

서울 음식문화에 대한 연구 — 심층면접에 의한 사례 연구 —

정혜경 · 이정혜* · 조미숙** · 이종미***

호서대학교 식품영양학과

*하와이대학교 인류학과

**배화여전 식품영양학과

***이화여자대학교 식품영양학과

(1996년 2월 15일 접수)

Food of Seoul: 'Traditional' and Contemporary Dietary Constructions among Seoulite — The encounter between nutritional science and anthropology —

Hae-Kyung Chung, Jung-Hye Lee*, Mi-Sook Cho** and Jong-Mi Lee***

Department of Food and Nutrition, Hoseo University

**Department of Anthropology, University of Hawaii*

***Department of Food and Nutrition, Baewha Women's Junior College*

****Department of Food and Nutrition, Ewha Womans University*

(Received February 15, 1996)

Abstract

This study presents a sociocultural study of 'traditional' as well as contemporary dietary constructions among Seoulites. It also represents the first interdisciplinary study of food between nutritional science and anthropology in Korea. This study was performed a case study based on in-depth interviews with those who were born around the Japanese occupation period and raised in Seoul experiencing radical social changes modern Korean history. The participants were mostly in their late sixties and very knowledgeable of 'traditional' foods of Seoul and the ways they were made and consumed. This interview data show the historicity of foods were used and understood differently in past and represented different understandings of, for instances, 'nature' and 'culture' of Seoulites. This study not only provides new approaches to food study but also identifies the common ground on which an interdisciplinary study of food between nutritionists and anthropologists can develop.

I. 서 론

음식 문화는 인류의 시작과 함께 존재해 온 현상이다. 각 국가마다 독특한 음식문화가 존재하고 한 국가내에서도 지역에 따른 음식문화가 존재하고 있음을 본다. 이러한 다양한 지역의 음식문화속에서 특히 서울의 음식문화를 어떻게 규정하고 또 어떤 경로를 통해 그 이해에 도달할 것인가 하는 것은 그 자체로 이미 많은 논쟁을 낳을 수 있는 문제라고 할 수 있다. 이는 부분적으로 '문화'라는 개념이 일상적으로 쉽게 널리 사용되면서도 뚜렷하게 일관된 한가지 의미로만 통용

되지 않는다는 사실에 기인한다. 그러나 본 고에서는 학술적 개념으로써의 '문화'만을 고집하지 않고 음식과 관련된 서울의 특징을 과거와 현재, '전통'과 그 현대적 변형, 의례와 일상이라는 다각적 측면에서 살펴보고자 했다.

본 연구에서는 지금은 거의 사라졌다고 할 수 있는, 그러나 소위 '향토음식'으로써 서울의 음식이 갖는 특징이 무엇인가를 규명하고자 한다. 이는 서울이 아직 근대화, 산업화, 거대도시화라는 역사의 대전환에 포섭되기 이전 '서울'이 아직 그 '지역적 특성'을 가지고 있었을 때의 식생활로도 표현될 수 있다. 이렇게 서울의

음식문화를 규명하고자 한데에는 그동안 주로 이루어져 왔던 문헌을 통해 이를 검토하는 작업외에 여기서는 서울이 한국을 대표하는 '보편'으로써가 아니라 왕가와 양반등 엘리트들이 다른 지역에 비해 많이 거주했던, 그 나름의 '특수'한 지역적 성격을 가졌던 시절을 살아왔던 분(의 자손)들의 육성을 들여보는 작업이 의미 있다고 생각했기 때문이다. 물론 이러한 작업이 갖는 한계에는 '전통'이 과거가 '있는 그대로', '재현'된 것이 아닌 만큼 필자들이 연구자료로 삼은 제보자들의 '기억' 또한 일정한 '선택성'을 불가피하게 내포하고 있다.

그러나 이러한 작업을 수행하게된 이유는, 점차 서울이 그 나름대로의 지역적 특성을 잃어가면서 동시에 한국사회내 문화적 다양성 또한 약화되어가고 있다는 현실인식으로부터 비롯되었다. 그동안 서울음식을 향토음식의 범주내에서 설명한 연구들¹⁻⁴⁾이 많이 이루어져 왔으나 이는 대부분 조리법들을 설명하는데 그치고 있다. 그래서 먼저, 서울음식의 특징이 '아름답고 소중한' 과거의 유산으로서의 가치를 가지므로 이를 생활로 실천했던 분들의 기억을 기록을 통해 남겨야 한다는 인문학적 가치에 대한 고려가 필요했다. 또한 더 많은 문화상품의 개발이 우리의 미래의 성패를 가늠하는 마당에 보다 많은 문화적 레퍼토리의 보존과 개발이 필요하다는 공리적 측면에서도 이러한 작업이 한번쯤 제대로 시도되어야 한다고 본다.

이에 덧붙여 필자들은 '음식전통'에 관한 기존의 식품영양학계 내에서의 연구가 주로 문헌고찰에 그치고 있어 '심층면접'과 같은 새로운 연구방법의 시도가 음식문화 연구의 새로운 지평을 열어줄 것으로 기대하게 되었다. 이러한 연구 방법은 그동안 영양인류학계 및 인류학계의 연구들^{5,6)}이나 간호학계의 연구들⁷⁻⁹⁾에서 문화를 이해하는 방법론으로서 많이 이용되어 왔다. 특히 인류학에서는 음식과 관련된 주제를 연구하는 음식인류학의 분야가 존재한다. 이 분야의 연구들은 음식문화체계에 대한 설명을 제공하기는 하지만 실제적인 실생활 내용에 대한 이해는 제한되어 있다. 따라서 식생활이라는 음식문화현상을 심층적으로 파악하여 실생활에서 활용하기 위하여 영양학과 인류학간의 학제간 연구(interdisciplinary research)가 필요하였다.

한편 한국의 음식문화는 고려·조선시대로부터 최근에 이르기까지 소수의 반가(班家) 출신의 여성 및 식품사학자, 또는 요리연구가들에 의해 기록되어 왔다¹⁰⁻¹³⁾. 이러한 기록은 그 자체로서 가치를 가지지만 음식문화 연구의 진일보를 위해 새로운 연구방법론이 동원되어야 한다고 보는 까닭은 위와 같은 연구들이 음식의 재료나 음식 만드는 법, 식사예절, 의례와 같은

형식적인 면에 치중할 수 밖에 없다는 한계를 가지기 때문이다. 기록에 의존하지 않고 한국전통 음식문화를 조사하기 위해 예컨대 궁중음식 기능보유자를 통해 연구를 할 수도 있겠으나, 이들은 대개 성년에 이르러 '궁중음식'이라는 것을 하나의 기술 혹은 지식체계, 또는 연구 영역으로 받아들여서 수업해 온 분들이 많아서, '생활'로서 서울음식을 먹고 배우며 자라난 분들과는 다른 정형을 갖는다. 요컨대 음식문화의 연구는 '음식' 뿐만 아니라 그 음식을 통해 알 수 있는 사회문화적 사실 또한 포함하는 것이기 때문이다. 따라서 본 논문의 목적은 서울 사람들이 과거로부터 실천해온 전통적인 음식문화의 내용을 그들의 삶과 함께 다루어봄으로써 새로운 이해에 도달하고자 하였다.

II. 조사방법

1. 조사자

본 조사는 사례 연구로 수행되었으므로 조사자는 영양학 전공자와 인류학 전공자가 함께 면담에 참여하였다. 면담 방법에 대한 훈련 경험이 없는 영양학 전공자는 인류학 전공자에게서 이에 대한 사전 방법을 배웠고, 반면 구체적인 서울 음식의 종류에 대한 이해가 없는 인류학 전공자는 영양학 전공자에 의존하는 상호보완적인 방법을 선택하였다.

2. 조사 대상자

이러한 연구목적하에 필자들은 연구를 위해 소위 '서울토박이'라고 불릴 수 있으며 일제시대를 전후하여 태어나 서울음식을 먹고 만들면서 생활해 온 분들을 찾아보았다. 결과적으로 조사에 응해주신 분들은 총 8명이었고, 평균 68세의 연령에 한 명을 제외하고 전부 여성들로써 거의가 서울에서 나고 자랐으며 서울내에서 출가하여 친정에서 배운 조리방법을 실천하면서 살아온 분들이다(표 1 참조).

이들은 또한 음식 만드는 일을 즐기고 스스로의 조리 지식과 기술에 대한 자부심을 가지고 있으며 주위로부터 음식을 잘 만드는 사람으로 알려져 있는 분들이다. 즉, 음식이나 조리법에 남다른 관심을 '가질 수 있었던' 분들이 서울음식을 보다 많이 기억하고 있을 것이기 때문에 이들이 선택되었는데 바로 이점으로 인해 이들이 알려주는 '서울음식'이 평균적인 서울가정의 음식이라고 보기 어렵다. 오히려 이들이 재현하는 서울음식은 옛 한양의 양반 내지 중인 계층이 향유한 고급 음식들이라는 제한성을 갖는다.

3. 자료 수집 방법

표 1. 조사 대상 사례의 특성

case	성별 및 성씨	연령	교육 정도	직업	출신 및 주거주지역
1	여(윤 씨)	68세	여학교졸	주부	문안(익선동)
2	여(류 씨)	60세	대학교졸	한정식당운영	문안(가회동)
3	여(이 씨)	54세	대학원졸	교수	문안(가회동)
4	여(유 씨)	64세	대학교졸	주부	문안(원서동)
5	여(송 씨)	75세	여학교졸	주부	문밖(돈암동)
6	남(김 씨)	75세	대학교졸	서예가	문밖(돈암동)
7	여(민 씨)	65세	대학원졸	교수	문밖(오류동)
8	여(김 씨)	81세	무학	주부	문밖(의성정동)

조사는 인류학적 연구의 가장 특징적인 방법이라고 할 수 있는 심층면접(intensive interview)¹⁴⁾을 통해 이루어졌다. 본 연구에 사용된 인류학적 연구방법은, '일상적 실천'으로써의 식생활의 사회문화적 의미를 검토하기 위한 자료를 만들어내는 과정으로, 궁극적으로 기존의 음식문화 연구들에서의 '기록으로 남아있는 일반적인' 음식문화가 아니라 '살아있고 개별적인' 음식문화의 단면을 보여줄 것으로 기대된다.

