

경기도 음식문화의 연구⁺

이효지* · 최영진**

한양대학교 생활과학대학*, 관동대학교 사범대학 가정교육과**
(1998년 8월 17일 접수)

Dietary Survey in Kyunggido Area⁺

Hyo-Gee Lee* and Young Jin Choi**

College of Human Ecology, Hanyang University*, Department of Home Economics Education, Kwandong University**
(Received August 17, 1998)

Abstract

This study was conducted to investigate the contemporary dietary life of residence in Kyunggi province. People living in Kimpo, Yaju districts(farm villages), Kapyung districts (mountain villages) and Hwasung districts (fishing villages) were selected for this research as subjects from August 5 to 19, 1997.

The results of the survey are summarized as follows: 1. Cooked rice was a staple food. However nuddles and soojaebes(soup with dough flakes) was taken as lunch or snacks but Juk(rice guel) or Dduk(rice cake) was not treated as a meal. 2. Dishes were consisted with soup or chigae, kimchi and namul(seasoned vegetables), and fishes, meats, salted sea foods, dried fishes, jangacchi(dried seasoning radish) were also taken by sometimes. 3. Soy sauce, bean paste, red pepper bean paste were made by every home even if they were very busy. 4. Festival days such as New Year's Day, daeborum(the 15th day of January), chusok(mid-autumn festival), and kosaa(October ceremony) and dongee(one of 24 seasons by lunar calendar) are skipped oftenly and slowly forgotten by people. They do not celebrate Samgin-nal(the third day of March), Buddha's birthday(the 8th day of April by lunar calendar), danoh(the 5th day of May), yoodoo(the 15th day of June), chilsok(the 7th day of July), Jungyang(the 9th day of September) and the last day of the year either. 5. Due to improved kitchen system, we couldn't see the old kitchen devices.

I. 서론

한 지역의 식생활 문화는 그 지방의 지리·풍토적 자연환경과 정치·경제·사회·문화의 영향을 받아 변천을 거듭하면서 형성되며¹⁾, 식생활 양식은 오래동안 지켜온 식습관과 새로운 생활 양식이 융합됨에 따라 변화한다²⁾. 최근 과학기술의 발전과 경제력의 향상으로 생활수준이 향상됨에 따라 식생활은 안정되고 다채로워 졌으며, 산업화와 도시화의 과정에서 사회구조가

변모하고 생활 양식 및 식사 양식의 변화도 복잡하고 다양하게 형성되었다. 즉, 사회가 도시화, 산업화, 핵가족화되면서 식생활도 점차 간소화되고, 식품산업의 발달로 다양한 가공식품의 생산으로 인해 식생활이 점차 간편화 되어 식품의 소비 패턴이 고급화·다양화 하고 있다^{3,4)}. 그러나 식품 및 영양 섭취상태는 지역별, 소득 계층별로 차이가 심해, 일부에서는 영양의 과잉 섭취로 여러 가지 성인병이 유발되고 있으며, 일부에서는 영양 부족이 문제가 되고 있다⁵⁾.

⁺ 이 논문은 1998년도 관동대학교 학술연구비지원에 의한 결과임

경기도는 지리적으로 강원도, 충청도, 황해도와 서로 접하고 있으며 서해에 면해 있고 동으로는 산지도 있어 산물이 풍부한 지역이다. 경기도 음식의 특징은 서해안의 해물과 산채와 밭곡식 등 여러 식품이 풍부하여 음식이 다양하게 발달하였다. 음식의 풍은 소박하며, 양념도 수수하게 쓰는 편으로⁶⁾, 간은 짜지도 싱겁지도 않은 중간정도이며 자극이 적은 편이며, 김치류도 간이 짜지 않아 채소의 본래 맛이 살아 있는 느낌이고 시원한 맛이 강조되어 왔다. 또한 호박, 감자, 강냉이, 밀가루, 팥등을 섞어서 만든 범벅이나 풀떡죽, 수제비같은 양이 많고 구수한 음식이 많다.

그러나 최근의 사회, 문화, 경제적 조건 등의 변화에 의해 경기도 주민의 식생활 양상에도 많은 변화가 왔다. 교통이 편리해져 전국이 1일 생활권으로 바뀌게 되면서 식품재료 구입에도 많은 변화를 가져왔고, 냉장고 등의 편리한 생활 용구를 집집마다 구비하고 있으며 연료도 가스로 바뀌면서 음식에도 큰 변화를 가져왔다고 생각된다.

최근의 식생활 양상의 변화에 관한 연구로는 정 등⁷⁾의 서울의 음식문화, 이 등⁸⁾의 서울지역 성인의 전통식, 비전통식의 섭취실태, 오 등⁹⁾의 서울지역 주부들의 건강과 관련된식생활 의식구조, 이등¹⁰⁾의 24시간 회상법으로 조사한 인천지역 성인의 식생활 평가등이 있을 뿐이다.

이에 본 연구는 서울을 둘러싸고 있으면서 서울과 많은 교류가 있는 경기도의 농촌, 산촌, 어촌 주민들의 식생활 실태를 면담을 통하여 조사함으로써 1997년 현재의 경기도 지방의 식생활 문화를 연구하는데 그 목적이 있다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사 방법 및 시기

1) 조사 방법

본 조사는 경기도 지역의 농촌, 어촌, 산촌 지역을 선정하여 질문지를 이용하여 주민들과 직접 면담을 통하여 조사하였다.

2) 조사내용

조사내용은 1) 일상음식(주식·부식), 2) 별식 및 시식, 3) 의례 음식(돌, 생일, 결혼, 회갑), 4) 술(종류, 용도, 빚는 법), 5) 음식 관습 및 금기사항, 6) 상차림, 7) 식생활 용구 등이었다.

또한 경기도 음식의 간의 정도를 알기 위해서 조사 가구의 고추장, 된장, 간장등을 수거하여 당도, 염도, 점도를 측정하였다. 당도는 당도계(K. Fugi사, hand refractometer 0-32%와 28-62% 범위의 것), 염도는 염도계(K. Fugi 사의 solinometer, 0-26.5%), 점도는 점도계(Brookfield Viscrometer, spindle 3)를 이용하였다.

3) 조사시기

본 조사는 1997년 8월 5일부터 8월 19일 사이에 이루어 졌다.

2. 조사대상지역

조사대상지역은 농촌으로는 김포군 통진면 동을산리 상야 1리, 하야 2리, 신대 3리지역과 여주군 산북면 상품 3리, 용담리, 대신면 초현 2리·울촌 3리·강천면 굴암리, 가남면 본두리, 산촌으로 가평군 설악면 신천리, 묵안리, 방일 1리, 송산 1리, 어촌으로 화성군 서신면 용두 1리와 2리, 남양면 신의 1리와 2리였다.

