

계량적 접근에 의한 조선시대 필사본 조리서의 유사성 분석

이기황*† · 이재윤‡ · 백두현§

연세대학교 · 경기대학교 · 경북대학교

Kihwang Lee, Jae Yun Lee, and Doohyun Paek. 2010. A Quantitative Approach to a Similarity Analysis on the Culinary Manuscripts in the Chosun Periods. *Language and Information* 14.2, 131–157. This article reports an attempt to perform a similarity analysis on a collection of 25 culinary manuscripts in Chosun periods using a set of quantitative text analysis methods. Historical culinary texts are valuable resources for linguistic, historic, and cultural studies. We consider the similarity of two texts as the distributional similarities of the functional components of the texts. In the case of culinary texts, text elements such as food names, cooking methods, and ingredients are regarded as functional components. We derive the similarity information from the distributional characteristics of the two key functional components, cooking methods and ingredients. The results are also quantified and visualized to achieve a better understanding of the properties of the individual texts and the collection of the texts as a whole. (Yonsei University, Kyonggi University, Kyungpook National University)

Key words: 필사본 조리서 (culinary manuscripts), 계량적 텍스트 분석 (quantitative text analysis), 네트워크 분석 (network analysis), 군집 분석 (clustering analysis), 중심성 분석 (centrality analysis)

* 이 연구는 한국연구재단(2007년 기초연구과제-인문사회 분야)의 지원을 받았으며, 과제명은 ‘조선시대 한글 음식조리서 연구를 통한 조리 용어 통합 검색 시스템의 개발’이다.(KRF-2007-322-A00050) 이 논문의 일부 내용은 2010 International Conference on Digital Archives and Digital Humanities (2010.11.29-30, Taipei)에서 발표되었다. 이 논문의 초고를 꼼꼼히 검토하고 유익한 도움말을 주신 심사자들에게 깊은 감사를 드린다.

† 120-749 서울시 서대문구 신촌동 134 연세대학교 언어정보연구원, E-mail: kihwang.lee@yonsei.ac.kr

‡ 443-760 경기도 수원시 영통구 이의동 산 94-6 경기대학교 문헌정보학과, E-mail: memexlee@kyonggi.ac.kr

§ 702-701 대구시 북구 산격동 1370 경북대학교 국어국문학과, E-mail: dhpaek@knu.ac.kr

1. 서론

이 연구의 목적은 26종의 조선시대 한글 필사본 조리서들 간의 유사성 분석을 계량적 방법에 의해 시도하는 것이다. 조리서는 대체로 일정한 형식을 지닌 ‘조리법’이라는 미시구조가 병렬적으로 나열된 거시구조를 지닌, 사전과 비슷한 이중구조를 지닌 독특한 텍스트이다. 이러한 구조적 특징 이외에도 ‘음식’이라는 인간의 일상사에서 빼놓을 수 없는 개체의 생산과 관련된 절차적 기술이 이루어진 고유한 내용적 특성을 지닌 조리서는 국어학, 조리학, 문화사 등의 다양한 분야에서 귀중한 가치를 지니고 있다.

텍스트 간의 유사성은 여러 가지 측면에서 정의될 수 있으며, 다양한 방법으로 측정될 수 있다. 이 연구에서는 두 텍스트 사이의 유사성을 이들 텍스트를 구성하는 기능적 구성 요소들의 분포적 유사성으로 본다. 기능적 구성 요소라 함은 특정 유형의 텍스트의 기능적 특성을 드러내는 구성 요소를 말한다. 즉, 조리 텍스트의 경우에는 음식 이름, 조리 재료, 조리 방법 등의 요소가 기능적 요소에 해당한다. 그러므로 두 조리서의 유사성을 두 조리서를 구성하고 있는 음식 이름, 조리 재료, 조리 방법 등의 분포적 유사성으로 파악하려는 것이다. 이 연구에서는 조리 텍스트의 기능적 구성 요소들 가운데 핵심을 이루는 조리 재료와 조리 방법의 분포적 특성을 살펴본다.

텍스트의 유사성 분석을 계량적으로 접근하는 것은 유사성을 계량적 방법으로 파악할 뿐만 아니라 계량적으로 표현함을 뜻한다. 즉, 조리서 사이의 유사성을 수치화하여 나타내는 것이다. 계량화된 정보는 비교적 손쉽게 시각화할 수 있으며, 시각화된 정보는 해당 정보의 일반화와 추상화에 큰 도움이 된다. 이 연구에서 시각화된 유사성 분석의 결과는 분석 대상인 개별 텍스트의 속성을 이해하는 데에, 그리고 분석 대상 텍스트 전체를 관통하는 속성을 이해하는 데에 이바지할 것으로 기대된다.

이 논문의 구성은 다음과 같다. 2 절에서는 이 연구와 관련된 기존 연구와 배경을 간략히 기술하고, 3 절에서 연구 대상 자료 및 연구 방법을 소개한다. 이어서, 4 절에서 계량적 방법에 의한 조선시대 조리서의 유사성 분석 결과를 보인다. 5 절은 연구 결과에 대한 논점들을 점검하고 6 절은 결론을 맺는다.

2. 기존 연구 및 배경

이 절에서는 이 연구와 관련된 기존 연구와 연구 배경을 기술한다.

2.1 한글 필사본 자료 연구

이 연구에서는 한글로 기록된 조선시대 필사본 조리서를 다루고 있다. 옛 시기의 실생활에 관한 내용을 생생히 담고 있는 필사본 자료에 대한 연구는 역사 말뭉치의 구축과 활용에 있어서 큰 의미가 있다.¹

주로 정부 주도로 진행된 기존의 역사 말뭉치 구축에 관한 노력은 주로 간본 자료를 중심으로 이루어졌으며, 주제 및 시기 면에서 균형 말뭉치의 작성을 목표로 하였다. 그러나 옛글 자료를 바탕으로 균형 말뭉치를 구축하는 것은 현실적으로 불가능한 일이다. 그보다는 여러 기관과 개인 소장자들에게 흩어져 있는 자료들을 발굴하여 실용적인 연구 동기를 이끌어내는 것이 필요하다. 특히, 필사본 자료는 그 분량이 간본 자료보다 훨씬 방대하며, 내용도 다양하여 연구 가치가 크다.

한글 필사본 자료에 관한 연구는 관련 자료가 다수 소장된 장서각의 자료를 중심으로 이루어졌다. 안병희 (1999)는 왕실에서 생산된 한글 필사본 자료들의 국어학적 가치를 검토했으며, 이광호 (1999)와 이광호 (2002)는 장서각이 소장하고 있는 한글 필사본 자료들인 『잔당오대연의』와 『조야첨지』에 대한 문법적 분석을 시도했다. 그 외에 이현희 (1999), 황문환 (2004), 박부자 (2001), 임치균 (2001), 임치균 (2002) 등에 의해 장서각 소장 한글 필사본 자료에 대한 집중적 연구가 진행되었다. 또한 한국학중앙연구원 (2005)의 『조선 후기 한글 간찰(언간)의 역주 연구』 1, 2, 3은 한글 필사본 자료 연구 분야에서의 큰 업적으로 평가할 만하다. 그러나 장서각뿐 아니라 여러 기관과 개인에게 분산 소장되어 있는 다양한 한글 필사본 자료들의 지속적인 발굴과 연구가 이루어져야 할 것이다.

2.2 계량적 국어 텍스트 연구

국어 연구에서 ‘말뭉치’로 대표되는 대규모 언어 자원의 활용이 가능해지면서 계량적 접근에 의한 연구가 활발히 이루어지기 시작했다. 가장 먼저 관심을 끈 것은 빈도 정보를 활용하는 것으로, 말뭉치를 이용한 어휘 빈도 조사 방법을 다룬 서상규 (1998), 빈도 정보를 다양한 언어 현상의 기술에 적용하는 실례를 보인 강범모 (1999) 등의 연구가 이루어졌다.

이후의 계량적 국어 연구는 주로 다양한 언어 현상의 기술에 자료로부터 추출된 계량적 정보를 이용하는 방향으로 진행되었다. 그러나 말뭉치에 나타난 계량적, 언어적 특성을 이용한 텍스트 연구는 상대적으로 활성화되지 못하였다. 그러한 상황에서 강범모·김홍규·허명희 (2000)는 텍스트의 언어 특성에 대한 계량적 분석을 통해 문체와 장르 연구를 시도하였다.

계량적 접근에 의한 국어 텍스트 연구는 최근 들어 주목을 받기 시작하였다. 계량적 정보에 의한 저자 판별을 다룬 연구로 한나래 (2009)와 강남준·이종영·최

¹ 국외에서 이루어진 언어 연구에 있어서 역사 말뭉치의 활용에 관해서는 Kytö, Rissanen, and Wright (1994)을 참조할 수 있다.

운호 (2010)가 있으며, 문학 텍스트의 연구에 계량적 정보를 활용한 연구로 김병선 (2006)과 김병선 (2010)이 있다. 박진호 (2010)도 문체의 분석에 계량적 정보를 활용하는 방안을 보이고 있다. 한편, 강범모 (2010)와 이기황·이재윤 (2010)은 네트워크 분석 기법을 국어 텍스트 연구에 적용하였다.

3. 연구 자료 및 방법

이 절에는 이 연구에서 사용하는 자료와 방법을 소개한다.

3.1 연구 자료

이 연구에서 활용한 자료는 18세기에서 20세기 초에 이르는 기간에 작성된 25종의 필사본 조리서로 구성된 말뭉치이다. 이들 조리서들은 한글 조리서의 기원으로 널리 알려진 『음식디미방』(1670년 경) 이후 저술 혹은 필사된 다수의 조리서 가운데 일부이다. 이들 조리서의 개요를 [표 1]에 보였다.² 이 표에 나타난 대로 18세기 자료가 5종, 19세기 자료가 18종, 20세기 자료가 2종이며, 수록 음식 수는 4개에서 256개까지 범위가 매우 넓다.