'심층면접'은 미리 준비된 질문들을 조사자와 피조사자가 질의-응답하는 식의 면접이 아니라 조사자가 던지는 최소한의 질문을 조사대상자가 응답하면서 자유로이 화제를 진행시키도록 하는 것을 말한다. 이 면담의 특징은 질문과 답이 함께 정보제공자에게서 나온다는 것이고 면담자 역할은 수용적이고 무비판적이고 그리고 존경의 태도로 면담을 이끌고 정보제공자로 하여금 연구와 무관한 내용의 양을 최소화하면서 연구주제에 계속 머무를 수 있도록 하는데 있다¹⁵⁻¹⁷⁾. 본 조사의 경우도 조사자가 연구 목적을 간략히 설명하고 조사대상자가 서울음식에 대한 지식이나 의견을 조사 진행에 구애받지 않고 구술하는 형식으로 행해졌다. 조사자는 서울음식의 내용과 조리방법, 음식 및 식생활과 관련된 기억, 그리고 서울음식 조리법의 계승과 같이 크게 세가지 영역에 관한 질문을 통해 조사대상자의 구술을 유도했다. 그 내용은 녹음되었으며 대개 두, 세시간에 걸쳐 이루어졌는데 네시간 이상이 소요된 경우도 있었다. 대부분의 경우 조사대상자들이 면접의 진행을 주도하였고 조사자가 위의 세가지 문제중 빠진 부분을 보충질문하는 것으로 면접이 완성되었다.

III. 연구 결과 및 논의

다음에서는 면접을 통해 얻어진 연구결과를 제시하고 지역음식으로써 서울음식의 특징을 살펴보겠다. 사례를 설명하는데 있어 조사대상자들의 간단한 출신배경이나 생애사의 일부를 곁들였는데, 대부분의 조사대상자들이

반가출신이거나 적어도 중인층 이상의 배경을 가지고 있으며, 그 시대의 대부분의 사람들에 비해 교육을 많이 받았거나 심지어 영양학을 전공한 교수까지 포함되어 있다.

먼저, 서울 음식의 특징을 설명하기에 앞서 서울음식에 어떠한 종류가 있는지, 기존의 문헌을 중심으로 정리하여 보았다(표 2 참조).

면접의 결과를 종합, 보고하는데 있어 서울음식의 특징별로 각각 설명하면서 면접사례의 부분들을 들어 기술하였는데 이런 경우 '서울음식의 특징'이라고 하는 해석을 이해하는 것은 용이해지지만 한편 한 사람의 식생활을 그 전체로써 이해하는데 지장을 줄 수 있다. 그렇기 때문에 '서울음식의 특징'을 하나하나 설명해 나가기에 앞서 가장 종합적이랄 수 있는 한 사례를 기술하도록 하겠다. 이 사례는 앞으로 설명하게 될 '서울음식의 특징'을 거의 모두 포함하고 있는 사례이기도 하다.

〈사례 : 윤 ○ 씨(68세)〉

서울 익선동에서 출생하여 17세때 출가, 1945년 이래 서울의 돈암동(현재 삼선동)에서 거주해오고 있다. 시집살이를 하지 않았기 때문에 음식에 대한 지식과 기술은 주로 친정에서 먹어 본 바를 스스로 터득해 가면서 쌓았는데 스스로 음식 만들기를 좋아하고 또 주위 사람들 사이에 음식을 잘 하는 사람으로 평판이 돌아 친척·친지들의 잔치에서 음식장만을 도맡아 해왔다고 한다.

윤씨의 경우, 본가 윗대 어른이 황해도에서 천석군 소리를 들었을 만큼 부유했었는데 그래서 황해도 음식의 영향을 받았다고 할 수도 있다. 그러나 이 당시 사대부들 중 많은 사람들이 서울과 본향에서 모두 살림을 하는 경우가 많아 음식에 있어 다른 지방과의 교류가 많았던 것으로 전해지므로¹⁸⁾ 윤씨의 경우가 특별히 예외적인 것은 아니었다고 볼 수 있다. 한편 윤씨가 말하는 서울 음식과 그 조리법은 서울의 반가 음식이 궁중 음식의 영향을 많이 받았다는 기존의 논

표 2. 연구자별로 본 서울 음식 분류

분류자	주식류	부식 류	조미식류 및 기호식류, 별식
윤서석 ¹⁾	흰밥, 팔밥, 굴밥, 비빔밥, 흰죽, 콩죽, 잣죽, 팔죽, 깨죽, 떡국, 화면, 장국밥, 만두	김치 통김치, 썬박지, 비늘김치, 보김치, 채김치, 가지김치, 찐지, 알무까두기, 오이까두기, 너비아니, 곰국, 장조림, 갈비찜, 영계백숙, 닭찜, 조기조림, 북어구이, 북어국, 민어찌개, 시금치나물, 콩나물국 무장아찌, 오이장아찌, 도라지생채, 미역국, 다시마튀각, 김구이, 설농탕, 해장국, 구절판, 냉면, 잡채, 도미국수, 도미찜, 어만두, 비빔국수, 떡볶이, 빈자떡, 추탕, 육개장, 순댓국, 신선로, 밥초, 대추초, 조개탕, 애탕, 탕평채, 수란	약식, 송편, 두견화전, 진달래화채, 계피떡, 쑥떡, 수리취떡, 제호탕, 장미화전, 어채, 어만두, 미나리강회, 영계찜, 수단, 상화, 증편, 편수
한역 ²⁾	한정식, 장국밥, 잣죽, 흑임자죽, 비빔국수, 편수, 메밀만두, 평만두, 떡국	설렁탕, 육개장, 국수장국, 선지국, 도미찜, 추어탕, 신선로, 홍합초, 불고기, 갈비찜, 떡찜, 갑회, 구절판, 육포, 족편, 장김치, 숙까두기, 진류, 편육, 어채, 전복초, 각색전골	상추떡, 느티떡, 각색편, 각색단자, 약식, 매작과, 약과, 각색다식, 각색전과, 옛강정
황혜성 ³⁾	장국밥, 흑임자죽, 잣죽, 떡국, 비빔국수, 국수장국, 메밀만두, 생치만두, 편수	신선로, 떡찜, 떡볶이, 갈비찜, 설렁탕, 호박선, 각색전골, 홍합초, 전복초, 너비아니, 간담, 우설편육, 양지머리편육, 갑회, 굴회, 어채, 육포, 구절판, 숙주나물, 목은나물볶음, 김쌈, 장김치, 숙까두기, 매듭자반, 수란, 족편	떡류: 봉우리떡(두툼떡), 상지떡, 물호박떡, 각색편, 느티떡, 약식, 화전, 주악, 석이단자, 대추단자, 쑥구리단자, 밤단자, 유자단자, 은행단자, 건시단자, 울무단자, 솔방울떡 음청류: 오미자화채, 흰떡수단, 진달래화채, 원소병수단, 보리수단, 미삼차, 유자차, 대추차, 쌍감차, 곡차, 오미자차, 구기자차, 절명자차, 당귀차, 제호탕, 모과차, 오과차, 계피차
이성우 ⁴⁾	장국밥, 잣죽, 떡국, 비빔국수, 국수장국, 메밀만두, 편수, 솔비빔, 흑임자죽	신선로, 육개장, 추어탕, 육포, 어포, 홍합초, 국화전, 도미찜, 선지국, 설렁탕	

¹⁾윤서석, 한국 민속 종합 조사 보고서(서울편: 식생활), 1978

²⁾한역, 향토 음식의 개발과 보급, 「한국 음식의 국제화를 위한 실천 방안」(한국관광공사, 서울특별시), 1994

³⁾황혜성, 한국 민속 종합 보고서(향토음식 편), 문화재 관리국, 1984

⁴⁾이성우, 한국요리문화사, 서울: 교문사, 1985

의^{19,20)}를 확인하여 준다. 예컨대 윤씨는 낙지나 북어등을 넣은 화려한 형태의 보쌈김치를 먹고 자랐으며 또 친정인 익선동집의 찬모가 궁중 주방 나인이었다고 한다.

윤씨가 어릴 적에 항시 먹었던 국은 무를 넣어 끓인 갈비국이나 곰국으로 곰국은 양지머리, 허파, 양, 곱창등을 소금에 문질러 씻어서 푹 고은 다음, 파, 후춧가루등을 넣어 만들었다. 이러한 형태의 국이 서울의 ‘장국’이라는 일반적인 형태로 현재까지도 전해지고 있다. 서울 만가 음식의 특징으로 평고기로 완자를 빻어 넣은

평당을 또한 많이 먹었다.

김치는 보쌈김치와 장김치가 가장 많이 애용되었다. 특히 장김치야말로 서울의 대표적인 김치인데 지금은 사라지고 없다. 간장으로 맛을 내며 국물이 넉넉한 형태로 정월 보름에 떡과 함께 먹었다. 윤씨의 집안에서는 김치에 젓갈을 사용할 경우 새우젓과 참조기젓을 주로 사용하였다.

