

# 21C 조리문화 비전

오 석 태

(초당대학 조리과학과 교수)

## < 목 차 >

I. 서론

IV. 21세기 조리문화 방향

II. 한국조리문화역사

V. 결론

III. 현황과 문제점

## I. 서론

사회적인 변화는 시간을 앞질러가고 있으며, 국경을 초월하여 새로운 하나의 지구촌이 형성되고 있다. 이제 조리문화는 국가별로 형성되어 있는 것이 아니라 모든 세계인에 공유물로서 새로운 변신을 시도하고 있다. 특히 “퓨전푸드”와 “사이버 레스토랑” 등 불과 얼마 전까지만 해도 들어보지 못한 새로운 용어들이 생겨나고 있는 것은 미래 조리문화에 예측을 불허할 많은 사건들이 발생할 것을 짐작케 한다.

이에 따라서 식품재료와 종류 등도 기하급수적으로 늘어나고 있으며, 조리과정에도 새로운 기기들이 등장하여 보다 광범위한 조리 문화를 형성하고 있다. 곧 조리문화는 조리를 하는 것에 그치지 않고 재료의 생산과 조리와 관련된 기계 산업 등 모든 업종에 관계되어 있음을 알아야 한다.

이처럼 조리에 대한 문화가 확산되어 인간의 생활은 풍요로워 지는데 반하여 조리를 하는 사람들은 아직도 그 심각성을 깨닫지 못하고 있으며, 구태의연한 구시대적인 사고로 조리분야에 종사하고 있어 차후 급속하게 발전된 조리문화와 조리분야 종사원들 사이에는 괴리현상이 일어날 수 있는 요소가 팽배해 있다.

이제 조리는 입으로 먹는다는 동물적 본능시대를 지나왔고, 두뇌로 먹는 감각적 시대현실에 놓여 있으며, 앞으로는 진정으로 요리를 먹음으로서 건강한 사회를 만들어 나간다는 사회 주도적인 역할을 할 시기가 오고 있다. 미국에서 보듯이 국민의 68%가 비만으로 인해 사회는 많은 문제가 야기되고 있다. 이러한 사회적 문제에 근본은 조리를 하는 사람들이 그 조리문화를 바람직한 방향으로 이끌지 못하는데 그 책임이 있다고 볼 수 있습니다.

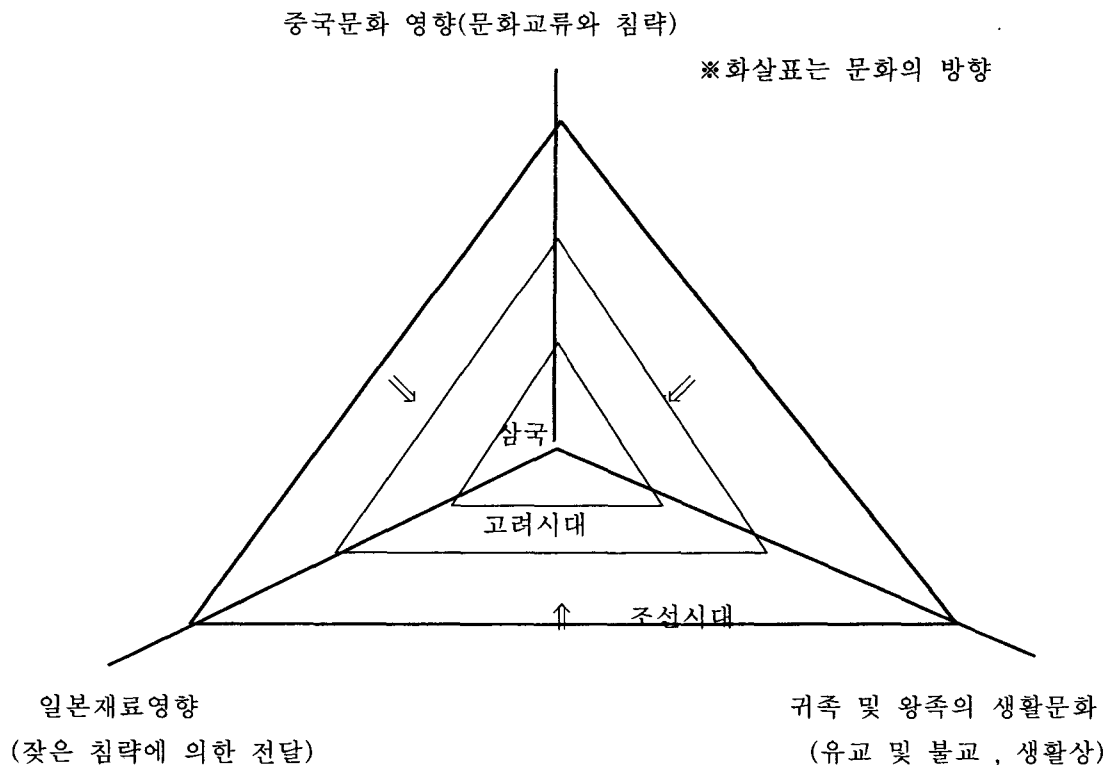
21세기 조리문화를 건강하고 바람직한 방향으로 이끌어가기 위해서는 조리를 하는 사람들은 그 분야와 부분에 있어 매우 과학적인 사고를 가지고 임해야 할 것이다.

