

발 간 등 록 번 호

11-1543000-000223-01

조선시대 민간음식 고문헌 아카이브 구축

조선시대 민간음식 고문헌 자료집 1
연구결과개요

2013. 9.



농림축산식품부
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

KFF 한식재단
KOREAN FOOD FOUNDATION

제 출 문

한식재단 이사장 귀하

본 보고서를 「조선시대 민간음식 고문헌 아카이브 구축」
용역의 최종보고서로 제출합니다.

2013년 9월

(주)나라지식정보

연구진

연구수행기관	한국학중앙연구원
연구책임자	주영하 한국학중앙연구원 한국학대학원 민속학 교수
부문별 책임연구원	신익철 한국학중앙연구원 한국학대학원 국문학 교수 옥영정 한국학중앙연구원 한국학대학원 고문헌관리학 교수 최진옥 한국학중앙연구원 한국학대학원 한국사학 교수
전임연구원	김지영 한국학중앙연구원 한국학대학원 국문학 박사수료 김은슬 한국학중앙연구원 한국학대학원 고문헌관리학 박사수료 김향숙 한국학중앙연구원 한국학대학원 고문헌관리학 박사수료 조양원 한국학중앙연구원 한국학대학원 국문학 박사수료
보조연구원	감준희 한국학중앙연구원 한국학대학원 국문학 석사과정 이근영 한국학중앙연구원 한국학대학원 민속학 석사수료 이민재 한국학중앙연구원 한국학대학원 민속학 석사수료 송유해 前 한국학중앙연구원 행정원

나라지식정보 연구진 포함

- 목 차 -

1. 연구개요

조선시대 민간음식 고문헌 아카이브 구축 연구개요	1
최종결과보고서 목록	7
조선시대 민간음식 고문헌 상세해제 집필·편집 지침	9

2. 자문회의 내용

자문위원회 구성	17
제1차 조선시대 민간음식 고문헌 연구단 자문위원회	19
제2차 조선시대 민간음식 고문헌 연구단 자문위원회	27

3. 연구결과 심사평가 의견서 및 출판 완성도 평가에 대한 의견서

연구결과 심사평가 의견서	39
출판 완성도 평가에 대한 의견서	51

4. 심포지엄 결과 보고

심포지엄 프로그램 일정	57
심포지엄 종합토론문	59
심포지엄 언론보도	67

5. 향후활용방안

향후활용방안	79
--------------	----

6. 상세해제 대상고문헌·고문서 목록

조선시대 민간음식 고문헌·고문서 상세해제 목록	83
---------------------------------	----

1. 연구 개요

조선시대 민간음식 고문헌 아카이브 구축 연구개요

1. 연구 필요성

- 한식 세계화 추진 과정에서 한국음식의 원형을 밝힐 수 있는 관련 고문헌에 대한 체계적인 정리의 필요성 대두
- 자료의 광범위성으로 인해서 시범 연구 사업 필요
- 조선시대 민간음식과 관련된 고문헌에 대한 학계와 국민의 관심 증대
- 문화로서의 한식의 정립을 위한 조선시대 민간음식에 대한 종합적 정리 및 대중적 확산을 위한 콘텐츠 제작

2. 연구목적

- 조선시대 민간음식의 체계적인 목록 작업 및 분류 작업을 통해 상세해제자료를 축적하고자 함
- 조선시대 민간음식 및 문화에 대한 일반 국민의 이해과 관심의 수준을 증대할 수 있는 대중적 해설서를 제작하고자 함
- 조선시대 민간음식 고문헌에 대한 상세해제 자료집과 대중 해설서를 통하여 한식 세계화를 위한 학술적, 문화적 인프라를 구축하고자 함
- 조선왕조 궁중음식 아카이브 구축, 한국 근대 한식문헌 아카이브 구축 등 한식 원형발굴사업 자료와 통합한 디지털 서비스시스템 구축

3. 연구기간

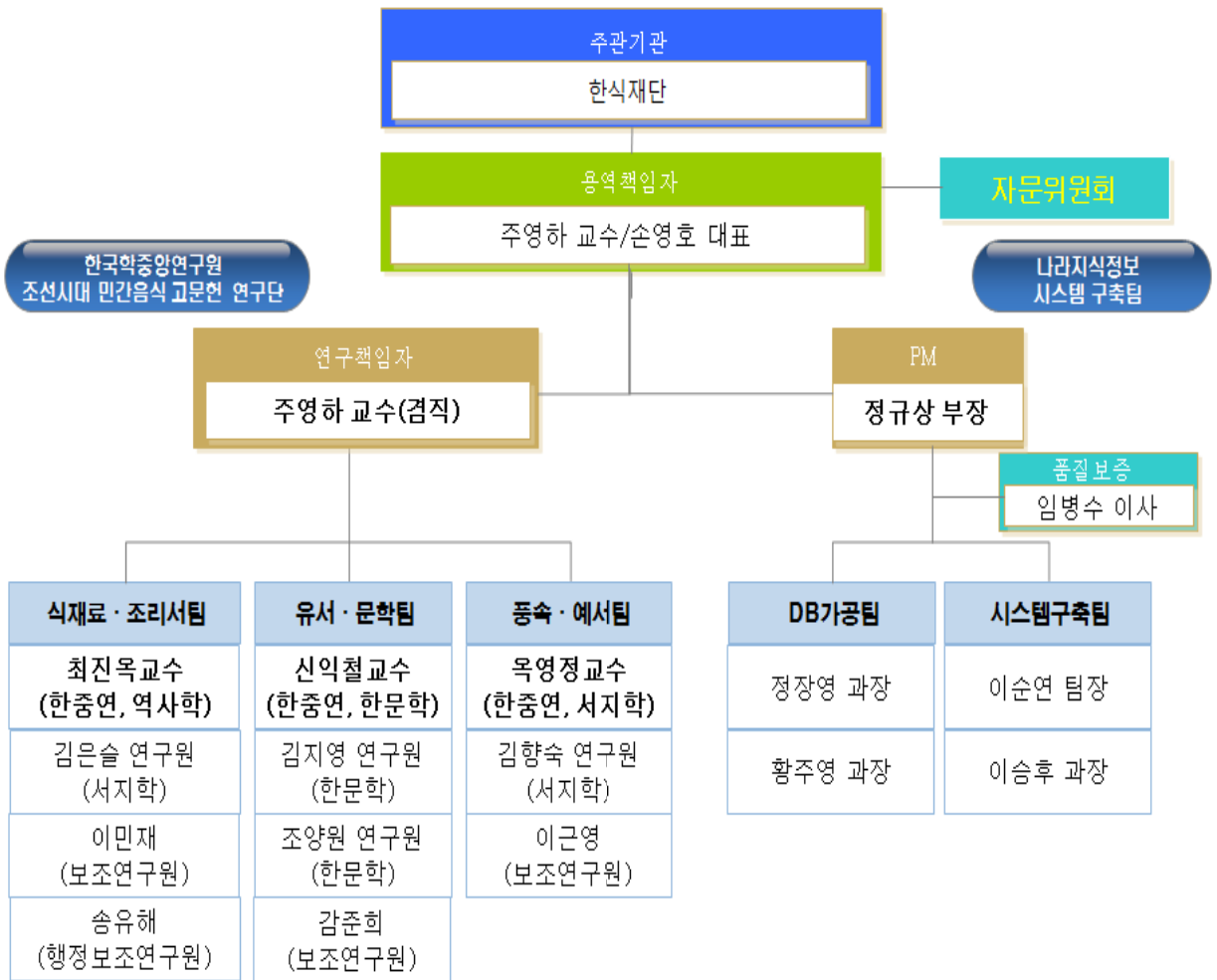
- 연구발주처 : 한식재단
- 연구시행처 : (주)나라지식정보, 한국학중앙연구원 조선시대민간음식고문헌연구단(연구책임자:주영하 교수)
- 연구기간 : 2012년 11월 6일-2013년 9월 5일(10개월)

4. 연구내용

- <조선시대 민간음식 고문헌 상세해제 자료집> 연구 작업 순서
 - ① 목록 작업 : 현재 한국학중앙연구원 장서각 및 국내의 각 도서관과 박물관 등에 소장되어 있는 <조선시대 민간음식 고문헌>의 목록 작업
 - ② 분류 작업 : 목록을 통해서 고문헌의 체계적인 분류 작업

- ③ 상세해제 작업 : 문건의 성격에 따라 세부 분류하여 고문헌에 나오는 음식을 중심으로 전임연구원과 외부 전문가의 상세해제 작업 수행
- 서비스 시스템 구축 ‘한식 문헌 아카이브 구축(가칭)’
 - ① 조선왕조 궁중음식 아카이브 구축, 한국 근대 한식문헌 아카이브 구축 등 한식 원형발굴사업 자료와 통합한 디지털 서비스시스템 구축
 - ② 각종 문헌 DB는 전체 목록 및 발간일자 정보(표지, 목차, 판권)를 확인할 수 있도록 구축
 - ③ 한식 아카이브 DB의 국제적 보호를 위해 국제분류코드 적용
- 최종결과물
 - ① <조선시대 민간음식 고문헌 상세해제 자료집>(8권)
 - ② 대중서 <조선시대 민간음식과 문화>(가칭) 원고모음집(1권)
 - : 이 연구사업의 결과를 국민에게 홍보하고 조선시대 민간음식의 전체상을 보여주는 데 목적.
 - ③ 용어집(1권)
 - : 집필단계에서 원고에 등장하는 음식관련 주요 어휘(음식재료, 음식명 등)를 추출하여 음식명 용어를 목록으로 제출함
 - : 용어 추출 및 정리는 집필자가 아닌 실무 관리자가 담당하며 가나다 순 등으로 정렬하고 출전 근거 등을 포함
 - ④ 서비스 시스템 구축 : ‘한식 아카이브 사이트 구축 완료보고서(가칭)’(1권)

5. 연구 수행 조직도



6. 연구결과 현황

가. 상세해제집 현황

대분류	자료집 권수	상세분류	집필자	계 획		수 행	
				종수	원고매수	종수	원고매수
식재료서	2권	농수산구황서류	김은슬	21	385	21	404
		지리물산서류	김은슬	4	150	4	167
		다서류	김지영	5	50	5	139
		조리서	김은슬	17	480	18	400
풍속서	3권	고소설	이정원	6	150	6	120
		문집류	김지영	12	1220	13	946
		야담류	김지영	3	60	3	162
		일기류	조양원	2	150	2	216
		필기잡록류	김지영	5	130	4	152
		연행록류	조양원	11	275	11	579
	4권	통신사록류	조양원	13	215	13	562
		월령세시기	김지영	6	120	6	267
		관혼상제류	김향숙	4	40	4	64
		서간통고류-서간	김향숙	66	579	66	540
	5권	서간통고류-서간(한글)	김향숙	83	1045	83	659
		서간통고류-통문	김향숙	2	27	2	35
		소차계장류-단자	김향숙	21	232	21	205
		첩관통보류-해유문서	김향숙	2	40	2	47
		교령류	김향숙	70	522	70	537
	6권	치부기록류	김향숙	2	35	2	47
		치부기록류-계문서	김향숙	1	25	1	61
		치부기록류-발기	김향숙	1	12	1	19
		치부기록류-밧자기	김향숙	5	53	5	42
		치부기록류-부조기	김향숙	14	270	13	322
		치부기록류-비망기	김향숙	2	22	2	20
		치부기록류-선생안	김향숙	1	25	1	91
		치부기록류-신중록	김향숙	1	25	1	25
		치부기록류-의주	김향숙	2	55	2	60
		치부기록류-일기	김향숙	1	12	1	20
		치부기록류-진설도	김향숙	1	12	1	14
		치부기록류-치부	김향숙	15	153	15	105
치부기록류-홀기		김향숙	1	25	1	6	
7권		치부기록류-물목	김향숙	48	627	48	522
	치부기록류-용하기	김향숙	26	472	27	778	
종합서	8권	어학서류	조양원	18	770	18	1324
		유서류	김은슬	9	260	8	263
		의서류	김은슬	1	50	1	52
총계				502	8,773	502	9,972
연구계약서상의 목표				-	-	500	7,500

나. 대중서 『조선시대 민간음식과 문화』(가칭) 출판 원고 모음집 현황

- 원고 : 15쪽지 x 200자 원고지 50매
- 청탁원고 목차

1부 : 서론

1. 조선시대 민간음식의 고문헌 자료: 주영하(연구책임자, 한중연 교수)

2부 : 고문헌·고문서 속의 음식 이야기

2. 조선시대 조리서의 재미 : 정혜경(호서대 교수)
3. 한글 음식조리서의 음식평 : 백두현(경북대 교수)
4. 윤선도가 왕실로부터 받은 먹거리 : 최진옥(공동연구원, 한중연 교수)
5. 고문서를 통해 본 조선시대 명문가의 제사상 : 김향숙(전임연구원)
6. 쇠미록에 나타난 전란기의 밥상 : 이성임(규장각 책임연구원)
7. 버클리 대학교 동아시아도서관 소장 『주정(酒政)』과 그 기록 : 옥영정(공동연구원, 한중연 교수)

3부 : 미식가 열전

8. 고려시대 애주가 이규보 : 김지영(전임연구원)
9. 성호 이익의 음식에 대한 생각 : 김은슬(전임연구원)
10. 정약전이 적어둔 조선후기 어물의 종류 : 이태호(이천시립박물관 학예사)

4부 : 음식 에피소드

11. 어우야담의 음식 이야기 : 신익철(공동연구원, 한중연 교수)
12. 북경에 간 여행사의 음식탐방기: 조양원(전임연구원)
13. 바다를 건너 온 달콤한 향기 : 김시덕(서울대 HK교수)
14. 난로회와 매화음 : 이종목(서울대 교수)
15. 조선후기 한양에서 유행한 음식 : 양미경(한국전통문화대학 강사)

○ 최종결과보고서 목록

일련 번호	권 수	권 제 목
1	조선시대 민간음식 고문헌 자료집 1	연구결과개요
2	조선시대 민간음식 고문헌 자료집 2	식재료·조리서류 상세해제 자료집 -농수산구황서류, 지리물산서류, 조리서류, 다서류
3	조선시대 민간음식 고문헌 자료집 3	풍속서류 상세해제 자료집 (1) -고소설, 문집류, 야담류, 일기류, 필기잡록류
4	조선시대 민간음식 고문헌 자료집 4	풍속서류 상세해제 자료집 (2) -연행록, 통신서류, 율령세시기류, 관혼상제류
5	조선시대 민간음식 고문헌 자료집 5	풍속서류 상세해제 자료집 (3) -고문서 소장 가문별 ①
6	조선시대 민간음식 고문헌 자료집 6	풍속서류 상세해제 자료집 (4) -고문서 소장 가문별 ②
7	조선시대 민간음식 고문헌 자료집 7	풍속서류 상세해제 자료집 (5) -고문서 소장 가문별 ③
8	조선시대 민간음식 고문헌 자료집 8	종합서류 상세해제 자료집 -어학서류, 유서류, 의서류
9	조선시대 민간음식 고문헌 자료집 9	대중서 기본 원고
10	조선시대 민간음식 고문헌 자료집 10	조선시대 민간음식 고문헌 기재 음식 용어집 -한문, 한글, 병칭
11	조선시대 민간음식 고문헌 자료집 11	한식 아카이브 사이트 구축 완료보고서

조선시대 민간음식 고문헌 상세해제 집필·편집 지침

○ 원고 집필 기본 지침

- ① 워드 프로그램은 한글 2007(각종 문장 기호 포함)을 기준으로 한다.
-프로그램 호환 여부 및 문장 기호 일치 등을 반드시 확인한다.
- ② 원고 1건당 1화일로 작성하고, 화일명은 자료명-집필자명-원고매수(발송월일) 순서로 한글로 작성한다.
예) 기사지-김은슬-23매(0430)
- ③ 기본 레이아웃 사항
-글씨체 : 바탕
-글씨크기 : 10pt
-들여쓰기 : 20pt **※반드시 들여쓰기를 한다.**
-줄간격 : 160%
-A4(국배판) 210x297mm
-위쪽 여백 : 20mm
-머리말 여백 : 15mm
-왼쪽, 오른쪽 여백 : 30mm
-꼬리말, 아래쪽 여백 : 15mm
-제본여백 : 없음
- ④ 상세해제 구성에서 제시된 항목과 표기를 준수한다.
- ⑤ 상세해제의 독자는 식품학 연구자로, 고문헌의 역사적 의미와 함께 고문헌에 표기된 음식명과 음식재료명은 원문 그대로 표기하여 향후 연구 자료로 삼도록 제시한다.

○ 상세해제 구성

구성 1: 기본구성

<p>【자료명】 자료명 ※한 줄 띄우기 【정의】 -기본정의: -음식관련정의: ※한 줄 띄우기 【저자】 ※한 줄 띄우기 【서지】 ※한 줄 띄우기 【목차와 구성】 ※한 줄 띄우기 【음식관련내용】 ※한 줄 띄우기 【참고문헌】 ※한 줄 띄우기 【집필자】 이름(소속)</p>
--

구성 2: 간찰 및 음식받기 자료

<p>※ 고문서 소장 가문별 개관 - 목차 추가 【자료명】 자료명 ※한 줄 띄우기 【정의】 -기본정의: -음식관련정의: ※한 줄 띄우기 【서지】 ※한 줄 띄우기 【관련자료】 ← 관련자료가 없을 경우에는 항목을 제외한다. ※한 줄 띄우기 【내용】 ※한 줄 띄우기 【참고문헌】 ※한 줄 띄우기 【집필자】 이름(소속) ※한 줄 띄우기 【원문】 또는 【원문 및 현대역】</p>
--

○ 【자료명】 집필 지침

① 자료명 : 원문 그대로 표기

※ 별도의 자료명이 없는 경우 집필자가 자료명을 지을 수 있다.

② 동명(同名)의 자료가 2가지 이상일 경우 간지(干支)나 이름 등을 []에 넣어 구분한다.

예) [壬辰]進宴儀軌, [己丑]進宴儀軌, [思悼世子]嘉禮都監儀軌

○ 【정의】 집필 지침

① 정의 : 고문헌의 내용에 대한 정의를 기본정의와 음식관련정의로 나누어 서술한다.

-기본정의 : 고문헌 자체에 대한 정의

-음식관련정의 : 고문헌에 기록된 음식관련 정보에 대한 간단한 정의.

해당 자료에 수록된 내용 중 음식 관련 정보에 대한 간단한 정의.

○ 【저자】 집필 지침

① 저자의 가족관계, 성장 및 활동지역, 시대적 상황 등을 기술한다.

② 저자미상일 경우 【저자】 항목을 제외한다.

○ 【서지】

① 서명이 같은 백과사전류 중에서 식재료, 조리법 등이 권으로 나누어져 있을 경우 각각을 1책으로 본다. 다만, 전체 책의 서지내용은 중복해서 집필해도 무방하다.

예) <【자료명】 2-1-006 山林經濟 - 種樹>, <【자료명】 2-1-007 山林經濟 - 治農>

② 고문서류는 소장처별로 음식관련 고문서 현황을 먼저 집필한 후 고문서별로 상세해제를 집필한다.

예) 소장처별 음식관련 고문서 현황 : <【명칭】 5-1 거창 초계정씨 동계종가 고문서>

예) 고문서별 상세해제 : <【자료명】 5-1-001 1635년 역천서원(嶧川書院) 부성록(扶成錄)>

③ 상세해제 서지사항에 대표로 소개되는 자료의 우선순위는 아래와 같다.

1) 간본

2) 쉽게 접근할 수 있는 자료(예. 영인본, 번역된 판본 등)

④ 대표 자료는 박스 안에 기술, 나머지 자료는 박스 아래에 판본별로 소개한다.

⑤ 소장처는 공식명칭으로 표기한다.(예. 규장각 → 규장각한국학연구원)

⑥ 소장처가 개인일 경우에는 ‘개인소장’으로 표기한다.(성명을 표기하지 않는다.)

⑦ 서지사항을 알 수 없는 경우에는 아래와 같이 표기한다.

- 대본으로 삼은 자료의 서지사항만 표기한다.

- 발행사항, 형태사항을 파악하기 어려울 경우에는 ‘미상’으로 표기한다.

⑧ 간찰 및 음식발기 자료의 서지사항은 아래의 예 와 같은 형식으로 표기한다.

예) 【서지】

• 원자료명: 城隍祭勸祭笏記

• 크기: 27×10cm

• 지질: 저지(楮紙)

• 표기문자: 한자

• 소장처: 거창 거창향교

• 출판정보: 『고문서집성 26 -거창향교편-』(한국정신문화연구원, 1995)

• 특이사항

(1) 절첩본으로 1첩 10면임.

⑨ ‘일러두기’에 판본에 대해서 설명해 둔다.

○ **【목차와 구성】** 집필 지침

① 고문헌의 목차와 구성을 서술한다.

② 목차는 원문[표기는 한글(한자)] 그대로 서술하고 그에 대한 설명을 덧붙인다.

○ **【음식관련내용】** 집필 지침

① 고문헌 내용 중에서 음식관련 내용을 집중적으로 서술한다.

② 음식명, 음식재료명, 도량형 등은 원문 그대로 표기한다. 한자의 이자체(異字體)도 원문 그대로 표기함을 원칙으로 하며 각주로써 설명한다.

③ 음식 내용이 많은 경우 소제목을 붙여 내용을 정리한다.

④ 그림이 있는 경우 별도의 소제목을 설정하여 설명한다.

⑤ 음식 재료의 생산처와 구입처, 만드는 곳, 기명(器皿) 등을 소개할 수도 있다.

⑥ 특이사항(번역, 인용문헌, 판본 등의 유의사항)이 있을 시 **【음식관련내용】** 앞에 ‘* 내용’의 형식으로 밝혀준다.

○ **【참고문헌】** 집필 지침

① 참고문헌은 두 유형으로 구성된다.

② 집필하면서 중요하게 참고한 문헌을 적는다.

③ 해당 고문헌을 이해하기 위해서 읽어야 할 참고문헌을 적는다

④ 최근의 논저로 중요한 것 5개 이내를 적는다.

⑤ 참고문헌 집필 방법(예시)

홍길동, 『조선왕조궁중음식』. 성남: 한국학중앙연구원, 1981.

홍길동, 「음식발기에 대한 연구」, 『장서각』 1권 1호, 1999.

홍길동, 「조선왕조궁중음식연구」, 한국학중앙연구원한국학대학원박사학위논문, 2001.

○ **【집필자】** 집필 지침

① 이름(소속)

② 공동 집필자의 경우는 ‘·’ 사용한다.

○ **편집 지침**

① 연도는 ‘서기(왕력)’로 표기한다.

-왕력은 한글로 표기한다. 예) 1892년(고종 29)

② 인명·직명·장소·사건 등의 대명사는 한글(한자)로 표기한다.

-반복해서 나올 경우 처음은 한글(한자)로 하고, 그 다음부터는 한글로 표기한다.

예) 사옹원(司饗院), 전교(傳敎) ……중략…… 사옹원, 전교

-인명의 경우, 처음 나올 때 생몰년을 표시하며 왕명의 경우에는 재위기간을 표시한다.

예) 민영익(閔泳翊, 1860~1914), 고종(高宗, 1863~1907)

③ 책명 : 겹낫표 사용, 예) 『한글(한자)』, 두 번째부터는 『한글』

- ④ 음식명 및 음식재료명은 원문 그대로 계속 표기한다.
 ※ 음식명 및 음식재료명에 대한 집필자 나름의 번역은 삼가기 바란다. 원문 그대로 표기해야 해석의 문제를 해결할 수 있으며, 향후 색인집 작업에 기본 자료로 삼을 수 있다.
 ※ 다른 해석의 여지가 없는 음식명일 경우에는 현대역으로 표기가 가능하며 ‘한글[한자]’의 형식으로 표기한다.
 예1) 닭[鷄](X) -> 닭, 술[酒](X) -> 술
 예2) 멥쌀[稻米](X) -> 도미(稻米, 멥쌀), 붕어[鮒魚](X) -> 부어(鮒魚, 붕어)
- ⑤ 도량형의 단위는 원문 그대로 계속 표기한다.
 예) 升, 斗, 尺, 高, 廣 등
- ⑥ 숫자는 아라비아 숫자로 표기한다.
 예) 1, 2, 3..... 6升, 3斗 등
- ⑦ 문장 부호 중 ‘·’와 ‘,’를 구분하여 사용한다.
 - ‘·’ : 동등한 관계(붙여 쓰기)
 - ‘,’ : 다른 관계(띄어쓰기)
 예) 1권은 예소(睿疏)·전교(傳敎)·영교(令敎), 2권은 절목(節目)·계사(啓辭).....이하 생략
- ⑧ 각주는 꼭 필요한 경우에 붙일 수 있다.
- ⑨ 중요 음식 소개와 상차림은 <표>를 이용하여 정리하지만 <표> 남용은 삼간다.
 ※ <표>에는 표의 이름을 붙인다.
 ※ <표>는 각 주제에 맞게 작성한다.
- ⑩ 원문의 세주는 꺾쇠괄호(‘< >’)로 표기한다.
- ⑪ 한글 및 위드에 없는 한자는 상하는 ‘@ (食/愈)’, 좌우는 ‘@ (米+感)’형식으로 표기한다.
- ⑫ 일반 독자가 혼란스러워 할 수 있는 식재료, 음식명은 별도의 설명을 붙인다.
 또한 역사적 사실, 관청, 직책의 명칭도 별도의 설명을 붙인다.
 별도의 설명은 ‘감자(柑子, 감자나무 열매)’, ‘조관(朝官, 조정의 관리)’의 형식으로 표기한다.