겨울에 송이전골을 많이 먹었고, 평상시 반찬으로는 약산적, 북어보푸라기와 고기를 아주 잘게 다져서 고추장과 함께 볶은 약고추장, 민어알로 만든 민

어를 말려서 참기름을 발라 구운 암치구이를 많이 먹었다. 나물로는 고사리와 도라지가 많이 쓰였다.

생선으로는 조기를 봄에 소금에 갈무리하여 일년내내 먹었고 붕어에 간장, 설탕, 엿물을 넣고 오래 졸여 실고추만을 얹은 붕어조림을 만들어 먹었다. 소의 내장을 이용한 엽통구이, 생선엽무침을 먹었고 허파전, 간전도 많이 먹었다.

이렇게 일상식외에도 윤씨의 집안에서는 계절별로 음식을 하여 먹는 시절음식을 아주 중요하게 생각하여, 음력에 따른 “음식행사”를 잘 지켰다고 한다. “정월 또는 3월에 떡메주용 백설기를 띄워 봄에 고추장을 담갔고, 4월 초에 조기젓, 5월 단오면 마늘장아찌, 6월이면 오이 한 점으로 오이지를 담고, 음력 9월이면 민물게젓을 담고, 추석 이후 고추를 사서 빵아 말리고, 11월이면 김장을 하고 김장 끝나면 메주를 쑤어서 정월 이후 간장을 담았는데 3월 삼짋날에 담으면 더 맛있다.”고 한다. 윤씨의 기억에 생생하다는 이 ‘음식행사’는 시절음식을 중요시했던 당시의 풍습을 반영한다고 하겠다.

시절음식외에 생일과 같은 의례음식 또한 중요시되어 양, 전복, 육회, 전유어등 고급재료를 넣은 신선로와 구절판을 많이 해 먹었는데, 이들은 서울의 대표적 음식으로 간주되는 요리들이다.

시절이나 의례음식으로 빼놓을 수 없는 것이 서울의 떡과 한과류이다. 5월 단오에 수리치(쑥)을 넣어 수리치떡을 해 먹었고, 기주떡, 상화떡, 증편은 여름에 많이 해 먹었다. 지금은 찾아보기 힘든 치자떡도 먹었으며 함경도 떡인 늦치도 먹을 수 있었다고 한다. 윤씨는 현재 시중에서 파는 떡은 서울떡이라기보다 다른 지방의 떡과 절충되고 변형된 것들이 대부분이라고 한다. 한과의 경우 윤씨가 특히 자부심을 가지고 있는 분야로써 “우리 사위는 도자기 박사(공예과 교수)인데 도자기를 백개 구어도 겨우 하나 완성할 때가 있는데 한과도 도자기 굽는 것과 같아서 매우 정성이 많이 들고 잘 만들기 어렵다. 유과는 만들어 말릴 때 자연바람에 말려야지 선풍기에 말리면 실패하기 쉽다.”고 할 정도이다. 서울의 대표적 한과인 약과는 “밀가루 한 컵, 참기름을 소주잔으로 한 잔, 꿀을 정확하게 넣어 만들며, 집청(생강, 계피, 꿀)에 버무렸다. 정과의 경우 거의 사라졌다시피한 청매 정과를 반드시 넣어야 한다.”고 한다.

윤씨와의 면접에서 특이하게 발견되는 것은 참게젓의 조리법으로 참게에다 소고기를 한 조각 넣어 담는데 이러한 조리법은 ‘규합총서’²¹⁾에 기록되어 전하지만 그후 조자호의 조리책²²⁾에서는 발견되지 않고 있다. 일부 조리서에서 사라진 조리법이 서울의 반가에서

일제시대까지도 실천되고 있었다는 것으로써 조리서를 통한 연구가 불충분할 수도 있다는 것을 알 수 있다.

윤씨는 서울 음식은 대체로 ‘깔끔한’ 것이 특징인데 개성 음식의 영향이라고 보고 있으며 기억으로는 23종이나 되는 음식을 고이는 고배 음식도 잘 발달했다고 지적했다. 한편 일제를 겪으면서도 일본 음식의 영향을 받지 않았다고 못박았다. 분가한 외며느리보다는 만딸이 자신의 조리법을 따르고 있으며, 아쉽기는 하지만 ‘손이 너무 많이 가는’ 음식이어서 몇 번 요리강습을 시도했지만 너무 어려워져 딸과 친구들이 포기했다고 한다.

1. 맛: ‘담백하고 깔끔한 맛’

서울의 지역음식으로서의 특징으로 조사대상자들사에서 공통적으로 나타나는 것은 바로 서울음식은 그 맛에 있어 “시원하고, 담백하고, 맛깔스럽고, 깔끔하다.”는 것이었다. 거의 매끼 상에 오르는 국과 김치를 보아도 기름끼를 다 제거한 맑은 맛의 국이나 김치도 새우젓이나 곤쟁이젓을 넣거나 젓갈 없이 간장으로 맛을 내고 시원한 국물이 있도록 만든다고 한다.

단 여기서 중요한 것은 서울의 음식이 주로 반가의 음식을 말하는 것이기 때문에 까다롭고 복잡한 조리 과정을 거치는 궁중요리의 영향을 가장 많이 받았으며 이러한 조리절차를 거쳐서 결과적으로 “식품 원재료의 맛이 가장 잘 드러나도록 한다.”는 점이다. 즉, ‘조리’라는 ‘문화적’ 과정을 거치면서도 그 궁극적인 목적은 식품의 ‘자연 그대로의’ 맛을 극도로 증가시키는데 있다. 길고 복잡한 조리과정이 식품 원래의 맛을 가리운다고 하는 생각과는 다른데 결국 조선 후기 양반층이 가지고 있는 ‘문화’에 대한 이해의 일면이 조리과정에 대한 설명이나 그들이 추구하는 맛의 성격에 나타난다는 것을 알 수 있다. 다음에서 서울 음식의 맛의 특징이 일상적인 음식들에서 어떻게 나타나는지 면접 사례들을 통해 알아보도록 하겠다.

〈사례: 류 ○ ○씨(60세)〉

서울 가회동에서 태어났고 친정 아버님이 유성룡의 18대 손이고, 큰 조부께서는 개화기의 선각자인 유길준씨이다. 대학에서 국문학과 섬유공학을 전공하고 졸업 후 섬유회사를 다니기도 했다. 중매로 결혼한 시댁 또한 계동으로 이곳에서 서울음식을 먹고 자라 만들면서 94세까지 생존하셨던 시어머님을 10년전까지 모시고 살았다. 현재 소규모의 한정식집을 취미삼아 운영하고 있는데 음식에 대한 지식과 관심이 풍부한 분이다.

전반적으로 서울 음식의 맛은 “시원하고, 담백하고, 맛깔스럽고, 깔끔한” 것이 특징으로 서울음식이다 아

나를 쉽게 알 수 있다고 한다. 그러나 최근에는 한정식집이라는 곳에서 쉽게 찾아 볼 수 없다. 자신이 경영하는 한정식집에서도 서울 김치를 내어놓지 않는데 그것은 손님들이 서울 김치가 무엇인지 모르며 굳이 찾지 않기 때문이다. 계란지단이나, 석이, 대추, 잣 등과 같이 다양한 고명으로 특히 색깔을 맞추지만 양을 많이 하지는 않으며 ‘푸짐한 것은 던적스럽다’고 하여 깔끔한 것을 중요시 했다.

주로 먹었던 국은 애탕국(모시조개나 썩을 넣고 끓인 국), 냉이국, 미역국, 복어국 등이 있고, 특히 설렁탕을 많이 끓였는데 집사나 하인등 많은 식솔들을 먹이기 위해 소의 벌집양이나 지라, 부아와 같은 곰거리를 한 바리 가마솥에 넣고 24시간 끓여 맑은 국이 되도록 하여 먹었다. 요즘에 널리 애용되는 장국밥이나 육개장도 서울음식의 탕류에 속한다. 맑은 고기국을 만들기 위해 기름기가 적은 양지머리를 반드시 사용하였다.

김치류로는 주로 배추김치 외에도 총각김치, 찐지(짜게 만든 배추김치), 숙각두기, 장김치를 먹었다. 김치를 담을 때 서울에서는 깨를 넣지 않고 잣을 약간만 넣어 솔잎 향이 은근히 나도록 하였다. 또 장김치에 홍옥이나 국광사과, 무, 편육, 낙지, 새우, 잣, 대추, 미나리를 넣고 간장으로 간을 하여 담았다. 특히 숙각두기는 치아가 나쁜 노인들을 위해 무를 삶으면 쓴 맛이 나므로 통째 찜통에 찌서 약간 납죽하게 썰어 각두기 양념을 한다. 여기에는 소화가 잘되게 하기 위해 조기살이나 명태살을 발라 넣고, 굴대신 뽕냉이젓을 넣는다. 김장김치의 경우 먹을 시기를 구분해 양념을 달리해 만들었는데 제일 먼저 먹을 김치에 굴을 넣고, 다음에 먹을 김치에는 양지머리 국물을, 마지막으로 먹을 김치에는 소금과 새우젓만을 넣어 만들었다.

모든 맛의 기본이며 김치에도 들어가는 간장은 대개 3가지 종류를 구분해 두고 먹었는데 오래 묵을수록 소금덩이가 밑에 가라앉아 오히려 염도가 낮아진다는 것을 염두에 두고 사용하였다.

〈사례 : 이 ○ ○씨(54세)〉

조사대상자중 가장 연령이 낮은 분이긴 하지만 친정어머님을 통한 가정교육에서 비롯된 서울 음식에 대한 열의에 영양학을 전공하여 학문적 이해까지 겸비한 분으로 서울 음식을 총괄적으로 이해하는데 큰 도움이 되는 면접을 할 수 있었다. 서울 가회동에서 수대재 살아 온 경주 이씨 집안에서 출생하였는데 외조부가 황해도, 평안도 관찰사를 지냈고 그 곳에 살았었기 때문에 그 지방의 음식을 어머님께서 배우셨을 것으로 보인다고 한다.