## II. 한국조리문화 역사

### 1. 조리문화 형성

우리 나라에 있어 조리문화는 매우 긴 역사를 가지고 있다. 조리문화역사는 곧 한반도 인류문화 역사와 같이 해왔다 해도 과언이 아닐 정도로 깊고 오랜 역사를 가지고 있다. 이렇게 오래된 우리 나라에 조리역사는 조선왕국 수도인 한양을 중심으로 궁중음식을 비롯한 사찰음식과 지역별 특색 있는 음식문화로 발전해 왔다.

특히 해안을 중심으로 하는 남도음식문화는 우리 나라를 대표할 정도로 오랜 전통을 지켜 오고 있다.



<그림1-1>조선시대 조리문화의 배경

남도를 비롯한 우리 나라의 조리문화는 어느 일순간에 만들어진 것이 아니라 삼국시대 이후부터 계속된 농경 문화 속에 중국을 비롯한 주위 여러 나라에 영향을 받았고, 경우에 따라서는 독자적인 발전을 이룩해 왔다.

조리문화에는 종교적인 영향도 가미되어 있는데, 주류를 이루는 것은 당의 불교 문화는 한에서 이어온 유교 위에 불교가 접목된 상태로 통일신라시대로 전해졌다. 이어 통일신라는 고려로 이어졌으며, 조선이 유교문화 중심이라 할 지라도 불교와 병행된 문화를 유지하면서 발전된 관계로 우리 나라의 조리문화는 개화기 이전까지 특별하게 윤곽을 드러내기보다는 지역 속에 스며들어 있는 상태로 전승되었다.

이것을 단계별 특징으로 살펴보면 조선시대까지는 거의 모든 조리가 가사형태로 아낙들의 손에서 이루어 졌으며, 궁중에서는 음식을 전문으로 상궁이 있었으며 이들은 임금님께 바치는 수랏상은 물론이고 궁을 방문하는 사신이나 제례행사 또는 궁중연회에 참석하는 중요 인사들의 조리를 담당하였다.

이렇게 궁중조리문화와 조선시대 조리문화는 삼국시대를 기점으로 하여 고려 조선에 이르기까지 전통을 포용하며 계속하여 꾸준하게 발전되어 오다 개화기이후 조선왕조의 몰락과 함께 그 중심을 잃게 된다.

<그림1-1>조리문화 융합형태

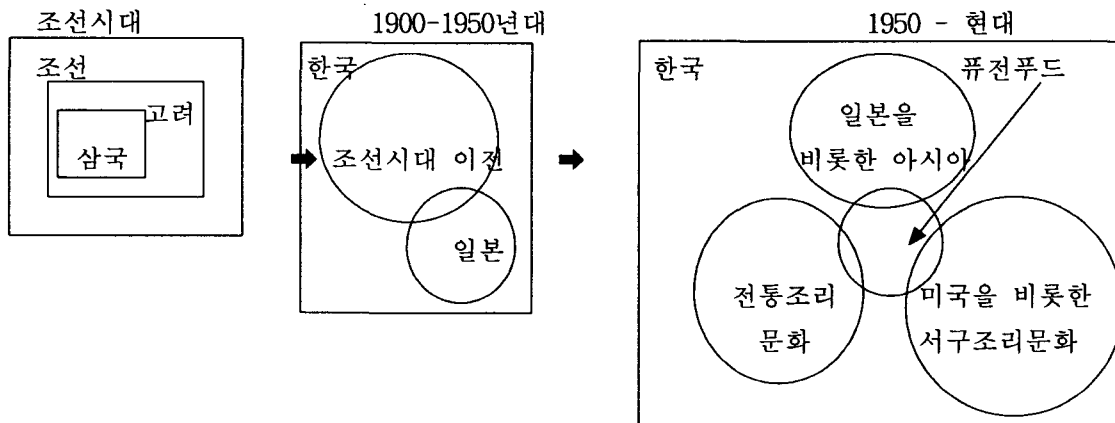


그림 저자 작성(네모와 원은 전체 크기를 나타냄)

그러나 개화기에 접어들면서 외국에서 들어온 조리문화는 융합되기보다는 서로 사이를 두고 개별적인 발전을 하게 된다. 1900년을 전후로 하여 열강의 균형에 따라 문화가 영향을 받게 되는데, 그중 가장 오랫동안 일본 지배를 받으면서 일본 조리문화가 한국 내에 뿌리를 내리게 된다.

