

# 음식명 연구의 현황과 과제

이지영

한국학중앙연구원 한국학대학원 인문학부 부교수, 한국어문법사 전공  
zeezero@aks.ac.kr

I. 머리말

II. 음식명 연구의 현황

III. 맺음말: 음식명 연구의 과제

## I. 머리말

국어학 분야에서 물명(物名)에 대한 연구는 주로 어휘사적 관점에서 이루어져 왔다. 이 분야에서 ‘물품(品物)의 이름과 성질’을 뜻하는 물명은<sup>1)</sup> 곧 국어학적 의미에서의 ‘어휘’로 이해되어, 어휘가 가진 표기, 음운, 형태, 의미의 양상에 대한 연구로 이어졌다. 이러한 연구의 흐름 속에서 물명에 대한 어휘사적 연구는 자연스럽게 사전학적 관점, 즉 근대 시기의 유서류(類書類)에 수록된 물명(=표제항)이 그 이후의 근대사전류의 표제항 및 현대사전류의 표제항과 어떻게 연계되어왔는가에 대한 관심으로 나아갔다.

그런데 국어학 분야에서 물명 연구와 관련하여 관심을 두었던 대상은 주로 18세기 이후의 유서류 문헌, 그중에서도 한글로 표기된 물명이 수록되어 있는 문헌이었다. 이들 유서류에 수록된 물명은 주로 식물, 동물, 기물(器物) 등과 관련된 것으로서, 이 글의 주제인 ‘음식명’은 주요 항목이 아니었다. 따라서 국어학 분야에서 유서류 문헌에 기반한 물명 연구는 음식명에 대한 연구로 바로 이어지지 못했다. 드물게 음식명 연구가 있다고 하더라도 그 대상은 몇몇 문헌, 특히 한글 필사본 조리서에 나타나는 음식명으로 한정되는 경향을 보여왔다.

이와 달리, 다른 분야의 음식 관련 연구는 상당히 밀도 높게 진행되어왔다. 음식사 분야에서는 음식 관련 문헌에 대한 세밀한 조사를 통해 전통음식의 연구, 전통음식의 현대적 재현 등에 관심을 두어왔고, 관련 문헌에 대한 연구서뿐만 아니라 연구의 기초 토대를 제공하는 역주서도 발간해왔다. 이 외에도 민속학·역사학·한의학 분야에서는 음식 생활사와 관련된 주제나 약선(藥膳)으로서의 음식에 대한 주제에 지속적인

---

\* 이 글은 한국학중앙연구원 어문생활사연구소와 전통한국학연구센터가 공동 주최한 “조선시대 물명 연구의 현황과 과제”(전통한국학연구센터 2014년 제3차 국내학술회의, 2014. 8. 27)에서 발표된 것을 수정한 것이다. 발표 당시 토론을 맡아주셨던 주영하 선생님과 이 글의 내용에 대해 조언을 해주신 여러 선생님께 이 자리를 빌려 감사의 인사를 드리하고자 한다. 또한 논문의 심사과정에서 세밀하고 날카로운 지적을 해주신 세 분의 심사위원께도 감사드린다. 그럼에도 불구하고 여전히 본고에 남아 있는 여러 문제와 한계는 온전히 필자의 몫이다.

1) 홍윤표(1988)에서는 “物名度數의 學”에 대해 언급하면서 “物名度數란 物件의 이름과 制度를 말한다. 물명은 品物의 이름과 性質을 말하며 度數란 원래 溫度, 角度, 回數 등을 말하지만 넓게는 정해진 制度, 法度術數를 말하기 때문이다”라고 한 바 있다.

관심을 두고 연구함으로써 상당한 성과를 이루어내고 있다.

이러한 상황은 ‘물명으로서의 음식명’에 초점을 둔 연구가 국어학적 관점에서 수행된다고 하더라도 국어학 분야의 기존 연구뿐만 아니라 다른 분야에서 이루어진 성과까지도 아우르는 통합적 성격을 가지는 것이어야 함을 뜻한다. 또한 이러한 연구 성과는 음식 관련 연구에 관심을 두는 모든 학문 분야에서 활용할 수 있는 것이어야 한다.<sup>2)</sup>

이를 위해 국어학 분야에서 우선적으로 해야 할 일은 문헌에 나타난 음식명을 정확하게 파악하여 이를 토대로 음식명의 역사적 변천과정을 밝히는 것이다. 따라서 이 글에서는 음식 혹은 음식명에 대한 기존 연구 중 음식 관련 문헌에 기반을 둔 연구 성과를 중심으로 음식명 연구의 현황을 파악할 것이다. 이를 통해 음식명 연구에서 기본적으로 다루어야 할 음식 관련 문헌의 목록 및 기존 연구의 성과와 한계를 확인하고, 이와 관련된 앞으로의 과제에 대해서도 제시하고자 한다.

## II. 음식명 연구의 현황

이 장에서는 음식명 관련 연구의 현황을 살펴볼 것이다. 본격적인 논의를 시작하기에 앞서 두 가지 사항을 언급하고자 한다. 첫째는 이 글에서 사용하는 ‘음식명 연구’라는 표현이 가리키는 범위에 관한 문제이다. 음식사 분야의 음식 관련 연구는 ‘음식명 연구’라기보다는 ‘음식 연구’이다. ‘음식 연구’와 ‘음식명 연구’가 분명히 다른 지점에 주목하고 있음에도 불구하고, 국어학 분야뿐만 아니라 음식사 연구까지도 함께 살펴보려는 이 글의 의도로 인해 경우에 따라서는 ‘음식명 연구’라는 표현으로 음식사 분야의 연구를 가리키기도 할 것이다. 둘째는 음식 관련 문헌의 분류 문제이다. 문헌을 기반으로 한 음식 관련 연구들은, 그것이 음식사 분야의 연구이든 국어학 분야의 연구이든 대상 문헌을 민간음식 관련 문헌과 궁중음식 관련 문헌으로 구분하여 살펴보는 경향이

---

2) 이 글이 발표되었던 학술회의의 주제인 “조선시대 물명 연구의 현황과 과제”도 이와 맥락을 같이하는 것으로서, 그 기획 의도를 “명칭과 실물을 연결하는 바람직한 연구 방향과 종합적인 DB 구축을 위한 학제 간(學際間) 협력 가능성 모색”하는 데 두고 있다.

있다. 앞으로는 이러한 구분을 지양하는 방향으로 연구가 진행되어야 하겠지만, 기존 연구를 검토하는 입장에서는 이 구분이 유지될 수밖에 없다. 따라서 이 글에서는 민간음식 관련 문헌에 기반한 음식명 연구와 궁중음식 관련 문헌에 기반한 음식명 연구로 구분하여 기존 연구를 살펴볼 것이다.

## 1. 개괄 및 경향

음식 관련 연구는 주로 음식사 분야의 연구자들이 주도해왔다. 이들은 조리서를 중심으로 한 민간음식 분야와 의궤, 등록, 발기 등을 중심으로 한 궁중음식 분야에 각각 관심을 두고 문헌에 나타난 전통음식의 종류, 유형, 조리방법 등 음식사 연구 분야의 관점에 따른 연구를 진행해왔다. 이 분야에서 문헌에 기반한 음식 혹은 음식명 연구는 크게 민간음식과 궁중음식으로 나누어 진행되어왔다. 민간음식 연구의 전반적인 내용은 이성우(1982)에서, 음식 관련 문헌에 대한 전반적인 소개는 이성우(1981)<sup>3)</sup>에서, 이들 문헌에 대한 영인은 이성우 編(1992)<sup>4)</sup>에서 살펴볼 수 있다. 궁중음식 연구의 전반적인 내용은 이효지(1985), 한복진(2005), 김상보(2003, 2005, 2007) 등에서 살펴볼 수 있다.

이에 비해 국어학 분야의 음식명 연구는 대상 문헌의 범위나 관심의

3) 이 연구는 1945년까지의 음식 관련 문헌을 분류·제시하고, 이들 문헌에 대한 서지 사항 및 음식 관련 내용을 요약한 것이다. 이 연구에서 소개하는 문헌 중에는 목차에 드러난 경우도 있지만 목차에 문헌명을 드러내지 않고 〈附〉, 〈補遺〉의 형식으로만 소개하는 경우도 있어서 아래에 제시하는 문헌의 분류와 종수는 정확하지 않을 수 있다. 이 연구의 〈일러두기〉에서는 아래에 제시한 분류항목 및 보유에서 총 1,273책, 각 분야별 논문 및 기사가 총 1,243편으로 구성되었다고 밝혔다. 다음은 이 연구에서 목차로 제시한 문헌의 분류와 종수이다.

① 食生活綜合書(家庭百科全書) 22종, ② 食品材料生産書(農書) 118종(一般農書 68종, 月令式 農書 5종, 獸醫·畜産書 20종, 水産書 25종), ③ 調理 및 食品加工書 57종(一般調理 및 食品加工書 31종, 酒書 23종, 茶書 3종), ④ 救荒 및 蔬書 56종(一般救荒書 21종, 蔬書 35종), ⑤ 榮養 및 應用榮養書(醫書) 190종(綜合醫書 55종, 藥物專門書(本草書) 9종, 民間療法書(經驗方 및 救急書) 31종, 傳染病書(辟瘟書) 10종, 産·小兒科書 17종, 養生·食療·榮養·衛生書 25종, 人蔘書 25종, 醫關聯書 18종), ⑥ 食生活關聯書 184종(風俗書 19종, 歲時書 7종, 經濟 및 地理書 38종, 朝鮮見聞 및 案内書 31종, 器用 및 博物書 15종, 政法 및 禮法書 13종, 類·叢書 28종, 語學書 28종, 詩文과 其他書 5종)

4) 이성우 編(1992)는 117종의 식품 관련 문헌을 총 7권에 걸쳐 영인한 것인데, 문헌에 따라 발췌·영인한 경우도 보인다. 이후 문헌에 기반한 민간음식 연구는 대체로 이 연구에서 영인·수록한 문헌에서 크게 벗어나지 않는다.

초점에 있어서 상당히 좁은 영역에서 진행되어왔다고 볼 수 있다. 천소영(1984, 1986)<sup>5)</sup>, 이기문(2007) 등의 연구가 있다고 하더라도 음식명 자체에 주된 관심을 두는 연구는 드물고<sup>6)</sup> 음식 관련 문헌에 나타난 언어 양상에 대해 국어학적 방법론을 적용한 연구가 주를 이루었다.<sup>7)</sup> 또한 의례의 음식명을 살펴본 오창명(2009), 한글 발기의 음식명을 살펴본 박용식(2012) 등의 연구가 있다고 하더라도, 국어학 분야의 음식명 연구는 주로 한글 필사본 조리서에 집중되는 경향을 보여왔다.

최근에는 기존 연구 성과를 종합하여 온라인상으로 결과물을 보여주는 DB도 제공되고 있다. DB에 대한 정의는 다양하게 존재할 수 있지만<sup>8)</sup>, 현재 인문학 분야에서는 어떤 대상에 대한 자료의 집적체를 온라인 상에서 공유하여 검색할 수 있는 경우에 대한 포괄적인 용어로 사용되는 것이 일반적인 것으로 보인다. 이러한 이해를 바탕으로 할 때 대표적인 음식명 관련 DB로 볼 수 있는 것은 다음의 세 가지이다.

- (1) 가. 한국콘텐츠진흥원에서 제공하는 <문화원형백과 DB><sup>9)</sup> 중 <한국 최초 조선요릿집 '명월관', <조선시대 식문화 원형>, <한국 술문화>, <재미있는 세시 이야기>

5) 천소영 선생님의 두 연구는 필자가 미처 살펴보지 못했던 것인데, 심사위원 중 한 분께서 지적해주신 것이다. 이 자리를 빌려 감사드린다.

6) 예를 들어 이광호(2000), 이선영(2004)는 음식 관련 문헌을 토대로 한 연구이지만, 음식명에 주된 관심을 두고 있는 것은 아니다. 이광호(2000)은 『음식디미방』의 분류체계와 어휘 특성을 살펴본 연구인데, 이 연구에서 어휘는 ‘음식 관련 어휘(-양념, 고명, 음식재료, 조리기구), 부사류, 수량단위명사’에 속하는 경우이고 문헌의 분류체계를 설명하면서 ‘야제육(野豬肉), 가대육(家豬肉), 나화, 찜/찜/찜, 느름이/느름미, 선, 팀치’ 등과 같은 몇몇 음식명에 대해 서술하고 있다. 이선영(2004)는 어휘사적 관점에서 『음식디미방』과 『하생원 주방문』에서 선별한 19개의 어휘를 살펴본 연구로, 음식명에 대한 서술은 ‘느름미, 팀치/침치, 디히/지히’로 한정되어 있다.

7) 최근에는 국어학 분야에서도 ‘음식’ 혹은 ‘음식명’ 자체에 관심을 두는 경향도 나타난다. 한국식품연구원에서 발행한 『훈맛훈얼』에 4년에 걸쳐 연재된 백두현의 “조선시대 한글 음식조리서로 본 전통 음식 조리법의 비교”라는 일련의 글이 바로 그러한 예로서, 여기에서는 문헌 간의 비교를 통해 특정 음식의 조리법을 살펴보고 있다.