이씨는 서울 음식의 ‘소박하고 담백한’ 맛을 강조했다. 조리를 통해 식품 재료의 맛을 증가시키는 것이

중요하다고 한다. 먼저 탕종류부터 살펴보면 소, 한보(바리)를 큰 솥에 넣고 끓인 설렁탕과 조깃국, 민어국을 많이 먹었고 겨울에는 대구국을 먹었다. 평만두국을 비롯해 평완자를 넣은 평탕도 많이 먹었다.

돼지고기나 닭고기보다 생선을 특히 많이 먹었는데 비웃, 조기(굴비), 준치가 주종을 이루었으나 여름엔 민어나 민어를 말린 암치를 먹기도 했고, 찌개나 지짐이의 형태로도 먹었다. 명란젓국이 상당히 사람들 사이에 널리 이용되었다는 이야기와 더불어 조개젓에 물을 넣고 끓인 물조개젓이라는 음식도 소개해 주었다.

반찬으로는 섭산적, 장산적, 장포, 복어보푸라기를 많이 먹었고 소고기를 보이지 않을 정도로 곱게 다져서 볶은 약고추장도 늘 상에 올랐다.

점심상에는 국수장국과 같은 면종류를 많이 먹었다고 하는데 이는 일반적인 서울 사람들의 점심상차림이었다고 한다²⁹⁾. 국수 재료는 흰 메밀 국수가 널리 별미로 생각되었다.

김치는 여러종류가 있으나 특별히 서울 김치라고 할 수 있는 숙각두기와 장김치를 예로 들었다. 숙각두기는 무를 살짝 삶아서 만든 김치로 쌀가루를 익반죽하여 만든 생떡국과 함께 노인들을 위해 만든 음식이다. 장김치는 간장에 담근 김치로, 아직도 만들어 먹는다고 한다. 젓갈은 새우젓과 곤쟁이젓을 이용하며 후자가 별미로 생각되었다. 서울 김치의 특징은 국물이 넉넉하게 있는 것으로 경상도에서 양념을 강하게 해서 비비는 것과는 다른 김치로 장김치가 ‘진짜’ 김치라고 덧붙인다.

〈사례 : 유 ○ ○씨(64세)〉

이 조사대상자는 서울 원서동에서 출생한 ‘서울 토박이’로 모교에서 교편을 잡기도 하였다. 유씨에 따르면 서울 음식은 “맵지 않고, 순하고, 담백한” 맛이 특징으로 자극적이지 않은 음식이다. 그러나 사회변화와 더불어 “생활 자체가 예전과 달리 강해지면서 말쑥도 되어지고 음식도 되어진다.”면서 서울의 음식맛이 강해지고 자극적이 되어가고 있다고 설명한다. 현재 한국 음식이 짜고 매운 음식이라고 알려지고 있는데 서울 음식은 절대로 맵지 않고 짜지도 않은 음식으로 외국인들도 좋아할 수 있는 음식이라고 강조한다. 맛과 간에 있어 중국과 일본 음식의 중간적 음식이었다고 평가한다. 일제를 겪었지만 서울 음식은 일본의 영향을 받지 않았는데 그것은 일제때 한국에 건너 온 일본 사람들이 소위 ‘하이 크라스’가 아니었기 때문이라고 한다.

2. 조리법: ‘손포가 많이 가는 음식’

조사대상자들에 의해 재현되는 서울음식들의 특징중 하나는 음식을 하나하나 만드는데 있어 복잡한 절차와

많은 준비가 필요하다는 것이다. 직접 조리에 참여하지 않는 남자 조사대상자와 학문적 견지에서 서울 음식의 전통이 보존되어야 한다는 영양학자를 제외하고 대부분의 조사대상자가 서울 음식 전통의 계승 문제에 대해 부정적인 견해를 가지는 이유로 이 점을 들고 있다.

실제로 조리강습을 통해 서울 음식의 전수를 시도했던 유씨도 조리의 복잡함과 어려움이 이유가 되어 도중 하차 할 수 밖에 없음을 아쉬워했다. 서울 음식을 “시간과 돈을 투자해야 하는 예술”이라고 극찬하는 유씨의 경우도 서울 음식의 우수성에 대해 강한 애착을 지니고는 있으면서도 그 계승, 발전에 대해 회의적일 수 밖에 없다고 한다. 과거에 자신의 집에서 서울 음식을 만들어 먹을 수 있었던 이유로 그는 찬모의 존재를 꼽고 있다. 서울음식의 특징으로 “조상을 위하는 음식 정신”이라고 ‘법도’와 ‘격식’을 지극히 강조하는 민씨의 경우도 계승의 문제에 있어서만은 그 음식 만들기의 어려움이 “아랫 사람들에게 너무 엄한 것이어서” 굳이 전승해야 한다고 생각지 않았다. 직접 한정식 식당을 경영하고 있는 류씨의 경우 자신의 식당에서 서울 음식을 굳이 내어놓지 않으며 서울 음식이 사라지는 이유로 첫째는 바로 서울 음식이 ‘손이 많이 가고 까다롭기’ 때문이라고 한다. 남편과 조사에 함께 참여한 송씨의 경우도 서울 음식의 우월성과 그 계승의 필요성을 강조하는 남편에 반대하여 서울 음식을 지금은 만들 수 없다고까지 하였다.

서울음식이 얼마나 손이 많이 가는지 ‘두부전골’의 예를 통해 알아보자. 면접대상자들중 유일한 남성인 예술원 회원이자 궁체서예가인 김씨는 서울 음식의 한 예로 두부전골을 들었다. 김씨에 의하면 두부전골은 궁중 음식이었다가 반가에서도 만들어 먹게된 음식인데 사실은 궁중 음식이기 이전에 사찰 음식이었다. 사찰 음식일 때는 고기를 쓰지 않았으나 궁중 음식이 되면서 고기를 쓰게 되었다. 김씨 자신은 두부전골의 조리법을 직접 알지는 못했고 그 부인인 송씨가 그 조리법을 알려 주었다. 송씨는 본가가 대전이지만 20세에 결혼한 이래 서울에서 시집의 예(禮)를 따라 살아왔다.

두부 전골의 만드는 방법은 아래와 같다. 두부를 일단 기름에다 알맞게 지지고 고기를 곱게 다져서 두부 사이사이에 넣고 미나리로 일일이 꿰어야 한다. 그리고 도라지, 고비, 숙주나물을 따로 기름에 볶아서 밑에 깔고, 고기도 간다. 그 위에 지진 두부를 담고, 석이버섯, 목이버섯, 황백지단을 채썰어 고명으로 무지개 무늬로 얹고 육수를 만들어 그 위에 붓고 간을 맞춘다. 두부 전골이 복잡한 조리법의 극단적인 예는 아니지만 서울 음식이 보통 이 정도는 손이 간다고 하니 ‘손이 많이 가는’ 음식이라는 조사대상자들의 평가를 이해할 수

있도록 해 준다.

두부전골외에도 앞선 사례들에서 보다시피 서울 음식의 경우 양념으로 들어 가는 파, 마늘 등의 재료들이나 약고추장에 들어 가는 고기등 재료가 그 본래의 모양이 보이지 않도록 곱게 다져져야 하는 것을 볼 때 찬모와 같은 전문적 식사 준비 인력이 갖추어지지 않고는 서울 음식을 보존해 나가기 힘든 것을 알 수 있다.

서울 음식의 조리법과 관련해서 흥미로운 것을 ‘조리’라는 것이 음식의 맛을 증가시키기 위해 절대적으로 필요한 과정이며 여기에 더 복잡하고 정교한 기술이 동원될수록 ‘담백하고 시원한’ 식품자체의 맛이 살아나는 것으로 이해되었다는 것이다. 이씨가 말하듯이 날로 음식을 먹는 것은 격이 낮은 것으로 생각했고 유씨에 따르면 어찌까지도 절대 날로 먹지 않았으니 ‘음식’이란 적어도 최소한의 조리과정을 거쳐야 하는 것으로 생각했던 것이다. 이는 요즘 서울 주민들이 가지고 있는 음식에 대한 이해와는 사뭇 차이를 보인다. 최근에는 ‘자연’에 가까운 상태로 ‘생생한’ 음식을 섭취하는 것이 건강에 좋다고 보는 견해가 날로 확산되는 것을 볼 때, 사람들이 음식을 어떻게 이해하고 그 조리법을 실천하는 가를 통해 ‘문화’와 ‘자연’의 의미와 중요성이 같은 사회내에서도 시대에 따라 변하는 것을 알 수 있다.

3. 반가(班家) 음식 : 격식, 법도, 그리고 ‘음식정신’

기록으로 전하는 서울음식은 대부분 기록이라는 것의 자체 성격상 사회의 상층에 있었던 반가의 음식이라고 말한 바 있다. 심층면접의 경우에서도 역시 조선시대 문화적 엘리트였던 반가의 후손들이 많이 참여하게 되어 그들의 음식 전통이 많은 부분 재현되었다고 보겠다. 서울 반가의 음식이 가지는 특징을 면접에 참여한 민씨는 한마디로 “법도를 중시하는 음식”이라고 성격 지운다. 조선 말기 출세보다 난세에 있어 청렴함과 엄격한 규범을 중시하여 빈한하지만 가문 식솔의 행실에 자긍심을 가지고 살았던 여흥 민씨 가문에서 11세까지 가정교육을 받고 자란 민씨의 서울 음식 이야기를 들어보자.