○ 표 작성은 반드시 다음 방식을 따른다.

- ① 표 제목(표 상단에 위치)은 캡션 달기로 한다.(단축키 Ctrl+N,C)
 (표 지정 후 오른쪽 마우스 클릭 → ‘개체 속성’ → ‘여백/캡션’ → 캡션 위치를 ‘위’로 체크)
- ② 출전 : 표 하단에 줄 추가 후 작성
 예) 출전 : 『제목』 「항목」 형식. 예) 출전 : 『[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌』 「都廳儀軌」來
 關 辛亥9月初1日
- 예) 표 작성사례 참조.
- ③ 표에서 가로와 세로 축에 표 내용의 기준을 제시할 경우에는 한글(한자)로 한다.
- ④ 표 안에는 ‘출전’ 이외에 ‘『』’, ‘[]’ 표시를 하지 않는다.
- ⑤ 표 안에서 연월일시는 ‘1780년 6월 24일’ → ‘1780.6.24.’ 형식으로 표시한다.

○ 표 작성사례

<표 9> 1851년 철종 가례의 선은 상차림과 음식 수와 재료(분량)

折肉(1器)	黃大口魚(半尾), 大文魚(2條), ?脯 (8兩), 大全鰻(1箇)
實果(1器)	生梨 2箇, 皮標子 2合, 乾柿 5箇, 皮栢子 2合
鷄蒸(1器)	鷄(半首)
苦蕒菜(1器)	實苦蕒(半丹), 艮醬(1合), 眞油(5夕), 高物生薑(1錢), 藜古(1錢)
熟全鰻(1器)	熟全鰻(熟全鰻 1箇半,) 艮醬(3夕), 眞油(1夕)
艮醬	3夕
출전 : 『[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌』 「都廳儀軌」來關 辛亥9月初1日	

○ 지침에 없는 기타 내용은 일반 해제 양식에 준하여 집필한다.

2. 자문회의내용

자문위원회 구성

“조선시대 민간음식 고문헌 아카이브 구축” 자문위원 (가나다 순)

구 분	성 명	소속 및 직위	비고
자문위원	김 현	한국학중앙연구원 교수	
자문위원	정혜경	호서대학교 교수	
자문위원	주성지	동북아역사재단 DB구축팀장	
자문위원	차경희	전주대학교 교수	
자문위원	한복려	궁중음식연구원 이사장	

□ 자문위원회 개최 횟수 : 연구기간 내 3회(자문회의 2회, 심사평가 1회)

제1차 조선시대 민간음식 고문헌 연구단 자문위원회

일 시	2013.04.03(수) 16:00~18:20	장 소	서울 양재 aT센터 3층 중회의실Ⅲ
참석인원	연구책임자 : 주영하 공동연구자 : 신익철, 최진욱 전임연구원 : 김은슬, 김지영, 김향숙, 조양원 연구보조원 : 감준희, 송유해, 이근영, 이민재 나라지식정보: 손영호(나라지식정보 대표), 정규상(나라지식정보 부장)		
자문위원	김현(한중연 교수), 정혜경(호서대학교 교수), 주성지(동북아역사재단), 차경희(전주대학교 교수), 한복려(공중음식연구원 이사장)		
회의내용	<p>1. 자문위원회 순서</p> <ul style="list-style-type: none"> - 16:00~16:50 보고(사회: 정규상) <ul style="list-style-type: none"> 1) 사업개요(발표: 정규상) 2) 고문헌 상세해제 대상 목록(발표: 주영하) 3) 고문헌 상세해제 예시(발표: 주영하) 4) 대중서 예상 목차(발표: 주영하) 5) 시스템 구축(발표: 정규상) 6) 향후 작업 일정(발표: 정규상) 7) 기타 지원 사항(발표: 정규상) - 16:50~17:00 휴식 - 17:00~18:00 토론(주요 자문사항 녹취록: 별첨 1.) <p>※(주)나라정보의 중간보고회를 겸함.</p> <p>2. 자문사항 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> - 시스템 관련 자문사항 <ul style="list-style-type: none"> · 주성지 <ul style="list-style-type: none"> 1) 505종의 해제가 상당히 많은 양이므로 그룹핑할 필요성 자료의 유형별, 시대별 분류로 일반인들이 검색만으로 원하는 자료를 찾기 힘들다는 점 → 자료의 분류화에 대한 고민 강구 2) 각각의 해제 내용의 분류는 잘 되어 있음. 자료 간의 연계 작업 필요 3) 한식재단의 활용적 입장: 해제 원문 모바일 앱으로 접근하는 방법 4) 한식재단의 홍보 부분: 세계적인 행사에서 세션 혹은 부스를 통해 아카이브 구축 DB 홍보하는 방안 필요 5) 고문헌의 대략적인 연대가 나오므로 연표로 작성하는 방안 필요 · 김 현 <ul style="list-style-type: none"> 1) 대형 데이터 작업인데도 불구하고 깔끔하게 틀이 잡힌 부분은 잘 된 점 		

	<p>2) 출판 목적이라면 잘 된 작업이나 아카이브 구축을 목적으로 한다면 컴퓨터가 이해할 수 있는 틀로도 만들어야 함 → 컴퓨터 언어로 이해할 수 있는 틀이 있으면 아카이브 구축 이후 다각도 활용 가능 → 엑셀 작업 혹은 한글의 hml 테이블 지정 후 작업하는 방안 필요</p> <p>3) 로우데이터 활용 방안 → 한식재단에서 로우데이터 자체를 일반인들에게 관심 갖게 하고자 하는 것은 큰 욕심 → 데이터를 공간적, 시간적으로 존재 사항을 시각적 맵으로 표현하는 방안</p> <p>4) 용어 추출 후 재정리 방안 → 가나다 순으로 배열하는 방안보다는 용어를 추출한 후 같은 뜻의 용어의 시대순 배열 및 동의어 분류 등의 방안 (단, 확실시되는 용어에 한해)</p> <p>5) 일반인들이 접근이 쉽지 않은 자료를 즐길 수 있는 콘텐츠로 만드는 방안 → 『동의보감』에 나오는 약재들을 시각자료와 함께 소개하는 콘텐츠 예시 → 현 사업에서는 힘든 작업이기 때문에 이후의 사업으로 고려</p> <p>6) 주제접근이 혼재되어 있는 상황을 해결할 수 있는 방안 강구 → 조리서, 물목류, 추상적 표현 등으로 혼재 → 문헌적으로 접근하여 테이블을 달리 만드는 방안이 있지만, 문헌 중심적 접근이 아닌 다른 방안도 필요</p> <p>· 차경희</p> <p>1) DB구축에서 원문 그대로 입력하는 방안은 동의 2) 해제에서 용어를 현대어로 번역할 것인지, 원문 그대로 표기할 것인지에 대한 통일 필요 3) 짧은 시기에 전문가용과 대중용을 나누어 작업하는 것은 굉장히 힘든 작업 4) 한식당 DB구축에서 현재 판매되는 가격에 DB입력 당시의 조사 일시 기록 필요</p> <p>· 한복려</p> <p>1) 현 분류체계에서 대분류가 명확하게 구분되지 않는 문제 → 식재료, 식단, 풍속, 상차림 등으로 명확하게 구분되는 분류체계가 필요 2) 선정한 자료가 장서각 소장 자료, 『식경대전』에 수록된 자료 위주임 3) 식품학 지식이 부족한 연구자들의 번역 오류 문제 → 식품학 전문가에게 자문 요청 필요</p> <p>· 정혜경</p> <p>1) 간찰 자료가 장서각 중심, 선정 기준을 먼저 밝혀 주는 방안 2) 음식관련내용 자료와 수록된 전체 자료의 자료목록 선정 및 원고 분</p>
--	---

	<p>량 문제 → 이덕무의 『사소절』을 하나의 목록으로 할 것인지, 『도문대작』 또는 『천장관전서』의 한 부분으로 할 것인지 등에 대한 문제</p> <p>3. 자문사항에 대한 조치작업</p> <ul style="list-style-type: none"> - 내용에 대한 자문을 받기 위해 2차 자문회의는 개별적으로 자료를 자문 위원에게 보내서 자문 받을 수도 있음. - 시스템 관련된 자문 내용은 향후 (주)나라정보에서 검토하여 반영하기로 함. 특히 연표 테이블, 현대어 용어 테이블 등 - 향후 근대음식팀(호서대)과의 통일적인 작업을 위한 협력 필요 - 대중을 위한 작업은 향후 별도의 사업으로 한식재단에서 지속 추진해야 함
기 타	

○ 2013년 4월 3일 수요일 제1차 자문위원회 토론 주요 녹취록

· 주성지

내용 해제가 505종이 되어 있는데 상당히 많은 양이기 때문에 그룹핑해서 보여주어야 할 필요성이 있다고 봅니다. 이런 부분들은 일반인들도 자기가 원하는 부분을 쉽게 찾을 수 있는 그룹핑으로 디렉토리를 찾을 수 있게 만들 수 있어요. 현재의 작업은 자료의 유형별, 시대별로 되어 있어서 검색을 하지 않고 내용을 찾아가는 데는 상당히 어렵다는 생각을 합니다. 이런 분류에 대한 분류의 적용점에 대해서 고민을 해서 다양한 카테고리를 구성해야 한다고 봅니다. 아카이브 구축 발표 장면에 검색창이 있는 것으로 봐서는 검색결과가 어떻게 뿌려 주는가에 따라서 이용에 편리성이라고 하는 것이 중요하고 고민해야 할 부분이 아닌가 생각이 들어요. 디렉토리 부분만 나와 있지 검색결과가 리스트 상에 무엇을 보여주고 어떤 부분을 보여주는지는 좀 약해보여서 이런 부분들을 보강해서 서비스 구현될 때 무리 없이 잘 진행되어야 되지 않나 생각합니다.

해제 내용을 보니까 중요한 분류를 하셨어요. 그런데 이것이 횡적으로 보면 서지만 가지고도 서비스를 할 수가 있고, 특히 내용만 가지고도 다른 자료와 비교해서 서비스가 가능할 수가 있다고 봅니다. 자료의 있는 내용을 보여 주는 것도 고민을 해야 되겠지만 그것을 횡적으로 봐서 자료간의 연관성을 고민하신다면 조금 더 다양한 콘텐츠를 만들 수 있을 것이라고 생각합니다.

상당히 많은 부분들이 원문을 직접 보게 해주는 연계작업이 필요할 것 같은데요. 목록 DB에서 바로 해제로 연결될 수 있는 그런 부분이 필요하죠. 예를 들자면 용어사전, 용어집이 있으면 용어를 통해 다른 자료 및 한식당과 연관할 수 있도록 만드는 것도 좋은 방안이구요. 한식재단 입장에서는 원문DB가 전문화를 대중화시키는 것이 중요하기 때문에 모바일 앱 사업에 관심을 가지는 방안도 좋다고 봅니다. 해제집이라고 하는 것이 일반인도 이용할 수 있는 부분들이고 여기에 접근할 방법을 다양하게 만드는 것이 중요하기 때문에 모바일 앱으로 만들어서 접근하기 쉽도록 하는 방안도 괜찮을 것 같습니다. 서울 버스 앱 같은 방식을 본받아 진행한다면 유용할 것으로 보이구요.

활용과 함께 홍보 부분이 중요한데 지난주에 미국의 AAS(Association for Asian

Studies?)를 다녀왔는데 세션에 참가하지 않고 부스만 참가해서 도서를 보여주고 DB를 보여 주었습니다만 상당히 효과가 없었어요. 영어로 된 책이 많아야 한다는 것을 느꼈구요. 다만 그러지 않고 자국어로 보여주는데도 사람들이 많은 곳이 일본이었습니다. 이를 보면서 해외에서 한국과 관련된 세션을 만들어서 참여하는 것이 중요하다고 느꼈습니다. 그렇게 한다면 이미 만들어진 아카이브를 대중적으로 홍보 활용이 쉽게 되지 않을까 생각합니다.

· 주영하

큰 고민중에 하나가 요사이의 용어와 문헌의 용어의 차이인데 쉽게 생각하면 번역하면 되는게 아닌가 하지만 학자의 입장에서 '침채'는 '침채'지 '김치'로 번역하지 않는 것이거든요. 학자의 입장에서 작업을 진행한다면 일반인들이 '김치'를 검색을 했을 때 궁중음식이거나 조선시대 문헌에서 김치란 말이 안 나오기 때문에 검색이 안 되게 되어 있거든요... 그러니까 거의 80프로 정도는 확신을 해서 번역할 수 있지만 번역이 안 되고 번역이 안 되었을 때의 오류 때문에 문제가 생길 수 있어요. 일반적인 검색어가 아닌 용어들을 어떻게 할 것인지에 대한 문제를 시스템 개발에서 고민하고 있는 상황입니다.

· 정규상

여러 가지 말씀드리고 싶은데 일단 카테고리 주요 분류에 대해서는 많은 고민을 하고 있는 중입니다. 개인적인 경험으로는 음식이라는 것을 특화해서 원문이 아닌 전문적인 내용을 상세하게 대중적으로 풀어서 올리는 것이 주요 작업인 것 같고 아주 일반적인 분류에서 시대적 분류라든지 저자 분류, 음식 내용으로 분류할 수는 있겠지만 음식이라는 것이 카테고리기가 특화된 분류가 있어야 하는데 제 수준에서는 확정할 수는 없고 조금 더 논의를 해서 하나로 분류체계를 정하는 것이 좋지 않나 생각합니다.

식재료와 조리하는 방법, 한식 일반, 식사풍속 관련된 부분의 카테고리도 좁혀지지 않으면 자료가 특정 카테고리로 몰려있거나 해서 조금 더 고민이 필요할 것 같습니다. 기본적인 디렉토리 구성도 필요하구요. 검색으로 통해서 자료를 열람하는 방법이 대부분이기 때문에 특정 키워드 쉽게 빠르게 찾아보려는 방법도 강구해야 할 사항입니다. 일단은 해제가 콘텐츠의 메인을 담당하고 있는 부분이 있어서 해제의 종단에 따른 검색결과를 보여주는 형태로 계획을 하고 있어요. 하지만 연구단과 상세한 논의가 아직 이루어지지 않은 상태에 있기 때문에 일단 종단이라고 하는 자료 종류 단위 중심의 검색결과를 중심의 구성을 하고 그 안에서 나오는 서지 정보, 음식관련 내용 등을 특화시켜서 그 현존을 구성을 가능하게 하는 방안을 찾도록 고려하고 있어요. 연계부분에서도 지금 구상하고 있고, 목록이 더 기본이 되어서 바로 해제로 넘어가는 부분은 최대한 연계정보를 작업을 포함해서 하도록 하겠습니다.

· 주성지

고문헌자료들이 연대정보를 가지고 있고 각 자료들의 연대정보를 통해 세기별, 시기구분별 고문헌 연표를 만들어 질 수 있지 않을까 생각이 들어요. 자료명과 시대별로만 하는 것이 아니라 부가서비스를 위해서 연표를 만드는 방안을 생각해 주셨으면 좋겠습니다.

· 주영하

연표는 좋은 아이디어 같습니다. 감사합니다.

· 김현

...상당히 일을 잘 하셨다고 생각되요. 데이터가 상당히 깔끔하게 틀이 잡혀서 만들었어요. 일관성이 있게 체계적으로 잡혀있어요. 이 정도 규모에 데이터의 양에 대해서 깔끔하게 하기가 쉽지 않기 때문에 충분히 좋은 평가를 받을 수 있다고 봐요.

하지만 책으로 간행한 것을 전제로 했을 때 좋은 평가를 받는다는 것이 결국 디지털 아카이브를 구축하는 것도 목표 가운데 하나라고 한다면 틀에 맞게 정리되는 것 이상으로 컴퓨터가 그 틀을 이해할 수가 있어야 하는데 유감스럽게도 그 장치는 되어 있지 않아요. 어떤 부분이 있냐면 상차림이라는 범주 안에 어떤 어떤 음식이 있어요. 음식은 식재료가 있고요, 이 자료에는 테이블로 정리가 되어 있는데 사람이 이해할 수 있는 것이 컴퓨터가 이해할 수 없어요. 그렇게 되면 그 정보가 아카이브에서는 활용이 될 수가 없죠. 어떤 어떤 음식이 상차림의 집합요소에 들어 있고 즉 상차림이라고 하는 것은 음식의 집합이고 그러한 관계는 간단한 태깅만으로도 표시가 될 수가 있는데 이 자료는 테이블 안에 정리를 해도 활용이 안돼요. 어떤 관사에서 음식을 나누어 줄 때, 혹은 어떤 행사에 어떤 상차림이 있고 그 상차림엔 어떤 음식이 나오고 그 음식엔 어떤 식재료가 쓰인다는 연장관계를 잡아주는 것. 이것은 엑셀을 통해서나 한글에서도 미리 hml로 템플릿을 만들어서 템플릿 안에 데이터를 지정한다면 이러한 상관관계가 맺어져서 활용할 수 있죠. 연구원분들께서 분석을 미리 하고 계시니까 그 틀도 미리 논의하는 것도 좋을 것 같아요. 그렇게 한다면 아웃풋이 훨씬 의미 있는 결과물이 나올 것이고 후의 서비스의 메뉴가 의미 있게 될 수 있어요. 지금은 그러한 분석적인 장치가 마련되지 안 된 상태에서 종래의 서비스 디자인을 하기 때문에 종래의 인터넷 홈페이지의 천편일률적인 것과 다를 바가 없어요.

두 번째는 이 데이터는 로우 데이터이기 때문에 이 로우 데이터를 대중적으로 관심있게 볼 수 있을까 여기에 너무 신경쓰는 것은 답이 안 나오는 일이나 한식재단에서는 거기에 대한 욕심을 줄여야 되지 않을까 생각돼요. 로우데이터를 관심 있게 하는 방안은... 일반인들이 한문, 고어로 된 것에서 의미를 직접 발견하기가 쉽지 않아요. 이것을 시공간 자료를 부여하는 것은 한 방안이 될 수 있을 것 같습니다. 공간으로 어디에, 시간적으로 어디에 존재한다는 것을 보여줄 수 있다면 음식에 대한 노력이 있었다는 것을 더 잘 보여 줄 수 있지 않을까요. 예를 들자면 녹우당 고문서에서 나오는 음식관련 내용은 전라도 해남지역을 중심으로 한 공간적 존재를 알 수가 있죠.... 시각적인 지도에 표현을 하고 맵을 이용한, 입체적인 연표 속에서 참조할 수 있다면 로우 데이터만으로도 관심을 가지게 할 수 있을 것입니다. 지리적인 시간적인 관심이 연결도 강구하고요.

세 번째 후처리 작업에서는 용어들이 많이 등장하는데 그냥 추출해서 가나다 순으로 하는 것보다는 용어색인을 가공하는 작업이 필요하지 않나 생각돼요. 용어를 뽑아서 재정리하는 작업이 아카이브 디지털 콘텐츠의 핵심이 될 것입니다. 사람들은 이 관심을 가져서 그것을 매개로 원문에 접근할 수 있어요. 모든 용어가 대상이 될 수 없고 원문에 표기된 대로 원칙을 세우셨지만 사람들은 쉽게 얘기해서 한 종류의 식재료가 여기에서 여러 가지 용어로 나올 수 있다고 봅니다. 확인되는 표현은 한 용어에 대한 동의어, 시대순 용어의 변화를 보여줄 수 있다면 정보가치를 증진시킬 수 있다고 생각합니다. 텍스트도 어렵고 일반인의 접근이 쉽지 않은 방면에 단, 이번에는 포함되기 어렵겠지만 의서들의 처방을 데이터베이스화 한다고 했을 때 모든 한의학의 처방은 약재의 처방, 약초의 사진을 보여주고 정보를 제공해 준다면 일반인들의 관심을 가지게 할 수 있어요. 이것을 이 사업에도 적용한다면 관심을 얻게 할 수 있을 것 같네요.

마지막으로 주제접근으로 보았을 때 정리하신 데이터의 성격이 조리서, 식재료와 조리법이 같이 언급되어 있는 것도 있고, 식재료만 있는 자료와 추상적으로 음식, 음식재료 언급(풍속사)이 되어 있는데 문헌중심으로 접근하다보니까 작업하시는 분은 분석을 하면서 표로 만들고 계세요. 분석의 틀이 조금 더 명시화해서 문헌레벨이 아닌 다른 레벨로 분석의 틀을 넓히면 괜찮지 않나 생각됩니다. 작업이 끝나고 나면 안 보이는 것을 보이도록 명시하고 컴퓨터가 이해할 수 있는 작업이 필요할 것 같습니다.

· 주영하

이 작업의 범위가 어디까지인가 하는 것이 논쟁거리이기도 합니다. 김현 교수님 의견에서 어떤 것은 이 작업에서 필요한 것도 있지만 어떤 것은 입장에 따라 할 수 없는 것도 있어요. 끊을 줄 알아야 되거든요. 저희가 예산과 시간 내에서 고려해서 반영하도록 하겠습니다. 그리고 근대음식 팀과 같이 작업을 해야 하기 때문에 논의해서 방향을 잡도록 하겠습니다.

· 차경희

PPT 자료에서 보여주신 것으로 보았을 때 DB구축에서 원문 그대로 넣겠다는 하는 것은 이해를 하겠고, 저도 동의를 합니다. 해제 부분에서 19페이지에서 1월에서 3월에는 ‘정월에 시절음식으로 흰떡, 떡국, 시루떡이 대표적이다.’ 라고 되어 있는 부분에는 현대로 해석을 하셔서 쓰셨구요, 그 아래에서는 ‘상원절식에서는 약밥, 오곡밥’ 이렇게 되어 있어요. 현대어와 원문의 통일성에 있어서 여러 군데에서 보여지는 것이 들쭉날쭉합니다. 이런 것에 대한 통일성이 있었으면 좋겠어요.

한식재단에 드리고 싶은 말은 이 기간에 이 정도의 작업은 엄청난 작업이라고 생각 하고 일반, 대중이 이용할 있는 수준까지는 힘들다고 봐요. 앞서 했던 한글조리서 작업에서는 식품조리전문가용, 국어학자용 두 파트로 나누어 2년이 넘는 작업을 했는데요. 이 사업은 1년도 안 되는 시기에 전문가용과 대중용으로 나누어 작업을 한다는 것은 굉장히 힘든 작업인 것으로 보여집니다.

오래된 한식당 DB구축을 보니까 현재 판매되는 가격이 있는데요. 당시 입력할 당시의 조사 날짜를 기록해주면 어떨까 생각해요. 물가가 언제든지 바뀌기 때문에 DB상의 가격과 실제의 가격과 다른 경우가 생길 것 같아요.

『주식시의』의 소장처가 대적 역사박물관인데 대전 선사박물관으로 되어 있는데 잘못 기재되어 있네요.

· 주영하

전임연구원이 해제를 쓰고 공동연구원이 검수를 한 후에 다시 수정작업을 거치는데 지금 보여드린 해제 자료는 검수 받지 않은, 아직 초고이기 때문에 완벽하지는 않아요. 수정하도록 하겠습니다. 확실하게 알 수 있는 용어의 경우에는 번역을 하고 괄호에 원문을 넣는 방안으로 하고 있고 불확실한 것은 용어만 표시하는 것으로 하고 있어요.

· 한복려

제 생각에는 대분류를 했을 때 겹치는 부분이 많은 것 같아요. 농수산구황서나 의서나 이런 분류는 크게 식재료로 나눌 수 있죠. 식재료, 풍속, 식단, 상차림 이런 식으로 대분류

를 한 후에 하위분류로 더 나누는 것이 좋지 않을까 생각을 해요.

선정한 자료가 장서각과 식경대전에 나오는 목록이 많은 것 같아요. 시간이 부족하기 때문에 기준을 정해서 하신 것 같은데 몇몇 중요한 자료가 빠지지 않았나 생각이 되네요. 음식을 포커스로 맞춰야 되는데 조리서라 볼까 의서로 볼까 해서... 『식료찬요』가 빠졌고 식생활에서 민간음식이 다수 나오는 자료로 본다면 꼭써 집안의 『언문후생록』(?)이라는 자료가 빠졌네요. 짚고 넘어갈 책들이 빠지지 않았나 싶어요.

가공이라는 것이 쉽게 되지는 않을것 같아요. 원문에 있는 것을 그대로 넣는 다든지. 실제로 어떤 연구사업에서는 궁중발기 안에 ‘뚝죽편’이라는 용어를 ‘닭죽으로 만든 떡’이라고 번역을 했어요. ‘뚝죽’이라는 용어는 순한글이거든요, 이것을 한문으로 ‘鷄粥餠’이라고 썼어요. 음식에 대한 것은 많이 보고 경험을 해 봐야 되는데 경험이 없는 연구자가 임의적으로 해석해서 이것이 오류가 된 것을 나중에 다시 고친다는 것은 힘들다고 생각해요. 용어의 고민이 있을 때 그때그때 빨리 전문가에게 자문을 구해서 해결해야 한다고 생각해요.

『증보산림경제』를 4번째 강의를 하는데 이제서야 그 뜻을 아는 것이 있어요. 소의 심장을 가지고 어떻게 조리를 해라고 나오는데 혈관(?)이 붙어있는 소의 심장을 어떻게 조리한다는 뜻을 심장에 무엇을 꽃아서 조리를 해라라고 번역이 되어 있어요. 용어에 대한 고민이 있다면 전문가에게 먼저 자문을 하면서 번역의 오류를 줄여야 한다고 생각해요.

