

## 韓國에서 飲食文化 研究

趙美淑\*

### 1. 들어가는 말

음식은 그 자체로 자연과 인간이 만나는 접점이 되며 자연이자 동시에 문화이다. 그러므로 음식에 대한 연구도 생태학적이고 자연과학적이며 동시에 인문학적이고 사회적이 될 수 밖에 없는 융합적 연구 분야라고 할 수 있다. 음식은 이미 전 세계적인 화두로 떠오르고 있지만 TV 프로그램 속의 수 많은 맛 집 소개, 예능에서 빠지지 않는 요리프로그램, 인터넷과 블로그 등 미디어에 등장하는 수많은 음식사진과 음식비평들을 볼 때 음식에 관한 관심은 단연 한국이 가장 뜨거운 것으로 보인다. 그 동안 이렇게 뜨거운 대중들의 음식에 대한 열정과 관심만큼 한국 음식문화에 대한 연구가 활발하게 이루어 졌는가를 다시 한번 생각해 보게 된다. Janet A. Flammang 은 『문명에 대한 감각 (The taste for civilization)』에서 “음식은 만지고 냄새 맡고 맛보는 감각을 통해 이해하는 것이며 이런 감각은 보통 지식을 형성한다고 생각되는 보고 듣는 감각보다 아랫 쪽에 놓인다. 철학과 종교, 문학에서 대부분 음식은 몸과 동물, 여성, 그리고 식육과 연관되었다”고 하였다<sup>1</sup>. 한국의 경우 가정에서 음식을 만드는 것은 오랫동안 ‘여성의 일’로 폄하되어 왔기 때문에 음식에 대한 연구도 중요하지 않은 연구로 여겨져 왔다. 여기서는 근대 한국음식문화 연구 현황을 정리하기 위해 각종 저서와 관련학술지에 수록된 음식문화 관련 연구 그리고 각 대학의 학위논문과 를 통해 한국 음식문화 연구의 동향을 파악해 보고자 하였다.

### 2. 한국 음식문화 연구의 개관

음식문화에 대한 연구는 식품사적 측면뿐만 아니라 음식의 생산과 소비 그리고 그

---

\* Author : Mi Sook Cho

Affiliation/Job Title : Professor, Ewha Womans University, Department of Nutrition Science & Food Management

음식이 소비되었던 시대의 문화와 역사를 모두 포함하는 개념으로 생각해야 하겠지만 한국에서 근대적 관점에서 식품의 기원과 유래, 식생활과 음식문화에 대해 학문적인 관심을 갖기 시작한 초기의 연구는 조리과학자들에 의해서 시작되었다.

근대 조선은 전통과 새로운 문화가 혼재되는 시기였으며 음식문화에서도 이러한 현상이 나타났다. 조선의 전통음식에 대한 중요성을 인식하면서도 계량화를 통한 전통음식의 과학화를 시도하였으며 조미료가 도입되었고 또한 서양음식과 일본음식, 중국음식 등 외국음식과 문화가 도입되기도 하였다.

한국 최초의 요리연구가이자 음식연구자로는 방신영을 들 수 있다. 방신영(方信榮, 1920-1977)은 1913년 23세에 『요리제법(料理製法)』을 최초로 출간하였고 이 책이 문헌으로 출판된 체계적인 근대 조리서의 시초라고 할 수 있다. 이 책은 계량을 통한 과학적 조리법을 제시했을 뿐만 아니라 조리용어와 중량의 비교, 양념법과 장류에 대한 조리법을 담고 있으며 이후 더욱 발전시켜 『조선요리제법(24판)』과, 『우리나라 음식 만드는 법(29판)』으로 발전하면서 한국의 대표적인 근대조리서가 되었다.

이용기가 지은 『조선무쌍신식요리제법(1924)』은 칼라로 된 표지그림이 유명한 근대조리서로 약 790여종의 음식 조리법이 수록되어 있다. 한국요리 외에도 서양요리와 일본요리, 중국요리의 조리법이 기록되어 있어서 외래 식문화의 유입을 알 수 있게 해준다. 또한 양반가의 조리법과 상차림은 조자호가 쓴 『조선요리법(1939)』에 소개되고 있는데 전통의 맛을 전승시키려는 의도로 남자와 여자아이의 돌상차리는 법과 같은 의례상 차림과 고명만드는 법과 장 담그는 법 등 425종의 음식에 대해 상세하게 저술하였다. 1934년에 이석만은 『간편조선요리제법』을 통해 계절에 따른 제철음식을 소개하였고 1940년 손정규는 일상생활에 많이 쓰이는 음식을 『조선요리』를 통해 소개하였으며 이것은 일본어로 발행되었다. 한편 대학에서의 음식에 대한 교육은 가사과를 중심으로 시작되었다. 이화여전 가사과에서는 1930년부터 한국요리에 대해 교육하였으나 식물 및 영양과 요리법 위주의 교육이 주로 이루어 졌고 음식문화보다는 계량적이고 서구적인 영양학 중심의 내용으로 발전하였다.

