

일반 논문

집단심층면접을 통한 북한이주여성들의 식생활 문화 관련 신념 및 태도 변화 연구*

전주람 (서울시립대)** · 신윤정 (서울대)***

국문요약

이 연구는 북한이주여성들의 식생활 문화 관련 신념 및 태도 변화에 관해 집단심층면접 연구방법론을 활용하여 생생한 참여자들의 목소리를 듣고, 그 내용과 의미에 관해 살펴보았다. 이를 위해 북한이주여성 4명을 대상으로 집단심층면담을 진행하고 분석하였다. 그 결과, 첫 번째로 참여자들은 북한사회 거주 당시와는 달리 방송매체 등을 통해 식품에 포함된 영양성분 관련한 지식을 습득하고 이러한 정보를 토대로 음식을 구매 및 섭취하며, 영양과 자신의 건강상태를 유심히 살피나가는 점이 변화된 부분이라 보고하였다. 두 번째로 북한사회 거주 당시와 비교해볼 때, 음식을 위생적으로 조리하고 섭취하는데 더 주의를 기울이는 경향이 있었다. 세 번째로, 참여자들은 계절과 무관하게 자신의 욕구에 적합하게 식재료를 구매할 수 있다는 환경에 만족하면서도, 조리방식에 있어서는 반조리 식품구입이나 외식을 하기보다 여전히 가내에서 직접 조리하는 방식을 고수하였

* 이 논문은 2020 대한민국 교육부와 한국연구재단(NRF-2020S1A5B5A17089867)의 지원을 받아 수행된 연구임.

** 주저자: 서울시립대학교 교육대학원 교수학습·심리상담전공 강사
(ramidream01@uos.ac.kr)

*** 교신저자: 서울대학교 사범대학 교육학과 부교수(yj.shin@snu.ac.kr)

DOI URL: <https://doi.org/10.35369/jpus.13.1.202106.257>

다. 마지막으로 참여자들은 더치페이와 혼밥문화 등 북한 사회에서는 경험해보지 못한 새로운 식문화 관련 규범 및 생활 양식들을 서서히 받아들이고 있었다. 이를 통해 연구 결과에 대한 논의와 시사점을 제시하였다.

주제어: 일상생활, 북한이주여성, 식생활, 신념, 집단초점면담

I. 서론

최근 기존의 북한 연구가 엘리트의 변동, 권력구조의 변화, 정책의 변화 등과 같이 상부 및 거시구조의 변화를 주로 분석해 왔다는 점¹⁾이 지적되어 왔다. 최근 대안적인 접근으로 거시적인 정책적 논의보다 북한 사람들의 일상의 삶에 관한 연구의 필요성²⁾이 강조된 바 있다. 앙리 르페브르(Henri Lefebvre)의 말을 빌리자면 일상을 아는 것은 결국 일상성을 생산하는 사회, 우리가 살고 있는 그 사회의 성격을 이해하는 일³⁾이 되므로 연구 과정을 통해 단순히 일상생활을 이해하는 차원을 넘어 사회 전체에 살펴볼 수 있는 일이 된다.

1) 정은미, 「북한주민의 의식주 생활과 사회변동」 『아세아연구』 제57권 4호 (2014), 142~276쪽.

2) 정진아, 「남한주민과 북한이탈주민의 생활문화 기초 조사-서울·경기 지역을 중심으로」 『역사문화연구』 제48권 (2013), 211~254쪽.

3) 앙리 르페브르(Henri Lefebvre)에 의하면, 일차적으로 인간이 생존하기 위해서 모든 물질 및 신체적 욕구가 충족되어야 하므로 일하지 않으면 안 된다 하였다. 그리고 인간은 자신의 욕구와 일만으로 한정되지 않으며 즐거움을 찾는 존재로 이해할 필요가 있다고 설명한 바 있다. 즉, 욕구, 노동과 즐거움, 이 세 가지 요소가 유기적인 관계로 통합될 때에만 비로소 인간의 참된 모습이 현실화된다고 설명한 바 있다. Michel Maffesoli · Michel Maffesoli, 박재환 · 고영삼 · 김동규 옮김, 『일상생활의 사회학』 (경기: 한울아카데미, 2016), 30~34쪽.

여기서 역시 인간이 일상생활에 관심을 갖고 그중에서도 인간의 생명 유지와 직결되는 가장 기본적인 식생활 영역에 주목하고자 한다. 이와 관련된 선행연구들을 보면, 북한이주민 성인 및 탈북청소년의 식습관 조사 및 식단 개발(김묘정, 정희선, 2011; 설선영, 2018), 남한거주 북한이주민의 식생활행동 및 남한음식에 대한 수용과 선호도 조사(정은미, 2014; 이은정·배영금·김은미, 2013), 북한주민의 의·식·주 생활을 통해 북한의 사회변동(정진아, 2013; 정은미, 2014), 2010년 이후 탈북한 북한이주여성의 식생활 실태(윤소윤, 짱청위, 조서호, 윤지현, 2016), 교과서 분석을 통한 북한 식생활 영역의 용어 연구(안순희, 김유경, 2017) 등을 찾아볼 수 있었으나 그 수가 한정적이라 북한이주민들의 식생활 관련 연구는 아직 연구의 초기단계로 생각된다. 특히 북한이주민들의 식생활 문화 관련 신념 및 태도 변화 관련 연구는 매우 미흡한 것으로 판단된다.

이러한 맥락에서 본 연구는 북한이주민의 식생활 관련 신념 및 문화연구에 관한 기초자료가 부족한 상황에 보다 적합한 질적연구방법론을 활용하여 북한이주민들 중에서도 식자재 구매부터 음식조리 및 준비와 보다 밀접하게 연관된 북한이주여성에 한정시켜 그들의 식생활 경험에서의 신념과 태도 변화에 관한 내용과 그 의미를 살펴보고자 한다. 여기에서 ‘신념’이란 어떤 사상이나 생각 혹은 현상에 대해 진실한 것으로서 승인하고 수용하는 심적 태도⁴⁾를 일컫는 말로 이해하고자 한다. 인간은 자신이 믿는 신념을 바탕으로 의사결정을 선택하며 어떠한 행위로 나아가게 되므로 신념을 탐색하는 일을 그들의 문화를 이해하는 데 가장 기초적이고 본질적인 작업일 수 있다.

연구자들은 북한이주민들이 입남 후 북한에서 경험한 문화와는 다른

4) Schwitzgebel, E. "A Phenomenal, dispositional account of belief" *Noûs* 36(2) (2002), pp. 249-275.

문화적 경험을 통해 그들의 신념이 변형되고 이탈되는 등 변화과정을 겪을 것이라 예측한다. 구체적으로 그들의 신념은 북한 사회에서의 경험, 그 삶의 현장에서 타인에 대한 관찰, 그 조직과 문화를 통해 형성된 것이나, 남한 사회로 이동하면서 다른 국가 체제와 사회문화의 경험으로 인하여 기존의 신념이 방해받고, 결국 신념의 일부는 이탈되고, 변형 혹은 창조되어 간다. 식생활 영역에서도 마찬가지로 북한에서의 살아온 삶의 방식을 바탕으로 형성된 그들의 신념 체계는 상이한 체제와 문화라는 남한 사회 경험을 통해 새로운 자극을 받게 되고 기존 신념들은 충돌과 혼란을 겪게 된다. 그러면서 그들의 신념은 생활방식에 적응하는 가운데 긍정적, 혹은 적응적이라는 결과로 확인되면 새로운 신념을 만들어나갈 것이다. 이러한 생각은 쿠바 문화 연구가인 페르난도 오르티스(Fernando Ortiz)⁵⁾의 통문화론 개념에서 기인되었다.

5) 페르난도 오르티스의 대표적 저서로 『담배와 설탕의 쿠바적 대위법』이 있는데, 이 책은 오르티스가 미국의 문화인류학자들 사이에서 널리 퍼진 문화변용론에 대한 대항 개념을 정립하려는 목적에서 썼다. 오르티스는 계몽주의적 사명감이 투철하여 특정 연구방법론에 얽매이지 않고 모든 연구방법론을 뒤섞는 태도를 보였고, 이러한 태도는 서구 사상으로부터의 자유를 낳은 셈이다. 쿠바 현실에 맞는 통문화라는 범주를 설정할 수 있었던 독창성 덕분에 오늘날 통문화 이론이 다시 복원되었다. 통문화론의 골자를 보면 쿠바의 문화는 이주자들이 자신의 뿌리가 되는 문화와 어느 정도 단절되는 경험을 하고, 이주지의 환경 속에서 문화를 습득하는 과정을 거쳐서 탄생한 새로운 문화이다. 오르티스는 각각의 단계를 탈문화화, 신문화화, 통문화화라고 지칭했다. 오르티스가 통문화화라는 신조어를 굳이 선택한 이유는, 1930년대 미국에서 유행한 학설의 하나인 문화변용(acculturation)론이 쿠바 문화의 특징을 충분히 설명하지 못한다고 보았기 때문이다. 오르티스에 따르면 문화변용은 '새로운 문화의 습득'만을 의미하기 때문에 문화 간 혼합의 필연적인 단계인 부분적 탈문화화(parcial desculturación)나 새로운 문화 현상이 창출되는 신문화화 단계는 포괄하지 못한다는 이론적 한계점뿐 아니라 발전된 문화가 그렇지 못한 문화에 영향을 주어 변화시킨다는 서구우월주의적 전제를 깔고 있었기 때문이다. 즉 오르티스는 확장된 개념을 선보였다는 사실보다 더 중요한 것은 외래적 요소와 토착적 요소의 본질적인 특징보다 두 요소 간의 상호작용을 강조했다라는 점이

오르피스는 1930년대 구미 인류학에서 상당히 퍼져 있던 근대화에 적응하지 못한 민족 혹은 부족의 문화는 사라진다는 서구중심주의적 발상이 깔린 ‘문화상실(acculturation)’의 개념에 대한 대항 이론으로 통문화론을 제시하였다. 이 이론은 이주자들의 정체성을 고정된 것으로 파악하지 않는다. 이주자들이 경험하는 정체성 변화의 각각의 단계를 탈문화화(desculturación), 신문화화(neoculturación), 통문화화(transculturación)의 개념으로 설명한다. 구체적으로 기존의 ‘발전된 문화’가 그렇지 않은 문화에게 영향을 주고 중국에는 후자가 사라지게 된다는 문화변용론의 주장이 아닌, 외래적 요소와 토착적 요소의 본질적인 특징보다 두 요소 간의 상호작용을 강조한다. 그러니까 두 문화 혹은 여러 문화가 끊임없이 영향을 주고받아 새로운 문화가 탄생한다⁶⁾는 것이 오르피스 이론의 핵심이라 할 수 있다. 이 이론은 문화변용(acculturation)이 담고 있지 못한 문화 간 혼합의 필연적인 단계인 부분적 탈문화화(partial desculturation)와 새로운 문화 현상이 창출되는 통문화화 단계를 포괄한다.