1950년대 이후부터는 급속한 경제발전과 함께 식생활의 변화도 함께 빠른 속도로 변하면서 서구 조리문화 유입이 빨라져 서구조리문화가 국내시장을 차지하는 비중이 커지게 된다. 특히 1980년대 양 대회를 치르면서 국내 조리문화에 변화는 급속하게 서구 쪽으로 기울어지게 된다. 국내 유입된 서구조리문화는 기존조리문화와 융합을 이루기보다는 서로 독자적인 형태로 성장하고 있다.

### Ⅲ. 현황과 문제점

#### 1. 현황

국내 조리문화를 한마디로 표현한다면 패스트푸드 중심이라 할 수 있다. 그것도 미국형 패스트푸드 중심으로 발전되어 왔다. 이렇게 패스트푸드가 발전하게 된 저변에는 급속한 산업화로 가정에서 식사를 하기보다는 단시간 내에 빨리 식사를 해결해야하는 셀러리맨들 사회적 풍토가 깔려 있다. 물론 중산층을 중심으로 패밀리식당 문화가 자리를 잡아가고 있는 중이기 하나 매우 미약하다.

패스트푸드의 발달은 1977년 립스 치킨이 국내 최초로 프랜차이즈 형식을 도입 개점하면서부터 그 뒤를 이어 1979년 롯데리아가 국내 개점을 하면서 본격화되었다.

이후 1980년대 접어들면서 국내 경제가 활성화되고, 국민소득에 증가, 핵가족화, 여성의 사회참여증가 등등이 모두 패스트푸드산업이 발전할 수 있는 시장 환경을 만들어 주게 된다. 이처럼 국내 패스트푸드 시장이 활성화되자 미원, 두산 등 대기업들이 참여하기 시작하였으며, 호텔을 중심으로 하는 식음료 사업도 이에 가세하여 무제한적인 시장 경쟁이 시작되었다.

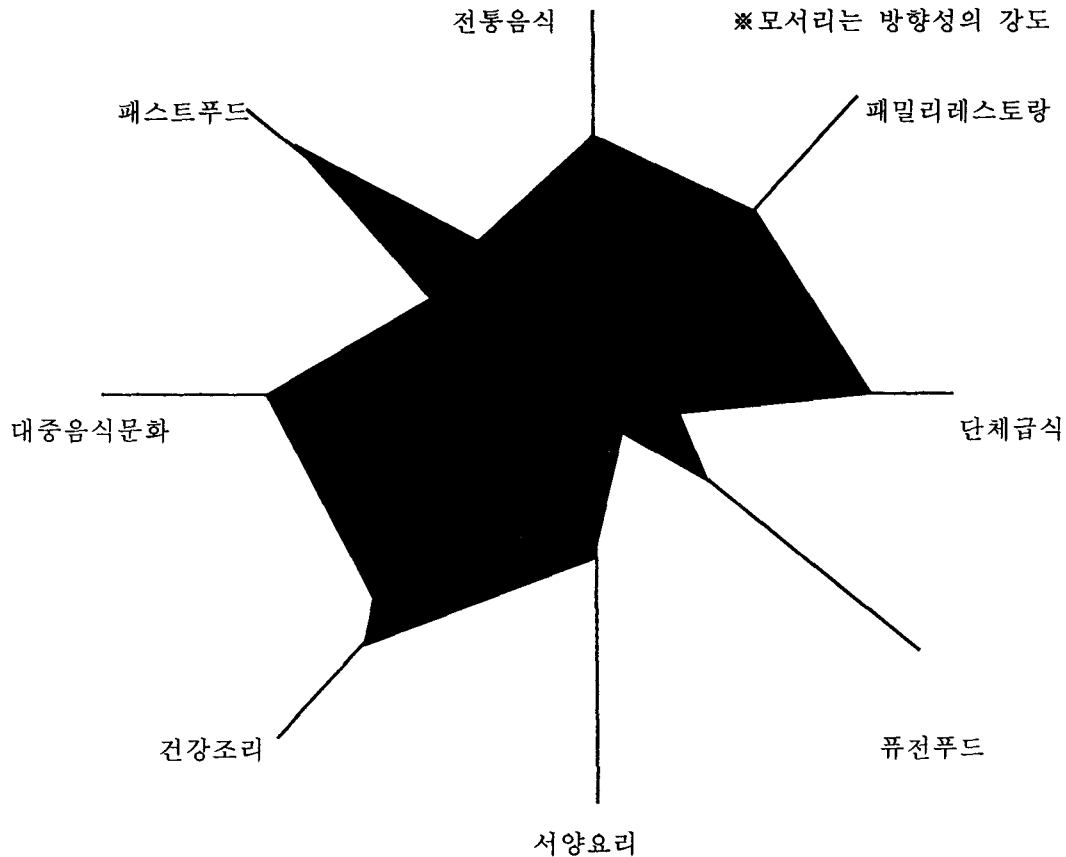
특히 80년대 초부터 본격적인 햄버거 업체가 상륙하여 시장경쟁에 돌입하게 된다. 이때 버거킹을 시작으로 맥도날드, 웬디스, 케이에프씨, 등 10여개 외국업체가 국내 상륙하여 본격적인 시장공략에 나선다.