### 3. 한국음식문화의 대표적 연구자들과 시대별 연구동향

해방과 전쟁의 혼란기인 1950년대와 60년대를 지나 1970년대가 되면서 현대적인 의미에서의 한국음식문화에 대한 연구가 시작되게 되는데 특히 몇몇 대표적인 학자들에 의해 주도적으로 연구되었다. 제 1세대 한국음식문화 연구자로 불리는 분들로 가정학을 바탕으로 음식문화를 연구한 강인희(姜仁姬, 1919-2001), 황혜성(黃慧性, 1920-2006) 와 윤서석(尹瑞石, 1923-) 교수, 그리고 농학을 기초로 식품사와 음식문화를 연구한 장지현(張智鉉, 1928-) 과 이성우(李盛雨, 1928-1992) 교수이다.

강인희 교수는 반가음식연구의 대가로 반가음식의 표준화, 발굴과 재현을 통해 한국의 맛을 구현하려 하였으며 전통 한식의 역사와 이론에 실기를 접목시켜 한국음식의 실천적인 연구 토대를 구축하였다. 특히 『한국식생활풍속(1984)』에서는 민속학적 관점에서 풍속과 식생활을 연결시키는 연구를 하였다. 『한국의 맛(1988)』, 『한국인의 보양식(1992)』, 『한국의 떡과 과자(1997)』, 『한국의 상차림(1999)』, 『한국식생활사(2000)』를 집필하였으며 ‘한국의 맛’ 연구회를 설립하여 한국의 맛과 정신을 교육하였고 현재 활동하는 많은 한식연구자들을 배출하였다. 황혜성선생은 궁중음식 연구가로 조선왕조궁중음식 기능보유자였으며 1971년에 사단법인 궁중음식연구원을 설립하여 궁중음식에 대한 조리법 연구와 재현, 보급 및 산업화에 기여하였다. 『이조궁중요리통고(1957)』, 『한국요리백과사전(1976)』, 『한국의 식(食)(1987)』, 『한국의 전통음식(1989)』, 『우리음식 백가지(1998)』, 『한국의 전통음식(2000)』을 저술하였다. 윤서석 교수는 조리과학자로서 문화적 맥락을 갖고 식생활문화를 연구한 연구자로 생활문화사의 관점에서 식생활사를 연구한 연구자이다. 『한국식품사연구(1974)』를 비롯하여 『우리나라 식생활 문화의 역사(1999)』, 『한국의 풍속 잔치(2008)』, 『한국식생활문화(2008)』, 『벼 잡곡 참깨 전파의 길(2000)』, 『한국음식(2002)』, 『한국음식대관(1997, 2002)』을 집필하였으며, 윤씨 반가의 음식을 재현한 『음식법(2008)』을 저술하였고 『문화면류학의 첫걸음(역)(2000)』, 『중국음식문화사(1995)』, 『일본식생활사(역)(1998)』 등의 번역을 통해 주변 국가의 음식문화를 소개하기도 하였다.

장지현 교수는 농학자이자 식품학자로 고문헌을 통한 한국식품사 연구의 대가이며 청저한 고증을 통한 식품사 연구로 주목받고 있다. 『한국전래 발효식품사 연구 (1989)』를 통해 김치와 각종 한국 발효식품의 역사를 밝혔으며 이후 『한국전래 대두이용음식의 조리·가공사적 연구 (1993)』, 『한국전래 면류음식사 연구 (1994)』, 『한국전래 유지류사 연구 (1995)』, 『한국의 래주류입사 연구 (1996)』, 『한국전래 조과류(강정류·산자류) 제조사 연구 (2004)』와 『한국전래조과류(다식류·정과류) 제조사 연구 (2008)』 등을 저술하여 식품사적 측면에서 한국음식의 발전사를 연구하였고 이를 통해 한국음식의 과학화와 산업화에 기여하였다. ‘전통음식’이라는 개념보다는 ‘전래음식’이 적합하다고 생각하여 한국전래 음식류에 대한 체계적인 연구를 하였다. 특히, 장류와 식초류, 저채류, 주류, 양념과 고추, 면류, 유지류와 조과류 등 각 식품종류에 대해 그 제조법과 기술변화를 시대별로 연구함으로써 한국음식의 원형과 제조법의 변화과정을 추적하였다.