〈사례 : 민 ○ ○씨(65세)〉

서울 반가의 음식은 한마디로 법도를 중시하는 음식이다. 상민과 반가음식의 차이는 음식 재료가 많으나 적으나, 또는 음식 종류나 조리법도 아니며 바로 음식 정신이다. 음식 정신이란 즉 조상을 위하는 정신으로 양념으로 쓰는 실고추 하나, 깨소금 하나를 쓸 때도 진심으로 조심스럽게 정성을 다하여 써야하는 것이다. 김치도 그렇고 생선의 경우도 어떤 생선을 쓰느냐에 반가나 아니냐의 차이가 있는 것이 아니다. 오히려 반

가일수록 돈이 없고 ‘간구한데’ 반가사람들은 간구한 것을 부끄러워하지 않으며 간구하지 않은 사람들은 친일파일 가능성이 높은 것으로 보였다. 서울 음식 즉 반가의 음식이 사치하고 화려했으리라는 생각은 크게 잘못된 것이며, 반가사람들이 중인집안의 사람들에 비해 오히려 못 먹고 살았다.

“자신의 가문을 중히 여기듯이 남의 가문도 하작파라”라는 가르침속에 살았던 바 돈과 명예에서 가문의 자긍심을 찾지 않고 오히려 난세에 일찌기 벼슬을 버리고 서울 문밖에서 농민으로 살았던 반가에서의 음식은 간소하면서도 법도와 정신이 살아있는 음식이었다. 이런 생활 속에 여성의 역할은 상당히 중요한 것으로 음식을 정성껏 만들었을 뿐 아니라 자녀들, 특히 딸들에게 가문의 법도를 가르치고 익히도록 해야 했다. “밥 먹는 번세가 그제 뭐냐”, “어떻게 그렇게 후르륵 국을 마시느냐” 등등의 ‘잔 말씀’을 들으면서 자랐으며, 이렇게 정신이 살아있는 음식을 담는 그릇 또한 극히 소중히 다루어졌다. 여자가 그릇의 이를 빼면 남편이 죽는등 팔자가 사나워진다고 이야기되는등 음식과 관련된 여러 활동에 지극한 정성을 기울여야 했다. 때문에 반가의 부인들은 똥통할 수가 없고 음식을 만들고 나르면서 늘 끝은 자세를 유지해야 했다.

음식을 만드는 과정에서도 정성을 다해야 하는데 양념장속의 양념들을 “진이 나도록 다져져야”하고 고명을 만들 때도 일정한 맛과 모양을 내도록 해야 한다. 계란 지단을 과거에 솔뚜껑이나 후라이팬에 부칠 때도 반드시 기름을 두르고 무퐁지로 기름을 한 번 둘러서 기름이 끌고루 문도록 한 다음에 부쳤고 모양을 낼 때도 골짜쪽이나 채를 주로 썼는지 마름모꼴 형태는 거의 하지 않았다. 고명은 귀명이라고도 하여 음식의 중요한 일부로 간주되었던 만큼 한가지로 통일된 모양으로만 만들어졌다. 반가에서는 소고기를 썰어도 곁을 따라 곱게 썬 것을 원칙으로 하였다.

민씨에 의하면 정성이 가장 들여져야 하는 음식은 매일 먹는 국이라고 한다. 민씨가 특별히 소개해 준 국은 시아버님 상에 올렸던 국이므로 가장 정성이 기울여지는 국이라고 할 수 있다. 차돌백이나 엽진이 약간 들어간 양지머리를 적어도 세 근정도를 사서 기름을 다 제거한다. 그렇지 않으면 누린내가 날 수 있고 그럴 경우 시아버님께서는 도리질을 하시며 드시지를 않았다고 한다. 기름을 다 제거한 후엔 고기를 물에 한 30여분 담가둔다. 물에서 건져낸 고기를 물을 조금 붓고 참기름을 반스푼, 생강을 과하지 않게 조금 넣고 푹 고운다. 처음에는 센 불에 나중에는 차츰 줄여서 고면서 지켜서 있다가 국위에 떠오르는 지저분한 것들을 모두 건어내야 한다. 바로 이 ‘건어내는 정신’이 반가 음식과

상민 음식의 차이라고 민씨는 말한다. 국이 다 되도록 지켜 앉아서 본 다음 젓가락으로 찢러보아 소고기가 익었으면 소고기를 건져내어 쪽쪽 찢은 다음 마지막 으로 한번 더 고기에 붙은 기름기를 빼어내고 고기에다 각종 양념(마늘, 파, 진이 나게 다진 생강, 조선간장, 참기름, 깨소금)을 넣고 오래 주물러 양념이 고기에 잘 배도록 하고 나서 여기에 고기국물을 넣어 국을 완성한다. 밥과 함께 이 국을 낼 때도 그릇들을 뜨거운 물에 미리 담구어 따뜻하도록 한 다음, 음식을 담기 직전에 마른 행주로 닦아서 상을 보았다고 한다.

4. 중인(中人)층의 음식 : 다양성과 화려함

위에서 보았듯이 반가에서는 음식의 정갈하고 맛깔스러운 맛과 음식을 다루는 정성을 강조한 반면 조사대상자의 대부분을 차지하는 반가출신 여성들의 한결 같은 지적에 따르면 중인층 가정의 음식은 반가 음식에 비해 다양하고 화려했다고 한다. 반가가 서울 지역의 엘리트로서 서울 음식만의 맛을 강조한 반면 중인층의 경우 그 계층에 속하는 사람들이 가지는 배경이나 기호들이 다양했고 또 다른 지역과의 차이를 보다 폭넓게 수용하려는 태도를 가졌던 것으로 보인다. 따라서 중인층은 서울음식을 주로 하되 다른 지역의 음식도 일상생활에서 즐겼다고 보여진다.

조사에 참여한 1916년생 김씨는 경기도 포천에서 나서 자랐으나 18세인 1933년 서울 의성정동(현재 남대문로 5가)으로 시집을 온 이래 서울에서만 생활해 왔다. 본가가 대대로 한의사를 업으로 해왔고 체신공무원인 남편을 두었으니 중인층 가정을 이루고 살았다고 볼 수 있는데, 친정어머니로부터 배운 음식과 출가 이후 서울 시택에서 배운 음식을 모두 서울 음식이라고 생각하고 이용했다고 한다.

〈사례 : 김 ○ ○씨(81세)〉

우선 김씨는 고령에도 불구하고 자신이 먹고 자란 음식들을 기억하고 있었는데 그 가지수가 무려 90여 종이 넘었다.

표 3에 정리된 음식에서 보이듯이 김씨가 만들어 온 음식들은 신선로, 구절판, 장김치 등과 같은 전통적 서울음식 뿐 아니라 고들빼기김치, 갓김치와 같은 전라도 김치도 포함되어 있는등 다른 반가 출신 조사대상자들이 열거한 음식들보다 지역적으로 폭이 넓고 다양하다고 하겠다. 이러한 특징은 김씨가 말하는 제사 음식, 세시 음식과 떡, 한과류에서도 나타난다.

제사 음식으로 김씨 집안에서 애용한 것들은 소고기적, 조기찜, 북어포, 삼색나물(도라지, 고사리, 숙주나물), 나박김치, 육탕, 식혜, 각종 전(육전, 해물전, 어전, 녹두전, 소적(두부)), 강정, 산자, 약과, 과일류, 편, 다시

표 3. 김씨가에서 먹어온 음식들의 분류*

밥(주식류)	나물 비빔밥, 바지락 떡국, 메밀국수, 굴밥, 밤밥, 칼국수
국(탕종류)	북어국, 곰국, 쇠고기 완자국
찌개류	준치 찌개, 비지찌개, 조개 찌개, 생선찌개(오늘의 생선탕), 버섯 찌개
전골류	만두 전골, 두부전골, 내장 전골, 야채 쇠고기 전골, 신선로
나물류	숙주나물, 시금치나물, 고비나물, 콩나물, 쓸바귀, 무, 호박 나물, 고사리, 도라지나물, 구절편, 호박선, 잡채, 겨자 잡채, 가지 냉채, 무약저지
김치류	고들빼기김치, 열무김치, 보쌈김치, 백김치, 오이소박이, 부추 김치, 총각김치, 파김치, 나박김치, 무짬지, 동치미, 장김치
반찬류	도토리묵, 청포묵, 풋고추 조림, 연근 조림, 다시마 매듭 튀김, 두부 부침, 뽕어포구이, 오이 북어포 볶음, 장조림, 더덕구이, 북어무침, 낙지볶음, 북어구이, 북어찜, 계란찜
장아찌류	더덕 장아찌, 오이무장절임, 오이지, 깻잎 절임, 마늘장아찌
젓갈류	멸치젓, 명란젓, 조기젓, 방개장, 창난젓, 어리굴젓
전유어	늑두전, 파전, 간전, 생선전(동태, 대구), 감자 지짐, 굴전
기타	삽살적, 도미 조림, 굴비, 편육, 불고기, 사태찜, 쇠간, 육회, 우설편육, 족편, 꽃게찜·탕

*분류는 조사자의 편의에 따라 하였음

마튀김 등이었고, 세시 음식으로는 주로 강정, 깨강정, 산자, 약과, 생강정과, 다식, 과일을 꿀에 쥔 과편, 타래과, 동지팥죽, 정월에 먹는 오희밥, 만두국, 토란국, 수정과, 약밥, 밤초, 대추초 등을 들었다. 떡과 한과의 예로는 수수 전병, 장떡, 시루떡(뽕쌀, 찹쌀, 무), 백설기, 송편, 절편, 수수팥떡, 수수경단, 편, 증편, 개피떡, 인절미, 콩떡, 썩떡, 호박고지떡, 수리취떡, 무지개떡, 콩강정, 깨강정, 화전을 들었다.