8) 『두산백과』(<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=1082446&cid=40942&categoryId=32840>)의 ‘데이터베이스’ 항목에서는 DB를 “여러 사람에 의해 공유되어 사용될 목적으로 통합하여 관리되는 데이터의 집합”으로 “자료 항목의 중복을 없애고 자료를 구조화하여 저장함으로써 자료 검색과 갱신의 효율을 높이는” 것이라고 하였다.

9) 이 DB는 ‘문화콘텐츠닷컴’과 ‘네이버 지식백과’에서 제공된다. 문화콘텐츠닷컴에서는 이 DB들의 제작연도를 확인하기 어렵지만, 네이버 지식백과에서는 다음과 같이 제작연도를 확인할 수 있다. <조선시대 식문화 원형>(2003), <한국 최초 조선요릿집 ‘명월관’>(2004), <한국 술문화>(2005), <재미있는 세시 이야기>(2010).

- 나. 한국연구재단 기초학문자료센터의 토대연구 DB에서 제공하는 〈조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB〉<sup>10)</sup>
- 다. 한식재단의 〈한식 아카이브〉 DB<sup>11)</sup>에서 제공하는 〈한식 문헌 상세 해제〉<sup>12)</sup>, 즉 〈조선시대 궁중 음식 고문헌〉, 〈조선시대 민간 음식 고문헌〉, 〈근대 한식 문헌〉

이 DB들은 그것의 목적에 따라 각각 특징을 지니는데, DB 이용자의 관점에서 보면 〈문화원형백과 DB〉가 가장 대중적이며 〈조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB〉와 〈한식 문헌 상세 해제〉는 전문적인 연구의 바탕이 될 수 있는 자료를 제공한다는 특징이 있다.

〈문화원형백과 DB〉는 다른 두 DB에 비해 다루는 문헌이 가장 적다. 〈한국 최초 조선요릿집 ‘명월관’〉은 명월관을 둘러싼 다양한 설명을 제시하고 있는데, 이 중 ‘근대 조선요리 레시피’라는 제목 아래에 『조선무쌍신식요리제법』의 원문을 현대어 표기로 수정하여 제공하고 있다.<sup>13)</sup>

- 
- 10) 〈조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB〉는 한국연구재단에 의해 지원된 다음의 연구 결과물을 바탕으로 하는 것이다.
- (1) 연구과제명: 조선시대 한글 음식조리서 연구를 통한 조리 용어 통합 검색 시스템 개발  
연구책임자: 백두현(경북대학교), 연구기간: 2007. 8. 1-2009. 7. 31.
- (2) 연구과제명: 조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB 구축  
연구책임자: 남길임(경북대학교), 연구기간: 2011. 12. 30-2012. 6. 29.
- 11) 〈한식 아카이브〉에는 〈한식문헌 상세해제〉 외에 〈한식콘텐츠 목록〉이라는 항목 아래에서 ‘고문헌’에 대한 정보를 제공하고 있다. 그런데 이 항목에서 ‘조리서류’로 분류된 문헌과 〈한식문헌 상세해제〉에서 ‘조리서류’로 분류된 항목은 각각 224건과 158건으로 다르다. 이는 〈한식문헌 상세해제〉에 없는 문헌에 대한 정보가 〈한식콘텐츠 목록〉에서 제공되는 경우가 61건이기 때문이다. 이 외에 구체적인 내용에서도 문헌명이 다르게 되어 있는 경우가 2건, 〈한식콘텐츠 목록〉에서 동일한 문헌을 두 번 열거한 경우가 3건, 〈한식콘텐츠 목록〉과 〈한식문헌 상세해제〉의 분류, 즉 ‘조리서류’와 ‘식사풍속류’의 구분이 다르게 되어 있는 경우가 5건으로 차이가 난다.
- 12) 〈한식 아카이브〉의 〈한식문헌 상세해제〉는 한식재단에 의해 지원된 다음의 연구 결과물을 바탕으로 하는 것이다.
- (1) 〈조선시대 궁중음식 고문헌〉  
연구과제명: 조선 왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축  
연구책임자: 주영하(한국학중앙연구원), 연구기간: 2011. 12. 16-2012. 7. 5.
- (2) 〈조선시대 민간음식 고문헌〉  
연구과제명: 조선시대 민간음식 고문헌 아카이브 구축  
연구책임자: 주영하(한국학중앙연구원), 연구기간: 2012. 11. 6-2013. 9. 5.
- (3) 〈근대 한식문헌〉  
연구과제명: 한국 근대 한식문헌 아카이브 구축 사업  
연구책임자: 호서대학교 산학협력단 에코푸드연구소, 연구기간: 2012. 10-2013. 5.
- 13) DB에서는 ‘근대 조선요리 레시피’의 내용이 어떤 문헌에 근거한 것인지 밝혀져 있지 않아서 『조선무쌍신식요리제법』과의 비교를 통해 알 수 있었다.

〈재미있는 세시 이야기〉에서는 음식에 대한 상세 해설을 하면서 관련 문헌을 인용하며 설명하고 있지만 해당 문헌에 대한 별도의 해설이 없다. 〈한국 술문화〉와 〈조선시대 식문화 원형〉에서는 해당 문헌에 대해 별도로 해설을 해놓았으나, 두 DB의 성격, 즉 전자는 ‘술’을 특징하고 있고, 후자는 ‘음식’ 전반에 대한 것이라는 점에서 다루는 문헌에는 차이가 있다.<sup>14)</sup> 이 DB는 각 음식에 대해 완성된 음식의 사진, 재료, 만드는 법 등에 대해 이해하기 쉽게 해설하고 있다는 점이 특징이다.

〈조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB〉는 모두 28종의 문헌을 바탕으로 음식 관련 내용이 작성되었는데<sup>15)</sup>, 문헌명, 저술연대, 저자에 대한 정보만 소략하게 제시되어 있을 뿐 구체적인 해설은 제공하지 않는다.<sup>16)</sup> 이 DB의 가장 큰 특징은 정보를 ‘조리전문가용’과 ‘국어학자용’으로 나누어 제시한다는 점이다. 음식명에 대한 의미부류<sup>17)</sup>, 대역문,

14) DB에 제시되어 있는 대로 문헌명(혹은 문헌명의 표기)을 정리하여, 구체적인 문헌 목록을 보이면 다음과 같다.

(1) 〈한국 술문화〉 10종: 『수운잡방(需雲雜方)』, 『음식디미방』, 『요록(要錄)』, 『주방문(酒方文)』, 『역주방문(曆酒方文)』, 『도문대작(屠門大嚼)』, 『술 만드는 법』, 고려대 소장 『규곤요람』(『듀식방』)(이상 ‘고조리서’로 분류된 8종), 『지봉유설(芝峯類說)』, 『산림경제(山林經濟)』(이상 ‘기타’로 분류된 2종)

(2) 〈조선시대 식문화 원형〉 16종: 『수운잡방(需雲雜方)』, 『도문대작(屠門大嚼)』, 『음식디미방』, 『요록(要錄)』, 『주방문(酒方文)』, 『산림경제(山林經濟)』, 『수문사설』, 『임원십육지(林園十六志)』, 『규합총서(閨閣叢書)』, 『역주방문(曆酒方文)』, 『고려대규곤요람』(『주식방』), 『주찬(酒饌)』, 『연세대규곤요람』, 『이씨음식법』, 『윤씨음식법』, 『시의전서(是議全書)』(이상 ‘고조리서’로 분류된 16종)

15) 실제 DB에서는 음식조리서가 29종으로 되어 있는데, 이는 『시의전서』를 상·하로 구분하여 별도의 항목으로 제시하였기 때문이다. 이 글에서는 이를 1종으로 계산하여 28종으로 정리하였다. DB에 제시되어 있는 대로 문헌명(혹은 문헌명의 표기)을 정리하여, 구체적인 문헌 목록을 보이면 다음과 같다. 『술 만드는 법』, 『김승지택 주방문(金承旨宅厨方文)』, 『규곤요람(연세대본)』, 『규합총서(영남대본)』, 『규합총서 권지일』, 『규합총서 데일 하편』, 『술 빚는 법』, 『시의전서(是議全書)』 상·하, 『보감록(寶鑑錄)』, 『규합총서(동경대본)』, 『음식디미방』, 『음식보(飲食譜)』, 『음식책(飲食冊)』, 『역잡록(曆雜錄)』, 『윤씨음식법(尹氏飲食法)』, 『음식방문 넷』, 『온주법(蘊酒法)』, 『음식방문(飲食方文)』, 『우음제방(禹飲諸方)』, 『주식방(酒食方, 고려대 규곤요람)』, 『정일당잡지(貞一堂雜識)』, 『주방문(酒方文)』, 『이씨음식법(李氏飲食法)』, 『주방(酒方, 이씨 소장본)』, 『주식방문(酒食方文)』, 『주식시의(酒食是儀)』, 『주방문초(酒方文鈔)』, 『주식방문(미상연대)』

16) 이 DB는 〈조선시대 한글 음식조리서 연구를 통한 조리 용어 통합 검색 시스템 개발〉의 연구 결과에 토대를 두고 있으며(각주 10) 참조), 백두현 외(2010)은 이 연구 지원에 의한 논문이다. 따라서 DB와 백두현 외(2010: 34)에 제시된 연구 대상 문헌의 목록과 연대 추정은 거의 동일하다. 단, DB에 있는 『是議全書』가 논문의 목록에는 없으며, 『閨閣叢書』의 경우 서명(書名)이 다르게 되어 있다는 차이가 있다. 또한 같은 문헌이라도 간혹 연대 추정이 다르게 되어 있는 경우도 있다.

17) 이 DB의 의미부류는 “황해성 외(1991)과 윤서석(1991)의 체계를 상호 비교함으로써”

원문을 제공하는 점은 공통되나, 국어학자용에서는 이 외에도 각 어절의 형태소 분석에 대한 정보를 제공한다는 점에서 차이가 있다.

앞의 두 DB가 대상 문헌을 조리서로 제한하여 음식 관련 정보를 제시하는 데 비해, <한식문헌 상세해제>는 상당히 폭넓은 범위의 음식 관련 문헌을 다룬다. 이에 따라 조리와 관련된 정보, 즉 음식명, 조리 용어 등에 대한 파악뿐만 아니라 음식 재료의 유통 및 현황, 음식 문화와 관련된 정보까지 파악할 수 있는 기초 정보를 파악할 수 있다. 또한 이 DB는 문헌에 대한 서지정보를 제공하고 있으며, DB 이용자가 자신의 목적에 따라 문헌을 살펴볼 수 있도록 문헌의 유형을 ‘문헌 분류’<sup>18)</sup>, ‘한식 분류’<sup>19)</sup>, ‘시대 분류’<sup>20)</sup>로 나누어 제시하고 있다는 점도 다른 두 DB와 구별되는 점이라고 할 수 있다.<sup>21)</sup>

구축된 것으로 추정되는데(남길임 외, 2008: 57), DB의 체계 내에서도 특정 음식명에 대한 의미부류가 일치하지 않는 경우도 보이며, 몇몇 음식명은 참고한 문헌의 의미부류와 다르게 분류되어 있기도 하다. 예를 들어 이 DB에서는 ‘갈분의이’는 “음청류/차”로, ‘구선왕도고의이’는 “음식재료/곡류”로, ‘의이죽’은 “주식/죽미음용이”로 분류되어 있다. 그런데 ‘갈분의이’는 대부분의 연구서와 마찬가지로 윤서석(1991: 45)에서도 “미음, 응이류”로 분류되어 있어 이 DB의 분류와는 다르다.

18) 이들 DB에서 다루는 문헌에 대해서는 주영하(2014a, b), 정혜경(2014)에서 개략적인 소개와 설명을 볼 수 있는데, 구체적인 문헌의 유형과 종수를 ‘문헌분류’ 체계에 따라 제시하면 다음과 같다.

