음식에도 영향을 미치고 있다. 이

9) 王仁湘, 『饮食与中国文化』, 青岛出版社, 2012, 111~112쪽.

10) 조선족의 세시명절 중에 설, 대보름, 추석은 한족의 춘절, 원소절, 중추절과 시기가 같고 이름만 다르므로 필자는 서술의 편의를 위해 본문에서 설, 대보름, 추석으로 명칭을 통일하여 사용하겠다.

번 설문조사의 결과를 보면, 기본적으로 다롄 거주 조선족이 명절음식은 대체로 유사하였지만 가족 내에 노인을 포함하는가에 따라 약간의 차이를 보였다. 노인이 없는 가정에서는 섣달 그믐날에 조선족 음식과 한족 음식을 준비하는 비율이 각각 절반에 해당하였으나, 노인이 있는 가정의 경우 대부분 조선족 음식을 마련하였다. 그런데 조선족 음식을 준비하는 가정이든 한족 음식을 준비하는 가정이든 관계없이, 70% 이상의 가정에서 섣달 그믐날 만두와 생선을 먹는다. 한족은 보통 섣달 그믐날부터 본격적인 설이라고 여기지만, 조선족은 관습적으로 정월 초하루부터 설이 시작된다고 인식한다. 따라서 섣달 그믐날에 만두와 생선을 먹는 것은 한족 풍속의 영향을 받은 것이 분명하다. 그렇지만 정월 초하루에는 조사 대상 가정의 75%가 집에서 조선족식 음식을 먹었고, 이들 가정 모두가 설에 반드시 떡이나 떡국을 먹어야 한다고 응답하였다.

현재 설의 법적 공휴일이 섣달 그믐날부터 시작되기 때문에, 섣달 그믐날부터 설을 쇠는 조선족 가정이 점차 증가하고 있는 것도 주변의 한족 문화의 영향을 받은 것이라고 할 수 있다. 사실 도시에서 생활하는 조선족은 연휴가 긴 설을 제외한 정월 대보름, 단오, 추석 등의 명절에는 거의 고향에 돌아가지 않는다. 따라서 설은 고향에서 멀리 떨어져 사는 가족과 친지를 만날 수 있는 1년 중 거의 한번뿐인 기회라 할 수 있다. 귀향한 가족이나 친지를 환영하기 위해 고향 집에서는 섣달 그믐날 저녁에 한족처럼 푸짐한 볶음요리를 마련하는 동시에 다양한 조선족 반찬을 곁들여 준비하기도 했다. 때로는 전통에 어긋나는 음식을 따로 준비하는 경우도 있다. 조선족은 설과 같은 명절 때 먹어서는 안 되는 금기 음식이 있지만, 고향으로 돌아온 가족 구성원 중에 그러한 금기 음식을 유난히 먹고 싶어하면 설에도 그를 위해 특별히 준비해 준다고 한다. 이러한 행위는 전통적 풍습에는 어긋나지만 혈연간의 친밀감을 드러내고, 세시풍속이 사람과 사람의 관계를 연결시키는 사회적 의미가 있음을 보여준다.

위와 같이 도시 거주 조선족이 설에 고향으로 가는 경우가 많지만, 도시에 부모가 거주하는 경우에는 부모가 계신 곳으로 모이기도 한다. 인터뷰 대상

가구 중 D가족은 윗세대인 어머니가 다롄에 거주하기 때문에 형제자매들이 되도록 다롄의 어머니 집에 모여 설을 쇤다. 몇 년 전까지만 해도 설이 되면 집에서 조선족식 음식을 준비하였지만, 최근에는 설에 식당에 가서 한족식 음식을 주로 먹고는 한다. A, B, C 가족의 경우에는 부모와 친척들이 조선족 집단 거주 지역인 고향에 있으므로 대개 설을 쇠러 고향으로 돌아간다. 조선족 집단 거주 지역에는 아직도 설날의 전통적인 음식 풍속이 많이 남아 있다. 예를 들면, 귀향한 A가족은 정월 초하루 아침에 떡국, 생선부침, 쇠고깃국이나 된장국, 오징어볶음, 무와 오이, 그리고 콩나물과 같은 나물무침, 각종 김치 등을 먹었다.

