



미국내 발간된 한국음식관련 요리책에 나타난 한국음식과 음식문화 - 1930년대부터 1970년대 초까지 -

Park Soon Min · 정희선*

숙명여자대학교 문화예술대학원 전통식생활문화전공

Korean Food Culture of Cookbooks Related to Korean Food Issued in the U.S.
- From the 1930s to the Early 1970s -

Park Soon Min, Hee Sun Jeong*

Major in Traditional Culinary Culture, Graduate School of Arts, Sookmyung Women's University

Abstract

This study reviewed Korean food recipes and food culture included in English cookbooks issued in the United States from the 1930s to the early 1970s. In the 1930s cookbook, many types of soup were introduced to Korean food under the influence of the *Tangban* culture in the *Joseon* dynasty and a brief description of 'Sinseollo' culture. The 1940s cookbooks, introduced Korean table settings, food culture, and cooking methods depending on the use of chopsticks. In the 1950s cookbooks, Korean foods were selected to suit a Western table setting, and detailed explanations were included along with 'cheopsu' means the number of dishes served in Korean food. More diverse Korean food was introduced within its culture and origins in the 1960s cookbooks. The 1970s cookbooks explained, the characteristics of Korean culinary specialties that differentiated from oriental food. This study of Korean food and culture from Cookbooks issued in the United States from the 1930s to 1970s, where Eastern and Western multiculturalism coexist, can be used as baseline data to understand the identity of modern Korean food culture and the direction of the globalization of Korean food.

Key Words : English cookbook related korean food, korean food culture, korean food recipes, korean food, foreign readers for korean cookbooks

1. 서론

한국음식은 2020년 코로나 19 팬데믹의 불황 속에서도 외국인들에게 '슬로우푸드'와 '건강식'이라는 인식으로 K푸드 열풍을 견인하고 있다(Jang 2021). 2008년 정부의 한식 세계화 정책을 시작으로 K푸드 열풍을 유지하기 위해 미디어를 활용하여 한국음식을 세계에 전략적으로 홍보하고 한국음식과 관련된 근현대의 자료들을 발굴하려고 노력하고 있다. 지금의 한국음식은 100여 년 전 한국음식의 근간이 되고 있기에 지난 100여 년 전 한국음식에 대한 기록은 소중한 자료로 이용된다(Ahn 2015). Kim(2016)과 Park(2020)에 의하면 한국인들이 기록한 자료들뿐만 아니라 100여 년 전 한국에서 경험한 외국인들의 한국음식문화에 대한 기록들도 소중한 자료로서 가치가 있다고 언급하였다.

서양인들이 기록한 한국음식문화는 단순한 동·서양의 서

로 다른 문화적 차이에 대한 인식을 넘어 그들의 지적 우월감과 편견으로 이루어진 '오리엔탈리즘'의 기반으로 저술하였으며 오류가 동반된 일부 자료들도 있다(Kim 2010). 이는 조선 시대까지 유지되었던 전통음식문화가 개화기와 일제강점기에 외국 음식문화의 유입으로 변천하는 과정 가운데 외국인들이 한국문화를 온전히 이해하고 기록했다고 하기 어렵기 때문이다. 그럼에도 외국인들이 서술한 기록들은 지금의 한국음식의 정체성을 이해하기 위해 당 시대를 연구하는데 귀중한 사료가 된다(Lee 2015). 더불어 현재 외국인이 가지고 있는 한국에 대한 인식을 이루는 기틀이 되기도 하며 다양한 직업을 가진 외국인들이 관찰하여 묘사한 것이기에 객관적이라고 할 수 있다(Choi 2006). 서양인의 한국에 대한 기록은 19세기 후반부터 외국인이 한국에 대거 유입되기 시작한 개화기로 확대되어 서양에 알려지기 시작하였다(Lee & Cho 2008). 당시의 한국 정치, 한국의 천연자원과 특산물뿐

*Corresponding author: Hee Sun Jeong, Traditional Culinary Culture, Graduate School of Arts, Sookmyung Women's University, Cheongpa-ro 47gil 100, Yongsan-gu, Seoul 04310, Republic of Korea
Tel: +82-2-710-9853 Fax: +82-2-2077-7548 E-mail: sunnyj@sm.ac.kr

만 아니라 한국인들의 생활상 및 식생활까지도 서양인들의 기록에서 찾아볼 수 있다.

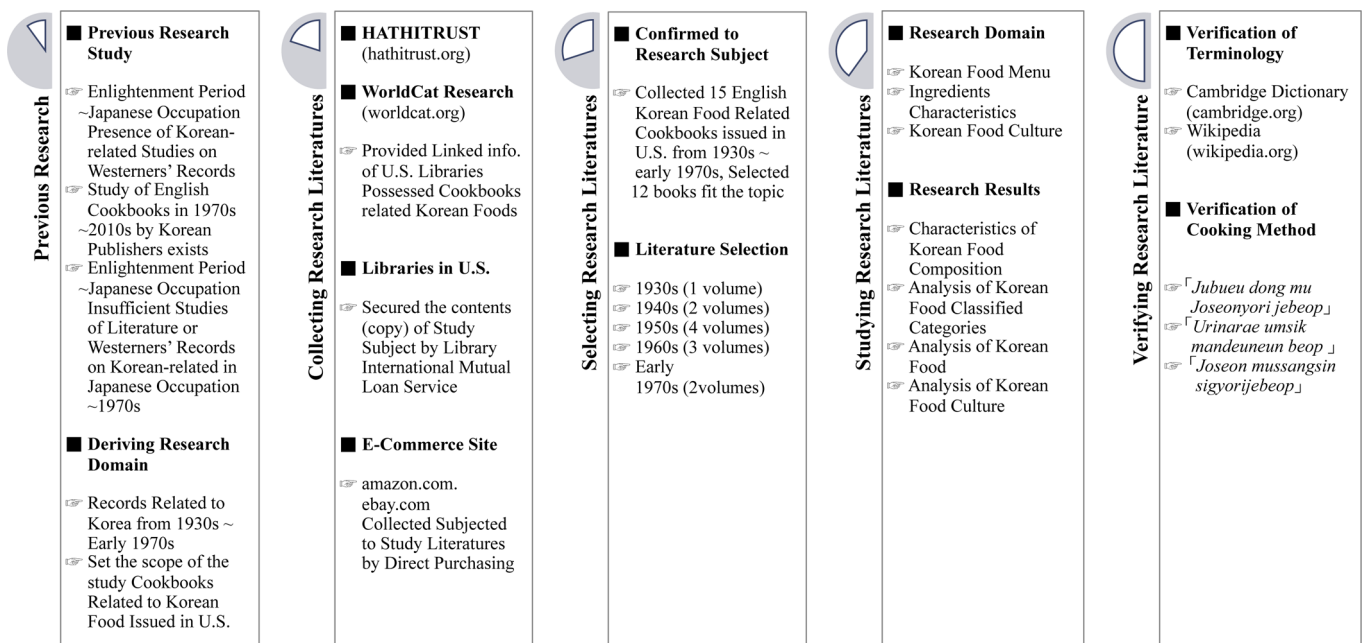
1910년 이후 한국은 일제강점기가 시작되었고 일본의 압박으로 개화기에 들어왔던 서양인들은 본국으로 돌아감에 따라(Kim 2016) 이 시기 이후부터 한국전쟁 직후까지 서양인이 기록한 한국음식 문화에 대한 서술 자료는 다양하지 않다. 또한 해방 이후 1950년대는 한국전쟁으로 인하여 외국인들이 한국음식문화를 서술하기 어려운 환경이었기에 한국음식과 관련된 외국인들의 문헌은 미흡하다고 할 수 있다. 한국의 도시화가 진행되기 시작했던 1970년대부터는 외국인들이 다시 한국을 찾기 시작한 시기로 외국인의 한국음식문화에 대한 기록은 직접 경험한 한국음식문화를 기반으로 서술되었거나 이전의 남겨진 한국에 대한 기록들을 참고하여 서술되었다(Waldo 1957; Buck & Engel 1972; Shin BR ed. 1999). 일제 강점기와 한국전쟁을 전후로 미국이나 다른 나라로 이주한 한인 교포들과 한인 유학생들로 인하여 미국을 비롯한 서양에서 한국음식과 한국음식문화가 전달되면서 한국음식 인지도 또한 향상되었다(Lee 2011). 이와 함께 한국음식 조리법이 외국 현지에서 생활하는 이민자들로부터 전해져 한국요리책이 출간되기도 하였다(Hyun 1970). 요리책은 독자들에게 음식 조리법의 전달을 주된 목적으로 하고 있지만 식재료와 먹는 방법도 설명하고 있어 그 나라의 음식문화도 파악할 수 있다. 특히 세계 여러 나라의 음식조리법이 수록된 요리책은 단순한 조리법만으로 구성되지 않고 각 나라의 음식문화도 함께 소개되기에 중요한 자료로 활용할 수 있다. 미국은 많은 동양인 이민자들이 거주하는 나라로 동양과 서양의 문화가 공존하는 다문화 국가이다. 이에 미국