- (1) <조선시대 궁중 음식 고문헌> 396종: ① 의례류 85종(진연·진찬 19종, 가례 19종, 흥례 39종, 영접 4종, 기타 4종), ② 음식발기류 225종, ③ 종합류 86종(등록류 29종, 정례류 10종, 의례진설도류 20종, 의서류 4종, 기록류 23종)
- (2) <조선시대 민간 음식 고문헌> 502종: ① 농수산구황서류 21종, ② 유서류 7종, ③ 의서류 2종, ④ 조리서 20종, ⑤ 지리물산서류 4종, ⑥ 다서류 5종, ⑦ 문집류 19종, ⑧ 야담류 3종, ⑨ 월령세기 6종, ⑩ 필기잡록류 4종, ⑪ 환혼상제류 4종, ⑫ 교령류 70종, ⑬ 서간통고류 160종(서간 140종, 통문 1종, 단자 19종), ⑭ 치부기록류 132종(계문서 1종, 물목 51종, 발기 1종, 밭자기 7종, 부조기 14종, 비망기 1종, 선생안 1종, 신종록 1종, 용하기 27종, 의주 2종, 진설도 2종, 치부 14종, 역사기록 9종, 흘기 1종), ⑮ 어학서류 19종, ⑯ 연행록류 11종, ⑰ 일기류 2종, ⑱ 통신사록류 13종
- (3) <근대 한식 문헌> 359종: ① 근대 요리서 16종, ② 근대 서양인의 식생활 관련 기록 32종, ③ 근대 식생활 관련 문헌(일본어) 92종(구황서류 8종, 주서류 13종, 농서류 26종, 생활문화서류 18종, 경제지리서류 27종), ④ 근대 신문 속 음식 관련 기사 137종, ⑤ 근대 잡지 속 음식 관련 기사 82종

19) ‘한식분류’는 <조선시대 민간음식 고문헌>과 <근대 한식 문헌>에서만 제시되며, 하위 유형으로 ‘식사풍속류, 구황서류, 식재료서류, 조리서류’를 더 세분하고 있다.

20) ‘시대분류’는 <조선시대 궁중음식 고문헌>과 <조선시대 민간음식 고문헌>에서만 제시되는데, 각각에서 시대 구분이 서로 다르다. 예를 들면, <조선시대 궁중음식 고문헌>에서는 조선시대를 조선 전기, 조선 중기, 조선 후기로 구분하고 1750년대 이후부터 조선 후기로 보았으나, <조선시대 민간음식 고문헌>에서는 조선 전기, 조선 후기뿐만 아니라 1600년대 이후부터 조선 후기로 보았다.



## 2. 민간음식 관련 문헌에 기반한 음식명 연구

민간음식 관련 문헌 연구에서 다루어 온 문헌들은 주로 조선시대의 음식명을 확인할 수 있는 것으로, 대체로 연대가 19세기까지로 추정되는 문헌들이다. 이들을 표기방식에 따라 한글본과 한자본으로 나누어 제시하면 다음의 (2)와 같다.

- (2) 가. 한글본: 『음식디미방』<sup>22)</sup>, 『酒方文』<sup>23)</sup>, 『蘊酒法』, 『주식방』<sup>24)</sup>, 『飲食譜』, 『酒方文鈔』, 『陸付吏案 酒方文』, 『閨閣叢書』, 『曆錄錄』, 『飲食冊』, 『윤씨음식법(饌法)』<sup>25)</sup>, 『酒方』<sup>26)</sup>, 『貞一堂雜識』, 『金承旨宅 厨方文』, 『음식방문』, 『閨壺要覽』<sup>27)</sup>, 『이씨음식법』, 『是議全書』, 『술 만드는 법』, 『음식방문넷』, 『酒食方文』, 『酒食是義』, 『禹飲諸方』, 『술방문』, 『술 빚는 법』

21) 이 DB에서 제시되는 문헌 중 앞의 두 DB와 대비하여 볼 수 있는 문헌은 문헌 분류상의 '조리서류'(〈조선시대 민간음식 고문헌〉)와 '근대요리서'(〈근대 한식 문헌〉)이다. 구체적인 목록을 제시하면 다음과 같다

- (1) 〈조선시대 민간음식 고문헌〉의 '조리서류': 『群學會騰』, 『閨壺要覽』, 『閨閣叢書』, 『曆酒方文』, 『山家要錄』, 『山林經濟』 「治膳」, 『設聞事說』, 『需雲雜方』, 『술방문』, 『음식방문(是議全書)』, 『禹飲諸方』, 『음식디미방』, 『林園十六志』 「鼎俎志」, 『주방문』, 『酒食是儀』, 『酒作法(술만드는법)』, 『酒政』, 『增補山林經濟』 「治膳」, 『孟世衡 처 海州崔氏 음식방문』, 『송순주방문』(이상 20종)
- (2) 〈근대 한식 문헌〉의 '근대요리서': 『家庭主婦必讀』, 『簡便朝鮮料理製法』, 『동양요리법(Oriental Culinary Art)』, 『반찬하는 등숙(饌膳繕冊)』, 『사계(四季)의 조선요리(朝鮮料理)』, 『서양요리제법(西洋料理製法)』, 『선영대조 서양요리법』, 『우리음식』, 『일일활용신영양요리법』, 『도선무쌍신식료리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』, 『조선요리법(朝鮮料理法)』, 『조선요리법(Korean Recipes)』, 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』, 『조선요리학(朝鮮料理學)』, 『할팽연구(割烹研究)』, 『부인필지(婦人必知)』(이상 16종)

다만 이 DB의 분류체계에 따른다면, 〈조선시대 민간음식 고문헌〉에서 '조리서류'로 분류된 「孟世衡 처 海州崔氏 음식방문」과 「송순주방문」은 '고문서류'로 분류되어야 할 것으로 보인다. 전자는 신창맹씨(新昌孟氏) 집안의 문서이고, 후자는 의성김씨(義城金氏) 천전(川前) 종택(宗宅)의 문서이기 때문이다. 또한 〈근대 한식 문헌〉의 경우 문헌분류상의 '근대요리서'와 한식분류상의 '조리서류'는 대체로 일치하지만, 『부인필지(婦人必知)』는 '근대요리서'와 '식사풍속류'로 다르게 분류되어 있어서 혼선이 있다.

22) 이 책은 흔히 『閨壺是議方』으로 알려진 책이다. 이 책의 표지에는 '閨壺是議方'으로 되어 있고, 본문의 첫 머리(卷首題)에는 '음식디미방'으로 되어 있으므로, 여기에서는 『음식디미방』으로 하였다.

23) 필자가 '河生員'으로 알려진 책이다.

24) '고려대본 『閨壺要覽』'으로 알려진 책이다.

25) 소장자의 이름을 따라 붙여진 이름으로, 관례에 따른 것이다. 아래의 『이씨음식법』의 경우도 같다.

26) '이씨 소장본'으로 알려진 책이다.

27) '연세대본 『閨壺要覽』'으로 알려진 책이다.

나. 한자본: 『山家要錄』, 『需雲雜方』, 『惺所覆瓿藁』, 『屠門大嚼』, 『要錄』, 『設聞事說』, 『食治方』, 『增補山林經濟』, 『群學會騰』, 『林園經濟志』, 『鼎俎志』, 『酒饌』, 『曆酒方文』, 『酒政』

이들 대부분은 연구논문이나 역주·번역서 등을 통해 해당 문헌에 나타난 음식명 전체를 파악할 수 있으며, 이러한 연구 성과는 DB<sup>28)</sup>를 통해 정리되어 있다.<sup>29)</sup> 다만 몇몇 문헌의 경우는 연구논문이나 역주·번역서가 아니라 DB에서만 해당 문헌의 음식명 전체를 파악할 수 있는 경우도 있고<sup>30)</sup>, 그 반대의 경우도 있다.<sup>31)</sup> 그러나 위의 (2)에 제시한 문헌들은 연구논문, 역주·번역서, DB 등을 통해 해당 문헌에 나타난 음식 관련 내용이 총체적으로 파악될 수 있는 경우이므로, 음식명의 역사적 변천을 파악하는 연구의 토대는 이미 확보되어 있다고 볼 수 있다. 그럼에도 불구하고 다음과 같은 점들은 민간음식 관련 문헌의 음식명 연구에서 여전히 해결되어야 할 문제로 남아 있다.

28) 여기의 DB는 〈조선시대 식문화 원형〉, 〈한국 술문화〉, 〈조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB〉, 〈조선시대 민간음식 고문헌〉을 가리킨다.

29) 역주·번역서뿐만 아니라 어떤 문헌을 특정하여 음식과 조리방법을 전반적으로 다루는 연구논문은 그 문헌에 나타난 음식명에 대해 총체적으로 알 수 있도록 한다. 이러한 방식으로 서술된 연구논문과 역주·번역서들 중 대표적인 것만 예로 들어보면 다음과 같다. 우선 (27)의 『음식디미방』은 이효지(1981a), 황혜성 譯(1980), 백두현 註(2006), 『酒方文』은 이성우 외(1986), 이효지 외 譯(2013), 『蘊酒法』은 김귀영 외(1988b), 『주식방』은 복혜자 외(2007), 『飲食譜』는 김귀영 외(1988a), 『閨閣叢書』는 하순용(1972), 정양완 譯(1975), 『曆錄』은 김성미 외(1993), 『飲食冊』은 김귀영 외(1992), 『윤씨음식법(饌法)』은 윤서석 외(1993a, b, c), 박미자(1996), 윤서석 외 譯(2008), 『酒方』은 김성미 외(1990b), 『貞一堂雜識』는 백두현 註(2013), 『음식방문』은 차경희 외(2014), 『閨壺要覽』은 이효지(1983a), 『이씨음식법』은 김성미 외(1990a), 『是議全書』는 이효지(1981b), 이효지 외 譯(2004), 『酒食是義』는 차경희(2012), 안준호 외 譯(2012), 『禹飲諸方』은 안준호 외 譯(2012) 등에서 음식명을 확인할 수 있다. (2나)의 『需雲雜方』은 윤숙경(1986), 윤숙경 譯(1998), 『惺所覆瓿藁』, 『屠門大嚼』은 차경희(2003), 『要錄』은 이효지(1984a), 『設聞事說』, 『食治方』은 이효지(1984b), 백승호 외 譯(2011), 『增補山林經濟』는 김성미 외(2004), 권순형(2006), 이강자 외 譯(2003), 『林園經濟志』, 『鼎俎志』는 김현숙 외(2004, 2005), 이효지 외 譯(2007), 차경희(2009), 『酒饌』은 전정일 외(1991, 1992), 윤숙경 譯(1998), 『曆酒方文』은 이효지(1983b), 『酒政』은 옥영정(2014) 등에서 음식명을 확인할 수 있다. 여기에서 언급된 문헌에 대한 음식명은 모두 DB에서도 확인할 수 있다.

30) 연구논문이나 역주·번역서가 아니라 DB에서만 해당 문헌의 음식명 전반에 파악할 수 있는 경우는 (27)의 『酒方文鈔』, 『金承旨宅 厨方文』, 『술 만드는 법』, 『음식방문넷』, 『酒食方文』, 『술방문』, 『술 빚는 법』과 (2나)의 『群學會騰』이다.

31) DB에서는 음식명 전반에 대해 알 수 없고, 연구논문을 통해서만 알 수 있는 경우는 『山家要錄』과 『陸付吏案 酒方文』이다. 전자는 한복려(2003)에서, 후자는 백두현 외(2012a, b)에서 이 문헌에 나타나는 음식명에 대한 전체적인 모습을 파악할 수 있다.

첫째, 문헌의 연대를 추정하기가 어렵다. 음식명의 역사적 변천과정을 밝힌다는 연구 목적에서 보면, 해당 음식명이 나타나는 시기는 매우 중요한 문제가 된다. 그런데 (2)에 제시된 대부분의 문헌들은 필사본으로 남아 있기 때문에 정확한 연대 추정은 매우 어렵다. 기존 연구에서 추정된 문헌의 연대가 서로 다르거나 여전히 미상인 채로 있는 것은 바로 이러한 이유에서이다. 또한 대부분의 필사본 문헌이 공통적으로 드러내는 문제이기도 한 것이지만, 문헌의 작성연대와 필사연대가 다를 수 있기 때문에 특정 문헌에 나타난 음식명의 출현 시기를 규명하는 데 있어서 신중함이 요구된다고 아니할 수 없다.<sup>32)</sup>

둘째, 문헌의 소장처 및 이본(異本) 관계에 대한 정확한 파악이 필요하다. 기존 연구에서는 연구 대상 문헌에 대한 소장처를 정확히 밝히지 않은 경우가 많아 해당 문헌을 특정하기 어려운 경우도 종종 보인다. 예를 들면, 『閩閩叢書』는 정양완 소장본, 동경대본, 영남대본이 있는 것으로 알려져 있는데(백두현 외, 2010: 34), 이 문헌을 인용하는 연구에서 이 중 어떤 것을 대상으로 하였는지 명확하게 밝히지 않는 경우가 흔하다. 음식명의 역사적 변천과정을 밝힌다는 연구 목적에서 보면, 해당 음식명이 나타나는 문헌을 특정하는 것은 바로 그 음식명이 나타나는 시기와 관련될 수 있는 문제이기 때문에 중요하지 않을 수 없다.