이 연구에서 직접 사용한 자료는 [표 1]의 25종의 조리서들을 안의정·박진양·남길임 (2008)에서 기술한 방법에 따라 입력하여, 주석을 부가한 말뭉치이다. 실제 연구에 활용한 말뭉치는 규모가 가장 큰 『시의전서』를 각각 170개와 87개의 조리법이 실린 상권과 하권으로 분리하여 26개의 텍스트로 구성하였다. 또한 이 말뭉치에는 의미 주석이 부가되어 있다. 여기서 의미 주석이라 함은 조리서에 등장하는 주요 조리 관련 용어에 대한 계층적 분류 체계에 기반한 주석을 말한다. 남길임·송현주 (2009)에서 소개하고 있는 의미 주석 체계를 [표 2]에 보인다. 이 의미 주석 체계가 적용된 예는 [그림 1]에서 볼 수 있다.

3.2 연구 방법

이 연구에서 목표로 하는 계량적 접근에 의한 조선 시대 필사본 조리서의 유사성 분석을 위하여 문헌정보학 분야에서 효용성이 입증된 패스파인더 네트워크와 병렬 최근접 이웃 연결 클러스터링 기법을 이용한다.

패스파인더 네트워크는 인지심리학 분야에서 개발된 것으로 복잡하게 얽힌 네트워크 자료에서 상대적으로 중요한 링크만 선택함으로써 네트워크의 핵심 구조를 드러내는 기법이다(Schvaneveldt, 1990). 링크의 상대적인 중요성은 삼각부등식의 위반 여부를 검사하여 결정하며, 해당 링크를 삭제할 경우 두 노드 사이에 짧은 경로가 확보되지 못하면 그 링크를 남기는 방식으로 네트워크를 구성한다. 이재윤 (2006c)에서는 패스파인더 네트워크를 지적 구조 분석에 이용한다.

² 연구 대상 조리서들에 대한 좀 더 자세한 소개는 부록 A에 보였다.

책 이름	기록 연대	저자/필사자	수록 조리법 수
주방문초	1700년대	미상	5
술만드는법	1700년대	미상	47
음식보	1700년대	미상	35
온주법	1786년	미상	71
주식방	1795년	미상	33
주방	1800년대 초	미상	38
역잡록	1830년대	미상	6
윤씨음식법	1854년	미상	122
정일당잡지	1856년	미상	29
김승지택주방문	1860년	미상	30
음식책	1838년/1898년	단양택	49
규곤요람	1896년	미상	31
규합총서(정양완본)	1800년대	빙허각	243
규합총서(동경대본)	1800년대	빙허각	135
규합총서(영남대본)	1800년대	미상	20
음식방문	1800년대 중기	미상	67
술빚는법	1800년대 후기	미상	30
이씨음식법	1800년대 후기	이씨	52
시의전서	1800년대 후기	미상	256
주식방문(노가재공본)	1800년대 후기	미상	89
주식시의	1800년대 후기	송씨가	99
우음제방	1800년대 후기	송씨가	24
음식방문넷	1800년대 후기	미상	4
주식방문(정미년본)	1907년	미상	46
보감록	1927년	미상	35

[표 1] 연구 대상 조선 후기 조리서 목록

음식명	<p>주식 밥, 죽·미음·응이, 국수, 만두, 떡국, 수제비, 주식기타</p> <p>찬품 국, 탕, 찌개, 전골, 생채, 숙채, 찜·선, 전·구이, 조림, 볶음, 회, 김치, 장아찌, 젓갈, 튀각·부각, 마른찬, 편육, 족편, 묵, 찬품기타</p> <p>떡 찌는떡, 치는떡, 삶는떡, 지지는떡, 떡기타</p> <p>한과 유밀과류, 유과류, 정과류, 다식류, 숙실과류, 과편류, 엇강정류, 한과기타</p> <p>음청류 차, 화채, 음청기타</p> <p>술 발효주, 증류주, 혼성주, 술기타</p>
음식재료	물, 서류, 버섯류, 곡류, 두류, 채소류, 과일류, 수조육류, 어패류, 해초류, 알류, 약이성향신채류, 당류, 발효재, 꽃나뭇잎, 당류, 음식재료기타
양념고명	양념, 고명, 양념고명기타
부엌세간식기	부엌공간, 부엌세간, 조리도구, 식기·수저, 부엌세간식기기타
계량단위	용량단위, 중량단위, 수량단위, 길이·두께단위, 시간단위, 계량단위기타
조리방법	<p>비가열조리 씻기, 까기, 긁어내기, 담그기¹, 거르기, 말리기, 절이기, 가루내기, 체치기, 짜기, 누르기, 무치기, 썰기, 갈기, 찜기, 다지기, 찢기, 두드리기, 섞기, 식히기, 빚기, 묻히기, 반죽하기, 양념하기, 비가열조리기타</p> <p>가열조리 삶기, 데치기, 끓이기, 졸이기, 찌기, 부치기, 볶기, 튀기기, 굽기, 훈연하기, 달이기, 익히기, 가열조리기타</p> <p>조리방법기타 떡우기, 담그기²</p>
조리정도시기	조리정도, 조리기간, 조리시기, 조리정도시기기타
저장	저장방법, 저장장소, 저장기간, 저장시기, 저장기타
맛	맛
향미	향미
불	불

[표 2] 조선 후기 필사본 조리서 말뭉치의 의미 주석 체계

```

<unit sid="0" tokseq="0" senseClass1="음식명" senseClass2="술" senseClass3="
발효주"> 사절주</unit>
<unit sid="1" tokseq="0" senseClass1="음식재료" senseClass2="곡류"> 빅미</unit>
<unit sid="1" tokseq="2" senseClass1="계량단위" senseClass2="용량단위">
말</unit>
<unit sid="1" tokseq="3" senseClass1="조리정도시기" senseClass2="조리정도">
정세</unit>
<unit sid="1" tokseq="4" senseClass1="조리방법" senseClass2="비가열조리" sense-
Class3="가루내기"> 작말</unit>
<unit sid="1" tokseq="5" senseClass1="음식재료" senseClass2="물"> 물</unit>
<unit sid="1" tokseq="7" senseClass1="계량단위" senseClass2="용량단위">
말</unit>
<unit sid="1" tokseq="8" senseClass1="조리정도시기" senseClass2="조리정도">
범벅</unit>
<unit sid="1" tokseq="9" senseClass1="조리방법" senseClass2="비가열조리" sense-
Class3="섞기"> 기</unit>
<unit sid="2" tokseq="0" senseClass1="음식재료" senseClass2="발효재"> 누
룩</unit>
<unit sid="2" tokseq="2" senseClass1="계량단위" senseClass2="용량단위">
되</unit>
<unit sid="2" tokseq="3" senseClass1="계량단위" senseClass2="용량단위"> 가
웃</unit>
<unit sid="2" tokseq="4" senseClass1="조리방법" senseClass2="비가열조리" sense-
Class3="섞기"> 섞</unit>
<unit sid="2" tokseq="5" senseClass1="조리정도시기" senseClass2="조리정도">
익</unit>
<unit sid="2" tokseq="6" senseClass1="음식재료" senseClass2="곡류"> 빅미</unit>
<unit sid="2" tokseq="8" senseClass1="계량단위" senseClass2="용량단위">
말</unit>
<unit sid="2" tokseq="9" senseClass1="조리방법" senseClass2="비가열조리" sense-
Class3="씻기"> 빅세</unit>
<unit sid="2" tokseq="10" senseClass1="조리방법" senseClass2="가열조리" sense-
Class3="끓이기"> 더우</unit>
<unit sid="2" tokseq="11" senseClass1="음식재료" senseClass2="물"> 물</unit>
<unit sid="2" tokseq="13" senseClass1="계량단위" senseClass2="용량단위">
말</unit>

```

[그림 1] 의미 주석의 적용 예

병렬 최근접 이웃 연결 군집 분석 기법은 이재운 (2006b)에서 제안한 군집화 기법으로, 각 개체마다 가장 가까운 개체를 연결하여 군집을 형성한다. 이 기법은 일반적인 계층적 단일 연결 군집화와 달리 모든 개체가 각각 가장 가까운 다른 개체와 연결하는 것을 보장한다. 따라서 고립된 노드를 남겨두지 않으며, 군집의 수가 자동으로 결정되고, 패스파인더 네트워크의 구조와 호환되는 장점이 있다.

네트워크 상의 노드들의 역할은 동일하지 않다. 사회 네트워크 분석에서는 이를 중심성라는 개념으로 표현한다(손동원, 2002). 이 연구에서는 노드들의 역할의 유형보다는 영향력의 범위를 살펴보기 위해 전역중심성과 지역중심성을 살펴본다(이재운, 2006a).

4. 조선시대 조리서의 유사성 분석

이 절에서는 앞 절에서 소개한 조선시대 조리서에 대한 유사성 분석에 대하여 기술한다.

4.1 음식 이름 일치도에 의한 유사성 분석

26 개의 조리서의 유사성을 분석하기 위한 첫 번째 시도로서 조리서에 실린 음식 이름들의 일치도를 측정하여 유사도 분석을 수행하였다. 음식 이름은 조리법 표제에 포함되어 있으므로, 조리법 표제에서 ‘~하는 법’, ‘~방문’, ‘~만드는 법’ 등의 표현을 제거한다. 이어서 ‘황밤다식’, ‘황률다식’과 같이 같은 음식을 나타내는 음식 이름의 표기를 통일하였다. 이러한 과정을 통하여 1,043종의 음식 이름이 추출되었다.³

1,043종의 음식 이름이 26 개의 조리서에 출현한 빈도를 상위 15까지 [표 3]에 보였다. 이 표에 따르면 ‘붕어찜’과 ‘증편’이 가장 많이 출현한 음식으로 총 11책의 조리서에 출현하였다. 이들 외에 빈도가 높은 음식은 대체로 술 종류였다.