이러한 맥락에서 본 연구는 북한이주여성의 식생활 문화 관련 신념 및 태도 변화에 관해 오르피스가 설명한 탈문화와 신문화 개념을 중심으로 살펴보고자 한다. 이는 북한이주여성들의 개인의 일상문화에서 식생활과 관련된 사회문화적 의미와 해석들을 도출함으로써 향후 남북인의 접점지대에서 식문화의 충돌 영역을 전망해볼 수 있다는 점에서 기초자료를 제공할 수 있겠다.

다. 우석균, 「라틴아메리카의 문화 이론들: 통문화, 혼종문화, 이중혼형성」 『라틴아메리카연구』 제15권 2호 (2002), 283~294쪽.

6) 위의 논문.

II. 선행연구

‘문화’란 라틴어 ‘cultura’라는 단어에서 유래되었다고 한다. 그 의미는 ‘씨앗을 심고 가꾸다(hegen)’와 ‘어떤 것을 기르고 돌봐준다(pflegen)’는 뜻을 지니는 말⁷⁾로 이해해볼 수 있다. 이처럼 단어의 유래가 보여주듯이 문화는 인간들이 지니고 있는 고유한 속성을 실현하는 것이고, 우리가 공유하는 가치와 행동양식은 과거로부터 다음 세대까지 전해지는 특징⁸⁾을 갖는다. 이러한 문화는 자기와 타자의 끊임없는 소통, 만남 및 인적교류 등의 상호작용⁹⁾과정에서 발생된다. 한 민족의 식생활 양식은 그 민족이 처한 자연과 사회적 환경에 의해 형성되고 발전해나가는 것이지, 어느 순간에 형성되는 결정체가 아니다.¹⁰⁾ 북한에서는 통상적으로 ‘식의주’라고 말하여지는 것이 ‘의식주’로 통용되는 한국사회와 다르지만 ‘식생활’ 개념을 정의하는 부분에서는 남한과 크게 다르지 않은 것으로 이해된다.

하지만 식생활과 문화 측면에서, 남북은 자유민주주의와 사회주의, 시장경제와 국가경제, 자본주의와 사회주의 이데올로기 등 상이한 체제하에서¹¹⁾ 살아왔기에, 서로 다른 생활조건은 식생활 양식을 비롯한 생활방식의 차이(현인애, 2015)가 있다. 북한 역시 북쪽지방의 고창지대인 황해도는 연백평야와 재령평야에서 쌀 생산이 많고 잡곡의 질도 좋다고 한

7) 염재철, 「문화개념의 존재론적 규명」 『민족미학』 제11권 2호 (2012), 51~181쪽.

8) 박종삼, 「문화의 자유로움 재음미」 『문화산업연구』 제20권 4호 (2020), 21~25쪽.

9) 장예진, 「신자유주의와 낭만주의 네트워크 파워」 『전남대학교 세계한상문화연구단 국내학술회의』 (2008), 1473~1491쪽.

10) 최은경, 「분단이후 북한 식생활의 시기별 변화 연구」(이화여자대학교 식품영양학과 박사학위논문, 2020), 3쪽.

11) 현인애, 「남북한 생활양식-다름을 넘어 통일로」 『지식의 지평』 제19권 (2015), 1~18쪽.

다. 이러한 까닭에 그 지역 사람들은 인심이 좋고 생활이 운택한 편이며 음식의 양이 많고 음식에 기교를 부리기보다는 구수하고 소박한 맛을 가진다¹²⁾고 한다. 반면 평안도는 산이 높아 험하고 서해안을 끼고 있어 해산물이 풍성하다고 한다. 이 지역에서는 메밀로 만든 냉면, 만둣국이 유명하며 추운 곳이라 기름진 육식을 즐기는 편¹³⁾(한복려, 이영근, 2001)이라고 한다. 또한 1990년 이전에는 북한주민들의 식단이 남한주민들의 식단과 큰 차이가 없었으나, 1990년 이후에는 아침식사로 죽이나 국수를 먹음으로써 남북한 간의 식생활 차이가 심해졌다.¹⁴⁾ 이처럼 인간이 거주하는 지리적 위치가 어디인지, 경제적 여건이 충분한지의 여부는 인간의 식문화에 직간접적으로 중요한 영향요인이라 할 수 있다.

문헌과 북한이탈주민 설문조사를 통해 북한인의 식생활과 영양서 섭취 실태를 살펴본 황지윤과 장남수(2001) 연구에 따르면, 유학생, 당간부 등과 같은 북한 최고위층은 식량난에 구애받지 않았으며 외국으로의 왕래가 빈번하여, 상차림에 우유나 버터 등 북한에서 보기 힘든 음식이 곁들여질 정도로 다양한 식생활을 영위하는 것으로 나타났다. 반면 노동자, 사무원과 같은 일반 서민들의 식사는 대부분 세끼 식사를 하며, 밥과 국 또는 국수의 주식과 김치 외에 한두 가지 정도의 나물, 그리고 50% 정도가 세끼에 한 끼니 정도 어류가 포함되었다. 또한 북한에서 발행된 『민족음식과 식생활』과 『조선향토대백과사전』에 실린 내용을 소개한 최은경(2020) 연구를 살펴보면 북한사람들의 식문화를 자세히 이해할 수 있다.¹⁵⁾ 자료에 따르면, 북한사람들은 밥을 주식으로 하고 국과 김치를

12) 한복려·이영근, 「개성을 중심으로 한 이북의 전통음식」 『동아시아식생활학회 학술발표대회논문집』 (2001), 97-143쪽.

13) 위의 논문, 97-143쪽.

14) 이애란, 「남한 거주 북한이탈주민의 식생활행동에 관한 연구: 인구통계학적 특성과 심리적 문화적응 전략유형을 중심으로」 (이화여자대학교 식품영양학과 석사학위논문, 2003)

부식물로 하며, 특히 밥 종류로는 흰쌀밥을 가장 좋아하는 것으로 이해된다. 그들은 온돌방에 앉아 밥상에 음식을 차려놓고 숟가락과 젓가락을 사용하여 음식을 먹고, 하루에 세끼 식사를 하는 것이 특징인데, 이는 노동생활과 그 과정에서 소모되는 영양을 보충하는 과정을 통해 정해진 것이라 한다. 그들은 대부분 아침식사를 하고 일터에 나가며 어두워지면 집으로 돌아와 함께 식사를 하는 방식이 오랜 기간 내려온 관습이라 한다. 그리고 조리법에 있어서도 북한사람들은 식재료를 아껴 쓰고 식생활을 알뜰하게 한다는 특징을 지니는데, 한 예로 산나물을 채취하여 말리거나 절이고, 생선은 절이거나 젓갈로 만들어 오래 두고 먹을 수 있게 했다. 그리고 음식물은 끓임, 볶음, 튀김, 굽거나 삭히는 등 다양하게 조리하는 편이며, 소고기, 닭고기, 토끼고기 등을 조리할 때는 간장이나 된장보다 소금으로 간을 맞추는 특징이 있다고 한다.

하지만 북한을 떠나 남한으로 이주한 사람들은 북한과는 다른 국가 체제와 유통산업의 발전 정도 등 환경과 문화가 크게 바뀐 환경을 경험하면서 음식종류와 섭취 행동 등에 일부 변화를 경험한다. 북한이주민들의 남한음식 선호도에 관해 연구한 이은정, 배영금, 김은미(2013) 자료에 따르면, 새터민들이 남한음식에 어려움을 겪은 이유는 남한음식이 북한음식에 비해 달고, 양념이 강하고, 새로운 재료 및 조리방법을 많이 사용하기 때문으로 조사되었다. 또한 30세 미만의 새터민들은 라면과 스파게티 같은 새로운 음식에 대한 선호도가 높은 반면 30세 이상의 새터민들은 기존음식을 선호하는 것으로 밝혀졌다. 또한 북한이탈주민의 식습관을 조사한 김묘정과 정희선(2011)에 따르면, 조리방법은 여성이 남성에 비해 한국식으로 음식을 변형해서 조리하는 것으로 나타났고, 남한음식의

15) 최은경, 「분단이후 북한 식생활의 시기별 변화 연구」 (이화여자대학교 식품영양학과 박사학위논문, 2020).

화려함과 아름다움, 다양한 양념사용, 다양한 조리법, 위생적인 조리과정 등에 대해 긍정적으로 응답하였고, 북한음식이 남한음식에 비해 크고 푸짐하며 잡곡을 이용한 음식과 발표식품, 천연음료가 많다고 인식하는 것으로 밝혀졌다.