셋째, 음식명에 대한 재확인(再確認)이 필요하다. 앞서 언급한 대로 문헌에 기반한 음식명 연구는 음식사 분야에서 주로 이루어졌는데, 이 분야는 음식명을 현대어 표기로 바꾸어 제시하는 경향을 보인다.<sup>33)</sup> 따라서 어떤 문헌에 대한 음식명이 전체적으로 정리되어 있다고 하더라도, 이러한 연구 결과를 음식명의 역사적 변천과정을 밝히는 연구에서 그대로 이용하기는 어렵다. 음식명의 역사적 변천과정에 대한 연구는 그것의 내용적 측면뿐만 아니라 표기·음운·어휘와 같은 언어적 측면의 변화과정을 추구하기 때문이다. 국어학 분야 이외의 연구에서 전반적으로 발견되는 이러한 문제는 〈조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB〉에서 어느 정도 극복된 바 있는데, 이 DB가 문헌에 나타난 음식명의

32) 대표적인 예가 『是議全書』이다. 이 문헌은 19세기 말의 음식조리서로 알려져 연구되어 왔으나, 필사 연대는 심환진(沈晩鎭, 1872-1951)이 상주 군수로 부임하였을 때인 1919년 무렵으로 파악되고 있다.

33) 최근에는 음식명을 로마자 표기로 바꾸어 제시하는 경우가 늘어나고 있어 국어학 분야에서 참조로 하기가 더욱 어려워진 실정이다.

언어상태를 그대로 보여주고 있기 때문이다. 그럼에도 불구하고 이 DB는 한글 필사본 음식조리서만 대상으로 구축된 것이므로, 한자로 표기된 음식명과 연계하여 음식명을 이해하기는 어렵다는 한계를 여전히 가지고 있다.

민간음식 관련 문헌 중 20세기 이후의 문헌들에 대한 연구도 있다. 이들 문헌의 서지 정보 및 음식명에 대한 대략적인 소개는 한복진(2014)와 〈한식 아카이브〉 DB의 〈근대한식문헌〉에서 볼 수 있다. 이 두 연구에서는 20세기 초부터 1950년대까지의 문헌을 다루는데, 구체적인 목록을 보이면 다음과 같다.<sup>34)</sup>

- (3) 가. 『반찬등숙(饌膳繕冊)』<sup>35)</sup>, 『부인필지(婦人必知)』<sup>36)</sup>, 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』<sup>37)</sup>, 『간편조선요리제법(簡便朝鮮料理製法)』, 『사계(四季)의 조선요리(朝鮮料理)』, 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』, 『할팡연구(割烹研究)』, 『조선요리법(朝鮮料理法)』, 『가정주부필독(家庭主婦必讀)』, 『조선요리(朝鮮料理)』, 『우리음식』<sup>38)</sup>, 『동양요리법(Oriental Culinary Art)』<sup>39)</sup>

34) (3)에 제시한 문헌 중에는 한식을 전혀 다루지 않은 문헌도 있고, 한국어가 아닌 외국어로 간행된 경우도 있다는 점에 유의할 필요가 있다.

35) 〈근대한식문헌〉에서 이 문헌의 표제를 ‘반찬하는 등숙(饌膳繕冊)’이라고 하였음에도 두 연구에서 모두 서명(書名)을 ‘반찬등숙’으로 한 것은 학계의 관례적 서명을 따른 것으로 보인다. 신하영(2012: 103)에서는 “이 책의 앞표지에는 『찬선선책(饌膳繕冊) 반촌훈능등숙』, 『문자책(文字冊)』이라고 되어 있으므로 표지서명은 『반촌훈능등숙』이지만 권두서명은 『반찬등숙』으로, [...] 『찬선선책(饌膳繕冊) 반촌훈능등숙』으로 명명하는 것이 더 정확한 제명을 취하는 것”이라고 하면서 논의과정에서는 약칭으로 『반찬등숙』으로 할 것이라고 한 바 있다.

36) 〈근대한식문헌〉에서 이 문헌에 대하여 표지에 ‘婦女必知單’, 목차에 ‘부인필지, 夫人必知, 婦人必知’로 써 있다고 하였음에도 서명(書名)을 ‘부인필지(婦人必知)’로 한 것은 학계의 관례적 서명을 따른 것으로 보인다.

37) 이 책은 방신영이 신문관에서 1917년에 발행한 것으로 이후 개정과 증보를 거듭하여 여러 번 발행되었다. 한복진(2014)와 〈근대한식문헌〉에서는 이 책에 앞선 것으로 『료리제법』(1913)을 언급하고 있으나 내용에 대한 상세한 소개는 없다. 이는 한복진(2014: 91)에 밝혔듯이 “1913년에 『료리제법』이 처음 나왔다고 하나 원본 출처가 불분명하여 진위를 파악하기 어렵”기 때문인 것으로 보인다. 한복진(2014: 91-94)에서는 1921년 간행된 3판과 1942년 간행된 개정증보판에 대한 음식을 설명하였고, 〈근대한식문헌〉에서는 1939년에 간행된 증보 9판 『일일활용 조선요리제법』에 대한 음식을 설명하였다.

38) 『조선요리(朝鮮料理)』는 손정규가 1940년에 일본어로 간행한 문헌이고 『우리음식』은 동일한 저자가 1948년에 다시 한국어로 번역하여 간행한 문헌이다. 한복진(2014)에서는 두 책 모두 소개하고 간략히 설명하였으나 〈근대한식문헌〉에서는 전자는 언급만 하고 후자에 대해서 음식 설명을 하였다.

39) 〈근대한식문헌〉에서 이 문헌의 서명(書名)을 『동양요리법(Oriental Culinary Art)』으

- 나. 『선영대조 서양요리법(鮮英對照 西洋料理法)』, 『서양요리제법(西洋料理製法)』
- 다. 『조선요리법(朝鮮料理法)』, 『동방불로선제백죽비방(東方不老仙劑百粥秘方)』<sup>40)</sup>, 『한국음식』, 『조선음식 만드는 법』, 『조선가정요리(朝鮮家庭料理)』, 『가정요리(家庭料理)』, 『조선료리대략』, 『우리나라 음식 만드는 법』, 『음식 만드는 법』, 『음식관리법』, 『이조궁정요리통고(李朝廷料理通考)』, 『중등요리실습』, 『고등요리실습』
- 라. 『일일활용 신영양요리법』, 『조선요리학(朝鮮料理學)』, 『조선요리법(Korean Recipes)』<sup>41)</sup>

(3가)와 (3나)에 제시된 문헌은 한복진(2014)와 <근대한식문헌>에서 모두 다루는 것인데, (3가)는 한식에 대한 설명이 있는 것이고, (3나)는 양식만 설명하는 것이다. (3다)는 한복진(2014)에서만 다루는 문헌이고, (3라)는 <근대한식문헌>에서만 다루는 문헌이다.

음식명 연구에서 이들 문헌은 주로 특정 음식을 대상으로 문헌 전체를 통시적으로 살펴보는 방식의 연구에서 인용되는 경향이 강하고, 특정 문헌의 모든 음식을 총괄적으로 보여주는 연구는 그리 많지 않다.<sup>42)</sup> 국어학 분야에서도 이 시기의 문헌에 관심을 두는 경우가 드물게 있지만, 국어학적 연구방식에 중점을 둔 연구이지 음식명 연구에 중점을 둔 것이라고 보기는 어렵다.<sup>43)</sup> 19세기까지의 음식 관련 문헌에 대한 연구가 깊이 있게 진행되어온 것과 달리, 이 시기의 문헌들에 대한 관심이 비교적 적었던 것은 ‘현대’라는 시기와 가깝다는 특징에서 비롯된 것이 아닐까 추측해볼 수 있다. 그러나 이 시기의 문헌 또한 음식명 연구에서

---

로 한 것은 서명인 ‘Oriental Culinary Art’를 번역하여 제시한 것으로 보인다.

40) 한복진(2014: 103)에 따르면, 이 문헌은 1939년에 ‘靑頭市’이라는 익명의 찬자가 쓴 것으로 『야담』 5-12권에 실려 있다고 한다.

41) <근대한식문헌>에서 이 문헌의 서명을 『조선요리법(Korean Recipes)』으로 한 것은 서명(書名)인 ‘Korean Recipes’를 번역하여 제시한 것으로 보인다.

42) 『반찬등속(饌餼繕冊)』은 권선영(2009), 『부인필지(婦人必知)』는 이효지 외(1996), 이효지 외 譯(2010), 『간편조선요리제법(簡便朝鮮料理製法)』은 이강자(1999, 2000), 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』은 김업식 외(2008)를 참조할 수 있다.

43) 신하영(2011)은 모두 9종의 문헌을 대상으로 이 시기의 음운 양상을 논의한 것이다. 이 연구의 대상 문헌 중 본문의 (3)에서 다루지 않은 문헌은 유일선이 편찬한 『가정잡지』(가정잡지사, 1906)이다. 신하영(2012)는 『시의전서』와 『반찬등속』을 대상으로 충청방언과 경상방언을 비교하면서 음운, 문법, 어휘 등을 논의한 것이다. 안주현(2013)은 <조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB>의 구축과 관련된 몇몇 문제와 전설고모음화 현상에 대해서만 논의한 것이다.

배제될 수는 없으며, 전통 시대의 음식명과 현대의 음식명을 연계해주는 가교(架橋) 역할을 한다는 점에서 재조명될 필요가 있을 것으로 생각된다.

### 3. 궁중음식 관련 문헌에 기반한 음식명 연구

궁중음식 관련 문헌의 음식명에 대한 연구는 주로 의례를 중심으로 이루어져왔으며, 발기나 등록에 대한 관심은 드물지만 없지는 않았다. 다만, 앞서 살펴본 민간음식 관련 문헌에 대한 연구와 비교해볼 때 궁중음식 관련 문헌에 대한 음식명 연구의 특징은 특정 문헌에 나타난 음식명을 집중적으로 살피기보다는 유사한 성격의 문헌들을 묶어서 음식명을 함께 정리하거나<sup>44)</sup> 특정 음식을 중심으로 살펴보는 경우가 많다는 점이다.<sup>45)</sup> 더구나 이들 연구 대부분이 음식명을 현대어 표기방식에 따라 표기하거나 한자를 한글로 바꾸어 표기하고 있기 때문에 음식명에 관한 이 글의 관심에서는 한계를 지니고 있다고 볼 수밖에 없다.<sup>46)</sup>

음식명의 역사적 변천을 살펴보려는 목적에서는 특정 문헌에 대한 음식명이 총괄적으로 정리되는 것이 우선이라는 점을 고려할 때, 〈한식아카이브〉 DB의 〈조선시대 궁중음식 고문헌〉은 주목할 필요가 있다. 이 DB에서는 음식 관련 항목, 즉 음식명, 음식재료, 기구 등을 확인할 수 있는 의례, 발기, 등록을 선별하여 상세 해제를 제공하고 있다.<sup>47)</sup> 우선 의례의 경우 총 86종에 대해서 진연·진찬(進宴·進饌)<sup>48)</sup>, 가례(嘉

44) 이성우(1986)에서는 의례, 등록, 발기에 나타난 음식명을 해제 형식으로 간략하게 소개하였고, 이성우(1988)은 발기 162건에 나타난 음식명을 조사하였으며, 이효지 외(1985)는 진연·진찬의례에 나타난 음식명을 조사하였다.

45) 예를 들면, 과점류(菓飮類)에 대한 연구로는 윤서석 외(1986a), 병이류(餅餌類)에 대한 연구로는 윤서석 외(1986b), 잔물류(饌物類)에 대한 연구로는 이효지 외(1986), 다식류(茶食類)에 대한 연구로는 오순덕(2012), 만두류(饅頭類)에 대한 연구로는 오순덕(2014) 등이 있다.

46) 옥영정(2012)는 이와는 좀 다르다. 이 연구는 『당년의례』를 대상으로 하여 비록 일부 이긴 하지만 음식명을 소개하고 그에 대한 표기를 원문대로 제시하고 있기 때문이다.

47) 이 DB에서는 이 외에도 ‘종합류’라는 문헌분류 아래 정례류(定例類) 10종, 의례 진설도류(儀禮 陳設圖類) 20종, 의서류(醫書類) 4종, 기록류(記錄類) 23종에 대한 상세 해제도 제공한다.

48) 여기에 제시하는 의례 목록에서 의례명은 〈한식 아카이브〉에서 제시한 대로 보인 것이다. 이 DB에서는 동일한 서명(書名)을 가진 의례를 구분하기 위해 본래의 서명에 추가한 내용을 기호 ‘|’로 구분하여 표시하였다. 괄호 안의 숫자는 연도를 나타낸다. 아래의 각주 (48)~(51)의 경우도 마찬가지이다. 〈한식 아카이브〉에서 상세 해제한 진연·진찬 의례는 모두 20종으로서, 구체적인 목록은 다음과 같다. 『豐呈都監儀軌』

禮)<sup>49)</sup>, 흉례(凶禮)<sup>50)</sup>, 영접(迎接)<sup>51)</sup>, 기타<sup>52)</sup>로 구분하여 상세 해제를 제공한다. 이 중 제기(祭器)만 확인할 수 있는 3종[『祭器都監儀軌』(1611), 『祭器樂器都監儀軌』(1624), 『親臨本府時儀軌』(1865)]을 제외하면 모두 83종의 의례에 대해 문헌에 나타난 표기 그대로 음식명 혹은 음식 재료를 확인할 수 있다.<sup>53)</sup> 이 DB에서 정리한 의례 중 번역되어 있는 것은

(1630), 『[己亥]進宴儀軌』(1719), 『[甲子]進宴儀軌』(1744), 『[乙酉]受爵儀軌』(1765), 『園幸乙卯整理儀軌』(1795), 『당년의례』(1776-1800), 『惠慶宮進饌所儀軌』(1809), 『慈慶殿進爵整禮儀軌』(1827), 『조경던 진작 정례 의례』(1827), 『[戊子]進爵儀軌』(1828), 『[己丑]進饌儀軌』(1829), 『[戊申]進饌儀軌』(1848), 『[戊辰]進饌儀軌』(1868), 『[丁丑]進饌儀軌』(1877), 『[丁亥]進饌儀軌』(1887), 『[壬辰]進饌儀軌』(1892), 『[辛丑]進宴儀軌』(1901), 『[辛丑]進饌儀軌』(1901), 『[壬寅]進宴儀軌』(1902)→ K2-2869, 『[壬寅]進宴儀軌』(1902)→ K2-2871].