각 조리서별로 포함하고 있는 음식 이름의 평균 출현 빈도에 따르면, 『규합총서』(영남대본), 『음식방문넛』, 그리고 『시의전서』 상권은 각각 1.47책, 1.50책, 1.78책으로 상대적으로 드문 음식을 신고 있다. 반대로 『주방문초』, 『술빛는법』, 그리고 『보감록』은 각각 4.80책, 4.07책, 3.97책으로 상대적으로 흔한 음식을 소개하고 있다.

앞 절에서 확인한 바와 같이, 각 조리서는 포함하고 있는 조리법의 수가 다르므로 겹치는 음식 이름의 수를 헤아리는 것만으로는 다수의 조리서의 유사성을 파악하는 것은 불가능하다. 그러므로 조리법의 총수에 영향을 받지 않도록 두 조리서 사이의 음식 이름 일치수를 정규화하여 유사도를 측정해야 한다. 이 연구에서는 다음의 두 식으로 구할 수 있는 자카드 계수와 코사인 계수를 이용하였다.⁴

³ 26 개의 조리서에 포함된 조리법의 총수는 1,598개인데 이 가운데 6개는 표제가 없다.

⁴ 식 (6)의 코사인 계수는 이진값의 경우에 적용되는 식으로 통계 분석 패키지인 PASW 등에서는 오차이 계수로 구분하여 부르기도 한다.

음식 이름	출현한 책수
붕어찜	11
증편	11
감향주	9
소국주	9
약과	9
과하주	8
두견주	8
두텁떡	8
백화주	7
삼일주	7
송이찜	7
앵두편	7
즙장	7
강정	6
송순주	6

[표 3] 음식명의 출현 빈도

	T_2	$-T_2$
T_1	a	b
$-T_1$	c	d

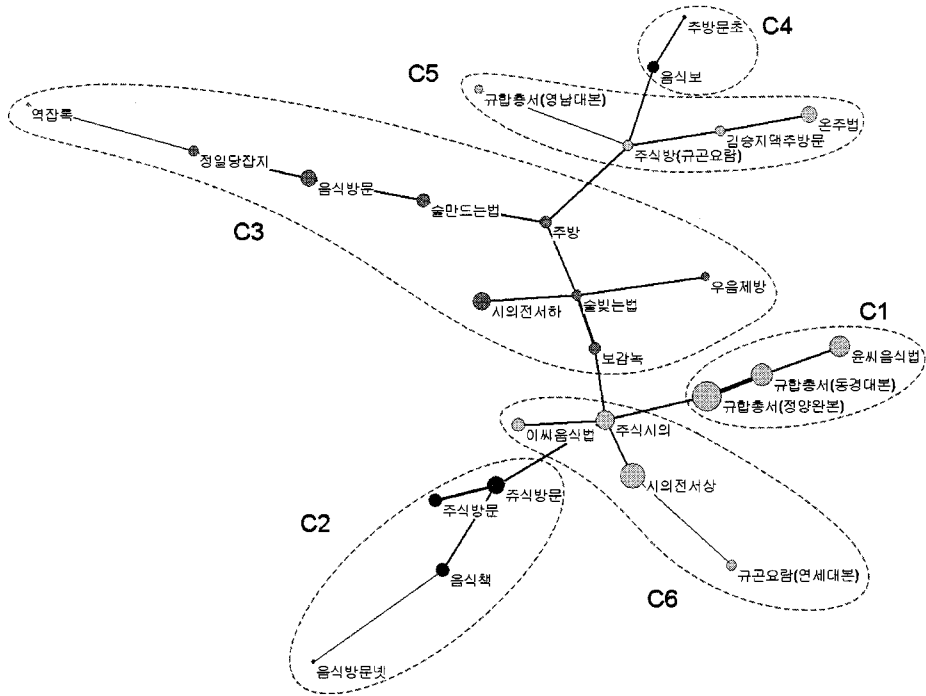
[표 4] 유사도 계산을 위한 분할표

$$\text{Jac}(T_1, T_2) = \frac{a}{a + b + c} \tag{5}$$

$$\text{Cos}(T_1, T_2) = \frac{a}{\sqrt{(a + b)(a + c)}} \tag{6}$$

위의 식 (5)와 식 (6)에서 계산에 사용하는 a, b, c 는 [표 4]에서 볼 수 있는 것과 같이 두 조리서 텍스트 T_1 과 T_2 에 모두 나온 음식 이름의 수, T_2 에만 나온 음식 이름의 수, T_1 에만 나온 음식 이름의 수에 해당한다. 이와 같은 방법으로 구한 유사도를 행렬로 나타낸 뒤, 이로부터 패스파인더 네트워크를 구성하고 군집화를 수행하면 [그림 2] 및 [그림 3]의 결과를 얻는다.

[그림 2]와 [그림 3]에서 노드의 크기는 조리서의 규모, 즉 수록된 조리법의 수

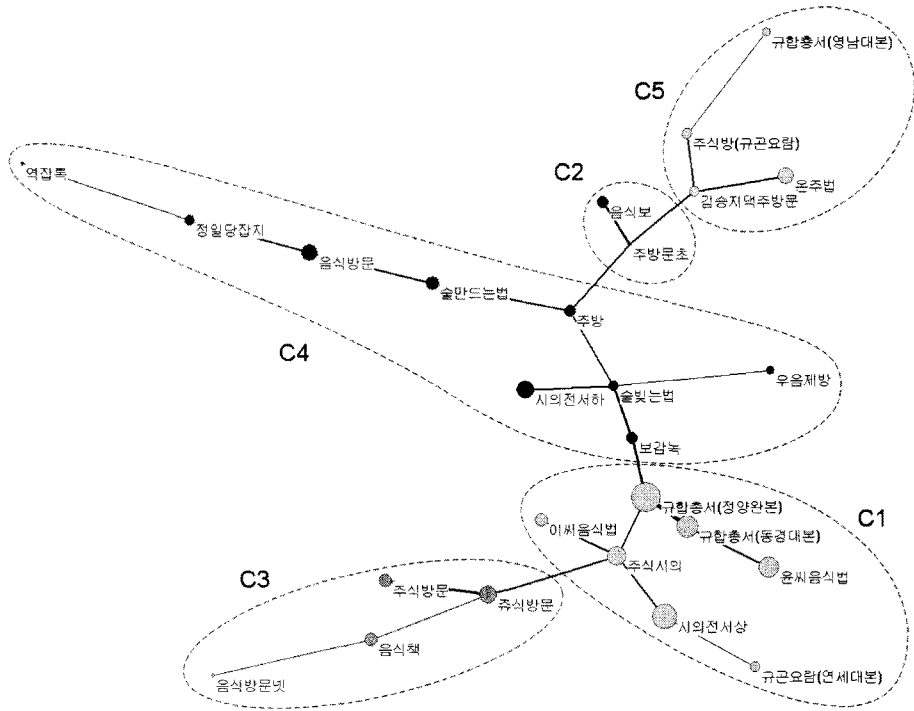


[그림 2] 음식 이름 일치도에 의한 조리서의 군집 분석 결과(자카드 계수)

를 나타내며 노드 간의 거리는 조리서 간의 유사성의 상대적 거리를 나타낸다. 이 상대적 거리를 기준으로 거리가 가장 가까운 조리서들끼리 군집을 형성할 결과 자카드 계수에 의한 산출에서는 6개의 집단이, 코사인 계수에 의한 집단에서는 5개의 군집이 만들어졌다. [그림 2]의 C1과 C6이 [그림 3]에서는 하나의 집단으로 합쳐져 있고, 다른 집단들의 구성도 거의 같다. 즉, 사뭇 다른 식으로 계산된 두 유사도 분석 결과는 큰 차이를 보이지 않는다.

이 군집화 결과의 의미를 해석하는 것은 간단한 과제가 아니다. [그림 2]를 위주로 살펴 볼때, 군집 C3, C4, C5는 양조법이 지배적인 조리서들로 구성되어 있으며, C1, C2, C6 군집은 일반 음식의 조리법이 지배적인 조리서임을 알 수 있다. 예를 들어, C4의 끝쪽에 자리잡은 『주방문초』는 양조법만을 다루고 있으며, C2의 하단에 있는 『음식방문넷』에는 양조법이 전혀 실려있지 않다.

C1 군집에는 『규합총서』(정양완본), 『규합총서』(동경대본), 『운씨음식법』이 속해 있다. 이본 관계에 있는 『규합총서』들은 유사도가 높은 것이 당연할 것이다. 『규합총서』(영남대본)은 다른 이본들과 동떨어져 양조법이 많이 포함된 책들과 가



[그림 3] 음식 이름 일치도에 의한 조리서의 군집 분석 결과(코사인 계수)

끼이에 위치한다. 『규합총서』(정양완본)과 『규합총서』(동경대본)는 각각 243 개, 135 개의 조리법을 실고 있어서 규모가 큰 조리서들이다. 『윤씨음식법』도 122 개의 조리법을 포함한 규모가 큰 조리서이다. C1 군집으로부터 먼 거리에 떨어져 있는 『역잡록』, 『주방문초』, 『음식방문넷』은 모두 수록 조리법 수가 작은 소규모 조리서들이다.

위의 군집화 결과로 볼 때, 음식 이름이 재법 유용한 정보를 지니고 있음이 확인된다. 그럼에도 불구하고 음식 이름의 일치도만으로는 조리서의 유사성을 분석하는 것은 한계가 있음도 분명하다. 음식 이름이 같더라도 조리법의 내용은 매우 다를 수도 있으며, 반대로 음식 이름은 다르더라도 조리법의 내용은 비슷할 수도 있기 때문이다.

4.2 조리 방법 분포 특성에 의한 조리서의 유사성 분석

앞서 단순히 음식 이름의 일치도만으로 조리서들의 유사성을 분석하는 것의 한계가 있음을 지적하였다. 다시 말해서 특정 조리서의 속성을 그 조리서가 실고 있는 음식

이름만으로 파악하는 것은 불충분하다. 이 소절에서는 조리법 텍스트의 주요 구성 요소인 조리 방법의 분포 특성을 이용하여 조리서의 속성을 표현하고, 이를 이용하여 조리서들의 유사성 분석을 시도한다.