에서 1930년대부터 1970년대 초까지 발간된 영어 요리책에 소개된 한국음식을 통하여 외국인의 관점으로 소개된 한국음식문화를 연구하였다. 급변했던 시기에 외국인의 객관적인 시각에서 저술되고 발간된 요리책을 통해 소개된 한국음식문화의 특징을 살펴봄으로써 한국에서 출간된 요리책과의 차이점을 파악하고 한국음식사 연구의 부족한 사료를 보완해 보고자 하였다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 연구대상 및 방법

연구 범위 도출을 위해 선행연구(Kim 2010; Lee 2013; Lee 2015; Song 2015; Chung 2016; Kim 2016; Park 2020)를 고찰한 결과, 개화기부터 일제강점기의 시기에 외국인들이 기록한 한국음식과 한국음식문화관련 연구들이 있었다. 연구대상 문헌의 수집 단계로 한국음식 요리책을 영문 구글(google.com)에서 ‘Korean Cookbook’으로 검색하여 연결되는 HATHITRUST (www.hathitrust.org)를 통해 「Oriental Culinary Art」 (Kwon & Magpiong 1933), 「Hawaiian and Pacific Foods」 (Bazore 1940), 「Korean Recipes」 (Morris 1945), 「Oriental Cookbook」 (Mitchell 1950)과 「The Complete Round-the World Cookbook Pan American Edition」 (Waldo 1957)의 문헌을 확인할 수 있었다. 「Korean Recipes」(Morris 1945)는 복간된 단행본을 구입하였고, 「Oriental Culinary Art」 (Kwon & Magpoing 1933)는 오래된 고문헌으로 구입하는데 어려움이 있어 WorldCat (www.worldcat.org) 검색을 통해 한국음식을 소개한 책의 목



<Figure 1> Research Procedure

<Table 1> Korean Cookbooks & Korean Recipes in the Cookbooks Issued in the U.S.

Literature	Author	Occupation	Issued	
			Year	in
Oriental Culinary Art	George I. Kwon & Pacifico Magpiong	UCLA Graduates	1933	USA
Hawaiian and Pacific Foods	Katherine Bazore	Chairman Home Economic Dept. Univ. of Hawaii	1940	USA
Korean Recipes	Harriett Morris	Missionary, Professor of Home Economic at Ewha College	1945	USA
Oriental Cookbook	Alice Miller Mitchell	Formerly Director of Chicago Oriental Council	1950	USA
Kauai Cookbook	Kekaha Parent-Teachers'Association	Parents, Teachers	1954	USA
The Complete Round-The-World Cookbook Pan American Edition	Myra Waldo	Writer of cookbooks & travel guides	1957	USA
The Art of Korean Cooking	Harriett Morris	Missionary, Professor of Home Economic at Ewha College	1959	USA & Japan
The Complete Book of Oriental Cooking	Myra Waldo	Writer of cookbooks & travel guides	1960	USA
The Art of Korean Cookery	Cho Choong Ok	Teacher of Korean cooking	1963	USA & Japan
The Complete Round-the-World Meat Cookbook	Myra Waldo	Writer of cookbooks & travel guides	1967	USA
Sunset Oriental Cookbook	Marjorie Ray Piper	Editor of Travel Magazine	1970	USA
Pearl S. Buck's Oriental Cookbook	Pearl S. Buck & Lyle Kenyon Engel	Writer	1972	USA

차와 조리법 수록 여부 및 소장도서관 정보를 확인하였다. 한국의 문헌을 소장하고 있는 미국 내 도서관과의 상호대차 서비스 방법과 현지인의 도움으로 문헌의 사본을 수집할 수 있었다. 연구대상 문헌 고찰 단계에서는 요리책의 한국음식 구성요소, 저자의 분류기준에 따라 소개한 한국음식의 종류, 한국음식문화 등을 고찰하였다<Figure 1>.

한국음식명 표기는 영어 요리책의 저자가 기록한 그대로 한국음식명과 영어음식명을 함께 표기하였으며 용어의 정확한 뜻은 캠브리지 영어사전(Cambridge English Dictionary 2021)과 위키백과사전(Wikipedia 2021)을 참고하였다. 선정된 연구대상 문헌을 시대별로 구분하면 1930년대 1권, 1940년대 2권, 1950년대 4권, 1960년대 3권, 1970년대 초 2권으로 <Table 1>과 같다.

연구대상 문헌과 당시 한국에서 출판된 한국음식 조리서를 함께 비교하며 고찰하기 위해 이용기(李用基: 1870~1933?)의 「Joseon mussangsinsigyorijebeop (朝鮮無雙新式料理製法)」(Ricetree ed. 2019)과 방신영(方信榮, 1890-1977)의 「Jubueu dongmu Joseonyori jebeop (主婦의 동무 朝鮮料理製法)」(Lee GW ed. 2015)과 「Joseonyorijebeop (朝鮮料理製法)」의 가장 최종 증보판인 「Urinarae umsik mandeuneun beop (우리나라 음식만드는 법)」(Bang 1960)을 참조하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 1930년대 영어 요리책에 수록된 한국음식과 한국음식 문화

1) Oriental Culinary Art (1933)
본 요리책은 중국, 한국, 일본과 필리핀 음식 총 110가지의 조리법을 나라별 구분하지 않고 모아서 구성하였고, 캘리포니아대학교 로스앤젤레스(UCLA)대학에서 역사 및 정치학 학위를 받은 졸업생인(lotsearch 2022) 조지 권(George I. Kwon)과 페시피코 맥피옹(Pacifico Magpiong)이 서술하였다. 주 저자는 조지 권(George I. Kwon)이 서술한 것으로 추정되며 한국음식은 총 29종을 수록하였다. 음식을 ‘Soup’, ‘Rice’, ‘chopsuey’, ‘noodles’, ‘chowmein’, ‘eggs’, ‘fish’, ‘suki-yaki’, ‘miscellaneous’로 분류하여 책을 구성하였다. 찹수이류(chopsuey)에는 ‘Korean chop suey rice (콩나물밥)’와 ‘Korean vegetable variety chop suey (잡채)’의 조리법을, 스기야끼류(suki-yaki)에는 ‘wancha (Korean meat balls)[완자탕]’, ‘fried wancha (완자전)’, ‘soongki-aktang (송기약탕)’, ‘mandoo (Korean stuffed dumplings)[만둣국]’, ‘yong bong tang (용봉탕)’, ‘special sin-sun-low (신선로)’ 등의 조리법을 설명하였다. 수록된 한국음식은 국류(soup) 7종, 밥류(rice) 2종, 달걀과 함께 볶은 채소 음식(Cambridge English dictionary

<Table 2> Korean food in 「Oriental Culinary Art (1933)」

Category	Named by the author
Soup (7 ¹⁾)	Meat Soup (<i>koltang</i>), Seaweed Soup (<i>miyuk soup</i>), Summer Soup, Old Cucumber Soup, <i>Choo-po-tang</i> , Puree of Chestnut Soup, Korean Rice cake Soup
Rice (2)	Sweet Rice (<i>yakbap</i>), Korean Rice cake
<i>Chop Suey</i> (2)	Korean <i>Chop Suey</i> Rice, Korean Vegetable Variety <i>Chop Suey</i>
Fish (1)	Fresh Water Mullet (Boiled <i>Sung-o-jim</i>)
<i>Suki-Yaki</i> (6)	Korean Meat Balls (<i>wancha</i>), Fried <i>Wancha</i> , <i>Soongki-aktang</i> , Korean Stuffed Dumplings (<i>Mandoo</i>), <i>Yong bong tang</i> , Special <i>Sin-Sun-Low</i>
Miscellaneous (11)	Baked Eggs, Fried Korean Rice Cake, Tripe <i>Chun-Yuah</i> , Korean Chestnut candy, Bean Sprout Salad, Baked Korean Red Hot Pepper sauce (<i>Kot-Choo-Jang jige</i>), Fried Liver (Liver <i>Chun-Yuah</i>), Clam <i>Chun-yuah</i> , Fish <i>Chun-Yuah</i> , Korean Cabbage Pickle (<i>Kim-Chi</i>), Korean Persimmonade (<i>Soo-Chung-Kwa</i>)

¹⁾Each value represents frequency number.

2021)인 찹수이류(*chopsuey*) 2종, 생선류(fish) 1종, 얇게 저민 고기나 채소 등을 냄비에 굽거나 삶는(Wikipedia 2021) 스기야끼류(*suki-yaki*) 6종과 기타류(miscellaneous) 11종으로 <Table 2>와 같다.