49) 모두 19종이며, 구체적인 목록은 다음과 같다. 『昭顯世子]嘉禮都監儀軌』(1627), 『[仁祖莊烈后]嘉禮都監儀軌』(1638), 『[王世子]嘉禮都監儀軌』(1651), 『[王世子]嘉禮都監儀軌』(1671), 『[肅宗仁顯后]嘉禮都監儀軌』(1681), 『[王世子]嘉禮都監儀軌』(1696), 『[肅宗仁元后]嘉禮都監儀軌』(1702), 『[王世子]嘉禮都監儀軌』(1718), 『[王世子]嘉禮都監儀軌』(1727), 『[思悼世子]嘉禮都監儀軌』(1744), 『清瑾縣主吉禮儀軌』(1772), 『[純祖純元后]嘉禮都監儀軌』(1802), 『[孝明世子]嘉禮都監儀軌』(1819), 『[憲宗孝顯后]嘉禮都監儀軌』(1837), 『[憲宗孝定后]嘉禮都監儀軌』(1844), 『[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌』(1851), 『[高宗明成皇后]嘉禮都監儀軌』(1866), 『[王世子]嘉禮都監儀軌』(1882), 『[皇太子]嘉禮都監儀軌』(1906).

50) 모두 39종이며, 구체적인 목록은 다음과 같다. 『[懿仁王后]殯殿魂殿都監儀軌』(1601), 『[昭顯世子]殯宮都監儀軌』(1645), 『[仁祖]殯殿魂殿都監儀軌』(1649), 『[孝宗]殯殿都監儀軌』(1659), 『[仁宣后]殯殿都監儀軌』(1674), 『[顯宗]殯殿都監儀軌』(1675), 『[仁敬王后]殯殿魂殿都監儀軌』(1680), 『[明聖王后]殯殿魂殿都監儀軌』(1683), 『[仁顯王后]殯殿都監儀軌』(1701), 『[端懿嬪]殯宮都監儀軌』(1718), 『[肅宗]殯殿都監儀軌』(1720), 『[景宗]殯殿都監儀軌』(1724), 『[孝章世子]殯宮都監儀軌』(1728), 『[宣懿王后]殯殿都監儀軌』(1730), 『[孝純賢嬪]殯宮魂宮兩都監儀軌』(1751), 『[懿昭世孫]殯宮魂宮兩都監儀軌』(1752), 『[仁元王后]殯殿都監儀軌』(1757), 『[貞聖王后]殯殿都監儀軌』(1757), 『[思悼世子]殯宮魂宮都監儀軌』(1762), 『[英宗大王]殯殿都監儀軌』(1776), 『[文孝世子]殯宮魂宮都監儀軌』(1786), 『[正宗大王]殯殿魂殿都監儀軌』(1800), 『[貞純王后]殯殿魂殿都監儀軌』(1805), 『[獻敬惠嬪]殯宮魂宮都監儀軌』(1815), 『[孝懿王后]殯殿魂殿都監儀軌』(1821), 『[綏嬪]殯宮魂宮都監儀軌』(1822), 『[孝明世子]殯宮魂宮都監儀軌』(1830), 『[純祖]殯殿魂殿都監儀軌』(1834), 『[孝顯王后]殯殿魂殿都監儀軌』(1843), 『[憲宗]殯殿魂殿都監儀軌』(1849), 『[純元王后]殯殿魂殿都監儀軌』(1860), 『[哲宗]殯殿魂殿都監儀軌』(1863), 『[哲仁王后]殯殿魂殿都監儀軌』(1878), 『[神貞王后]殯殿魂殿都監儀軌』(1890), 『[明成皇后]殯殿魂殿都監儀軌』(1895), 『[孝定王后]殯殿魂殿都監儀軌』(1903), 『[純明妃]殯殿魂殿都監儀軌』(1904), 『[高宗太皇帝]殯殿魂殿主監儀軌』(1919), 『[純宗孝皇帝]殯殿魂殿主監儀軌』(1926).

51) 모두 4종이며, 구체적인 목록은 다음과 같다. 『迎接都監宴享色儀軌』(1634), 『迎接都監雜物色儀軌』(1634), 『迎接都監宴享色儀軌』(1643), 『迎接都監雜物色儀軌』(1643).

52) 모두 4종이며, 구체적인 목록은 다음과 같다. 『社稷宗廟文廟祭器都監儀軌』(1605), 『祭器都監儀軌』(1611), 『祭器樂器都監儀軌』(1624), 『親臨本府時儀軌』(1865).

53) <한식 아카이브> DB는 음식명이 전수 조사되지 않았거나 음식명 대한 표기가 문헌에 나타난 대로 작성되지 않은 경우가 보이기도 한다. 이는 이 DB의 내용이 다수의 집필

9종에 불과하다는 점을 고려해볼 때<sup>54)</sup>, 이 DB에서 제공하는 정보가 매우 중요한 것임을 다시 한 번 확인할 수 있다. 또한 이 DB에서는 발기 225종<sup>55)</sup>과 등록 29종<sup>56)</sup>에 대한 상세 해제도 제공하는데 이들에 나타난 음식명 연구는 매우 드문 것이므로<sup>57)</sup> 주목하지 않을 수 없다.

국어학 분야에서 의례나 발기에 나타난 음식명을 연구한 경우는 그리 많지 않다. 있다고 하더라도 대부분 차자표기나 단어의 내적구조에 주목하는 국어학적 방법론에 근거한 연구이며<sup>58)</sup>, 특정 문헌에 나타난 음식명을 소개하는 경우는 극히 드물다.<sup>59)</sup> 이러한 상황에서 주목되는 연구는 오창명(2009)이다. 이 연구는 여러 의례에서 음식명 및 음식재료 명을 선별하여 이를 ‘떡(餅)류 어휘, 탕(湯)류 어휘, 적(炙)류 어휘, 전(煎)류

진에 의해 작성되었기 때문인 것으로 추정된다.

54) 번역된 의례의 목록은 다음과 같다. 『[己亥]進宴儀軌』(1719)는 송방송 외 譯(2001), 『[甲子]進宴儀軌』(1744)는 송방송 외 譯(1998), 『[園幸乙卯整理儀軌』(1795)는 장철수 외 譯(1996), 『[戊子]進爵儀軌』(1828)는 이의강 譯(2006), 『[己丑]進饌儀軌』(1829)는 송방송 외 譯(2007a, b, c), 『[戊申]進饌儀軌』(1848)는 김중수 외 譯(2004, 2005, 2007), 『[丁亥]進饌儀軌』(1887)는 인남순 譯(2008), 이효지 외 譯(2009), 『[辛丑]進宴儀軌』(1901)는 한국예술학과 음악사료강독회 譯(2001a, b), 『[壬寅]進宴儀軌』(1902)→K2-2871)는 박소동 譯(2005, 2008)이다.

55) 이 DB에서 정리된 발기는 사실상 225종을 상회한다. 발기와 성격이 같지만 낱장 형태가 아니라 ‘선장(線裝)’된 문헌들과 박용식(2012)에서 자세하게 소개한 바 있는 진주 경상대학교 소장 발기에 대한 해제도 ‘종합류’에 수록되어 있기 때문이다.

56) 해당 목록은 다음과 같다. 『穆陵遷葬時膳錄』(1630), 『嘉禮膳錄』(1638-1662), 『[辛丑]社稷署膳錄』(1661-1718), 『薦新進上膳錄』(1671-1697), 『[庚子]社稷署膳錄』(1720-1759), 『景宗大王國恤膳錄』(1726), 『進上膳錄』(1767-1817), 『永祐園遷奉膳錄』(1789), 『[丁巳]祭物膳錄』(1797), 『健陵遷奉膳錄』(1821), 『[乙未]膳錄』(1835-1849), 『慶嬪嘉禮膳錄』(1847), 『[己酉]膳錄』(1849-1860), 『[辛酉]社稷署膳錄』(1861-1878), 『永惠翁主吉禮膳錄』(1872), 『[戊寅]祭物膳錄』(1878), 『[己卯]社稷署膳錄』(1879-1886), 『[丙戌]社稷署膳錄』(1886-1892), 『[丁亥]進饌膳錄』(1887), 『[壬辰]內外進饌膳錄』(1892), 『[癸巳]內外進饌膳錄』(1893), 『內外進宴膳錄』(1901-1902), 『[戊申]祭物膳錄』(1908), 『恭陵膳錄』(1920), 『別茶禮膳錄』(미상), 『朔望茶禮膳錄』(미상), 『入耆社膳錄』(미상), 『明陵膳錄』(미상), 『度支別進排膳錄』(미상).

57) 발기에 나타난 음식명에 대한 연구는 이성우(1988), 박용식(2012), 등록에 나타난 음식명 연구는 이소영 외(2012)를 들 수 있다.

58) 대표적인 예로 이화숙(2009a, b, 2011)과 같은 연구를 들 수 있다. 이화숙(2009a)는 『즈경던진작정례의궤』만 대상으로 하여 기구명사와 단위명사만 다루었고, 이화숙(2009b)는 『즈경던진작정례의궤』와 『당년의궤』를 대상으로 어휘를 선별하여 단어내 적구조와 차자표기 양상을 살펴보았는데, 이 중 음식명에 대한 논의가 있다. 이화숙(2011)은 이화숙(2009b)와 동일한 문헌과 유사한 방법론으로 어휘를 선별하여 살펴보고 있는데, 이화숙(2009b)에서 관심을 두지 않은 어휘도 포함되어 있다는 점에서 차이가 있다.

59) 박용식(2012)를 예로 들 수 있다. 이 연구는 박용식 외(2012)에서 그 성격이 소개된 바 있는 경상대학교 소장 발기를 대상으로 음식명을 전수 조사한 결과를 보여주고 있는데, 음식명을 선별하지 않고 모두 열거하고 있다는 점에서 주목된다.



어휘, 볍기·굽기류 어휘, 과자류 어휘, 기타' 등으로 세분하였다. 비록 차자표기 분석방법에 전적으로 의존하였다고 하더라도, 해당 음식명에 대한 통시적 고찰, 현대의 사전류에서 발견되는 표제항의 오류 등의 문제를 논의에 포함하였다는 점에서 앞으로 국어학 분야에서 음식명 연구를 해나가는 데 참고가 될 수 있다.

기존 연구에도 불구하고 궁중음식 관련 문헌의 음식명에 대한 연구에 있어서 남아 있는 문제는 문헌에 나타난 음식명을 전수 조사하여 향후 음식명 연구의 토대로 삼는 것이다. 궁중음식 관련 문헌의 음식명은 음식명의 차자표기와 한글표기를 연계하여 확인할 수 있으며 의궤나 등록처럼 연대가 분명한 경우도 많이 있으니, 음식명의 통시적 연구에서 매우 중요한 자료라 아니할 수 없다. 아울러 궁중음식 관련 문헌에 나타난 음식명과 민간음식 관련 문헌에 나타난 음식명을 연계하여 연구해야 할 필요성에 대해서도 강조되어야 한다.

### Ⅲ. 맺음말: 음식명 연구의 과제

지금까지의 검토를 통해 문헌에 기반한 음식 혹은 음식명 연구는 상당히 깊이 있게 진행되어왔음을 알 수 있다. 다만 이 과정에서 우리가 유의해야 하는 점은 이러한 연구 성과가 '물명으로서의 음식명 연구'로 직결되는 것은 아니라는 점이다. 이미 서론에서 밝힌 바와 같이 '물명으로서의 음식명 연구'는 국어학적 연구 대상으로서의 '어휘'인 음식명을 국어학적 방법론뿐만 아니라 '실제 음식'의 양상과 연결될 수 있는 방법론에 의해 탐구되어야 한다. 다시 말해 하나의 음식명은 그것의 표기, 음운, 형태, 의미의 양상을 통시적으로 살펴보고 그것의 현대적 양상이 어떠한지를 밝힘과 동시에, 그 결과가 국어학 분야 내에서만 통용될 수 있는 것이 아니라 음식 관련 분야 전체에 기초 자료를 제공할 수 있는 방식으로 연구되어야 하는 것이다. 이러한 관점에서 Ⅲ장에서는 음식명 연구가 풀어야 할 앞으로의 과제를 정리하며 이 글의 결론을 대신하기로 한다.