한편 외국 브랜드에 시장진출로 국내 시장이 잠식되는 가운데 한국 조리는 미약하게나마 한국관과 용수산, 지화자, 놀부보쌈, 송가네 등이 한식조리문화 패턴을 창출해 나가고자 조리 상품화에 힘쓰고 있다.

<표3-1> 연도별 조리문화

연도별	조리문화	특 징	조리사	주요고객
1960년대	빈곤기 가정조리문화	폐쇄적	주부 또는 비공식 조리사 고용	가족, 고위층 및 외국인
1970년대	상류층중심 조리문화	폐쇄적 특별식	일부 자격을 갖춘 조리사 고용	중상층을 상류층, 외국인
1980년대	패스트푸드 조리문화	개방화, 대중화되는 단계	자격을 갖춘 조리사 고용	일반대중
1990년대	패밀리 레스토랑문화	완전 개방과 대중화가 이루어짐	이론과 실무를 겸한 전문 조리사 고용	일반대중
1999년대	퓨전, 헬스조리문화	완전개방, 계층 뚜렷	특수조리분야 수요 증가	일반 대중 및 특정한

80년대 햄버거 피자, 치킨 등과 같은 패스트푸드는 90년대로 접어들면서 시장 점유율이 둔화되면서 패밀리 레스토랑이 붐을 타고 들어 서기 시작 하였다. 이들 패밀리 레스토랑 역시 외국에 체인형태로 들어온 코코스와 TGI, 베니건스, 토미로마스등 중 저가 형태의 상품과 독특한 서비스 방식을 구사하며 시장을 확보해 나갔다.



<그림3-1>1970년 후반 ~1999 현대

<그림3-1>에서 보이는 것과 같이 국내 조리문화는 성장하려는 강도에 따라서 향후 성장속도와 시장 점유율을 예측할 수 있는데, 특히 패스트푸드가 급속한 성장이 이루어지면서 그 성장 강도도 계속하여 커질 것으로 본다.

패밀리 레스토랑은 싱가포르나 미국, 일본 등지에서는 이미 조리문화의 한 영역으로 자리 매김 되어 있으며 우리 나라에서는 위에서 열거한 외국체인 레스토랑 외에도 한식을 전문으로하는 가든 형식의 패밀리 레스토랑이 좀더 강세를 보이면서 대중적인 가격으로 자리 매김을 해가고 있는 실정이다. 그러나 무엇보다 중요한 것은 메뉴, 경영 노하우에 있어서 체인형태의 외국 패밀리 레스토랑을 따라가지 못하고 있다는 것이다.

한편 90년대 말 급속하게 성장하고 있는 부분으로는 단체급식부문이다. 단체 급식분야에는 불과 몇십년 전까지만 하더라도 자체 내에서 해결해왔으며, 전반적인 문제에 별다른 운

곽을 나타내지 않았다. 자체적으로 해결할 때에는 기본적으로 이윤을 추구하지 않고 구성원들의 복지 차원에서 운영하였으나 기업이나 단체의 규모가 대형화되면서 이전의 자체적 경영방식으로는 효과적으로 운영할 수 없기 때문에 전문 기관에 위탁하는 회사가 급증하고 있다.

특히 중, 고등학교에 의무급식을 실시하고 병원이나 공공 기관 등에서 단체급식에 대한 수요가 증가함으로써 단체급식은 향후 조리문화에 새로운 부분으로 자리 매김이 될 것이다.

최근에 와서 조리문화는 급속한 변화를 보이고 있다. 다름 아닌 퓨전푸드와 헬스푸드가 그렇다. 퓨전푸드는 국경이 없이 다국적 재료와 양념을 사용하여 새로운 맛을 창조하는 방법이고 헬스푸드는 각 개인의 신체적 여건에 따라 필요한 영양소나 재료만을 선택하여 취하는 일종에 치료식과 같은 형태로 새로운 조리문화를 형성해 가고 있다.

## 2. 문제점

얼마 전 까지 밥장사 물장사로 불리고 있는 조리사업은 92년도 매출액 15조 9천억원<sup>1)</sup>을 넘어서면서 1997년 5년만에 30조원을 넘어서 이제 45조원이라는 어마어마한 매출규모로 성장하고 있다. 이는 연간 자동차 산업의 매출액과 맞먹는 수준이다. 그럼에도 불구하고 국내 조리산업은 내부적으로 많은 문제점을 안고 있다.