4.2.1 조리 방법의 군집 분석. 조리 방법의 분포 특성에 의한 조리서의 유사성 분석에 앞서 조리 방법에 대한 군집 분석을 수행하였다. 조리 텍스트에서 조리 방법은 조리 행위에 관련된 다양한 동사로 표현된다. 앞에서 소개한 바와 같이 이 연구에서 활용하는 조리서 말뭉치에는 개별 조리 방법과 관련된 동사에 대한 의미 주석이 부가되어 있다. 조리 방법 의미 주석은 총 37개의 분류로 되어 있다. 이 37개의 조리 방법이 1,598 개의 조리법에 분포하는 양상을 파악하면, 조리 방법 사이의 관련성을 파악할 수 있으리라는 가정에서 다음과 같은 과정을 거쳐 조리 방법을 군집화하였다.

첫 번째 단계는 37개의 조리 방법의 1,598 개의 조리법에서의 출현 빈도를 구하는 것이다. 이 빈도 계수의 결과는 각 조리 방법에 대한 벡터로 표현된다. 즉, 37개 조리법의 속성을 1,598 개 조리법에서의 출현 빈도의 나열로 나타내는 것이다. 이제 조리법 사이의 관련성은 두 조리법의 속성을 나타내는 두 개의 벡터의 유사성을 파악하여 산출 가능하다. 두 벡터의 유사성 파악에는 다음 식으로 표현되는 코사인 계수를 사용한다.⁵

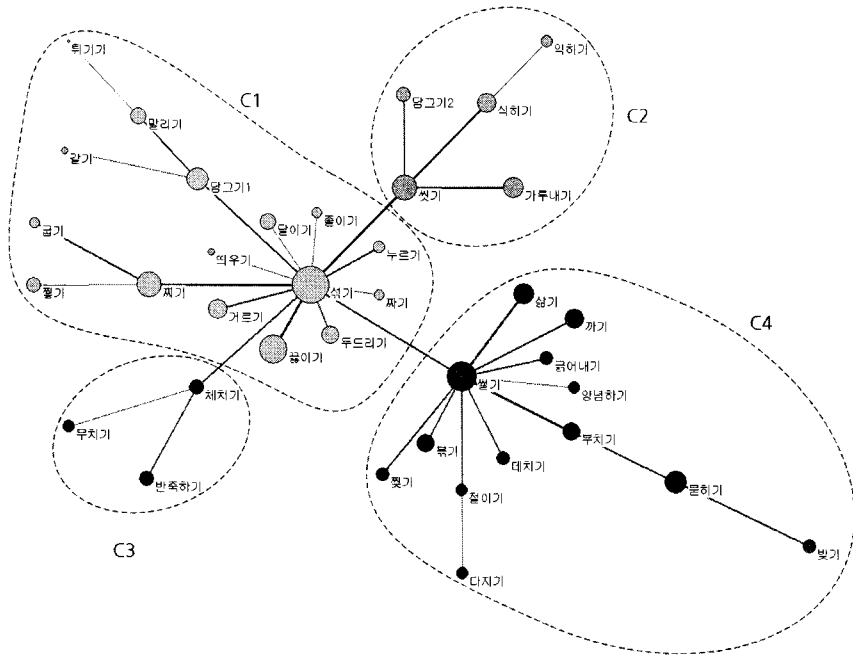
$$\text{Cos}(X, Y) = \frac{\sum_i (x_i y_i)}{\sqrt{\sum_i x_i^2 \sum_i y_i^2}} \quad (7)$$

식 (7)에서 분자는 두 벡터 X, Y 의 내적이며, 분모는 두 벡터의 길이의 곱이다. 이와 같은 방법으로 구한 조리 방법 간의 유사도에 기반하여 패스파인더 네트워크를 구성하고 군집화를 적용하면 [그림 4]의 결과를 얻는다.

[그림 4]에서 노드의 크기는 조리 방법의 빈도를, 노드 간의 거리는 조리 방법 간의 상대적인 거리를 나타낸다. 얼핏 보아도 ‘섞기’와 ‘자르기’, 그리고 ‘씻기’가 가장 빈도가 높으며, 네트워크 상에서 중요한 위치를 차지하고 있는 것으로 보인다. 의심할 여지 없니 C1이 가장 많은 조리 방법을 포함하고 있는 군집으로, ‘섞기’, ‘끓이기’, ‘찌기’ 등의 핵심 조리 방법이 눈에 띈다. 두번 째로 큰 군집인 C2에는 C1에 비해 비핵심적이며 가벼운 조리 방법인 ‘썰기’, ‘깎기’, ‘볶기’ 등의 포함되어 있다. 나머지 두 개의 작은 군집인 C2와 C3는 C1에 연결되어 있으며, 대체로 주변적이며 재료의 준비와 관련된 조리 방법들이 포함되어 있다. 특히 C2에 포함된 조리 방법들은 주로 양조법에 나오는 것들이다.

네트워크 상에서 각 노드들의 역할이 동등하지 않음은 [그림 4]에서 시각적으

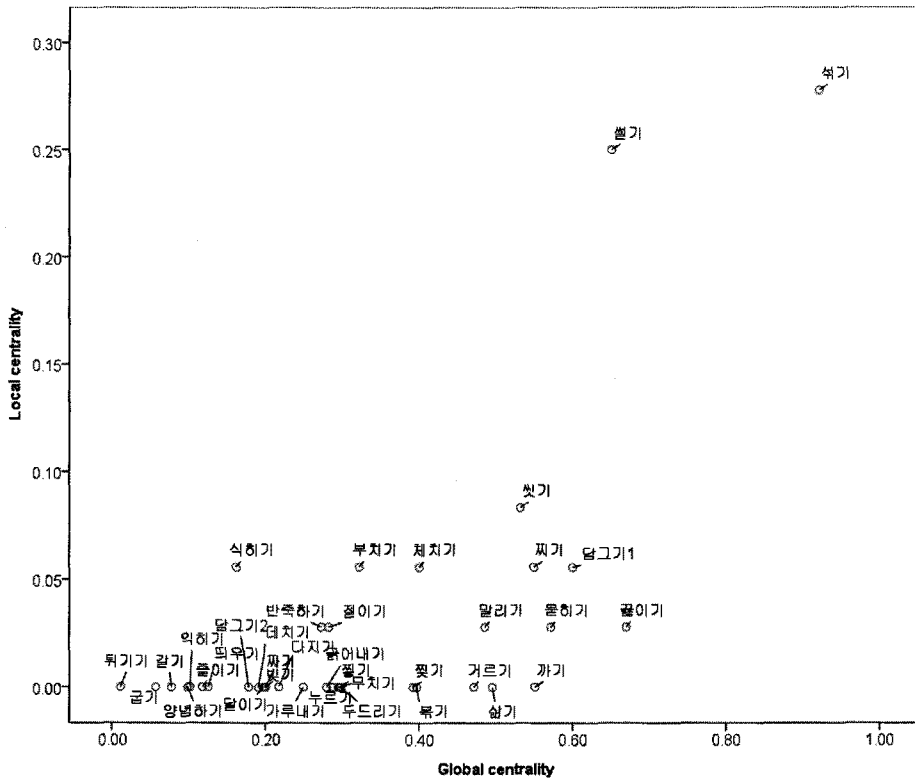
⁵ 이 식은 식 (6)과 달리 출현 빈도 등 가중치가 포함된 벡터의 유사도 산출에 사용할 수 있는 일반화된 식이다.



[그림 4] 조리법에서의 분포 정보를 이용한 조리 방법의 군집화 결과

로 드러난다. 네트워크 분석 기법에서는 이를 ‘중심성’이라는 개념으로 나타낸다. 중심성은 여러 가지 측면에서 파악할 수 있는데, 이 글에서는 특정 노드의 영향력의 범위를 나타내는 ‘전역중심성’과 ‘지역중심성’을 측정한다. 한 노드가 전역중심성이 높다면 이 노드는 그래프 전체의 노드에 전역적으로 영향을 미치는 노드이며, 지역 중심성이 높다면 이와 대조적으로 이 노드를 중심으로 만들어지는 부분 네트워크에 만 영향력을 미치는 노드인 것으로 판단된다. [그림 5]는 조리 방법의 전역중심성과 지역중심성을 측정한 결과이다.

[그림 5]에 따르면 ‘섞기’와 ‘씻기’는 전역중심성과 지역중심성이 모두 높은 반면에, ‘끓이기’는 전역중심성은 높으나 지역중심성은 낮다. 즉, ‘끓이기’는 일종의 ‘배경 조리 방법’으로 여러 조리법에서 공통적으로 사용되고 있는 조리 방법이다. 즉, ‘끓이기’는 특정 음식의 성격이나 종류를 크게 좌우하지 않는다. 그러나 ‘섞기’와 ‘씻기’는 조리법들에서 선택적으로 사용되는 성향이 있다. 따라서 ‘섞기’나 ‘씻기’는 특정 음식의 성격이나 종류를 좌우할 가능성이 높다. 이는 [그림 5]에서 ‘섞기’와 ‘씻기’가 규모가 큰 두 개의 군집을 이끌고 있는 양태로 나타난다. ‘끓이기’를 전체