· 주영하

분류문제는 계속 고민하고 있는 문제인데요. 현재 보여드린 분류를 책의 유형별로 한 분류이고 이대로 서비스가 될 수는 없는 것이고요. 제가 가지고 있는 기본적인 시각으로 식재료, 조리, 식사, 풍속 이런 식의 분류가 한 축이 있을 것이고, 다른 여러 분류를 생각하고 있어요. 가능하면 검색하기에 효과적이도록 논의를 하고 있어요. 고민을 하고 자문을 받도록 하겠습니다. 번역의 오류에 대해서는 잡아 낼 수 있는데요. 선생님 말씀에 대한 문제로 번역을 안 하고자 하는 방향이고 자문을 받기도 해야 하는데 조리서 분류가 가장 어려운 작업인 것 같아요. 조리서를 잘못 상세해제하면 전체 내용을 다 옮기는 격이 되어서 주로 식재료를 중심에 두고 조리법을 할 수 있으면 하는 방안이지만 그 부분은 전문적으로 자문을 받아야 할 것 같습니다. 자료를 드리고 개별적으로 자문을 받도록 하겠습니다.

· 정혜경

『식료찬요』는 궁중음식 목록에 들어갔었죠? 그렇다면 그 맥락이 저자가 어의이기 때문에 민간음식에서도 찾을 수 있을 것 같아요.

· 주영하

궁중음식과 민간음식이 DB에서는 통합되기 때문에 민간음식 목록에서는 제외하였습니다.

· 정혜경

일기류 중에서 『미암일기』가 안 들어갔나요?

· 주영하

들어가 있는데 너무나 방대해서 기본적인 서지상세와 부분적인 서지상세를 하고 여기서

는 완결날 수가 없어요. 그래서 제안서 설명드릴 때 말씀드렸고요.

· 정혜경

『미암일기』가 들어갔으면 일기류에서 찾을 것이란 말이죠. 간단하게라도 설명이 되어야 할 것 같고 그런 맥락에서 보면 이덕무의 「사소절」이라는 것도 있는데...

· 주영하

「사소절」은 한 꼭지거든요. 『도문대작』의 「사소절」을 이야기할 것인지 『천장관전서』의 「사소절」로 할 것인가에 대한 문제가 있죠.

· 정혜경

간찰에서 한중언에서 있는 것 중심으로 해서 좀 빠진 것도 있는 것 같아요. 다른 부분에도 찾아봤으면 좋겠어요. 어떤 기준으로 간찰을 선정했는지 밝혀 줬으면 좋겠어요. 관혼상제류는 굉장히 많은데 종수나 원고매수가 적어서... 저희는 중요하다고 생각했는데 한번 검토해주셨으면 좋겠어요... 저희가 관심가진 것이 빠져 있는 것을 한 번 더 확인해 주셨으면 좋겠어요. 문집에서의 원고매수를 보니까 전체적으로 조금 적게 책정되어 있는 것 같아서 카바를 어떻게 할 수 있을지 궁금하네요.

· 주영하

원고매수가 적은 것은 전체 이야기를 언급하면 매수는 많이 늘릴 수 있지만 그렇게 되면 음식관련 상세해제가 안 될 수 있는 문제가 생깁니다. 그 때문에 음식관련부분을 뽑아서 해제를 해서 원고매수가 줄어드는 경우가 있어요. 오늘 나온 이야기가 다 같이 연동되기 때문에 근대음식팀과 다음에 별도로 워크샵을 열어서 그 부분을 맞추는 작업이 필요할 것 같습니다.

제2차 조선시대 민간음식 고문헌 연구단 자문위원회

일 시	2013.08.27(화) 13:00~14:30	장 소	(주)나라지식정보 회의실
참석인원	연구책임자 : 주영하 연구보조원 : 송유혜, 이근영 나라지식정보: 손영호(나라지식정보 대표), 정규상(나라지식정보 부장)		
자문위원	김 현(한중연 교수), 주성지(동북아역사재단), 차경희(전주대학교 교수), 한복려(궁중음식연구원 이사장), 정혜경(호서대 교수, 불참)		
회의내용	<p>1. 자문위원회 순서</p> <ul style="list-style-type: none"> - 13:00~13:30 보고 <ul style="list-style-type: none"> 1) 상세해제 자료집 집필 현황 보고 2) 상세해제 최종 상세목록 보고 3) 대중서 기본 원고 집필 현황 및 목차 보고 4) 연구결과 심사평가 의견서 작성 설명 5) 향후 작업 일정 보고 - 13:30~14:30 토론(주요 자문사항 녹취록: 별첨 1.) <p>2. 자문사항 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> - 김 현 <ul style="list-style-type: none"> · 현 작업은 로우데이터 작업으로 기초적인 1차 작업, 로우데이터를 대중에게 서비스 가능한 데이터베이스로 만드는 작업은 별도의 사업으로 해야. · 동경대학교 사료편찬소의 단계적 유인 시스템에 주목할 필요. 단계별 작업은 잘 되었으나 단계와 단계를 이어주는 연결고리 작업의 부재. 지속적인 설득 필요. · 음식이라는 주제로 맞추어 ‘이벤트-상차림-음식-식재료’ 라는 도식을 구성하여 데이터베이스를 만든다면 다양하고 실제적인 음식문화를 볼 수 있다는 장점. 시간과 공간을 전체적으로 조망 가능. - 주성지 <ul style="list-style-type: none"> · 데이터베이스는 접근성이 중요하므로 다양한 접근형태로도 검색이 가능해야. 주제 분류가 용어 하나하나마다 되어 있으면 접근하기가 용이. · 용어추출과정에서 색인정리작업도 있지만 각 기사에 아이디어를 설정한 후 같이 정리한다면 이후에 다시 작업할 때 매우 편리. 		

	<ul style="list-style-type: none"> - 차경희 <ul style="list-style-type: none"> · 대중서 원고 : 쉽고 관심을 끌 수 있는 제목 설정 필요 · 최종 결과물과 함께 향후에 필요한 작업을 어필하여 자료가 계속 활용될 수 있는 방안을 제시할 필요성 · 민간음식 연구단과 근대음식 연구단 사이에서 1900년대 중요문헌이 빠질 수 있는 위험이 있기 때문에 확인 필요 - 한복려 <ul style="list-style-type: none"> · 지금까지 축적된 자료를 한식재단 자체가 아닌 한식재단 내 연구기관 혹은 독립된 연구기관에서 중점적으로 맡아야. 한식재단은 대중화, 홍보 사업에 집중해야. · 재현의 중요성. 글로 설명하는 것보다 사진이나 동영상으로 설명하는 것이 대중의 관심을 더 끌 수 있고 표현이 잘 되는 장점이 있음. 웹상에 원문과 함께 연회과정, 음식준비과정을 사진과 동영상으로 표현되는 작업 필요. <p>3. 자문사항에 대한 조치작업</p> <ul style="list-style-type: none"> - 대중서 원고 중 정혜경 교수의 글 제목을 <조선시대 조리서의 재미>로 수정 - 구체적인 데이터베이스 작업(단계적 유인 시스템, 주제분류 검색 등)의 필요성 → 별도의 사업으로 하는 방안이 맞지만 현실적으로는 힘들 것으로 예상. 한식재단이 아닌 연구자들의 몫이라고 생각. 연구재단의 지원을 통한 연구자들의 연구가 필요하며 그 연구 성과를 대중이 쉽게 볼 수 있는 연결고리 시스템 작업의 필요성에는 공감 - 현 사업 이후 필요한 작업에 대한 어필 → 최종결과보고서 중 제1권 연구결과개요에서 마지막에 ‘향후활용방안’을 제시. 자문위원 의견을 반영하여 제시할 예정 - 근대음식 연구단과의 자료 중복 및 누락 위험성 → 서로 협의과정이 없었는데 근대음식 자료 확인 후 점검 예정. - 이외의 자문사항은 자문위원 심사평가 의견서 내용을 반영·종합하여 최종결과보고서 ‘향후활용방안’에서 제시할 예정
기 타	<p>(결정사항) 제3차 자문위원회는 상세해제 및 대중서 원고에 대한 평가작업으로 대체한다.</p>

○ 2013년 8월 27일 화요일 제2차 자문위원회 토론 주요 녹취록

- 차경희

이번에 정혜경 선생님 원고 제목이 다른 원고 제목에 비해서 튀는 느낌이 나네요.

- 주영하

유일하게 식품학 전공자라서,,,

- 차경희

제목은 저자들이 직접 정한 제목인가요?

- 주영하

우리가 가제목을 드리면 집필자들이 거기에 맞추어서 작성을 했습니다. ‘고찰’이라는 단어가 좀 딱딱하니 대중서에 맞게끔 제목을 부드럽게 바꾸겠습니다.

(중략)

- 김 현

현재 지금 이 정도의 자료 정리를 연구자들은 가공된 지식이라고 생각하는데 실은 굉장히 중요한 로우데이터죠. 그런데 발주처는 보통 로우데이터가 모든 서비스가 가능하며, 나라지식정보에 던져주면 여기서 그냥 컴퓨터에 담아서 사람들이 보고 싶은 데로 볼 수 있는 것이라고 착각을 합니다. 그런데 이 로우데이터를 서비스 가능한 데이터로 만들려면 별도의 작업이 있어야 합니다. 예를 들어서 예전에는 출판사에서 책을 내기 위해선 학자에게 원고를 받아서 바로 인쇄하지 않고 1년을 붙들고 있으면서 색인 작업을 일일이 하는 작업이 있었어요, 당연히 있어야 색인 작업이 빠져있다면 연구자들은 고생을 하죠. 그런데 이런 작업이 쓸모가 없다느니 하는 이런 소리를 하는 것은 지금의 상황과 비슷해 보여요. 어렵지만 한식재단을 설득해서 이 데이터를 정리가공해서 사람들에게 친숙하게 쓰일 수 있는 데이터로 만드는 작업을 할 수 있도록 노력해주셨으면 좋겠습니다.

- 주영하

교수님께서 말씀하신 작업은 필요한데 한식재단에서는 좀 힘들 것 같습니다. 내부적으로 국어학 전공에 황문환 교수가 계신데 그 분을 비롯해서 예전부터 퇴임하셨던 교수님들, 국어학 하시는 선생님께서 물명으로 작업을 많이 했거든요. 그 팀과 조인트를 해서 작업을 한다면 다음 단계의 작업을 할 수 있을지도 모르겠습니다. 한식재단에서는 이 작업으로 나온 데이터로 다시 작업한다는 것은 이중 작업으로 생각하기 쉽죠.

이 로우데이터를 가지고 또 다른 트랙에서 연구자용으로 가공을 하고 연구자들은 효과적으로 홍보할 수 있도록 하는 방안이 필요할 것 같습니다. 예를 들어서 웹사이트에 없더라도 데이터를 가지고 접촉을 하면 공개적인 것이 아니더라도 연동될 수 있도록 하고, 원문들을 서비스하면서 우리 해제와 연결되고, 고전DB처럼요, 제 개인적인 생각으로는 이쪽 분야의 학자들의 몫이 아닐까 생각해요. 한식재단에 이야기하는 것을 어려운데,,, 다만, 한식재단에 감사하게 생각하는 것은 이 로우데이터를 작업하는 것은 시작하기가 굉장히 어려워요.

발굴되지 않은 문헌들, 궁중음식은 발기 자료, 이번 민간음식은 고문서 간찰자료가 있는데 이 자료들을 합쳐서 약 1,200건 정도의 문헌과 문서, 만 가지가 넘는 용어, 책 내용에서 나오는 음식관련 용어를 표로 정리했다는 점에서 기초적인 작업을 하는데 지원을 해주었다는 점입니다.. 김현 교수님 말씀처럼 그 다음 작업을 해야 되는데 그것은 또 다른 연구비를 받아서 해야 되지 않을까 생각됩니다. 백두현 선생님께서 하셨던 작업은 어떻게 하셨던가요? 차경희 교수님과 같이 하셨는데.

- 차경희

연구비를 받아서 원문을 입력하고 주해하고 태그를 다는 작업을 했죠.

- 주영하

우리보다 더 심도가 깊은 작업을 했네요. 우리는 기초 작업인 1단계 작업이라고 할 수 있죠.

- 차경희

저도 김현 교수님 말씀에 동의하는데 저희가 논문 쓰고 나면 논문 쓴 사람이 제일 잘 아는 것처럼 이거 한 것들이 작업 완료한 시점에서 그 다음에 어떤 후 가공이 필요한지 제일 많이 알고 계신데.. 되든 안되든 결과물과 함께 향후에 어떤 작업이 더 더해져야지 이 성과가 앞으로 나아갈 수 있다..이런 부분을 어필해야 되지 않을까요?

- 주영하

이것은 최종결과물을 낼 때 제1권이 이 작업을 한 경과보고인데 거기서 켈 마지막에 '향후활용방안'이라고 해서 앞으로 무엇이 필요하다는 것을 제시하는데요, 그 정리를 할 것이고 그때 이제 선생님들 의견을 참조할 예정이에요.

- 차경희

혹시 정혜경 교수님 연구단과는 교류가 있으신가요? 상세목록을 보니 1900년대 자료가 눈에 띄는데 민간음식팀과 근대음식팀 사이에 1900년대 중요문헌이 빠지거나 중복될 수도 있을 것 같은데요. 확인이 필요할 것 같아요.

- 주영하

아직 그것에 대한 협의과정이 없었는데... 저희 쪽은 고문서를 하다보니... 이번에 근대음식 결과보고서를 입수하는대로 자료 확인 후 점검해보겠습니다.

- 김 현

동경대학교 사료편찬소에 엄청나게 많은 사료가 있는데요, 그 중에 어떤 게 있냐면 이 토 히로부미가 조선 식민 지배를 앞두고 벤치마킹을 하기위해서 네덜란드로 공부를 하러 갔어요. 인도네시아를 어떻게 지배했는지 동인도회사를 찾아가고 거기서 스터디해서 자료를 잔뜩 가지고 왔어요. 네덜란드 말로 된 식민지 통치자료를... 동경대학교 사료편찬소에서 이것을 DB로 만들어서 서비스를 해야 되는데 고문서에 네덜란드어로 되어 있으니 사람들이 볼 리가 없죠. 일반 사람들이... 이것을 어떻게 하면 효과적으로 활용할 수 있을까 스토리텔

령을 하는데... 이토 히로부미 인명사전에서 출발을 해요. 사진과 함께 누구나 볼 수 있는 자료를 제시하고, 클릭해서 들어가면 이토 히로부미 연표가 나오고, 그 중 네덜란드 유학시기를 클릭하면 이토 히로부미가 유학가서 어떤 일을 했다, 그리고 이 사람이 가져온 자료를 볼 수 있도록 했어요. 저는 이 구상보다 더 나은 아웃풋이 나왔다고 생각하지 않아요. 동경대학교 사람들은 여러 가지 안 좋은 상황에서도 용역을 쓰지 않고 이런 구상을 해서 모든 일을 거기에 맞게끔 플랜을 짰어요. 지금 이런 작업만 해도 상당히 좋은 자료들인데 대중서라고 하는 것이 전면이 있고, 그 다음에 흥미유발 포인트가 돼서 해제로 들어가고, 더 사람들이 관심을 가지게 되면 원전자료에 접근할 수 있도록 '단계적 유인'이라고 하는 것이 시스템이고 디지털이 해주는 역할인데 지금 보니까 단계-단계의 쓸만한 데이터는 만들어지고 있어요. 그런데 단계에서 단계로 이어지는 연결고리가 안 만들어주고 사업체에서 다 해결 것이라고 기대하는지는 모르지만 이것은 연결되지 않은 자료로만 남게 되는 위험이 있어요. 그 부분은 한두 번 이야기로 끝낼 것이 아니라 계속 설득을 해야 하지 않나...

- 주영하

이 자료에 관심 있는 젊은 학자들에게 오픈이 되고 나면 학자레벨에서 학회 차원에서 그것을 앞으로 심도 깊게 연구를 하기 위한 워크샵을 스스로 몇 차례 해야지, 한식재단에게 가장 불쾌한 것은 평가를 받고 전문가의 의견을 반영했음에도 불구하고 전문가용인 상세해제를 한식재단의 직원 한명이 오타자를 찾고 이해되지 않는 단어를 표시하면서 ...(중략)... 한식재단이 전문가들을 안 믿어요. 안 믿고 검증하려고 하니 다음 단계로 진도가 나가지 않아요. 저는 그래서 전문가들한테 로우데이터를 공유하고... 전문가들 차원에서 연구재단에서 지원을 받는 편이 더 좋을 것 같아요.

- 한복려

이제 이렇게 데이터베이스도 많이 축적이 되었고... 한식재단은 연구기관이 아니기 때문에 이제는 한식재단 내에 전문연구기관을 만들든지 국립국어원 같이 국립한국식문화연구소 같은 기관을 만들어야지 데이터베이스를 효과적으로 활용할 수 있어요. 한식재단은 용역주고 이런 작업을 하는 것이 아니라 홍보에 집중해야죠.

- 주영하

김현교수님 말씀대로 한축으로 가고 한축은 원문과 번역작업의 우선순위를 잡고, 자료의 번역작업이 필요하고, 궁중음식과 민간음식 작업을 하면서 예를 들어 '백채'를 검색했는데 종횡으로 나올 것이 아니에요? 시기별로 나올 것이고 16세기에 훈몽자회에서 나올 수 있고 세종실록지리지에도 나올 수 있고 19세기에 나올 수도 있고요. 횡으로는 동시대 유사한 문헌에서도 백채라는 것이 쪽 나열되어 나올 것이란 말이에요. 지금은 그것을 생성시키는 프로그램을 만들어서 낱품을 시켜야 되는 상황이니깐 그것이 완성되고 나면 오히려 더 많은 아이디어가 나올 수 있지 않을까...

- 주성지

그렇게 하려면 나라지식정보에서 개발비를 많이 투자를 해야 되고 개발비에 못지않은 연구비가 들어가야 될 것 같아요, 왜냐하면 백채뿐 아니라 같은 뜻인데 다른 한자로 쓰여져

있는 경우에는 시소러스도 해야 되고 만약에 용어집에서 이렇게 되려면 모든지 데이터는 접근성이 좋아야 되거든요. 다양한 형태로 접근할 수 있어야 되는데 다양한 주제로 검색해서 많은 사람들이 쉽게 찾아갈 수 있게 할 수 있도록.... 용어가 워낙에 다양하게 되어 있으니까 이게 음식재료와 음식명으로 나뉘지고 탕이면 탕, 국, 동물성이냐 식물성이냐, 식재료도 마찬가지로, 주제 분류가 용어 하나하나마다 되어 있으면 훨씬 더 접근하기가 쉬워지죠.

- 주영하

예산기간으로 따졌을 때 지금 작업보다 별도의 작업으로 할 수 있을 것 같아요.

- 주성지

하나를 딱 만들어 놓으면 글자하나 넣어서 찾을 수는 있는데 다른 방법으로 내가 원하는 정보 외에 잉여 검색 자료도 많거든요. 그것을 줄여나가는 방법은 누군가가 들어가서 '이게 무엇이다' 라는 규정하는 방법도 필요하거든요. 그런 것들도 앞을 내다보고 고생해서 만들었지만 효과는 더 클 수 있죠.

- 주영하

그러한 사항들을 평가서 쓰실 때 자세하게 써 주시면 저희가 정리해서 한식재단에 제출할 때 제안할 수 있을 것 같아요.

- 김 현

방금 선생님께서 말씀하셨던 그런 구도로 볼 수 있는 연구자를 키워줘야 되고 그게 디지털인거죠. 모든 구체적으로 정보화할 지식을 문장에다 얼버무리가지고.. 일반 사람들은 잘 모르죠. 문장이 그럴 듯 하니까 잘 썼다고 하는 요소를 추출하게 되면 15개의 요소가 들어가야 될 걸 1개, 2개 정도 밖에 없어요. 그러면 DB를 만들 수가 없어요. 공통요소가 없어서, 그것을 글 속에 무엇을 담아야 되는지 안 보고 문장 수사에 신경 쓰는 것이 너무 심각해요.

- 주영하

이번 작업에 시간이 촉박한 이유도 이런 이유가 있어요. 대상목록을 정하는데 4개월이 걸렸고 한문학하는 집필자들이 기존에 수사적 기법으로 글을 항상 써왔기 때문에 이것을 전부 단순화시키고 표를 집어 넣게끔 훈련시키는데 나머지 시간이 걸렸어요. 그런 어려움이 있었죠.

- 김 현

이 활용성이 대단한 데이터들이 이것을 가지고 데이터베이스를 제대로 만든다면 여러명 먹고 살걸요. 혹시 이런 글로 쓴 로우데이터를 지식생산이 가능한 데이터베이스를 재구축하는데 일에 관심이 있는 학생을 키워서 저한테 보내주시면 이걸로 공부시키면 나중에 큰 힘이 될 거라고 봅니다.

- 주영하

원고를 보시면 하실 말씀이 많으실 겁니다. 평가서에 자세하게 작성해주시면 감사드리

겠습니다. 나라지식정보에서 하고 있는 일을 보고하시죠.

- 정규상

현재 궁중음식 데이터는 업로드 되어 있는 상태구요. 기타로 기존에 작업했던 오래된 한식당 등도 올려져 있어요. 독립적인 웹사이트를 만들었는데 북한음식관련 자료는 원고가 수정되어 재가공이 필요한 부분이 있습니다.

기본적으로는 서명단위로 접근을 첫 번째로 했구요, 동일한 구성형태이기 때문에 기본적인 서지, 저자의 항목, 목차와 구성, 음식관련내용의 항목으로 나누어 처리한 상태입니다. 통합검색이 제공이 되어야 해서 통합검색을 만들었고 용어사전이 추출이 다 되면 ... 한글을 한 번 검색했더니 문제가 좀 있었습니다. 불필요한 한글이 검색되어 수정 중에 있는데 시소러스 수준까지는 아니고 기계적으로 매칭을 시켰습니다. 한글로 검색을 하건 한자로 검색을 하건 같이 나올 수 있도록 하려고 합니다. 용어사전 출전정보는 모두 나오게 하기에 조금 무리가 있었고, 어느 출전이 되어 있는 것을 검색결과로 요약정보를 보시고 해당내용으로 들어갈 수 있도록 하였습니다.

- 김 현

일단 지금은 그렇게까지 접근이 안 될 것 같고 기본적으로 도서관과 비슷한 시스템이죠. 책 중심, 책속의 음식관련내용에서 특별히 ... 문헌적으로는 접근이 되는데 예산과 시간이 부족하니까 나중의 사업에서 지속했으면 좋겠구요.

책 중심이지만 결국 중요한 것은 음식이잖아요. 음식이라는 주제로 맞추게 된다면 제일 먼저 이벤트라는 것이 있고, 연회라든지 제사라든지 이런 이벤트고 이벤트 밑에 상차림이 있구요, 그리고 상차림에는 음식이 있고 음식에는 식재료가 있고 그러면 식재료의 상위 음식, 상차림을 포함하는 이벤트, 의례는 전체가 다 들어간 부분이 있고 하나의 부분만 나온 부분이 있을 겁니다. 부분 부분이 있지만 음식이라는 주제를 봤을 때는 굉장히 다양하고 실제적으로 볼 수 있죠. 이것을 추적해서 데이터베이스를 만들게 된다면 굉장히 좋겠죠.

- 주영하

호서대학교 팀이 어떻게 하고 있는지는 모르지만 우리와 같은 규격으로 했다고 하면 더 많은 자료가 모여서 연표가 만들어지죠. 추가작업을 한다면 한국식생활연표가 정리될 수가 있고 많은 자료가 연동이 되어서 독립된 웹사이트로서의 권위를 가질 수 있는 자료센터가 될 수 있는 여지는 충분해요.

- 김 현

이벤트 상차림 음식 식재료 위에다가 덧붙일 수 있는 프레임웍이 시간과 공간이죠. 16-17-18세기, 경상도-전라도, 궁중-민간 등 여러 가지로 나올 수 있겠네요.

- 주영하

고문서같은 경우는 심포지엄에서 발표했지만 장소가 다 나오기 때문에 굉장히 유용하고 요번 자료에서는 장소성이 굉장히 중요했어요. 조선통신사에서 대표적인 것을 뽑았고 연행록에서도 대표적인 것을 뽑았는데 장소가 나오죠. 이 데이터가 종합화되고 연구가 세밀하게 이루어지면 시간-공간... 조선을 아울러 동아시아 지형도도 나올 수 있어요.

- 주성지

장소 데이터는 장소대로 모아놓고 시간데이터는 시간대로 모아놓는다면 간단하게 구글에 입힐 수도 있고 용어를 뽑을 때 어떻게 추출하나요?

- 정규상

지금 집필하신 분들이 원문에서 추출해서 표를 작성하면 그것을 토대로 웹작업을 합니다.

- 주성지

이 자료에 이런 용어가 있다 이런 거?

- 정규상

네. 음식관련 챗터 안에 표로 정리되어 있는 것을 추출해서 노출시켰어요.

- 주성지

색인정리방법이 있고 기사에 아이디를 같이 뽑아서 정리한다면 나중의 작업이 훨씬 쉬워질 수 있어요.