문헌의 서명(書名)에 대한 확정, 이본(異本)에 대한 규명, 작성연대와 필사연대의 구분, 저자와 필사자의 확정 등이 이와 관련된 문제로 볼

수 있다. 음식 관련 연구를 보면, 관례에 따른 서명을 사용하는데 연구자마다 그 서명이 다른 경우도 있고 이본 관계의 문헌들인지 아니면 동일한 서명을 가지는 전혀 다른 책인지를 잘 구분하지 않고 언급하는 경우도 있다. 어떤 음식명을 통시적으로 연구한다고 할 때, 그것의 출전을 밝히는 것은 기본적인 사항 중의 하나이다. 따라서 음식 관련 문헌의 서명이 확정되어 연구자 간에 일관되게 사용될 필요가 있다. 작성연대와 필사연대의 구분은 매우 어려운 문제라 아니할 수 없다. 그러나 음식명의 통시적 연구에 있어서 문헌의 연대가 확정되지 않으면 해당 음식명의 언어 양상이 어느 시기의 것인지 알 수 없게 되므로, 이 문제에 대해서는 최대한 노력을 기울일 필요가 있다. 또한 저자나 필사자에 대한 정보도 가능한 한 정확히 밝혀질 필요가 있는데, 이 정보를 통해 문헌의 연대를 추정할 수 있을 뿐 아니라 해당 문헌의 언어가 보여주는 방언 양상을 확인할 수 있다는 점에서 국어사 연구에서 매우 중요한 정보이기 때문이다.

둘째, 음식 관련 문헌에 나타난 음식명을 전수 조사하여 목록으로 작성할 필요가 있다. 앞서 여러 번 언급했듯이 기존 연구 중에는 음식명의 표기가 원문 그대로 되어 있지 않은 경우가 많다. 이런 점에서 기존 연구는 음식명이 나타나는 문헌에 대한 정보를 제공하면서도, 특정 음식명이 어느 시기에 어떠한 양상으로 나타나는지에 대해서는 정보를 주지 않는 경우가 많다고 할 수 있다. 또한 특정 문헌을 대상으로 하여 음식명을 조사한 연구인 경우에도 때로는 그 결과가 해당 문헌의 음식명 전체를 조사한 것이 아닌 경우도 있다. 이는 음식명에 대한 조사와 그것의 목록 작성이 처음부터 진행되어야 하는 경우가 많음을 뜻한다. 이와 관련하여 고려해야 할 점은 문헌에 따라 특정 음식명을 규정하기가 어려운 경우도 있다는 점이다. 예를 들어 조리서에서는 특정 음식명 아래에 그것의 요리법이 설명되는 방식으로 서술되는 경우가 일반적이지만, 경우에 따라 음식재료명이나 “○○법(法), ○○방(方)” 등과 같은 표현 아래에 음식명을 제시하지 않은 채 요리법만 설명하고 있기도 하다. 이런 경우 대부분의 연구에서는 음식재료명이나 “○○법(法), ○○방(方)”과 같은 표현을 다른 음식명과 동등하게 처리하여 함께 음식명으로 분류한다. 이런 방식은 음식명에 대한 문헌의 표현방식을 그대로 보존한다는 장점도 있지만, 음식명이 일관된 방식에 따라 수집되어야 한다는 측면에서 보면 재고해야 할 점도 없지 않다.

음식명을 전수 조사한 후 그것을 목록으로 작성하는 데 있어서 중요하게 고려해야 하는 점 중 하나는 다양한 표기로 나타나는 음식명에 대한 처리 문제이다. 즉, 문헌에 나타난 대로 음식명의 표기를 조사·기록한 경우, 그것을 하나의 어휘에 대한 이표기(異表記)로 처리해야 하는지 아니면 다른 어휘로 처리해야 하는지를 결정해야 하는 문제가 있는 것이다. 예를 들어 한글 음식명이 여러 표기로 나타난다고 할 때, 그것이 음운사적으로 설명될 수 있는 경우가 있는가 하면, 어떤 경우는 그렇지 않은 경우도 있다. 경우에 따라서는 단순한 오기(誤記)로 파악되는 예가 없지 않은데<sup>60)</sup>, 이러한 표기까지 특정 음식명과 관련된 표기로 제시해야 하는지에 대한 판단이 필요하다. 이런 문제는 한자로 표기된 음식명의 경우도 마찬가지라고 할 수 있다. 음식명이 다양한 표기로 나타나는 문제는 더 나아가 사전 혹은 물명 DB의 표제항을 결정해야 하는 경우에도 고민이 아닐 수 없다. 다양한 표기 중 어떤 것을 대표형으로 처리해야 하는지, 그리고 그것의 한자 표기는 어떻게 제시해야 하는지 등에 대한 원칙이 결정되어야 하기 때문이다.<sup>61)</sup>

그러나 한글로 표기된 것이든 한자로 표기된 것이든 다양하게 나타나는 음식명은 단순히 표기 차원에서만 관련성을 논의할 성격의 것은 아니다. 특정 음식에 대해 다양하게 나타나는 음식명 간의 관련성을 파악하기 위해서는 재료나 조리법 등에 대한 비교를 통한 정확한 실체 파악이 중요하기 때문이다.

‘식면’의 경우를 예로 들어보자. 『음식디미방』에는 ‘식면법’이 두 번에 걸쳐 나온다. 첫 번째 ‘식면법’(1b면)은 녹두를 갈아 만드는 것으로, ‘지령국’이나 ‘오미죽국’에 말아 먹는 것이고, 두 번째 ‘식면법’(11a면)은 ‘토장 ㄹᄫᆞᆫ’로 국수 만드는 법을 설명한 것으로 ‘맛질방문’에 나오는 것이다. 백두현 註(2006)에서는 두 경우의 ‘식면’에 대해 모두 “실국수. 세면(細麵) 혹은 사면(絲麵). 면발이 가는 녹말국수”라고 설명하면서 “稍麥과 스면 먹고(喫稍麥粉湯) 〈朴中 下:14〉”, “粉湯 식면 細粉 上全 〈譯解

60) 백두현 외(2010)은 필자본 한글 음식조리서에 나타난 오기의 유형과 발생 원인에 대해 분석하였는데, 이 중 ‘순스전괘’(『음식책』 11a)는 ‘산사정괘’의 오기라고 하였다(55쪽).

61) 바로 이 지점에서 기존의 연구는 순환적 모순에 처해 있다고 볼 수 있다. 대부분의 연구에서 어떤 음식명의 현대어 표기 혹은 명명(命名)을 위해서 『표준국어대사전』을 참조하는 경우가 많은데, 이 사전도 기존 연구를 참조하여 정리한 것으로 볼 수 있기 때문에 어느 한쪽의 오류가 계속 반복되는 경우가 많은 것이다.

上:51)”와 같은 예를 제시하였다. 백두현(2009d)에서 『주방문(酒方文)』의 ‘식면 漏麵’(13b-14a면)과 같은 음식의 조리법으로 본 것은 『음식디미방』의 첫 번째 ‘식면법’(1b면)이다. 이와 같은 일련의 설명을 보면, ‘식면(『음식디미방』의 첫 번째 ‘식면법’에 해당), 실국수, 세면(細麵), 사면(絲麵), (면발이 가는) 녹말국수, 스면, 粉湯’을 모두 같은 음식에 대한 명칭으로 보았다고 할 수 있다. 이러한 생각은 이성우(1982: 163)와도 유사한 것인데, 이 연구에서는 ‘絲麵, 細麵, 식면, 漏麵’을 같다고 보았다.<sup>62)</sup> 백승호 외 譯(2011: 106)에서 『소문사설』의 ‘粉湯’을 ‘녹말 국수’로 번역한 것도 이와 같은 맥락으로 파악할 수 있다.<sup>63)</sup>

그런데 다음의 논의들은 이들 음식명을 ‘면류’로 파악한다는 점에서 앞의 논의들과 같지만, 각각의 음식명에 대한 해석은 조금 다르다. 윤서석(1991: 54-58)에서는 ‘사면(絲麵), 실국수’를 같은 음식으로, ‘세면, 녹말국수, 세면법맛질방문’을 같은 음식으로 보고 있다. 후자는 『음식디미방』의 두 번째 ‘식면법’(11a)에 해당하는 것이므로, 이 논의에서는 ‘사면(絲麵)’과 ‘세면, 녹말국수’를 구분되는 것으로 파악한 것이다. 김은미 외(2006: 69-70)에서는 『음식디미방』의 두 가지 ‘식면법’이 조리법에서는 약간의 차이가 있다 하더라도 『산가요록』이나 『요록』의 ‘세면(細麵)’과 같은 부류, 즉 “녹두가루가 주재료인 면류”로 본 반면, 『주방문』의 ‘루면(漏麵)’은 『음식디미방』의 ‘별작면법’과 같은 부류인 “여러 종류의 가루를 사용한 면류”로 파악하였다.

문헌에서 음식명을 전수 조사하여 목록을 작성한 뒤에는 해당 음식명에 대한 의미, 즉 정의항을 기술해야 한다. 이때 특정 음식명이 나타난 문헌의 맥락, 즉 문헌에 설명된 재료, 조리법, 분류 항목을 정확하게 파악하는 것이 중요하며, 이 과정에서 음식사 분야의 연구 성과를 참조하기도 한다. 문제는 동일한 음식명이 가리키는 음식이 문헌에 따라 다른 맥락으로 설명되는 경우도 있어, 음식사 분야에서조차 동일한 음식명에 대해 다른 분류, 즉 다른 음식 종류로 파악하는 경우가 있다는 점이다.

62) 구체적인 맥락을 보이면 다음과 같다. “바가지에 넣거나 국수들을 써서 실같이 뽑아내기 때문에 이들을 絲麵·細麵·식면 등으로 부르게 되었고 『酒方文』에서는 작은 구멍으로 새어 나와서 실처럼 된다고 하여 漏麵이라고 하였다.”

63) 구체적인 맥락을 보이면 다음과 같다. “녹말 국수 粉湯 녹말로 면을 만든 다음 가늘게 썰거나 실국수를 만들어 장탕(醬湯)에 넣고 양념을 섞는다(粉湯 莢末作麵細判, 或作絲麵, 入醬湯中和料物).”

이런 경우 음식명의 의미 기술에서 정의항의 유개념이 달라지므로 문제가 아닐 수 없다.

〈조선시대 식문화 원형〉 DB에서는 『소문사설』의 ‘粉湯’을 국류로 분류하였고, 『음식디미방』의 첫 번째 ‘식면법’에 해당되는 조리법을 ‘녹말 국수’라 하여 『요록』의 ‘세면(細麵)’과 구분되는 국수류로 보았다. 한복진 외(1998)에서는 ‘오미자화채’에 대한 설명에서 “『음식디미방』에서는 ‘식면’, 『주방문』에서는 ‘작면, 일명 토장’, 『임원십육지』에서는 ‘창면(暢麵)’, 『동국세시기』에서는 ‘화면(花麵)’이라 하였다”고 하여 ‘식면’을 화채, 즉 음료로 파악하고 있다.

마지막으로 언급할 사항은 두 가지로, 이들은 “물명으로서의 음식명 연구”가 음식 관련 문헌에 대한 세밀한 천착을 토대로 하여 이루어지는 것이기 때문에 가능한 파급 효과로 볼 수 있다. 더 나아가 이들은 “물명으로서의 음식명 연구”를 통해 이루어낸 성과가 음식명 연구의 차원을 넘어서서 관련 연구로 확대되는 것과 관련되는 것이기도 하다. 첫째, 음식 관련 문헌에 나타난 조리법과 재료에 대한 비교 분석을 통해 문헌들 간의 영향관계를 파악할 필요가 있다(백두현(2001: 274), 주영하(2014b: 227-228)). 이러한 연구는 연대가 명확하지 않은 문헌의 연대 추정에 대한 간접적인 증거를 제공할 수도 있으며, 어떤 음식명 혹은 조리법의 실제 연대를 추정할 수 있는 근거가 될 수도 있다는 점에서 의의를 가진다고 볼 수 있다. 둘째, 음식 관련 문헌에 나타난 다양한 언어 양상에 주목할 필요가 있다. 백두현(2014: 26-31)에서 지적한 바와 같이 한글 음식 조리서는 음식명 외에도 국어사 분야에서 관심을 가지고 연구해야 할 다양한 부류의 언어 양상이 나타난다. 이러한 점은 한문으로 기록된 문헌의 경우도 마찬가지이다. 음식 관련 문헌에 나타난 음식명 연구로부터 음식재료, 기구명, 계량 단위, 조리용어 등으로 그 연구 범위를 넓혀가면서 특정 음식이 나타나는 사회·문화적 맥락까지도 살펴보는 연구로 확대된다면, “물명으로서의 음식명 연구”는 국어학 분야뿐만 아니라 음식에 관련된 모든 학문 분야와 교류할 수 있는 연구 성과로 이어짐으로써 전통음식 문화에 대한 새로운 인식의 토대를 제공하게 될 것이다.