조사대상자중 유일한 남자인 김씨(75세)에 따르면 음식에도 등급이 있는데, 즉 조선시대의 엄격한 신분 질서가 음식에도 반영이 되었다는데서 알 수 있다고 한다. 그 한가지 예로 김씨는 반가 음식과 중인층의 음식의 차이를 예로 들었는데, 중인층 사람들은 위로 양반, 아래로 상민들과 접촉하기 쉬웠고, 역관의 경우 중국과의 교류가 많았기 때문에 보다 다양한 경험을 할 수 있었던 사람들이었다. 또 중인들이 다양한 조직 내에서 인사권을 가지고 있었던 경우가 많기 때문에 실질적인 영향력이 막강했으며 따라서 부와 권력을 반가 못지않게 누릴 수 있었다. 이런 가운데 중인층 가정의 '문화사치'나 '음식사치'가 반가보다 더 심했는데 구체적인 차이는 잘 모르지만 음식만 보아도 그 가지수에서 반가를 앞질렀다고 한다. 김씨에 따르면 현재 한국사회에서 중인문화를 서울 문화로 오인하고 있다고 한다.

5. 음식 재료 : '쇠고기, 생선, 채소'

1930년대 서울로 시집을 온 김씨는 당시 시대에서는 돼지고기, 닭고기, 비린 음식은 먹지 않았고 채소 위주 상차림에 순살 소고기, 흰살 생선, 해물로 만든 요리를 곁들였다고 회고한다. 실제로 조사대상자들이 그 조리법을 설명해 준 많은 음식들중 돼지고기나 닭고기에 관한 것은 하나도 없다. 앞서 보았듯이 '깔끔하고 담백한' 서울 음식 맛의 정수격인 탕의 경우 조사대상자가 모두 소의 내장을 주로 곬거리로 했다고 말한다. 또 고추장찌개로 혹은 지짐이의 형태로 다양한 종류의 생선이 자주 상에 올랐음을 조사대상자들이 말하고 있다. 다음에서는 조사대상자들이 말하는 서울 음식에서의 식품선호양상을 살펴보기로 하겠다. 우선, 자신이 먹고 자랐던 어린시절의 고급한 음식들이 사회가 변하면서 모든 계층에서 향유되는 등 "음식의 평등화"가 이루어졌다고 하는 유씨의 경우를 보자.

〈사례 : 유 ○ ○씨(64세)〉

유씨가 최우선적으로 '서울 음식'이라고 꼽은 것은 '어회'였는데 주로 민어를 많이 사용하였다. 민어를 회를 떠서 반드시 늑두늑말을 살짝 뿌려 끓는 물에 잠깐 넣었다 꺼낸다. 그리고 우족을 고은 다음 석이버섯, 실고추, 실백, 황백지단을 넣어 만든 족편을 많이 먹었고, 우설을 삶아서 잣국물에 요리한 우설찜, 우설편육을 많이 먹었다. 또 전복초를 해 먹었는데, 이 음식은 전복을 마른 행주에 찌다가 저민 다음, 실백을 넣어 동글려서 마른 안주로 먹었던 것으로 요즘과 같이 반가의 고급 음식이 대중화되고 나서는 그 재료의 가격이

너무나 비싸 자주 해 먹을 수 없는 음식중의 하나이다. 채소로는 지금은 상당히 비싼 버섯류인 송이버섯을 자주 이용했다.

〈사례 : 민 ○ ○씨(65세)〉

민씨는 어릴 적에 많이 먹었던 음식으로 청어(비웃)와 민어를 먹었다. 청어를 겨울철에 배를 따고 내장을 아가미를 통해 꺼내고 칼집을 숨씨있게 넣고 여기에 마늘, 파, 생강과 실고추를 아주 곱게 다져서 만든 양념장을 발라가면서 석쇠에 구워 먹었다. 민어로 여름 북날에 맑은 민어탕을 끓여 먹었는데, 역시 민어를 꾸득꾸득 말려서 디딤돌에 놓리는 과정을 거쳐서 고기가 꾸득꾸득하게 되면 그 암치의 껍질로 국을 끓인다. 이 국은 주로 며느리들이 먹었던 것으로 훨씬 더 정성을 들여 만드는 시어른들을 위한 소 양지머리 국과는 다르다. 그러나 여름에는 쇠고기국을 어른들께 올리지 않았는데 그 이유는 소가 여름에는 풀만 먹어 양분이 적기 때문이다. 여름을 보내고 가을이 되면 우둔 즉 소 불기살을 2시간 정도 양념에 재웠다가 만든 육포를 우둔만큼 썰어서 꾸득꾸득 말렸다가 한지로 싸서 벽장에 넣어 두었다가 꼭 어른들께만 대접했다.

음식에도 반상의 구별이 있어서 반가인 민씨집안은 쇠고기와 생치(쟁)를 주로 먹었고, 돼지고기나 닭고기는 ‘친한’ 음식으로 생각했다. 민어의 부레를 이용해 만든 부레찜도 내장을 이용했기 때문에 약간 상스러운 음식이라고 여겼다.

〈사례 : 류 ○ ○씨(60세)〉

류씨는 소내장을 고아 만든 설렁탕외에도 소혀로 만든 우설편육을 특히 많이 먹었다고 기억한다. 국외에도 감자, 호박, 맛조개를 넣고 만든 지짐이(국과 찌개 사이에 속하는 국물이 많은 음식으로 조치처럼 찌개와 달리 각자 덜어 먹는 것이 특징이다)나 전으로씨는 미나리, 파 등을 넣어 알파하게 만든 녹두 지짐이를 많이 해 먹었다.

찌개로는 고추장 찌개와 된장 찌개의 두 종류가 있었는데 생선을 넣은 생선찌개를 많이 해 먹었다. ‘생선매운탕’이란 최근에 와서 ‘간이 더 매워진’ 형태로 과거에는 그냥 생선찌개라고 불렀다. 돼지고기, 닭고기를 서울사람들은 별로 먹지 않았고, 생선을 많이 먹었는데 주로 민어, 조기, 병어, 준치를 많이 이용했다. 특히 4월말이나 5월초면 조기를 소금에 절여 말려서 먹었다.

나물류는 호박 눈썹 나물, 오이 나물, 미나리 나물 등을 먹었다. 호박 나물은 새우젓으로 간을 하였다. 장아찌 종류는 마늘장아찌, 깻잎장아찌, 고추장아찌 등을 담았는데 시기에 따라 맛이 달라지므로 마늘은 고추장에 넣었다가 여름에 꺼내어 먹었다. 여름에는

마늘장아찌외에도 오이지, 조기 말려 찢은 찬, 용아포 장아찌를 반찬으로 많이 먹었다. 풋고추를 그대로 먹거나 상추쌈은 거의 먹지 않았고 쌈을 먹는 경우가 있으면 민어나 병어를 조리고 볶은 고추장 혹은 새우젓(밴델이젓)으로 쌈을 싸 먹었다.

〈사례 : 송 ○ ○씨(75세)〉

대전에서 출생, 20세에 서울로 시집을 온 송씨는 시집에서 배운 음식으로 가장 손꼽는 것이 민어로 만든 어채와 어만두, 오이선, 호박선, 오이 무름국을 들면서 이런 것들이 전형적인 서울음식이라고 하였다. 생선을 많이 먹어서 준치찜, 조기찜, 또는 준치면, 조기면을 많이 해 먹었다. 조기를 소금에 절인 자반 조기와 굴비도 많이 했고 자반 종류로 장포와 홍합초도 늘 만들었다. 장포는 우둔살을 저며서 슬쩍 구운 다음 도마에서 두들겨 가면서 갖은 양념을 적서 가면서 굽는 과정을 여러번 반복하여 만드는 음식이다. 반찬으로 자주 해 먹었지만 지금은 그렇게까지 할 수 없다고 말한다. 제삿상에 오르는 전복쌈은 말린 전복을 물에 불려서 보자기에 싸 놓았다가 얇게 저며서 잣소를 넣어 만든 별미요리이다. 술안주용으로 많이 만들었던 것은 약포, 대추포, 편포 등이 있는데 약포는 일종의 육포로 진간장에 소고기를 질여서 말린 것으로 잣가루를 뿌려서 만들었다. 대추포는 역시 소고기를 아주 곱게 다져서 대추 모양으로 빚어서 만든 음식이다.

아직도 우리주변의 음식소비상 두드러진 현상이랄 수 있는 쇠고기선호는 조선후기, 일제시대에도 이미 존재했다는 것을 알 수 있다. 미국을 비롯한 서구사회에서 주요한 사망원인으로 심장병이 등장한 이래, 사람들이 심장병을 일으키는데 관여하는 것으로 알려진 쇠고기와 같은 적색고기(red meat)를 회피하고 대신 돼지고기나 닭고기와 같은 백색고기(white meat)를 선호하는 현상이 보편화되어가고 있다¹⁶⁾. 우리나라 역시 퇴행성 만성질환이 사망원인구조의 중요한 부분을 차지하면서 사람들 사이에 음식에 대한 지대한 관심이 생기게 되었고 혈중 고지방을 방지하기 위해 육식을 조심하는 경향을 보이는 사람들도 늘고 있다. 앞으로 이러한 경향이 기존의 쇠고기 선호에 어떤 영향을 미칠지 주목되는 바이다.