III. 결 과

1. 각 지역의 일반적인 특징

1) 농촌(김포군, 여주군)

김포군은 쌀농사를 주로하고 있었다. 강화와 가까우므로 예로부터 인삼을 많이 재배하였으나 최근에는 배, 포도 등을 재배하고 있었으며, 포도는 겨울이 너무 춥고 봄 밭아시 냉해를 자주 입기 때문에 감소 추세였다. 그의 작목반에서 느타리 버섯등의 특용작물도 재배하고 있었으며, 비닐하우스에서 상치, 토마토, 고추 등을 재배하고 있었다.

여주군은 9개면으로 이루어진 농촌마을로 주로 쌀농사를 하고 있었으며, 땅콩, 고구마, 표고와 느타리버섯 등을 특산물로 재배하고 있었다. 용담리에서는 인삼을 재배하는 곳이 많았다.

밭작물은 고추, 참깨, 들깨, 콩 등으로 각 가정에서 자급 자족용의 부식으로 활용하고 있었다.

마을의 주된 가업에 따라 식생활 양상이 조금씩 달랐는데, 특히 울촌리는 상업이 주였으며, 그로 인해 식생활이 많이 간소화되었다.

2) 산촌(가평군)

가평군 설악면은 유명산, 용문산등과 인접해 있으며,

강원도 홍천과는 경계를 접하고 있는 전형적인 산골마을이다.

이 지역은 잣이 특산물이었다. 잣은 주로 팔기도 하지만 자녀들의 유아식이나 간식으로 잣죽을 해 먹기도 하였다. 주로 쌀농사를 하고 있었으며, 텃밭에 콩, 들깨, 고추 등을 심어 부식용으로 많이 이용하고 있었다.

산이 가까워 산나물이나 버섯등을 채취해서 먹고 있었으나 생업에 바쁜 관계로 시간을 내지 못해 그 이용도는 점차 줄어 들고 있는 추세였다.

이 지역은 산골 마을에 속하기는 하지만 도심에서 가깝고 교통 수단의 발달로 도시와 접하는 기회가 많고 가업도 닭, 메추리등을 사육하거나 소를 키우는 것이 특화되어 있어 산골 특유의 식생활이 많이 남아 있지는 않았다. 특히 서울과의 왕래가 잦은 곳에서는 서울을 오가며 식품을 구입하게 되어 먹거리가 다양하였다. 그러나 일이 많고, 장을 쉽게 볼 수는 없기 때문에 밭에서 재배하는 작물이나 산에서 쉽게 채취 가능한 식품들인 채소 위주의 식생활을 하고 있었다.

계곡이 많은 이곳에는 골짜기마다 곳곳에 음식점이 들어 와 있어 상수원의 오염이 염려되었다. 또한 종교적인 이유로 식생활 특히 제사음식의 변화를 느낄 수 있었고, 닭, 소 메추리등의 가축을 기르는 집이 많아 농사는 집에서 먹는 부식정도를 밭에서 재배하는 정도로 부업화 되어 있었다. 이러한 현상은 소단지인 송산리에서 더욱 두드러지는 듯 하였다. 집에서 가축을 기르는 관계로 냄새도 많이 나고 파리가 우글거리는 등 위생적으로 해결해야 할 점이 많았다.

3) 어촌(화성군)

화성군은 수원 서쪽에 위치하고 있으며, 서해 바다와 인접해 있는 곳이 많다. 그러나 바닷가 근처 마을은 전형적인 어촌을 형성하고 있지만 바다에서 조금이라도 떨어져 있는 곳은 어촌보다는 농촌의 특징을 나타내고 있었다. 계부도와 대부도가 가까운 서신면 용두 1리는 어촌의 형태를 이루고 있었으나 용두 1리와 불과 수 Km밖에 떨어져 있지 않은 용두 2리, 남양면에서는 국물을 만들 때 조갯살을 이용하고 김치 담글 때 새우를 사서 직접 담근 새우젓을 사용한다는 것외에는 농촌의 다른 지역과 큰 차이가 없었다.

서신면 용두1리는 전형적인 어촌으로, 생산되는 어종은 갈치, 명태, 오징어, 콩치 등을 제외한 새우, 바지락, 꽃게, 소라, 낙지, 갑오징어, 맛, 바지락 등의 조개등 전 어종이 다 잡히고 있었다. 주로 봄에는 꽃게, 새우, 조기,망둥어, 장대, 아구, 갑오징어, 참새우, 보리새우, 낙지, 소라, 여름에는 소라 바지락, 맛살, 가을에는 꽃

게, 새우, 대하 등 이었다. 고기잡이를 하지 않는 가정에서는 벼농사와 고추, 포도, 복숭아 등을 특산물로 생산하고 있었다. 또한 용두 1리에는 입구에 야산이 있어 봄철에 산나물, 가을에는 버섯등을 많이 캐어 먹고 있어, 산골에 속하는 가평군 설악면 주민들이 생활에 바쁜 관계로 산에서 산나물이나 버섯등을 캐먹는 일이 드문것과는 대조적이었다.

용두 2리는 어업을 가업으로 삼고 있는 집은 드물었고, 논농사를 주로 하였다. 복숭아, 포도, 고추 등의 특산물이 생산되고 있었으며, 삼밭을 일구는 집도 있었다.

남양면 신외리는 논농사를 주로 하며, 포도, 배, 고추등이 특산물이었으며 밭작물로 들깨, 참깨, 콩 등을 재배하고 있었다.

남양면에는 대부분의 가정에서 어른을 모시고 살고 있었으며, 주부들의 나이도 젊고, 어린이들의 연령도 비교적 낮아 다른 지역이 노인이 많이 살고 있는 것과는 달랐다.

2. 조사대상자의 일반적 특성

조사자들의 연령은 30대 20%, 40대, 50대, 60대가 각각 30%로 고르게 분포하고 있었으나 젊은 사람보다는 40대후반이후가 많은 편이었다. 주거형태는 모두 개인주택으로 아파트나 연립주택 거주자는 없었다. 직업은 대부분이 농업이었고, 일부가 자영업, 상업에 종사하고 있었으며, 어촌에서는 용두리를 제외하고는 농업이 주를 이루고 있어 지역적인 특성은 뚜렷하지 않았다. 가족 구성형태는 거의가 확대가족으로 이루어져 있었다.

3. 일상음식

1) 주식류

경기도 주민들의 밥, 국수, 죽, 떡, 라면 등의 주식 이용 현황은 표 1과 같다.