소개된 한국음식문화를 살펴보면, 지금은 한국에서 일상식으로 접하기 어려운 탕이 수록되었는데 *koltang* (골탕), old cucumber soup (외무름국), *choo-po-tang* (추포탕), ‘*soongki-aktang* (승기약탕), ‘*yong bong tang* (용봉탕)’이다. 탕반문화의 영향으로 비교적 탕음식이 다른 음식 메뉴보다 많은 것으로 파악된다. 1920년대부터 1930년대에 출간된 이용기(李用基: 1870~1933?)의 「*Joseon mussangsinsigyorijebeop* (朝鮮無雙新式料理製法)」(Ricetree ed. 2019)에서도 ‘골탕’, ‘외무름국’, ‘추포탕’, ‘승기약탕’과 ‘용봉탕’ 등이 수록된 것을 볼 수 있어 당시 탕반문화의 존재를 확인할 수 있다. 밥을 국에 말아 먹기도 하고 밥과 함께 탕을 내는 것을 한국음식의 전제로 할 만큼 탕반문화는 한국의 체질화된 문화로(Lee 1985) 1930년대에도 탕반문화에 의한 상처림이 일반적이었다고 할 수 있다. 반면 신선로는 연회에 먹는 음식으로 신선로 용기는 한국의 부유층 가족들이 주로 소유하고 있고 음식을 끓일 때 사용되며, 개개인의 용기에 음식의 재료와 육수를 부어 끓여 먹는다고 하여 신선로를 특별한 음식으로 소개하였다(Kwon & Magpoing 1933).

2. 1940년대 영어 요리책에 수록된 한국음식과 한국음식문화

1) Hawaiian and Pacific Foods (1940)

본 요리책의 저자 캐서린 바조르(Katherine Bazole)는 하와이에 거주하는 하와이토착민, 한국, 중국, 필리핀, 일본, 포르투갈, 사모아 7개국 이민자들의 식사와 관습을 조사하고 자료를 수집하여 서술하였다. 음식과 관습, 식품에 대한 소개, 특징적인 음식, 나라별 음식 상처림 제안, 음식 조리법, 일상식에 사용하는 식품과 조리법에 대하여 특정 국가에 치우침이 없이 객관적으로 소개하였다. 한국음식을 처음 경험하는 독자들을 위해 한국음식 상처림 제안을 일상식과 특별

상차림으로 구분하여 설명하였다. 이는 하와이 이민자들이 일본 여권으로 이주하였지만 성실함을 인정받아 한국의 국적과 문화를 그대로 인정받았다는 것(Lee 2014)이 입증된다고 볼 수 있다. 수록된 한국음식 조리법은 총 23종이 수록되었고, 저자의 한국음식 분류기준에 따라 국류(soup) 4종, 생선과 갑각류(fish & shellfish) 3종, 육류(meat) 4종, 달걀요리류(eggs) 1종, 채소류(vegetables) 9종, 배추김치를 레리쉬류에 포함하여 채소나 과일을 절인 피클류인(Cambridge English dictionary 2021) 레리쉬류(relishes) 1종, 후식류(desserts) 1종으로 분류하였고, <Table 3>과 같다.

저자인 캐서린 바조르(Katherine Bazole)는 다양한 민족 문화를 가지고 있는 하와이 대학 학생들을 통한 다문화적 이해를 바탕으로 한국음식 식단 구성에 대하여 비교적 명확한 이해도를 바탕으로 서술한 것을 볼 수 있다. 한국음식의 구성은 밥과 반찬이라고 하였고, 밥의 재료인 쌀을 다양하게 이용하는 것에 대해 감명을 받았다고 기록하였다. 밥을 제외한 나머지 음식은 ‘*panch'an* (반찬)’이라고 소개하였고, 가을에 많은 양의 배추를 강한 양념과 함께 무쳐 큰 도기로 된 항아리에 장기간 저장하여 오래도록 먹는 김장문화를 설명한 것이 흥미롭다. 하지만 하와이에서는 김치를 강하지 않은 양념으로 만들어 오랫동안 저장하지 않고 자주 만들어 먹는다는 현지화된 식생활의 변화도 함께 언급하였다.

또한 한국음식 상처림법에 대한 설명이 이채롭다고 할 수 있다.

“The meals of many families in Korea are served on long, low tables about one foot in height. These tables are usually bare, but may be covered with a white cloth. Low individual tables are used by the more affluent families in Korea but not in Hawaii.”

(한국의 많은 가족들의 식사는 높이가 약 1피트로 길고 낮은 테이블에서 제공됩니다. 이 테이블은 일반적으로 맨상이지만 흰색 천으로 덮을 수 있습니다. 낮은 개인 테이블은 한국의 부유한 가정이 사용하지만 하와이에서는 사용하지 않

<Table 3> Korean food in 「Hawaiian and Pacific Foods (1940)」

Category	Named by the author
Soup (4 ¹⁾)	Soup with Dumplings (<i>Mantu</i>), Green Onion Soup (<i>Pà kuk</i>), Noodle Soup (<i>Kuksu kuk</i>), Watercress or Cabbage Soup (<i>Minali kuk</i> or <i>Paichü kuk</i>)
Fish & Shellfish (3)	Fish <i>Chen Ya</i> (<i>Saingsen chen ya</i>), Fried Fish (<i>Kun saingsen</i>), Red Pepper Sauce for Fried Fish or Meat
Meats (4)	Broiled Meat (<i>Kun koki</i>), Fried Meat with Onions (<i>Chichin koki</i>), Meat and Cabbage Fritters (<i>Sancheok</i>), <i>Sensunlo</i> (<i>Sinsenlo</i>),
Eggs (1)	Egg Custard (<i>Kyeilan jikai</i>)
Vegetables (9)	Bean Sprout Salad (<i>Kong namul</i>), Cucumber salad (<i>O i namul</i>), Turnip Salad (<i>Mu saingch'ai</i>), Cucumber and Beef (<i>O i jikai</i>), Cabbage Stew (<i>Paichü chichim i</i>), Soybean Sprouts (<i>K'ong namul</i>), watercress or Spinach salad (<i>Minali namul</i> or <i>Pilim namul</i>), Spinach with Pork (<i>Sikimch'i kuk</i>), String Beans with Dried Shrimps (<i>Ch'ent'ai k'ongla Sai o pokkim</i>)
Relish (1)	Pickled Cabbage (<i>Paich'u kimch'i</i>)
Desserts (1)	Sweet Rice (<i>Yaksik</i>)

¹⁾Each value represents frequency number.

습니다.)

저자가 언급한 ‘low table (낮은 상)’은 교자상을 뜻하며, ‘low individual table (낮은 개인용 상)’은 독상을 뜻하는 것으로 이해된다.

“When a long table is used, the cover includes bowls for rice and soup, one dish for meat and vegetables, and one for *kimch'i*, a soup spoon, and chopsticks. The rice bowl is placed in the center, the soup bowl to the left of the rice, and the dish or dishes for other foods on the right above the chopsticks and spoon. The tea cup or flat porcelain bowl for rice water is usually brought to the guest during the meal.”

(긴 테이블을 사용할 때, 밥과 국을 담는 그릇, 고기와 야채를 담는 그릇, 김치와 국수, 젓가락을 담는 그릇과 덮개가 포함됩니다. 밥그릇은 중앙에, 국그릇은 밥의 왼쪽에, 다른 그릇이나 다른 음식의 접시는 오른쪽에 젓가락과 숟가락 위에 놓습니다. 쌀 물용 찻잔(승능 대접)이나 납작한 도자기 그릇은 일반적으로 식사 중에 손님에게 가져옵니다.)

한국에서의 상차림 배열법과 승능 그릇은 상에 함께 내지 않고 식사의 끝 무렵에 내는 승능문화도 자세하게 설명하였다. 「*Jubueu dongmu Joseonyori jebeop* (主婦의 동무 朝鮮料理製法)」(Lee GW ed. 2015)에서 ‘교자상 차리는 법’과 ‘보통 상차리는 법’을 구분하여 소개하였고, 상차림 배열법의 그림이 함께 수록된 것을 찾아볼 수 있는데 이러한 내용이 전해져 미국에서도 소개된 것으로 파악된다.

2) Korean Recipes(1945)

「Korean Recipes」(Morris 1945)의 저자 헤리엇 모리스(Harriett Morris)는 선교사로 한국에 들어와 이화여자대학교 가정학과에서 서양요리를 가르쳤다(Han 2001). 본 요리책은 미국에서 발간된 동양요리책 가운데 한국음식 조리법만을 수록한 것으로 영문요리책 단행본의 시초라고 할 수 있다

(LampCook 2022). 근대의 대표적인 한국음식 조리서인 방신영(方信榮, 1890-1977)의 「*Joseonyorijebeop* (朝鮮料理製法)」을 토대로 한국음식 조리법을 구성하였으며 한국음식문화는 부분별로 짧게 소개하였다.

본 요리책에서 소개된 김치류는 봄김치와 겨울김치를 구분하여 조리법을 소개하였고 계절별 일상식의 상차림 및 특별한 저녁 상차림상 메뉴 제안도 함께 수록하였다. 당시의 한국음식 조리서처럼 계절별 김치를 구분하여 조리법을 수록하고, 특별할 때 차려내는 ‘교자상’과 일상의 계절별 ‘보통 상차림’을 수록하였다. 수록된 한국음식 조리법은 총 100종이며 수록된 한국음식의 종류는 밥, 승능, 국수, 죽 등을 포함한 곡물류(cereals) 13종, 김치류(*keem-chee*) 5종, 국류(soups) 19종, 채소류(vegetables) 23종, 육류-가금류-생선과 갑각류(Meat-Poultry-Fish-Shell fish) 34종, 후식류(Desserts) 6종으로 <Table 4>와 같다.