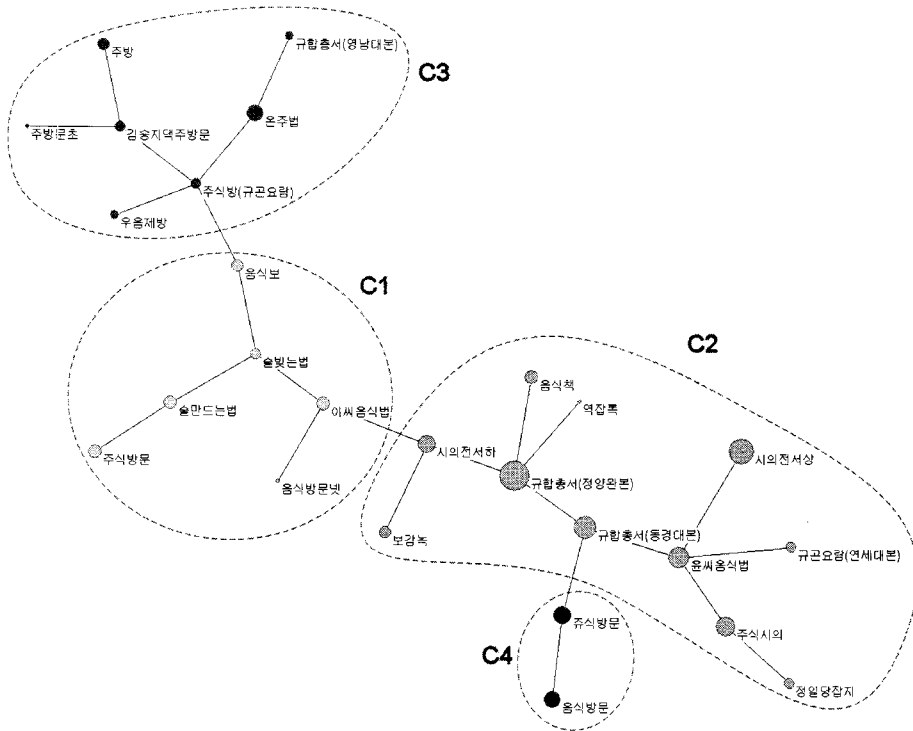


[그림 5] 조리 방법의 중심성 분석 결과

네트워크의 시점에서 보면 대부분의 노드들과 거리가 일정한 중심에 있다. 그러나 ‘끓이기’가 포함된 군집 C2에서의 중심성은 별로 높지 않다.

4.2.2 조리서의 군집 분석. 이제 위에서 군집 분석을 수행한 37개의 조리 방법의 분포 특성을 이용하여 26개 조리서의 군집 분석을 시도한다. 각 조리서의 속성을 그 조리서가 포함하고 있는 조리법에 나오는 조리 방법의 분포 특성으로 나타내고, 이에 기반하여 조리서를 무리지어려는 것이다. 방법은 조리 방법의 군집 분석 방법과 같다. 즉, 각 조리서의 속성을 조리법의 출현 빈도가 기록된 벡터로 표현하고, 벡터들 간의 유사도를 식 (7)의 코사인 계수로 측정한다.⁶ 이 측정 결과를 바탕으로

⁶ 한 심사자가 앞서 사용한 자카드 계수를 이용한 분석의 시도를 제안하였다. 그러나 자카드 계수는 빈도, 비율 등으로 표현되는 가중치 벡터의 분석에는 일반적으로 잘 사용되지 않으므로 코사인 계수에 의한 유사도 산출만 시도하였다. 가중치 벡터 계산을 위한 확장 자카드 계수를 이용하여도 결과에는 큰 차이가 없을 것으로 예측된다.



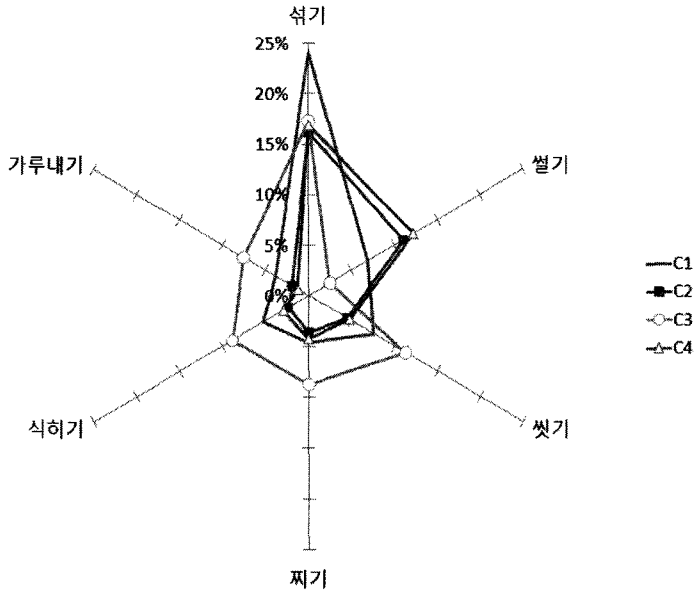
[그림 6] 조리 방법의 분포 특성에 의한 조리서의 군집화 결과

패스파인터 네트워크를 구성한 뒤 군집화를 적용하면 [그림 6]의 결과를 얻는다.

백두현 (2010)에 의하면 C1 군집에 속한 조리서들은 일반 음식의 조리법과 양조법을 비교적 균형적으로 싣고 있으며, C2는 전적으로, 혹은 전반적으로 일반 음식 조리법을, C3는 전적으로, 혹은 전반적으로 양조법을 포함하고 있다. 오직 두 권의 조리서만으로 구성된 군집 C4의 성격은 명확하지 않다.

이 군집화 결과([그림 6])를 앞서 수행한 음식 이름 일치도에 의한 조리서 군집화 결과([그림 2])와 비교하면 이 군집의 C1, C2, C6 군집은 대체로 음식 이름 일치도에 생성된 조리서의 군집 C1, C2, C6에 대응하며, C1과 C3는 C3, C4, C5에 대응한다. 그러나 『정일당잡지』와 같이 네트워크 상의 위치 이동이 크게 일어난 조리서들도 있다. 앞선 군집화에서 유사성이 높은 것으로 파악된 『규합총서』 정양완본과 동경대본, 그리고 『윤씨음식법』은 이 군집화에서도 유사성이 높은 것으로 나타났다.

앞에서 살펴본 바와 같이 모든 조리 방법이 동등한 역할을 하지는 않는다. [그림 7]은 네 개의 군집에서의 분포의 편차가 상대적으로 큰 6개의 핵심 조리 방법의



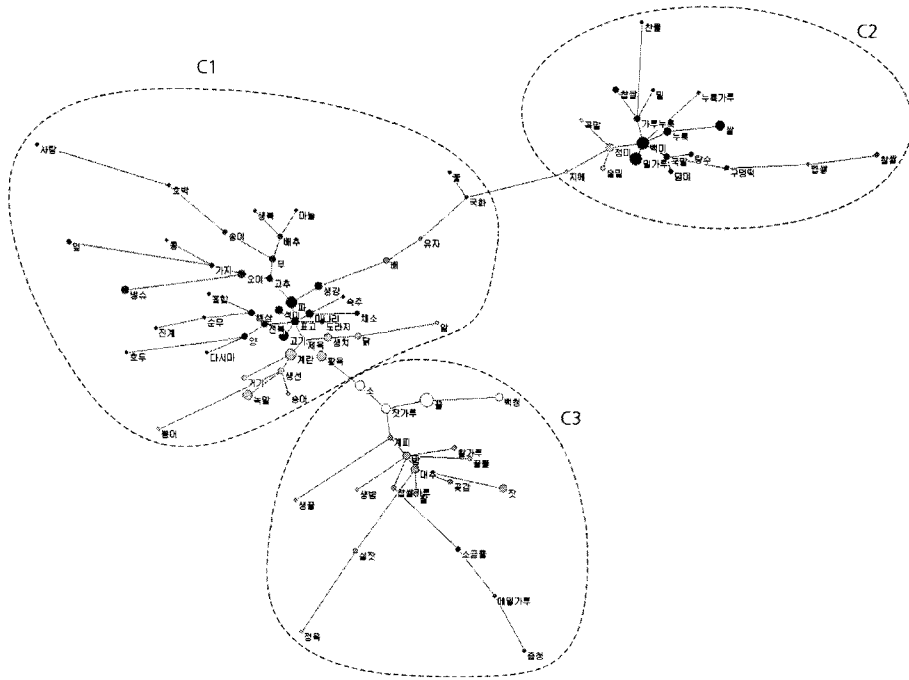
[그림 7] 조리서 군집에서의 핵심 조리 방법의 분포

4 개의 조리서 군집에서의 분포를 보여준다.

[그림 7]에 따르면 군집 C1은 ‘섞기’의 비율이 두드러지게 높으며, C2와 C4는 ‘찌기’의 비율이 높다. 군집 C3는 ‘찌기’의 비율이 매우 낮고 ‘씻기’와 ‘찌기’, ‘식히기’, ‘가루내기’의 비율이 높다. 이질적인 군집인 C3에 속한 조리서들이 주로 양조법을 다루고 있음이 반영된 것이다. [그림 7]에 나타나지 않은 ‘끓이기’는 전체 구성비는 8%로 높으나 모든 군집에 걸쳐서 보편적으로 분포하기 때문에 개별 조리서, 나아가 개별 군집을 구분짓지 못한다.

4.3 조리 재료 분포 특성에 의한 조리서의 유사성 분석

이 소절에서는 앞에서 이루어진 조리 방법 분포 특성에 의한 조리서의 유사성 분석에 이어서 조리 재료 분포 특성에 의한 조리서의 유사성 분석을 수행한다. 조리 재료를 이용한 분석에는 조리 재료에 대한 의미 주석이 아닌 조리 재료를 나타내는 어휘 자체를 이용한다. 조리 재료에 대한 의미 주석은 16개의 적은 개수로 분류되어 있어서 유의미한 분포 정보를 얻을 수 없었기 때문이다. 그러나 모든 조리 재료 명사를 이용하는 것은 아니고 빈도가 높은 85개의 고빈도 조리 재료 명사만을 추려서 이용하였다.