(1) 밥

밥은 지역과 관계 없이 거의가 흰 쌀밥이었다. 산촌인 가평군에서는 잡곡밥을 자주 섭취하는 편이었지만, 잡곡밥은 일상적이지 않았으며, 다만 맛을 위해서거나 또는 당뇨병 등의 질병 치료의 목적으로 먹고 있었다.

섞어 먹는 잡곡의 종류는 농촌, 어촌, 산촌 구분없이 콩을 가장 많이 이용하고 있었으며, 보리, 팥 등은 이용도가 적었다. 이는 재료 수급의 용이성과 관계가 있는 듯하였다. 즉, 콩은 논두렁에 많이 심고 있으므로 쉽게 이용할 수 있는 반면 보리나 팥은 재배하지 않

〈표 1〉 경기도 주민의 주식 이용 현황

	농촌		산촌	어촌	
	김포군	여주군	가평군	화성군	
밥	흰쌀밥	◎	◎	○	◎
	보리밥	○	×	×	△
	콩밥	○	○	○	○
	찰밥	○	×	×	×
	팥밥	×	×	×	○
	비빔밥	○	×	×	
	볶음밥	○	×	×	○
	콩나물 밥	×	○	○	○
	김치밥	×	○	×	○
	생굴밥	×	×	×	이(용두리)
국수, 수제비	○	○	○	○	
죽	닭죽	△	×	×	×
	호박죽	△	×	×	△
	팥죽		△	×	△
떡	×	×	×	×	
라 면	어른 -×	어른 -×	어른 -×	어른 -×	
	어린이-○	어린이-○	어린이-○	어린이-○	

(◎ : 섭취 빈도가 높은 음식(거의 매일 먹음),
 ○ : 자주 먹는 음식(한달에 한번 정도 먹음),
 △ : 가끔씩 먹는 음식(계절에 한번씩 먹음),
 × : 잘 안먹는 음식(1년에 한번도 안먹을 정도))

므로 구하기 어려워 이용하지 않는 것이었다. 이등⁴⁾의 조사에서는 찰밥이 즐겨 먹는 주식이었으나 화성군을 제외하고는 대보름날 별식이나 이용할 정도로 자주 섭취하는 편은 아니었으며, 지역에 따라 밤밥, 흑미밥, 조밥등을 가끔 섭취하고 있었으며, 어촌에서는 생선초밥도 가끔씩 먹고 있었다.

또한, 비빔밥이나 볶음밥 같은 일품요리로서의 밥은 잘 이용하지 않는 편이었다. 나물이 남으면 비빔밥을 해먹는 정도였고, 생굴밥, 장국밥, 설렁탕 등은 잘 먹지 않았으며, 별식으로 겨울철에 콩나물밥이나 김치(볶음)밥, 정월 대보름에 오곡밥, 생일, 제사에 약밥을 먹는 정도 였다. 그러나 어촌인 화성군에서는 생굴밥과 김치밥을 먹고 있어 다른 지역과 차이를 나타내었다.

이는 윤⁵⁾의 조사보고에 산채밥, 무밥, 김치밥, 콩나물밥, 굴밥, 고구마밥, 밤밥 등이 계절의 특미로 보고된 것과 비교하면 그 종류가 많이 적어졌음을 알 수 있었다.

위 사실들을 종합해보면, 윤⁶⁾의 조사에서는 1980년대 경기도 주민의 주식은 맛을 위해서 콩, 수수, 차조, 팥등을 섞어 먹기도 하며, 오곡밥과 찰밥을 자주 먹었

다고 하였지만 요즘의 경기도 주민의 일상음식으로서의 주식은 주위에서 손쉽게 구할 수 있는 재료들을 이용한 단조로운 흰 쌀밥 위주며, 이용하는 밥의 종류도 많지 않아 최근 20여년간 변화가 있었음을 알 수 있었다. 지역간별로는 농촌과 산촌의 주식 섭취형태가 비슷하였으며, 어촌은 찰밥, 생굴밥 등 전통 경기도 주식이 아직 남아있음을 알 수 있었다.

(2) 국수·수제비

국수나 수제비는 전 지역에서 고루 밥대신 점심이나 새참으로 자주 먹는 편이었다. 윤⁶⁾의 조사에 의하면 경기도 지방의 국수는 맑은 장국 국수보다는 재물 칼국수 같이 물이 걸죽하고 구수한 것이 많으며, 기계 국수보다는 칼로 썬 부드러운 것을 즐긴다고 하였지만, 요즘은 그런 구분 없이 준비되는 대로 비빔국수나 장국국수로 주로 섭취하고 있었으며, 장국 국물로는 멸치국물을 많이 이용하는 편이었으나 다시다를 이용하는 경우가 증가 하고 있었으며, 어촌인 화성군 용두 1리에서는 해물을 다양하게 이용하고 있었다.

(3) 죽

죽은 곡식이 모자랄 때 먹는 것이라는 인식이 강하여 요즘은 먹는 경우가 없었다. 농촌이나 산촌에서는 별식으로 겨울에 늪은 호박죽·팥죽을, 여름에는 닭죽을 먹고 있었으나 산촌인 가평군에서는 죽을 전혀 섭취하지 않고 있었다.

(4) 떡

떡은 전 지역에서 일상적으로 먹는 음식은 아니었고 제사나 생일에 약식이나 인절미, 백설기, 콩설기로 이용하고 있었다. 이를 경기도 주민이 자주 이용하는 떡이 시루떡, 인절미, 백설기, 절편 등이라는 윤의 조사⁶⁾와 비교하면 다른 음식에 비해 그 변화가 적었다.

한편, 노인 인구가 많은 여주군 용담리에서는 떡을 비교적 자주 먹고 있었다.

(5) 라면

라면은 전 지역에서 밥이 모자랄 때나, 찬밥이 많을 때나 가끔씩 이용할 뿐이었지만 어린이가 있는 집에서는 간식이나 끼니로 많이 이용하고 있어 연령이 낮은 층에서 인스턴트 식품의 소비가 증가되고 있음을 알 수 있었다.