### 1) 조리 종사원 보수성

60년대 이후부터 조리산업에 종사하기 시작한 전문 조리인 들의 의식구조는 급속한 환경 변화에 적응하는데 필요한 개방성이 결여되어 새로운 기술이나 정보를 받아들이는데 매우 인색하다. 특히 의사결정권한을 갖고 있는 고위직일수록 그 현상은 두드러지게 나타나고 있다.

### 2) 조리산업기반의 영세성과 경영기법 결여

조리산업 대부분이 소규모 가족 노동력 중심에 영세사업자로 경영에 필요한 정보나 마인드를 갖지 못하고 있는 실정이다. 때문에 직원교육, 서비스, 메뉴개발, 원가관리, 위생 등에 사각지대로 남아 있다. 이러한 기반에서 성장한 중소 기업형 조리산업도 이러한 고정관념을 벗어나지 못해 외형적인 성장만 이루어질 뿐 내적 성장은 매우 후진성을 면치 못하고 있다.

### 3) 과도한 경쟁

돈버는데는 장사가 최고다. 장사 중에는 먹는장사가 망하지 않는다. 는 속설이 있다. 이 말에는 조리산업의 규모가 그만큼 크다는 뜻도 포함되어 있지만 한편으로는 주먹구구식 영업이 조리산업에는 먹혀든다는 뜻도 된다. 하지만 이제 환경은 180도 변화되었다. 경쟁력 없는 조리산업은 계속하여 망하고 있으며, 경영주는 보다 과학화된 경영기법과 새로운 정보를 받아들여 계속 성장을 하느냐 그렇지 않으면 도태되느냐 하는 기로에 서있다.

1) 통계청 94년 10월 자료

#### 4) 주변산업의 미성숙

조리는 단순히 조리를 하는 작업만으로 이루어지지 않는다. 조리 산업이 발전하기 위해서는 조리과 관련된 산업이 함께 발전해야 한다. 주요 관련산업인 주방 기기와 식재료 생산을 비롯한 유통구조, 교육여건, 정보 등등 대부분이 완전한 형태를 갖추지 못하고 있다. 설령 있다 할지라도 외국에서 수입 의존도가 높다.

#### 5) 조리산업에 대한 사회적 인식

조리는 국민의 건강과 매우 밀접한 관계를 가지고 있다. 그렇지만 조리산업에 종사하는 구성원은 물론이고 이와 관련된 대부분에 분야에서 그 중요성을 인식 못하고 있다. 특히 정부 정책이나 법적인 기반은 규제 일변도일뿐 지원책은 찾아볼 수 없다.

환경이 급속하게 변하고 있는 상황에서도 20-30년전에 제정된 법률을 그대로 적용하여 현실성 없는 형식적 틀로 많은 제약을 가하고 있다.

#### 6) 다국적 기업 진출에 대한 준비부족

국내 조리산업 기반은 매우 빈약한데 반하여 외국 기업들은 거대한 자본력을 중심으로 국내 진출하여 거의 모든 조리관련 시장이 잠식되어 가고 있다. 이들은 선진화된 경영기법으로 비교적 안정된 경영수지를 확보하고 있다. 이렇게 벌어들인 경영 수익은 고스란히 외국으로 빠져 나가고 있다.

#### 7) 열악한 교육여건

국내 조리관련 교육기관이 문을 열어 인력을 배출 한지는 30년이 되어 가고 있다.

또한 80년도말 전문대학에 조리과가 만들어져 대학교육이 시작되었으며, 95년도 부터는 4년제 대학에서 조리과를 두고 학생들을 배출하고 있다. 그러나 대학의 교육여건이나 질은 사회변화를 따라 잡지 못하고 있다. 특히 이미 조리직에 있는 사람들의 재교육에 있어서 대학이 그 역할을 못하고 있는 실정이다. 이러한 상황 때문에 조리직에 근무하는 조리사들의 재교육은 거의 전무 한 상태라 할 수 있다.

## IV. 21세기조리문화방향

21세기는 초고속 정보화 시대가 되어 지구는 하나에 거대한 도시가 될 것이다. 국가는 존재하지만 문화가 뒤섞이고 국경은 존재하지만 정보나 상업은 국경을 초월하여 하나의 단일 시장이 이루어 질 것으로 본다.