6. 시절 음식과 의례 음식

거의 모든 조사대상자들에 의해 지적된 바에 의하면 서울 음식의 특징중 하나는 “계절별로 음식을 가려먹었다.”는 것과 일주일이나 길게는 10일전부터 음식을 준비하여 의례를 치렀다는 것이다. 이씨는 그의 집안에서는 특히 절기 음식을 중요시하여 계절 혹은 명절 때마다 절기 음식을 해 먹지 않으면 “큰일난다”고 생

각했을 정도라고 한다. 즉, 계절에 따라 적절한 음식을 꼭 먹는 것이 건강의 근원이라고 생각했다. 민씨의 경우 채소뿐만 아니라 소고기나 생선도 철에 따라 서로 다른 종류로 또는 다른 형태로 조리하여 먹었고, 류씨의 경우도 편수를 많이 만들어 먹었는데 계절별로 다르게 먹었다고 한다. 윤씨의 경우 집안에서 시절음식을 상당히 중요시 여겨 ‘음식 행사’를 치르다보면 일년이다 갔다고 한다. 그가 기억하는 일년간의 음식행사는 전술한 바 있으므로 여기서는 생략하지만, 한가지 지적하고자 하는 것은 윤씨가 전반적인 기억력 감퇴에도 불구하고 음식행사의 내용만큼은 놀라우리만큼 세세하고 정확하게 기억하고 있었다는 것으로 이는 즉 음식행사의 실천이 오랫동안 비교적 엄격하게 지켜졌음을 보여주는 것이다. 윤씨는 고추장이나 김치등 일상식에서의 시절음식 이용을 예로 들어 준 반면 류씨는 계절별로 다양하게 해 먹었던 떡의 종류를 들어 주었다.

〈사례 : 류 ○ ○씨(60세)〉

봄에는 진달래화전을 부쳐 먹었고, 찹쌀경단으로 잣가루, 흑임자 가루, 콩가루, 밤채, 대추채 경단을 만들었는데 속으로는 밤을 삶아서 얇게 계피가루를 섞어 썼다. 또 기증떡(술떡)을 봄에 먹었는데 이것은 부풀려 만든 떡으로 비듬나물, 잣, 석이버섯, 대추, 밤, 맨드라미잎 등을 이용해 만들었다.

여름에는 꿀편, 썩절편, 계피떡, 흰무리떡을 만들었다. 약편은 쌀을 뺀아서 내린 다음 계피가루, 꿀, 참기름을 넣고 계피 삶은 물을 넣어서 물을 내려가면서 쌀가루 위아래 대추, 밤, 채 썬 것을 깔고 다시 참기름 바른 한지를 덮어서 만들었다.

가을에는 두텁떡을 만들었는데, 팔가루를 꿀이나 설탕, 계피가루를 섞어서 편편히 놓은 다음 찹쌀가루를 놓고 잣, 유자청, 대추를 세층으로 쌓아서 만든다.

겨울에는 시루떡, 승검초편과 송기편등의 오색편과 찰떡, 떡국을 만들어 먹었다. 찰떡은 대추, 까만 콩, 팥을 섞어서 떡을 만들었고 찰떡은 굳은 다음 썰어서 물에 하루 담궜다가 다시 열려서 독에 넣어 두었다가 끼니 사이에 ‘참’으로 구워 먹었다. 떡국은 흰떡을 찬물에 담궜다가 깨끗한 사골 국물에 넣어 끓여 고명을 얹어 겨울에는 늘 먹곤 하였다.

윤씨에 의하면 서울 사람들은 절기 음식뿐 아니라 생일과 같은 의례를 특히 중요시하였는데 이러한 의례때는 양, 전복, 육회, 전유어 등 고급 재료를 넣은 신선로와 구절편을 만들었다고 한다. 이씨도 집안에서 어린이의 생일까지 각종 의례를 꼬박꼬박 챙겨서 음식을 해 먹었다고 회고한다. 윤씨에 따르면 서울의 가장 전통적인 음식이 ‘신선로’라고 하는데 잔치때마다 친엽 전야, 간 전야, 미나리 초대, 버섯, 고기를 넉넉히 넣은

신선로를 늘 준비하곤 했다고 한다. 즉, 가장 대표적인 서울의 음식이 의례때 주로 쓰이는 음식이고 보면 서울 사람들이 의례를 상당히 중요시했다는 것을 알 수 있다. 이씨 집안의 경우 신선로에 해삼을 넣는 형태로 만들었는데 이는 서울 내에서 다양한 형태의 신선로가 만들어지고 있었음을 보여준다. 신선로에 못지않게 구절편도 많이 이용되었는데 류씨의 경우 겨울에는 밀전병으로 여름에는 무를 얇게 썰어서 밀전병을 대신했다고 한다.

의례 음식과 관련하여 서울 음식이 보이는 특징적인 것은 이른바 고배 음식이라는 것인데 의례상에 음식을 고여놓는 것을 말한다. 윤씨는 “서울에서는 먹는 것을 중요시하는 문화”가 발달했는데 그 가장 좋은 예가 바로 음식을 고이는 풍습으로 어떤 음식을 고였는지는 기억할 수 없으나 최소한 23종의 음식을 고였다고 한다. 송씨도 시부모의 회갑연과 같은 의례때는 고배상을 준비하기 위해 열흘도 더 전부터 음식 준비를 시작했다고 한다.

7. 서울 음식의 변화 : ‘사라져가는 서울 음식’

조사대상자 중에서 음식에 관한 연구를 평생의 업으로 삼고 있는 이교수는 이상에서 살펴 본 서울음식의 특징을 다음과 같이 요약해 주었다. 이는 주로 반가음식의 특징이라고 할 수 있겠다.

첫째, 소박하고 담백한 맛을 강조하였는데 서울음식 중 화려한 음식의 형태는 주로 중인층의 음식으로 중인층이 사실은 더 ‘잘 먹었다’는 것을 보여준다.

둘째, 음식에 있어 격식을 몹시 중시하여 식생활에서 상스러움을 피하려고 애썼다. 그 예로 날 된장을 먹는 일은 절대 없었고 반드시 끓여서 먹었다. 또 음식을 토막으로 상에 올리는 법이 없었다.

셋째, 서울 음식은 손이 많이 가는 음식으로 예컨대 양념을 하나 쓰더라도 아주 곱게 다져 그 본래의 모양이 보이지 않도록 했는데 이것은 음식에 은은한 미를 더하는 것으로 이해되었다. 이렇게 까다로운 음식을 먹는 것은 최소한 찬모를 둘 수 있었던 반가에서 가능한 일이었다.

넷째, 특별히 절기 음식을 중요시하여 계절에 맞는 음식과 명절때의 특별한 음식을 만들어 먹는 것이 건강에 좋다고 생각했다.

다섯째, 의례를 중요시하였고 다른 의례는 물론 가족의 생일상을 차리는 것은 아주 기본적인 것으로 생각했다.

여섯째, 서울 음식은 정갈하고 맛깔스러운 특징을 갖는다. 깨끗하고 맑은 국을 만들기 위해 반드시 양지머리를 육수로 내어 사용하였고, 장조림 간장을 보통

다른 조리법에 사용하여 맛을 더하도록 했다.

이와 같은 특징을 가지는 서울 음식이 지금은 서울로의 타지방 주민들의 유입이나 교통의 발달등으로 증가된 타 지역간의 교류로 인해 그 특색이 사라지고 있다고 보는 견해가 조사대상자들간에 압도적이었다. 서울 음식은 지금도 순수한 형태로 재현될 수 있다거나 또는 학문적으로 서울 음식이 예전의 형태대로 연구, 보존되어야 한다는 의견에서부터, 예전의 고급 음식이었던 서울 음식이 널리 대중화되면서 더 이상 서울 음식이라고만 할 수 없게 되었다거나 서울 음식과 한국 음식의 차이를 굳이 들 필요가 있을까하는 생각에 이르기까지 서울 음식의 현주소에 대한 견해에는 다소간 차이가 있었지만 조사대상자들이 공히 지적하는 바 서울 음식의 변화는 서울 음식이 더 이상 과거의 형태대로 존재하지 않는다는 사실이다.

일례로 서울 음식의 맛이 타지방 음식의 영향을 받고 또 “생활자체가 경쟁사회로 바뀌면서”, “맵지 않고 순하고 담백하던” 맛이 사라지고 자극적인 음식으로 변했다. 또 이교수가 지적한대로, 남도음식의 영향으로 간장으로 국물을 넉넉히 하여 만들었던 장김치는 사라지고 매운 속을 넣어 비비는 김치가 널리 이용된다.

조사대상자중 유일한 남성이자 서울 음식에 대한 나름대로의 체계적 이해를 피력한 김씨는 서울 음식이 타지방 음식과 다른 이유를 그 기후에서 찾고 왜 서울에서 장김치를 담그었는지를 설명한다. “한국의 기후대는 크게 세가지로 구분되는데 아주 추운 곳, 중간 정도로 추운 곳, 더운 곳으로 나뉜다. 제일 추운 곳에서는 독한 술을 담가 먹게 되고 중간 지역은 위, 아래 지역의 영향을 받으며 더운 곳에서는 전라도에서처럼 젓갈을 다양하게 만들게 되고 김치도 저장의 문제 때문에 국물이 없는 형태로 만든다.” 다시 말해 서울의 기후가 남도와 같이 덥지 않았기 때문에 식사후 먹으면 소화를 돕는 국물이 있는 형태의 김치를 만들었다는 것이다.