2) 반찬류

경기도 주민들이 자주 이용하는 반찬은 국이나 찌개, 김치와 나물류로 구성되어 있었고, 생선이나 육류,

〈표 2〉 경기도 주민의 부식이용 현황

	자주 이용하는 음식	자주 먹지 않는 음식
김치류	배추김치, 총각김치, 열무김치 겨울: 동치미, 여름: 오이소박이, 오이지	나박김치, 깻잎김치, 보쌈김치, 부추김치, 파김치
나물류	가지, 두릅, 고비, 고사리, 달래, 무, 미나리, 콩나물, 숙주나물, 애호박, 썩갓, 취나물, 참나물, 비섯 : 느타리, 양송이, 표고	파래, 부추, 돈나물, 우엉, 연근, 박
국류, 찌개류	미역국, 콩나물국, 무 맑은장국, 시금치, 토장국, 감자국, 아욱국 봄 - 냉이국, 썸바귀국 여름 - 미역냉국, 오이냉국, 개장국 겨울 - 배추국, 시래기국 찌개 - 된장찌개, 김치찌개	선지국, 조개국, 근대국, 토란국, 콩국 추어탕, 육개장
젓갈류	오징어젓, 조개젓 굴, 바지락젓(어촌)	게장
장아찌류	무말랭이, 고춧잎, 마늘, 마늘쫑, 깻잎 장아찌	오이, 콩잎, 참외장아찌
건어물류	멸치, 미역, 오징어, 빙주리(김포군)	복어
육류	돼지고기	닭고기- 가끔 쇠고기- 어찌다 드물게
어류	자반고등어, 이면수, 물오징어, 동태	갈치, 도루묵, 민어, 청어

젓갈류, 건어물, 장아찌는 가끔씩 섭취하고 있었으며, 그 내용은 표 2와 같다.

(1) 김치류

김치는 전 지역에서 배추김치, 총각김치, 열무김치, 깻두기가 주로 먹는 김치의 종류였지만, 농촌인 김포군에서는 깻두기를 김장 때에만 먹고 있었다. 여름에는 오이 소박이나 오이지를, 겨울에는 동치미와 무짬지를 담고 있었다. 나박김치는 명절이나 제사에만 담고 있었으며, 보쌈김치, 부추김치, 파김치, 깻잎김치는 잘 먹지 않았다. 특별한 김치로 농촌인 김포군의 순무김치, 여주군의 고들빼기 김치가 있었다. 이는 배추김치가 주된 경기도의 김치이고 다음이 찌지, 깻두기, 열무김치라는 84년 윤⁶⁾과 파주군지¹¹⁾의 보고와 같은 양상을 보이고 있었으나 자주 섭취한다고 보고된 오이김치와 깻잎김치는 잘 섭취하지 않고 있었다.

경기도 지방은 김치 담글 때 젓갈로 새우젓이나 황새기젓, 곤쟁이젓, 조기젓 등을 쓰는 것이 일반적이었으나, 점차 멸치 액젓과 새우젓을 쓰는 경우가 많아지고 있다고 하였다¹¹⁾. 본 조사에서도 전 지역에서 새우젓을 일반적으로 많이 사용하고는 있었지만, 부녀회를 통해서 구입하기 쉬운 까나리 액젓의 사용 빈도가 점차 높아지고 있었다. 그러나 어촌인 화성군 용두 1리에

서는 젓갈을 구입해서 사용하기보다는 어획한 생선으로 직접 젓갈을 담아 사용하고 있었으며, 농촌이지만 김포군에서는 바다가 가까우므로 김장 때에는 새우젓을 담아서 쓰고 있었다.

(2) 국탕류

국이나 찌개는 매년 밥상에 오르고 있었으며, 고깃국보다는 채소나 된장국을 많이 먹고 있었다. 여주군과 가평군에서는 국 보다는 찌개를 선호하였다. 자주 먹는 국은 감자국·아욱국·콩나물국·미역국 등이었으며, 계절별로 봄에는 냉이국, 썸바귀국같은 나물국, 여름에는 미역이나 오이냉국·콩국, 가을에는 배추국, 겨울에는 복어 무국등을 먹고 있었다.

개장국, 추어탕도 즐겨 먹지만 추어탕은 미꾸라지를 구하기 어려워 있을 때만 먹는 정도였고, 개장국은 여름에 동네 잔치로 자주 먹고 있었다. 돼지를 잡는 경우에는 돼지 피로 선지국을 끓이기도 한다.

찌개로는 호박찌개, 새우찌개, 된장찌개, 김치찌개, 바지찌개, 두부찌개 등을 먹고 있었다.

이는 95년 파주군지의 식생활보고¹¹⁾와 같은 경향을 보이고 있어 최근의 경기도 주민의 식생활을 알 수 있었다.

3) 나물류

이용하는 나물의 종류는 지역에 상관 없이 매우 다양하였으며, 자주 이용하는 나물로는 가지, 고비, 고사리, 달래, 무, 미나리, 시금치, 취나물, 콩나물, 숙주, 애호박 등이었다. 산나물은 산촌인 가평군에서는 생업에 종사하느라 산나물을 캐러 갈 시간이 없어서 캐지 못하는 반면 어촌인 화성군에서 오히려 야산의 산나물을 다양하게 이용하고 있었다. 화성군에서는 취나물을 산에서 캐다가 집에서 키워서 먹는 집도 있었다. 버섯은 윤⁶⁾, 파주군지¹¹⁾ 등의 다른 조사에 의하면 그리 많이 이용하는 것은 아니었지만 본 조사에서는 근처의 특산물 재배 농가의 표고·느타리버섯을 많이 이용하는 것이 특징 이었다.

반면, 파래, 부추, 박나물, 우엉, 연근 등은 잘 먹지 않았으며, 비싼 더덕 대신 도라지를 제사, 생신에 가끔씩 먹고 있었다.

4) 젓갈류

어촌인 화성군에서는 근처 바다에서 잡히는 해물, 특히 바지락젓갈을 많이 담고 있었다. 농촌인 김포군에서도 김장용 새우젓을 가까운 소래에 나가 생새우를 사다가 절여서 사용하기는 하지만, 젓갈은 거의 담귀 먹지 않고 있었다.

어촌을 제외한 지역에서 반찬으로 가끔씩 이용하는 젓갈은 오징어젓·조개젓·밴댕이젓·게장 등이었고 성게젓, 소라젓, 가자미식혜는 알지 못했으며, 어리굴젓, 창란젓 등은 잘 먹지 않았다.

5) 장아찌류

장아찌는 전 지역에서 반찬으로 잘 이용하지 않는 편이었다. 무말랭이·고춧잎·깻잎·고추·마늘 등은 가끔 이용하고 있었으며, 콩잎, 오이, 참외 장아찌는 담지 않았다. 이것은 윤⁶⁾의 무말랭이, 고추, 고춧잎, 깻잎, 마늘, 오이, 가지장아찌등을 이용한다는 조사와 비교해 보면 오이와 가지 장아찌는 없어졌고, 다른 것들도 흔적만 남아 있을 뿐이었다. 반면 어촌인 화성군에서는 쪽파씨를 마늘 장아찌 처럼 먹거나 양파를 간장에 절이는 등 새로운 장아찌를 먹는 집도 있었다.