## 참 고 문 헌

- 권선영, 「1910년대 청주지역의 식문화: 『반찬등속』을 중심으로」, 고려대학교 석사 학위논문, 2009.
- 권순형, 「『증보산림경제』의 식초(食醋) 조리 가공에 관한 연구」, 『東아시아食生活學會誌』 16-6, 동아시아식생활학회, 2006, 731-739쪽.
- 김귀영·남궁석·이성우, 「『飲食冊』의 調理에 관한 分析的 考察」, 『東아시아食生活學會誌』 2-2, 東아시아食生活學會, 1992, 251-262쪽.
- 김귀영·이성우, 「『飲食譜』의 調理에 관한 分析的 考察」, 『韓國食生活文化學會誌』 3-2, 한국식생활문화학회, 1988a, 135-142쪽.
- \_\_\_\_\_, 「『蘊酒法』의 調理에 관한 分析的 考察」, 『韓國食生活文化學會誌』 3-2, 한국식생활문화학회, 1988b, 143-151쪽.
- 김상보, 「17, 18세기 조선왕조 궁중연향 음식문화」, 한국학중앙연구원 편, 『조선후기 궁중연향문화』 1, 민속원, 2003.
- \_\_\_\_\_, 「19세기 조선왕조 궁중연향 음식문화」, 한국학중앙연구원 편, 『조선후기 궁중연향문화』 2, 민속원, 2005.
- \_\_\_\_\_, 「20세기 조선왕조 궁중연향 음식문화」, 한국학중앙연구원 편, 『조선후기 궁중연향문화』 3, 민속원, 2007.
- 김성미·이성우, 「『李氏음식법』의 조리에 관한 분석적 고찰」, 『韓國食生活文化學會誌』 5-2, 한국식생활문화학회, 1990a, 193-205쪽.
- \_\_\_\_\_, 「『주방(酒方)』의 조리가공에 관한 분석적 고찰」, 『韓國食生活文化學會誌』 5-4, 한국식생활문화학회, 1990b, 415-423쪽.
- \_\_\_\_\_, 「『曆雜錄』의 조리가공에 대한 분석적 고찰」, 『東아시아食生活學會誌』 3-1, 동아시아식생활학회, 1993, 11-17쪽.
- 김성미·이춘자, 「『증보산림경제』의 장류(醬類) 조리 가공에 관한 연구」, 『동아시아식생활학회지』 14-3, 동아시아식생활학회, 2004, 175-186쪽.
- 김업식·한명주, 「『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에 수록된 부식류의 조리법에 관한 고찰(1) -탕(국), 창국, 지짐이, 찌개, 찜, 조림, 초, 백숙, 회, 편육-」, 『韓國食生活文化學會誌』 23-4, 한국식생활문화학회, 2008, 427-437쪽.
- 김은미·조신희·정낙원·최영진·원선임·차경희·김현숙·이효지, 「17세기 이전 주식류의 문헌적 고찰」, 『한국조리과학회지』 22-3, 한국식품조리과학회, 2006, 314-336쪽.
- 김중수·김은희·이재욱·김은자·석현주·송상혁·이정희·조경아 譯, 『국역 현종무신진찬의궤』 1, 민속원, 2004.
- 김중수·김은희·최미라·박혜령·김은자·이재욱·조경아·송상혁 譯, 『국역

- 현종무신진찬의궤』 2. 민속원, 2005.
- 김종수·박혜령·최미라·임이나·김은희·이재옥·조경아 譯, 『국역 현종무신진찬의궤』 3. 민속원, 2007.
- 김현숙·이효지, 「『임원십육지』 정조지의 조리학적 고찰(I): 밥·죽·면·만두를 중심으로」. 『韓國生活科學研究』 24, 한양대학교, 2004, 59-83쪽.
- \_\_\_\_\_, 「『임원십육지』 정조지의 조리학적 고찰(II): 활팽지류의 부식류 중 습열 조리를 중심으로」. 『韓國生活科學研究』 25, 한양대학교, 2005, 41-50쪽.
- 남길임·송현주, 「조선시대 필사본 음식조리서의 음식 용어 의미 주석을 위한 연구 -『음식디미방』을 중심으로-」. 『한국어의미학』 26, 한국어의미학회, 2008, 47-72쪽.
- 박미자, 「『음식법(飮法)』의 조리학적 고찰」. 『대한가정학회지』 34-2, 대한가정학회, 1996, 283-302쪽.
- 박소동 譯, 『국역 진연의궤(고종 임인년)』 1. 민족문화추진회(한국고전번역원), 2005.
- \_\_\_\_\_, 『국역 진연의궤(고종 임인년)』 2. 민족문화추진회(한국고전번역원), 2008.
- 박용식, 「경상대학교 소장 궁중 음식 발기(件記)에 대하여」. 『인문학자가 차린 조선왕실의 식탁』(한식세계화를 위한 조선왕조궁중음식고문헌 심포지엄 발표자료집), 한국학중앙연구원 장서각연구소, 2012, 61-84쪽.
- 박용식·정재영·김성주, 「경상대학교 소장 고종·명성황후 상식·다례발기에 대하여」. 『배달말』 51, 배달말학회, 2012, 161-187쪽.
- 백두현, 「『음식디미방』[閨壺是議方]의 내용과 구성에 대한 연구」. 『영남학』 창간호, 경북대학교 영남문화연구원, 2001, 249-280쪽.
- \_\_\_\_\_, 「조선시대 한글 음식조리서로 본 전통 음식 조리법의 비교 -상화법-」. 『훈맛훈얼』 2-1, 한국식품연구원, 2009a, 51-57쪽.
- \_\_\_\_\_, 「조선시대 한글 음식조리서로 본 전통 음식 조리법의 비교 -만두법-」. 『훈맛훈얼』 2-2, 한국식품연구원, 2009b, 38-49쪽.
- \_\_\_\_\_, 「조선시대 한글 음식조리서로 본 전통 음식 조리법의 비교 -떡볶이-」. 『훈맛훈얼』 2-3, 한국식품연구원, 2009c, 69-76쪽.
- \_\_\_\_\_, 「조선시대 한글 음식조리서로 본 전통 음식 조리법의 비교 -스면(粉湯)-」. 『훈맛훈얼』 2-4, 한국식품연구원, 2009d, 41-47쪽.
- \_\_\_\_\_, 「한글 음식 조리서에 나타난 조리법의 비교 -장 담는 법-」. 『훈맛훈얼』 3-1, 한국식품연구원, 2010a, 40-54쪽.
- \_\_\_\_\_, 「한글 음식 조리서로 본 전통음식 조리법의 비교 -냉면-」. 『훈맛훈얼』 3-2, 한국식품연구원, 2010b, 43-160쪽.

- \_\_\_\_\_, 「한글 음식조리서로 본 전통음식 조리법의 비교 -부의주(동동주)-」. 『훈맛훈얼』 3-3, 한국식품연구원, 2010c, 246-257쪽.
- \_\_\_\_\_, 「한글 음식조리서로 본 전통음식 조리법의 비교 -고추장법-」. 『훈맛훈얼』 3-4, 한국식품연구원, 2010d, 378-394쪽.
- \_\_\_\_\_, 「한글 음식조리서로 본 전통 떡 만드는 법 -증편(기주떡)-」. 『훈맛훈얼』 4-3, 한국식품연구원, 2011a, 257-277쪽.
- \_\_\_\_\_, 「한글 음식조리서로 본 감향주(甘香酒)법 비교」. 『훈맛훈얼』 4-4, 한국식품연구원, 2011b, 373-396쪽.
- \_\_\_\_\_, 「한글 음식조리서로 본 게 조리법 비교」. 『훈맛훈얼』 5-1, 한국식품연구원, 2012, 28-46쪽.
- \_\_\_\_\_, 「한글조리서: 전통 음식 문화를 담은 우리말의 보물 창고」. 『새국어생활』 24-1, 국립국어원, 2014, 19-38쪽.
- 백두현 · 송지혜, 「안동부(安東府) 향리 문서 『승부리안』(陞付吏案)의 주방문(酒方文) 주해」. 『어문론총』 57, 한국문학언어학회, 2012a, 513-540쪽.
- \_\_\_\_\_, 「19세기 초기 安東府의 『陞付吏案 酒方文』 연구」. 『영남학』 22, 경북대학교 영남문화연구원, 2012b, 211-242쪽.
- 백두현 · 이미향, 「필사본 한글 음식조리서에 나타난 오기(誤記)의 유형과 발생 원인」. 『語文學』 107, 한국어문학회, 2010, 25-63쪽.
- 백두현 註, 『음식디미방 주해』. 글누림, 2006.
- \_\_\_\_\_, 『주방문 · 정일당잡지 주해』. 글누림, 2013.
- 백승호 · 부유섭 · 장유승 譯, 『소문사설, 조선의 실용지식 연구노트』. 휴머니스트, 2011.
- 복혜자 · 안선정, 「듀식방(고려대 규곤요람) 고조리서의 분석적 연구」. 『한국식생활문화학회지』 22-5, 한국식생활문화학회, 2007, 556-574쪽.
- 송방송 · 고방자 譯, 『국역 영조조갑자진연의궤』. 민속원, 1998.
- 송방송 · 박정련 · 고방자 · 황현주 · 김명주 · 정현 · 최령 · 최문석 · 박혜정 · 김창욱 · 무이스님 譯, 『(국역) 숙종조기해진연의궤(肅宗朝己亥進宴儀軌)』. 한국에술종합학교 전통예술원, 민속원, 2001.
- 송방송 · 김종수 譯, 『국역 순조기축진찬의궤』 1. 민속원, 2007a.
- 송방송 · 이정희 · 김은자 譯, 『국역 순조기축진찬의궤』 2. 민속원, 2007b.
- 송방송 · 송상혁 · 이재옥 · 조경아 譯, 『국역 순조기축진찬의궤』 3. 민속원, 2007c.
- 신하영, 「신화자본 음식조리서의 음운 연구」. 경북대학교 석사학위논문, 2011.
- \_\_\_\_\_, 「『시의전서』와 『반찬등속』의 국어학적 연구」. 『어문학』 117, 2012, 101-127쪽.
- 안주현, 「전통 음식 조리서의 핵심어 연구 -『조선무쌍신식요리제법』을 중심으로-」. 『텍스트언어학』 35, 한국텍스트언어학회, 2013, 145-174쪽.



- 안준호·김은선 譯, 『조선 사대부가의 상차림』. 대전역사박물관, 2012.
- 오순덕, 「조선왕조 궁중음식(宮中飲食) 중 다식류(茶食類)의 문헌적 고찰」. 『韓國食生活文化學會誌』 27-3, 2012, 316-323쪽.
- \_\_\_\_\_, 「조선왕조 궁중음식(宮中飲食) 중 만두류(饅頭類)의 문헌적 고찰」. 『韓國食生活文化學會誌』 29-2, 2014, 129-139쪽.
- 오창명, 「조선시대 고유 음식 어휘 -의궤(儀軌)의 차자표기(借字表記)를 중심으로-」. 한국언어문학회 제50차 정기학술대회 발표논문집, 한국언어문학회, 2009, 117-150쪽.
- 옥영정, 「한글의궤에 나타난 음식기록 -『경의의궤』를 중심으로-」. 『인문학자가 차린 조선왕실의 식탁』(한식세계화를 위한 조선왕조궁중음식고문헌 심포지엄 발표자료집), 한국학중앙연구원 장서각연구소, 2012, 17-29쪽.
- \_\_\_\_\_, 「버클리대학 동아시아도서관 소장 『酒政(주정)』과 그 기록」. 『조선백성의 밥상』, 한식재단, 2014, 239-249쪽.
- 윤서석, 『한국의 음식 용어』. 민음사, 1991.
- 윤서석·이효지, 「朝鮮時代 宮中宴會飲食中 菓飮類의 分析的 研究」. 『韓國食生活文化學會誌』 1-3, 한국식생활문화학회, 1986a, 197-210쪽.
- \_\_\_\_\_, 「朝鮮時代 宮中宴會飲食中 餅餌類의 分析的 研究」. 『韓國食生活文化學會誌』 1-4, 한국식생활문화학회, 1986b, 321-333쪽.
- 윤서석·조후종, 「조선시대 후기의 조리서인 「음식법」의 해설 I」. 『韓國食生活文化學會誌』 8-1, 한국식생활문화학회, 1993a, 79-84쪽.
- \_\_\_\_\_, 「조선시대 후기의 조리서인 「음식법」의 해설 II」. 『韓國食生活文化學會誌』 8-2, 한국식생활문화학회, 1993b, 159-165쪽.
- \_\_\_\_\_, 「조선시대 후기의 조리서인 「음식법」의 해설 III」. 『韓國食生活文化學會誌』 8-3, 한국식생활문화학회, 1993c, 301-308쪽.
- 윤서석·조후종·윤덕인·임희수 譯, 『음식법』. 아세프아인스미디어, 2008.
- 윤숙경, 「需雲雜方에 對한 小考」. 『安東文化』 7, 安東大學府設 安東文化研究所, 1986, 93-116쪽.
- 윤숙경 譯, 『需雲雜方·酒饌』. 신광출판사, 1998.
- 이강자, 「『간편조선요리제법』의 분석적 연구: 主食, 饌物類」. 『東아시아食生活學會誌』 9-4, 동아시아식생활학회, 1999, 409-420쪽.
- \_\_\_\_\_, 「『간편조선요리제법』의 분석적 연구: 발효식품, 떡, 한과, 음청류」. 『東아시아食生活學會誌』, 10-6, 동아시아식생활학회, 2000, 465-479쪽.
- 이강자·김을상·김성미·이영남·한복려·이영근·박혜원·이춘자·한복진·허채옥·김귀영·이미숙·김복남·안빈 譯, 『增補 山林經濟』. 신광출판사, 2003.
- 이광호, 「음식다미방의 분류 체계와 어휘 특성」. 『문학과 언어』 22, 문학과 언어학