- 주영하

각각의 문헌마다 표가 나올 때 박스 안에 문헌 자체 이름을 써놓았어요, 혹시나 해서 그 작업을 했다가 안 되면 다시 돌아갈 때 찾기가 쉬울 겁니다

- 정규상

일단은 표 아이디까지 부여해놓았는데 현재 상태에서 xml이 본문의 한 파트로 간주가 되고 아이디 정보는 부여는 되어 있는데 실제로 추출해서 하는 용어집을 별도로 만들거든요. 출전정보들은 숨겨놓을 수 있는데 어떤 단어는 몇 십 개가 나오고 이러니까 이 상태에서 가공해서 뷰쪽으로 가기까지 애매한 경우가 생깁니다. 그래서 지금은 검색 결과 쪽에 중심을 두고 기계적으로 매칭하는 작업으로 화면을 만들 수 있어요.

- 주성지

많긴 하지만 예전에 제가 국편에서 국사라는 것으로 색인 다 뽑았더니 몇 만개가 나오더라고요. 힘이 들지만 이후에 데이터를 가지고 있느냐 없느냐가 작업 성과에는 차이가 크더라고요.

- 주영하

음식복원. 프로세스가 들어가면 완벽한 웹사이트가 되지 않을까요.

- 한복려

맨 마지막으로 제가 해야 되는 일이 그것이라고 생각해요, 식생활학회에서 궁중음식 중

에 저한테 주제 하나가 맡겨진 게 뭘로 할까 생각을 했는데 지금 이렇게 선생님께서 말씀했을 때 연회식에 대한 어느 때 연회를 하고 상차림이 나오는 거죠. 저는 실제로 재현을 하는 입장이기 때문에 회갑연이면 상차림 도면이 나오고 음식하나하나가 그룹별로 나오고 다시 소그룹으로 하나의 음식을 비추고 떡이라면 떡의 종류가 막 나오고 떡 하나를 보면 거기 식재료가 나오는 거예요. 그래서 이런 과정으로 만들어 진 것이다를 사진으로 보여주려고 해요. 그게 현재 어떻게 지금 궁중에서 장소라는 것은 옛날이지만 현재에 이런 것이 재현이 되어야 된다는 보여주려고 해요. 아무리 글로 봐도 사진으로 표현하는 것이 더 좋더라고요.

- 주영하

클릭하면 원문도 나오고 사진도 뜨기도 하고.

- 김 현

VR(가상현실시스템) 작업을 음식연구에 접목시킨다면 훨씬 더 좋은 접근성을 가질 수 있지 않을까요?

- 주영하

그렇게 된다면 한복려 선생님께서 재현을 해놓고 만드는 과정도 나오고 식재료도 나오고 문헌도 나오고 선생님께서 원하시는 결과를 얻을 수 있을 것 같네요.

3. 연구결과 심사평가 의견서 및 출판 완성도 평가에 대한 의견서

○ 연구결과 심사평가 의견서

1. 심사평가위원 및 평가분야

- 심사평가위원

① 음식관련 내용 평가위원

· 정혜경(호서대 교수), 차경희(전주대학교 교수), 한복려(공중음식연구원 이사장)

② 서지 및 디지털콘텐츠 분야 평가위원

· 김 현(한중연 교수), 주성지(동북아역사재단 DB구축 팀장)

2. 평가결과

“조선시대 민간음식 고문헌 아카이브 구축” 연구결과 심사평가 집계표

위원	소속 및 직위	심사평가항목(배점)				총점	평가 등급	비고
		목표 달성도 (25)	집필완성도(75)					
		연구계 확대비 목표 달성도 (25)	저자,서지사항, 목차구성의 집필 완성도 (25)	음식관련 내용의 집필 완성도 (25)	대중서의 집필 완성도 (25)			
김 현	한 중 연 교 수	25	24	21	23	93	A	
주성지	동 북 아 역 사 재 단	24	24	24	23	95	A	
정혜경	호 서 대 교 수	24	23	21	24	92	A	
차경희	전 주 대 교 수	25	24	21	23	93	A	
한복려	공중음식 연구원	23	23	20	22	88	B	

3. 심사평가

(1) 김 현(한국학중앙연구원 교수) 심사평가서

2012년도 (주)나라지식정보 위탁 연구과제

연구결과 심사평가 의견서

연구과제명	조선시대 민간음식 고문헌 상세해제 및 대중서 원고작성 연구
-------	----------------------------------

※ 아래 항목에 심사평가점수를 부여하시고, 다음 장에 의견을 서술해 주십시오.
총점과 평가등급은 [별표 1]을 참조하십시오.

심사평가항목(배점)		평가점수	비 고
목표달성도 (25)	연구계획 대비 목표 달성도(25)	24	
집필완성도 (75)	저자·서지사항·목차구성의 집필 완성도(25)	25	
	음식관련 내용의 집필 완성도(25)	24	
	대중서의 집필 완성도(25)	22	

총 점	95	
심사평가 등급	A	

[별표 1]

평가등급	A	B	C	D	E
심사평가점수	90점 이상	80~89점	70~79점	60~69점	60점 미만
조치사항	매우 우수	우수	소폭 수정	대폭 수정	재집필

연구결과에 대한 심사 총평

「조선시대 민간 음식 고문헌 아카이브 구축」은 2012년에 수행된 「조선왕조 궁중 음식 고문헌 자료집」 연구편찬 사업의 후속 사업으로서 전년도 사업과 유사한 체계의 결과물을 산출하였다. 단, 이번 사업은 조리서나 의례기록뿐 아니라, 일기, 간찰, 치부기록 등 다양한 형태의 민간 고문서를 대상으로 했기 때문에 사업 수행의 난도가 훨씬 높았을 것으로 짐작된다. 그럼에도 불구하고 모든 데이터가 (큰 틀에서 볼 때) 일정한 프레임웍 안에서 형식적인 통일성을 가지고 생산되었고, 그 틀 안에서 대상 자료 고유의 의미를 담아내기 위한 노력을 부가한 면모를 살필 수 있었다. 이러한 노력으로 인해 본 사업의 결과물을 ‘디지털 콘텐츠’(고문헌 아카이브)로 제작하는 일에는 큰 어려움이 없을 것으로 판단된다.

이번 조사 연구 사업의 대상 문헌은 상당부분 문중에서 생산하여 보존해 온 ‘고문서’ 류이다. 이러한 종류의 문헌에서부터 음식 관련 기록을 발굴하고 정리하는 것은 ‘음식’에 대한 연구뿐 아니라 ‘음식’을 하나의 중요한 요소로 삼았던 ‘민간 생활’을 종합적으로 재구성하는 큰 연구의 일환이라는 점에서 큰 의의가 있다. 본 연구 사업은 고문서를 대상으로 하는 다른 분야의 자료 연구 사업에 대해서도 선도적인 연구 모델의 역할을 할 것으로 기대한다.

단, 이번 사업은 음식 관련 ‘문헌’의 발굴과 정리를 우선적인 과제로 삼았기 때문에 발굴된 데이터를 ‘음식’의 관점에서 재구성하는 데까지 나아가지는 못하였다. 예를 들어, 이번 연구 사업의 한 영역인 치부기록류 조사를 통해서 다양한 식재료의 명칭과 구입 물량, 가격 등의 세세한 정보가 수집·정리되었지만, 그러한 식재료 중 무엇이 어떤 음식을 위한 것이고, 그 음식은 어떤 성격의 음식상을 위해 만들질 것인지는 설명되고 있지 않다. 이러한 정보는 해당 문중의 고문서뿐 아니라 조리서, 의식서 등 다른 성격의 기록과의 관계 속에서 찾아질 수 있을 것이다. 이것은 당해연도의 연구사업 범위에는 포함되지 않았던 일이지만, 이 연구 결과물의 활용성을 높이기 위해서 꼭 필요한 일이므로, 이와 같은 성격의 ‘기록간 관계성’을 찾는 후속 연구가 조속히 이루어질 수 있기를 희망한다.

2013 년 9 월 3 일

심사평가위원 소속 : 한국학중앙연구원 인문정보학교수

성명 : 김 현 김현 (서명)

※ 심사평가 의견서 작성 시 유의사항 : 앞 표 심사평가 항목별로 구체적으로 심사평가 의견을 밝혀주시고, 수정·보완이 필요한 부분에 대해서는 구체적으로 서지를 제시하여 말씀해 주시기 바랍니다. 기재란이 부족할 때는 별지에 작성하셔도 됩니다.

(2) 주성지(동북아역사재단 DB구축팀장) 심사평가서

2012년도 (주)나라지식정보 위탁 연구과제

연구결과 심사평가 의견서

연구과제명	조선시대 민간음식 고문헌 상세해제 및 대중서 원고작성 연구
-------	----------------------------------

※ 아래 항목에 심사평가점수를 부여하시고, 다음 장에 의견을 서술해 주십시오.
총점과 평가등급은 [별표 1]을 참조하십시오.

심사평가항목(배점)		평가점수	비 고
목표달성도 (25)	연구계획 대비 목표 달성도(25)	24	
집필완성도 (75)	저자·서지사항·목차구성의 집필 완성도(25)	24	
	음식관련 내용의 집필 완성도(25)	24	
	대중서의 집필 완성도(25)	23	

총 점	95	
심사평가 등급	A	

[별표 1]

평가등급	A	B	C	D	E
심사평가점수	90점 이상	80~89점	70~79점	60~69점	60점 미만
조치사항	매우 우수	우수	소폭 수정	대폭 수정	재집필

연구결과에 대한 심사 총평

- 자료명과 자료에 대한 개념, 그리고 서지사항에 대한 정리는 체계적으로 무난하게 작성됨.
- 그러나 [서지] 작성과정에서 원 소장처 도서관의 주기정보를 그대로 전재하는 과정에서 일부 오류가 나타남으로 수정을 요함.
 - 고도서류, 문집의 관서명, 대표서명(표제)일 경우 (농사집성 - 금양잡록, 농사직설, 사시찬초초 · 삼한총서-첩과전문록 등) [서지]의 표제는 모두 농사집성, 삼한총서로 되어있어서, [서지] 상으로만 자료의 변별은 각 수 없다. 향후 서지검색시 중복자료 노출됨
 - 원 소장처 도서관 정보를 옮기면서의 오류 ① 한자변환이 일부 일된 유형(삼정유고 등), ② 원래의 오류를 수정하지 않은 유형(자살어보, 장약전 → 丁酉으로 표기)
 - [서지] 중 표제에 대표서명이 없는 경우가 많음
 - 고문서류는 저자 정보를 확인할 수 있는 경우임에도, 대부분 (작성자) 작성자 정보가 누락됨. 정보를 기술하지는 않더라도 「한성명족문화대백과사전」, 「한국역대인물종합정보시스템」의 URL이든 (정식처를 것이 좋을 듯함(고도서류 역시 저자정보에 URL 추가))

2013 년 9 월 3 일

심사평가위원 소속 : 동북아역사재단 성명 : 주 성 지 

※ 심사평가 의견서 작성 시 유의사항 : 앞 표 심사평가 항목별로 구체적으로 심사평가 의견을 밝혀주시고, 수정·보완이 필요한 부분에 대해서는 구체적으로 서지를 제시하여 말씀해 주시기 바랍니다. 기재란이 부족할 때는 별지에 작성하셔도 됩니다.

(3) 정혜경(호서대학교 교수) 심사평가서

2012년도 (주)나라지식정보 위탁 연구과제

연구결과 심사평가 의견서

연구과제명	조선시대 민간음식 고문헌 상세해제 및 대중서 원고작성 연구
-------	----------------------------------

※ 아래 항목에 심사평가점수를 부여하시고, 다음 장에 의견을 서술해 주십시오.
총점과 평가등급은 [별표 1]을 참조하십시오.

심사평가항목(배점)		평가점수	비 고
목표달성도 (25)	연구계획 대비 목표 달성도(25)	24	
집필완성도 (75)	저자·서지사항·목차구성의 집필 완성도(25)	23	
	음식관련 내용의 집필 완성도(25)	21	
	대중서의 집필 완성도(25)	24	

총 점	92	
심사평가 등급	A	

[별표 1]

평가등급	A	B	C	D	E
심사평가점수	90점 이상	80~89점	70~79점	60~69점	60점 미만
조치사항	매우 우수	우수	소폭 수정	대폭 수정	재집필

연구결과에 대한 심사 총평

“조선시대 민간음식 아카이브 구축”은 전체적으로 보아 한국 음식문화 연구를 위한 매우 의미 있는 사업으로 사업목적에 맞는 연구결과를 도출하였다고 본다. 그동안 한국 사회에서 한식에 대한 높은 관심은 있었지만 이를 뒷받침하여주는 원형자료에 대한 기초토대는 미미하였다고 판단된다. 그런데 이번에 수행된 본 사업은 조선시대의 다양한 고문헌에 기록된 음식관련 내용을 치밀하게 분석하여 정리 작업을 하였다. 연구 기간이 짧았음에도 불구하고 성실한 연구를 수행하였다고 생각된다.

그런데 전체 조선시대 고문헌의 분석 정리 해제는 세밀하게 위해서는 그 양이 워낙 방대하였다고 생각된다. 따라서 조선시대 고문헌들에 대한 해제 비중이 비슷하게 다루어지고 있다. 이는 어디까지나 조선시대 민간음식의 아카이브 구축이므로 조선시대 고조리서의 해제는 좀 더 비중을 두고 다루었으면 좋겠다는 생각이 든다. 아무래도 아카이브가 구축되면 이 분야의 검색이 가장 활발할 것으로 생각되므로 가능하다면 이 부분이 부각되도록 좀 더 비중이 있었으면 더욱 바람직하겠다는 생각을 한다.

방대한 양의 고문헌분석에서부터 대중서까지 아카이브 구축작업을 충실히 수행하였다고 생각되며 앞으로의 과제는 이를 음식관련 전문가나 더 나아가 대중까지 어떻게 효과적으로 활용하느냐는 측면일 것이다. 이 분야까지 염두에 두고 마지막 최종 정리가 이루어지기를 기대하고, 본 사업을 발주한 한식재단에서도 앞으로 이 점에 집중하여주기 바란다.

2013 년 9 월 3 일

심사평가위원 소속 : 호서대학교 성명 : 정혜경

(서명)

※ 심사평가 의견서 작성 시 유의사항 : 앞 표 심사평가 항목별로 구체적으로 심사평가 의견을 밝혀주시고, 수정·보완이 필요한 부분에 대해서는 구체적으로 서지를 제시하여 말씀해 주시기 바랍니다. 기재란이 부족할 때는 별지에 작성하셔도 됩니다.

(4) 차경희(전주대학교 교수) 심사평가서

2012년도 (주)나라지식정보 위탁 연구과제

연구결과 심사평가 의견서

연구과제명	조선시대 민간음식 고문헌 상세해제 및 대중서 원고작성 연구
-------	----------------------------------

※ 아래 항목에 심사평가점수를 부여하시고, 다음 장에 의견을 서술해 주십시오.
총점과 평가등급은 [별표 1]을 참조하십시오.

심사평가항목(배점)		평가점수	비 고
목표달성도 (25)	연구계획 대비 목표 달성도(25)	25	
집필완성도 (75)	저자.서지사항.목차구성의 집필 완성도(25)	24	
	음식관련 내용의 집필 완성도(25)	21	
	대중서의 집필 완성도(25)	23	

총 점	93	
심사평가 등급	A	

[별표 1]

평가등급	A	B	C	D	E
심사평가점수	90점 이상	80 ~ 89점	70 ~ 79점	60 ~ 69점	60점 미만
조치사항	매우 우수	우수	소폭 수정	대폭 수정	재집필

연구결과에 대한 심사 총평

1. 【음식관련내용】의 서술에서 원문과 현대역의 혼용되어 통일이 필요함

예를 들어 조선시대 민간음식 고문헌 자료집 8권 68쪽 『명물기략』의 설명에서는 "... (생략)... '근제(筋劑)'는 '근제'라 하는데 '건지'라 일컬으며, 국의 재료[羹料]를 말한다. 보리[麥]의 찌끼 [麩]와 면(麵)을 물에 담그고 주물러 씻은 것을 던근(麵筋)이라 한다...." 하였으나, 2권 98쪽 : 『세종실록지리지』의 음식관련 내용 서술 중 "... (생략)...하지만 강원도는 울(栗)과 리(梨)가 [토의]로 각각 24회, 20회 기재되었고, 평안도는 울과 리가 30회, 32회 기재되어 있다..."에서 울과 리는 밤과 배로 표현하는 것이 가독성이 높을 것이라 판단됨


2. 2권 132쪽 : 『규합총서』의 경우 <주사의>에 대한 작업이 이루어져 있으나, <산가락>에서 채소, 과일, 가축을 기르는 법, 세시풍속과 음식, <청낭결> 우리나라 팔도에서 나는 것 등은 모두 음식과 관련이 있으므로 보충되어야 함

3. 본 과제 이후 연구의 결과물의 효용성과 전통음식문화원형 복원 및 대중화를 위한 후속작업에 필요한 부분을 연구팀에서 제안하기 바람

향후 과제에 대한 제언

- 본 과제의 결과물에 대한 수정사항 발생 시 그 내용을 반드시 보완할 수 있도록 예산 및 시스템이 갖추어져야 함
- 본 과제의 결과 작업은 한문 및 한글 고어 원문 입력이 되어 있으므로, 향후 현대어로의 번역작업과 현대적 재해석 및 음식 재현작업으로 연구결과에 대한 실용성을 높여야 함
- 아카이브 구축을 위해 음식내용과 관련된 time, space, item, event 별 태그작업이 적절히 이루어져 효과적인 검색 및 활용이 이루어질 수 있도록 해야 함
- 본 작업에서는 원본 확인이 명확한 고문헌만을 위주로 하였으므로 향후 누락된 문헌에 대한 추가 작업이 요구됨
- '조선시대 민간음식 고문헌'과 '한국 근대 한식문헌' 아카이브 구축 작업에서 1910년 이후 일제강점기 동안의 고문헌에 대한 누락이 있는지 과제 발주처의 점검이 필요함

2013 년 9 월 3 일

심사평가위원 소속 : 전주대학교 한식조리학과 성명 : 차 경 희 

(5) 한복려(공중음식연구원 이사장) 심사평가서

2012년도 (주)나라지식정보 위탁 연구과제

연구결과 심사평가 의견서

연구과제명	조선시대 민간음식 고문헌 상세해제 및 대중서 원고작성 연구
-------	----------------------------------

※ 아래 항목에 심사평가점수를 부여하시고, 다음 장에 의견을 서술해 주십시오.
총점과 평가등급은 [별표 1]을 참조하십시오.

심사평가항목(배점)		평가점수	비 고
목표달성도 (25)	연구계획 대비 목표 달성도(25)	23	
집필완성도 (75)	저자·서지사항·목차구성의 집필 완성도(25)	23	
	음식관련 내용의 집필 완성도(25)	20	
	대중서의 집필 완성도(25)	22	

총 점	88	
심사평가 등급	B	

[별표 1]

평가등급	A	B	C	D	E
심사평가점수	90점 이상	80~89점	70~79점	60~69점	60점 미만
조치사항	매우 우수	우수	소폭 수정	대폭 수정	재집필

연구결과에 대한 심사 총평

문헌이 아닌 다양한 자료와 엄청난 분량의 내용을 단기간에 획득하고 정리하는데 어려움이 많았을 것으로 짐작됩니다. 지금의 시대에 이제껏 없던 썩지료를 모아 정리하는 일은 민간음식사를 처음으로 세우는 일이나 미완까지의 작업이라 그노고에 감사를 드립니다

전체적으로 상세 해제 내용에는 큰 문제는 없습니다만 집필자가 여럿인 관계로 일관성이 다소 떨어지는 것 같습니다

-자료의 시대를 년도도 같이 기입해주시기 바람.(예:병술, 신미년 등으로만 기입하지 말고)

-음식과 기타재료 또는 음식과 관련없는 부분이 구별이 되는 표시가 있으면 좋겠음.

가능하면 재료명이나 음식을 나열할 때는 종속자료에서처럼 어패류, 해조류, 과일류, 곡자류 등으로 나누어 정리해주면(상세자료집5 최부기록류 107쪽 전주정씨 우복종택찰부 참고) 좋을 것 같음.

-한문은 음을 그대로 띄어쓰기도 없이 적어 이해하기 어려우니 조금 풀어서 기재하였으면 좋겠음.

어떤 경우에는 주서가 있었으면 함.

그리고 고문서 중에서 아래의 자료에 대해서는 설명과 내용에 일정한 차이가 보입니다. 이 부분을 다시 한 번 더 점검하여 수정 보완하기를 바랍니다.

1598~1674년 명산서원(屏山書院) 제물 의식(祭物儀式), 1686년 남평문씨(南平文氏) 문헌(門志), 1741~1765년 남평문씨(南平文氏) 족계용하기(族契用下記), 1779~1805년 남평문씨(南平文氏) 족계용하기(族契用下記), 1806~1816년 남평문씨(南平文氏) 족계용하기(族契用下記), 1819~1826년 남평문씨(南平文氏) 소종계용하기(小宗契用下記), 1827~1842년 남평문씨(南平文氏) 소종계용하기(小宗契用下記), 1843~1850년 남평문씨(南平文氏) 족계용하기(族契用下記), 1845~1864년 남평문씨(南平文氏) 소종계용하기(小宗契用下記), 1850~1872년 남평문씨(南平文氏) 족계용하기(族契用下記), 1852년 9월 1일 추원록(追遠錄), 1884~1928년 남평문씨(南平文氏) 족계용하기(族契用下記), 남계서원(南溪書院) 부보록(負寶錄), 목천현중기(木川縣重記), 병술년 3월 28일 부조기(扶助記), 임자년 사하기(祀下記), 풍산유씨 충효당 병술년 용하기(用下記)

본 용역사업으로 정리된 자료를 바탕으로 추후 다각적인 연구가 진행되길 기대합니다. 자료의 분류를 계수단자, 하사품 등 주제별, 연대별, 종가 지역별, 용도별로 나누어 정리 분석하면 시대의 석류 및 음식 종류를 알 수 있으며, 지역 간의 차별된 음식이나 재료도 찾을 수 있고 용도에 따라 쓰인 음식의 종류도 알 수 있으므로 음식 역사 콘텐츠가 풍부해질 것으로 생각합니다.

이윤리 용어집을 만들 때 현대어역 중에서 불명확한 것에 대해서는 신중하게 생각하여 작업하기를 바랍니다. 용어의 현대어역은 별도의 연구프로젝트로 수행해야 보다 정확한 결과를 도출할 수 있을 것으로 보입니다.

2013년 9월 3일

심사평가위원

소속 : 사)국립음식연구원

성명 : 한복려
(서명)

○ 출판 완성도 평가에 대한 의견서

1. 교정·교열작업자 : ㈜소와당 대표 류형식

- : 문학과지성 인문팀 2년
- : 사계절출판사 인문팀장 10년
- : 『임원경제지』 번역서 전문출판

2. 교정·교열기간 : 2012년 8월 13일-9월 3일(3주간)

3. 교정·교열작업 결과

- : 상세해제집 오탈자 확인
- : 대중서 원고 전면 수정 및 편집개고
- : 최종결과보고서 전체에 교정·교열작업 반영함.

4. 교정교열 평가의견서

2012년도 한식재단 용역 연구과제

연구결과 출판 완성도에 대한 의견서

연구과제명	조선시대 민간음식 고문헌 상세해제 및 대중서 원고작성
-------	-------------------------------

* 아래 항목에 심사평가점수를 부여하시고, 다음 장에 의견을 서술해 주십시오.

평가항목(배점)		평가점수	비 고
상세해제의 출판 완성도(50)	구성의 완성도(25)	25	
	가독성의 완성도(25)	23	
대중서의 출판 완성도(50)	구성의 완성도(25)	23	
	가독성의 완성도(25)	21	

총 점	92	
심사평가 등급	A	

[별표 1]

평가등급	A	B	C	D	E
심사평가점수	90점 이상	80~89점	70~79점	60~69점	60점 미만
조치사항	매우 우수	우수	소폭 수정	대폭 수정	재집필

출판 완성도에 대한 심사 총평

1. 상재해제의 출판 완성도

Archive Publishing의 필수 요건에 충실함.

- 간결하고 일관된 구성, 동일항목의 반복 설명 탑재.

- 역사학 고유의 한문부 용어로 인한 가독성 문제를 간결한 구성요소와 간결한 문체로 극복함.

2. 대중서의 출판 완성도

대중성을 지향함에도 불구하고 자료의 충실한 판독 결과가 반영됨.

- 미식이 열전, 음식 에피소드, 전란기 음식의 실제 등 주목성 높은 대중적 주제 선정이 탁월함.

- 대중서 출판시 대중적인 주제를 앞으로 배치할 것을 권장함.

- 연행록, 근대 일본 음식 풍경 관련 도판의 자료적 가치가 충분함.

- 학계에서 익숙한 문헌이라도 대중서를 전제로 고문헌 자체의 도판 비중을 높일 것을 권장함.

(제사상 관련 문헌 자료 도판은 모범 사례로 사료됨)

- 일부 논문부 문체의 교열이 필요함.

2013년 9월 3일

심사평가위원 소속 : ㈜소와당

성명 : 류형식



* 심사평가 의견서 작성 시 유의사항 : 앞 표 심사평가 항목별로 구체적으로 심사평가의견을 밝혀주시고, 수정보완이 필요한 부분에 대해서는 구체적으로 서지를 제시하여 말씀해주시기 바랍니다. 기재란이 부족할 때는 별지에 작성하셔도 됩니다.