6) 건어물류

건어물류도 전지역에서 반찬으로 자주 먹지는 않는 편이었으나 멸치·미역·오징어채 등을 가끔 먹고 있었으며, 북어는 특별한 때에만 먹고 있었다. 김포군에서는 빙주리를 말려 먹고 있었으며, 화성군 용두리에서는 새우, 잔대 등의 건어물을 많이 먹고 있었다.

멸치 작은 것은 파리 고추와 북아 이용하고 있으며, 큰 것은 국물용으로 이용하였다.

7) 어·육류

어·육류는 자주 섭취하지는 않는 편이었으나, 육류를 먹을 때는 주로 돼지고기를 불고기, 볶음, 편육, 찌개로 먹고 있었다. 주로 수퍼에서 구입하고 가끔씩 동네에서 돼지를 잡기도 한다고 한다. 닭고기는 수퍼에서 구입하거나 집에서 기르는 닭을 잡아서 삼계탕·백숙·도리탕으로 해서 먹고 있었으며 쇠고기는 특별한 때에나 먹고 있었다.

어류로는 어촌인 화성군에서는 각종 해물을 다양하게 이용하고 있었다. 그 외 지역에서는 고등어, 꽁치, 오징어, 동태, 이면수 등을 가끔 먹고 있었으며, 강이나 유원지 근처에서 붕어를 낚시로 잡으면 조림이나 찌개로 가끔씩 먹고 있었다.

8) 장류

간장·된장·고추장 등의 장은 거의 모든 가정에서 메주를 직접 띄워서 정월이나 2월장으로 담고 있었으며, 여주군에서는 제사에 쓰는 간장으로 정월장 만을 사용하고 있었다.

고추장을 담글 때는 보리쌀 보다는 밀가루나 찹쌀, 멥쌀을 많이 사용하고 있었으며, 보통 먹는 것은 찹쌀로, 찌개용은 보리나 밀가루를 넣어 만들고 있었으며, 간장을 뺀 후 만드는 된장에는 보리로 밥을 지어 첨가하기도 하였다.

그러나 점차 전통적인 고추장보다는 담기 편리하고 색이 고우며 곰팡이가 피지 않는 엽고추장을 많이 담고 있는 추세 였으며, 담복장, 어육장 등은 전혀 담지 않고 있었으며, 메주가루, 쌀, 보리를 섞어 만드는 막장도 보편적이지 않았다.

또한 경기도 장의 특성을 알아보기 위하여 방문 조사지역의 고추장, 간장, 된장을 수거하여 각 장류의 점도 및 염도와 당도를 조사한 결과는 표 3과 같다.

간장의 당도는 28 - 41% 사이로, 시판하는 간장의 당도 31%보다 낮거나 높았으나, 약간 달게 먹는 경향이었고, 염도는 평균 12% 정도로 시판하는 간장의 염도 21%에 비해 싱겁게 먹고 있었다. 다만, 어촌인 화성군은 염도가 30% 전후로 나타나 비교적 짜게 먹고 있음이 특이 하였다. 이는 어촌인 화성군 지역이 바다와 인접해 있는 것과는 관련 있는 듯하다.

고추장은 된장에 비해 대체로 묽은 편이었으며, 당도는 50.7%로 시판 고추장의 당도가 61%인 것에 비해 약간 덜 달게 먹고 있었다. 염도는 산촌인 가평, 농촌인 여주군은 김포군과 어촌인 화성군에 비해 비교적

〈표 3〉 경기도 4개지역 장의 특성

지 역			간 장		된 장			고 추 장			
			당 도 (%)	염 도 (%)	당 도 (%)	염 도 (%)	점 도	당 도 (%)	염 도 (%)	점 도	
산촌	가평군	설악면	묵안리	41	11-12	42-44	11-12	24	46	26이상	52
			묵안리	29	22	40	11-13	63	54	26이상	4
			송산리	37	9-10	48	9-10	80	47-48	11-12	4.5
			신천리	28-29	9-10	36-38	14-15	12	48	16	5
			방일리	38	11-12	38-40	10-11	81	51	26이상	2
	평 균		34.6	12.6	41.4	11.2	52	49.2	21	4.1	
농촌	여주군	산북면	상품3리	36	11-12	42	10-11	10	60-62	26이상	4.4
			용담리	33	11-12	38-40	10-11	21	46	26이상	2.5
		대신면	초현2리	48	11-12	24-25	12-13	55	50	26이상	4.8
		강천면	굴암리	36	9-10	38-40	24-25	53	44	26이상	12.5
	가남면	본두리	31	26이상	40	11-12	54	52	26이상	4	
	평 균		36.8	14	36.8	13.8	38.6	50.6	26	5.6	
	김포군	통진면	동을산리	33-34	10-11	40	10-12	12	52	20	3.4
동을산리			36	10-11	42	11-12	20	46	18	5.2	
동을산리			35	10-11	41	10-11	21	44	19	5.8	
평 균		34.7	10-11	41	11	17.7	47.3	19	4.8		
여촌	화성군	서신면	용두1리	33	30	42	19	37	46	15	5.8
			신외1리	35	32	41	20	13.5	47	21	7
			신외2리	31	28	44	23	13	74	21	7.9
	평 균		33	30	42.3	20.7	21.2	55.7	19	6.9	
전 체 평 균			34.8	16.7	40.4	14.2	32.9	50.7	21.3	5.4	
시 판 용			31	21	42	26이상	28	61	26이상	5.1	

짜게 먹고 있었다.

된장의 당도는 36- 55% 범위로 시판 하는 된장의 당도가 42%인 것에 비해 달지 않게 먹고 있었다. 염도는 11-15% 범위로 시판 된장의 염도가 26%이상인 것에 비해보면 싱겁게 먹는 편이었다.

경기도의 장은 시판하는 장에 비해 간장은 달았으나 된장, 고추장은 덜 달았고, 염도는 모든 장이 시판하는 것보다 짜지 않은 특성을 보이고 있어, 경기도 음식의 맛이 짜지 않은 중간 정도의 맛이라는 윤⁶⁾의 보고와 같은 경향을 보이고 있었다.

3) 별식 및 시식

(1) 별식

별식으로는 파주군지¹¹⁾에서는 주식류가 모자랄 때 감자나 고구마가 별미점 주식 대용으로 사용한다고 하였으나 본 조사에서는 지역과 상관 없이 감자나 고구마 외에 죽을 가끔씩 이용하고 있었다. 별식으로 죽은

늪은 호박죽을, 겨울에는 팔죽을 쑤어 먹는 정도였고, 산촌인 가평군에서는 가난의 상징이라 하여 아예 죽을 먹고 있지 않았다.