앞에서 언급한 바와 같이 조리문화 시장은 현재 45조원에 이르고 21세기가 되면 이보다 더 성장한 60조원까지 그 성장 잠재력을 지니고 있다. 조리문화시장이 커진다고 하는 것은

그 만큼 시장 경쟁이 격화될 것은 뻔한 일이고 이것은 국내 경쟁으로만 국한되는 것은 전혀 아니다. 다시 말하면 외국 기업들의 국내 조리문화 시장에 주도권을 행사 할 것이고 그렇게 되면 국내 시장에서 발생하는 부가가치에 혜택을 보는 것은 우리 나라 조리산업체들보다는 경쟁력을 갖춘 외국 조리산업체들이라는 것은 불을 보는 듯이 뻔한 일이다.

문제는 국내 조리시장에 부가가치 혜택을 보는 주체가 누구인가도 중요하지만 외국 조리문화가 확대되면 될수록 외래 음식의 점유율이 높아질 것이고 이렇게 되면 우리 나라 국민들의 건강도 외국 음식에 달려 있다고 볼 수 있다. 이러한 문제가 발생될 것으로 예측되는 하나의 예는 우리 나라 어린이들의 비만이다. 비만은 선진국으로 갈수록 그 문제가 심각하게 나타나고 있으며, 미국의 경우 전국민의 68%가 비만으로 인해 가정은 물론이고 사회적으로 커다란 문제에 봉착해 있다. 미국에 비만이 이렇게 심각한 것은 그들의 조리문화가 잘못된 데 기인한 것이다. 그런데 무엇보다 심각한 것은 우리 나라의 조리문화가 미국의 조리문화를 계속하여 모방하고 있으며, 특히 어린이는 물론이고 청소년들을 중심으로 음식에 대한 기호도가 완전히 서구 조리문화 쪽으로 기울어 졌다는 것이다.

이들이 성장하였을 때 일어나는 문제점들을 예측할 수 있는 것은 그리 어려운 일이 아니다.

현재 국내에 진출한 외국 조리기업은 80여 개로 업소만도 1300여 개에 이르고 있다. 이들이 운영하고 있는 조리사업이 우리 나라 전체적으로 볼 때 약 10% 이하에 머물고 있지만 성장 속도가 매우 빠르고 대형중심이기 때문에 전체적으로 미치는 영향력은 대단히 크다고 볼 수 있다. 또한 이들이 자국으로 송금되는 로열티만 해도 이들 업체의 연간매출액에서 3-5%에 달하기 때문에 이 부분도 계속하여 늘어날 것으로 본다.

이러한 문제점들을 단순간에 해결하기는 불가능하지만 지금부터라도 국내 조리문화에 대한 확고한 방향을 설정하고 그 방향으로 이끌어 나아가야 할 것이다.

이러한 방법의 하나로 다음과 같은 사항들을 제시하고자 한다.

1) 조리산업과 관련법규의 검토를 비롯한 현실과 미래에 적합한 법개정이다.

조리문화가 급속하게 성장하고 그 환경도 하루가 다르게 변화되고 있지만 관련 법규는 60년대 중반 만들어진 틀 그대로를 적용하고 있어 조리문화가 변화하는데 걸림돌로 작용하고 있다. 특히 단체급식을 비롯한 조리사면허체계 등의 법령 개정이 필수적 요인으로 떠오르고 있다.

2) 조리 기기 산업의 성장력 제고가 국가 지원차원에서 이루어 져야 한다.

조리산업과 관련된 기구 및 기기 산업의 미 발달은 조리산업 발전에 커다란 장애가 되고 있다. 그 중에서 주방 기구 및 기기 부분은 심각한 정도다. 이들 업체들이 매우 영세하고 기술수준이 낮기 때문에 품질관리는 물론이고 새로운 조리산업 여건을 따라 가지 못하고 있다. 이 때문에 조리산업이 발전하면서 거의 모든 기구와 기구를 외국 수입에 의존하기 때문에 엄청난 외화가 유출되고 있다.

조리 기기 및 기구 산업에 단순한 영세업체에서 과학적인 근거 없이 모방생산에서 벗어나 조리를 전문적으로 교육받은 인력이 참여하여 성능과 품질, 내구성, 편리성을 갖출 때 국내는 물론이고 외국 시장까지도 진출 할 수 있다.



3)바람직한 조리문화 방향설정과 국내 조리인 들의 주도적인 역할이 요구된다.

이미 앞에서 언급한 바와 같이 개화기까지는 오랜 전통조리문화를 계속하여 포용된 상태로 조리문화가 형성되어 왔다. 그러나 산업발전의 시대인 60년대 이후부터 외국 조리문화가 들어오면서 국내 전통 조리문화는 그 중심을 잃어가고 있다.