그러면서도 식습관 및 식행동에서 크게 변화가 일어나지 않는 부분도 찾아볼 수 있었다. 한국에 거주하고 있는 북한이주민 여성들의 골밀도에 따른 식생활과 영양상태를 분석한 김수현, 이수경, 김신곤(2019) 연구에 따르면 북한이주민들은 거의 외식을 하지 않는다고 나타났고, 한국에 거주하는 북한이주민의 명절음식에 대한 인식을 조사한 최미경, 김묘정, 강명화(2015)에 따르면, 남한과 북한의 명절음식에 대한 긍정적인 인식 평가에서 남한의 명절음식은 조리법이 다양하다는 인식이 가장 높았지만, 북한의 명절음식에 대해서는 ‘달지 않다’, ‘맛이 독특하다’, ‘독특한 상처림이 있다’, ‘조상들이 만들어 먹던 북한 전통음식’이라는 점에서 긍정적인 인식도 높게 나타남으로써 자신들의 고유한 문화에 관해 긍정적으로 평가하고 있음을 알 수 있다.

그리고 2010년 이후 탈북한 북한이탈여성 면접을 통해 북한주민의 식생활 실태를 조사한 윤소윤, 짱청위, 조서호, 윤지현(2016)에 따르면, 북한거주 당시 경제수준이 높은 면접자들은 쌀밥을 섭취하였고, 고기, 생선, 채소 등의 부식뿐만 아니라 사탕, 초콜렛, 과자, 커피 등의 과자 구매도 장마당이나 상점을 통해 섭취하였던 것으로 나타났다. 반면, 북한거주 당시 경제수준이 더 좋지 않았던 면접자들은 감자를 섭취하거나 옥수수 가루를 물에 타서 섭취하였고, 채소와 김치가 부식의 대부분이었으며, 집에서 만든 강냉이 튀긴 것(평평이)이나 엿을 간식으로 나타남에 따라 경제수준에 따른 차이가 큰 것으로 나타났다. 따라서 입남 후에도 경제 계층에 따라 식문화에 관한 신념과 태도 변화에도 차이가 있을 것으로 예측된다.

Ⅲ. 연구방법

본 연구는 서울 내 4년제 대학의 생명윤리위원회 (Institutional review board : IRB)의 심의를 받고 심의를 받은 절차에 따라 자료 수집이 이루어졌다. 본 연구에서는 질적연구방법론 중 초점집단면접법(Focused group interview : FGI)을 활용하였다. 이 연구방법론은 개별면접에 비해 답변자들을 서로 자극함으로써 개별면접에서 얻을 수 없는 자료들까지 도출해낼 수 있다는 강점이 있고, 북한이주민이라는 특수한 상황을 고려해볼 때, 박민철과 도지민(2019)은 북한이주민들이 한국사회의 일원으로 인정받기 위해 북한체제에 대한 비판의식을 의도적으로 표현하는 생존 전략 차원의 자기검열이 작동할 수 있다고 설명한 바 있다. 따라서 집단으로 참여하는 면담에서는 다수의 면접 대상자들의 발화를 서로가 확인하는 과정을 거치기 때문에, 일정한 필터링과 자기검열을 거쳐 보다 일반화될 수 있는 결과를 얻을 수 있다는 점¹⁶⁾이 강점이다.

본 연구의 참여자들은 연구의 주제에서 대상을 잘 선정해줄 수 있는 능력을 지닌 전문가에게 연구참여자를 소개 받아 선정하는 세평적 사례 선택(reputational case selection)의 방식을 택하였다. 연구자들은 서울 소재 A종합사회복지관과 협력하여 해당 지역에 거주하면서, 기관 프로그램을 이용 중인 북한이주여성을 대상으로 연구참여자 4인을 선정하였다. 그들의 선정과정에서 경제적 수준, 학력 등 인구사회학적 변인에 특별한 제한을 두지는 않았지만, 식문화라는 연구 주제에 관하여 자신의 경험을 충분히 이야기할 수 있어야 한다는 점에서 입담한 지 7년 이상의 장기거

16) 박민철·도지민, 「FGI 방법을 활용한 북한이탈주민의 가치관 연구: 그 필요성과 방법 및 의의를 중심으로」 『통일인문학』 제79권 (2019), 5~35쪽.

주자로 식생활 및 식문화 경험이 충분한 40~50대 성인여성으로 한정하였다. 그 결과 최종적으로 선정된 연구참여자는 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 연구참여자 및 면담 관련 정보

이름/ 성별	참여자 1	참여자 2	참여자 3	참여자 4
성별	여	여	여	여
연령대	40대 초반	50대 초반	40대 초반	40대 초반
고향	청진	평양	무산	무산
현거주지	서울	서울	서울	서울
탈북연도	2013년도	2010년도	2008년도	2005년도
혼인상태	기혼	이혼	기혼	기혼
가족원수	3명	1명	2명	2명

자료수집기간은 2020년 1월부터 2월까지 약 2개월간 3회 인터뷰를 개방형 질문으로 집단인터뷰를 진행하였고, 각 회기 당 인터뷰 소요시간은 약 2시간 30분이었다. 내용은 크게 면접과 자유토론(2:1) 두 가지로 구성하며, <표 2>와 같이 반구조화된 면접자료로 실시하며 다양한 의견들을 수집하고, 자유토론으로 사실들이 잘 드러나도록 촉진하였다. 인터뷰는 참여자들에게 익숙한 장소인 A지역사회복지관 내 프로그램실에서 실시하였다. 구체적인 면담 내용은 다음 <표 2>와 같다. 첫 번째 인터뷰에서는 참여자와 라포 형성을 해나가면서 성별, 가족관계, 고향과 현재 거주 지역 등 인구사회학적 정보를 질문하고, 식문화에서의 남북 차이 등 식생활 전반에 관하여 질문하였다. 두 번째와 세 번째 인터뷰에서는 식생활에서 탈문화화된 신념과 새롭게 내재화된 식문화에 관하여 변화된 부분과 새롭게 습득한 신념이 있는지에 관해 집중적으로 탐색하였다.

〈표 2〉 집단초점면담에서의 연구내용과 면접질문 내용

연구내용 및 면접질문		
1회기	인구사회학적 정보질문 및 식생활문화에서의 남북 차이 등 식생활 전반적인 문화 탐색	<ul style="list-style-type: none"> · 인구사회학적 변인과 관련된 질문(성별, 연령, 고향, 현 거주지, 탈북 시기, 혼인상태, 가족원 수) · 북한에서 주로 섭취한 음식들(주식, 부식 및 간식) · 입남 후 새롭게 섭취할 수 있었던 음식, 선호한 음식, 반대로 어떠한 이유로 먹지 못했던 음식 · 입남 후 식재료 구매, 관리 및 요리 방법 등 식생활 문화에서 북한생활과 차이를 느꼈던 부분 · 북한에서 즐겨 먹었던 힐링푸드, 남한에서 먹는 힐링푸드 · 북한에서는 섭취했지만 남한에서 중단된 음식, 혹은 새롭게 자주 섭취하게 된 음식 등 · 식재료 구매, 구매비용 및 음식섭취 방법 등 남북한의 차이점
2회기	식생활에서 탈문화화된 신념 변화 및 태도에 관한 질문	<ul style="list-style-type: none"> · 입남 초기 낮설게 인식되었거나 적응하기 어려웠던 남한의 식생활 문화 · 음식을 조리하고 관리하는 부분에서 북한 생활과 크게 달라진 점 · 입남 후, 식생활과 관련된 신념, 인식 및 태도에서 변화된 점 · 북한 거주 시 야채, 고기 등 식재료 손질방법, 음식보관 방법, 식후 정리방법과 입남 후 식재료 손질방법, 음식보관 방법, 식후 정리방법(그릇 정리법, 설거지 등) · 북한에서 인식하거나 행동했었으나 남한에 온 이후 중단된 자신의 식생활 관련 인식, 신념 및 태도
3회기	식생활에서 신문화화된 신념 변화 및 태도에 관한 질문	<ul style="list-style-type: none"> · 북한에서 인식하지 못했던 식문화 관련 신념 및 태도 (예. 식재료 구입, 식사예절, 데코레이션, 식기사용 방법 등) · 음식섭취 방법 및 태도 (예. 좌식과 식탁문화, 소금 사용 정도, 개인접시 사용 문화 등) · 자신의 식문화 변화 내용, 자신의 변화된 식행동이 발견되었다면 어떠한 이유 때문에 변화를 가져왔다고 인식하는지 등에 관한 탐색 · 북한에서 인식하거나 행동하지 않았었으나 남한에 온 이후 새롭게 알게 된 식생활 관련 인식, 신념 및 태도

다음으로 자료분석은 녹음된 내용을 연구자가 모두 직접 전사하였고, 그 내용을 반복적으로 읽으며 연구자 간 토론을 통해 하위범주를 분류하고 분석해나갔다. 전사된 내용은 질적연구의 하위범주 분류를 돕는 프로그램을 활용하지 않고 한글파일로 정리해나가며 나누고 묶는 방식을 반복하여 정리해나갔다. 구체적인 절차는 다음 두 단계로 이루어졌다. 첫

째, 원자료를 모두 전사하고, 이후 전사록을 각 세션별로 반복하여 듣고 읽으며 자료를 이해하고자 하였고, 원자료를 분절하며 의미단위를 구성하였다. 이를 통해 연구자들은 접근하고 해석하고자 하는 참여자들의 식생활에서의 신념변화 및 태도와 관련된 내용을 분절하면서 주제를 찾아 나갈 수 있었다. 둘째, 범주화 단계로 네 명의 증언록은 지속적으로 주제별 비교되면서 공통된 하위범주로 수렴할 수 있었고, 나아가 수렴된 하위범주를 상위범주로 주제화할 수 있었다. 그리고 전사록에서 추출된 의미단위 내용을 중심으로, 사건의 부분적 요소를 확인하고, 참여자 개인의 행위를 분석해가며, 연구의 전체맥락 속에서 사건들을 비교하고 해석하는 방식으로 자료를 분석하였다. 마지막으로 연구의 엄격성을 확보하기 위해, 본 연구에서는 참여자와의 충분한 라포형성을 위해 노력하였고, 삼각검증법 방법을 활용하여 연구의 신뢰도를 높이고자 하였다. 라포형성을 위해서 연구자는 심층 인터뷰 전 연구참여자에게 전화로 연락하여 연구의 개괄을 설명하였고, 사전 1회 만남을 통해 인터뷰 면접지를 미리 전달하며 질문내용을 간략히 설명하고 보다 효율적인 인터뷰 진행을 위해 생각해보도록 하였다. 그리고 연구자들은 하위범주 분석이 종료된 후, 질적연구 경험이 충분한 가족학 박사 1인과 내용을 공유하고 인지적 왜곡을 최소화하기 위해 검토하는 절차를 거쳤다.