소개된 한국음식문화에 대하여 살펴보면, 한국음식은 젓가락(chopsticks)으로 먹기 때문에 젓가락을 이용하여 음식을 입으로 전달하기 알맞은 크기로 식재료를 작게 자르거나 잘게 썰어 조리한다고 소개하였다. 또한 한국음식은 양념의 맛이 강하므로 미국인들의 입맛에 맞도록 양념의 양을 제한하고 여러 차례의 실험 조리를 거쳐서 조리법을 완성하였다는 내용이 있다(Morris 1945). 이는 본국의 음식 조리법을 그대로 전달하는 것도 필요하지만 외국의 음식 조리법을 전달할 때 그 나라의 환경과 기호도를 고려하고 재해석해서 전달하는 것이 중요하다는 것을(Bae 2010) 1940년대 요리책을 통해서도 알 수 있다. 본 요리책은 한국음식을 식재료 기준으로 분류한 조리법 서두에 한국음식문화를 짧게 소개하고 있다. 승능은 밥을 조리하여 덜어낸 후, 솔 바다의 항상 조금씩 붙어 있는 밥에 물을 넣고 빠르게 끓여 뜨겁게 내는 것이고 초간장은 식초를 넣은 간장으로 뜨거운 지진음식을 찍어 먹을 수 있도록 지진 음식과 함께 별도로 제공한다고 소개한 것이 특징적이다(Morris 1945).

<Table 4> Korean food in 「Korean Recipes (1945)」

Category	Named by the author
Cereals (13 ¹⁾)	White Rice (<i>Heen-pahb</i>), Rice and beans (<i>Pah-pahb</i>), Rice and Barley (<i>Po-ri pahb</i>), Potatoes and Rice (<i>Kahm-cha pahb</i>), Rice and Bean Sprouts No. 1 (<i>Kong na-mool pahb</i>), Rice and Bean Sprouts No. 2 (<i>Kong na-mool pahb</i>), Rice and Sweet Potatoes (<i>Ko-koo-mah pahb</i>), Rice and Dates (<i>Tai-chooh pahb</i>), Rice and Mushrooms (<i>Song-i pahb</i>), Rice and Vegetables (<i>Pi-bium pahb</i>), Wheat Flour Noodles (<i>Mill-kook-soo</i>), Rice and Bean “Jook”(Pah-jook), Rice Water (<i>Soong-nyung</i>)
Soups (19)	Bean Sprout Soup (<i>Kong-na-mool kook</i>), Spinach Soup (<i>See-kum-chee kook</i>), Egg Plant Soup (<i>Ka-gi kook</i>), Egg Soup (<i>Ke-ran kook</i>), Potato Soup (<i>Kam-ja kook</i>), Ribs Soup (<i>Kah-ri Kook</i>), Green Onion Soup (<i>Pah kook</i>), Cucumber Soup (<i>O-i kook</i>), Cabbage Soup (<i>Paj-hoo kook</i>), Vegetable Soup (<i>Cha-soh kook</i>), Mushroom Soup (<i>Puh-sut kook</i>), Oyster Soup (<i>Gool kook</i>), Clam Soup (<i>Cho-kai kook</i>), Fish Soup-No. 1 (<i>Sang-suhn kook</i>), Fish Soup-No. 2 (<i>Sang-suhn kook</i>), Beef Ball Soup (<i>Wan-ja kook</i>), Beef and Turnip Soup (<i>Ko-oum kook</i>), Chicken Soup (<i>Dahk kook</i>), Meat Dumplings (<i>Man-tu</i>)
Vegetables (23)	Fried White Potatoes (<i>Kam-ja juhn</i>), Fried Sweet Potatoes (<i>Ko-koo-mah juhn</i>), Fried Potato, Onion, and Carrot (<i>Cha-soh juhn</i>), Fried Egg Plant (<i>Kah-ri juhn</i>), Fried Squash (<i>Ho-pahk juhn</i>), Fried Onions (<i>Ok-chong juhn</i>), Fried Green peppers (<i>Ko-chooh juhn</i>), Fried Spinach (<i>See-kum-chee juhn</i>), Bean Sprouts (<i>Khong na-mool</i>), Fried Spinach (<i>See-kum-chee na-mool</i>), Carrot-Turnip-Cucumber salad (<i>Tang-kun na-mool</i>), Carrot-Turnip Salad (<i>Moo snag-cha</i>), Cabbage-Carrot-Celery Salad (<i>Cho na-mool</i>), Lettuce (<i>Sang-chee na-mool</i>), Beets in Soy Sauce (<i>Beets na-mool</i>), Black Beans (<i>Khong-jah-pahn</i>), Meat and Vegetables with Vermicelli (<i>Chap-chai</i>), Turnips with Beef (<i>Moo-sook jang-ah-gee</i>), Mushrooms with Beef (<i>Song-i jim</i>), Cucumbers with Beef (<i>O-i jim</i>), Squash with Beef (<i>Ho-pahk jim</i>), Prepared Sesame Seed (<i>Ga-soh-kum</i>), Vinegar-Soy Sauce (<i>Cho-chang</i>)
Keem-Chee (5)	Spring Keem-chee (<i>Pom Keem-chee</i>), Cucumber Keem-chee (<i>O-i keem-chee</i>), Turnip Keem-chee (<i>Mu-keem-chee</i>), Winter Keem-Chee (<i>Tong keem-chee</i>), Keem-chee in Soy Sauce (<i>Jahng keem-chee</i>)
Meat-Poultry-Fish-Shell Fish (34)	Broiled Beef (<i>Ko-kee kui</i>), Broiled Pork (<i>Ton-yuk kui</i>), Broiled Tongue (<i>Oo-sul kui</i>), Broiled Heart (<i>Yum-tong kui</i>), Broiled Chicken (<i>Tak kui</i>), Broiled Pheasant (<i>Gooung kui</i>), Broiled Ribs (<i>Kah-ri kui</i>), Beef on Skewers (<i>Oo-yuk sahn-juhk</i>), Beef and Onions on Skewers (<i>Pah sahn-juhk</i>), Beef and Mushrooms on Skewers (<i>Song-i sahn juhk</i>), Mushrooms and Beef (<i>Song-i pok-kum</i>), Heart“Pok-kum” (<i>Yum-tong pok-kum</i>), Liver“Pok-kum”(Kan pok-kum), Chicken“Pok-kum”(Tahk pok-kum), Pheasant“Pok-kum”(Gooung pok-kum), Beef and Vegetables cooked at the Table (<i>Juhn-kol</i>), <i>Sin-Sul-Lo</i> , Boiled ribs with vegetables (<i>Kah-ri-jim</i>), Boiled Fish with Vegetables (<i>Sang-suhn jim</i>), Fish Fried in Deep Fat (<i>Sang-suhn jim</i>), Egg Folds (<i>Als-sam</i>), Fried Lobster (<i>Ke juhn</i>), Fried Fish (<i>Sang-suhn juhn</i>), Fried Beef Balls (<i>Wan-jah juhn</i>), Fried Liver (<i>Kahn juhn</i>), Fried Shrimp (<i>Sao-o juhn</i>), Fried Oysters (<i>Kool juhn</i>), Salted Beef (<i>Jahng jo-rim</i>), Salted Beef Squares (<i>Jang-san juhk</i>), Salted Fish (<i>Snag-suhn jo-rim</i>), Raw Oysters (<i>Kool-hoi</i>), Dried Beef (<i>Yuk-poh</i>), Boiled Beef-Boiled Pork (<i>Oo-yuk, peun-yuk</i>), Boiled Tongue (<i>Oo-sul puen-yuk</i>)
Desserts (6)	Cinnamon Folds (<i>Mils-sam</i>), Flower Cakes (<i>Hwa-juhn</i>), Chestnuts (<i>Sang-newl</i>), Chestnut Balls (<i>You-raan</i>), Date Balls (<i>Cho-raan</i>), Fruit Punch (<i>Hwa chyah</i>)

¹⁾Each value represents frequency number.

3. 1950년대 영어 요리책에 수록된 한국음식과 한국음식문화
1) Oriental Cookbook (1950)

「Oriental Cookbook」 (Mitchell 1950)의 저자 알리스 밀러 밋첼(Alice Miller Mitchell)은 시카고 동양회의의 전 이사(Formerly Director, Chicago Oriental Council)로 동양 이민자들의 요리 조리법을 모아 서술하였다. 본 요리책은 미국에 거주하는 중국, 필리핀, 일본과 한국인의 일상식을 모아 발간한 책으로 전통적인 동양음식 조리법을 그대로 소개하지 않고 서양인의 입맛에 맞춰 수정하여 구성하였고 동양의 식재료 구입과 국가별로 사용되는 식재료를 대체할 수 있는 가이드도 함께 수록하였다. 한국음식 조리법은 서양 상차림에 맞는 식단으로 구성하여 분류했으며, 서구형 식단에 분류할 수 없는 밥이나 김, 김치와 깨소금은 기타류로 분류하였다. 수록된 한국음식은 총 12종이며 종류는 국·탕류(soups) 2종, 육류(meats) 3종, 채소류(vegetables) 2종, 기타류(miscellaneous) 5종이다. 기타류(miscellaneous)에는 밥 짓는

법(Korean method of cooking rice), 김(a seaweed), 김치(Kim Chi)와 깨소금(prepared sesame seed), 초간장(vinegar-soy sauce) 조리법을 함께 분류하였으며 소개된 한국음식 12종은 <Table 5>와 같다.