떡도 전 지역에서 일상생활에서는 해 먹지 않고 있었으며 명절·제사·생일·손자들이 방학에 귀가하는 때 등에만 하고 있었다. 떡을 할 때에는 거의가 방앗간에서 하며 집에서 만드는 경우는 거의 없어서, 최근 떡을 만드는 방법이 전체적으로 비슷함을 알 수 있었다¹¹⁾. 설날에는 가래떡, 추석에는 송편 시월에는 팔시루떡 등을 하고 이외에 인절미·개피떡·쑥개떡 등을 하고 있었다.

두부는 윤⁶⁾과 파주군지¹¹⁾에 의하면 대개 만들어 쓴다고 하였으나 지금은 전 지역에서 거의 만들지 않고 있었다.

(2) 시식과 절식

세시는 농경 생활과 계절에 따라 생산노동의 과정과 그 중간에 해당하는 휴식적과정인 지역 풍토에 맞게 전승적으로 형성되어 온 것으로 계절에 생산하는

식품을 이용한 음식이 발달하여 제의나 명절을 즐기는데 큰 몫을 하여 왔다¹²⁾. 그러나 이러한 풍습은 점차 사라지는 추세이다. 임¹²⁾의 연구에 의하면 강원도에서는 설날, 추석, 정월대보름, 동지등에 불과하였고, 파주군에서는 설날, 단오, 추석, 동지를 지키고 있을 뿐이었다¹¹⁾. 본 조사에서도 설날, 대보름, 추석만을 중요하게 생각하고 있었고, 동지나 시월 고사는 점차 지내지 않는 추세였으며, 노비일, 삼진날, 초파일, 단오, 유두, 칠석, 중구절, 선달 그름은 모르고 있었다. 그 자세한 사항은 표 4와 같다.

ㄱ) 설날

설날에는 일반적인 차례음식과 가래떡으로 떡국과 만두를 빚어 떡만두국을 하였고, 만두의 소로 김치, 돼지고기, 숙주나물, 두부를 넣고 있었다. 만두의 속으로 넣는 당면과 무는 지역에 따라 차이가 있어서, 당면은 화성군, 여주군에서는 꼭 넣고 있었으며, 무는 가평군에서는 꼭 넣고 있었으며, 여주군에서는 넣기도 하고 안 넣기도 하고 있었다.

그 외, 식혜와 수정과는 모든 지역에서 꼭 준비하였으며, 여주군에서는 약과를 만드는 집도 있었다. 그러나 유과는 모든 집에서 사서 준비하고 있었다.

ㄴ) 정월 대보름

정월 열나흘날 저녁에 오곡밥과 목은나물을 먹으며, 보름날 새벽에는 호도, 땅콩등의 부럼을 먹고, 보름날 아침에 흰 밥에 김을 싸서 먹으며 미역국이나 무 맑은장국을 먹고 있었다. 여주군 용담리에서는 열나흘날 아침에 벼 섬이 많이 나라는 뜻에서 섬만두를 먹고 있었으며, 저녁에는 콩보리밥과 목은나물, 보름날 아침에 오곡밥·부럼·귀밝이 술을 마시며, 화성군에서는 이날 김치를 먹으면 빨갛 빨갛한 것이 돌는다 하여 김치를 먹지 않는다고 한다.

ㄷ) 2월 초하루

노비일이라 해서 나이송편을 해 먹었다는 사실은 기억만 하고 있었고, 실제 송편을 하는 집은 드물었다.

ㄹ) 삼진날

거의 모르고 지내고 있었다.

ㅁ) 초파일

불교 신자는 절에 가고 특별히 해 먹는 음식은 없었다.

ㅂ) 단오

거의 지키지 않고 있었으나, 일부 쑥개떡·밀전병 등을 먹는 가정이 있었다. 여주군 초현리에서는 "닷지머리"라는 곳에 모여서 통돼지를 잡아 술과 함께 먹으며 놀기도 한다고 하였다.

ㅅ) 유두

윤⁶⁾의 조사에 의하면 가평군에서는 콩국수로 제사

〈표 4〉 경기도 주민의 시식

절 기	음 식	김포군	여주군	가평군	화성군
설 날	차례음식	○	○	○	○
	떡국	○	○	○	○
	만두국	○	○	○	○
	수정과	○	○	○	○
	식혜	○	○	○	○
	약과	○	○	○	○
	유과	○	○	○	○
	녹두빈대떡	△	×	△	△
	오곡밥	○	○	○	○
	목은나물	○	○	○	○
정월대	부럼	○	○	○	○
	흰밥		○ (보름아침)		○ (보름아침)
	김		○ (보름아침)		○ (보름아침)
	맑은장국		○ (보름아침)		
	미역국				○ (보름아침)
	노비일	송편		△	△
	삼진날		×	×	×
초파일		×	×	×	
단 오	백설기	○			
	누름적	○			
	밀전병		○		
	쑥개떡			○	
유 두		×	×	×	×
	백설기	○		○	○
	누름적	○	○		
칠 석	밀전병	○		○	○
	차례음식	○	○	○	○
	송편	○	○	○	○
추 석	토란국	×	×	×	×
	식혜	○	○	○	○
	중구절	×	×	×	×
시월고사	고사	○	△	△	△
	팥시루떡	○	○	○	○
동 지	팥죽	×	×	×	○
선달그름		×	×	동네 잔치	×

(○ : 꼭 먹는다. × : 먹지 않는다.
△ : 먹을 때도 있고 먹지 않을 때도 있다.)

지내고 호박을 밀가루에 갠 밀전병과 밥 대신 밀국수를 먹는다고 하였으나 본 조사에서는 전 지역에서 지키지 않고 있었다.

○) 칠석

지키지 않고 있었으나 밀전병, 호박전, 누름전 등을 부쳐 먹기도 하였다.

ㄱ) 추석

추석에는 설날이나 기제사와 다름 없이 전 지역에서 차례음식을 하고 있었으며, 흰송편과 쪽송편을 빚고 있었으며, 송편의 소로는 깨·녹두·팥·햇콩, 동부, 밤 등을 사용하고 있었다. 또, 식혜와 수정과를 마련하고 있었다.

또한, 윤의 조사에 의하면 전 지역에서 추석에 전통적인 토란국을 먹는다고 하였으나 본 조사에서는 무쇠고기국을 먹고 있는 점이 특이 하였다.

ㄴ) 중구절

지키지 않고 있었다.