IV. 연구결과

1. 식품에 포함된 영양성분과 건강관심 증대

참여자들은 북한에 거주할 당시 신체의 기운을 돕고 영양분 섭취를 충

분히 하기 위해서, 가정에서 직접 기르던 돼지, 단고기(개고기의 북한 말), 토끼, 고양이, 닭 및 오리 등의 가축을 직접 조리하고 손질하여 먹었던 경험(참 1, 2, 3, 4)을 회상하면서 동물을 바라보는 시각에 대한 문화적 충격이 있었음을 언급하였다. 북한에서 개를 키우면 ‘아우 뭐야! 그래 요(참 1)’, ‘물론 돈 있는 사람들은 셰파트 같은 좋은걸 키우지만(참 4) 함흥이나 청진 부자들 소수에 국한된 것이라 하였다. 남한에 내려와서 사람들이 개를 반려동물이라고 하며 안고 다니거나 유모차에 끌고 다니는 장면에 관해 ‘처음에는 막 노려보거나(참 1)’, ‘개가 죽으면 제사를 지내는 영화 등을 북한에서 보면 남한은 씩어빠진 세상(참 3)’이라고 혐오스럽게 생각하였다고 보고하였다.

한국에서 역시 더운 여름 몸보신을 위해 개고기를 먹는 문화가 있었고 지금도 남한의 농촌지역 일부에는 남아 있지만, 도시에서 직접 자신이 기른 가축을 도축하는 일은 찾아보기 드문 풍경이다. 연구참여자들은 자연스럽게 일상생활을 살아가며 과거 자신들이 수행했던 일을 주변인이나 매체를 통해 평가하며 취사선택해나간 것으로 해석된다. 그 과정에서 자신들의 자연스러운 북한에서의 도축 이야기에 따가운 시선을 느끼거나, 죄책감을 경험하면서(참 4) 더 이상 직접 개나 고양이를 길러 도축하여 잡아먹는 행위는 탈문화 되어갔다.

그러면서 연구참여자들은 자신의 기력을 회복시키고 건강을 찾아가는 방법으로 영양학에 대한 지식을 보고 듣게 된다. 식품의 영양성분을 따지는 일은 북한에서는 거의 생각해보지 않았던 일로 영양제 섭취에 관한 정보를 습득해나갔다. 대개 참여자들은 북한과는 달리 다양한 내용을 TV나 라디오, 핸드폰을 통해 정보를 획득해나갔다. 예컨대 전문가가 말하는 내용을 통해 ‘비타민 D가 내 몸에 필요한(참 1)’ 사실을 알게 되고, ‘루테인이라는 약이 눈의 노화를 늦추고 눈 건강에 도움이 된다(참 3)’는 사실을 알게 된다. 이처럼 참여자들은 기존 자신들이 북한에 거주할 당

시 자신들의 행위에 관해 남한 문화 속에서 재평가하는 과정을 통해 한국에서 부정적으로 인식되는 활동은 버리고(탈문화), 이웃이나 마스크에서 전문가들이 전해주는 과학적 지식을 바탕으로 북한에서 먹지 않았던 채소를 먹거나 영양소를 섭취하는 등 새로운 방식의 식문화 활동을 시도(신문화)해나간 것으로 나타났다.

〈북한에서의 도축경험〉

돼지는 물론이고요. 개, 토끼, 고양이. 닭을 많이 키워요. 오리면 오리. 한때 오리 키우세요! 장려하면 또 키워요. 북한은 4월 10월이면 위생관리 해요 난리나요. 봄 가을이면요. (참 1)

밥먹을 때. 또 단고기 개고기를 엄청 좋아했어요. 여기서는 개에 대한 거 동물 학대 그런 말 때문에 자제하게 돼요. 또 여기 와서 강아지를 키우다 보니까 먹기가 좀 그래요. 저희는 아빠가 7-8월 되면 계장국집 있어요. 그렇게 아빠랑 가서 둘이 먹고 그랬어요. 죄책감 없이 먹었어요. 왜냐하면 그건 보약이라고 그랬거든요. 근데 여기 남한에서는 개를 먹으면 나를 보는 시선이 좀 그런 거 같더라고요. 웬지 여기서는 개를 먹으면 뭔가 나 스스로 죄를 짓는 것 같은 그런 느낌이 들어요. (참 4)

〈영양제에 관해 알아감〉

거기는 동약국 신약국이에요. 동양은 한약이고 신약은 양방이에요. 거의 환으로 많이 나와요. 우리 엄마가 내가 하도 밥을 못 먹고 하니까 계속 사서 입으로 넣어줬던 거 같아요. 정기적으로 챙겨 먹었던 거는 없어요. 오메가 쓰리, 비타민. 이런 거 없어요.. 비타민 생기는 대로 다 먹어요... 제가 안구건조증이 심했어요. 눈이 까끌하고 심했었는데 루테인을 일 년 먹었더니만 눈이 깔깔한게 없어지더라고요. 야 이게 진짜 좋네! (참 1)

북에서는 입도 안 댔던 음식이에요. 오이, 토마토, 콩나물. 이제

는 건강에 좋다고 한건 의식적으로 먹게 되더라고요. 사람들 만나고 티비 보면서 ‘아! 이거 몸에 좋은 거구나’ 먹어야겠구나 하는거죠. (참 1), 나는 비타민 씨. 비타민 디. 오메가 쓰리 이렇게 세 개 먹어요. (참 3)

대한민국에서는 건강 챙길 수밖에 없죠. 자고 깨나면 티비에서 많이 보잖아요. 너무 주입이 많아. 세계에서 가장 비싼 오줌 싸는 것들은 미국사람들이래. 비타민 그걸 그렇게 많이 먹어가지고. 어떤 사람은 하루에 약만 78알? 안 먹는 사람이 더 나쁘다는 과학적 근거가 없어요. 건강적으로 비타민 약을 많이 먹어야 좋다 근거 없는 거예요. 내 체질에 맞아야 돼요. 내 몸에 약이 되는지 독이 되는지가 중요해요. (참 2)

저는 파프리카 나뭇 채 먹어요. 주로 먹는게 단백질, 칼슘, 그리고 비타민 채 먹어요. 저는 지금 식재료 구매할 때 합성첨가물이 얼마나 들어갔는지 잘 봐요. 대한민국은 인스턴트에 길들여진 거예요. 가공된 게 많잖아요. 함량을 엄청 따져요. 생각이 엄청 많이 바뀌었죠.... 브로콜리 신기했어요. 나무 같이 생긴 게. 이거 먹는 건가 했어요. 북에는 브로콜리 없어요. 처음에 저 나무를 베어놓은 거 같았어요. 애기나무를 베어놓은 거 같았어요. (참 4)

2. 위생관념의 변화와 음식섭취 방법의 변화

참여자들은 입남 후 식문화에서 위생관념이 증대되고 음식의 섭취 방법에 변화를 보인 것으로 나타났다. 참여자 2와 4가 언급한 바와 같이 북한에서 친구들과 산에 올라가 열매를 그냥 쓱 바지에 문질러 따 먹었던 행위가 전부였다면, 남한에서는 많은 여성들이 야채나 과일을 손질하는 방법으로 사용하는 베이킹 소다나 식초를 활용하여 세척하는(참 4) 과정을 거쳤다. 북한 사회에서 농약의 유통은 남한 사회만큼 원활하지 못해

과일나무에 병해충이 증가하고 있지만 제대로 대처하지 못하는 경우가 있는 것¹⁷⁾으로 이해된다. 이러한 환경에서 북한 산에서 채취하는 식재료에는 농약이 거의 없거나 많지 않을 것으로 예측되는 바, 북한과 다른 남한사회의 농산물 관리나 유통 등 환경적 영향이 개인의 식행동에 영향을 주는 근간을 이룬다. 아울러 참여자들은 남한에 거주하면서 쉽게 접할 수 있는 TV와 라디오, 핸드폰을 통해 어떻게 식재료를 관리해야 하는지에 관하여 정보를 습득하고 남한사회에 적합한 식재료 관리와 행동에 관해 모델링해나간 것으로 해석된다.

아울러 참여자들은 북한 거주 당시 모두 좌식으로 앉아 네 다리가 달린 밥상을 펴고 가운데 국그릇을 하나 놓고 사람들이 모두 손가락으로 떠먹었다(참 3). 이러한 문화는 한국에서도 동일하게 사용되거나 혹은 현재도 보여지고 있는 식문화이나, 아파트 문화가 들어서면서 도시의 많은 남한 사람들은 의자와 테이블 사용에 익숙해진 듯하다. 그럼에도 참여자들 대부분은(참 1, 2, 3) 여전히 높이가 낮은 공용 식탁으로 접을 수 있는 상을 선호하는 형태로 자신들의 문화를 고수하였고, 남한출신 남성을 배우자로 만나 살아가는 참여자 4의 경우는 식탁문화를 사용하는 것으로 나타났다. 이러한 결과는 기본적으로 그 사회가 유지해나가는 식재료 유통관리 시스템과 유통 방법 등이 각 개인의 위생 관념에 중요한 영향을 주는 요인임을 알려주는 동시에 북한이주민이 누구와 함께 동거하는지, 각 개인이 무엇을 선호하는지 동거인과 취향이 식생활에서 탈문화와 신문화의 수용 여부에 결정하는 중요한 요인일 수 있음을 예측케 한다.