4. 심포지엄 결과보고

심포지엄 프로그램 일정

- 주제 : 한식세계화를 위한 조선시대 민간음식 고문헌 심포지엄
“인문학자, 조선시대 민간의 음식상을 차리다”
- 일시 : 2013. 7. 10(수), 오후 1시 20분 ~ 6시 20분
- 장소 : 국립고궁박물관 본관 강당
- 주최 : 한식재단
- 주관 : 한국학중앙연구원 조선시대민간음식고문헌연구단/(주)나라지식정보
- 후원 : 농림축산식품부/(사)한국식생활문화학회
- 목적 : 조선시대 민간음식 관련 인문학적 연구의 성과를 학계에 보고하고 그 지식을 국민에게 확산시킴.

◆ 13:30-13:50 개회식

- 환영사 : 양일선(한식재단 이사장)
- 축 사 : **윤명희(새누리당 국회의원)**
- 연구총론 보고 : 주영하(연구책임자, 한중연 교수)

◆ 13:50-15:30 제1부 고문헌에 나타난 민간음식

| 사회 : 조용희(한중연 교수, 한문학)

- 13:50-14:15 **고려시대 애주가 이규보**
김지영(전임연구원, 한문학)
- 14:15-14:40 **어우야담의 음식 이야기**
신익철(공동연구원, 한중연 교수, 한문학)
- 14:40-15:05 **성호 이익의 음식에 대한 생각**
김은슬(전임연구원, 고문헌관리학)
- 15:05-15:30 **북경에 간 여행사의 음식탐방기**
조양원(전임연구원, 한문학)

◆ 15:30-15:55 휴식

◆ 15:55-17:10 제2부 고문서에 나타난 민간음식

| 사회 : 전경목(한중연 교수, 고문헌관리학)

- 15:55-16:20 **고문헌을 통해 본 조선시대 명문가의 제사상**
김향숙(전임연구원, 고문헌관리학)
- 16:20-16:45 **윤선도가 왕실로부터 받은 떡거리**
최진옥(공동연구원, 한중연 교수, 한국사학)
- 16:45-17:10 **안동의 아내가 전라도 남편에게 보낸 장류**
주영하(연구책임자, 한중연 교수, 민속학)

◆ 17:10-17:30 휴식

◆ 17:30-18:30 제3부 종합토론

| 사회 : 주영하(연구책임자, 한중연 교수)

- 한복려(공중음식연구원 이사장)
- 이종목(서울대 교수)
- 정혜경(호서대 교수)
- 차경희(전주대 교수)

◆ 18:30 폐회식

심포지엄 종합토론문

○ 이종목(서울대학교 국어국문학과 교수)

음식고문헌의 번역 문제

저의 전공 분야는 한시입니다. 한문학 전공이니까 한자로 되어 있는 책을 보다보면 먹는 이야기들이 많이 나옵니다. 계절마다 선배들이 무엇을 먹고 하는 이야기들이 문학작품으로, 시로 굉장히 많이 실려 있습니다. 그래서 그런 것을 보고 재미난 시들을 골라 책을 한번 내 본적이 있습니다.

제가 말씀드릴 부분은 크게 3가지입니다.

1. 음식 관련 자료의 번역문제에 대해서 말씀드리고자 합니다. 최근 고전 자료를 번역하는 전문기관인 한국고전번역원에서 특수번역이라고 하는 영역을 두면서 한문 문리만으로 되어 있지 않는 자료들, 예를 들어 음식, 복식 혹은 천문, 과학과 같은 특수한 영역에 있는 자료들을 적극적으로 번역을 하려고 합니다. 그런데 현실적인 문제는 한문 잘 하는 사람들만 해서는 작업성과가 나오지 않는다는 점입니다, 그 점 때문에 지금 협동 번역 문제를 계속 이야기하고 있습니다.

예를 들어 음식이든 복식이든 관련 전문가와 함께 번역 작업을 들어가야 되는데 지금 고전번역원에서는 1차 번역은 한문하시는 분들이 해놓고 그것으로 전문가들에게 감수를 받아 정확한 번역을 하려고 합니다. 하지만 1차적으로 한문을 잘 보시는 분들이 자료를 보기 때문에 실제로 음식 관련 자료도 무슨 소리인지 모르고 활용가치가 떨어지는 문제가 있습니다. 어떤 음식 용어를 정확하게 무엇을 가리키는 것이 모르는 문제가 있습니다. 김치 같은 경우도 침채, 저 등 여러 용어가 나오는데 어디까지가 지금의 김치인지는 불분명합니다. 그리고 두죽(豆粥)은 콩죽인지 팥죽인지 잘 모르는 경우가 있습니다. 표기는 같은데 구분을 어떻게 하는가? 가난한 사람들이 먹으면 콩죽이고, 동지나 여름에 피서용으로 먹을 때는 팥죽으로 나누는데 이것은 여러 자료를 본 후에야 간신히 유추할 수 있습니다. 이것이 이외에 골동갱이 전골과 고기국이라고 불리는 것과 같은 맥락입니다. 이번 사업단에서 표준적인 용어에 대한 정리를 해주어야 한다고 생각합니다.

2. 제가 시를 전공하면서 느낀 점을 말씀드리면 오늘 발표는 맛보기용이고 이 사업단에서 하는 일은 그간 전문적인 조리서 중심으로 한 음식문화가 일기, 고문서, 간찰, 한시 이런 데까지 확장된 것은 좋은 현상입니다. 저는 여기에서 나열된 것 이상의 더 많은 자료를 찾아야 된다고 생각합니다. 현재 많은 사람들이 가장 손쉽게 이용할 수 있는 고전번역원의 DB화된 문집에 나오는 음식과 관련된 내용이 굉장히 많이 나와 있습니다. 음식과 관련된 것들 여기에 많은 항목이 나오는 것을 검색해서 조선시대 문집에 음식관련 글들이 어떻게 나오는지 하는 것을 조사하면 굉장히 많은 자료를 찾을 수 있을 것입니다.

이번 사업이 더 이상 진행되지 않고 끝난다고 해서 아쉽긴 한데 그 이후에도 한식재단 이런데서 계속 하신다면 자료보충을 해야 할 것 같습니다. 문집 총간에 들어가 있지 않은 자료에도 음식관련 많은 자료가 나옵니다.

그것과 함께 주로 오늘날 다이어트 식품과 관련해서 채소류에 대한 관심이 높아졌습니다. 조선시대 때 음식과 관련해서 채소 이야기가 많이 나옵니다. 우리가 생각하는 것보다 훨씬 많은 채소를 가지고 나물을 해먹고 찌개를 끓여 먹고 하는 것을 볼 수 있습니다. 특히 채소 같은 경우는 수십 종의 채소를 연작시로 지은 것이 있습니다. 먹는 방법, 맛, 그런 것을 적어 놓았습니다.

3. 시가 왜 중요한가라고 했을 때는 오늘날 음식이라고 할 때는 음식 다음에 문화라고 붙이는데 문화가 무엇인가 했을 때 그것을 즐기는 것이 문화라고 생각합니다. 음식이라고 하는 것은 목숨과 관련된 것이기 때문에 어쩔 수 없이 먹는 그런 것은 문화라고 하는 말이 부합하지 않는다고 생각합니다. 문화라는 말이 들어가려면 어떻게 음식을 즐기는가 하는 부분에 대해서 관심을 가져야 합니다. 그럴 때는 당연히 음식만 존재하는 것이 아니라 다른 것들이 들어갑니다. 피서에 연꽃이 피면 연꽃을 구경하면서 술을 마시고 안주를 먹는데 그때 그냥 연꽃을 구경하는 것이 아니라 연밥을 따서 술잔으로 만들어서 술을 부어서 푸른 빛이 돌도록 해서 마신다던지, 연꽃 안에 촛불을 넣어 불을 밝혀 그것을 보면서 술과 안주를 즐긴다는 것, 이런 식으로 해야지 음식문화라고 하는 것이 품위가 높아지지 않은가 생각합니다. 또 그런 부분이 단순하게 사치가 아니라 일상에서도 활용할 수 있지 않은가라는 생각으로 생활 속에 안주와 술을 즐기면서 노래한 시가 있는데 이런 것을 통해 문화적은 풍류가 결부될 때 음식에 비로소 문화라는 말을 붙일 수 있지 않은가 생각합니다.

○ 정혜경(호서대학교 식품영양학과 교수)

조선시대 음식사 연구에서의 학제적 연구방향

2008년 이후 농림수산식품부가 새롭게 출범되고, 한식세계화가 중요한 정책으로 채택되고 이를 수행하기 위한 한식재단이 설립된다. 한식재단은 이러한 한식세계화사업들의 중추 기관으로 많은 사업들을 수행해 오고 있다. 이러한 과정을 통해 볼 때 확실히 과거와는 다르게 한식이 새롭게 세계 속에 자리 잡고 우리 사회의 전면에 등장하게 되었음을 느낀다. 이번 조선시대 민간음식고문헌심포지엄도 그러한 맥락의 하나이며, 조선시대 민간음식 고문헌의 해제작업은 한식원형 기초연구가 부족한 현실에서 그 자체로서도 큰 의미가 있지만 앞으로 어떻게 활용될 것인가도 중요할 것이다.

연구단은 짧은 기간 내에 인내와 열성으로 높은 연구 성과를 올리고 귀중한 연구 성과를 발표하였다고 생각된다. 열과 성이 갖든 이 해제 작업이 이론적 연구의 틀과 맥락에서만 끝나지 않고 한식세계화에 기여하고 또한 국민들에게 가깝게 다가갈 수 있게 하기위한 활용성측면의 몇 가지 제언만을 하고자 한다.

1. 본 연구진에서 조선시대의 음식과 관련된 고문헌들을 상세히 해제하였으므로 이를 앞으로는 식품관계전문가나 학자, 대학원생, 전문요리사들까지 잘 활용할 수 있도록 하는 것이 무엇보다 필요하다. 즉, 국내와 해외에 다양한 온·오프라인 서비스를 확충함으로써 한국음식문화 세계화의 기반을 마련하고 한식의 세계적 문화상품 개발을 위한 기반 수립이 이루어져야 할 것이다. 연구진에서 잘 구축된 데이터를 활용하여 문화산업으로까지 확장하여야 한다. 또한 이 자료는 건강한 삶이나 식생활교육의 기초자료 및 한식세계화를 위한 사회적 문화 운동의 자료로 활용될 수 있다.

2. 이번 연구는 심포지엄제목자체에서도 알 수 있듯이 인문학자가 차린 조선의 식탁이다. 인문학자의 노력에 의하여 조선시대 민간음식의 학문적 기초 토대가 마련되었다면 앞으로는 이를 바탕으로 학문적 융복합이 이루어져야 한다. 이는 기존의 한국음식의 식품과 영양학, 조리 분야의 학문 연구 자료와 한국음식의 원리와 철학체계의 기초 연구자료 및 문화 인류학과 음식학과의 관계 연구 기초자료들과의 상호교류를 통하여 다학문적 체계연구의 기초를 형성하도록 요구하고 싶다. 이는 조리법 교육 자료나 실용강좌나 전통음식의 교육 콘텐츠 개발 등 한식 데이터베이스 국내외 서비스의 다각화에 이용될 수 있다.

3. 앞으로 본 사업의 발굴과제는 한식 데이터베이스 사업의 다각화를 위해 활용되어야 한다. 우선 한식재단 홈페이지에 적극 활용되고 온라인, 오프라인 서비스 확충을 통하여 한식 레시피개발, 한식 상차림 도서 개발이나 해외 번역 서비스에 적극 활용될 필요가 있다. 또한 이야기소재 발굴이나 스토리텔링 아카이브 확충을 위해 국가기관DB (예, 고전국역총서, 한국구비문학대계, 유교문집과일기류 등)로 활용되어야 한다. 소재 발굴이나 각종 색인 과 사진 개발에도 이용될 수 있다. 그리고 멀티미디어 콘텐츠 개발 확충으로 사진, 영상 개발 소재화나 방송 영상물 제작 소스로 활용되어야 할 것이다.

○ 차경희(전주대학교 한식조리학과 교수)

조선시대 조리서 번역에서의 학제 간 연구방향

고조리서들은 저자나 저술시기가 명백한 문헌도 있지만 대부분은 미상인 경우가 많다. 조리학자들의 관점에서의 시대적 구분은 외래식품의 도입 시기를 기준하는 경우(예를 들어 고추의 활용이 있느냐)와 조리법의 변화(느르미의 명칭과 밀가루즙의 사용형태)등으로 추정하여 왔다. 하지만 해결되지 않았던 모호함은 국어나 한문, 역사학자들과의 협력연구로 해결되어지고 있다.

조리학자의 입장에서 그간의 학제간 연구를 통한 경험을 이야기 하자면 먼저, 국어학자들은 기록된 문자를 통해 음운변화를 고찰하는 것을 볼 수 있었다. 음소빈도를 조사하여 초성, 중성, 종성에 해당하는 각 문자의 사용빈도수와 점유율, ㄷ 구개음화, 고모음화, 중모음화, 자음 뒤의 원순모음화, 전설모음화, 어간말 자음군 ㅅ>ㅈ의 변화 등을 살핌으로써 조리학적 관점에서 도저히 해결하지 못했던 궁금증이 해소되기 시작했다.

또 한문학자들은 한문 자료의 번역뿐만 아니라 지금은 쓰고 있지 않은 옛한자의 뜻을 해독할 수 있었고, 『조성왕조실록』, 『일성록』, 『승정원일기』, 연행 기록 등을 통한 사학자들과 교류는 역사적 고증을 더해 고조리서의 탄생 비화를 이해하고, 오해하고 있던 부분을 바로 잡을 수 있었다. 예를 들어 『음식디미방』의 경우 146종의 음식 가운데 16종이 맛질방문이라 기록되어 있다. 1980년대 이 책이 현대어로 번역될 즈음 ‘맛질’이란 예전에 위치한 ‘맛질마을’을 일컬으며, 이곳은 장계향의 외가(안동 장씨)의 세거지라고 밝힌 바 있다. 하지만 족보에 의한 계보적 접근, 기록 자료를 이용한 문헌적 접근, 제보자 및 직계후손 등을 통해 장계향의 외가는 예전의 맛질이 아니라 봉화군 명호면 일대라는 사실을 새롭게 밝혔다. 맛질에 대한 궁금증을 가지고 있던 중 예전에 맛질마을이 있다는 것을 알게 되고, 그곳은 안동 권씨의 세거지이며, 마침 장계향의 외가는 안동 장씨이고, 우리나라의 습성상 내림습씨로 받는 음식의 비법 등 여러 가지의 견해가 어울리면서 시작된 오류는 정당성을 확보하기 위해 특정가문을 지목하여 후손으로 탈바꿈시키기도 하는 왜곡으로 발전되기도 하였다.

하지만 이제 원형의 개념을 역사적 관점에서의 고문헌 연구를 통해 고증하고 해석하여 한식의 원형을 발굴하여 기초자료를 축적하는 DB의 개념에서 벗어나 문화심리학적 개념의 접근도 필요하다. 원형은 문화코드와 이미지 그리고 문화가치를 생성하는 원천이기 때문이다. 따라서 이제는 사회문화적 맥락 속의 음식을 소비하는 소비자의 마음을 해독하는 심리학적 개념으로 접근해야 한다. 그래서 한식원형 속에서 음식문화코드(지역별, 시대별 식재료와 조리기법등의 연구를 통해 도출되는 정보), 식문화 이미지(음식의 담음새, 식기의 모양, 식공간 장식 등과 관련된 이미지), 우리음식문화의 가치(식품학, 영양학, 조리과학적 차원) 등을 도출해야 한다. 이로 인한 스토리뱅크 구축은 한국음식에 대한 다양한 출처의 자료들을 수집, 종합한 이후 효율적으로 분류하여 향후 해당 음식의 홍보를 위한 흥미로운 스토리개발의 원천소스를 제공할 것이다. 한식세계화를 위해서는 한국적 정서를 담고 있는 음식 문화 미디어의 순환을 통해 음식문화콘텐츠가 생성되는 시스템이 필요하기 때문이다.

또한 간과할 수 없는 것 중 하나는 한반도에서 생산될 수 있는 식품의 로드맵을 탐색하기 위한 전문가 집단의 협업이다. 과거 조선시대의 자료에서는 초기 동서남해안에서 다량으

로 잡혀 허기진 백성들의 배를 채워 비웃이라고도 불렀던 청어가 후기로 넘어오면서 그 생산량이 현격히 저하됨을 기록한 자료를 확인할 수 있다. 그리고 우리는 불과 얼마 전 동해에서 명태가 사라지는 경험을 하였고, 다음은 고등어일 것이라는 경고를 받았다. 그리고 이미 한반도에서 감귤, 한라봉, 양파, 사과 등의 생산지가 점차 북상되고 있음을 알고 있다. 이러한 변화를 우리는 자료에서 한반도의 산출 식품 생산 흐름의 변화 고찰하여 다가올 미래 우리나라의 식품생산 흐름 예측하여 식량난에 대한 대비를 가능하게 할 것이다.

○ 한복려(궁중음식연구원 이사장)

음식고문헌의 조리학적 번역과 음식의 복원

1981년 한국정신문화연구원에서는 당시 한국문화사 체계를 세우고자하는 연구의 일환으로 식생활사 연구의 시급함을 깨닫고 고 이성우 교수에 의해 「조선시대 조리서의 분석적 연구」라는 책을 출간하였습니다. 그리고 30여년이 지난 지금 한국학중앙연구원이 한식재단의 세계화사업으로 조선시대의 모든 문헌들을 총망라하여 시대별, 문헌별로 나누어 DB화하는 일에 성과를 나타내고 있으니 그 일은 꾸준히 지속되고 있었던 것입니다. 고문헌의 해제, 그리고 이를 복원하고 활용할 수 있는 방법을 모색하는 일은 미래 한국문화를 만드는 데 꼭 필요한 일입니다.

저는 1975년 어머니 황혜성의 『한국요리백과사전』 편찬에 참여하면서 고문헌 연구를 시작, 최초 한글조리서 『음식디미방』의 번역과 음식 재현, 현재까지 발견된 최초의 고조리서 『산가요록(山家要錄)』 출간, 궁중의례에 나타난 진찬 재현 등의 일을 했습니다. 수많은 고조리서를 접하며 음식 복원을 하다 보니 30여년이 흘렀습니다.

제게 주어진 토론 시간에 조리학적 번역과 복원에 대한 부분을 부탁하셔서 제 경험으로 몇 가지 말씀을 드려볼까 합니다. 복원이란 사전에 의하면 ‘원래대로 회복함’이라는 뜻입니다. 고어를 제대로 해독도 못하는데 원래를 찾기란 어렵고 음식의 복원은 실제로 완벽할 수 없으며 그것을 누가 맞다고 할 수도 없습니다.

우리말 고어는 문장의 시작과 끝맺음도 모르겠고 필사본이라 사람마다 필체가 다르니 어떤 단어인지도 알 수 없습니다. 또 한문은 끊어지는 데가 어디인지 몰라 번역을 할 때 앞으로 붙여야할지 뒤로 붙여야할지 난감하기만 합니다. 국어학을 하는 분을 당장 쫓아가고 싶을 때가 한두 번이 아닙니다. 한 문장을 읽는데 며칠이 걸리기도 합니다. 아는 글만 적고 나머지는 의문으로 해놓으면 정말로 뜻이 통하지 않습니다. 그러나 반복해서 뜯어져라 이말저말로 읽다보면 신기하게 맞아 떨어질 때도 있습니다. 너무 안 될 때는 덮어두었다 한참 만에 읽으면 의외로 풀릴 때도 있습니다. 나도 모르게 맞는 말이 특 튀어나와 읽어질 때도 있습니다. 그때는 정말 기쁩니다. 땅 속을 헤치다 마치 주인 없는 보석을 주운 것 같습니다.

그러나 이런 방법으로 읽어내는 일에 시간을 소비할 수는 없겠지요. 고조리서의 경우, 조리를 아는 사람이 보면 쉽게 해독이 되기도 하지만, 우선 글을 읽을 수 없다는 게 문제 아니겠습니까. 고조리서의 번역은 우선 한문학이나 한글 옛문체를 전공한 분이 언어학적으로 보아주고, 조리를 하는 사람이 다시 보는 것이 훨씬 빠릅니다. 옛글을 연구하는 분을 선생님으로 모시고 같이 공부를 하니 훨씬 빠르고 정확하였습니다.

고조리서에는 눈으로 보이는 표현, 손으로 만져지는 감각 등 별별 것이 다 나타납니다. 쓰다말고 어디를 갔다 왔는지 제대로 말이 이어지지도 않고 딱 잘라먹은 자리는 왜 그렇게 많은지. 워낙 시간이 지나 글씨가 지워지고 낙장이 되어 있기도 합니다. 그리고 직접 조리를 하는 사람이 적은 것보다는 남의 책을 빌려다 글을 쓸 줄 아는 사람에게 베끼도록 시킨 것도 많아 책 하나를 번역한다는 것은 인고의 노력이 필요합니다.

고조리서의 번역은 시대 상황을 짐작할 수 있는 대표적인 책 몇 권을 정해 놓고 참고를 해야 합니다. 시대를 대표하는 『산가요록(山家要錄, 1450년경)』, 『수운잡방(需雲雜方, 1540년경)』, 『음식디미방(1670년경)』, 『증보산림경제(增補山林經濟, 1766)』, 『규합총서

(閨閣叢書, 1815)』, 『시의전서(是議全書, 1800년대말)』 등의 특징을 미리 알아두고 번역을 시작하는 것이 쉽습니다. 번역을 시작하기 전에 음식명을 뽑고 다른 책과 견주어 같은 음식이 많이 나타나면 그 책을 참고로 작업을 해야 합니다. 최근 번역 조리서로 출간된 『부인필지(婦人必知, 1915)』, 『주방문(酒方文, 1600년대 말)』의 경우 『규합총서』와 비슷하다고 볼 수 있습니다. 또 『증보산림경제』를 인용한 책도 많습니다.

고조리서의 음식 복원을 위해 번역한 내용을 바탕으로 재료와 분량, 만드는 법 등 구체적인 요리책 레시피를 만듭니다. 특히 음식 사진을 넣는 책을 만든다면 사진으로 보이게 하기 위해 더 구체적으로 내용을 다시 만들어야 합니다. 이해하기 어려우니 이해를 돕기 위한 주석을 다른 비교책에서 찾아 넣어 주어야 합니다.

요리책이란 1.2.3의 순서대로 하면 완성된 음식이 만들어져야 하는데 초기의 옛 음식들은 원료 가공하는 일, 저장하는 법, 장 만드는 법, 술 담그는 법 등 시간을 지체하며 자연에서 발효 생성되는 내용들이 대부분이므로 분량부터 시간, 과정을 잘 짐작할 수 없다는 겁니다. 다 그렇다는 건 아닙니다. 『음식디미방』의 조리 기록은 너무나 훌륭합니다. 실제로 따라 할 수 있도록 꼼꼼하게 기술해 놓았으니 요리책의 정석을 보여주는 『음식디미방』의 글쓰기 방식은 지금도 감탄합니다.

레시피를 만들어 음식을 만드는 과정을 넣을 것인지, 완성음식만 할 지 고민을 하나 대부분 중간과정조차 모르는 것이 많아 완성도 미심쩍어하면서 만드는 경우도 많습니다. 사진으로 나타낼 때는 가급적 옛모습으로 보이도록 연출해야 합니다. 세월을 뛰어넘은 현대의 가당찮은 꽃이나 소품을 쓰는 것도 조심해야 합니다. 얼마나 그때 있었던 것처럼 하느냐지 누구도 정확한 레시피와 모습이라 단언을 내릴 수 없습니다. 당시에 사용하던 옛 물건으로 만들었다면 모르지만 음식은 재료가 없어지고 있다 해도 형태가 달라졌고 양념도 달라지니 그대로 될 수는 없다는 것입니다. ‘복원’이란 말은 ‘시대에 맞게 타협하는 복원’이 될 수밖에 없다는 것입니다. 1940년대 요리책 『조선무쌍신식요리제법』 표지에는 당시의 식재료들이 나와 있어 그 시대의 음식을 복원한다면 많이 참고가 될 것입니다.

옛문헌에 의해 음식을 복원하여 식문화 콘텐츠를 정리, 활용하는 방법을 찾아야 합니다.

첫째, 옛조리서를 요리책으로 출간되고 하여 대중들이 그 옛 음식을 만들어보고 먹어보게 할 수 있습니다. 그리하여 가정음식이나 외식업에서 메뉴로 하여 정말로 건강한 음식을 찾아먹을 수 있게 제안을 해주는 것입니다.

둘째, 옛사람들의 역사와 함께 생활사를 다루는 다큐멘터리를 만들기 위해 요리를 만들어 보여 주어야 할 때가 있습니다. 예를 들어 <누들로드> 다큐멘터리의 『산가요록』에 나타난 면(麵), 『원행을묘정리의궤』의 왕족 상차림과 혜경궁의 진찬연 등이 있습니다. 사람들에게 선조들의 훌륭한 음식문화도 알리고 세계 각국에 한국의 옛 식문화도 알리게 됩니다.

셋째, 궁중 문화행사에서 궁중의 기록의궤 등을 보고 진찬연, 회례연, 양로연에서 음식상을 만들어 차려놓고 행사를 함으로 국내외사람들이 궁에서 또는 공연장에서 궁중문화를 더 잘 느낄 수 있게 할 수 있습니다.

넷째, 사극드라마를 할 때 왕족들의 궁중일상생활이나 건강을 테마로 하거나 주인공이 어의, 의녀, 화공, 도공, 궁녀 등을 주인공으로 하면 음식을 소품으로 사용할 경우가 많습니다. 『일성록』 『승정원일기』 『동의보감』 등 각종 고문헌, 문서, 편지 등이 번역되고 복원되어야 합니다. 드라마라 해도 지나친 가상보다는 원본의 것이 바탕이 되어 각색됩니다. 특히 고구려·신라·백제 등 조선 이전의 사극은 음식을 복원하기가 어려우니 그 시대의 생활사

에 관련한 조금의 자료만이라도 번역을 충실히 해 놓아야 할 필요가 있습니다.