ㄷ) 시월고사

시월에는 고사를 꼭 지냈으나 점점 사라져 가는 추세였다.

고사를 지낼 때는 팔시루떡을 준비하고 있었으며, 찹쌀과 멥쌀의 비율은 지역마다 조금씩 달랐으며, 무도 넣지 않고 있었다.

시월 고사외에도 산촌인 가평군에서는 집을 지었을 때나, 포크레인같은 가업에 중요한 기계를 새로 샀을 때 등에도 고사를 지내고 있었다.

ㄹ) 동지

동지에는 대개 팔죽을 쑤어 먹는 것으로 알고 있었는데, 조사 전 지역에서 쑤어 먹지 않는 집이 점차 늘어나고 있었다. 팔죽을 쑤 때는 찹쌀 새알심을 넣고 있었다.

ㅁ) 선달그믐

대부분 지키지 않고 있었으나 산촌인 가평군 송산리에서는 이날 동네 잔치를 한다고 하였다.

4) 의례음식

(1) 돌

윤⁶⁾의 조사에서는 돌에 송편, 흰무리, 수수떡, 계절과일로 돌잡이를 준비한다고 하는데, 본 조사에서도 백설기·수수팔떡·송편·인절미 등의 떡과 각종 계절과일, 잡채 등의 잔치 음식과, 돌상에 공책·실·쌀·연필·붓 등을 올려 놓고 돌잡이를 한다고 하여 돌의 풍습에는 별 변화가 없었다. 그러나 최근에는 돌잔치를 나가서 하는 경우가 많다고 하였으며, 경제적인 이유로 장남만 차려주고 차남이나 차녀는 돌잡이를 하지 않는다고 하였다.

(2) 생일

10세 이전의 아이에게 생일에 수수팔떡을 해주는 집은 없었고, 돌에만 수수팔떡을 하고 있었다.

어른의 생일은 집에서 식구들과 가까운 이웃을 모셔다가 평소보다 약간 잘차려 먹는 전통이 이어지고 있었으며, 차리는 음식은 불고기, 잡채, 전 등 보통 보다 조금 특별한 반찬과 미역국이었다.

김포군과 가평군에서는 환갑이 넘은 사람에게는 망령이 난다고 하여 미역국대신 무 쇠고기국을 먹고 있었고, 여주군이나 화성군에서는 그런 사실을 알고는 있지만 무시하고 미역국을 먹는다고 하였다.

(3) 회갑

예전에는 큰 상을 차리거나, 동네 잔치를 하였으나 요즘은 거의 근처의 대도시에 나가서 뷔페로 차리거나 집에서 음식을 하여 농협이나 음식점을 이용하여 잔치를 하고 있었다. 이는 조사 전지역에서 공통적으로 일어나는 현상이었다.

(4) 혼례

전통 혼례는 거의 없었고, 근처 대도시의 음식점에서 신식혼례를 치루며, 피로연의 잔치상에 내는 음식은 맞추어서 쓰거나 하고 집에서 만들고 있었다. 농촌인 여주군에서는 혼례음식을 새마을 부녀회에서 공동으로 장만하고 있었다.

윤⁶⁾의 조사에서는 경기도의 폐백음식은 닭과 대추라고 하였는데 본 조사에서도 닭, 대추, 밤, 은행을 사용하고 있어 이전의 조사와 차이가 없었으나, 집에서 직접 만들기보다는 맞추는 집이 많았다.

(5) 제례

제사는 거의 모든 집에서 지내고 있으며, 윤⁶⁾과 파주군지¹¹⁾의 조사에 의하면 음식은 3탕, 3적, 3-5가지 나물이라고 하였으나, 본 조사에 의하면 탕은 육탕으로 단탕, 나물은 숙주·고비·고사리·도라지 등 3색 또는 5색나물, 적은 쇠고기, 돼지고기, 민어나 북어 생선의 3적을 준비하고 있었다. 식혜와 수정과는 집에서 만들어서 꼭 준비하며, 약과는 마을에 한 집 정도는 만드는 집도 있었으나 대개는 유과와 같이 사서 이용하였다.

제기는 거의 모든 집에서 따로 마련하고 있었다. 목기로 된 것이 가장 일반적이었으며 유기·사기·스텐레스 스틸일 제기도 있었다.

5) 술

술은 예전에는 고사나 제사를 지낼 때 누룩을 사거

나 직접 디더서 술을 빚기도 하였지만 요즘은 거의가 빚지 않고 사서 마시고 있었다. 그러나 화성군 용두 2리에서는 40여호중 10여호가 제사에 술을 빚는다고 하며, 여주군에서도 드물지만 고사를 지낼 때 누룩을 사다가 술을 빚는 집도 있었다.

6) 음식 관련 금기사항

조사 전 지역에서 임신이나 일상 생활 중에서 음식과 관련된 특별한 금기 사항은 없었지만, 임신을 하면 닭·게·오징어·감자의 푸른 부분·참외, 계란 등을 먹지 않고 있었다.

7) 상차림

일상의 기본 상차림은 지역과 상관 없이 밥, 국이나 찌개, 김치, 나물로 이루어져 있었으며, 어류나 육류는 가끔씩 상에 올랐다. 밥상에 오르는 반찬의 가지수는 평균 3-5 개였다.

예전에 15명 이상의 대가족일 경우에는 할아버지와 아버지가 겸상을 하였고 형제들·아이들·여자들만으로 상을 서너개씩 차리기도 하였다지만 요즘은 외상이나 겸상은 없어졌고 모든 식구가 한번에 모여 먹는 두레상 차림을 하고 있었다. 빈번히 오르는 반찬은 오이생채, 깻잎 장아찌, 풋고추 조림, 콩나물 무침, 멸치볶음, 오이지, 된장찌개, 감자 볶음, 콩자반 등이었고, 어촌인 화성군에서는 해물을 이용한 것이 많았다.

8) 음식과 관련된 생활 용구

조사 지역내 거의 모든 지역이 정부의 보조를 받아 10여년전부터 부엌이 입식으로 개량되었으며, 부엌 시설은 냉장고·가스레인지 등 도시의 부엌과 다른 점이 거의 없었다. 윤의의 조사에서 나타난 술, 절구, 풍구, 목판, 맷돌, 함지, 뒷박, 뒤주, 키, 도리깨 등의 재래식 부엌용품은 거의 볼 수 없었다. 그러나 바쁜 생활중에도 장은 꼭 담고 있었으므로 장독대를 마당 한편이나 옥상등에 자그마하게라도 마련해 놓고 있었다.