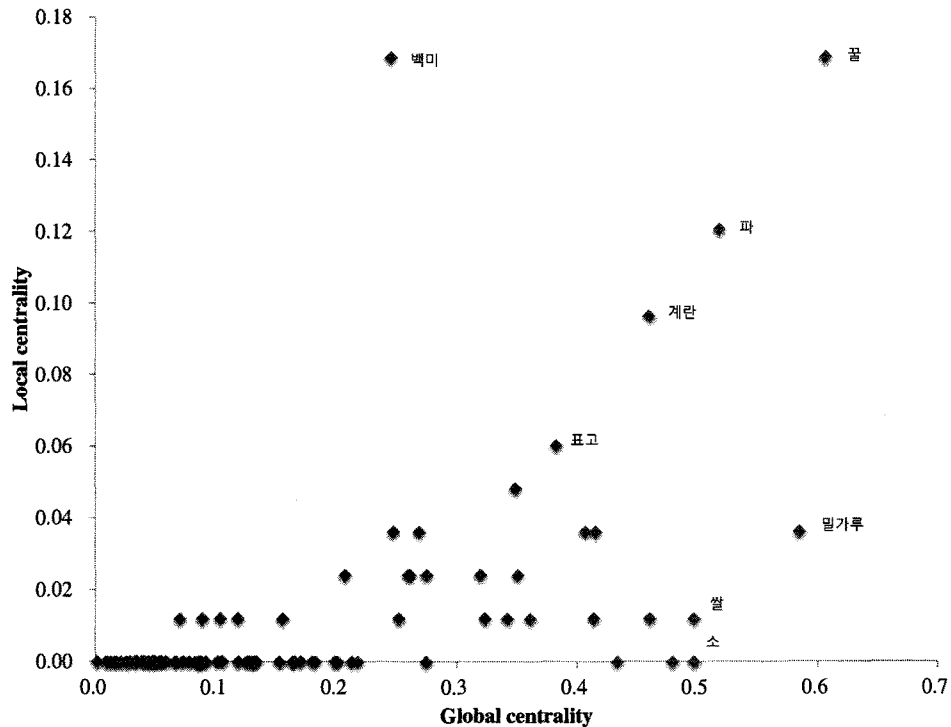


[그림 8] 조리 재료의 군집화 결과

4.3.1 조리 재료의 군집 분석. 조리 방법의 경우와 마찬가지로 조리 재료의 군집 분석을 먼저 수행한다. 위에서 밝힌 바와 같이 군집 분석의 대상은 85개의 고빈도 재료 명사이다. 다만, 가장 빈도가 높은 ‘물’은 제외하였다. 분석 방법은 조리 방법의 군집 분석과 거의 같다. 차이점은 유사도의 측정을 위해 자카드 계수를 직접 사용하지 않고 피어슨 상관계수를 이용한 점이다. [그림 8]은 피어슨 상관계수에 기반하여 구성된 패스파인더 네트워크에 군집 분석을 적용한 결과이다.

[그림 8]에서 3개의 군집으로 나뉘어진 84개의 재료들을 볼 수 있다.⁷ 가장 큰 군집 C1에는 한국 음식의 주재료인 ‘고기’, ‘생선’, ‘제육’, ‘과’, ‘고추’ 등이 포함되어 있다. C2에는 주로 술을 빚을 때 재료로 사용되는 곡식과 발효제인 ‘백미’, ‘누룩’ 등이 포함되어 있으며, C3에는 한과 등의 과자류의 재료로 주로 쓰이는 ‘밤’, ‘대추’, ‘계피’ 등이 포함되어 있다. C1과 C2를 연결하는 조리 재료로는 ‘꽃’과 ‘국화’가 보인다. 이들 재료는 일반 음식의 조리에도 사용되고 술의 재료로도 사용된다. C2와 C3는 만두 등의 속을 뜻하는 ‘소’가 이어주고 있다.

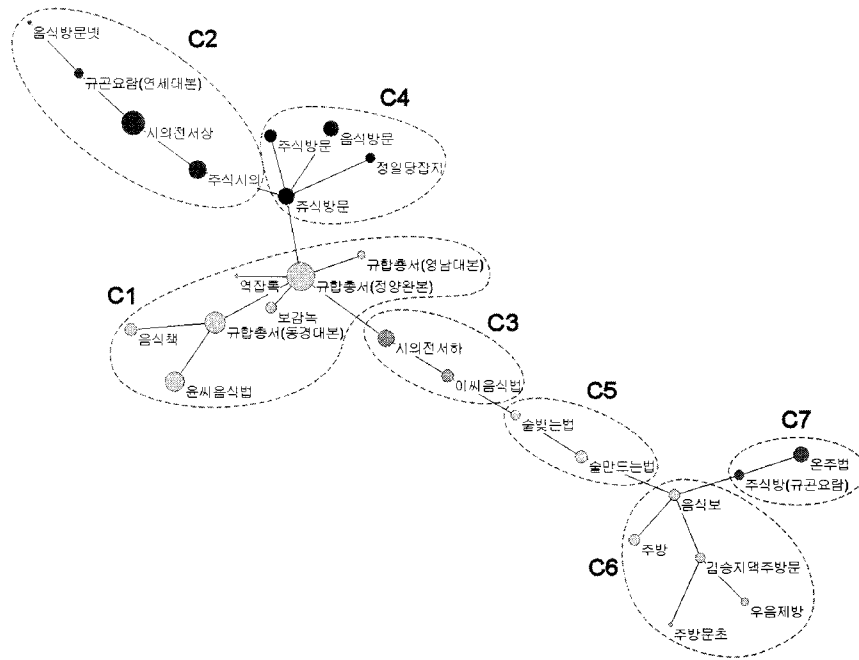
⁷ 재료 명사 정규화가 완전하지 않아 제외되었어야 하는 ‘물’ 부류에 속하는 명사들이 일부 발견된다.



[그림 9] 조리 재료의 군집 분석 결과

조리 방법 분석의 경우와 같이 각 조리 재료의 역할의 범위를 가늠해 볼 수 있는 중심성 분석을 수행하였다. 그 결과는 [그림 9]와 같다. 이 그림에서는 지역중심성은 높고 전역중심성은 낮은 ‘백미’와 전역중심성은 높고 지역중심성은 낮은 ‘밀가루’의 대비가 눈에 띈다. 이는 ‘밀가루’는 여러 부류의 음식 재료로 폭넓게 사용되지만, ‘백미’는 적은 부류의 음식 재료로 사용됨을 나타낸다. 전역중심성과 지역중심성은 모두 높게 나타난 ‘꿀’은 당시에 설탕 대용으로 광범위하게 사용되었음을 짐작케 한다.

4.3.2 조리서의 군집 분석. 이 소절에서는 85개의 조리 재료의 분포 특성을 이용하여 26개 조리서의 군집 분석을 시도한다. 앞서 이루어진 조리 방법에 기반한 조리서의 군집 분석과 같이 조리서의 속성을 그 조리서에 나오는 조리 재료의 분포 특성으로 나타내고, 이를 기준으로 조리서를 무리지어려는 것이다. 그 방법은 앞서 군집 분석과 거의 같다. 즉, 각 조리서의 속성을 핵심 조리 재료의 출현 비율이 원소인 벡터로 나타내고, 이들 벡터 간의 유사도를 식 (7)의 코사인 계수로 측정하여



[그림 10] 조리 재료의 분포 특성에 의한 조리서의 군집화 결과

패스파인더 네트워크를 구성한 다음, 군집 분석을 수행한다. 그 결과를 시각적으로 표현하면 [그림 10]과 같다.

[그림 10]에 나타난 대로 26개의 조리서는 7개의 군집으로 나누었다. 이 군집화 결과의 전반적인 흐름은 다음과 같다. C2에 속한 조리서들은 전반적으로, 혹은 전적으로 일반 음식에 관한 조리법이 실려 있다. C1과 C4에 속한 조리서들은 양조법과 일반 음식의 조리법을 함께 실고 있는데, 일반 음식 조리법의 비율이 높다. 소속 조리서에서 양조법이 차지하는 비율은 C3와 C5를 지나며 점차 증가하여, C6과 C7에 이르면 대부분의 내용이 양조법인 조리서로 구성된다.

이 네트워크([그림 10])와 조리 방법의 분포 특성에 의해 구성된 네트워크([그림 6])는 대체로 구성이 유사하다. 두 네트워크 모두 『윤씨음식법』, 『규합총서』(동경대본), 『규합총서』(정양완본)에서 시작하여 『시의전서』 하권, 『이씨음식법』, 『술빚는법』으로 이어지는 연결이 근간을 이루고 있다. 또한 『온주법』, 『우음제방』 등 양조법이 주로 포함된 조리서들의 군집이 두 네트워크 모두에서 유지되고 있다.

[그림 6]에서는 『규합총서』의 다른 이본들과 거리가 멀었던 영남대본이 [그

림 10]에서 다른 이본들과 가깝게 나타난 것은 눈에 띄는 변화이다. 즉, 음식 이름과 조리 방법으로 볼 때에는 다른 이본들과 유사성을 보이지 않던 『규합총서』 영남대본이 조리 재료로 볼 때에는 다른 이본들과 매우 유사한 것으로 나타난 것이다. 이런 현상이 어떠한 의미가 있는지에 대해서는 좀 더 면밀한 분석이 필요하다.

5. 토론

조선시대 조리서의 조리법 항목의 공통 비율을 살펴본 기존 연구로 박은향 (2005)이 있다. 백두현 (2010)은 박은향 (2005)의 연구 결과를 바탕으로 다음과 같이 상대적으로 유사성이 높은 조리서들끼리의 묶음을 보였다.

1. 『음식디미방』, 『주방문』
2. 『규합총서』(정양완본), 『부인필지』, 『규합총서』(목판본), 『윤씨음식법』, 『술빚는법』, 『시의전서』
3. 『은주법』, 『주식방』, 『김승지대주방문』

위에서 네모로 표시한 책들이 이 연구에서 사용한 말뭉치에도 포함된 조리서들이다. 위의 분류 2와 3은 이 연구의 유사성 분석 결과와도 대체로 일치한다. 『시의전서』의 상권과 하권을 분리하여 다룬 이 연구에 따르면 분류 2에 속하는 것은 하권이다.