17) 「장마에 과수원 병충해 심각… “당국, 농약도 자력갱생만 강조”」 『DAILY NK』 (온라인), 2021년 6월 5일,
 <<https://www.dailynk.com/%EC%9E%A5%EB%A7%88%EC%97%90-%EA%B3%BC%EC%88%98%EC%9B%90-%EB%B3%91%EC%B6%A9%ED%95%B4-%EC%8B%AC%EA%B0%81-%EB%8B%B9%EA%B5%AD-%EB%86%8D%EC%95%BD%EB%8F%84-%EC%9E%90%EB%A0%A5%EA%B0%B1%EC%83%9D/>>.

〈위생관념의 증대〉

북에서도 씻을 때도 있지만 산같은 데서 따면 그냥 바로 먹는 게 많아요(참 2), 저희는 그냥 까가지고 씻지도 않고 그냥 먹어요. 거기서는 농약 이런 거 관심이 없는 거야. 물에 행구고 이런 개념이 없어요... 이걸 무조건 씻어 먹어야 한다 그런 개념이 없어요. 여기서 씻어요. 베이킹 소다나 식초 이런 걸로 해요. (참 4)

〈개별접시의 사용〉

개인 접시 문화는 별로 없어요. 거의 반찬 내놓고 같이 먹었어요. 친해지면 한 숟갈씩 나눠주기도 하구요. (참 3), 국그릇만 따로 밥그릇은 가운데 하나 그렇게 놓아요. 여기 와서 지금은 애도 있고 하니 신랑이랑 셋이 밥먹을 때 국자로 털어서 개인 접시에 떠먹어요. (참 1)

3. 가내 조리방식 선호, 인스턴트 식품 및 외식 자제

참여자들은 탈북하여 남한의 음식 문화와 조리방식을 배우면서도 북한식 문화의 일부는 유지해나가는 것으로 이해된다. 대표적으로 참여자들은 외식보다는 집 안에서 요리해 먹는 일이 ‘옳다’, ‘경제적이다’라고 믿었고, 인스턴트 식품은 가급적 자제하는 것으로 나타났다. 그리고 참여자들은 가내 조리방법은 한국의 많은 여성들이 간단하고 편리하게 조리하려는 유행과는 달리 복잡해 보였다. 예컨대 만두를 만들 때 돼지고기를 삶고, 고기 양념은 직접 만들고, 쌀을 방앗간에서 빵아와 만두피를 직접 빚어 만든다고 했다(참 1). 또한 국수는 직접 가내 분틀로 집안에서 내려 먹는 방식(참 4)을 고수한 것으로 드러났다. 물론 참여자들은 가끔 냉동만두를 좋아하는 자녀를 위해 쉽게 조리할 수 있는 만두팩을 구매하거나(참 1, 4), 남편과의 특별한 날 레스토랑에서 외식(참 4)을 하는 일이 있다고 언급하면서도 건강과 비용 지출을 절약하기 위해 가급적 자제하

는 것이 필요하다고 인식하였다. 이러한 결과는 사업하는 한국출신 남성을 배우자로 만난 참여자 4를 제외한 3명 모두 경제적으로 근검절약해야 하는 상황임을 반영한 결과이기도 하고, 대표적으로 북한문화 중에서 탈문화하지 않고 대표적으로 자신들의 기존문화를 고수하는 식문화 행동으로 이해된다.

〈가급적 손수 조리함〉

전분 자체가 감자전분. 귀하죠. 밖에서 먹으면 식권 바꾸고 하는 게 복잡해요 그러니까 집에서 해먹어요. 돼지 사서 무조건 삶아요. 고기 조물조물 양념해요 고춧가루 넣고 야채 넣고. 기본적으로. 국수는 분틀 있어요. 누구네서 빌려오기도 하고 전문으로 놀러 해주는 데도 있어요. 가끔 해먹기 싫으면 사오기도 하죠. 함흥국수. 냉면이 국수예요. (참 2)

〈인스턴트 식품 및 외식 자제〉

애가 냉동만두 좋아해요. 난 별로인데 그게 맛있나봐요. 가끔 사줘요. 그게 뭐 몸에 좋겠어요? 가급적 안 먹이려고 하죠. 차겨우면 냉면, 따뜻하면 온면. 그 안에 들어가는 건 국수잖아요...밥하기 싫다 지겹다 할 때 한두 번씩 나가죠. 진짜 맛있는 집 가야 맛있다 하고 한 번씩 가죠. 그러지 않고는 집의 음식보다 못 하더라구요. (참 4)

4. 계절과 이동의 제약에서 벗어난 다양한 음식의 구매

북한에 거주할 당시 참여자들은 자신이 거주하는 환경의 지리적 특성이 어떠한지에 따라 음식 구매에 영향을 받았고, 계절음식 중심으로 식재료를 구매하는 특징을 보였다. 이는 일상생활의 활동범위가 통행중이 발부되는지의 여부에 따라 움직일 수 있는 환경적 요인이 크고, 유통과

교통산업이 남한에 비해 매우 열악하기 때문이다. 때문에 바다 가까이에 살았던 참여자 1의 경우, 바다에 놀러가는 날이면 미역을 캐와 조리기 일주였고, 친구와 바다에 놀러가면 성게나 참미역을 가져와 직접 요리해 먹곤 하였다. 이러한 일상생활의 모습은 택배가 일상화되어 있고, 음식을 구매할 수 있는 시장, 마트나 백화점이 잘 발달된 한국의 모습과는 다른 풍경이다.

아울러 계절과 상관없이 다양한 음식을 구매할 수 있는 한국과는 달리, 북한에서 겨울에 오이를 먹기는 어렵다(참 4). 참여자 1이 하나원을 퇴소한 후, 본인이 생선을 좋아하므로 부산에 거주하고 싶다고 ‘부산’을 희망지역 1순위로 적어냈다는 일화는 북한사회에서 그녀가 어떠한 식문화 접하고 살았는지 잘 보여준다. 이처럼 식재료의 편리한 구매와 유통이 가능한 사회에서 연구참여자들은 음식을 오래 보관하며 저장해두었던 방식에서 벗어나 소량을 구매하고 쉽게 슈퍼나 마트에 가서 구매할 수 있는 편리한 환경적 여건과 잘 발달된 택배 산업으로 인하여 식생활과 관련된 생활 양식 전반이 변화된 것으로 이해된다.

〈바다에 나가 성게와 참미역을 직접 캐와 조리했던 경험〉

내가 동해에 살아서 여름에 얼마랑 바다 놀러가요. 삼교대면 오전에 시간 있잖아요. 여름에는 성게 잡고, 참미역이 잘 나와요. 놀러갔다가 그냥 오기는 그렇잖아요. 여자들이잖아요. 좋은 거예요. 주워와요. 바다에 휩쓸린 거니까 그걸 무쳐 먹었어요. 근데 국은 안 끓여 먹었어요. 여기오니까 국을 먹어요. 거기선 생일날 국수 먹어요. (참 1)

〈계절과 무관하게 다양한 음식을 섭취할 수 있는 남한〉

북한에서는 겨울에 오이를 먹을 수 없거든요. 근데 남한에서는 계절과 상관없이 다 먹을 수 있잖아요. 얼마나 좋아요. (참여자 4)

5. 낯선 한국 식문화의 인식과 적응 : 더치페이와 혼밥문화

참여자들은 입남 후 북한에서는 인식하지 못했던 ‘더치페이’, ‘혼밥’ 등 새로운 식문화를 경험해 나갔다. 이러한 문화를 처음 접했을 때, 참여자들은 ‘예의가 없거나’, ‘정(情)이 없다(참여자 3)’ 등의 부정적 인식을 하기도 하였으나, 여러 사람들과 경험을 반복해가면서 그들은 ‘친구와 시간 맞추느니 혼밥이 더 편할 때도 있고’, ‘남편과 싸웠을 때 혼자 밥 먹으면 스트레스도 풀리는’ 등 긍정적인 인식으로 바뀌어갔다. 이러한 혼밥의 경험은 ‘내가 먹고 싶은 걸(참 1)’ 먹는 방법이기도 하였고, 각자 정확히 나누어 지출하는 것이 ‘정확하다’(참 4)’는 인식도 하게 되었다. 이 두 가지 문화는 참여자들이 북에서는 경험하지 못했던 문화적 차이였지만, 그들은 순조롭게 적응해나가며 새로운 문화에 관해 긍정적으로 해석해 나간 것으로 이해된다.

〈더치페이 문화〉

옛날엔 그랬잖아요. 우리 친구들 모여 밥먹자 하면 서너이 모여서 공통된 음식을 먹었잖아요. 근데 지금은 아니에요. 지 먹고 싶은 거 먹어요. 그리고 더치페이 하는 거예요. 처음에 여기 와서는 그러지 않았었는데 근데 작년부턴 그 전에는 사람들 모여 뭐 먹을래? 나 싫어 이러면 그게 예의가 아닌 것처럼 생각되었어요. (참 1)

〈혼밥 문화〉

저는 그냥 혼밥이 편해요. 북에서는 흔히 혼밥 할 일이 없죠. (참 3), 더치페이 이런 문화가 어색했는데요. 참 저 언니가 하는 게 정확한거 같아요. 왜냐하면 깔끔지도 않고, 아 저 사람은 저럴 수도 있겠다. (참 4)

V. 결론 및 논의

이 연구에서는 북한이주여성들의 식생활 문화 관련 신념 및 태도 변화에 관해 집단심층면접 연구방법론을 활용하여 생생한 참여자들의 목소리를 듣고, 그 내용과 의미에 관해 살펴보았다. 특히 여기서는 연구참여자들이 탈북이라는 사건으로부터 입남해서 생활하는 과정에서 식문화를 접하면서 변화했거나, 혹은 유지하고 있는 그들의 신념은 무엇인지에 관해 페르난도 오르티스(Fernando Ortiz)의 통문화론 시각을 바탕으로 탈문화와 신문화 중심으로 탐색하였다. 분석 결과, 참여자들의 식생활 문화 관련 신념 및 태도 변화는 ‘식품에 포함된 영양성분과 건강관심 증대’, ‘위생관념 및 음식 섭취 방법의 변화’, ‘가내 조리방식 선호, 인스턴트 및 외식 자제’, ‘계절과 이동의 제약에서 벗어난 다양한 음식의 구매’, ‘낮선 한국 식문화의 인식과 적응: 더치페이와 혼밥문화’ 총 5가지 영역으로 나뉘었다. 여기서는 참여자들이 인식한 식생활 문화 관련 신념 및 태도 변화에 관해 통합적으로 몇 가지 제시하며 논의해보고자 한다.