설문 조사를 기초로 다롄 거주 조선족들이 도시공간에서 명절을 보낼 때 선택하는 세시음식을 정리하면, 다음 표와 같다.

[표1] 도시 거주 조선족의 세시음식 선택 상황 (단위: %)

	정월 대보름 음식		단오 음식		복날 음식		추석 음식		동지 음식	
조선족음식	오곡밥	7	떡	4	삼계탕이나 보신탕	57	송편, 떡	7	동지팥죽	46
한족음식	원소(元宵)	64	쫑쯔(粽子)	64	물만두	11	월병	54	물만두	14
조선족음식+한족음식	오곡밥과 원소	21	떡과 쫑쯔	21	삼계탕이나 보신탕, 물만두	0	송편, 떡, 월병	29	동지팥죽과 물만두	21
세시음식을 먹지 않음		8		11		32		10		19

위 표에서 보듯이, 정월 대보름, 단오, 복날, 추석, 동지 때의 세시음식을 보면, 대보름, 단오, 추석에는 조선족의 전통 음식을 선택한 비율이 낮고 한족 음식을 선택하는 비율이 높다. 또한 복날과 동지에는 조선족의 전통 음식을 선택하는 비율이 높고 한족 음식을 선택하는 비율이 낮았다. 인터뷰 조사를 실시한 A, B, C, D의 네 가구의 사례를 보면, 정월 대보름, 단오, 추석 때에는 조선족식 풍속 활동이 전혀 없고 특별한 조선족 절식도 준비하지 않는다고 한다. 특히 대보름에 원소, 단오에 쫑쯔, 추석에 월병을 먹는 한족 풍

습을 실행하는 일은 드물었다. A 가족은 집에 쫑쯔와 월병이 있어도 둘 다 잘 먹지 않는다고 했고, B, C, D의 세 가족은 명절에 간혹 직장에서 쫑쯔나 월병 등을 받게 되면 집에서 먹기도 하지만 명절을 쇠기 위해 일부러 구입해 먹는 일은 없었다. 다만, C와 D 가족의 경우에는 10대 자녀가 먹고 싶다고 해서 가끔 구매해서 먹는 경우가 있다. 인터뷰 결과를 정리하면, A, B, C, D의 네 가족은 대보름, 단오, 추석에 자가(自家)에서 소비하기 위해 상품화된 세시음식을 일부러 구매하거나, 한족의 절식이든 조선족의 절식이든 전혀 준비하지 않는다고 하였다.

정월 대보름, 단오, 추석은 오래된 중국의 전통 명절이고, 이 가운데 단오와 추석은 법정공휴일이다. 따라서 정월 대보름, 단오, 추석은 국가적으로도, 민간에서도 관심이 높고 다양한 경로로 접할 수 있는 명절이다. 한족이 중시하는 명절이다 보니, 이때 먹는 한족의 세시음식은 많이 상품화되어 있어 쉽고 편리하게 구할 수 있다. 반면, 조선족의 세시음식은 시장에서 수요가 적으므로 거의 상품화되지 못하였고, 재료를 확보하기도 어렵고 설사 구했다고 해도 집에서 직접 조리해야 하므로 비용과 시간이 많이 들고 수고롭다. 이러한 상황은 설문조사 결과에서 보듯이, 대보름, 단오, 추석 명절 때에 도시 거주 조선족이 조선족의 세시음식보다 한족의 세시음식을 선택하는 비율이 높게 나타난 것과 무관하지 않다.