조선시대 조리서의 연관 관계에 관한 기존 연구에서 가장 중요한 기준이 된 것은 양조법의 수록 여부이다. [그림 5]는 백두현 (2010)에서 제시한 조선시대 조리서의 계통의 일부로서 많은 당시 조리서에서 양조법의 중요성을 엿볼 수 있다.⁸

이 연구에서 도출한 조리서 텍스트 간의 유사도는 전체적으로 볼 때에 기존의 조리서의 연관성 분석 결과와 큰 차이가 없다. 그러나 이 연구의 결과에서 확인할 수 있는 조리서들 사이의 상대적 거리의 의미에 관한 추가 분석이 이루어진다면 더 많은 사실을 알아낼 수 있을 것이다.

나아가 조리 방법과 조리 재료가 특이한 양조법을 제외한 상태에서 유사성 분석을 시도한다면 또 다른 흥미로운 결과가 도출될 것으로 본다. 나아가 계량적 접근에 의한 기존의 문체 및 저자 판별 연구에서 활용된 어휘적, 문법적 특성을 이용하는

⁸ 술의 중요성에 관하여 백두현 (2010)은 다음과 같이 서술하고 있다.

... 술은 봉제사와 집빈객을 위한 필수품이었다. 제향(祭享)에서 술은 빼놓을 수 없는 물품이었다. 경주 양동마을에서 자란 어느 할머니(현재 85세 가량된 분)는 어렸을 때 집안의 곳간 하나에 술독이 마흔여 개 있었고, 제사와 손님의 위상에 따라 다른 술을 길러 사용했다고 필자에게 들려 주었다. 술이 차지하고 있는 중요한 위상 때문에 음식조리서에도 술에 대한 서술이 그만큼 풍부한 것이라 하겠다.

이 연구의 조리서 유사성 분석 결과에서도 양조법이 주로 실린 조리서들이 상대적으로 공고한 군집을 이루고 있다.

내용	18세기	19세기	20세기
술	『주방문초』	『우음제방』	
음식		『역잡록』, 『주식방문』(노가재공본), 『규합총서』(동경대본)	
술과 음식	『온주법』, 『술만드는 법』, 『주식방』	『주방』, 『술빛는법』, 『주식시의』, 『규곤요람』, 『규합총서』(영남대본), 『음식책』, 『음식방문넷』, 『이씨음식법』, 『김승지택주방문』, 『규합총서』(정양완본), 『정일당잡지』, 『음식방문』, 『윤씨음식법』, 『시의전서』	『주식방문』, 『보감록』

[표 5] 백두현 (2010) 에 제시된 조선시대 조리서의 계통(일부)

조리서들 간의 유사성 분석이 함께 이루어진다면 더욱 의미있는 결과를 얻을 수 있을 것이다.⁹

또 하나의 가능성은 지금은 개별적으로 이용된 조리 방법과 조리 재료를 통합하여 이용하는 것이다. 즉, 낱알의 조리법에서의 조리 방법과 조리 재료의 공기 분포를 속성으로 한 유사성 분석을 시도하는 것이다. 그러나 이러한 분석이 26 개의 텍스트라는 결코 많지 않은 자료로부터 의미 있는 결과를 가져올 수 있을지는 의문이다.¹⁰

이 연구에서는 또한 조리서들의 유사성을 분석하면서 조리 방법과 조리 재료에 대한 군집 분석을 수행하였다. 조리 방법의 군집 분석을 통해서 연구 대상 조리서들에 나타난 조리 방법들이 크게 ‘섞기’와 ‘찜기’에 이끌리는 두 개의 군집으로 나뉘는 현상을 관찰하였다. 조리 재료의 군집 분석에서도 세 가지 서로 다른 유형의 음식 재료들이 무리짓는 현상을 볼 수 있었다. 이들 분석 결과는 조리 방법과 조리 재료가 조리법들을 변별할 수 있는 자질로 사용될 수 있음을 보이는 것이다. 즉, 조리 방법과 조리 재료를 이용한 개별 조리법의 군집 분석이 가능할 것이다. 이와 같은 분석은 전통 조리학 연구에 활용될 수 있을 것이다.

⁹ 한 심사자도 같은 제안을 하였다.

¹⁰ 심사자들도 이 연구에서 사용하는 소규모 자료로부터 기인하는 한계를 지적하였다.

6. 결론

이 연구는 조선시대 필사본 조리서들의 유사성을 분석함에 있어서 문헌정보학 분야에서 활용되어온 네트워크 및 군집 분석 기법을 적용하였다. 그 결과 조리법 텍스트의 내용의 주축을 이루는 조리 방법과 재료의 분포 정보를 적절히 활용하여 텍스트에 잠재된 정보의 추출에 일정한 성과를 올릴 수 있었다. 특히 기존의 조리서 연구에서는 거의 제시하지 못한 조리서들 간의 유사도를 계량적으로 측정하여 상대적 거리가 표현된 시각적 정보 표시는 새로이 시도된 것이다. 물론 이 연구의 결과로 도출된 조리서의 유사도 분석이 조리서들 간의 역사적 영향 관계 등으로 쉽게 일반화될 수는 없다. 따라서 이 연구의 결과는 국어학 및 조리학의 심층 분석과 연계되었을 때에 그 가치가 극대화될 것이다.

텍스트에 부가된 주석의 중요성 또한 확인되었다. 주석 스키마가 어떻게 설계되었는가에 따라 이 연구와 같은 방법의 적용이 가능하기도 하고 그렇지 않기도하다는 사실이 경험적으로 밝혀졌다. 그러나 활용 가능성을 미리 점치면서 주석 스키마를 설계하는 것은 불가능한 일이므로 계층적인 스키마를 적용하여 활용 가능성을 극대화해야 한다. 이에 더하여, 표기법이 표준화되지 않은 옛글 텍스트의 경우 표기법의 정규화가 이루어진 주석이 필수적임을 알 수 있었다.

이 연구에서 활용한 텍스트의 유사성 분석 기법과 최근 각광받기 시작한 사회 네트워크 분석 기법, 그리고 텍스트의 어휘적, 문법적 특성을 이용한 문체 연구 기법 등이 결합된 종합적인 연구는 추후의 과제로 남긴다.

< 참고문헌 >

- Kytö, M., M. Rissanen, and S. Wright, editors. 1994. *Corpora across the centuries: Proceedings of the First International Colloquium of English Diachronic Corpora*. Rodopi, Amsterdam.
- Schvaneveldt, R. W. 1990. *Pathfinder Associative Networks: Studies in Knowledge Organization*. Ablex, Norwood, NJ.
- 강남준·이종영·최운호. 2010. 『독립신문』 논설의 형태 주석 말뭉치를 활용한 논설 저자 판별 연구: 어미 사용 빈도 분석을 중심으로. *한국사전학* 15, 73-101.
- 강범모. 1999. 빈도와 언어 기술. *언어 정보의 탐구* 1, 115-141.
- 강범모. 2010. 공기 명사에 기초한 의미/개념 연관성의 네트워크 구성. *한국어의미학* 32, 1-28.
- 강범모·김홍규·허명희. 2000. *한국어의 텍스트 장르, 문체, 유형: 컴퓨터와 통계적 기법의 이용*. 태학사, 서울.
- 김병선. 2006. 현대 시인의 문체적 지문을 찾아서. *국어국문학* 143, 153-188.
- 김병선. 2010. 문체 연구와 코퍼스의 활용. *차세대 어문 정보학의 전망: 어문생활사연구소 2010년 제2차 국내학술회의에서*, 33-54쪽.

- 남길임·송현주. 2009. 조선시대 필사본 음식조리서의 음식 용어 의미 주석을 위한 연구: '음식디미방'을 중심으로. *한국어의미학* 26, 27-72.
- 박부자. 2001. 『널성지장통귀』에 나타난 주체존대 '-시-'의 통합 관계. *장서각* 5.
- 박은향. 2005. 조선시대 후기 한글 음식조리서 『주방문』의 음운 연구. 석사학위 논문, 경북대학교 대학원 국어국문학과.
- 박진호. 2010. 계량적 문체 분석 시론. *차세대 어문 정보학의 전망: 어문생활사 연구소 2010년 제2차 국내학술회의 자료집에서*, 75-91쪽.
- 백두현. 2010. 조선시대 한글 음식조리서의 개요와 계통. 미발표 원고.
- 서상규. 1998. 말뭉치 분석에 기반을 둔 낱말 빈도 조사와 그 응용. *한글* 242, 225-270.
- 손동원. 2002. *사회 네트워크 분석*. 경문사.
- 안병희. 1999. 왕실 자료의 한글 필사본에 대한 국어학적 검토. *장서각* 1.
- 안의정·박진양·남길임. 2008. 한글 필사본 음식조리서 말뭉치 구축을 위한 마크업 방안 연구. *언어와 정보* 12.2, 95-114.
- 이광호. 1999. 한글 필사본 『조야점지』의 의문법. *장서각* 2.
- 이광호. 2002. 한글 필사본 『잔당오대연의』의 국어 문법적 검토. *장서각* 7.
- 이기황·이재윤. 2010. 한국어 사전 어휘의 네트워크 분석. *한국사전학* 16, 218-243.
- 이성우. 1981. *한국식경대전*. 향문사.
- 이성우. 1992. *한국고식문헌집성*. 수학사.
- 이재윤. 2006a. 계량서지적 네트워크 분석을 위한 중심성 척도에 관한 연구. *한국문헌정보학회지* 40.3, 191-214.
- 이재윤. 2006b. 지적 구조 분석을 위한 새로운 클러스터링 기법에 관한 연구. *정보관리학회지* 23.4, 215-231.
- 이재윤. 2006c. 지적 구조의 규명을 위한 네트워크 형성 방식에 관한 연구. *한국문헌정보학회지* 40.2, 333-355.
- 이현희. 1999. 장서각 소장의 영조대 한글 문헌. *장서각* 2.
- 임치균. 2001. 장서각 소장 한글 실기문학 연구: 선부군언행유사, 고씨절효록, 병자록을 중심으로. *장서각* 5.
- 임치균. 2002. 한글 필사본 『진당오대연』의 연구. *장서각* 7.
- 한국학중앙연구원. 2005. *조선 후기 한글 간찰(언간)의 역주 연구*. 태학사.
- 한나래. 2009. 빈도 정보를 이용한 한국어 저자 판별. *인지과학* 20.2, 225-241.
- 황문환. 2004. 영조 어제류 한글 필의 문법론적 특징. *장서각* 11.