- 회, 2000, 1-26쪽.
- 이기문, 「빈대떡과 변씨만두」. 『새국어생활』 17-2, 국립국어원, 2007.
- 이선영, 「『음식디미방』과 『주방문』의 어휘 연구」. 『어문학』 84, 어문학회, 2004, 123-150쪽.
- 이성우, 『食生活史 文獻 研究: 韓國食經大典』. 향문사, 1981.
- \_\_\_\_\_, 『朝鮮時代 調理書의 分析的 研究』. 한국정신문화연구원, 1982.
- \_\_\_\_\_, 「朝鮮王朝 宮中食에 관한 文獻學的 研究」. 『한국식생활문화학회지』 1-1, 한국식생활문화학회, 1986, 7-29쪽.
- \_\_\_\_\_, 「朝鮮朝의 宮中飮食件記에 관한 考察」. 『韓國食生活文化學會誌』 3-1, 한국식생활문화학회, 1988, 22-49쪽.
- 이성우·김귀영, 「『酒方文』의 調理에 關한 分析的 研究」. 『韓國食生活文化學會誌』 1-4, 한국식생활문화학회, 1986, 335-349쪽.
- 이성우 編, 『韓國古食文獻集成』 1-7. 수학사, 1992.
- 이소영·한복려, 「『내외진연등록(內外進宴膳錄)』을 통해 본 궁중연회음식의 분석적 고찰 -1902년 중화전 외진연(外進宴) 대전과 황태자의 상차림을 중심으로-」. 『한국식생활문화학회지』 27-2, 한국식생활문화학회, 2012, 128-141쪽.
- 이의강 譯, 『국역 순조무자진작의궤』. 보고사, 2006.
- 이지영, 「『동아일보』(1920-1945) 기사에 나타난 한식의 고찰」. 제7회 세계한국학대회 발표문, 2014.
- 이화숙, 「《증경년진작정례의궤》의 어휘와 번역 양상」. 『국어교육연구』 44, 국어교육학회, 2009a, 321-352쪽.
- \_\_\_\_\_, 『조선시대 한글 의궤의 국어학적 연구: 《증경년진작정례의궤》와 《덩니의궤》를 중심으로』. 대구가톨릭대학교 박사학위논문, 2009b.
- \_\_\_\_\_, 「한글본 의궤의 어휘적 특징 -《덩니의궤》와 《증경년진작정례의궤》를 중심으로-」. 『언어과학연구』 56, 언어과학회, 2011, 159-178쪽.
- 이효지, 「『閨壺是議方』의 調理學的 考察」. 『대한가정학회지』 19-2, 대한가정학회, 1981a, 189-198쪽.
- \_\_\_\_\_, 「『是議全書』의 調理學的 考察」. 『대한가정학회지』 19-3, 대한가정학회, 1981b, 47-61쪽.
- \_\_\_\_\_, 「閨壺要覽의 調理學的 考察」. 『韓國生活科學研究』 1, 漢陽大學校 韓國生活科學研究所, 1983a, 127-134쪽.
- \_\_\_\_\_, 「曆酒方文의 調理學的 考察」. 『韓國生活科學研究』 1, 漢陽大學校 韓國生活科學研究所, 1983b, 171-179쪽.
- \_\_\_\_\_, 「要錄의 調理學的 考察」. 『韓國生活科學研究』 2, 漢陽大學校 韓國生活科學研究所, 1984a, 73-83쪽.
- \_\_\_\_\_, 「謏聞事說(食治方)의 調理學的 考察」. 『韓國生活科學研究』 2, 漢陽大學校

- 韓國生活科學研究所, 1984b, 85-92쪽.
- \_\_\_\_\_, 『朝鮮王朝 宮中宴會飲食의 分析的 研究』. 수학사, 1985.
- 이효지·윤서석, 「朝鮮王朝後期の 宮中宴會飲食의 分析的 考察」. 『대한가정학회지』 23-4, 대한가정학회, 1985, 79-100쪽.
- \_\_\_\_\_, 「朝鮮時代 朝鮮時代 饌物類의 分析的 研究」. 『韓國食生活文化學會誌』 1-2, 한국식생활문화학회, 1986, 101-115쪽.
- 이효지·조신호·정낙원·김현숙·유애령·최영진·김은미·백숙은·원선임·김상연·차경희·백현남 譯, 『是議全書』. 신광출판사, 2004.
- 이효지·조신호·정낙원·차경희 譯, 『林園十六志 鼎俎志』. 교문사, 2007.
- 이효지·차경희, 「『夫人必知』의 조리과학적 고찰」. 『한국식생활문화학회지』 11-3, 한국식생활문화학회, 1996, 369-384쪽.
- 이효지·한복려·정길자 譯, 『고종 정해년 진찬의궤: 조대비 만경전 팔순잔치』. 한국문화재보호재단, 2009.
- 이효지·한복려·정길자·조신호·정낙원·김현숙·최영민·김은미·원선임·차경희 譯, 『夫人必知』. 교문사, 2010.
- 이효지·한복려·정길자·조신호·정낙원·김현숙·최영진·유애령·김은미·원선임·차경희 譯, 『酒方文』. 교문사, 2013.
- 장철수·정승모·정혜은·조병로·최진옥·권진숙·김남일·김동주·김상보·박경하·신명호·오환일·임민혁 譯, 『역주 원행음묘정리의궤』. 수원시, 1996.
- 전정일·이혜정·이성우, 「『酒饌』속의 민자 醱酵酒에 關한 考察」. 『동아시아식생활학회지』 1-2, 동아시아식생활학회, 1991, 133-149쪽.
- \_\_\_\_\_, 「『酒饌』속의 藥用藥酒에 關한 考察」. 『동아시아식생활학회지』 2-1, 동아시아식생활학회, 1992, 1-15쪽.
- 정양완 譯, 『閨閣叢書』. 보진재, 1975.
- 정혜경, 「근대 한식 관련 문헌들에 대한 고찰」. 『근대 한식의 풍경』, 한식재단, 2014, 186-208쪽.
- 주영하, 「음식생활에 대한 연구 50년」. 『전통문화연구 50년』, 혜안, 2007.
- \_\_\_\_\_, 「궁중음식을 말해주는 고문헌 자료」. 『조선 왕실의 식탁』, 한식재단, 2014a, 186-205쪽.
- \_\_\_\_\_, 「조선시대 민간음식의 고문헌 자료」. 『조선 백성의 밥상』, 한식재단, 2014b, 226-238쪽.
- 차경희, 「『도문대작(屠門大噲)』을 통해 본 조선중기 지역별 산출 식품과 향토음식」. 『한국식생활문화학회지』 18-4, 한국식생활문화학회, 2003, 379-395쪽.
- \_\_\_\_\_, 「『林園經濟志』속의 조선후기 飲食」. 『진단학보』 108, 진단학회, 2009, 167-191쪽.

- \_\_\_\_\_, 『『酒食是義』에 기록된 조선 후기 음식』. 『한국식생활문화학회지』 27-6, 한국식생활문화학회, 2012, 553-587쪽.
- 차경희 · 유애령, 『『음식방문』의 조리학적 고찰』. 『한국식품조리과학회지』 30-1, 한국식품조리과학회, 2014, 92-108쪽.
- 천소영, 「『飲食物名語 攷(1): 그 語源의 고찰을 중심으로』. 『논문집』 2, 수원대학교, 1984, 117-138쪽.
- \_\_\_\_\_, 「『飲食物名語 攷(2)』. 『논문집』 4, 수원대학교, 1986, 91-109쪽.
- 한순용, 「古書에 담긴 韓國飲食에 關한 一研究 (副題-閩閩叢書를 中心으로)』. 『논문집』 2, 상명대학교, 1972, 257-286쪽.
- 한국예술종합학교 전통예술원 편, 인남순 譯, 『(국역)고종정해진찬의궤(高宗丁亥進饌儀軌)』. 보고서, 2008.
- 한국예술학과 음악사료강독회 譯, 『고종신축진연의궤(高宗辛丑進宴儀軌)』 1. 한국예술종합학교 전통예술원, 2001a.
- \_\_\_\_\_, 『고종신축진연의궤(高宗辛丑進宴儀軌)』 2. 한국예술종합학교 전통예술원, 2001b.
- 한복려, 『『산가요록』의 분석 고찰을 통해서 본 편찬 연대와 저자』. 『농업사연구』 2-1, 한국농업사학회, 2003, 13-29쪽.
- 한복진, 『조선시대 궁중의 식생활문화』. 서울대학교출판부, 2005.
- \_\_\_\_\_, 「근대의 조리서」. 『근대한식의 풍경』, 한식재단, 2014, 87-117쪽.
- 한복진 · 한복려 · 황혜성, 『우리가 정말 알아야 할 우리음식 백 가지』 1. 현암사, 1998.
- 홍윤표, 「十八 · 十九世紀의 한글 類書와 實學 -특히 '物名考'類에 대하여-」. 『동양학』 18-1, 단국대학교 동양학연구소, 1988, 475-492쪽.
- 황금연, 『『儀軌』類의 漢字 借名 表記 研究』. 전남대학교 박사학위논문, 1997.
- 황혜성 譯, 『飲食知味方』. 한국인서출판사, 1980.
- 황혜성 · 한복려 · 한복진, 『한국의 전통음식』. 교문사, 1991.
- 한국연구재단, 〈조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB〉  
([http://ffr.krm.or.kr/base/td003/intro\\_db.html](http://ffr.krm.or.kr/base/td003/intro_db.html)).
- 한국콘텐츠진흥원, 〈문화원형백과〉 (<http://www.culturecontent.com/main.do>).
- 한식재단, 〈한식 아카이브〉 (<http://archive.hansik.org/>).

## 국 문 요 약

물명 연구의 관점에서 음식명 연구는 문헌에 기초하여 음식명을 조사하고 그것의 역사적 변화과정을 밝혀내는 데 목적이 있다. 이에 이 글에서는 기존 연구를 민간음식 관련 연구와 궁중음식 관련 연구로 나누어 문헌에 기반한 음식명 연구를 중심으로 한국학 분야의 음식명 연구 현황을 살펴보고, 앞으로 해결되어야 할 과제를 다음과 같이 제시하였다. 첫째, 음식 관련 문헌에 대한 기초 연구를 보완해야 한다. 둘째, 음식명에 대한 전수 조사를 통해 음식명 목록을 작성해야 한다. 셋째, 음식 관련 문헌의 내용에 대한 비교·분석을 통해 문헌들의 영향관계를 파악하고 이를 기반으로 음식명 연구를 진행해야 한다. 넷째, 음식명 연구를 바탕으로 하여 음식 문화 전반에 대한 연구로 나아감으로써 한국학 분야 전반의 연구 활성화를 도모해야 한다.

**투고일** 2014. 9. 24.

**심사일** 2014. 11. 19.

**게재 확정일** 2014. 11. 26.

**주제어(keyword)** 음식명(the names of Korean dishes), 물명(the names of a thing), 민간음식(the Korean dishes of folk), 궁중음식(the Korean dishes of the Joseon Dynasty), 조리서(Recipe Books), 의궤(Euigwe), 발기(Balgi), 등록(Deungrok)

## Abstracts

### Current Status of Research and Tasks on the Names of Korean Dishes

**Lee, Ji-young**

The research on the names of Korean dishes as the names of a thing has an aim to investigate the names of Korean dishes and trace the historical changes of them. In this respect, the investigation and research on documents and books including the Korean dishes is the most important task. So this paper is composed of two parts. The one part is to review the existing research trend on the Korean dishes of folk and the Korean dishes of the Joseon Dynasty. The other part is to present the research tasks on the Korean dishes to be solved in Korean studies: First, the basic research on the documents and books is more required. Second, the full list on the names of Korean dishes should be made by the exhaustive investigation on all the documents and books. Third, it's necessary to research the documents and books on the Korean dishes comparatively to find out the relation of them. Four, the research on the names of Korean dishes should be extended to the research of Korean food culture.