이에 비해 복날과 동지는 중국에서 법정공휴일이 아니며 사회적으로 명절의 중요도나 관심이 비교적 낮은 편이다. 이로 인해 복날과 동지와 관련된 한족 문화가 조선족의 명절 풍습에 영향을 미치는 일은 드물다. 그 결과, 위의 [표1]에서 보듯이 다롄에 거주하는 설문조사 대상 조선족은 복날과 동지에 조선족 세시음식을 선택하는 비율이 대보름, 단오, 추석에 비해 훨씬 높다. 그렇다 해도, 삼계탕과 보신탕, 팥죽과 같은 조선족의 세시음식은 집에서 직접 만들어야만 먹을 수 있기 때문에, 아예 이 날 세시음식을 먹지 않는다고 응답한 비율이 다른 명절보다 높게 나타났다. 인터뷰한 A, B, C, D 네 가족도 복날과 동지가 되어도, 일부러 조선족식 절식을 만들거나 사서 먹는 경우가 거의 없다고 한다.

도시에 거주하는 조선족은 자기 민족의 세시풍속을 대부분 전승하지 못하였고, 그들에게 세시명절은 단지 쉴 수 있는 휴일을 의미하였다. 이와 같이 조선족에게 전통 세시풍속의 의미가 약화된 것은 조선족 세시풍속의 특성과도 관련이 있다. 전통적인 조선족 세시풍속은 대개 조상 제사와 집단행사, 놀이 등을 위주로 진행되므로 집단적 특징을 갖고 있다. 따라서 집단 거주 지역을 벗어나 도시에 거주하는 상황에서 조선족의 전통 세시풍속을 실행하기란 어렵고, 공휴일의 하나로 명절을 인식하는 데 그치거나 국정공휴일로 지정된 명절을 더 중시하는 쪽으로 변화하게 된 것이다. 도시화된 생활환경은 도시 거주 조선족이 세시음식을 아예 마련하지 않거나, 명절에 조선족의 세시음식 외에 한족의 세시음식을 적극적으로 수용하는 데 영향을 미쳤다.

4. 조선족 전통 문화의 영향을 받은 일생의례음식

조선족은 일생의례를 매우 중시하는 민족이다. 조선족의 전통 풍습에 따르면, 출생의례부터 돌잔치, 혼례, 환갑잔치, 상장례, 제사까지 인생의 매 단계마다 의례를 성대하게 치렀다. 이때마다 의례의 중요한 요소로 절대로 빠지지 않는 것이 바로 음식이다. 일생의례에서 쓰이는 음식이라 해도 기본적으로 먹기 위해서 차리는 것이지만, 특별한 의미와 상징을 지닌다는 점에서 일상음식과는 다르다. 의례활동에서 볼 수 있는 음식은 그 사회의 음식문화, 상징문화의 농축물이기 때문이다.[11] 생일상이나 혼례상을 예로 들면, 손님을 대접하기 위한 음식 이외에 생일을 맞거나 결혼을 하는 당사자에게 견과류, 과일, 사탕 등을 높이 고이고 꽃을 꽂아 장식한 고배상을 차리고, 각종 떡 등 풍성한 음식을 마련해주었다. 이러한 음식에는 길하고 부귀한 것 등 다양한 상징적 의미가 담겨 있다.

설문조사와 인터뷰 조사를 기초로 도시 거주, 즉 다롄에 거주하는 조선족

11) 瞿明安, 『隐藏民族灵魂的符号－中国饮食象征文化论』, 云南大学出版社, 2011, 35쪽.

이 실천하는 의례음식과 관련된 행위를 혼례부터 구체적으로 살펴보자. 설문지 조사에 따르면, 결혼식을 조선족식으로 치른 경우가 전체의 61%를 차지하였고, 나머지 39%는 한족식 또는 기타 형식으로 거행하였다. 조선족식 결혼식을 선택한 사람 중 17%가 현재 거주하는 도시에서만 예식을 치렀고, 47%는 현재 거주하는 도시와 고향에서, 35%는 고향에서 예식을 올린 것으로 나타났다. 다시 말해, 도시에 거주하는 조선족이라 해도 반수 이상이 조선족식으로 혼례를 거행했고, 이 가운데 82%가 고향에서 예식을 치른 것이다. 이와 같이 높은 비율로 고향이 예식장소로 선택된 이유는 하객의 대부분이 고향에 거주하고 있는 조선족 친지였기 때문이다. 또한 도시에서만 결혼식을 치른다 하더라도 결혼식 참가자가 주로 친지임을 고려하면, 혼례식장은 일시적으로 형성된 조선족의 작은 집단 거주공간이 되는 것이다.

