

전통식품의 연구동향 및 기술정보

이혜정

가천의과학대학교 식품영양학과

전통식품의 연구에 있어 우선 필요한 것은 현재까지 기록으로 남아 있는 과거의 조리서(調理書)를 발굴하거나 최근의 조리서를 번역하는 일 등이다. 비록 1900년대에 발간된 것이라 해도 역사적으로는 면면히 전해진 것이기 때문에 우리 음식의 확실한 근간이 되는 것이다.

고(古) 조리서의 발굴 및 복원

첫째, 발굴된 조리서의 보완은 조리법의 완전 복원을 위한 것으로 우선 글자가 훈민정음 형태의 한글인가 또는 한문인가를 구별하여 번역하고 훼손된 부분의 보완작업이 필요하다. 따라서 서지학자나 한문학, 고전 국문학 연구자와 조리 전공자의 공동번역으로 전통음식의 복원작업이 필수적이다.

둘째, 과거의 조리서에는 계량의 단위가 거의 없어 한 주먹, 한 움큼, 돈, 푼, 작, 동이, 양푼, 되, 홉, 종지 등으로 표현되어 있다. 따라서 현재의 도량형으로 바꾸어 레시피(조리서)를 제작해야 하며 국가 표준원에서 이 도량형들을 인증받을 수 있는 단위로 제시해주어 전통음식 연구의 표준화를 정립하는 것이 필수적이다.

한국의 전통음식은 크게 4종류로 주식류, 부식류, 조미식류, 기호식류로 나뉜다. 그리고 다시 중분류 32종으로 나누는데 그 종류는 다음과 같다. 주식류는 밥류, 죽류, 국수·수제비류, 만두류, 떡국류로 분류하고 부식류는 전골·찌개류, 나물·생채류, 구이류, 조림·지짐류, 볶음·초(抄)류, 누르미·누름적·전류, 선(饊)·찜류, 강회·무침·수란·회류, 마른 반찬류, 순대·편육류·죽편류, 찜류, 김치·장아찌류, 젓갈·식혜류, 묵류, 두부류로 분류한다. 조미식류는 장류, 유지류, 조미향신료, 식초류로 분류하고 기호식류는 떡류, 한과류, 역류, 음청류, 주류 등의 유사한 조리법으로 분류한다. 다음으로는 재료로 인한 분류로 농산물, 축산물, 수산물 등으로 소분류하는 분류법이 여러 연구자들에 의해 이루어졌으며 모든 전통음식은 이 분류

법에 근거하여 계통을 세우는 것이 중요한 작업이다.



- 1동이=대두 1말
- 1말(斗)=10되(升)=20 l
- 대두 1말=10되=8kg
- 소두 1말=5되
- 1되=10홉(合)=1.8 l
- 1홉=2酌
- 1酌=90ml
- 1공기=300ml
- 1종지(종자)=물 75g
- 1대접=물 950ml
- 1보시기=물 300g
- 1돈=3.75g
- 1푼=1/10돈

표준 조리법

표준 조리법을 정하기 위해서는 우선 고 조리서에 기록된 조리법들을 종합해야 하는데 책마다 혹은 저자에 따라 같은 이름의 음식이라도 조리법이 제각각 다르기 때문에 과거의 책부터 현재의 책까지 찾아 레시피라고 할 수 있는 제조법을 정리하는 작업이 무엇보다도 필요하다. 즉 자료마다 각기 기록된 제조법을 찾아 공통요소의 조리용어들을 찾아내고 그 조리용어가 포함된 모든 제조법으로 정리하는 것이 가장 우선시 되어야 할 작업인 것이다. 그리고 이 방법에 의한 음식의 재현성을 검증하고 중분류에 속하는 조리법과 조리 음식의 표준 조리법이 이루어져야 한국 전통음식의 과학화 즉 재현성이 이루어지고 표준화를 이룰 수 있게 된다. 이는 국내는 물론 외국에도 전파될 수 있는 요체가 되므로 현재도 많은 연구자들이 진행하고 있는 일이다. 하지만 연구할 양의 방대함으로 그 결과가 빠른 속도로 나오지 못하고 있는 안타까움이 있다.

표준 조리법의 연구에서 가장 기본적으로 생각해야 할 것은 그 음식이 존재하던 시대 즉 음식의 역사적인 흐름을 찾아 증거 중심으로 현대까지의 발달상황을 연구하고 분류에 넣어 어디에 속하는 것인지를 확인해야 한다는 것이다. 또한 위에서 말한 조리용어가 포함된 모든 조리방법에 의해 재현된 조리식품의 이화학적인 실험과 관능검사를 통한 표준 레시피를 만들어 발표할 수 있어야 한다. 그리고 다른 유사한 자료와의 고찰이 있어야 전통음식 연구

가 더욱 발전할 수 있다.

재현성을 고 조리서에 의거하여 검증하는 과정은 표준 조리법에 있어 빼놓을 수 없는 일이다. 표준 레시피는 부피가 아닌 무게의 단위인 cgs단위로 만들고 여기에 재료의 특성인 일반성분도 반드시 측정되어 어떤 물성의 원재료인지를 구분해두는 것이 재현성을 위해 더욱 좋다. 또한 1회 분량과 열량 등을 계산하는 것도 전통음식의 산업적인 활용도를 높이는 일이다. 역사적인 흐름을 찾을 수 있는 자료는 국립도서관이나 대학 도서관을 활용하고 기존 연구자들과 교류하면 가능할 것으로 본다.