마지막으로 지역의 스토리텔링을 가진 음식개발을 하려면 옛문헌을 음식을 찾아야 합니다. 영양의 『음식디미방』, 안동의 『수운잡방』, 청주의 『반찬등속』 등 출처지역의 음식을 개발음식으로 만듭니다.

음식복원을 위한 첫 번째 과제는 그 음식을 이해할 수 있는 번역이 우선 되어야 하고 그것이 다양한 콘텐츠로 제공되어야 할 것입니다. 많은 학자들이 고조리서를 바탕으로 한 논문을 내놓으나 통계와 일회성 어려운 실험을 거친 논문보다는 실용화할 수 있는 논문이 필요합니다.

지금의 우리음식은 우리의 조상들이 먹어왔고 그것이 변화하며 달라진 것입니다. 그러므로 고조리서의 복원은 한국음식의 본질을 찾아 건강한 삶을 영위하기 위한 자원으로 이용되어야 하며, 한국의 훌륭한 문화유산으로 남겨질 수 있도록 연구하고 활용하는 것이 다국적 문화의 혼동 속에 사는 지금 매우 중요합니다.

심포지엄 언론보도

○ 매일경제, 2013년 7월 4일 목요일 문화

조선 민간음식 심포지엄...10일 고궁박물관서 열려

"(서양 사람들이) 서양떡 서른 개를 내왔는데 부드럽고 달아 입에 들어가자마자 녹으니 참으로 기이한 맛이였다. 만드는 방법을 묻자 사탕과 계란, 밀가루로 만든다고 했다."

오는 10일 오후 1시 30분 서울 고궁박물관 강당에서 이색 심포지엄이 열린다. 조선 민간음식을 문화사 측면에서 연구한 성과를 공개하는 자리다. 농림축산식품부와 한식재단이 지원하는 `조선왕조 민간음식 고문헌연구단` 소속 조양원 전임연구원은 이날 `북경에 간 연행사의 음식탐방기`에서 이기지(1690~1722)라는 인물이 서양떡 카스테라를 처음 먹어본 뒤 맛을 기록한 자료를 공개한다.

음식사 전공인 주영하 한국학중앙연구원 교수는 안동에 있는 아내가 진라도 무장(고창)에서 벼슬살이하는 남편에게 고추장, 두부장, 죽장(여름용 급속 된장)을 만들어 보내는 과정에서 일어난 재미난 일을 부부 간에 주고받은 한글 편지를 분석해 소개한다.

타박하는 남편에게 아내는 다음과 같은 답장을 써서 서운함을 표시한다. "죽장을 그렇게나 생각하시는 일, 답답하옵. 저번에 간 죽장은 맛이 좋지 못하오니, 급급(하옵). 죽장을 묻고서 이내 비가 와 거름이 식어 그리 되오니 답답하옵. 죽장 메주 조금 남은 것 보내오니 (만들도록) 시켜 잡수실까 (싫어) 보내옵."

배한철 기자

"입에 들어가자마자 녹은 서양떡 카스테라"

'인문학자가 차린 조선시대 민간의 음식상' 심포지엄

1712년 정사(正使)와 부사(副使), 서장관(書狀官)을 비롯한 도합 541명에 달하는 대규모 조선사신단이 북경으로 향했다. 여행기간 146일 동안 왕복 6천300여리(약 2천 500km)를 오간 이 사행단에 일암(一菴) 이기지(李器之.1690-1722)라는 사람도 있었다.

그는 이 때 보고들은 내용을 일암연기(一庵燕記)라는 기행문으로 정리했다. 이에는 북경에 머물면서 천주당에서 서양 문물을 접하며 겪은 장면이 여럿 있는데 그 중 하나가 서양떡과의 만남이다.

"(서양사람들이) 서양떡(西洋餅) 서른 개를 내왔는데 그 모양이 우리의 박계(薄桂)와 비슷하고 부드럽고 달아 입에 들어가자마자 녹으니 참으로 기이한 맛이였다. 만드는 방법을 묻자 사탕과 계란, 밀가루로 만든다고 했다."

농림축산식품부와 한식재단이 지원하는 '조선왕조 민간음식 고문헌연구단'(연구책임자 주영하) 소속 조양원 전임연구원은 오는 10일 오후 1시30분 국립고궁박물관 강당에서 개최되는 심포지엄 발표문 '북경에 간 여행사의 음식탐방기'에서 이기지가 말한 서양떡이 카스테라일 것으로 짐작한다.

이런 추정이 타당하다면 조선과 카스테라의 만남은 상당히 이른 시기로 올라가는 셈이다.

이번 '한식세계화를 위한 조선시대 민간음식 고문헌' 심포지엄은 '음식디미방'과 '규합총서'를 비롯한 조리서와 각종 연행록, 문집류 등을 토대로 그동안 수행한 음식문화사 관련 연구 성과를 공개하기 위해 마련된 자리다.

이에서는 ▲고려시대 애주가 이규보(김지영) ▲어우아담의 음식이야기(신익철) ▲성호 이익의 음식에 대한 생각(김은슬) ▲고문서를 통해 본 조선시대 명문가의 제사상(김향숙) ▲윤선도가 왕실로부터 받은 먹거리(최진옥) ▲안동의 아내가 전라도 남편에게 보낸 장류(주영하)와 같은 발표가 있을 예정이다.

음식사 전공인 주영하 한국학중앙연구원 교수는 안동에 있는 아내가 전라도 무장(고창)에서 벼슬살이하는 남편에게 고추장, 두부장, 죽장(여름용 급속 된장)을 만들어 보내는 과정에서 일어난 재미난 일을 부부 간에 주고받은 한글 편지를 분석해 소개한다.

이들 편지에 의하면 남편은 죽장이 맛이 없다고 아내를 타박한다. 그런 남편에게 아내는 다음과 같은 답장을 써서 서운함을 표시한다.

"죽장을 그렇게나 생각하시는 일, 답답하옵. 저번에 간 죽장은 맛이 좋지 못하오니, 급급(하옵). 죽장을 묻고서 이내 비가 와 거름이 식어 그리 되오니 답답하옵. 죽장 메주 조금 남은 것 보내오니 (만들도록) 시켜 잡수실까 (싫어) 보내옵."

김태식 기자

taeshik@yna.co.kr

'인문학자, 조선시대 민간의 음식상을 차리다'...한식 세계화 위하여



'네 나이 어린데 벌써 술을 마시니/ 조만간 장이 상할까봐 두렵구나/ 늘 취해 쓰러지는 아버를 배우지 마라/ 일평생 남들이 미치광이라 했단다/ 일생 몸 망친 것이 다 술 때문인데/ 너마저 마시기 좋아함은 또 어째서냐/ 삼백이라 이름한 것 이제야 뉘우치나니/ 매일 삼백 잔씩 마실까 걱정이구나.'(이규보 전집 권5 '아들 삼백이 술을 마시다')

조선초기 문학에 지대한 영향을 끼친 고려시대 정치가이자 문인 이규보(1168~1241)가 아들이 술을 마시는 모습을 보고 지은 시다. 아들의 이름을 '삼백'으로 지어놓고 이름을 따라 매일 300잔씩 마실까봐 걱정하는 모습이 재밌다.

조선왕조 민간음식 고문헌연구단은 10일 국립고궁박물관 본관에서 농림축산식품부와 한식재단의 지원을 받아 추진한 '조선시대 민간음식 고문헌 상세해제' 연구를 바탕으로 한 '한식세계화를 위한 조선시대 민간음식 고문헌 심포지엄'을 개최한다.

'음식 디미방'과 '규합총서'와 같은 고조리서와 '연행록'을 비롯한 문집류, 통신사 자료 등의 음식 관련 상세 해제 작업을 한 결과 일부를 공개한다.

김지영 전임연구원은 이규보의 문집 '동국이상국집' 내용을 중심으로 그의 술 편력을 살핀다. 이규보가 가난할 때 박주를 마셨다고 한 것으로 미뤄 당시 일반 백성들이 일상적으로 빚어 마신 술을 탁주로 보기도 한다. 김 연구원은 "술 외에 여러 음식과 식재료가 기록돼 있어 조선시대 문집에 기록된 이들 음식과 식재료에 대한 통시적 정보를 얻는 데 기초자료로 활용할 수 있다"고 설명했다.

이규보를 비롯해 '어우야담의 음식이야기' '성호 이익의 음식에 대한 생각' '고문서를

통해 본 조선시대 명문가의 제사상 '윤선도가 왕실로부터 받은 먹거리' '안동의 아내가 전라도 남편에게 보낸 장류'등도 발표한다.

특히, 안동의 아내가 전라도 무장(현 거창군)까지 고추장, 두부장, 즈장(여름에 먹기 위해 만드는 급속 된장)을 만들어 보냈는데 남편은 즈장이 맛이 없다고 타박을 하고 아내는 왜 그렇게 됐는지 변명을 하는 내용의 편지, 조선 후기 북경에 사신으로 간 조선의 연행사들이 서양떡(카스테라로 추정)을 처음 먹게 되고 그 맛의 느낌을 적은 것도 흥미롭다.

연구단은 "그동안 많이 소개되지 못했던 다양한 음식에 관련된 이야기를 펼쳐 놓고 관련 분야 학자들이 모여 연구 성과를 발표한다. 조선시대 민간의 재미있는 음식상을 생생하게 재연할 수 있을 것"이라고 전했다.

오제일 기자
kafka@newsis.com

○ 한국경제, 2013년 7월 9일 화요일 산업

'인문학자가 차린 조선의 민간음식' 심포지움 10日 개최

한식재단·한국학중앙연구원 2011년부터 연구조사 실시
500여종 고문헌에 나타난 '조선시대 식(食)문화' 소개

옛 문헌에 나타난 조선시대 민간음식을 주제로 '인문학자가 차린 조선의 민간음식 심포지움'이 서울 종로구 국립고궁박물관에서 10일 오후 1시 30분부터 열린다.

이번 심포지움은 한식재단이 전통 한식문화 발굴을 위해 한국학중앙연구원에 의뢰해 실시한 한식 원형자료 발굴사업의 결과를 소개하는 자리로 조선시대 민간의 식(食)문화를 엿볼수 있는 기회다. 조선시대 우리 조상들은 어떤 음식을 먹고 어떤 식재료를 이용했는지가 조리서, 농수산물구황서류, 풍속서 등과 같은 문헌의 사례를 통해 소개될 예정이다.

'고문헌에 나타난 민간음식'이 주제인 1부에서는 고려시대 애주가로 유명한 이규보 선생의 동국이상국집(東國李相國集)과 조선시대 문신 유몽인이 지은 야담집 어우야담(於于野談)에 담긴 음식이야기가 소개된다. 고려시대 정치가이자 문인으로 알려진 이규보 선생은 평소 시와 거문고, 술과 안주를 즐기던 인물로 그의 저서를 통해 전해진 음식문화는 조선후기까지 영향을 끼쳤다. 2부에서는 '고문헌에 나타난 민간음식'을 주제로 조선시대 명문가의 제사상, 윤선도가 왕실로부터 받은 떡거리, 안동의 아내가 전라도 남편에게 보낸 장류 등이 소개될 예정이다.

한편 한식재단과 한국학중앙연구원은 전통 한식문화 발굴을 위해 2011년부터 실시한 연구조사 사업을 통해 조리서 22종, 농수산물구황서류 25종, 문집류 및 풍속서 426종, 종합서 28종 등 총 500여 종에 이르는 조선시대 민간음식 자료를 발굴했다. 특히 그동안 연구조사가 전무했던 문집류(文集類)와 백과사전에 해당하는 유서류(類書類), 명문가가 소장했던 문서 등 120만여 점의 고문헌과 고문서에서 360여종의 자료를 발굴하는 성과를 올렸다.

양일선 한식재단 이사장은 "역사성이 담긴 우리의 옛 음식문화를 연구하고 발굴하는 것은 단순한 음식의 범주를 떠나 우리 조상들의 삶과 지혜를 잇는 의미가 있다"며 "앞으로도 한식이 지닌 역사와 문화를 발굴하고 알려나가는 작업을 지속적으로 이어나갈 것"이라고 말했다.

이선우 기자

seonwoo_lee@hankyung.com

조선시대 민간 음식문화 한눈에 ‘쑥’

고문헌연구단 100만여점 문서 조사

요리법·일화 등 정리해 심포지엄

“부드럽고 달았으며 입에 들어가자마자 녹았으니 참으로 기이한 맛이였다. ... 뱃속이 매우 편안했으며, 배가 부르지 않았지만 시장기를 잊을 수 있었다.”

조선 후기 학자인 이기지(1690~1722)는 사신으로 연경(북경)에 가서 맛본 ‘서양 떡’의 맛을 자신의 연행록 ‘일암연기’에 이렇게 적었다. “사탕과 계란, 밀가루로 만든다”고 한 것으로 보아 이기지가 먹은 서양 떡은 카스테라로 짐작된다.

일암연기와 같은 연행록과 편지, 개인 문집 등 고문헌에는 음식에 관한 이야기가 많이 등장한다. ‘음식디미방’ ‘규합총서’와 같은 옛날 조리서는 말할 것도 없다.

조선왕조 민간음식 고문헌연구단은 이런 글들을 정리해 10일 국립고궁박물관에서 ‘한식세계화를 위한 조선시대 민간음식 고문헌 심포지엄’을 열었다. 한국학중앙연구원 장서각에 소장된 100만여 점의 고문서, 서울대 규장각 소장 5만여 점의 문헌 등을 조사한 결과를 일부 공개한 것으로 전통 음식문화를 살펴볼 수 있는 흥미로운 글들이 발표됐다.

연구단을 이끌고 있는 한국학중앙연구원 주영하 교수는 타향살이를 하는 남편 김진화의 입맛을 살리려 집에서 담근 장을 보내는 아내 여강이씨의 노력을 소개했다. 이씨는 편지에서 “음식을 못 잡수시고 잠을 못 자고 지내신다니 답답하다”며 안타까움을 드러냈다. 남편을 위해 고추장·두부장·즙장(汁醬·여름에 먹기 위해 만드는 급속 된장) 등을 만들어 보내는데, 즙장이 맛이 없다며 투덜대는 남편에게 “즙장을 묻은 후에 곧장 비가 와서 그렇게 되었다”며 변명하기도 했다.

한국 최초의 야담집 ‘어우야담’에는 개고기에 얽힌 귀신 이야기가 실려 있다. 장언구는 성균관에서 준비한 소주와 개고기를 먹다 과음으로 죽었다. 성균관은 다음해에도 선비들을 위해 소주와 개고기를 준비해 잔치를 벌이기로 한다. 잔치 전날 장언구는 성균관 진사 이철광의 꿈에 나타나 “나도 나누어 먹을 수 있게 해 달라”고 부탁한다.

어우야담을 분석한 한국학중앙연구원 신익철 교수는 “조선시대에는 개고기 식용이 활발했다”며 “‘음식디미방’ ‘산림경제’ 등 여러 책에 개고기 구이, 개장국, 개찜 등 다양한 요리법이 소개돼 있다”고 소개했다.

강구열 기자

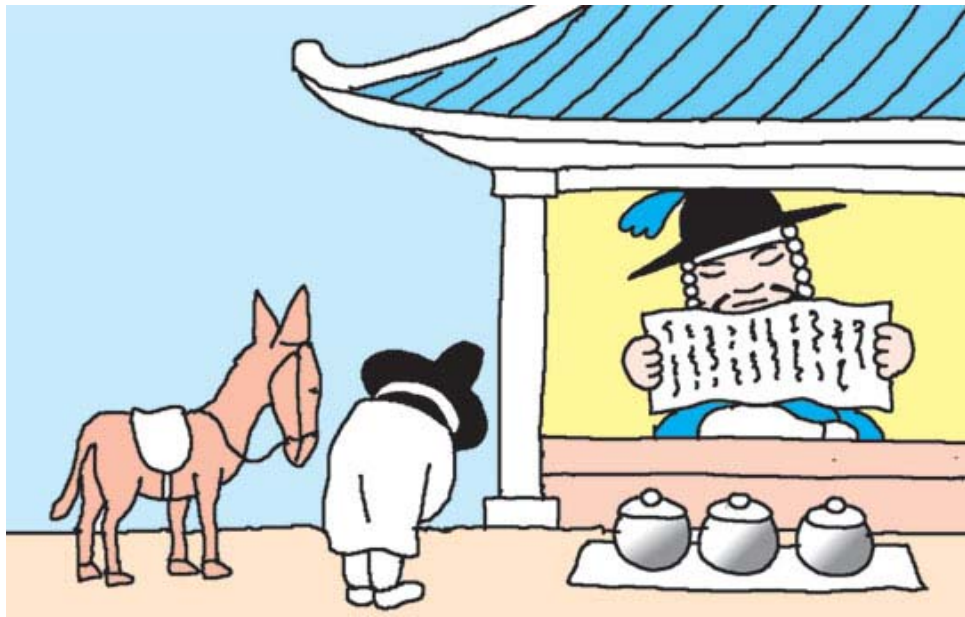
river910@segye.com

서방님 입맛 잃으실까 고추장·즙장·두부장 고이 보내 드리오리다

주영하 교수, 19세기 편지서 전통 음식 분석

'고을(에 돈이) 바싹 말랐으니 어찌하겠삽? 절통하옵. 장(醬)을 보내라 하오니, 된장 말인지... 끓여나 잡수실까, 된장이 나올 듯하여 한 향아리, 고추장과 두부장도 한 향아리씩 가옵.' 1847년(헌종 13년) 6월 경상도 안동의 아내는 멀리 전라도 무장(지금의 전북 고창군 무장면)의 사또로 간 남편이 걱정돼 견딜 수 없었다. 무엇보다 객지 음식이 입에 맞지 않을까 걱정이었다. 아내가 생각한 해결책은 '장'이었다.

주영하 한국학중앙연구원 교수는 10일 열린 한식재단 주최 '한식 세계화를 위한 조선시대 민간 음식 고문헌 심포지엄'에서 흥미로운 발표를 했다. '안동의 아내가 전라도 남편에게 보낸 장류'란 제목이었다. 1846년 무장 현감으로 발령 난 남편 김진화에게 아내 여강 이씨가 보낸 한글 편지 16통(한중연 소장)을 분석한 내용이었다.



55세의 아내가 한 살 연하 남편의 건강을 애뜻하게 챙기는 이 편지에서 이씨는 아예 고추장·된장·두부장·즙장·초장 등 장류를 향아리째로 남편에게 보내 입맛 문제를 해결하려 했다. 이보다 앞서 보낸 편지에선 '반찬도 고추장도 못 보내니 답답하옵'이라고 적은 뒤 추신을 통해 '고추장 조그마한 한 향아리 보내옵'이라고 썼다. 고추장 못 보낸다고 썼지만 마음이 계름칙해 작은 단지에라도 담아 보내야겠다고 생각해서 하인을 불렀던 것이다.

주 교수는 ▲두부장은 고추장·간장의 맛이 두부에 삼투압돼 입맛이 없을 때 좋은 장류이며 ▲고추장은 영조 임금의 입맛을 되살려주는 약으로 즐겨 먹었다고 했다.

1848년 9월의 편지에서는 '자잘히 마냥 괴로우시고, 새로이 음식을 못 잡수시고 잠 못 자신다 하오니 답답하옵'이라며 '저번에 간 즈장은 맛이 좋지 못하오니 급급(하옵). 즈장을 묻고서 이내 비가 와 거름이 식어서 그리 되오니... 즈장 메주 조금 남은 것 보내옵'이라고 썼다. 실패를 겪어 가며 여름에 먹기 위해 만드는 급속 된장인 즈장을 보내는 사연이 절절하다.

아내는 또 김치를 향아리찌 보내는가 하면, 굴젓·문어·방어·생광어·통대구젓 등 어물류도 보낸다. 안동이 내륙 지방인 것을 생각하면 상당한 고군분투였던 셈이다. 그러나 입맛과 풍속 차이로 고생하는 한편으로 현지의 첩에게서 얻은 딸 문제로 아내와 다투던 남편은, 정작 4년 만에 사직하고 고향으로 돌아오자마자 세상을 떠났고 아내는 그 뒤 12년을 더 살았다.

유석재 기자

정조대왕·정약용도 ‘개고기 탐식가’ 였다

■ 한국학중앙연구원 등 조선시대 ‘개고기 문화’ 조사결과



▲ 기산 김준근의 ‘기산풍속도’ 가운데 ‘개도살자(屠漢)’, 숭실대박물관 소장

한국 최초의 야담집인 ‘어우야담’에는 조선시대 사람들이 개고기를 즐겼음을 보여주는 귀신 이야기가 실려 있다. 선조 11년(1578년) 장원구라는 생원이 성균관에서 준비한 삶은 개고기와 함께 여러 벗들이 원하는 소주를 마시다가 과음으로 죽었다. 성균관은 그 다음 해 6월에 소주와 개고기를 준비해 선비들을 먹였다. 성균관 잔치를 앞둔 하루 전날 밤 진사 이철광이 진사관에서 잠을 자는데 평소에 알지 못하던 선비가 꿈에 나타나 그에게 말했다. “나는 생원 장원구요. 내일 성균관 관원이 술과 고기를 마련해 선비들을 먹일 것인데, 나에게도 나누어 먹을 수 있도록 해주길 바라오.” 개고기 잔치가 벌어진 날 이철광은 한 그릇에는 개고기를 담고, 다른 그릇에는 소주를 받았다. 두 손을 마주 잡고 꿇어앉아 자신은 한 켤미의 고기, 한 잔의 술도 마시지 않았다. 같이 있던 유생들이 서로를 팔꿈치로 치면서 웃으며 말했다. “장생(張生) 자네에게 한 잔 술을 권하니, 세간에 어찌 만년 생원이 있겠는가? 이생(李生) 자네에게 한 점 고기를 권하니, 세간에 어

찌 만년 진사가 있겠는가?”

‘어우야담’에서 음식 이야기를 뽑아내 분석한 신익철 한국학중앙연구원 교수는 “조선 시대에 이르면서 개고기 식용이 활발했다”며 “음식디미방, 산림경제, 규합총서 등 여러 책에 다양한 요리법이 소개돼 있다”고 밝혔다. 신 교수에 따르면 요리로는 개고기 구이인 구적(拘炙), 탕이나 국에 해당하는 개장(개장국, 개탕), 찜 요리인 개찜, 산적처럼 꼬치에 끼우거나 또는 그대로 굽거나 지져서 만든 개장 느르미, 개 삶은 물로 담근 술인 무술주(戊戌酒), 개 삶은 물에 엿을 모아 만든 무술당(戊戌) 등이 있다고 소개했다.

중국 주나라에서는 개고기가 제례에도 쓰였다. 신 교수는 “유교가 지배적인 통치원리였던 조선은 주나라에 대한 복고주의 경향이 강했다”며 “명·청 시대에 중국에서는 개고기를 먹지 않았으나 우리는 공자를 따라 개고기를 먹었다”고 분석했다.

한국학중앙연구원과 조선시대 민간음식 고문헌단은 최근 ‘음식 디미방’과 ‘규합총서’와 같은 고조리서와 ‘연행록’을 비롯한 문집류, 통신사 자료 등의 음식 관련 상세 해체 작업을 한 결과를 공개했다. 개고기는 서울 시내에서 판매까지 한 전통식품이었다.

조선 정조 때 정조의 어머니이자 사도세자의 비였던 혜경궁 홍씨의 회갑 잔칫상에도 황구찜이 올랐다. 정조도 보신탕을 즐겼다. 정조 4년(1780년) 정조가 성정각에 영의정 김상철과 우의정 이휘지를 불렀다. 김상철은 “신이 들으니, 보신탕을 드신다는데 앞으로 계속 드시면 좋을 것입니다. 드셔 보시고 해가 없을 경우 장복하시면 더욱 좋을 것입니다”라고 했다. 우의정 이휘지가 거들었다. “드시는 데 있어 환(丸)이 탕보다는 나을 것입니다.” 정조는 “경은 약방(藥房)의 초기(草記)를 봤느냐?”고 다시 묻는다. 이 같은 내용은 정조의 일기에 뿌리를 두고 있는 연대기인 ‘일성록’에 등장한다.

중종실록에 보면 중종의 사돈으로 권력이 하늘을 찌를 듯했던 김안로의 개고기 식탐은 유명했다. 맛있는 개고기 요리를 구해준 자마다 조정의 요직에 차례차례 앉았다. 봉상시 참봉 시절부터 이팽수는 크고 살찐 개를 골라 사다가 요리한 뒤 김안로에게 바쳤다. 김안로의 혀를 녹인 이팽수는 승정원 주서라는 요직에 등용됐다. 이팽수는 개고기로 주서가 돼 ‘가장주서(家獐注書)’라는 소리를 들었다. ‘가장’은 개고기 요리를 뜻한다. 개고기 출세라는 비아냥을 들은 것이다.

정약용도 개고기 마니아였다. ‘조선의 탐식가들’(김정호 지음/따비)에 따르면 다산은 흑산도 유배 중이던 형(정약전)의 건강을 걱정해 개고기 먹을 것을 권유했다. 산(山)개를 잡는 법과 요리법도 자세히 알려줬다.