예식의 장소와 관계없이 조선족 결혼식에 사용된 의례음식을 보면, 떡이 71%로 가장 높고, 그 다음으로 닭, 대추, 밤의 순서였다. 이에 비해 한족식 결혼식에 사용된 의례음식은 대추와 밤이 86%로 가장 높은 비율이었고, 국수가 그 뒤를 따랐지만 닭을 선택한 경우는 전혀 없었다. 결혼식 의례음식의 구체적 내용을 인터뷰 사례를 통해 살펴보면, A, B, C, D 네 가족은 모두 1990년대 전후 남편의 고향에서 조선족식 혼례를 거행했는데, 피로연에 차린 음식은 대부분 한족식 음식이었으나 초례상에 차린 음식은 떡을 비롯해 대추, 밤, 닭, 과일 등 조선족식 전통 혼례음식이었다고 한다. 혼례음식 중 피로연 음식은 하객 접대용 음식으로 맛있는 음식을 푸짐하게 차리는 것이 중요하므로 한족 음식을 마련했지만, 본식(本式)에 해당하는 초례에 쓰이는 음식은 조선족의 문화에서 혼인과 관련된 여러 의미를 내포한 상징물로 기능하기 때문에 조선족 음식을 고수하였다. 조선족의 혼례음식 안에 한족식 음식과 조선족식 음식이 필요와 기능에 따라 달리 선택된 것이다.

망자의 기일뿐 아니라 설과 추석 등 명절에도 지내는 제사에서 음식은 중요한 역할을 한다. 제사 과정에서 음식을 올리는 행위를 통해 사람이 신령, 조상과의 관계가 더욱 가까워지고 강고해지기 때문이다.[12] 이러한 제사와 관련하여 설문조사 결과를 정리하면, 현재 집에서 제사를 지내지 않는 가정

이 75%에 달하였다. 이처럼 높은 비율로 제사를 지내지 않는 데는 조사 대상자의 부모가 제사를 요구하지 않았다는 이유가 57%를 차지했고, 장남이 아니라거나 종교적 이유 때문이라는 답변이 20%였다. 제사를 지낸다고 응답한 25%의 가정에서도 대개 추석과 설날 차례를 지내는 정도였고, 극히 일부만이 기일(忌日)에 제사를 지낸다고 했다. 이때 제수(祭需)로는 과일, 술, 생선, 밥을 위주로 하여 과자와 다른 반찬을 곁들였다. 또한 명절에 차례를 지낼 때 절반 이상의 가정은 집에서 절식(節食)을 마련했지만, 소수의 가정에서는 절식을 올리지 않는다고 했다. 청명절이나 추석에 성묘를 가는 사람은 40% 정도였는데, 성묘 때 마련하는 제수는 집에서 제사를 지낼 때 쓰는 음식과 거의 비슷하였다.

제사와 관련해 인터뷰로 조사한 A, B, C, D 네 가족의 사례를 보면, B 가족만 설날에 고향으로 돌아가 집에서 제사를 지냈고 나머지 세 가족은 집에서 제사를 지내지 않았다. 특히 D 가족의 경우에는 남편이 집안의 장자(長子)이고 부친의 산소가 있는 조상 묘역이 현재 거주하는 도시에서 가까운 지역에 있음에도 불구하고, 명절이나 기일에 성묘를 가거나 집에서 제사를 지낸 적이 거의 없다. 동거하고 있는 어머니가 제사를 지내라고 요구하지 않았기 때문이다. D 가족과 달리 A, B, C 가족의 산소는 모두 고향에 떨어져 있어서 현실적으로 성묘하기가 어려운 상황이다. 따라서 다른 식구나 친지가 고향에서 명절이나 기일에 매년 성묘를 하기는 해도, 본인은 성묘에 참가하지 않는다고 했다.