IV. 요약 및 결론

경기도 일대의 농촌·산촌·어촌의 식생활을 살펴본 결과 농촌·산촌·어촌의 지역적인 특성은 별로 없었다.

일상의 기본 상차림은 산촌·농촌·어촌의 구별없이 밥과 국이나 찌개에 김치와 나물로 평균 3-5가지 반찬으로 이루어져 있었으며, 어류나 육류, 젓갈류, 건

어물, 장아찌는 가끔씩 상에 올랐다. 어촌에서는 젓갈은 직접 담아 먹는다. 모든 식품재료는 주위에서 생산되거나 채취할 수 있는 것으로 이용하고 있었다. 어촌의 식생활은 농촌이나 산촌보다 어패류의 이용이 많은 편이었다.

주식은 흰 쌀밥만을 주로 먹고 있었고, 국수나 수제비는 점심이나 간식으로 이용하고 있었으며 죽은 거의 먹지 않았다.

간장, 된장, 고추장 등의 장은 거의 모든 가정이 아무리 바빠도 꼭 담고 있었으므로 마당이나 옥상에 장독대가 있었다. 본 조사에 의하면 농촌의 간장 염도는 14%(여주군), 10-11%(김포군), 산촌의 간장 염도는 12%, 어촌의 간장 염도는 30%로 시판 간장의 염도 21%에 비해 어촌의 간장 염도가 높게 나타났고, 산촌, 농촌의 간장은 낮게 나타났다. 이는 경기도 음식이 짜지도 싱겁지도 않은 중간형이라고 표현되어온대로 음식의 간이 짜지 않다는 것을 증명할 수 있었다.

세시 풍속으로 설날, 대보름, 추석은 중요하게 생각하고 지키고 있었으며, 동지나 시월 고사는 점차 지내지 않는 추세였으며, 노비일, 삼진날, 초파일, 단오, 유두, 칠석, 중구절, 설날 그림은 모르고 지내고 있었다.

통과의례로는 돌풍습은 예전과 비슷하였으나, 10세 이전까지는 해주던 수수팥떡은 없어지고 있었다. 회갑잔치는 큰 음식점이나 뷔페에서 하고 있었으며, 전통 혼례는 없어졌으며 음식도 밖에서 준비하는 경우가 많았다. 그러나, 제사는 거의 모든 집에서 지내고 있었다. 단탕(육탕), 숙주·고비·고사리·도라지등의 3색 또는 5색나물과 쇠고기, 돼지고기, 민어나 북어 생선의 3적으로 준비하였으며, 이때 식혜와 수정과는 집에서 만들어 꼭 마련하고 있었다.

임신을 하면 닭·게·오징어·감자의 푸른 부분·참외, 계란 등을 먹지 않는 금기사항이 이어지고 있었다.

부엌은 입식으로 개량되었고, 부엌 시설은 냉장고·가스레인지 등 도시의 부엌과 다른 점이 거의 없었다.

바쁜 일상 생활과 경제적인 여건때문에 많은 전통들이 사라져 가고 있었으며, 고유의 향토 음식이 남아 있지 않는 점이 아쉬웠다.

■참고문헌

- 1) 장은주, 이윤경, 이효지. 전통음식에 대한 의식과 식생활행동에 관한 조사연구. 한국 식생활문화학회. 11(2), 179-206, 1996.
- 2) Jerome NW. Diet and Acculturation: The case of Black American In-Migrants. In Nutritional

Anthropology. Contemporary Approaches to Diet and Culture, Jerome NW, Kandel RF, Peltó GH(eds), Redgrave, Pleasantville, NY, 1980

- 3) 한국농촌경제연구원. 식품수급현황, 1993
- 4) 이심열 외 4인. 24시간 회상법으로 조사한 연천지역 성인의 식생활 평가(1): 영양소 섭취평가, 한국영양학회지, 31(3), 333-342, 1998
- 5) 이정숙, 정은정, 정희영. 부산시내 일부 저소득층 주민의 영양실태에 관한 연구, 한국영양식량학회지, 25(2), 199-204, 1996
- 6) 윤서석 문화재관리국. 한국 민속 종합조사 보고서 (향토음식편), 3편(의식주), 9-15, 276-277, 256-267, 124-129, 1984
- 7) 정혜경, 이정혜, 조미숙, 이종미. 서울 음식문화에 대한 연구, 한국식생활문화학회지, 11(2), 155-167, 1996
- 8) 이종미, 오세영. 한국성인의 식사에서의 전통식, 비전통식의 섭취실태, 한국식생활문화학회지, 11(2), 147- 154, 1996
- 9) 오혜숙, 윤교희. 서울지역 주부들의 건강과 관련된 식생활 의식구조. 한국식생활문화학회지, 10(3), 185-200, 1995
- 10) 이심열 외 4인. 24시간 회상법으로 조사한 연천지역 성인의 식생활 평가(2): 식품 섭취평가, 한국영양학회지, 31(3), 343-353, 1998
- 11) 파주군지. 파주군의 문화와 식생활, 264-260, 1995
- 12) 임양순. 우리나라 절식에 관한 연구, 한국식생활문화학회, 1(4), 361-370, 1986

〈대답자〉

- 1) 조우현씨(63세), 경기도 김포군 통진면 동을산리 104번지(상야 1리)
- 2) 김향란씨(47세), 383번지(하야 2리)
- 3) 이용범, 황정옥(49세)씨 29번지(신대 3리)
- 4) 한춘종씨(57세) 경기도 가평군 설악면 신천리 432번지
- 5) 최갑년씨(34세) 목안리 국수터 150번지 메추리 농장
- 6) 김숙자씨(58세) 목안리 국수터
- 7) 오용순씨(60세) 목안리 국수터
- 8) 이연주씨(49세) 방일리 양계장 경영
- 9) 함달웅씨(57세), 용길자씨(54세) 송산 1리, 송어회집
- 10) 이정례씨(62세) 송산1리, 소단지
- 11) 윤진숙(40세), 박간난(64세)씨 경기도 여주군 산북면 상품 3리
- 12) 김미애(53세) 씨 산북면 용담리
- 13) 원정순(58세)씨 대신면 초현 2리
- 14) 김순동(67세)씨 대신면 울촌 3리
- 15) 김용희(63세)씨 강천면 굴암리
- 16) 김선이(66세), 길완식(50세)씨 가남면 본두리
- 17) 신희숙(49세), 윤해분(34세)씨 경기도 화성군 서신면 용두 1리
- 18) 조정연(52세)씨 용두 2리
- 19) 조한춘(49세)씨 남양면 신외 2리
- 20) 정명자(33세)씨 남양면 신외 2리
- 21) 윤상연(34세)씨 남양면 신외 1리