서울 음식이 산업화, 도시화등 근대화의 영향을 받아 그 맛이 변하고 일부 항목이 사라졌다고 하는 지적이 공통적으로 조사대상자들에게서 나왔는가 하면, 한 명을 제외한 조사대상자 전원이 또한 의견의 일치는 보는 사항은 서울의 음식이 한 세대를 넘게 진행되었던 일제를 거치면서도 일본 음식의 영향을 안 받았다고 하는 것이다. 오직 류씨만이 빨간 들깨잎 장아찌가 일본 음식의 영향을 받은 것이라고 말했을 따름이고 나머지 조사대상자들은 거의 모두 강경하게 일본 음식의 영향을 부정했다. 그 이유로 유씨의 경우 “한국에 온 일본인들이 상류층이 아니어서 그들의 음식에서 배울 것이 없었다.”고 하였고, 김씨의 경우 중국에서 음식

문화가 전파되었다고 하는 일부 식품사학자들과 같은 의견을 가지고 중국으로부터 일반적으로 영향을 받았을 것이라고 추측하면서 일본 음식의 영향은 전혀 없었다고 한다.

이러한 의견은 일제를 직접 겪은 서울의 반가 출신으로써 조사대상자들의 의견일 수도 있고, 실제로 사회문화적으로 상류에 속한 이들의 가정에서만은 적어도 일본 음식의 영향을 받지 않았을 수도 있겠다. 또는 실제로 이들이 생각하는대로 전반적으로 계층을 막론하고 서울 음식이 일본 음식의 영향을 받지 않았다면 문화의 다른 영역들에 비해 음식 문화가 특히 강한 보수성을 가지는 것이 아닐까라는 가설적 연명을 생각해 볼 수도 있겠다.

끝으로 사라져가는 서울 음식의 보존과 계승의 문제에 대한 조사대상자들간의 반응을 살펴 볼 필요가 있는데, 대부분의 조사대상자는 서울 음식이 점차 잊혀져가고 있다는 사실에 안타까움을 표시하였다. 그러나 ‘손포가 많이 가는’ 서울 음식을 직접 만들어야 했던 일부 조사대상자들은 계승에 반대하기까지 했으며 서울 음식에 대한 애착심 여부를 떠나 조사대상자 대부분이 ‘손이 많이 가는’ 서울 음식의 계승이 비현실적이라는 데는 일치된 입장을 보여 주었다. 다만 남성으로써 음식에 관한 이론은 밝으나 그 실천을 직접 담당하지 않았던 조사대상자만이 서울 음식이 계속해서 만들어지고 소비되어야 한다고 하였고, 대학에서 영양학을 가르치는 조사대상자가 서울 음식이 학문적으로 연구되고 그 조리기술이 전승되어야 한다고 했을 뿐이다.

서울 음식 조리법의 계승과 관련해서 흥미로운 조사 결과는, 서울 근교라도 서울이 아닌 곳에서 서울로 시집을 온 경우를 제외하고는 대부분의 조사대상자들이 자신의 서울 음식에 대한 이해와 조리 기술을 친정본가의 어머니로부터 이어 받았으며 시집의 영향은 그리 많지 않았다. 이는 물론 같은 서울 지역으로 출가를 했으므로 친정과 시집 모두에서 유사한 음식을 먹고 있었기 때문일 수도 있다. 그러나 조사대상자 거의가 며느리가 아니라 (만)딸에게 자신의 지식과 기술을 전해주었다고 한다. 이런 점을 볼 때, 많지 않은 수의 사례를 통해 발견된 점이기 때문에 일반화할 수는 없겠으나, 음식에 관한 가통이 모계를 통해 전해지는 것이 아닌가하는 가설을 생각해 볼 수 있겠다.

IV. 맺음 말

본 연구는 서울의 음식 문화에 대한 새로운 이해에 도달하기 위해 시도되었다. 이를 위해 인류학적 사례

연구 방법의 하나인 심층 면접법을 이용하여 자료를 수집하였다. 주로 조사대상자의 구술을 토대로 얻은 조사 결과를 정리하여 다음과 같은 결론에 도달하였다.

현재는 지역적 특성이 거의 사라져버렸다고 할 수 있는 서울 음식문화에 대해 첫째, 서울 음식이 갖는 맛, 둘째, 서울 음식의 조리법, 셋째, 서울 음식의 핵을 이룬다고 할 수 있는 반가 음식, 넷째, 반가음식보다 더 화려한 음식으로 평가되는 중인층의 음식, 다섯째, 서울 음식에 사용된 음식 재료들, 여섯째, 시절 음식과 의례음식, 마지막으로 서울 음식의 변화과정의 순으로 살펴보았다. 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 서울 음식의 맛은 담백하고 깔끔한 맛을 그 특징으로 한다. 이는 서울 음식이 대체로 정갈하고 맛깔스러운 특징을 갖는데서 나온 것이다. 둘째, 서울 음식의 특징은 그 조리법이 지나치게 손이 많이 가는 특징을 갖고 있다는 점이다. 이 때문에 오히려 서울 음식은 앞으로 계승되기가 더욱 어려울 것으로 보인다. 셋째, 서울 음식의 핵은 대대로 맥을 이어 온 반가 음식에 있다고 볼 수 있는데 이러한 반가 음식의 특징은 격식, 법도, 그리고 음식에 깃들여져 있는 음식 정신으로 표현된다고 보인다. 넷째, 현재 서울 반가 음식의 특징으로 많이 거론되고 있는 화려함, 다양함은 중인층의 음식에 더욱 적합하다. 중인 계층은 음식교류에 더욱 적극적이어서 음식 수종의 폭이 넓은 특징을 갖고 있다. 다섯째, 서울 음식은 음식 재료의 선택에 있어서 차별성을 보이는데 이들 서울 반가에서 가장 많이 사용된 음식 재료는 소고기, 생선, 채소 등이었으며 고급 음식과 저급한 음식에 대한 구분이 있었음을 알 수 있다. 여섯째, 시절 음식과 의례음식이 매우 중요한 개념으로 자리잡고 있었는데 계절에 맞는 음식을 선택해서 먹었으며 생일, 결혼, 회갑과 같은 의례시의 음식행사를 매우 중요시 하였다.

이상과 같은 매우 중요한 특성을 갖는 서울 음식문화는 그러나 현재에 와서 타 지방 주민의 유입이나 교통 발달로 인해 그 특색이 사라지고 있다는 데에 조사 대상자들이 견해를 같이 하고 있다. 순하고 담백하던 맛은 경쟁사회로 바뀌면서 자극성이 강한 맛으로 바뀌고 있다. 이와 같이 사라져 가고 있는 서울 음식에 대한 강한 애착을 보이면서도 서울 음식이 손이 많이 가는 특성 때문에 계승에 대해서는 회의적인 반응을 보였다.

우리의 전통 음식문화를 접근함에 있어서 기존의 문헌고찰방법이나 집단 조사연구외에 전통음식에 대한 경험이 있는 세대가 생존해 있는 동안 이들 세대에 대한 질적 연구방법의 하나인 심층면접에 의한 사례연구는 음식문화 연구 발전에 기여하는 바가 크리라 생각된다.

따라서 앞으로 이 분야의 연구가 더욱 활성화되기를 기대한다.

참고문헌

1. 윤서석. 한국민속 종합조사보고서(서울편 : 식생활). 서울 : 문화재관리국, 1978.
2. 한익. 향토음식의 개발과 보급 '한국음식의 국제화를 위한 실천 방안'. 서울 : 한국관광공사, 1994.
3. 황혜성. 한국민속종합조사보고서(향토음식편). 서울 : 문화재관리국, 1984.
4. 이성우. 한국요리문화사. 서울 : 교문사, 1985.
5. Jerome, N.W. Diet and Accultation in Nutritional Anthropology. Jerome NW, Kandel RF, Pelto GH (eds), New York : Redgrave Publishing Company, 1980.
6. 강득희. 일제하 서울 주민의 유아교육에 관한 인류학적 접근. 서울학 연구 II. 서울 : 서울학연구소. pp. 231-293, 1994.
7. 고성희, 조명옥, 최영희, 강진표. 문화 간호를 위한 한국인의 민간 돌봄에 관한 연구 : 출생을 중심으로. 대한간호학회지 20(3): 430, 1989.
8. 유은평. 질적 연구 방법론과 일상생활 기술적 연구방법. 대한간호학회지 23(3): 713, 1992.
9. 김귀분, 최영희. 한국인의 건강관행에 대한 민속과학적 접근. 대한간호학회지 21(3): 396, 1990.
10. 이성우. 한국식품문화사. 서울 : 교문사, 1984.
11. 윤서석. 한국 음식역사와 조리. 서울 : 수학사, 1980.
12. 강인희. 이경복. 한국식생활 풍속. 서울 : 삼영사, 1984.
13. 황혜성. 한국음식대백과사전. 서울 : 삼중당, 1976.
14. Garbarino, M.S. 1977. Sociocultural Theory in Anthropology, 한경우, 임봉길공역 문화인류학의 역사, 서울 : 일조각, 1995.
15. Brink, P.J. and Wood, M.J. Basic step in planning nursing research : From question to proposal 3rd ed. Boston, MA : Jones and Barlett, 1988.
16. Field, P.A. and Morse, J.M. Nursing research : The application of qualitative approach. London : CroomHelm, 1985.
17. Spradly, J.P. Ethnographic interviews. Toronto, Canada : Holt, Reinhart and Winston, 1979.
18. 황혜성. 서울 600년사 1~5권 : 식생활편. 서울 : 서울특별시사편찬위원회, 1977~1983.
19. 한희순, 황혜성, 이혜경. 이조궁중요리통고. 서울 : 학총사, 1957.
20. 한복려. 궁중음식과 서울음식. 서울 : 대원사, 1995.
21. 빙허가 이씨원저. 1815. 정양완역. 규합총서. 서울 : 보진재, 1975.
22. 조자호. 조선요리법. 서울 : 광한서림, 1938.
23. 뿌리 깊은 나무. 한국의 발전. 서울 : 뿌리깊은 나무, 1983.
24. Senauer, B et al. Food Trends and the Changing Consumer, Eagen Press, 1991.