C가족의 남편이 제사에 참가한 건 아버지가 돌아가신지 3년 째 기일이었다. 이 날 고향에 돌아가 제사를 지냈고, 당시 제수로는 몇 가지 과일, 통닭, 삶은 돼지고기와 술 등을 올렸는데 예전에 비해 상당히 간소해진 차림이었다고 한다. B가족은 설날에 고향에 돌아가면 차례를 지내는데, 이때 차례상에는 밥, 국, 김치, 도라지무침, 오이무침, 조기구이, 고사리볶음, 오징어볶음, 과일, 떡을 올렸다. B가족의 고향집은 과거에는 차례상에 올릴 여러 가지 제

12) 王仁湘, 앞의 책, 446쪽.

수를 따로 준비하였으나, 현재는 그렇게 하지 않고 설날에 집에 있는 음식을 가지고 제사상을 차리는 경우가 많다고 한다.

본래 조선족에게는 조상을 위해 마련하는 제수에는 고추, 마늘 등과 같은 매운 향신료, 비늘이 없는 생선 등을 써서는 안 된다는 금기가 전해져 왔다. 그런데 B가족이 차례 음식으로 김치와 오징어볶음 같이 매운 양념과 비늘 없는 생선을 재료로 한 음식을 사용한 것은 실용적 이유라고 할 수 있다. 제사가 죽은 자를 위한 의례라고 하지만, 실제로는 살아있는 사람이 모여 제사를 지내면서 공동체 의식을 강화하고 음복을 하며 자기들과 죽은 자와의 친족적 거리를 확인하는 자리이다.[13] 따라서 산 사람이 준비하기 편하고 즐겨 먹는 음식으로 제수를 대신한 것이다.

돌, 회갑, 칠순 등 특별한 날을 포함해 매년 한 번씩 돌아오는 생일은 일생의례 중 하나이다. 필자가 실시한 설문조사의 결과에 따르면, 조선족의 돌잔치 음식으로는 떡과 케이크의 비율이 가장 높고, 그 다음으로 미역국, 계란, 국수 순이었다. 노인의 생신 음식 역시 떡과 케이크를 가장 많이 선택하였고, 그 다음은 국수였는데 미역국과 계란의 비율은 비교적 낮았다. 전체적으로는 생일에 미역국과 케이크를 마련하는 비율이 가장 높고, 계란・국수・떡의 비율이 낮았다.

서양문화의 영향을 받아 생일에 케이크를 먹게 된 것은 1990년대 들어 유행하기 시작했다. 현재는 떡을 대신하는 축하 음식으로 자리 잡았지만,[14] 여전히 조선족의 각종 전통 의례에서 빠지지 않는 음식 중 하나가 떡이다. 조선족이 의례에 사용하는 떡은 종류가 많을 뿐만 아니라 모양과 색도 다양하다. 그만큼 의례음식으로서 중요한 기능을 담당하며, 다양한 상징성을 가진 음식이 떡이기 때문이다. 아울러 여러 가지 의례음식 중에서 떡을 선택하는 조선족의 비율이 높은 것은 자기 민족의 전통문화를 고수하고 전승해 나가고 있음을 보여준다.

한편 인터뷰 조사에 따르면, 출신 지역에 따른 생일음식의 차이가 나타났

13) 주영하, 『음식전쟁 문화전쟁』, 사계절, 2007, 266쪽.
14) 주영하, 위의 책, 251쪽.

다. 길림성 옌변조선족자치주 출신인 A, C, D 세 가족은 가족 구성원의 생일날에 미역국을 먹지 않았고, 랴오닝성 푸순[抚顺]시 출신인 B 가족은 미역국을 먹는다고 응답했다. 이러한 차이는 추석에 B 가족은 송편을 먹지만, 나머지 A, C, D 세 가족은 송편을 먹지 않는 데서도 나타났다. 같은 조선족이지만, 본래 살던 집단 거주지역의 풍습이 달라 생겨난 음식문화의 차이라 할 수 있다. 미역국과 송편을 먹는 B 가족의 경우는 중국으로 이주하기 전부터 한국에서 먹던 음식을 중국에 자리 잡은 이후에도 집단 거주 지역에서 대대로 먹어왔던 관습이 전승되었을 가능성이 있고, 한국과의 교류가 자유로워진 이후에 생일에 미역국, 추석에 송편을 먹는 한국의 풍속에 영향을 받아 새롭게 의례음식으로 선택되었을 가능성이 있다.