“섬에 산개가 1000마리, 100마리뿐이 아닐 텐데 제가 거기 있다면 5일에 한 마리씩 삶는 것을 빠뜨리지 않겠습니다. 활이나 화살, 총이나 탄환이 없다고 해도 그물이나 덫을 설치할 수야 없겠습니까.”

예진수 기자

jinye@munhwa.com

5. 향후 활용 방안

○ 향후활용방안

○ 본 과제는 10개월이라는 짧은 기간 내에 수행하기에 어려운 방대한 작업이었다. 하지만 국내 학계에서 최초로 인문학 전공자가 주축이 되어 조선시대 민간음식 관련 고문헌 중에서 음식 관련 자료를 추출하여 상세해제 작업을 한 점은 매우 의미가 있다고 판단한다. 특히 그동안 알려지지 않았던 고문서 자료에서 음식관련 자료를 추출하여 정리한 작업은 향후 조선시대 음식사 연구에서 매우 소중한 성과가 될 것이라고 생각한다.

○ 다만, 널리 알려진 조리서 중에서 실물 혹은 복제본의 서지 확인이 되지 않은 것을 대상 목록에서 제외한 점은 아쉽다. 본 작업의 원칙은 서지 확인이 된 문헌에 대해서만 상세해제 작업을 한다는 것이었는데, 개인 소장이나 중요 대학 도서관 고문헌실에서 열람을 제한한 것이 있어 불가피하게 대상 목록에 들어가지 못했다. 향후 소장처와의 협의를 통해서 추가 작업이 요구된다.

○ 상세해제 자료집은 향후 웹서비스시스템을 구축할 때 재가공하여 한식재단의 웹에서 국민에게 제공되면 이 작업의 성과는 한식세계화에 크게 기여할 것이라 믿는다.

○ 대중서 원고는 출판을 위해서 별도의 전문적인 편집 작업이 요구된다. 이 과정을 거친다면 매우 우수한 조선시대 민간음식 대중서로 국민에게 소개될 것이라 생각한다. 다만 도판 사용권의 확보와 전문편집 과정이 향후 활용 전에 해결해야 하는 점이다.

○ 이로써 2차년에 걸쳐서 본 연구책임자(주영하 교수)가 수행한 <조선왕조궁중음식 고문헌 아카이브 구축>과 <조선시대 민간음식 고문헌 연구>가 마무리되었다. 향후 수행해야 할 작업은 1) 원전 자료를 스캔하여 해당 자료 상세해제에 첨부하는 작업, 2) 원전 자료 중에서 번역의 우선 순위를 정해서 현대어로 번역하는 작업, 3) 2만여 건의 식재료 및 음식 용어를 분석적으로 연구하여 현대어역과 함께 용어의 계열화를 시도하는 연구 작업 등이 요구된다.

○ 이번 사업을 통해서 국내의 인문학 연구자들이 음식문화 관련 집필에 다수 참여하였기 때문에 연구저변을 확대시키는 데도 본 프로젝트는 큰 기여를 했다. 향후 한식재단에서 이와 유사한 프로젝트를 지속적으로 지원하여 한식세계화의 원형 발굴에 기여하기를 기대한다.

6. 상세해제 대상 고문헌·고문서 목록

○ 조선시대 민간음식 고문헌·고문서 상세해제 목록

자료번호	상세유형분류	도 서 명	대표소장처
2-1-001	농수산구황서류	農家集成-杓陽雜錄	연세대학교 도서관
2-1-002	농수산구황서류	農家集成-農事直說	연세대학교 도서관
2-1-003	농수산구황서류	農家集成-四時纂要抄	연세대학교 도서관
2-1-004	농수산구황서류	穡經	연세대학교 국학자료실
2-1-005	농수산구황서류	山林經濟-救荒	日本 武田科學振興財團 杏雨書屋
2-1-006	농수산구황서류	山林經濟-種樹	日本 武田科學振興財團 杏雨書屋
2-1-007	농수산구황서류	山林經濟-治農	日本 武田科學振興財團 杏雨書屋
2-1-008	농수산구황서류	山林經濟-治圃	日本 武田科學振興財團 杏雨書屋
2-1-009	농수산구황서류	增補山林經濟-種樹	서울대학교 중앙도서관
2-1-010	농수산구황서류	增補山林經濟-增補四時纂要	서울대학교 중앙도서관
2-1-011	농수산구황서류	增補山林經濟-治農	서울대학교 중앙도서관
2-1-012	농수산구황서류	增補山林經濟-治圃	서울대학교 중앙도서관
2-1-013	농수산구황서류	海東農書	성균관대학교 존경각
2-1-014	농수산구황서류	牛海異魚譜	한국학중앙연구원 장서각
2-1-015	농수산구황서류	茲山魚譜	국립중앙도서관
2-1-016	농수산구황서류	蘭湖漁牧志	국립중앙도서관
2-1-017	농수산구황서류	種蔬譜	국립중앙도서관
2-1-018	농수산구황서류	林園十六志 佃漁志	서울대학교 규장각한국학연구원
2-1-019	농수산구황서류	杏浦志	日本 大坂府立圖書館
2-1-020	농수산구황서류	民天集說	국립중앙도서관
2-1-021	농수산구황서류	閑情錄-治農篇	국립중앙도서관
2-2-001	지리물산서류	世宗實錄地理志	국가기록원 역사기록관
2-2-002	지리물산서류	新增東國輿地勝覽	서울대학교 규장각한국학연구원
2-2-003	지리물산서류	耽羅志	국립중앙도서관
2-2-004	지리물산서류	耽羅聞見錄-橋譜	단국대학교 퇴계기념도서관
2-3-001	조리서류	山家要錄	우리문화가꾸기회
2-3-002	조리서류	需雲雜方	한국국학진흥원
2-3-003	조리서류	閩壺是議方(음식디미방)	경북대학교 도서관 상주캠퍼스
2-3-004	조리서류	山林經濟-治膳	日本 武田科學振興財團 杏雨書屋
2-3-005	조리서류	謏聞事說	종로도서관
2-3-006	조리서류	增補山林經濟-治膳	서울대학교 중앙도서관
2-3-007	조리서류	群學會騰	국립중앙도서관
2-3-008	조리서류	閩合叢書(규합총서)	서울대학교 규장각한국학연구원
2-3-009	조리서류	규곤요람	연세대학교 학술정보원
2-3-010	조리서류	曆酒方文	개인소장
2-3-011	조리서류	林園十六志-鼎俎志	서울대학교 규장각한국학연구원
2-3-012	조리서류	酒政	미국 UC버클리대학교 도서관
2-3-013	조리서류	술방문	국립중앙도서관
2-3-014	조리서류	禹飲諸方	대전역사박물관
2-3-015	조리서류	酒食是議	대전역사박물관
2-3-016	조리서류	是議全書-음식방문	개인소장

2-3-017	조리서류	술만드는법(酒作法)	고려대학교 중앙도서관 한적실
2-3-018	조리서류	酒方文	서울대학교 규장각한국학연구원
2-4-001	다서류	頤齋亂藁-扶風鄉茶譜	개인소장
2-4-002	다서류	東茶記	개인소장
2-4-003	다서류	南茶并序	개인소장
2-4-004	다서류	南茶詩并序	개인소장
2-4-005	다서류	東茶頌	송광사 정보박물관
3-1-001	고소설류	계우사(무속이타령)	개인소장
3-1-003	고소설류	심청전	국립중앙도서관
3-1-004	고소설류	이춘풍전	국립중앙도서관
3-1-002	고소설류	南原古詞(춘향전)	프랑스 파리 국립동양어대학교
3-1-005	고소설류	퇴별가(토끼전)	국립중앙도서관
3-1-006	고소설류	홍부전	국립중앙도서관
3-2-001	문집류	東國李相國集	서울대학교 규장각한국학연구원
3-2-002	문집류	牧隱集	서울대학교 규장각한국학연구원
3-2-003	문집류	四佳集	국립중앙도서관 서울대학교 규장각한국학연구원
3-2-004	문집류	惺所覆瓿藁	국립중앙도서관
3-2-005	문집류	保晚齋叢書-考事十二集	서울대학교 규장각한국학연구원
3-2-006	문집류	保晚齋叢書-本史	서울대학교 규장각한국학연구원
3-2-007	문집류	燕巖集	국립중앙도서관
3-2-008	문집류	靑莊館全書	서울대학교 규장각한국학연구원
3-2-009	문집류	洛下生集	일본천리대학도서관 황성방손가 서울대학교 규장각한국학연구원 일본동양문고
3-2-010	문집류	與猶堂全書-茶山詩文	국립중앙도서관
3-2-011	문집류	與猶堂全書-牧民心書 賑荒條	국립중앙도서관
3-2-012	문집류	與猶堂全書-雅言覺非	국립중앙도서관
3-2-013	문집류	與猶堂全書-耳談續纂	국립중앙도서관
3-3-001	야담류	於于野談	국립중앙도서관
3-3-002	야담류	東野彙輯	서울대학교 규장각한국학연구원
3-3-003	야담류	靑丘野談	미국 버클리대학교 동아시아도서관
3-4-001	일기류	眉巖日記	국립중앙도서관
3-4-002	일기류	政廳日記	개인소장
3-5-001	필기잡록류	筆苑雜記	국립중앙도서관
3-5-002	필기잡록류	慵齋叢話	고려대학교 중앙도서관
3-5-003	필기잡록류	白雲筆	연세대학교 중앙도서관
3-5-004	필기잡록류	晝永編	서울대학교 규장각한국학연구원
4-1-001	연행록류	漂海錄	고려대학교 도서관 화산문고
4-1-003	연행록류	燕行錄	서울대학교 규장각한국학연구원
4-1-002	연행록류	老稼齋燕行日記	서울대학교 규장각한국학연구원
4-1-004	연행록류	一菴燕記	한국은행 귀중본 도서
4-1-005	연행록류	湛軒燕記	국립중앙도서관
4-1-006	연행록류	燕行記事	서울대학교 규장각한국학연구원

4-1-007	연행록류	熱河日記	국립중앙도서관
4-1-008	연행록류	薊山紀程	서울대학교 규장각한국학연구원
4-1-009	연행록류	赴燕日記	서울대학교 규장각한국학연구원
4-1-010	연행록류	燕轅直指	서울대학교 규장각한국학연구원
4-1-011	연행록류	北學議	서울대학교 가람문고
4-2-001	통신사록	海東諸國記	서울대학교 규장각한국학연구원
4-2-002	통신사록	日本往還日記	서울대학교 규장각한국학연구원
4-2-003	통신사록	扶桑錄	국립중앙도서관
4-2-004	통신사록	東槎錄	국립중앙도서관
4-2-005	통신사록	海槎錄	국립중앙도서관
4-2-006	통신사록	聞見別錄	국립중앙도서관
4-2-007	통신사록	扶桑錄	국립중앙도서관
4-2-008	통신사록	東槎日錄	국립중앙도서관
4-2-009	통신사록	東槎日記	국립중앙도서관
4-2-010	통신사록	海游錄	서울대학교 규장각한국학연구원
4-2-011	통신사록	奉使日本時間見錄	서울대학교 규장각한국학연구원
4-2-012	통신사록	海槎日記	한국학중앙연구원 장서각
4-2-013	통신사록	日東記游	서울대학교 규장각한국학연구원
4-3-001	월령세시기류	京都雜志	서울대학교 규장각한국학연구원
4-3-002	월령세시기류	農家月令歌	서울대학교 중앙도서관
4-3-003	월령세시기류	冽陽歲時記	연세대학교 중앙도서관
4-3-004	월령세시기류	東國歲時記	연세대학교 중앙도서관
4-3-005	월령세시기류	月餘農歌	서울대학교 규장각한국학연구원
4-3-006	월령세시기류	漢陽歲時記	서울대학교 중앙도서관
4-4-001	관혼상제서류	喪禮備要	국립중앙도서관
4-4-002	관혼상제서류	家禮輯覽	국립중앙도서관
4-4-003	관혼상제서류	家禮源流	국립중앙도서관
4-4-004	관혼상제서류	四禮便覽	국립중앙도서관
5-1-001	치부기록류-부조기	1635년 역천서원(嶧川書院) 부성록(扶成錄)	거창 강동 초계정씨 동계 종가
5-1-002	서간통고류-간찰(한글)	밀양변씨 한글간찰	거창 강동 초계정씨 동계 종가
5-1-003	서간통고류-간찰(한글)	정기상 소실 한글간찰	거창 강동 초계정씨 동계 종가
5-2-001	치부기록류-홀기	성황제여제홀기(城隍祭勵祭笏記)	거창 거창향교
5-3-001	치부기록류-물목	경술년 이천(利川) 서(徐) 물목(物目)	경주 소정 경주이씨 덕봉 종가
5-3-002	치부기록류-물목	계미년 물목(物目)	경주 소정 경주이씨 덕봉 종가
5-3-003	치부기록류-물목	계축년 물목(物目)	경주 소정 경주이씨 덕봉 종가
5-3-004	치부기록류-물목	신축년 이(李) 물목(物目)	경주 소정 경주이씨 덕봉 종가
5-3-005	치부기록류-물목	을유년 최(崔) 물목(物目)	경주 소정 경주이씨 덕봉 종가
5-4-001	소차계장류-단자	1799년 3월 초7일 경주부윤(慶州府尹) 제수 단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-002	소차계장류-단자	1801년 2월 29일 경주부윤(慶州府尹) 제수 단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-003	소차계장류-단자	1803년 3월 29일 경주부윤(慶州府尹) 제수 단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-004	소차계장류-단자	1804년 8월 29일 경주부윤(慶州府尹) 제수 단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원

5-4-005	소차계장류-단자	1806년 3월 초7일 경주부윤(慶州府尹) 제수단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-006	소차계장류-단자	1817년 2월 경주부윤(慶州府尹) 제수단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-007	소차계장류-단자	1818년 8월 29일 경주부윤(慶州府尹) 제수단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-008	소차계장류-단자	1824년 9월 15일 경주부윤(慶州府尹) 제수단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-009	소차계장류-단자	1828년 9월 초7일 경주부윤(慶州府尹) 제수단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-010	소차계장류-단자	1830년 3월 16일 경주부윤(慶州府尹) 제수단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-011	소차계장류-단자	1840년 3월 초5일 주부윤(慶州府尹) 제수단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-012	소차계장류-단자	1841년 3월 초8일 경주부윤(慶州府尹) 제수단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-013	소차계장류-단자	1846년 3월 초 9일 경주부윤(慶州府尹) 제수단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-014	소차계장류-단자	1848년 2월 30일 경주부윤(慶州府尹) 제수단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-015	소차계장류-단자	1848년 9월 초7일 경주부윤(慶州府尹) 제수단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-016	소차계장류-단자	1850년 3월 12일 경주부윤(慶州府尹) 제수단자(祭需單子)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-017	치부기록류-물목	무자년 2월 30일 물목(物目)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-018	서간통고류-서간	이영도(李詠道)서간(書簡)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-4-019	치부기록류-물목	정미년 11월 5일 물목(物目)	경주 옥산 여주이씨 독락당·치암종택·장산서원
5-5-001	치부기록류-물목	1631년 12월 최씨문중(崔氏門中) 물목(物目)(선물(贈物))	경주 이조 경주최씨·용산서원
5-5-002	서간통고류-서간	1742년 4월 20일 정중기(鄭重器) 간찰(簡札)	경주 이조 경주최씨·용산서원
5-5-003	서간통고류-서간	1756년 3월 10일 최승렬(崔承烈) 외(外) 간찰(簡札)	경주 이조 경주최씨·용산서원
5-6-001	서간통고류-간찰(한글)	1670년 12월 20일 박환처 청송심씨 한글간찰	고령박씨 가문
5-7-001	치부기록류-부조기	1845년 황수경(黃秀瓊) 처 부안김씨 애감록(哀感錄)	고창 평해황씨 황윤석 종가
5-7-002	치부기록류-용하기	1910년 일용기(日用記)	고창 평해황씨 황윤석 종가
5-7-003	첩관통보류-해유문서	목천현중기(木川縣重記)	고창 평해황씨 황윤석 종가
5-7-004	첩관통보류-해유문서	전의현중기(全義縣重記)	고창 평해황씨 황윤석 종가
5-7-005	치부기록류-부조기	황일한(黃一漢) 상사(喪事) 조객기(弔客記)	고창 평해황씨 황윤석 종가
5-8-001	서간통고류-서간	1753년 5월 1일 부(父) 안극(安極) 간찰(簡札)	광주 기곡 광주안씨 순암 종가
5-8-002	서간통고류-서간	1753년 12월 9일 부(父) 안극(安極) 간찰(簡札)	광주 기곡 광주안씨 순암 종가
5-8-003	서간통고류-서간	1754년 2월 16일 부(父) 안극(安極) 간찰(簡札)	광주 기곡 광주안씨 순암 종가
5-8-004	치부기록류	광주 광주김씨 순암종가 단방문(單方文)	광주 기곡 광주안씨 순암 종가

5-9-001	치부기록류-물목	화자산재(華池山齋) 사절일제품기(四節日祭品記)	군포 속달 동래정씨 정난중 증가
5-10-001	서간통고류-간찰(한글)	1684년 3월 20일 임영 한글간찰	나주 회진 나주임씨 창계 후손가
5-10-002	치부기록류-물목	1798년 10월 1일 여제음복단지(飲福單子)	나주 회진 나주임씨 창계 후손가
5-11-001	교령류	1713년 1월 3일 윤증(尹拯) 은사장(恩賜狀)	논산 노성 파평윤씨 명재 증가
5-11-002	서간통고류-서간	1755년 12월 28일 윤광집(尹光緝) 간찰(簡札)	논산 노성 파평윤씨 명재 증가
5-11-003	치부기록류-용하기	갑술년 6월 용하기(用下記)	논산 노성 파평윤씨 명재 증가
5-11-004	치부기록류-용하기	계유년 12월 용하기(用下記)	논산 노성 파평윤씨 명재 증가
5-11-005	치부기록류-용하기	신미년 9월 용하기(用下記)	논산 노성 파평윤씨 명재 증가
5-11-006	치부기록류-용하기	임자년 사하기(祀下記)	논산 노성 파평윤씨 명재 증가
5-11-007	치부기록류-용하기	정묘년 제하기(祭下記)	논산 노성 파평윤씨 명재 증가
5-11-008	치부기록류-용하기	2월20일 용하기(用下記)	논산 노성 파평윤씨 명재 증가
5-11-009	서간통고류-서간	3월2일 부(父) 간찰(簡札)	논산 노성 파평윤씨 명재 증가
5-11-010	서간통고류-서간	4월5일 부(父) 간찰(簡札)	논산 노성 파평윤씨 명재 증가
5-11-011	치부기록류-용하기	7월 초9일 용하기(用下記)	논산 노성 파평윤씨 명재 증가
5-11-012	서간통고류-서간	윤증(尹拯) 간찰(簡札)	논산 노성 파평윤씨 명재 증가
5-12-001	서간통고류-간찰(한글)	1894년 10월 15일 김덕수 한글간찰	대전 안동김씨 노가재 후손가
5-12-002	서간통고류-간찰(한글)	정해년 12월 2일 숙모 한글간찰	대전 안동김씨 노가재 후손가
5-12-003	서간통고류-간찰(한글)	안동김씨 노가재 후손가 한글간찰1	대전 안동김씨 노가재 후손가
5-12-004	서간통고류-간찰(한글)	안동김씨 노가재 후손가 한글간찰2	대전 안동김씨 노가재 후손가
5-13-001	교령류	권이진(權以鎭) 하선장(下膳狀)	대전 무수동 안동권씨 유희당 종택
5-13-002	치부기록류-발기	신연 하인 음식 발기	대전 무수동 안동권씨 유희당 종택
5-13-003	서간통고류-간찰(한글)	안동권씨 유희당 종택 한글간찰	대전 무수동 안동권씨 유희당 종택
5-14-001	서간통고류-간찰(한글)	1633년 정경세 처 진성이씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-002	서간통고류-간찰(한글)	1705년 12월 14일 송요화 처 안동김씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-003	서간통고류-간찰(한글)	1730년 12월 회일 송요화 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-004	서간통고류-간찰(한글)	1736년 6월 28일 송익흠 처 여흥민씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-005	서간통고류-간찰(한글)	1736년 9월 10일 송익흠 처 여흥민씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-006	서간통고류-간찰(한글)	1740년 7월 24일 송익흠 처 여흥민씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-007	서간통고류-간찰(한글)	1740년 8월 14일 송익흠 처 여흥민씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-008	서간통고류-간찰(한글)	1753년 2월 19일 송요화 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-009	서간통고류-간찰(한글)	1756년 4월 13일 송익흠 처 여흥민씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-010	서간통고류-간찰(한글)	1756년 11월 26일 송익흠 처 여흥민씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-011	서간통고류-간찰(한글)	1756년 윤9월 22일 송요화 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-012	서간통고류-간찰(한글)	1757년 2월 24일 송요화 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-013	서간통고류-간찰(한글)	1757년 3월 1일 송익흠 처 여흥민씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-014	서간통고류-간찰(한글)	1757년 7월 20일 송익흠 처 여흥민씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-015	서간통고류-간찰(한글)	1759년 12월 22일 송요화 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-016	서간통고류-간찰(한글)	송광식 처 백천조씨 한글간찰1	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-017	서간통고류-간찰(한글)	송광식 처 백천조씨 한글간찰2	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-018	서간통고류-간찰(한글)	송병하 처 안정나씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-019	서간통고류-간찰(한글)	송병하 한글간찰1	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-020	서간통고류-간찰(한글)	송병하 한글간찰2	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가

5-14-021	서간통고류-간찰(한글)	송병하 한글간찰3	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-022	서간통고류-간찰(한글)	송요화 처 밀양박씨 한글간찰1	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-023	서간통고류-간찰(한글)	송요화 처 밀양박씨 한글간찰2	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-024	서간통고류-간찰(한글)	송요화 처 밀양박씨 한글간찰3	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-025	서간통고류-간찰(한글)	송익흠 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-14-026	서간통고류-간찰(한글)	은진송씨 동춘당 후손가 제물목록	대전 회덕 은진송씨 동춘당 후손가
5-15-001	서간통고류-간찰(한글)	1697년 5월 5일 송규렴 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 제월당 후손가
5-15-002	서간통고류-간찰(한글)	1697년 12월 9일 송규렴 처 안동김씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 제월당 후손가
5-15-003	서간통고류-간찰(한글)	1700년 3월 23일 송규렴 처 안동김씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 제월당 후손가
5-15-004	서간통고류-간찰(한글)	1700년 6월 4일 송규렴 처 안동김씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 제월당 후손가
5-15-005	서간통고류-간찰(한글)	1700년 6월 5일 송규렴 처 안동김씨 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 제월당 후손가
5-15-006	서간통고류-간찰(한글)	송규렴 한글간찰	대전 회덕 은진송씨 제월당 후손가
5-16-001	교령류	1798년 김면주(金勉柱) 하선장(下膳狀)	보령 천궁 경주김씨 가문
5-17-001	교령류	1784년 5월 6일 정관휘(鄭觀輝) 하선장(下膳狀)	보령 청라 광주정씨 정성원 후손가
5-18-001	치부기록류-물목	부안 우반동 부안김씨 상납기	부안 우반 부안김씨 가문
5-19-001	치부기록류-물목	1899년 제수기(祭需記)	부여 은산 함양박씨 종가
5-19-002	치부기록류-물목	1908년 곡부산제식(曲阜山祭式)	부여 은산 함양박씨 종가
5-20-001	서간통고류-통문	1650년 10월 15일 의열사(義烈祠) 추향(追享) 관련문서	부여 창원황씨 이술당 종가
5-20-002	서간통고류-간찰(한글)	창원황씨 이술당 종가 누이 한글간찰	부여 창원황씨 이술당 종가
5-20-003	서간통고류-간찰(한글)	창원황씨 이술당 종가 시어머니 한글간찰	부여 창원황씨 이술당 종가
5-21-001	치부기록류-용하기	1909년 단성향교(丹城鄉校) 추향각하기(秋享各下記)	산청 단성향교
5-22-001	치부기록류-물목	상주 풍양조씨 양진당 물목(物目)	상주 낙동 풍양조씨 양진당
5-23-001	교령류	1633년 6월 19일 정경세(鄭經世) 사송기(賜送記)	상주 우산 진주정씨 우복 종택 고문서
5-23-002	교령류	1633년 정경세(鄭經世) 사송기(賜送記)	상주 우산 진주정씨 우복 종택 고문서
5-23-003	치부기록류-물목	진주정씨 우복 종택 물목(物目)1	상주 우산 진주정씨 우복 종택 고문서
5-23-004	치부기록류-물목	진주정씨 우복 종택 물목(物目) 2	상주 우산 진주정씨 우복 종택 고문서
5-24-001	치부기록류-물목	기제설찬도(忌祭設饌圖)	서산 대교 경주김씨 김홍욱 후손가
5-25-001	소차계장류-단자	무오년 3월 10일 강원도(江原道) 관찰사(觀察使) 김(金) 단자(單子)	아산 장흥임씨 임수창 후손가
5-25-002	치부기록류-물목	아산 장흥임씨 임수창 후손가 물목단자(物目單子)	아산 장흥임씨 임수창 후손가
5-25-003	치부기록류-물목	아산 장흥임씨 임수창 후손가 용하기(用下記)	아산 장흥임씨 임수창 후손가
6-1-001	서간통고류-간찰(한글)	1841년 11월 10일 김진화처 여강이씨 한글간찰	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-002	서간통고류-간찰(한글)	1847년 10월 14일 김진화처 여강이씨 한글간찰	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-003	서간통고류-간찰(한글)	1847년 11월 14일 김진화처 여강이씨 한글간찰	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-004	서간통고류-간찰(한글)	1847년 11월 18일 김진화처 여강이씨 한글간찰	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-005	서간통고류-간찰(한글)	1848년 5월 10일 김진화처 여강이씨 한글간찰	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-006	서간통고류-간찰(한글)	1848년 월 18일 김진화처 여강이씨 한글간찰	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-007	서간통고류-간찰(한글)	1848년 11월 20일 김진화처 여강이씨 한글간찰	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-008	서간통고류-간찰(한글)	김진화 처 여강이씨 한글간찰1	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-009	서간통고류-간찰(한글)	김진화 처 여강이씨 한글간찰2	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-010	서간통고류-간찰(한글)	김진화 처 여강이씨 한글간찰3	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택