소개된 한국음식과 음식문화를 살펴보면, ‘신선로(Sin-Sun-Lo)’는 한국의 독특한 대표 음식으로 한국인들이 특별한 날에 준비하여 먹는 음식이라고 소개하였다. 신선로 용기는 식탁 위에서 고기와 채소를 같이 넣어 요리하는 화로로 표현하였다. 특히 미국인들이 쉽게 이해할 수 있도록 신선로의 모양을 설명한 부분이 특징적이다.

“It is a metal receptacle shaped some what like a tube cake pan such as used for baking angel food cake.”

(이 용기는 엔젤푸드 케이크를 굽는데 사용하는 튜브 케이크 팬과 같은 모양의 금속용기입니다.)

엔젤푸드 케이크는 미국의 19세기 후반부터 만들어진 스펀지 케이크 종류의 하나로 가볍고 폭신한 질감의 케이크이

<Table 5> Korean food in 「Oriental Cookbook (1950)」

Category	Named by the author
Soup (2 ¹⁾)	Meat Ball Soup (<i>Wanja tang</i>), Meat Dumpling Soup (<i>Mandoo kook</i>)
Meats (3)	Fried Steak (<i>Koon koki</i>), <i>Sin-Sul-Lo</i> , Steamed Chicken (<i>Dack jim</i>)
Vegetables (2)	<i>Chop chai</i> , Bean Sprout Salad (<i>Sookchoo na-mool</i>)
Miscellaneous (5)	Korean Method of Cooking Rice, <i>Kim</i> (a seaweed), <i>Kim chi</i> , Prepared Sesame Seed, Vinegar-Soy Sauce

¹⁾Each value represents frequency number.

<Table 6> Korean food in 「Kauai Cookbook (1954)」

Category	Named by the author
N/A (11 ¹⁾)	Green Onion Soup, Meat Fritters (<i>Chen ya</i>), Seaweed Soup with Chicken (<i>Miyek-kook</i>), Spare ribs (<i>Chay</i>), Soup with Dumpling (<i>Mundoo</i>), Chop Sin (<i>Chap chey</i>), Barbecued Meat (<i>Kun Koki</i>), Daikon or Radish (<i>Mu</i>), Dried Codfish (<i>Ta-Gu</i>), <i>Kim chee</i> , Rice Cake (Korean <i>Yaksik</i>)

¹⁾Each value represents frequency number.

다(Wikipedia 2021). 이처럼 미국 독자들의 이해를 위해 미국에서 사용하는 조리용 용기를 비교하여 표현한 것이 흥미롭다. ‘Korean Method of Cooking Rice(밥 짓는 법)’의 조리법에서 한국인들은 밥 조리 후, 조리했던 용기에 붙어 있는 쌀에 물을 부어 끓여서 ‘tea(차)’로 제공한다고 주석으로 기록했는데, 이를 유추해 보면, 1950년대에도 여전히 승냥은 외국인들에게 식후에 먹는 차로 알려져 있었다는 것을 알 수 있다.

2) Kauai Cookbook (1954)

「Kauai Cookbook」(Kekaha Parent-Teachers’ Ass. 1954)의 저자는 하와이 카우아이 섬의 케카하 지역 학부모-교사협회(Kekaha Parent-Teachers’ Association) 회원들로 카우아이 섬에 거주하고 있는 민족들의 조리법을 모아 서술하였다. 본 요리책에는 중국, 필리핀, 하와이, 이탈리아, 일본, 한국, 포르투갈, 푸에르토리코, 스페인의 음식과 국제음식 조리법이 실려 있다. 한국음식의 종류를 분류하지 않고 총 11종이 소개되었고 <Table 6>과 같다. 만둣국을 ‘*mundoo*’로, 미역국은 ‘*Miyek-kook*’로, 돼지 등갈비는 제육을 뜻하는 것으로 추정되는 ‘*chay*’로 표기하고 있다. 또한 ‘interesting terminology in Korean food service (흥미로운 한국음식 표현)’에서 ‘**Namul-** all vegetables cooked or in raw stage (익히거나 생의 모든 채소)’, ‘**Panchan-** all foods eaten excluding rice (밥을 제외하고 먹는 모든 음식)’, ‘**Bupp-** cooked rice (조리된 쌀)’을 설명하였다.

소개된 한국음식문화를 살펴보면 한국인들은 주로 끓이기, 찌기, 굽기 또는 튀기기 등의 방법을 사용한다고 하였다. ‘튀기기(frying)’는 많은 양의 기름에 재료를 튀겨내는 ‘deep frying’ 방식이 아닌 한국의 전형적인 조리 방법인 ‘지지기(pan frying)’를 뜻하는 것으로 소개하였다. 한국 식단은 밥 또는 국수와 함께 김치, 고기 요리와 채소로 이루어진 식단이 고 잎채소와 뿌리채소 등을 많이 사용하며 고사리나 새싹

같은 채소도 자주 이용한다고 언급하였다. 한국음식은 강한 양념을 사용하며 고춧가루 사용이 두드러진다고 묘사하였고, 발효한 콩 페이스트(fermented soybean paste)인 된장과 간장(*shoyu*), 식초, 참깨, 참기름 등으로 양념한 채소를 먹기도 한다고 하였다. ‘김(sea weed as *nori*)’은 김치와 함께 미국의 피클과 같이 음식에 곁들이는 렐리쉬류(*relish*)로 소개하였다. 특히 김치는 배추, 무, 오이와 다른 채소 등을 볶은 고추, 마늘, 파와 생강으로 양념하여 절인 한국의 유명음식으로 소개하였다. 미역국과 산모에 관한 소개가 이채로운데 ‘미역국(*Miyek-kook*)’은 닭과 함께 만든 음식으로 출산한 후, 수유하는 어머니들을 위해 특별히 준비되는 요리로 소개하였다. 한국음식에는 주로 쇠고기, 돼지고기, 닭고기가 사용된다고 하였고 특히 숯에 굽는 한국식 고기는 인기 있는 맛있는 요리로 표현하였다(Kekaha Parent-Teachers’ Ass. 1954).

3) Complete Round-the-World Cookbook Pan American Edition (1957)

「Complete Round-the World Cookbook Pan American Edition」(Waldo 1957)의 저자는 마이라 왈도(Myra Waldo)는 세계의 요리법을 소개한 요리책 작가로(New York Times 2004.07.29) 팬아메리카 항공사(Pan American Airways)가 취향하는 나라의 음식 조리법을 서술하였다. 한국전쟁 이후, 외국에서 발간된 많지 않은 한국음식이 수록된 요리책이며 수록된 세계음식과 동일하게 서양의 저녁 만찬 코스요리 형태로 구성한 것이 특징이다. 본 요리책은 한국음식 종류를 분류하지 않고 총 6종으로 소개하였고 <Table 7>과 같다.

소개된 한국음식문화를 살펴보면 한국인들은 주로 쌀, 콩, 보리, 밀 등을 먹으며, 주변 수역에서 물고기가 풍부하게 잡혀 풍요로운 식생활을 한다고 하였다(Waldo 1957). 하지만 이와 같은 내용은 저자가 한국에서의 경험을 바탕으로 기록하였다기보다는 이전에 서양인들이 한국에 관해 서술한 문헌 중, 한국의 먹거리에 대한 기록을 참고한 것으로 추정된

<Table 7> Korean food in 「The Complete Round-the-World Cookbook Pan American Edition (1957)」

Category	Named by the author
N/A (6 ¹⁾)	Bean Sprout Soup (<i>Kongnamool kook</i>), Boiled Fish with Vegetables (<i>Sangsuhn jim</i>), Broiled Pork (<i>Tonyuk kui</i>), Rice and Beans (<i>Pah jook</i>), Cucumber pickle (<i>O-i keemchee</i>), Flower Cakes (<i>Hwa juh</i>)

¹⁾Each value represents frequency number.