이상의 내용을 정리하면, 조선족 사회에서 혼례나 생일에 비해 제사의 절차와 제수 음식이 간소화되는 정도가 더 빠르게 진행되는 추세임을 알 수 있었다. 그 차이는 의례 실행의 단위에서 연유한다고 생각한다. 조선족의 제사는 핵가족이나 직계가족 등 가족 단위로 거행되고, 혼례와 생일잔치는 여러 핵가족으로 구성된 대가족 단위로 거행되는 것이 일반적이다. 따라서 제사의 역할이 신령과 사람, 즉 조상과 자손의 종적 가족관계를 연결한 것이라면 혼례와 생일잔치는 친척이나 친지들과의 횡적 가족관계를 연결하는 역할이 더 크다. 다시 말해, 현대 사회의 조선족이 제사보다 혼례, 생일 등의 의례를 더욱 중시하게 된 데는 종적 가족관계보다 횡적 가족관계에 더 큰 의미를 부여하고 중요하게 여기기 때문이라고 본다.

또한 설문지와 인터뷰 조사를 통해 도시공간에 사는 조선족들이 참가한 혼례, 제사, 돌잔치나 환갑잔치와 같은 특수한 생일잔치 등 일생의례의 대부분이 조선족 집단 거주지역인 고향에서 거행되었음을 알 수 있었다. 이와 같이 의례의 장소를 고향으로 정한 것은 다수의 조선족이 각 도시에 산재해 생활하고 있지만, 집안의 중요 행사나 의례가 있을 때는 다른 가족과 친지의 참석이 중요하므로 고향에서 의례를 거행한 것이다. 아울러 조선족이 모인 의례, 조선족식 의례에서 중요하게 여기는 음식을 마련하는 데도 도시보다 고향이 유리하다는 점도 장점이다. 고향에서라면 이러한 의례음식의 재료를

구하기도 음식을 만드는 것도 훨씬 쉽고 편리한 것이다. 결국, 고향에서 의례를 거행하는 것은 조선족의 의례나 의례음식에서 조선족의 전통과 관습이 계승되는 데 중요한 기반이 되고 있다.

그러나 고향에서 의례가 치러진다고 해도 과거와 달리 집보다는 식당에서 행하는 경우가 많아지면서 조선족의 의례음식에도 점차 변화가 생기고 있다. 특히 혼례나 환갑잔치, 돌잔치와 같은 일생의례의 경우 과거에는 거의 모두 집에서 잔치를 치렀지만, 지금은 대부분 식당에서 의례를 행한다. 따라서 현재 조선족은 중요하고 큰 일생의례는 여전히 조선족의 전통 풍습을 지키고 있지만, 주거환경 및 사회적 변화에 따라 의례의 장소가 가정에서 식당으로 바뀌었고, 의례음식도 개인, 가족, 지역의 특색을 지닌 음식에서 식당마다 큰 차이가 없는 상업화된 음식으로 바뀌게 되었다.

5. 맺음말

소속된 사회집단이나 거주 지역의 환경에 변화가 생길 때, 사람들은 기존의 음식습관을 지속하는 한편으로 외부 조건에 맞춰 일부를 바꾸기도 한다. 자신이 성장한 조선족 집단 거주 지역을 떠나 도시에서 살게 된 다롄의 조선족도 다양한 요인의 영향으로 식생활을 변화시켰다. 이러한 변화를 초래한 원인과 변화의 내용을 일상음식, 세시음식, 일생의례음식의 세 부분으로 나눠 분석한 결과는 다음과 같이 정리할 수 있다.