이제는 조리문화가 재정립되어야 할 시기를 맞이하고 있다. 조리문화가 정립되기 위해서는 어느 한 부분에 대한 고집을 버리고 새로운 조리문화와 공존하는 상태로 하나의 중심 축이 이루어져야 한다. 위에서 설명하고 있는 조리문화발전 방향은 향후 국내 조리부분에 여러 가지 요소가 있을 수 있으며 이러한 요소들이 서로간에 특색을 가지면서 나름대로의 역할을 하고, 이러한 역할을 중심으로 하나의 조리문화가 이루어 져야 한다. 또한 조리뿐 아니라 이와 관련된 사회적, 산업들도 함께 발전할 수 있는 환경이 마련되어야 한다.

이러한 노력을 각 조리분야에 종사하는 조리사들의 노력에 의해서만 가능하다. 좁은 이기주의를 버리고 보다 더 넓은 안목에서 전체적인 이익이 어떤 것인가를 먼저 생각하고 판단하는 합리성이 바탕 되어야 한다.

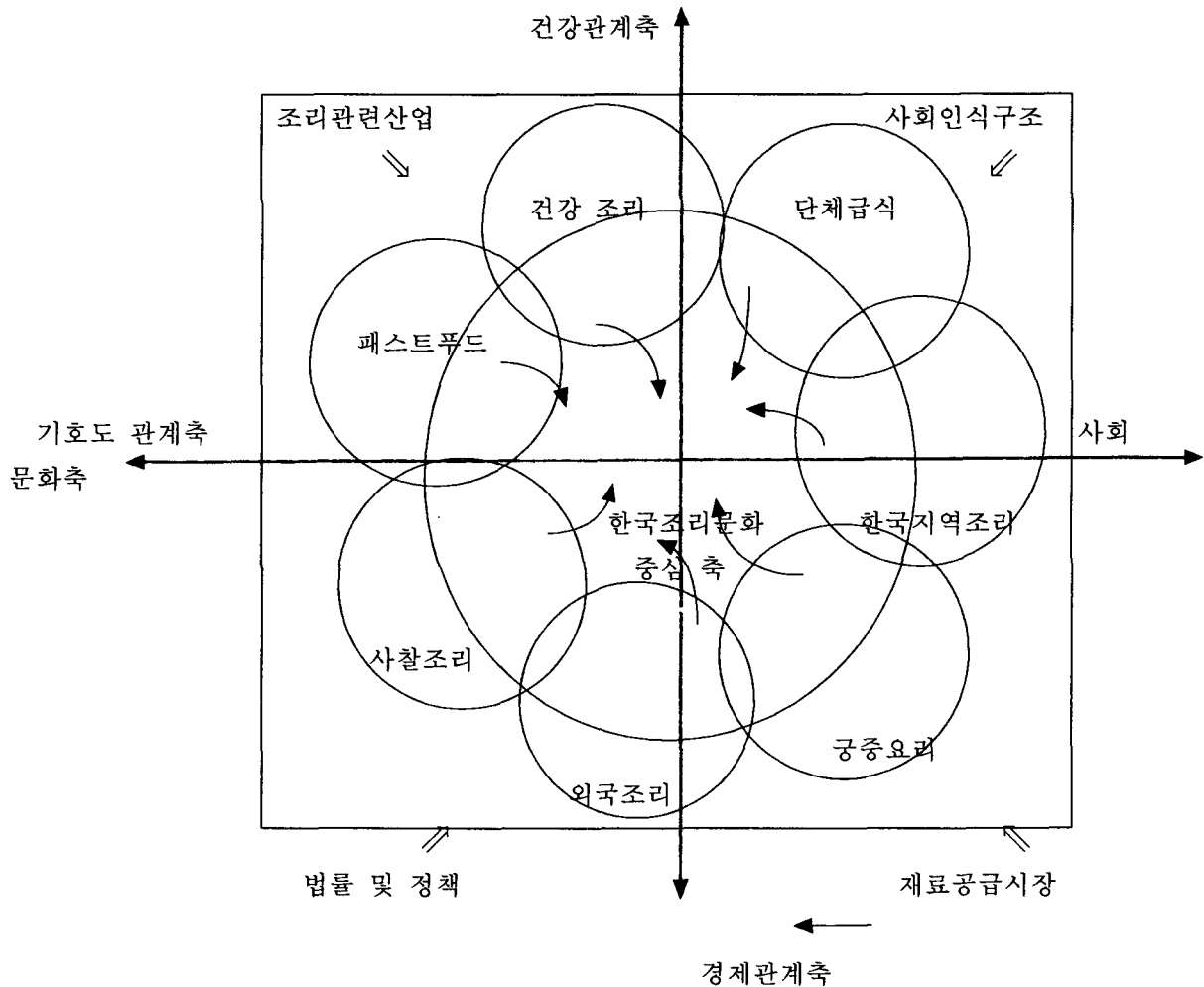


그림 저자 작성 (⇒표는 기반 지원 , →표는 상호관계)

<그림4-1>바람직한 조리문화 방향

#### 4) 정규 조리교육기관의 활성화

현재 우리 나라 조리교육기관은 조리학원을 비롯하여 1개의 조리전문 고등학교와 40여개의 전문대학, 그리고 10여 개의 4년제 대학교가 있다. 그러나 그 교육 여건이나 환경을 들여다보면 매우 열악한 것을 금방 알 수 있다. 물론 대학에서 조리를 교육한지 겨우 10여년을 지나고 있으며, 4년제 대학이 생긴지 5년차에 있다. 이러한 짧은 역사 속에서 빠른 발전을 하고 있지만 선진국의 정규조리교육기관과는 커다란 차이를 보이고 있다.