다(Sin BY ed. 「The passing of Korea (大韓帝國滅亡史)」 1999). 일본침략으로 유제품과 일본음식이 유입되면서 한국의 식생활에 큰 영향을 미쳐 한국음식은 일본음식처럼 중국 음식과 서로 공통점이 있지만, 형태는 서로 다르다고 하였다. 한국인의 주식은 밥이며 저녁식사 테이블에 ‘작은 개인용 숯 화로(individual charcoal burner)’를 사용한다고 신선로를 소개하고 있다. 한국인은 참깨, 후추, 마늘을 많이 사용하는데 참깨가 들어간 훌륭한 요리로 구운 돼지고기 요리인 ‘Broiled pork (*ton yuk kui*)[돈육구이]’를 소개하였다. 고기를 양념하여 구워내는 음식의 명칭을 식재료와 구이(ingredient+kui)로 명명한 것은 당시의 한국음식 저서인 「Joseon mussangsinsig-yorijebeop (朝鮮無雙新式料理製法)」 (Ricetree ed. 2019)과 「Jubueu dongmu Joseonyori jebeop (主婦의 동무 朝鮮料理製法)」 (Lee GW ed. 2015)에서 ‘육류 구이’의 명칭으로 기록한 것과 동일하다. 독특한 음식인 ‘김치(*keem chee*)’는 “Most Koreans consider that they have not eaten a meal unless *Keem Chee* appears at the table (한국인들에게 김치는 식단에 없어서는 안 될 음식).”으로 소개하였다. 김치는 배추로 만들기도 하지만 오이, 샐러리, 무와 같이 제철의 재료로 조리하는 일종의 피클로 묘사하였다(Waldo 1957).

4) The Art of Korean Cooking (1959)

「The Art of Korean Cooking」 (Morris 1959)의 저자 해리엇 모리스(Harriett Morris)는 「Korean Recipes」 (Morris 1945)를 저술한 동일인이다. 본 요리책은 저자가 「Korean Recipes」 (Morris 1945)를 증보하여 1959년에 발간한 것으로 여러 해 동안 「Joseonyorijebeop (朝鮮料理製法)」의 저자 방신영의 도움을 받아 수정하여 개정 확대하였다. 조리법 외에 한국음식에서 사용되는 달걀 고명, 깨소금 조리법, 초간장 조리법, 콩나물 재배법 등을 추가하여 수록하였다. 「*Urinarae umsik mandeuneun beop* (우리나라 음식만드는 법)」 (Bang 1960)에서도 ‘고명 준비 하는법’에서 ‘알지단’이 가장 먼저 수록된 것과 동일하게 구성된 것을 볼 때, 본 요리책은 방신영의 증보된 요리책을 참고한 것으로 추정된다. 「Korean Recipes (1945)」에서는 ‘육류-가금류-생선-갑각류 (Meat-Poultry-Fish-Shell Fish)’를 통합하여 구성했지만 「The Art of Korean Cooking (1959)」에서는 생선과 갑각류를 해산물로 통합하고 육류와 가금류를 따로 분류하였으며 추가로 15종의 한국음식을 소개하였고 여름의 상차림이 추가로 수록되어 있다. 더불어 불고기의 명칭이 변화되었는데, 「Korean Recipes」 (Morris 1945)에서는 ‘broiled beef

(*ko-kee kui*)[고기구이]’로 소개되었던 명칭이 「The Art of Korean Cooking (1959)」에서는 ‘broiled beef (*pul ko-kee*) [불고기]’로 명명되었다. 이처럼 해리엇 모리스(Harriett Morris)의 두 요리책은 1940년대와 1950년대 한국음식을 시대별로 비교 가능한 자료로 그 가치가 높다고 할 수 있다. 한국음식은 총 115종이며 분류는 곡류(cereals) 15종, 국류(soups) 21종, 채소류(vegetables) 24종, 김치류(*keem-chee*) 5종, 육류와 가금류(meat & fowl) 28종, 해산물류(seafoods) 8종, 후식류(desserts) 11종 그리고 ‘Author’s Note’에 양념과 소스 3종으로 <Table 8>과 같다.

소개된 한국음식문화를 살펴보면, 한국의 상차림에 대한 것으로 상에 올리는 음식의 숫자에 따라 한국음식이 준비된다고 묘사하였다.

“The Korean menu is thought if in terms of the number of dishes prepared. For this simple family meal the number is 3 or 4, but when guests are invited, it is 10 or 12 or more according to the importance of the dinner. Guests are supposed to sample all the different dishes. The basic foods in the menus are rice, soup, and *keem-chee*.”

(한국의 메뉴는 준비되는 반찬 수에 따라 생각할 수 있습니다. 간단한 가족 식사의 경우, 식사의 수는 3-4개이지만 손님 초대하면, 저녁 식사의 중요도에 따라 10-12개 이상이 됩니다. 초대받은 손님은 다양한 음식을 맛봐야 합니다. 기본 음식은 밥, 국과 김치입니다.)

저자가 표현한 숫자는 ‘침수’를 표현한 것을 알 수 있으며, 초대받은 손님이 따라야 할 식사 예절도 함께 언급한 것을 볼 수 있다.

4. 1960년대 영어 요리책에 수록된 한국음식과 한국음식문화

1) The Complete Book of Oriental Cooking (1960)과 The Complete Round-the-World Meat Cookbook (1967)

「The Complete Book of Oriental Cooking」 (Waldo 1960)과 「The Complete Round-the-World Meat Cookbook」 (Waldo 1967)의 저자인 마이라 왈도(Myra Waldo)는 「Complete Round-the World Cookbook Pan American Edition」 (Waldo 1957)을 저술한 동일인이다. 한국음식은 1903년 첫 한인 이민단의 하와이 노동생활을 시작으로 당시 오아후 섬에 있는 사탕수수 농장에서 타민족들과 이웃하여 살면서 미국의 타민족에게 전파된 것을 시작으로(Lee 2014) 본 요리책의 저자가 거주하는 미국 동부의 중심지인 뉴욕에서는 1960년을 시점으로 한국인 이민자와 유학생들로부터