첫 번째로 참여자들은 한국 식생활 문화 내에서는 일반적이지 않은 일반 가정 내 가축 도축 등은 탈문화 하였고, 식품에 포함된 영양성분 확인 및 영양제 복용 등을 실천하는 신문화 과정을 거치며 새로운 남한 문화를 일부 수용해나갔다. 이러한 결과는 남한 사회가 바람직하게 여기는 것이 무엇인지에 관해 반응하는 일로 취사선택하는 의사결정과정을 거치게 됨을 알 수 있다. 그들은 남한 사회의 일원으로 살아가기 위해 적응해갔으며 남한 식문화에서 바람직하게 여기는 것이 무엇인지, 반대로 혐오스럽게 여기는 것이 무엇인지 평가하고 의사를 결정해나간 것으로 해석된다. 아울러 TV와 핸드폰 사용 등 자유롭게 매체를 활용할 수 있는 남한 사회의 환경은 그들에게 영양학적 정보를 주거나 새로운 음식을 배

우는 등 ‘떡방’ 프로를 통해 많은 정보를 쉽게 접하도록 해주었다. Hawkins, Farrow와 Thomas(2020)이 369명의 대학생들을 대상으로 연구한 결과에 따르면, SNS 내 지인들 간에 상대적으로 자주 언급되고 공유되는 규범으로 인식되는 식생활양상이 특정 음식에 대한 소비 및 선호를 유의미하게 예측하였다. 예컨대 채소나 과일을 주로 소비하는지, 혹은 열량이 높거나 당도가 높은 음료를 소비하는지 등에 관한 내용을 일컫는다. 이러한 결과는 자유로운 개인생활이 많이 보장되지 않는 조직생활을 하는 북한이주민들의 삶을 예측케 한다. 지역 간 이동이 제한되고, 다양한 정보 습득이 거의 차단된 환경과 교통수단의 열악한 시스템으로 식재료 유통의 한계 등 사회구조적 환경은 각 개인이 어떠한 식생활을 영위할 수 있는지 결정하는 매우 중요한 근간이 될 뿐만 아니라, 주변 이웃들과 매체를 통해 교환되는 정보의 내용이 연구참여자들의 식생활 양상에 영향을 미친 것으로 해석된다.

이처럼 자본주의 사회로의 환경변화와 충분한 식문화 관련 정보는 연구참여자들의 식생활 전반에 변화를 가져온 것으로 해석된다. 북한에서 만병통치약으로 먹었던 환(참 1)이 전부였었다면 좀 더 자신의 건강 상태에 적합한 영양제는 무엇인지 검토한 후 선택해가는 일이 예가 된다. 또한 북한에서는 잘 먹지 않았던 오이, 토마토, 콩나물(참 1)과 파프리카(참 4)가 면역증진과 항산화에 도움이 된다는 정보를 통해 구매 및 섭취하는 기존과 다른 방식을 선택하는 행동을 실천하게 하였다. 이는 보통 부모로부터 어떤 음식이 몸에 좋다고 구전으로 전해 듣고 막연하게 믿었던 방식과는 다른 의사결정 과정을 보여준다.

연구참여자들의 적응방식에서 크게 어려움은 없는 것으로 보이며 다른 문화를 지닌 사람들과 매체와의 접촉을 통해 자연스럽게 문화적응을 해나간 것으로 해석된다. 문화적응(acculturation)은 두 집단 간의 이미 가지고 있던 문화 경험에 이차적으로 서로 다른 문화를 지닌 개인집단들이

지속적이고 직접적인 접촉을 통해 발생하는 현상으로(Berry, 1991), 한 측면의 문화에 동화(assimilation)될 수도 있고 새로운 문화에 저항하는 반응이 일어날 수도 있다. 여기에서 보면, 동물 보호와 인권에 관한 내용이 남한 문화에서 민감한 이슈일 수 있는 주제인 현실을 볼 때, 연구참여자들은 가축도축에 관한 그들의 인식 및 정서적 경험을 사회학습 관점에 근거하여 문화적으로 적절한 지식과 기술을 획득하는 것으로 빠르게 전환한 것으로 이해된다. 이러한 결과는 Hurh와 Kim(1988)이 언급한 바와 같이 이민 온 소수가 다수문화 속에 생활해 가면서 다수 집단의 규준과 가치를 수용하는 결과로, Camilleri와 Malewska-Peyre(1997)가 설명한 바와 같이 자신의 가치판단에 따라 문화를 대하는 태도를 달리하여 행동할 수 있다는 주장을 지지하는 결론이다.

두 번째로 참여자들은 식재료 관리 및 음식 조리과정에서 위생관념이 증대되었고, 식재료의 세척 방식에도 변화를 보였다. 과거 북한에 거주할 당시, 친구들과 산에 올라가 열매는 바로 따 먹고도(참 2, 4) 전혀 불편함이 없었던 과거와는 달리, 참여자들은 야채, 과일 등을 베이킹소다나 식초로 손질해야 한다고 새롭게 인식하였다. 그리고 참여자들은 음식이나 반찬들 친구들과 함께 먹거나, 밥그릇을 가운데 놓고 같이 먹었던 북한에서의 경험(참 1, 3)을 나누면서 이제는 개인 식시를 활용하게 되었다고 보고하였다. 이러한 데는 연구참여자들이 거주하는 환경이 도시이고 주로 마트에서 포장된 식재료를 구매할 수밖에 없는 환경적 요인을 기반으로, 더 큰 사회에 소수 집단이 순응해야만 하는 압력(Nwadiora & McAdoo, 1996)으로 인한 결과로 보여진다.

오르피스가 언급한 내용으로 살펴보면, 기존 문화에 탈피하여 새로운 문화를 습득하는 신문화되어 가는 과정으로 이해된다. 즉 참여자들은 남한의 식문화에 내포된 가치와 관습들을 수용하는 문화 적응적 양상을 보여준 것¹⁸⁾이라 해석된다. 반면 참여자 4를 제외한 참여자 세 명은 모두

식탁문화보다는 좌식문화를 선호한다는 답변을 함으로써 여전히 자신들에게 고유하고 익숙한 문화를 고수하는 부분도 있음을 발견할 수 있었는데, 이러한 현상은 Berry(1980)가 설명한 바와 같이 문화적응 과정이 모든 이주자들에게 균일하지 않고, 개인의 열의와 희망에 따라 다를 수 있음을 보여준다.

세 번째로, 참여자들은 계절과 무관하게 식재료를 구매할 수 있는 환경적 편리함을 경험하면서도, 조리 방식에 있어서는 기존의 가내 조리 방식을 고수하는 것으로 나타났다. 참여자들은 계절이나 자신의 거주지와 무관하게 자신이 원하는 음식을 구매할 수 있다는 점에서 자신의 욕구에 민감해졌을 뿐 아니라 지역을 자유롭게 이동하거나, 신속한 택배의 편리함 등으로 인하여 자신이 원하는 대로 식재료를 구매할 수 있다는 점에서 만족스러워 하면서도 편리함만을 따르지 않았다. 예컨대 분들기로 국수를 직접 만들어 먹거나, 쌀가루를 반죽하여 만두피를 직접 빚고, 북한식 순대를 만들어먹는 등 가정에서 직접 조리하는 방식이다. 물론 ‘밥하는 게 지겹거나(참 1) 혹은 갑자기 ‘자녀가 만두를 사달라고 할 때(참 4)가 있지만, 참여자들은 모두 냉동식품이나 인스턴트 재료 구매를 즐겨하지 않았다. 즉 참여자들은 자신들이 북한의 고향에서 조리했던 방식으로 음식의 고유한 맛, 전통적 음식을 해먹는 가족의 문화를 유지하고자 하는 부분이 남아 있는 것으로 해석된다.

이러한 내용에 관해 참여자들은 인스턴트 음식이 주는 편리성을 추구하기보다는 직접 재료를 만들어 먹는 것이 위생적이고 안전하다고 말하였다. 동시에 참여자들은 음식을 ‘함께’ 만들어 먹는 공동체 문화를 선호하고 있었다. 이러한 참여자의 증언록을 볼 때 단순히 경제적인 이유만

18) Gans, H., “Acculturation, assimiation, and mobility.” *Ethnic and Racial Studies*, Vol.30, (2007), pp. 152~164.

으로 가내 조리를 선호하는 것으로 판단되지는 않는다. 절약해야 하는 경제적 여건을 반영하면서도 집에서 요리한 음식이 화학약품 등을 적게 섭취할 수 있는 방법이자, 자신과 가족들의 건강을 지키는 일이라 믿는 것으로 해석된다. 이는 Kim, Lee, 그리고 Kim(2020)의 연구결과와도 일치하는 결과이다. Kim과 그의 동료들의 연구에 참여한 139명의 북한이주민들 중 절반은 거의 외식을 하지 않는다고 응답하였다. 이에 대해 연구자들은 자신들의 연구에 참여한 북한이주민들 중 40퍼센트 정도가 소득이 월 100만 원 미만으로 낮은 점, 그리고 남한 주민에 비해서 상대적으로 종교, 친목, 혹은 여가 활동 등에 참여하는 비율이 낮은 점 등이 이러한 음식을 만들어 먹는 문화에 영향을 미치는 것으로 보았다.