이제 시대적 변화에 적응할 수 있는 전문 조리인 양성을 물론이고 오랫동안 재교육 기회에서 동떨어져 있었던 현직 종사원들에 대한 교육도 내실 있게 이루어 져야 할 것이다.

## V. 결 론

이제 21세기는 바로 눈앞에 다가왔다. 21세기는 누구에게나 똑같이 오고 있는 현실이다. 그렇지만 그 시대를 준비하고 계획하여 맞이하는 것이 최선의 방법이다. 우리는 지난 1000년을 살아오면서 많은 교훈을 얻었다. 준비하지 않는 민족을 멸망하고, 변화하지 않는 국가는 도태되고 만다는 사실을 알고 있다. 더구나 가까운 과거인 1997년 국제구제금융지원과 함께 구태의연한 기업들 환경 변화에 적응하지 못하고 사라져 갔음을 우리는 알고 있다. 이러한 기업들 내부를 자세히 살펴보면 그 기업문화가 없다는 사실을 알게된다. 기업에 문화는 곧 그 기업의 생명이다. 이것은 비단 기업에만 국한되는 것이 아니다. 모든 민족과 국가, 그리고 단체, 개인에 이르기까지 문화는 매우 중요한 요소로 작용한다.

21세기 조리문화를 이끌어 가는 조리인 들은 이제 보다 더 과학적인 방법으로 모든 문제를 해결해 나가야 한다. 이 말은 지금까지 조리 문화 속에 깊숙하게 뿌리 박혀있는 구습들을 과감하게 떨쳐 버려야 한다는 것이다.

조리를 하는 사람들은 흔히 “조리는 예술이다” 또는 “조리를 하는 사람은 의사와 같다”라는 말을 한다. 아무리 이러한 말들을 반복해도 사회적으로 인정을 받지 못하면 공허한 메아리에 그치고 만다. 실지로 예술로서 승화시키고, 조리를 의사의 처방처럼 하기 위해서는 조리직무에 예술적 가치를 부여할 수 있는 장인정신과 혼이 깃들여 져야하며, 의사 처방처럼 조리과정에도 과학적 근거에 의한 조리 행위가 이루어져야 할 것이다.

잘못된 조리문화는 곧 우리 국민들의 건강과 직결되고 그 결과는 조리를 하는 사람들의 책임으로 귀결된다. 선진국에서 겪고있는 잘못된 조리문화를 타산지석으로 삼아 같은 전철을 밟지 않도록 해야 한다. 21세기 조리문화는 우리가 맞이해야 할 숙명이다. 이 숙명은 지금부터 준비하는 방법에 따라서 우리에게 긍정적으로 다가올 수도 있고, 부정적으로 다가올 수도 있다.

21세기 조리문화를 보다 더 긍정적이고 바람직한 방향으로 이끌기 위해서는 조리와 관련된 사람들의 저마다 맡은바 역할에 충실해야 한다.

## 참고문헌

- 강 인희, 한국의 식문화사, 효일출판사, 1992  
김 근중, 외식산업경영론, 외식산업경영연구소, 1996  
김 기영, 관광호텔주방의 효율적인 관리, 1994  
김 동승, 외식창업마케팅, 백산출판사, 1997  
서 봉순, 한국조리, 지구문화사, 1996  
손 경희, 식품 문화사, 효일 출판사, 1998  
양 동주, 20세기와 한국, 북태평양 연구소, 1996  
오 석태, 서양조리학개론, 신광출판사, 1998  
윤 숙자, 한국의 저장 발효음식, 신광출판사, 1998  
윤 숙자외, 우리의 부엌살림, 삶과꿈, 1997

## ABSTRACT

# 21 Century Vision of Culinary Culture

Oh, suk Tae

People who cook often say "cooking is art" or "cooks are the same as doctors".

But matter how hard they way repeat these speaking, if they are not permitted socially, that becomes a useless thing.

To sublime cooking into the art and cook like doctor's prescription, culinary duty must be performed by craftsman spirit and soul to endow artistic value.

And culinary course is carried out by viture of scientic basis like doctor's prescription.

3인 익명심사 필

1999년 7월 10일      논문 접수

1999년 8월 10일      최종심사