<Table 8> Korean food in 「The Art of Korean Cooking (1959)」

Category	Named by the author
Author's Note (3 ¹⁾)	Egg Decoration, Prepared Sesame seed, Vinegar-Soy Sauce
Cereals (15)	White Rice (<i>Heen-pahb</i>), Rice Water (<i>Soong-nyung</i>), Rice and Bean Sprouts No. 1 (<i>Kongna-mool pahb</i>), Rice and Bean Sprouts No. 2 (<i>Kongna-mool pahb</i>), Rice and Beans (<i>Paht pahb</i>), Rice and Mushrooms (<i>Song-i pahb</i>), Rice and potatoes (<i>Kahm-cha pahb</i>), Rice and Vegetables (<i>Pi-bium pahb</i>), Rice and Beans "Jook"(<i>Paht-jook</i>), Wheat Flour Noodles (<i>Mill-kook-soo</i>), Rice and Barley (<i>Po-ri pahb</i>), Rice and Green Peas(<i>Kong Pahb</i>), Rice and chestnuts (<i>Palm pahb</i>), Rice and Dates (<i>Tai-chooh pahb</i>), Rice and Sweet Potatoes (<i>Ko-koo-mah pahb</i>)
Soups (21)	Spinach soup (<i>See-kum-chee kook</i>), Mushroom Soup (<i>Puh-sut kook</i>), Bean Sprout Soup (<i>Kongna-mool kook</i>), Cabbage Soup (<i>Paj-hoo kook</i>), Egg Plant Soup (<i>Ka-gi kook</i>), Potato Soup (<i>Kam-ja kook</i>), Vegetable Soup (<i>Cha-soh kook</i>), Green Onion Soup (<i>Pah kook</i>), Egg Soup (<i>Ke-ran kook</i>), Cucumber Soup (<i>O-i kook</i>), Fish Soup No.1 (<i>Sang-suhn kook</i>), Fish Soup No. 2 (<i>Sang-suhn kook</i>), Oyster Soup (<i>Gool kook</i>), Clam Soup (<i>Cho-kai kook</i>), Beef Ball Soup (<i>Wan-ja kook</i>), Sesame Seed Soup (<i>Cho-kay tang</i>), Beef and Turnip Soup (<i>Ko-oum kook</i>), Meat Dumplings (<i>Man-tu</i>), Ribs Soup (<i>Kah-ri kook</i>), Summer Meat Dumplings (<i>Pyun su</i>), Chicken Soup (<i>Dahk kook</i>)
<i>Keem-chee</i> (5)	Turnip <i>Keem-chee</i> (<i>Moo keem-chee</i>), Cucumber <i>Keem-chee</i> (<i>O-ikeem-chee</i>), Winter <i>Keem-chee</i> (<i>Tong keem-chee</i>), Spring <i>Keem-chee</i> (<i>Pom keem-chee</i>), <i>Keem-chee</i> in Soy Sauce (<i>Jahng keem-chee</i>)
Seafoods (8)	Salted Fish (<i>San-suhn jo-rim</i>), Fried Shrimp (<i>Sao-o juh</i>), Fried Oysters (<i>Kool juh</i>), Fried Lobster (<i>Ke juh</i>), Boiled Fish with Vegetables (<i>San-suhn jim</i>), Raw Oysters (<i>Kool-hoi</i>), Fried Fish (<i>Sang-suhn juh</i>), Fish Fired in Deep Fat (<i>Tang soo au</i>)
Vegetables (24)	Fried Sweet Potatoes (<i>Ko-koo-mah juh</i>), Fried squash (<i>Ho-pahk juh</i>), Fried Egg Plant (<i>Kah-ri juh</i>), Fried Spinach (<i>See-kum-chee juh</i>), Fried Onions (<i>Ok-choong juh</i>), Fried Green Peppers (<i>Ko-chooh juh</i>), Fried Potato, Onion and Carrot (<i>Cha-soh juh</i>), Fried White Potatoes (<i>Kam-ja juh</i>), Bean Sprouts (<i>Khong na-mool</i>), Black Beans (<i>Khongja-pahn</i>), Beets in Soy Sauce (<i>Beets na-mool</i>), Spinach and Beef (<i>See-kum-chee na-mool</i>), Cabbage-Carrot-Celery Salad (<i>Tang-kum na-mool</i>), Lettuce (<i>Sang-chee na-mool</i>), Carrot-Turnip Salad (<i>Moo sang-cha</i>), Carrot-Turnip-Cucumber Salad (<i>Tang-kum na-mool</i>), String Beans (<i>Keen-kong na-mool</i>), Squash with Beef (<i>Ho-pahk jim</i>), Vegetable-Pork Salad (<i>Chai-yuk sang-cha</i>), Cucumbers with Beef (<i>O-i jim</i>), Turnip-Beef salad (<i>Moo sang-cha</i>), Meat and Vegetables with Vermicelli (<i>Chop-chai</i>), Mushrooms with Beef (<i>Song-i jim</i>), Turnips with Beef (<i>Moo-sook-jang-ah-gee</i>)
Meat & Fowl (28)	Broiled Beef (<i>Pul ko-kee</i>), Broiled Pork (<i>Ton-yuk kui</i>), Broiled Ribs (<i>Kah-ri kui</i>), Broiled Tongue (<i>Oo-sul kui</i>), Broiled Heart (<i>Yum-tong kui</i>), Broiled Chicken (<i>Tak kui</i>), Broiled Pheasant (<i>Gooung kui</i>), Beef on Skewers (<i>Oo-yuk sahn-juh</i>), Beef and Onions Skewers (<i>Pah sahn-juh</i>), Beef and Mushrooms on Skewers (<i>Song-i sahn-juh</i>), Pheasant <i>Pok-kum</i> (<i>Gooung pok-kum</i>), Heart <i>Pok-kum</i> (<i>Yum-tong pok-kum</i>), Liver <i>Pok-kum</i> (<i>Kan pok-kum</i>), Chicken <i>Pok-kum</i> (<i>Tahk pok-kum</i>), Beef <i>Pok-kum</i> (<i>Song-i pok-kum</i>), Salted Beef Squares (<i>Jang-san juh</i>), Dried Beef (<i>Yuk-poh</i>), Salted Beef (<i>Jahng jo-rim</i>), Boiled Tongue (<i>Oo-suhl puen-yuk</i>), Boiled Ribs with Vegetables (<i>Kah-ri-jim</i>), Boiled Beef and Boiled Pork (<i>Oo-yuk puen-yuk</i>), Beef and Vegetables Cooked at the table (<i>Juhn-kol</i>), Fried Beef Balls (<i>Wan-jah juh</i>), Fried Liver (<i>Kahn juh</i>), Chicken With Vegetables (<i>Tahk jim</i>), <i>Sin-Sul-Lo</i> , Egg Folds (<i>Als-sam</i>), Vegetable-Meat Roll-ups (<i>Ku chul paan</i>)
Desserts (11)	Cinnamon Folds (<i>Mils-sam</i>), Date Balls (<i>Cho-raan</i>), Chestnuts (<i>Sang-newl</i>), Chestnut Balls (<i>You-raan</i>), Flower Cakes (<i>Hwa-juh</i>), Strawberry Punch (<i>Dal-ke hwa chyah</i>), Ginger Tea (<i>Sang-cha</i>), Fruit Punch (<i>Hwa chyah</i>), Fried Honey Cakes (<i>Yak-kwa</i>), Candied Ginger (<i>Sang juh</i> kwa), Candied Raisins and Pine Nuts (<i>Kun-po-do chot juh-kwa</i>)

¹⁾Each value represents frequency number.

전파되었다. 더불어 한국음식점도 생기기 시작하면서 신문에 한국음식점 광고가 실리며 홍보되었고(Lee 2011) 미국에서 발간된 동양 요리책에도 영향을 끼쳐 한국음식이 세분화되어 소개되었다. 이러한 현상은 1960년대에 발간된 저자의 요리책에도 반영되어 동양요리 범주에서 한국음식의 종류가 다양해졌고 조리방법도 상세하게 서술한 것을 볼 수 있다.

「The Complete Book of Oriental Cooking」(Waldo 1960)에 수록된 한국음식은 총 19종으로 저자가 소개한 1950년대 한국음식 종류보다 더 다양하고 개선된 조리법을 소개하였다. 「The Complete Book of Oriental Cooking」(Waldo 1960)에서는 하와이, 일본, 한국, 필리핀, 인도네시아,

중국, 말레이 반도, 태국, 버마, 인도의 동양음식 조리법과 음식문화를 소개하였다. 「The Complete Round-the-World Meat Cookbook」(Waldo 1967)은 세계의 육류요리 조리법을 수록한 책으로 육류를 조리하는 시간과 부위별 명칭에 대한 정보도 함께 수록되어 있다. 육류요리책에는 '신선로'를 화덕요리류(fire pot cookery)로 분류하여 요리책에 수록하였다. 따라서 「The Complete Book of Oriental Cooking (1960)」과 「The Complete Round-the-World Meat Cookbook (1967)」에 수록된 한국음식은 총 20종으로 <Table 9>와 같다.

소개된 한국음식문화로 한국인들은 젓가락을 이용하여 식사하며 젓가락 사용은 한국음식 조리방법에도 적용되어 식

<Table 9> Korean food in 「The Complete Book of Oriental Cooking (1960)」 & 「The Complete Round-the-World Meat Cookbook (1967)」

Category	Named by the author
N/A (20 ¹⁾)	Ground Sesame Seeds, Dumplings (<i>Mandoo</i>), Clam Soup (<i>Cho-ki kook</i>), Noodles Soup with Meat Balls (<i>Kook-soo</i>), Steamed Chicken(<i>Dock jim</i>), Broiled Mixed Meats (<i>Juhn kol</i>), Fried Steak (<i>Koon koki</i>), Broiled Spareribs (<i>Kah-ri kui</i>), Salted Greens (<i>Kimchi</i>), Chicken Salad(<i>Sow See Gai</i>), Pork, Chicken and Vegetables (<i>Toyaji-kogi wa tark-gogi</i>), Vegetable Croquettes (<i>Cha-soh juhn</i>), Fried Stuffed Green Peppers (<i>Ko-chooh-juhn</i>), Bean Sprout Salad (<i>Sookchoo namool</i>), Rice Mixture (<i>Song-i-pahb</i>), Beans and Rice (<i>Pah jook</i>), Rice and Nuts (<i>Yakpab</i>), Chestnut Dessert (<i>You-raan</i>), Fruit Cup Dessert (<i>Wha shai</i>), Korean Steamed Meat (<i>Sinsun-Lo</i>)

¹⁾Each value represents frequency number.

재료를 자른 형태로 조리하기 때문에 칼과 포크가 필요 없다고 하였다. 한국음식은 중국음식과 확연하게 다르다고 언급하였고 미식가가 상당한 맛의 보람을 느낄 수 있는 음식이며, 한국인들은 음식에 고춧가루 넣는 것을 좋아한다고 하였다. 한국의 쌀, 배추, 콩나물, 생선류와 갑각류, 참깨와 견과류가 일상적인 식단의 기본재료라고 소개하였다. 한국의 가장 흥미로운 단품 요리로는 피클과 같은 ‘*Kim-chee*(김치)’가 있고, 국민적 애호(愛好) 음식으로 표현하였다. 계절마다 나오는 다양한 배추, 무, 오이, 파와 같은 재료로 만드는 김치의 특징은 ‘강한 양념과 매섭게 시큼한 냄새(heavily spiced, sour-sharp odor)’라고 하였다. 김치 없는 식사는 한국인들에게 상상할 수 없는 식사라고 소개하면서 며칠 동안 속성시켜 먹는 김치도 있고, 6개월 동안 땅속 아래 있는 도자기 항아리에 김치를 밀봉하여 묻어놓고 먹는 김치도 있다고 하였다(Waldo 1960).

‘신선로(*sen-sulyo*)’는 「The Complete Book of Oriental Cooking(1960)」의 조리법에는 없지만, 한국의 음식문화를 소개할 때, 한국의 독특한 음식으로 언급하였다(Waldo 1960). ‘신선로(*sen-sulyo*)’에 대하여 미국 독자들이 이해할 수 있도록 프랑스식 소고기 스투요리인 ‘*pot au feu* (포토펜)’라는 미국 북동부의 뉴잉글랜드의 저녁식사 요리(Wikipedia 2021)와 유사한 것으로 설명하였고 한국식은 익힌 달걀, 버섯, 견과류, 시금치, 참깨와 같이 더 많은 재료가 들어간다고 하였다(Waldo 1960). 또한 「The Complete Round-the-World Meat Cookbook」(Waldo 1967)에서 소개한 ‘신선로(*Sinsun-Lo*)’는 준비하기에 다소 복잡한 요리지만 맛의 결과는 가치 있는 음식이라고 하였다(Waldo 1967).