이성우 교수는 한국음식문화사 관련 자료의 집대성을 통해 연구기반을 확립하였으며 한국음식문화사 연구의 체계를 수립하였는데 특히 식생활을 민족적, 역사적, 문화적으로 고찰하여 동아시아 속의 한국 식생활의 위치를 설정하는데 중요한 역할을 하였다. 『한국식경대전(韓國食經大典) (1981)』은 1, 273책의 고문헌의 목록과 내용을 구분하여 정리한 책으로 지금까지도 후학들에게 귀중한 자료로 연구의 기초로 쓰이고 있다. 『고려이전한국식생활사연구(高麗以前韓國食生活史研究) (1978)』는 문헌자료가 남아있지 않고 당시에 거의 연구되지 않았던 고려 이전의 식생활문화에 대해 연구한 책이다. 그 외에 조선시대의 조리서에 대해 쓴 『조선시대조리서의 분석적연구 (1982)』가 있으며 또한 한국식품과 요리의 문화를 각각 『한국식품문화사(韓國食品文化史) (1984)』와 『한국식품사회사(韓國食品社會史) (1984)』 그리고 『한국요리문화사(韓國料理文化史) (1985)』를 통해 정리하였다. 그밖에 『한국의 민속주 (1991)』 『동아시아속의 고대한국식생활사연구 (1992)』, 『식생활과 문화 (1992)』, 『한국식생활의 역사 (1992)』, 『한국고식문헌집성(韓國古食文獻集成) (1992)』 등의 많은 저술활동을 통해 한국음식문화에 대한 활발한 연구를 하였다.

시대별로 한국음식문화 연구동향을 간단히 살펴보면 우선 1980년대 이전에는 학회를 중심으로 한 연구는 없었으며 1980년대가 되면서 음식문화에 관한 학술연구 모임과 학회들이 결성되기 시작하였고 한국음식문화에 대한 연구가 활발해지기 시작하였다. 이것은 국민소득의 향상과 더불어 1986년의 아시안게임과 1988년의 서울올림픽을 통해 자국의 음식문화에 대한 관심이 높아지는 한편 1989년의 국제영양학회 개최와 해외여행자유화가 실시되면서 빈번한 해외문화와의 접촉을 통해 한국문화와 한국음식에 대한 관심이 커졌기 때문으로 보인다. 1984년에는 이성우, 김숙희, 윤서석 교수를 중심으로 한 식품영양학자들이 중심이 되어 ‘한국식문화학회’가 창립되었다. 이화여자대학교에서 1차 학술대회를 개최한 후 1986년부터 학회지 발간을 시작하였고 ‘한국식생활문화학회’로 개명한 후 지난 30년간 한국식생활문화 연구의 중심이 되고 있다. 한편 1988년에는 김치박물관이 풀무원 김치박물관으로 바뀌었고, 미원 음식문화연구원이 개원하면서 기업체의 식문화에 대한 관심이 커지기 시작함을 보여주었다. 1991년에 동아시아 식생활을 연구하는 ‘동아시아 식생활학회’가 시작되어 한국식생활문화학회와 함께 음식문화연구자들의 연구단체로 자리잡게 되었다. 1980년대는 새로운 관점에서 고조리서와 고문헌에 대한 관심과 연구가 활발해지기 시작했으며 한국식문화학회를 중심으로 한 학술세미나도 활발하게 진행되면서 연구자들이 음식문화를 새롭게 조망하게 된 시기라고 할 수 있다.

1980년대 이후의 대표적인 연구자로는 김상보교수를 들 수 있다. 김상보교수는 『음양오행사상으로 본 조선왕조의 제사음식문화 (1996)』을 통해 한국음식의 사상적 구조를 체계화 하고자 하였으며 제사음식에 관한 연구와 궁중연회식 연구를 체계화하였고 고조리서와 고문헌의 조리법 현대화 작업을 통한 음식복원분야에서 활발한 활동을 하고 있다. 『조선왕조 궁중의례 음식문화 (1995)』와 『조선왕조 궁중연회식의례음식의 실제 (2004)』, 『조선왕조 궁중음식 (2004)』, 『조선왕조 궁중 떡 (2006)』과 『조선왕조 궁중과자와 음료 (2006)』와 『영집도감의례 (2012)』, 를 통해 조선왕조 궁중음식에 대한 깊이 있는 연구를 하였으며 『상차림 문화 (2010)』에서는 한국음식의 상차림을 재조망 하였다. 『조선시대의 음식문화 (2006)』, 『향토음식문화 (2002)』, 『사도세자를 만나다 (2011)』 『조선왕조 궁중음식 (2011)』, 『약선으로 본 우리 전통음식의 영양과 조리

(2012)』, 『우리음식문화 이야기 (2013)』 등 많은 전공서와 교양서적을 통해 한국음식을 알리는데 기여하였다.