6-1-011	서간통고류-간찰(한글)	김진화 처 여강이씨 한글간찰4	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-012	서간통고류-간찰(한글)	김진화 처 여강이씨 한글간찰5	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-013	서간통고류-간찰(한글)	김진화 처 여강이씨 한글간찰6	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-014	서간통고류-간찰(한글)	김진화 처 여강이씨 한글간찰7	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-015	서간통고류-간찰(한글)	김진화 처 여강이씨 한글간찰8	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-016	서간통고류-간찰(한글)	김진화 처 여강이씨 한글간찰9	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-017	서간통고류-간찰(한글)	김진화 처 여강이씨 한글간찰10	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-018	서간통고류-간찰(한글)	김진화 처 여강이씨 한글간찰11	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-019	서간통고류-간찰(한글)	김진화 처 여강이씨 한글간찰12	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-020	서간통고류-간찰(한글)	김진화 한글간찰1	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-021	서간통고류-간찰(한글)	김진화 한글간찰2	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-1-022	서간통고류-간찰(한글)	의성김씨 김성일과 종택 한글 처방전	안동 금계 의성김씨 김성일과 종택
6-2-001	치부기록류-물목	갑오년 제수물목(祭需物目)	안동 송과 진주하씨 하위지 후손가
6-2-002	치부기록류-물목	경진년 제수물목(祭需物目)	안동 송과 진주하씨 하위지 후손가
6-2-003	치부기록류-물목	계사년 제수물목(祭需物目)	안동 송과 진주하씨 하위지 후손가
6-2-004	치부기록류-용하기	계유년 4월 10일 용하기(用下記)	안동 송과 진주하씨 하위지 후손가
6-2-005	치부기록류-물목	기축년 제수물목(祭需物目)	안동 송과 진주하씨 하위지 후손가
6-2-006	치부기록류-물목	무자년 제수물목(祭需物目)	안동 송과 진주하씨 하위지 후손가
6-2-007	치부기록류-물목	병자년 제수물목(祭需物目)	안동 송과 진주하씨 하위지 후손가
6-2-008	치부기록류-용하기	병진년 10월 10일 사하기(祀下記)	안동 송과 진주하씨 하위지 후손가
6-2-009	치부기록류-용하기	신사년 10월 10일 선산(善山) 하기(下記)	안동 송과 진주하씨 하위지 후손가
6-2-010	치부기록류-물목	을해년 제수물목(祭需物目)	안동 송과 진주하씨 하위지 후손가
6-2-011	치부기록류-물목	임진년 제수물목(祭需物目)	안동 송과 진주하씨 하위지 후손가
6-2-012	치부기록류-물목	정유년 제수물목(祭需物目)	안동 송과 진주하씨 하위지 후손가
6-3-001	치부기록류-부조기	1886년 11월 신행시부조기(新行時扶助記)	안동 수곡 전주유씨 무실 종가
6-3-002	치부기록류-부조기	1905년 2월 장사시부조(葬事時扶助)	안동 수곡 전주유씨 무실 종가
6-4-001	서간통고류-간찰(한글)	1883년 10월 25일 김범용 한글고목	안동 수곡 전주유씨 정재 종택
6-5-001	서간통고류-서간	1736년 10월 15일 황정(黃暹) 간찰(簡札)	안동 오천 광산김씨 후조당
6-5-002	서간통고류-서간	1789년 6월 19일 매신(梅臣) 간찰(簡札)	안동 오천 광산김씨 후조당
6-5-003	서간통고류-서간	1863년 10월 16일 유지호(柳止鎬) 간찰(簡札)	안동 오천 광산김씨 후조당
6-5-004	서간통고류-서간	무오년 10월 16일 중인(重寅) 간찰(簡札)	안동 오천 광산김씨 후조당
6-5-005	서간통고류-서간	임진년 6월 10일 송후(宋煦) 간찰(簡札)	안동 오천 광산김씨 후조당
6-5-006	서간통고류-서간	정묘년 12월 20일 이길보(李吉輔) 간찰(簡札)	안동 오천 광산김씨 후조당
6-5-007	서간통고류-서간	5월 3일 중식(仲植) 간찰(簡札)	안동 오천 광산김씨 후조당
6-5-008	서간통고류-서간	11월 7일 간찰(簡札)	안동 오천 광산김씨 후조당
6-5-009	서간통고류-서간	12월 10일 주(紬) 간찰(簡札)	안동 오천 광산김씨 후조당
6-5-010	서간통고류-서간	김성중(金性從) 간찰(簡札)	안동 오천 광산김씨 후조당
6-5-011	서간통고류-서간	박회무(朴檜茂) 간찰(簡札)	안동 오천 광산김씨 후조당
6-5-012	치부기록류-물목	오천 광산김씨 물목(烏川光山金氏物目)	안동 오천 광산김씨 후조당
6-6-001	서간통고류-간찰(한글)	이원정내외 한글간찰	안동진성이씨번남가
6-6-002	서간통고류-간찰(한글)	진성이씨 번남가 한글간찰	안동진성이씨번남가
6-7-001	서간통고류-서간	1686년 7월 21일 김방걸(金邦杰) 간찰(簡札)	안동 천전 의성김씨 천전과
6-7-002	서간통고류-서간	1745년 1월 11일 김성탁(金聖鐸) 간찰(簡札)	안동 천전 의성김씨 천전과
6-7-003	서간통고류-간찰(한글)	송순주방문	안동 천전 의성김씨 천전과

6-7-004	서간통고류-간찰(한글)	의성김씨 천전 종택 며느리 한글간찰	안동 천전 의성김씨 천전파
6-8-001	치부기록류-의주	1598~1674년 병산서원(屏山書院) 제물의식(祭物儀式)	안동 하회 병산서원
6-8-002	치부기록류-물목	기유년 3월 4일 병산서원(屏山書院) 제수물목(祭需物目)	안동 하회 병산서원
6-8-003	치부기록류-물목	무오년 10월 각방잡물미수도중기(各房雜物未收都重記)	안동 하회 병산서원
6-9-001	서간통고류-서간	1689년 12월 18일 김면(金沔) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-002	서간통고류-서간	1690년 12월 15일 장진(張璜) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-003	서간통고류-서간	1691년 2월 19일 장진(張璜) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-004	서간통고류-서간	1691년 6월 2일 김면(金沔) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-005	서간통고류-서간	1691년 7월 22일 장진(張璜) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-006	서간통고류-서간	1692년 4월 14일 장진(張璜) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-007	서간통고류-서간	1692년 4월 29일 장진(張璜) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-008	서간통고류-서간	1692년 7월 12일 장진(張璜) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-009	서간통고류-서간	1692년 12월 22일 장진(張璜) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-010	서간통고류-서간	1700년 7월 17일 장진(張璜) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-011	서간통고류-서간	1704년 5월 14일 정창흥(鄭昌興) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-012	서간통고류-서간	1719년 2월 11일 명운(命胤), 응운(應胤) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-013	서간통고류-서간	1726년 4월 26일 김정(金(仁)政) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-014	서간통고류-서간	1734년 1월 11일 홍서귀(洪瑞龜) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-015	서간통고류-서간	병12월 27일 김면(金沔) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-9-016	서간통고류-서간	초5일 홍서귀(洪瑞龜) 간찰(簡札)	안동 하회 풍산유씨 양진당
6-10-001	치부기록류-신종록	1852년 9월 1일 추원록(追遠錄)	안동 하회 풍산유씨 충효당
6-10-002	치부기록류-물목	계묘년 2월 18일 제수단자(祭需單子)	안동 하회 풍산유씨 충효당
6-10-003	치부기록류-부조기	계사년 6월 29일 부조기(扶助記)	안동 하회 풍산유씨 충효당
6-10-004	치부기록류-물목	계축년 12월 8일 제수단자(祭需單子)	안동 하회 풍산유씨 충효당
6-10-005	치부기록류-부조기	병술년 3월 28일 부조기(扶助記)	안동 하회 풍산유씨 충효당
6-10-006	치부기록류-물목	임진년 5월 24일 행부사(行府使) 김(金) 제수단자(祭需單子)	안동 하회 풍산유씨 충효당
6-10-007	치부기록류-부조기	정미, 무신, 기유년 3월 2일 부조기(扶助記)	안동 하회 풍산유씨 충효당
6-10-008	치부기록류-용하기	풍산유씨 충효당 병술년 용하기(用下記)	안동 하회 풍산유씨 충효당
6-10-009	치부기록류-물목	풍산유씨 충효당 제수단자(祭需單子)	안동 하회 풍산유씨 충효당
6-11-001	치부기록류-용하기	1906년 9월 20일 개천군(价川郡) 사관사또(查官使道) 진지하기(進支下記)	안산 부곡 진주유씨 경성당
6-11-002	소차계장류-단자	1907년 1월 23일 학감(學監) 홍용익(洪龍翼) 석전대제여육단자(釋奠大祭餘肉單子)	안산 부곡 진주유씨 경성당
6-11-003	치부기록류-부조기	진주유씨 경성당 부조기(扶助記)	안산 부곡 진주유씨 경성당
6-11-004	치부기록류-용하기	진주유씨 경성당 용하기(用下記)	안산 부곡 진주유씨 경성당
6-12-001	서간통고류-서간	경자년 생(生) 주인숙(周仁淑) 간찰(簡札)	영광 입석 영월신씨
6-12-002	서간통고류-서간	계사년 12월 18일 제(弟) 간찰(簡札)	영광 입석 영월신씨
6-12-003	서간통고류-서간	계유년 생질(甥姪) 휘환(徽煥) 간찰(簡札)	영광 입석 영월신씨
6-12-004	서간통고류-서간	무자년 8월 14일 제(弟) 김응선(金應善) 간찰(簡札)	영광 입석 영월신씨

6-12-005	서간통고류-치부	무자년 12월 28일 조석하(曹錫夏) 부의단자(傅儀單子)	영광 입석 영월신씨
6-12-006	서간통고류-서간	임진년 12월 16일 제(弟) 송임석(宋琳錫) 간찰(簡札)	영광 입석 영월신씨
6-12-007	서간통고류-서간	정유년 9월 10일 생(生) 김방현(金芳鉉) 간찰(簡札)	영광 입석 영월신씨
6-13-001	소차계장류-단자	갑진년 10월 23일 영덕현령(盈德縣令) 물목단자(物目單子)	영덕 무안박씨 무의공 박의장 증가
6-13-002	소차계장류-단자	신묘년 이(李) 물목단자(物目單子)	영덕 무안박씨 무의공 박의장 증가
6-14-001	치부기록류-계문서	1686년 남평문씨(南平文氏) 문헌(門憲)	영암 장암 남평문씨 가문
6-14-002	치부기록류-용하기	1741~1765년 남평문씨(南平文氏) 족계용하기(族契用下記)	영암 장암 남평문씨 가문
6-14-003	치부기록류-용하기	1779~1805년 남평문씨(南平文氏) 족계용하기(族契用下記)	영암 장암 남평문씨 가문
6-14-004	치부기록류-용하기	1806~1816년 남평문씨(南平文氏) 족계용하기(族契用下記)	영암 장암 남평문씨 가문
6-14-005	치부기록류-용하기	1819~1826년 남평문씨(南平文氏) 소종계용하기(小宗契用下記)	영암 장암 남평문씨 가문
6-14-006	치부기록류-용하기	1827~1842년 남평문씨(南平文氏) 소종계용하기(小宗契用下記)	영암 장암 남평문씨 가문
6-14-007	치부기록류-용하기	1843~1850년 남평문씨(南平文氏) 족계용하기(族契用下記)	영암 장암 남평문씨 가문
6-14-008	치부기록류-용하기	1845~1864년 남평문씨(南平文氏) 소종계용하기(小宗契用下記)	영암 장암 남평문씨 가문
6-14-009	치부기록류-용하기	1850~1872년 남평문씨(南平文氏) 족계용하기(族契用下記)	영암 장암 남평문씨 가문
6-14-010	치부기록류-용하기	1884~1928년 남평문씨(南平文氏) 족계용하기(族契用下記)	영암 장암 남평문씨 가문
6-15-001	서간통고류-간찰(한글)	1772년 1월 15일 서종급처 신창맹씨 한글간찰	온양 신창맹씨 가문
6-15-002	서간통고류-간찰(한글)	맹세형 처 해주최씨 음식방문	온양 신창맹씨 가문
7-1-001	서간통고류-간찰(한글)	1897년 7월 15일 오순선 한글간찰	용인 해주오씨 추탄 증가
7-2-001	치부기록류-물목	1830년 7월 충주목사(忠州牧使) 민(閔) 제수단자(祭需單子)	제천 한수연안 이씨 증가
7-2-002	치부기록류-부조기	1858년 11월 영도시(榮到時) 부조기(扶助記)	제천 한수연안 이씨 증가
7-2-003	치부기록류-물목	1863년 4월 행부사(行府使) 이(李) 제수단자(祭需單子)	제천 한수연안 이씨 증가
7-2-004	치부기록류-밧자기	1885년 밧자기(捧上記)	제천 한수연안 이씨 증가
7-2-005	치부기록류-부조기	1890년 선물단자(膳物單子)	제천 한수연안 이씨 증가
7-2-006	치부기록류-부조기	1934년 12월 11일 혼례시(婚禮時) 조금기(助金記)	제천 한수연안 이씨 증가
7-2-007	치부기록류-부조기	1935년 2월 5일 혼부조기(婚扶助記)	제천 한수연안 이씨 증가
7-2-008	치부기록류-부조기	갑인년 12월 22일 수연부조기(壽宴扶助記)	제천 한수연안 이씨 증가
7-2-009	치부기록류-물목	미상년 이명화(李命和) 제수단자(祭需單子)	제천 한수연안 이씨 증가
7-2-010	치부기록류-진설도	진설도(陳設圖)	제천 한수연안 이씨 증가
7-3-001	치부기록류-물목	1877년 9월 21일 장수택(長水宅) 물목(物目)	진안 정천 전주이씨 서곡 이정영 후손가)

7-3-002	치부기록류-물목	1877년 11월 14일 장수택(長水宅) 물목(物目)	진안 정천 전주이씨 서곡 이정영 후손가
7-4-001	서간통고류-통문	1683년 9월 25일 진양하씨 문중회문(門中回文)	진주 단목 진양하씨 단지 종택
7-5-001	치부기록류-의주	진주 운문 진양하씨 종가 제례의(祭禮儀)	진주 운문 진양하씨 종가
7-6-001	서간통고류-간찰(한글)	이문주 처 전주최씨 한글간찰	포항 전주이씨 덕천군파 석문공 이경직 가문
7-6-002	서간통고류-간찰(한글)	이상연 한글간찰	포항 전주이씨 덕천군파 석문공 이경직 가문
7-7-001	소차계장류-단자	1828년 9월 8일 군수(郡守) 이(李) 부의단자(賻儀單子)	함안 순홍안씨 죽계 안희 종가
7-8-001	치부기록류-선생안	남계서원(藍溪書院) 부보록(哀寶錄)	함양 남계서원
7-9-001	치부기록류-치부	1783년 8월 26일 용연서원(龍淵書院) 제물단자(祭物單子)	합천 용연서원
7-9-002	치부기록류-치부	1786년 2월 11일 용연서원(龍淵書院) 제물단자(祭物單子)	합천 용연서원
7-9-003	치부기록류-치부	1786년 8월 15일 용연서원(龍淵書院) 제물단자(祭物單子)	합천 용연서원
7-9-004	치부기록류-치부	1802년 2월 용연서원(龍淵書院) 제물단자(祭物單子)	합천 용연서원
7-10-001	교령류	1628년 8월 2일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-002	교령류	1628년 10월 5일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-003	교령류	1628년 10월 14일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-004	교령류	1628년 12월 18일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-005	교령류	1628년 12월 22일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-006	교령류	1628년 12월 30일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-007	교령류	1629년 1월 21일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-008	교령류	1629년 2월 16일 윤선도 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-009	교령류	1629년 3월 13일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-010	교령류	1629년 윤4월 4일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-011	교령류	1629년 윤4월 14일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-012	교령류	1629년 윤4월 18일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-013	교령류	1629년 [5월 5일] 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-014	교령류	1629년 5월 15일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-015	교령류	1629년 6월 5일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당

7-10-016	교령류	1629년 6월 21일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-017	교령류	1629년 9월 9일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-018	교령류	1629년 10월 6일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-019	교령류	1629년 11월 20일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-020	교령류	1629년 12월 4일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-021	교령류	1629년 12월 9일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-022	교령류	1629년 12월 24일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-023	교령류	1630년 2월 3일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-024	교령류	1630년 2월 5일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-025	교령류	1630년 2월 19일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-026	교령류	1630년 2월 20일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-027	교령류	1630년 2월 23일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-028	교령류	1630년 4월 23일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-029	교령류	1630년 5월 4일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-030	교령류	1630년 5월 5일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-031	교령류	1630년 6월 9일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-032	교령류	1630년 6월 21일 봉림대군방(鳳林大君房) 은사물목(恩賜物目)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-033	교령류	1630년 9월 18일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-034	교령류	1630년 9월 18일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀) 2	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-035	교령류	1630년 9월 21일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-036	교령류	1630년 12월 8일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-037	교령류	1630년 12월 10일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-038	교령류	1630년 12월 13일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-039	교령류	1631년 4월 5일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당

7-10-040	교령류	1631년 4월 28일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-041	교령류	1631년 5월 12일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-042	교령류	1631년 6월 10일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-043	교령류	1631년 6월 21일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-044	교령류	1631년 7월 9일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-045	교령류	1631년 7월 20일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-046	교령류	1631년 11월 29일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-047	교령류	1631년 윤11월 3일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-048	교령류	1631년 윤11월 4일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-049	교령류	1632년 1월 15일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-050	교령류	1632년 3월 19일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-051	교령류	1632년 5월 5일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-052	교령류	1632년 5월 12일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-053	교령류	1632년 9월 14일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-054	교령류	1632년 9월 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-055	교령류	1632년 11월 15일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-056	교령류	1633년 3월 24일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-057	교령류	1633년 4월 11일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-058	교령류	1633년 4월 26일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-059	교령류	1652년 7월 2일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-060	교령류	1652년 8월 6일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-061	교령류	1657년 9월 13일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-062	교령류	1657년 12월 19일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-063	교령류	1657년 12월 26일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-064	교령류	1658년 3월 27일 윤선도(尹善道) 은사장(恩賜狀)	해남 연동 해남윤씨 녹우당

7-10-065	치부기록류-밧자기	경술년(庚戌年) 8월 7일 상납기(上納記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-066	서간통고류-간찰(한글)	경신년 12월 17일 한글고목	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-067	치부기록류-치부	계사년(癸巳年) 동등(冬等) 상납중(上納中) 미납기(未納記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-068	서간통고류-간찰(한글)	계축년 7월 10일 한글고목	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-069	치부기록류-치부	계축년(癸丑年) 큰댁하기(下記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-070	치부기록류-치부	기축년 상납기(上納記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-071	서간통고류-서간	신묘년 이혁모(李焮模) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-072	치부기록류-용하기	신묘년 하기(下記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-073	치부기록류-용하기	신축년 9월 가영하기(加營下記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-074	서간통고류-간찰(한글)	임인년 7월 20일 한글고목	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-075	치부기록류-치부	임자년(壬子年) 미납기(未納記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-076	치부기록류-비망기	정유년 10월 시사물종소입기(時祀物種所入記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-077	서간통고류-서간	2월 14일 지일(持一) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-078	서간통고류-서간	6월 15일 지상(持常) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-079	서간통고류-서간	6월 27일 부(父) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-080	치부기록류-밧자기	7월 18일 상납기(上納記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-081	서간통고류-서간	8월 7일 부(父) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-082	서간통고류-서간	8월 25일 이재량(李載亮) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-083	서간통고류-서간	9월 19일 부(父) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-084	서간통고류-서간	10월 2일 부(父) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-085	치부기록류-밧자기	10월 15일 죽도상납기(竹島上納記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-086	서간통고류-서간	11월 25일 부(父) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-087	서간통고류-서간	13일 부(父) 간찰(簡札)1	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-088	서간통고류-서간	13일 부(父) 간찰(簡札)2	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-089	서간통고류-서간	15일 부(父) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-090	서간통고류-서간	초2일 부(父) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-091	서간통고류-서간	초6일 부(父) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-092	치부기록류-물목	득노쌍시흥성기(得奴雙市興成記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-093	치부기록류-물목	백련동유고물목(白蓮洞留庫物目)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-094	치부기록류-비망기	비망기(備忘記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-095	치부기록류-물목	시사흥성기(時祀興成記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-096	치부기록류-밧자기	신택소보조(新宅所報條)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-097	치부기록류-물목	쌍시흥성기(雙市興成記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-098	치부기록류-물목	안곡백포제수기(安谷白浦祭需記)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-099	서간통고류-서간	옥주(玉柱) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-100	서간통고류-서간	즉일부(父) 간찰(簡札)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-101	서간통고류-서간	지상(持常) 간찰(簡札)1	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-102	서간통고류-서간	지상(持常) 간찰(簡札)2	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-103	서간통고류-서간	지상(持常) 간찰(簡札)3	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-104	서간통고류-서간	지상(持常) 간찰(簡札)4	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-105	서간통고류-간찰(한글)	해남윤씨 녹우당 고모 한글간찰	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-106	치부기록류-물목	해남윤씨 녹우당 물목(物目)1	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-107	치부기록류-물목	해남윤씨 녹우당 물목(物目)2	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-108	치부기록류-치부	해남윤씨 녹우당 미납기(未納記)1	해남 연동 해남윤씨 녹우당

7-10-109	치부기록류-치부	해남윤씨 녹우당 미납기(未納記)2	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-110	치부기록류-치부	해남윤씨 녹우당 미납기(未納記)3	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-111	서간통고류-간찰(한글)	해남윤씨 녹우당 어머니 한글간찰 1	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-112	서간통고류-간찰(한글)	해남윤씨 녹우당 어머니 한글간찰 2	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-113	서간통고류-간찰(한글)	해남윤씨 녹우당 어머니 한글간찰 3	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-114	치부기록류-일기	해남윤씨 녹우당 일지(日誌)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-115	치부기록류-치부	해남윤씨 녹우당 치부(置簿)1	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-116	치부기록류-치부	해남윤씨 녹우당 치부(置簿)2	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-117	치부기록류-치부	해남윤씨 녹우당 치부(置簿)3	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-118	치부기록류-치부	해남윤씨 녹우당 치부(置簿)4	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-119	서간통고류-간찰(한글)	해남윤씨 녹우당 한글화제	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-120	치부기록류	화제(和劑)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
7-10-121	치부기록류-물목	후원제종물목(後園諸種物目)	해남 연동 해남윤씨 녹우당
8-1-001	어학서류	訓蒙字會	국립중앙도서관
8-1-002	어학서류	同文類解	서울대학교 규장각한국학연구원
8-1-003	어학서류	方言輯釋	동국대학교 도서관
8-1-004	어학서류	古今釋林	서울대학교 규장각한국학연구원
8-1-005	어학서류	才物譜	국립중앙도서관
8-1-006	어학서류	廣才物譜	서울대학교 가람문고
8-1-007	어학서류	倭語類解	동국대학교 도서관
8-1-008	어학서류	物譜	국립중앙도서관
8-1-009	어학서류	物名括	한국학중앙연구원 장서각
8-1-010	어학서류	物名考	국립중앙도서관
8-1-011	어학서류	詩名多識	서울대학교 규장각한국학연구원
8-1-012	어학서류	物名纂	한국학중앙연구원 장서각
8-1-013	어학서류	名物紀略 百穀部	국립중앙도서관
8-1-014	어학서류	名物紀略 蔬菜部	국립중앙도서관
8-1-015	어학서류	名物紀略 飲食部	국립중앙도서관
8-1-016	어학서류	字典釋要	국립중앙도서관
8-1-017	어학서류	物名攷	국립중앙도서관
8-1-018	어학서류	譯語類解	서울대학교 가람문고
8-2-001	유서류	新補彙語	서울대학교 규장각한국학연구원
8-2-002	유서류	新編玉叢	국립중앙도서관
8-2-003	유서류	大東韻府群玉	개인소장
8-2-004	유서류	松南雜識	서울대학교 규장각한국학연구원
8-2-005	유서류	事類博解	성균관대학교 존경각
8-2-006	유서류	星湖僿說	개인소장
8-2-007	유서류	咫聞別集	서울대학교 규장각한국학연구원
8-2-008	유서류	五洲衍文長箋散稿	서울대학교 규장각한국학연구원
8-3-001	의서류	東醫寶鑑-湯液篇	국립중앙도서관

※ 【5-1-001】 ~ 【7-10-121】 까지의 마이크로필름 상태 고문서는 한국학중앙연구원 장서각에 소장되어 있음.