첫째, 일상음식은 주변 환경과 가족 구성원에 영향을 크고, 이에 따라 음식의 종류나 구성에서 변화가 발생하였다. 조선족은 중국으로 이주한 초기부터 대부분 집단 거주 지역에서 공동체 생활을 영위해 왔다. 현재도 집단거주 지역이 존재하지만, 출신 지역을 떠나 많은 조선족이 직장과 학교 등을 따라 도시로 이주하였다. 조선족이 산재한 도시 지역에 거주하게 되면서, 일상음식도 변화하게 된다. 가옥 내 조리 환경이 변화하고, 조선족 음식을 조리하는 데 필요한 식재료의 확보 등이 쉬운 것은 아니지만 성인이 되어 도시로 이주

한 나이든 가족구성원의 경우에는 나이가 많을수록 어려서부터 형성된 입맛과 기호에 따라 조선족식 일상음식을 유지하려는 경향이 강하였다. 그러나 도시에서 자란 나이 어린 가족구성원은 학교급식 등의 영향으로 밥, 국, 김치 등과 같은 조선족의 일상음식보다는 한족 음식이나 빵 등 폭넓은 선호도를 보였다.

둘째, 세시음식에서는 도시 거주 조선족이 거주지역의 생활환경에 맞춰 변화하면서도 한편으로는 민족 전통의 풍속을 지속하는 모습을 확인하였다. 조선족이 명절로 여겨온 설, 정월대보름, 단오, 복날, 추석, 동지 가운데, 현대 중국 사회에서 국정공휴일로 지정된 명절이거나 대부분의 중국인이 중시하는 명절에 대해 도시 거주 조선족은 조선족집단거주지역의 조선족보다 한족 풍속의 영향을 더 많이 받는 경향을 보였다. 이러한 경향은 설에 특히 두드러졌는데 섣달 그믐날 생선과 만두를 먹는다든가, 설날 음식으로 한족 음식을 같이 준비하는 식이다. 정월대보름과 단오, 추석에도 한족 음식을 수용하는 경우를 다수 확인하였다. 반면 복날과 동짓날에는 적은 수이기는 하나 여전히 조선족식 세시음식을 만들어 먹거나, 그것이 어려운 경우에는 아예 세시음식을 준비하지 않았다. 결국 도시에서 조선족 전통의 세시음식을 고수하기는 집단 거주 지역에 비해 환경적 제약이 크다고 할 수 있다.

셋째, 일생의례 음식은 조선족의 전통적인 풍습이 지속되고 있기는 하나 점차 간소화되거나 소멸되는 과정에 있고, 특히 제사의 경우에는 그 정도가 더욱 심하였다. 조선족은 전통적으로 돌잔치, 혼례, 환갑잔치, 상장례, 제사 등 일생의례를 매우 중시하고, 성대한 의례를 거행하는 것을 바람직하게 여겨왔다. 이로 인해 의례 때 다양한 음식을 넉넉하게 차려내는 것이 미덕으로 간주되었다. 이러한 의례음식은 단지 소비를 위해 준비하는 것은 아니었고, 의례에서 중요한 의미를 지니는 상징물로서 기능하였다. 따라서 조선족의 의례가 조선족 집단 거주 지역에서 전통적인 방식으로 치러지는 경우에는 의례음식에 조선족 음식이 포함되는 비율이 높지만, 도시에서 식당과 같은 상업화된 공간에서 의례가 거행될 때는 조선족 의례음식을 고수하기 어려웠다. 그렇기는 하지만, 본래의 집단 거주 지역인 고향을 떠나 객지에서 생활

하는 조선족에게 각종 일생의례는 친족 관계를 재확인하고 사회적 유대를 강화하는 기회여서, 의례를 실행하는 장소로 고향을 택하는 경우가 많고, 이것은 도시 거주 조선족에게 조선족의 일생의례 음식이 유지되는 데 기반이 되었다.

▌참고문헌

강위원,『중국 동북삼성 조선족 민족향의 영상인류학적 기록』, 역사공간, 2014.

박선미,「중국 내 조선족 부엌문화의 전통과 변화－한국인・한족 문화의 영향을 생각하며－」,『비교민속학』 68, 2019.