또한 ‘북한 음식이 그림다’, ‘만두는 함께 만들어 먹어야 즐겁다’는 등의 참여자 증언에서 그들은 누군가와 함께 음식을 만들어 먹고 싶은 외롭고 고독한 마음을 드러냈다. 참여자들에게 ‘음식’은 단순히 배고픔을 해결하기 위한 ‘음식’이 아닌 누군가와 함께 하고자 하는 그들의 사회적 관계에 관한 욕구를 반영한다. 하지만 이러한 특성이 이 연구에 참여한 북한이주여성들만의 특성인지, 혹은 이주한 ‘여성’들의 심리적 상태를 반영한 것인지, 이주한 남성들 역시 유사한 경험을 하는지 등에 관해 향후 실증 연구가 필요하다. 아울러 남북인의 접촉지대에서 문화충돌¹⁹⁾이 발생하는 장에서 북한 출신자로서의 지속되는 정체성이나, 북한인들임을 뚜렷하게 보여주기 위해 새롭게 형성되는 부분문화(teilkultur)²⁰⁾가 있는지 등

19) ‘문화충돌’은 상이한 가치 및 정치체제가 상이한 다른 두 문화가 접촉하면서 나타나는 사회 심리적 현상이라 할 수 있다. 조인수·손민정·최정은, 「북한이탈 주민의 직업문화충돌과 직업적응에 관한 연구」 『한국산학기술학회논문지』 제 21권 1호 (2020), 354-372쪽.

20) 독일의 사례를 보면, 서독인과 자신을 구분하기 시작하면서 ‘이등 국민’이라는 감정과 함께 한편으로는 ‘서독인과 다르다는 자의식’이 형성되어 갔고, 동독에서 생성된 부분문화는 서독의 동독화도, 동독의 서독화도 아닌 어떤 고유한 제

에 관해 탐색될 필요가 있겠다.

마지막으로 참여자들은 더치페이와 혼밥문화 등과 같은 북한 사회에서는 경험해보지 못한 새로운 식문화를 경험하며 동화된 부분이 있다. 이러한 주류 문화에 대한 적극적인 받아들임과 적응의 양상은 식재료를 준비하고 음식을 준비하는 일이 주로 여성의 고유 영역이라고 생각하는 성역할 고정 관념과도 밀접한 관련이 있는 것으로 보인다. 가사 일이 여성의 주요 업무인 점은 북한 사회에서나 주류 문화인 남한 사회에서나 아직까지 보편적인 문화적인 양상이다. 그러나, 특히 북한의 경우 배급제를 통해서 음식을 받거나, 식량 위기를 경험하면서 시장에서 행상을 하면서 물물교환을 하는 등 음식을 구하는 역할들을 주로 여성들이 해왔으며, 남성들은 이러한 활동들을 경시하는 성향이 있다고 보고되어 온 바 있다.²¹⁾ 이러한 북한이주민들의 삶의 경험들은 북한이주여성들이 북한이주민인 남성들에 비해서 북한에서 살 때의 음식 구하는 어려움을 더 절박했다고 느끼며, 동시에 남한에서는 다양한 음식의 종류를 부족함 없이 구할 수 있다고 남성들보다 더 많이 지각하고 보고한 연구 결과에서도 확인된다.²²⁾ 따라서 음식재료를 구하고 만들어 함께 먹는 일련의 노동들이 북한여성들이 일상생활에서 주로 해오던 고유의 업무이자 일이라는 측면에서 생각해 보았을 때, 남한에서 거주하는 북한이주여성들의 경우 고유문화 내 식문화 관련 풍부한 지식과 일 경험과 더불어, 모든 가

3의 문화, 부분문화를 만들어 나갔다. 함재목, 「남북통일 시 문화통합을 위한 민족문화콘텐츠 개발에 관한 이론적 연구」(대진대학교 통일대학원 통일정치학과 석사학위논문, 2014).

21) Muico, N. K., "An absence of choice: Sexual exploitation of North Korean Women in China," (London: Anti-Slavery International, 2005).

22) Kim, J. Y., Lee, S. K., & Kim, S. G., "Comparisons of food security, dietary behaviors and nutrient intakes between adult North Korean Refugees in South Korea and South Koreans.," *Nutrition Research and Practice*, Vol.14, No.2, 2007, pp. 134-142.

족의 끼니를 주부가 진다는 관습에서 벗어나,²³⁾ 타인을 신경쓰지 않고 원하는 걸 먹고 각자 내고, 항상 누군가와 함께 하기보다는 단독으로 밥을 먹을 수 있는 상황을 선택하는 등 새로운 식문화에 대해 더욱 개방적이고 적극적으로 활용하는 데 긍정적인 영향을 미치는 것으로 보인다.

종합해보면, 본 연구는 기존의 문화적응 이론들이 단일차원에서 다차원적 모델²⁴⁾로 발전해온 이론적 변화를 지지하는 결과라 볼 수 있다. 단일차원 모델에서는 문화적응을 민족적 고유 정체성을 유지하려는 차원과 주류 사회의 문화에 동화되려는 차원의 양극차원이 존재한다고 가정해왔다. 즉, 선형의 연속선상의 스펙트럼에서 고유문화에서 주류 문화 과정으로 옮겨가면서 고유의 민족적 정체성을 잃어버리는 과정을 문화적응이라고 보았다.²⁵⁾ 하지만 이 연구에서는 단일차원에서 스펙트럼을 넓혀 식생활 문화에서 탈문화와 신문화된 내용을 보여주고, 그러면서도 자신들만의 북한식 문화를 고수하거나, 북한 문화에서 벗어나는 탈문화된 부분과 남한의 새로운 문화를 수용하는 신문화를 만들어내는 과정이 있음을 보여주었다.

23) 이우영 · 이금순 · 서재진 · 전현준 · 최춘흠, 「북한이탈주민 문제의 종합적 정책 방안 연구」(서울: 통일연구원, 2000), 14~15쪽.

24) 다차원적 모델을 설명하는 대표적인 학자로 Berry 와 그의 동료들은(1989) 문화적응은 자신의 고유 문화에 대한 정체성을 유지하는 차원과 주류 사회의 문화에 적응하는 차원은 독립된 두 차원이라 주장하였다. 이에 고유 문화를 유지하면서 동시에 주류 사회와의 긍정적 관계를 유지하는 통합(integration), 주류 사회와 상호작용 추구하거나 선호하나 자신의 고유 정체성을 잃어버린 동화(assimilation), 자신의 고유 문화에 대한 강한 정체성은 가지나 주류 문화에 대해서는 접촉을 꺼리는 분리(segregation), 그리고 두 문화 모두로부터 거리를 두는 주변화(marginzliation)등의 4가지 유형을 제안한 바 있다. Berry, J. W., Kim, U., Power, S., Young, M., & Bujaki, M., "Acculturation attitudes in plural societies.," *Applied Psychology*, Vol.38, 1989, pp.185-206.

25) Castro, V. S., "Acculturation and Psychological Adaptation," (Greenwood Press, 2003).

이러한 문화적응의 다차원적인 측면에 대해서 본 연구는 식생활의 측면에서 살펴본 결과로서, 통합과 동화의 양상이 복합적으로 나타났다. Berry(1997)는 문화적 접촉의 결과 나타날 수 있는 현상을 통합, 동화, 분리, 주변화 네 가지²⁶⁾로 분류하였는데, 여기서 참여자들은 모국의 문화를 유지하면서 새로운 문화를 동시에 받아들이는 통합(integration)과 모국의 문화를 유지하지 않고 새로운 문화만을 받아들이는 동화(assimilation)의 양상이 나타난 것이다. 우선, 손수 음식을 만들어서 먹는 고유의 문화를 고수하면서 동시에 세척이나 개별 식기 사용 등의 위생이나 영양성분 확인 등의 남한의 식문화를 적극적으로 받아들이는 점에서 통합의 양상이 뚜렷하게 보였다. 이와 더불어, 직접 도축을 하거나 열매를 따서 먹는 등의 기존 고유 북한 문화의 경우는, 현재 주류 문화인 남한 사회에서 일반적으로 일어나기 어려운 식생활 문화임을 고려할 때 동화가 나타났다. 일반적으로 동화는 자신의 고유한 문화적 정체성을 부인하고, 주류 사회의 문화를 선호하는 문화적응이라는 측면에서, 고유한 문화적 정체성에 대한 의식적인 부정이나 부인에 대한 정체성 상실에 대한 우려가 함께 동반된다. 그러나 본 연구 결과의 일부를 동화로 해석함에 있어 주의해야 할 점은, 식문화의 경우 자신의 고유 정체성을 부정하거나 부인하는 잃어버렸다기보다 좀 더 고도화된 음식 유통 체계와 구조로 인하여 계절과 지역의 제약을 받지 않아도 되는 식문화를 받아들인다면 굳이 기존의 북한의 음식유통 체계로 인해 생긴 식문화 관련 정체성을 고수할 필요가 없어 발생한 동화라는 점에서 적응적인 특성을 가진다

26) Berry(1997)에 따르면, 모국의 문화를 유지하면서 새로운 문화를 동시에 받아들이는 통합(integration), 모국의 문화를 유지하지 않고 새로운 문화만을 받아들이는 동화(assimilation), 모국의 문화를 유지하면서 새로운 문화를 받아들이지 않는 분리(separation), 모국의 문화를 유지하지 못하고 새로운 문화도 받아들이지 못하여 을 못하는 주변화(marginalization)로 분류하였다(Berry, 1997; 남현정, 2017 재인용).

는 점이다.