관련 학문과의 연계성

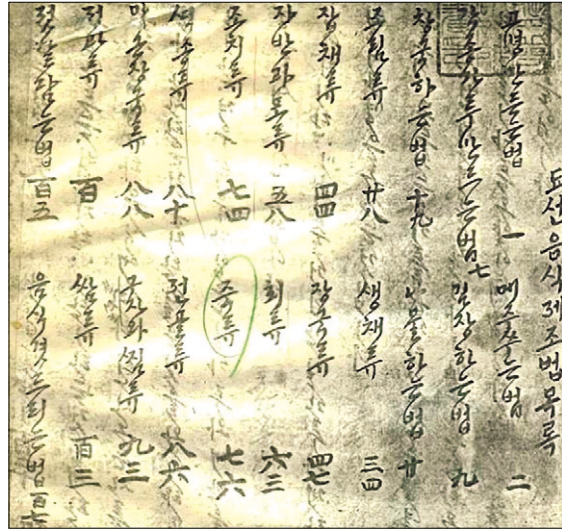
한문학, 국문학, 역사학자들은 문화재 및 유물, 유적의 발굴이나 기타 역사적 연구 시에 조리서의 발굴에도 관심을 가져 관련 분야의 전공자에게 알려주고 관련 분야의 연구자는 그 책에서 소개하는 음식들과 조리법들을 상세히 소개하고 다시 이것을 전체적인 분류와 흐름 속에 넣어 그 위치 등을 종합, 연구하면 우리 전통음식의 연구는 제대로 된 체계를 갖추면서 지속적으로 발전할 수 있다고 생각한다. 또한 우리의 전통음식은 음식대로 연구하고 사람들의 생활에서 공존하는 패스트푸드나 퓨전 음식 등의 연구도 병행하면 우리 음식과 구별되는 면과 음식 문화의 다양성과 그 다양성이 존재하게 된 문화의 배경에 대한 자료를 제공할 수도 있을 것이다.

전통음식의 연구방법론

첫째, 과거의 조리서만을 연구한 내용이 도량형의 현대화나 조리서의 제조법 번역을 통한 현대화이거나 또는 한 종류 음식만의 흐름도를 역사적으로 연구한 문헌적 고찰이나 Review 등의 연구를 소중히 여기는 연구풍토 조성이 필요하다.

둘째, 고 조리서의 번역을 통한 재현성과 레시피의 소개에서 조리의 방법별 분류를 함으로써 과거의 독특한 조리방법을 고찰할 수 있으며 레시피의 현대화에서 도량형의 환산율을 활용할 수 있는 공개된 자료나 국가 표준연구원의 공인된 자료를 활용할 수 있으면 표준을 세우는데도 도움이 되므로 진보적인 전통음식의 연구가 이루어질 수 있다.

셋째, 반드시 존재하는 문헌이나 문화 역사와 관련된 자료의 흐름도를 통한 자료 제출로 과학적인 객관화를 도모하고 전통음식 분류법에 입각한 분류를 한 후에 조리법의 표준화와 다른 자료와의 비교 고찰 등이 이루어지는 것이 우리 전통음식의 연구와 발전에 반드시 필요한 항목이라고 생각한다.



『조선음식제조법』

1. 조식미방 (규근시의방)
 2. 조식미방 (규근시의방)
 3. 조식미방 (규근시의방)
 4. 조식미방 (규근시의방)
 5. 조식미방 (규근시의방)
 6. 조식미방 (규근시의방)
 7. 조식미방 (규근시의방)
 8. 조식미방 (규근시의방)
 9. 조식미방 (규근시의방)
 10. 조식미방 (규근시의방)
 11. 조식미방 (규근시의방)
 12. 조식미방 (규근시의방)
 13. 조식미방 (규근시의방)
 14. 조식미방 (규근시의방)
 15. 조식미방 (규근시의방)
 16. 조식미방 (규근시의방)
 17. 조식미방 (규근시의방)
 18. 조식미방 (규근시의방)
 19. 조식미방 (규근시의방)
 20. 조식미방 (규근시의방)

『음식미방(규근시의방)』

1. 조식미방 (규근시의방)
 2. 조식미방 (규근시의방)
 3. 조식미방 (규근시의방)
 4. 조식미방 (규근시의방)
 5. 조식미방 (규근시의방)
 6. 조식미방 (규근시의방)
 7. 조식미방 (규근시의방)
 8. 조식미방 (규근시의방)
 9. 조식미방 (규근시의방)
 10. 조식미방 (규근시의방)
 11. 조식미방 (규근시의방)
 12. 조식미방 (규근시의방)
 13. 조식미방 (규근시의방)
 14. 조식미방 (규근시의방)
 15. 조식미방 (규근시의방)
 16. 조식미방 (규근시의방)
 17. 조식미방 (규근시의방)
 18. 조식미방 (규근시의방)
 19. 조식미방 (규근시의방)
 20. 조식미방 (규근시의방)

『조선요리법』