1990년대에 들어서면 식품산업의 발전과 외식산업의 급속한 발달하면서 식품학과 영양학 분야에서는 산업화와 식품 소비자의 소비행동에 더욱 관심을 갖게 되고 전통음식에 관한 관심은 오히려 감소하는 현상이 나타나게 된다. 다른 한편으로 이 시기부터 식품영양학 이외의 학문분야에서 음식문화연구에 대한 관심이 시작되는데 1993년 한국문화인류학회는 ‘음식문화’를 주제로 심포지엄을 하였으며, 음식의 생산과 문화의 소비에 관한 김광역의 연구를 비롯하여 한경구, 황익주, 전경수, 주영하 등의 학자들이 인문학적 관점에서 음식문화 연구를 시도하였다.

2000년대에 들어서면서 세계화와 탈경계 시대를 맞아 자국의 문화에 대한 사회적 관심이 급증하게 되고 다른 한편으로는 한류를 통한 한국 문화의 세계적 확산을 경험하게 된다. 이에 따라 한식과 한국음식 문화에 대한 사회적 관심 급증하면서 정부는 2010년에는 한식재단의 설립과 함께 한식세계화 운동을 시작하게 되었고, 한국음식 연구가 다시 주목을 받게 되었다. 한식아카이브가 구축되었으며 이를 통해 한식의 원형발굴 사업을 지식정보화하여 누구나 쉽게 접근하여 이용할 수 있는 데이터베이스가 만들어지게 되었다. 이러한 컨테츠를 이용한 한국음식문화 연구는 앞으로 더욱 활발해 질것으로 기대된다. 최근 고구려, 백제, 신라 등 고려이전의 음식문화에 대한 연구가 활발해 지고 있는 점도 주목할 만하다.

#### 4. 한국 음식문화연구의 과제와 전망

한국음식은 단순한 음식이 아니라 스토리텔링의 소재이자 지역 향토문화의 중심이 되면서 음식의 산업화에서 식문화가 차지하는 중요성이 커지고 있다. 로컬푸드와 슬로푸드 운동이 대두되면서 향토음식의 역사와 유래, 지역성에 대한 관심이 증가하고 있고 다른 한편으로는 식생활교육지원법을 통한 지방자치단체의 식생활교육이 시작되면서 음식문화에 대한 교육적 관심이 증가하고 있다. 이에 따라 이제 음식문화는 식품산업 뿐만 아니라 관광산업의 소재로 연구되고 있다. 이러한 음식문화분야에서의 변화는 인문사회적 음식문화 연구의 증가를 가져왔다.

그럼에도 불구하고 한국음식문화 연구는 근대의 음식문화 연구자들의 연구가 현재까지 음식문화 연구의 기반이 되고 있는 것이 사실이다. 최근에 인문학 분야의 음식문화 연구가 증가하고 있으나 ‘글로 쓰는 음식과 말로 하는 요리’의 한계는 분명히 있다고 생각된다. 최근 조리학, 식품학, 영양학 연구자들의 음식문화 분야의 연구가 증가하지 않고 있는 것은 매우 아쉬운 현실이다. 이것은 음식문화라고 하는 연구분야의 융합적 특수성이 학계에서 인정받지 못하고 있기 때문인 것으로 보인다. 음식문화 연구는 융합연구의 주제로 적합하며 앞으로 자연과학과 인문사회과학이 학제적 연구를 통해 더욱 발전시켜나아가야 할 것이다.

#### 주석

- 1 마이클 폴란 저, 요리를 욕망하다. pp.20 에코리브로, 서울, 2014

#### 참고문헌

- 한식재단 (2014), 근대 한식의 풍경, 한림출판사.  
 한식재단 (2014), 조선 백성의 밥상, 한림출판사  
 한식재단 (2014), 조선 왕실의 식탁, 한림출판사  
 한국문화연구원 (2007), 전통문화연구 50년, 혜안  
 한국식생활문화학회지, 1986~2014  
 동아시아식생활학회지, 1991~2014