물론, 기술의 발전에 따른 일상의 변화를 받아들이며, 생활의 편리성으로 인하여 발생하는 고유한 전통 문화를 잃어버리거나 버리는 양상들이 모두 적응적이기만 한가에 대한 비판적인 의식을 가지고, 다양성과 전통성이 사라지는 측면에 대해서 앞으로 지속적인 심도 있는 논의가 필요하겠다. 특히 본 연구의 참여자들은 어떠한 부분에서는 남한사회의 식문화에 동화되면서도 동시에 여전히 자신들의 고유한 문화를 유지해나가고 있었는데, 이와 관련하여 향후 연구에서는 향후 연구에서 탈문화와 신문화된 부분을 목록화하여 실증연구를 통해 변화된 경로를 밝혀내고, 오르피스 이론에서 설명하는 문화적 접촉에서 발생하는 통문화의 영역을 밝혀낼 필요가 있겠다. 즉, 인간에게 가장 근접하고 필수적인 식생활에서 남북의 문화가 어우러져 새로운 문화로 창조되는 통문화의 영역에 대한 지속적인 탐색이 필요해 보인다. 이에 더하여, 향후 연구에서는 식생활 연구에서 남북 중 어느 출신 배우자와 동거하는지, 북한에서 경제적 수준이 어느 정도였는지에 관한 계층 관련 연구 및 탈북한 시기 등 인구사회학적 변인을 세부적으로 고려하여 질적연구와 더불어 양적 연구를 수행하여, 북한이주민들의 고유한 식문화를 인정하고 검토하며 계승해나가 문화자본의 확대에 관해 검토해나갈 필요가 있겠다. 이상으로 본 연구는 질적연구방법론의 한계상 연구의 내용을 일반화시킬 수 없다는 한계점을 지니나, 북한이주여성들의 식생활 및 문화에 관한 생생한 증언에 귀기울이고, 그들을 통해 식생활 영역에서 탈문화와 신문화된 문화영역을 오르피스 이론에 근거하여 발굴하고자 시도하였다는 점에서 의의가 있다.

【참고문헌】

- 미셸 마페졸리·앙리 르페브르, 박재환·고영삼·김동규 옮김, 『일상생활의 사회학』, 한울아카데미, 2016.
- 이우영·이금순·서재진·전현준·최춘흠, 『북한이탈주민 문제의 종합적 정책방안 연구』, 서울: 통일연구원, 2000.
- 조대일, 『조선민족의 음식문화』, 평양: 외국문출판사, 2013.
- Camilleri, C., & Malewska-Peyre, H. *Socialization and identity strategies* (A. Anugraham, C. Dasen, et al., Trans.), In J. W. Berry, P. R. Dasen, & T. S. Saraswathi (Eds.), Allyn & Bacon, 1997.
- Castro, V. S. *Acculturation and Psychological Adaptation*, Greenwood Press, 2003.
- Hurh, W. M., & Kim, K. C. *Uprooting and Adjustment: A Sociological Study of Korean Immigrants' Mental Health*, Final Report submitted to the MIMH," Macomb: Western Illinois University, 1988.
- Muico, N. K. *An Absence of Choice: Sexual exploitation of North Korean Women in China*, London: Anti-Slavery International, 2005.
- 김수현·이수경·김신곤, 「한국에 거주하고 있는 북한이탈주민 여성의 골밀도에 따른 식생활과 영양상태」 『한국영양학회』 제52권 5호, 2019, 449~464쪽.
- 도기숙, 「통일 이후 동독지역 여성문화의 변화: 동독여성운동을 중심으로」 『한국독일어문학회』 제38권, 2007, 445~466쪽.
- 박민철·도지민, 「FGI 방법을 활용한 북한이탈주민의 가치관 연구: 그 필요성과 방법 및 의의를 중심으로」 『통일인문학』 제79권, 2019, 5~35쪽.
- 박종삼, 「문화의 자유로움 재exam」 『문화산업연구』 제20권 4호, 2020, 21~25쪽.
- 설선영, 「탈북청소년의 식습관 분석을 통한 식단 개발의 예」, 숙명여자대학교 교육대학원 석사학위논문, 2018.
- 염재철, 「문화개념의 존재론적 규명」 『민족미학』 제11권 2호, 2012, 51~181쪽.
- 우석균, 「라틴아메리카의 문화 이론들: 통문화, 혼종문화, 이중문화형성」 『라틴아메리카연구』 제15권 2호, 2002, 283~294쪽.
- 윤소윤·짱청위·조서호·윤지현, 「북한주민의 식생활 실태: 2010년 이후 탈북한

- 북한이탈여성 면접조사 결과를 중심으로」 『동아시아식생활학회 학술발표대회논문집』, 2016, 169쪽.
- 이애란, 「남한 거주 북한이탈주민의 식생활행동에 관한 연구: 인구통계학적 특성과 심리적 문화적응 전략유형을 중심으로」, 이화여자대학교 대학원 석사학위논문, 2003.
- 장예진, 「신자유주의와 낭만주의 네트워크 파워」 『전남대학교 세계한상문화연구단 국내학술회의』, 2008, 1473-1491쪽.
- 정은미, 「북한주민의 의식주 생활과 사회변동」 『아세아연구』 제57권 4호, 2014, 142~276쪽.
- 정진아, 「남한주민과 북한이탈주민의 생활문화 기초 조사-서울·경기 지역을 중심으로」 『역사문화연구』 제48권, 2013, 211~254쪽.
- 조인수·손민정·최정은, 「북한이탈주민의 직업문화충돌과 직업적응에 관한 연구」 『한국산학기술학회논문지』 제21권 1호, 2020, 354~372쪽.
- 최미경·김묘정·강명화, 「한국에 거주하는 북한 이탈 주민의 명절음식에 대한 인식도 조사」 『동아시아식생활학회』 제25권 4호, 2015, 565-573쪽.
- 최은경, 「분단이후 북한 식생활의 시기별 변화 연구」, 이화여자대학교 대학원 박사학위논문, 2020.
- 한경구, 「국제화의 레토릭과 문화론」 『비교문화연구』 제3권, 2017, 61~107쪽.
- 함재묵, 「남북통일 시 문화통합을 위한 민족문화콘텐츠 개발에 관한 시론적 연구」, 대전대학교 통일대학원 석사학위논문, 2014.
- Berry, J. W. "Understanding and managing multiculturalism" *Psychology and Developing Societies* vol. 3 (1991), pp. 17~49.
- Berry, J. W., Kim, U., Power, S., Young, M., & Bujaki, M. "Acculturation attitudes in plural societies" *Applied Psychology*, vol. 38, no. 2 (1989), pp. 185~206.
- Gans, H. "Acculturation, Assimilation, and Mobility" *Ethnic and Racial Studies*, vol. 30 (2007), pp. 152~164.
- Gore, S. A., Foster, J. A., DiLillo, V. G., Kirk, K., & Smith, W. D. "Television viewing and snacking" *Eat Behaviors*, vol. 4, no. 4 (2003), pp. 399~405.
- Hawkins, L. K., Farrow, C., & Thomas, J. M. "Do perceived norms of social media users' eating habits and preferences predict our own food consumption and

BMI?" *Appetite*, vol. 149 (2020), 104611.

Kim, J. Y., Lee, S. K., & Kim, S. G. "Comparisons of food security, dietary behaviors and nutrient intakes between adult North Korean Refugees in South Korea and South Koreans" *Nutrition Research and Practice*, vol. 14, no. 2 (2020), pp. 134~142.

Nwadiora E. & Mcadoo H., "Acculturative Stress Among American Reffugees: Gender and Racial Differences", *Adolescence*, vol. 31, no. 122 (1996), pp. 447~487.

Schwitzgebel, E.. "A Phenomenal, dispositional account of belief" *Noûs*, vol. 36, no. 2 (2002), pp. 249~275.

「국가법령정보센터 식생활교육지원법」(온라인), 2021년 01월 16일,
(<https://www.law.go.kr/LSW/lsInfoP.do?lsid=011008#j1:0>).

Changes in beliefs and attitudes toward dietary culture
: A focused group interview with North Korean immigrant women

Jun, Joo-Ram (University of Seoul)

Shin, Yun-Jeong (Seoul National University)

Abstract

The purpose of current study is to explore the change of North Korean female defectors' beliefs and attitudes in dietary lifestyle and food culture by using focus group interview(FGI) method designs. To this end, in-depth group interview was conducted with four North Korean women. The results show that, first, the participants reported deculturation process, such as avoiding livestock slaughter that is rarely done in ordinary households in the South Korean dietary culture, and partly accepted new South Korean culture through neoculturation process, such as checking the nutrients contained in food and taking nutritional supplements. Second, the participants paid more attention to hygiene in the process of managing ingredients and preparing food, and also showed a change in the cleaning method of ingredients. Third, participants expressed satisfaction with the environment where they could buy any kinds of ingredients they wanted to eat anytime regardless of season. When it comes to cooking style, however, they still adhere to traditional home-cooking methods for themselves. Lastly, the participants were assimilated by experiencing new food cultures that they had not

experienced in North Korean society, such as splitting the bill (“Dutch pay”) and eating alone culture. Limitations and implications of the study are also discussed with future research agenda.

Keywords: Daily life, North Korean Female Defectors, Dietary Life, Belief, Focus

전주람(Jun, Joo-Ram)

서울시립대학교 교육대학원 상담심리학과 강사로 재직하고 있으며, 현재 서울가정법원 상담위원으로 활동하고 있다. 가족학에 관한 이론적 관심과 함께, 최근 가족개념에 관한 연구, 남성 청년들의 행복에 관한 연구, 북한이주여성들의 자기돌봄 체험, 북한이주남성들의 일 세계 경험 및 북한이주청소년들의 집단상담 프로그램에 관한 연구를 진행하고 있다. 주요 논문으로는 「북한이주민들의 남한사회에서 직장 유지경험에 대한 질적사례연구」(2019)와 「북한이주민과 근무하는 남한사람들의 직장생활 경험에 관한 혼합연구」(2020), 주요 저서로는 『절박한 삶』(2020) 등이 있다.

신윤정(Shin, Yun-Jeong)

서울대학교 교육학과 교육상담전공 부교수로 재직하고 있다. 현재 한국상담학회 내 서울인 천경기학회 학회장 및 서울대학교 교육행정연수원과 대학생활문화원 부장교수로 일하고 있다. 사회정의옹호상담 철학을 바탕으로, 북한배경 포함 다문화 배경 아동, 청소년 및 성인들의 진로 및 직업 발달과 상담 관련 연구를 하고 있다. 주요 논문으로는 「북한이주민들의 남한사회에서 직장 유지경험에 대한 질적사례연구」(2019)와 「북한이주민과 근무하는 남한사람들의 직장생활 경험에 관한 혼합연구」(2020) 등이 있다.