A. 연구 대상 문헌 개요

다음은 이 연구에서 유사성 분석의 대상으로 삼은 조선시대 필사본 한글 조리서의 개요이다. 이 개요는 총 37종의 조선시대 조리서의 개요와 개통을 살펴본 연구인 백두현 (2010)을 참조하여 기술하였다.

『주방문초』(酒方文) 『주방문초』는 병풍식으로 접은 이른바 절첩본으로 백두현 교수가 소장하고 있다. 이 책은 본문을 한문으로 먼저 쓰고, 이어서 한문번역체, 즉 언해체 양식의 한글로 기록된 번역을 실었다. 이 책에는 다섯 가지의 고급 술의 양조법이 소개되어 있다.

『술만드는법』 『술만드는법』은 원래 책 제목이 없고, 본문은 ‘사절주’로 시작한다. 책 이름은 이성우 교수가 이름을 붙인 것으로 보인다(이성우, 1981). 이 책에 기록된 조리 항목은 47개로, 19개 항목은 양조법이며 28개 항목은 일반 음식의 조리법이다.

『음식보』(飲食譜) 『음식보』는 필사자를 알 수 없는 조리서로, 1700년대 초엽에 작성된 것으로 판단된다. 이 책에는 총 35 항목의 조리법이 실려 있는데 양조법이 11 항목이다.

『온주법』(蘊酒法) 『온주법』은 의성 김씨 종가에 소장된 필사본 조리서이다. 이 책에 소개된 조리법은 총 56 항목인데, 그 가운데 양조법이 44 항목을 차지한다. 이 책에 실린 양조법은 그 기술이 매우 자세하다.

『주식방』(酒食方) ‘고려대 규곤요람’으로도 알려진 『주식방』은 양조법과 음식 조리법이 수록된 필사본 조리서로 고려대 도서관에 소장되어 있다. 이 책의 항목은 총 32 개항인데, 21 개가 양조법이고 9 개가 음식 조리법이다.

『주방』(酒方) 『주방』은 이성우 (1992)에 영인되어 있으며, 1800년대 초엽에 쓰여진 것으로 추정된다. 이 책은 총 38종의 술 담그는 법을 소개하였다. 임용기 교수 소장의 『주방』은 이름만 같고 내용은 다른 책이다.

『역잡록』(曆雜錄) 이 책은 대청도광(大清道光) 9년(1829)이라는 책력이 뒷면에 기록되어 있어서 『역잡록』이라는 이름을 얻었다. 필사 시기는 1829년 또는 그 이후일 것이다. 모두 6개의 음식 조리법 및 가공법이 수록되어 있다.

『윤씨음식법』(尹氏飲食法) 『윤씨음식법』은 전체 129면에 이르는 방대한 분량의 책이다. 본문의 끝 부분에 ‘갑인오월’이라는 필사기가 있는데, 이 갑인년은 1854년으로 추정된다. 이 책은 다양한 음식과 재료, 기구 이름을 포함하고

있으며, 음식 만드는 방법도 비교적 상세히 기술되어 있어서 전통 요리를 연구하는 데 가장 좋은 자료로 손꼽힌다.

- 『정일당잡지』(貞一堂雜識) 규장각에 소장된 『정일당잡지』는 총 29개 항목의 음식 조리법이 들어 있는 필사본 조리서이다. 맨 뒤에 “병진 구월 십칠 일의 장동 디방의서 맞치다”라는 작은 글씨의 필사기가 있다.
- 『김승지택주방문』(金承旨宅方文) 『김승지택주방문』은 1860년에 김승지택에서 나온 조리서로서 저자는 미상이다. 책 끝 부분의 ‘합풍 십년 경신 팔월 십이일 金承旨宅 新冊’이라는 기록을 통해 작성 연도와 그 출처를 확인할 수 있다. 총 29항의 수록 조리법 가운데 23 항이 양조법이고 나머지 6항은 음식 조리법이다.
- 『음식책』(飲食冊) 『음식책』 단양택이 쓴 한글 필사본으로 필사 연도는 1838년 경 혹은 1898년 경으로 추정된다. 양조법 11 항목을 포함하여 총 34 항목의 조리법이 실려 있는데, 특히 떡과 관련된 것이 많다.
- 『규곤요람』(閩要覽) 연세대에 소장된 『규곤요람』의 첫 면에는 “건양원연 초하의 등출리라”라는 구절이 쓰여 있어서, 이 책의 필사가 1896년에 이루어졌음을 알 수 있다. 다수의 음식 조리법을 포함하고 있는 이 책에는 떡볶이만 드는 법이 실려 있다.
- 『규합총서』: 정양완본(閩閣叢書) 빙허각 이씨(1759-1824)가 지은 『규합총서』의 여러 이본 가운데 가장 분량이 많은 것이 정양완 가장본(家藏本)이다. 원본은 빙허각 이씨가 51세 때, 즉 1809년 경에 저술한 것으로 알려져 있다. 가, 나, 다본이 각각 두 권씩 총 여섯 권으로 구성되어 있다. 가본의 제2책 권말에 있는 “디한광무삼년그히십월”이라는 필사기로 보아 필사 연도는 1899년이다.
- 『규합총서』: 동경대본(閩閣叢書) 이 책은 빙허각이 지은 원본을 보고 전사한 것으로 추정된다. 생선, 육류 조리법을 포함한 다양한 음식 조리법이 서술되어 있어서 조리서로서의 가치가 매우 높다.
- 『규합총서』: 영남대본(閩閣叢書) 이 책은 1권 40장의 필사본이며 영남대 도서관 소장이다. 목판본 『규합총서』와 그 내용이 매우 다르다. 대부분 일반 가사에 관한 내용을 담고 있고 조리법은 극히 적어서 조리서의 가치는 적다. 정양완 가장본 『규합총서』의 일부를 발췌 전사한 것으로 보인다.
- 『음식방문』(飲食方文) 『음식방문』은 동국대학교에 소장된 1책 16장의 필사본 조리서이다. 총 51 가지의 음식 조리법과 16 가지의 양조법이 실려 있다. 알

러지지 않은 술을 빚는 법이 기록되어 있어 전통주 연구의 귀중한 자료로 평가된다.

『술빚는법』 이 책은 1책 15장의 필사본이다. 원래 책 제목이 없는데 이성우 (1981)에서 이름을 붙인 것이다. 양조법 11 항목, 조리법 19 항목이 실려 있다. 특히 ‘단자, 산자, 과자’류가 많이 기록되어 있어 전통 한과 연구에 가치가 있다.

『이씨음식법』(李氏飲食法) 『이씨음식법』은 1책 24장의 한글 필사본이며, 1800년대 말엽에 필사된 것으로 판단된다. 이 책에는 양조법 15 항목, 떡과 한과류를 포함한 조리법 38 항목이 실려 있다.

『시의전서』(是議全書) 이 책은 2권 1책의 한글 필사본이다. 상권은 74면, 하권은 77면으로 19세기 다른 음식조리서들과 비교해 볼 때 규모가 가장 큰 책이다. 다양한 종류의 음식을 소개하고 있으며, 현재 한국 대표 음식 중 하나인 ‘비빔밥(부빔밥)’이라는 용어가 이 자료에 처음 등장한다.

『주식방문』: 노가재공본(酒食方文) 『주식방문』은 1책의 필사본으로 19세기에 만들어진 것으로 보인다. ‘노가재(老稼齋)’는 조선 후기의 문인이자 화가인 안동 김씨 김창업(金昌業)의 호이다. 이 책에는 총 100여 개의 조리 항목이 실려 있는데, ‘떡볶이’의 조리법이 서술되어 있는 것이 특징이다.

『주식시의』(酒食是儀) 『주식시의』는 은진 송씨 송준길가 후손가에 전해지는 1책의 한글 필사본이며, 저술 시기는 19세기 후반으로 판단된다. 한과를 포함한 음식 조리법 73 가지, 양조법 8 가지, 음식 재료를 다루는 법 12 가지의 방대한 자료가 수록되어 있다.

『우음제방』(禹飲諸方) 『우음제방』은 『주식시의』와 함께 은진 송씨 송준길가 후손가에 전해지는 16장 32면 분량의 필사본이며, 역시 19세기 후반에 필사한 자료로 보인다. 이 책에는 24 가지의 술 담그는 법이 설명되어 있다.

『음식방문넛』 이 자료는 가로 36cm, 세로 39.5cm의 한지 한 장에 쓰여진 것이며, 글 제목이 없다. 소장자인 백두현 교수가 편의상 ‘음식방문넛’이라 이름 붙였다. 19세기 말의 자료로 추정되며 네 가지 조리법이 실려 있다.

『주식방문』 정미년본(酒食方文) 이 책의 제목은 노가재공 후손가의 것과 같지만 내용은 아주 다르다. 필사 연도는 표지의 ‘정미년(丁未年)’이라는 표기에 의거하여 1907년으로 추정된다. 총 46 가지의 조리법이 실려 있는데 38 가지가 음식 조리법이고 8 가지가 양조법이다.

『보감록』(寶鑑錄) 이 책은 1책의 필사본이며, 『규합총서』의 전사본 가운데 하나이다. ‘정묘정월십구일등서 각방서등녹기’라는 필사기에 나타난 ‘정묘년’은 1927년으로 판단된다. 『보감록』은 조리법과 함께 가정 생활에 필요한 여러 가지 내용을 실고 있다.

접수 일자: 2010년 11월 9일

제재 결정: 2010년 11월 25일