안동대학교 대학원 민속학과 BK21 플러스 사업팀,『중국 알라디촌 조선족의 생활과 민속』, 민속원, 2014.

_____,『중국 명성촌 조선족의 생활과 민속』, 민속원, 2015.

_____,『중국 삼도구촌 조선족의 생활과 민속』, 민속원, 2016.

_____,『중국 조선족의 생활과 민속: 금성촌을 중심으로』, 민속원, 2016.

_____,『중국 조선족의 생활과 민속: 수남촌을 중심으로』, 민속원, 2017.

임영상,『동북의 조선족 사회와 조선족 문화관』, 신서원, 2015.

주영하,『음식전쟁 문화전쟁』, 사계절, 2007.

최민호,「고집과 포용: 중국조선족 음식문화의 변천과 특징」,『한국학연구』31, 2013.

安成浩,『族群社会发展与变迁：朝鲜族社会调查研究』, 浙江大学出版社, 2014.

陈成文,『社会学』, 湖南师范大学出版社, 2005.

崔荷敬,「延边朝鲜族婚礼中的交换行为研究」, 中央民族大学硕士论文, 2013.

崔明玉,「延边朝鲜族传统婚礼研究」, 中央民族大学博士论文, 2010.

高丙中,『民间文化与公民社会：中国现代历程的文化研究』, 北京大学出版社, 2008.

李时凤,「基于民族学视角下的朝鲜族饮食文化探析」, 西南大学硕士论文, 2017.

李智渊,『朝鲜族乐器的身份转换及其承载的文化内涵』,『文艺争鸣』10, 2021.

刘伟娜,「水稻种植与朝鲜族族群认同」, 黑龙江大学硕士论文, 2019.

马晓芳,「朝鲜族传统服饰美研究」,『纺织报告』9, 2021.

千寿山,『中国朝鲜族岁时风俗』, 延边人民出版社, 1998.

_____,『中国朝鲜族风俗百年』, 辽宁民族出版社, 2008.

瞿明安,『隐藏民族灵魂的符号－中国饮食象征文化论』, 云南大学出版社, 2011.

权美兰,「黑龙江省朝鲜族饮食文化特点及发展趋势探究」,『黑龙江教育学院学报』33, 2014.

孙春日,『中国朝鲜族社会文化发展史』, 延边教育出版社, 2002.

_____,『中国朝鲜族移民史』, 中华书局, 2009.

王仁湘,『饮食与中国文化』, 青岛出版社, 2012.

韦宝畏等,「乡村振兴视阈下的朝鲜族传统村落保护发展探析」,『吉林建筑大学学报』5, 2021.

吴致鹐,「朝鲜族上元节的主要习俗和饮食」,『大众文艺』10, 2011.

徐鹏飞等,「浅析朝鲜族特色饮食文化与旅游餐饮发展」,『经济研究导刊』27, 2021.

延边朝鲜族民俗学会朝鲜族民俗研究所编,『朝鲜族民俗研究』第1卷, 延边大学出版社, 1991.

A study on the food culture of Korean-Chinese families who moved to the city

– focusing on the continuation and change of daily food and ritual food –

LI GUI YAO*

In China, a multi-ethnic country, food culture is an important field that shows the cultural diversity of each ethnic groups. The Korean-Chinese living in China were also members of the multi-ethnic community, and in the past, they lived by forming a unique food culture in a specific group residential area. However, after the 1990s, many Korean-Chinese left their hometowns and began to migrate to large cities. As the region where he originally lived and the natural and social environment changed, the food culture of the Korean-Chinese who migrated to the city continued and changed at the same time. This fact could be confirmed by investigating and reviewing the Korean-Chinese food culture, which has moved to Dalian City, Liaoning Province, China as of 2019, divided into daily food, seasonal food, and lifelong ritual food.

Key words : Urban folklore, Korean-Chinese, Food culture, Daily food, Seasonal customs, Lifetime rituals.

논문투고일 : 2022년 1월 18일 ‖ 심사완료일 : 2022년 2월 14일 ‖ 게재확정일 : 2022년 2월 19일

* Dalian University of Foreign Languages, China/Associate professor