2) The Art of Korean Cookery (1963)

「The Art of Korean Cookery」(Cho 1963)의 저자 조충옥(Cho Choong-Ok)은 일본에서 한국요리 연구가로 활동했던 한국인이다. 서문(foreword)에 저자의 친정은 6명의 왕비를 배출해 낸 가문으로 궁중의 조리법을 배울 수 있는 기회가 많았다고 소개한 것으로 보아, 본 요리책의 조리법은 반가의 음식 조리법이 반영되었을 것으로 유추해 볼 수 있다. 본 요리책의 저자는 한국인이었지만 요리책의 독자 대상을 한국인이 아닌 미국인을 포함한 외국인을 대상으로 일본에서 출판하였고 일본과 미국에서 함께 발간되었다. 본 요리책

의 목차를 살펴보면, 서양음식 요리책의 구성과 유사하게 식재료를 기반으로 편성하여 연구대상인 미국에서 발간된 한국음식 관련 요리책 중 한국음식을 가장 많이 수록하였다. 저자는 한국의 특징적이며 인기 있는 음식 100여 가지를 선별하여 외국인들의 기호에 맞도록 조리법을 수정하였다(Cho 1963). 요리책에 소개된 한국음식은 조리법마다 음식에 대한 설명과 함께 음식의 유래도 서술한 부분이 특징이라고 할 수 있다. 수록된 한국음식은 총 136종이며 육류(meat dishes) 17종, 해산물류(seafood dishes) 18종, 채소류(vegetable dishes) 27종, 절임류(pickles) 13종, 탕류(casserole) 10종, 국류(soups) 12종, 국수류와 밥류(noodle and rice dishes) 15종, 후식류(desserts) 18종, 양념류(pastes, sauces, and ground sesame seeds)와 밥 짓는 법(Cooked rice)을 함께 포함하여 6종으로 <Table 10>과 같다.

소개된 한국음식문화를 살펴보면, 소개하는 음식마다 음식의 유래, 음식을 먹는 계절이, 음식의 의미 등 조리법과 관련된 음식문화를 서술하였다. ‘*dried beef (yuk-po)*[육포]’에 대한 설명으로 육포는 주로 한국 양반가에서 좋은 술과 함께 손님에게 접대한다고 하였다. 새, 대나무, 소나무, 용, 난꽃, 국화와 같은 모양을 말린 오징어로 오리기도 한다고 하였고 옛날 한국에서는 좋은 집안 소녀들이 말린 안주 오름을 잘해야 좋은 신랑감을 만날 수 있다고 소개하였다(Cho 1963). ‘*Korean Hors D’oeuvre (ku-jul-pan)*[구절판]’은 봄의 ‘the spring Equinox (춘분)’ 때에 궁에서 먹었던 음식으로 기술하였다(Cho 1963). Lee(1985)는 구절판과 같이 밀전병의 형태로 써서 먹는 음식은 조선시대의 요리서에선 보이지 않는다고 하였고, Kim(2013)은 구절판이 반찬 종류로 기록된 것은 Son Jung Gyu (孫貞圭 1896-1955)의 「*Joseonyori* (朝鮮料理)」 ‘특별요리부’에 처음 나타났다고 하였으나, 「*Ijogungjeongyoritonggo* (李朝宮廷料理通攷)」(Han et al. 1957)에서는 궁중요리로 소개하였다. 「*Urinarae umsik mandeuneun beop* (우리나라 음식만드는 법)」(Bang 1960)에서 구절판은 ‘안주종류’에 분류되어 소개되었다. 구절판이 근대에 들어와 소개된 음식이라는 선행연구(Lee 1985, Kim 2013)에 의하면 구절판이 조선시대 궁에서 춘분에 먹었다는 내용은 기타 사료에서는 찾아보기 어려워 구절판에 대한 문화소개는 오류로 추정된다. ‘*Pot Roast of Radish and Beef (Wak-Ju-Ji)*[와저지]’를 채소류(Vegetable Dishes)에 구분하여

<Table 10> Korean food in 「The Art Of Korean Cookery (1963)」

Category	Named by the author
Meat (17 ¹⁾)	Boiled Meat (<i>Pyun-yuk</i>), Dried Beef (<i>Yuk-po</i>), Korean Barbecue (<i>Bul-kogi</i>), Egg Custard Dish (<i>Keran-chikai</i>), Raw Meat (<i>Yuk-whe</i>), Rib Meat Barbecue (<i>Kalbi-kui</i>), Beef Broiled in Sauce (<i>Jangpo</i>), Steamed Chicken (<i>Tak-chim</i>), Meat and Vegetables on Skewers (<i>San-juk</i>), Kimchi and Meat in Egg Batter (<i>Nurum-juk</i>), Meat and Flavorous Mushrooms Fried in Cellophane Paper (<i>Songi-tikim</i>), Mouthful Hamburgers (<i>Ton-jun</i>), Roasted Chicken (<i>Tongtak-juk</i>), Sea Cucumber Dish (<i>Hong-haisam</i>), Tasty Ground Meat (<i>Yaksan-juk</i>), Liver Sauté in Egg Batter (<i>Kan-jun</i>), Beef Kidney and Green Peppers (<i>Kongpat-jungol</i>)
Seafoods (18)	Sea Bream Fried in Egg Batter (<i>Tomi-chun</i>), Herring Broiled in Sauce (<i>Chungu-kui</i>), <i>Toromuk</i> Broiled in Sauce (<i>Toromuk-kui</i>), Boiled Cutlass Fish (<i>Kalchi-jorim</i>), Dried Cod, Marinated (<i>Myungtai-muchim</i>), Stuffed Cuttlefish (<i>Ojingu-chim</i>), Shrimp Sauté in Egg Batter (<i>Saiu-chun</i>), White-bait Fried in Egg Batter (<i>Baingu-chunyu</i>), Dried Small White Fish (<i>Baingu-po</i>), Raw Abalone (<i>Chumbuk-whe</i>), Boiled Cuttlefish (<i>Ojingu-whe</i>), Oysters in Vinegar (<i>Kul-whe</i>), Oysters Fried with Egg Batter (<i>Kul-chun</i>), Coquilles of Clam and Ground Meat (<i>Taihab-chim</i>), Crab and Seaweed Salad (<i>Saing-miuk-muchim</i>), Toasted Laver (<i>Kim-kui</i>), Marinated Laver (<i>Kim-muchim</i>), Fried Laver (<i>Kim-bukak</i>)
Pickles (13)	Pickled Chinese Cabbage (<i>Baichu-kimchi</i>), Folded <i>Kimchi</i> (<i>Bossam-kimchi</i>), <i>Kimchi</i> with Chicken (<i>Tak-kimchi</i>), Soy Sauce <i>Kimchi</i> (<i>Jang-kimchi</i>), Pickled Radish (A) (<i>Kaktuki</i>), Pickled Radish(B) (<i>Nabak-kimchi</i>), Pickled Radish (C) (<i>Tong-chimi</i>), Green Pickles (A) (<i>Put-kimchi</i>), Green Pickles(B) (<i>Put-kimchi</i>), Cucumber Pickles(A) (<i>Oi-sobaki</i>), Cucumber Pickles(B) (<i>Oi-sobaki</i>), Pickled Cabbage (<i>Yang-baichu-bomuri</i>), Instant Chinese Cabbage <i>Kimchi</i> (<i>Baichu-saing-kimchi</i>),
Pastes, Sauces, Ground sesame seed, Instant <i>Kochujan</i> , Ground Sesame seed, Vinegar Soy Sauce, Pine Nut Paste, Meat Bean Paste, Cooked Rice Rice (6)	
Vegetables (27)	Pot Roast of Radish and Beef (<i>Wak-ju-ji</i>), Dried Radish Dish (<i>Mu-mal-ri jang-a-chi</i>), Dried Radish Sauté (<i>Mu-mal-ri bok-kum</i>), Chipped & Stuffed Cucumbers (<i>Oi-sun</i>), Stuffed Eggplants (<i>Ka-ji chim</i>), Jellyfish and Cucumber Salad (<i>Oi-sang-chai</i>), Cucumbers pickled in Vinegar soy sauce (<i>Oicho</i>), Cooked Cucumbers(1) (<i>Ui-bok-kum ma-mool</i>), Cooked Cucumbers(2) (<i>Oi-jang-ja</i>), Stuffed Cucumbers (<i>Oi-sun</i>), Marinated Eggplants (<i>Ka-ji na-mool</i>), Marinated <i>Muk</i> (<i>Muk mu-chim</i>), Toasted Eggplants (<i>Ka-ji bu-chim</i>), Stuffed onions (<i>Yang-pa chim</i>), Marinated Cabbage (<i>Yang-bai-chu na-mool</i>), Stuffed Bamboo Shoots (<i>Juk-sun Chim</i>), Stuffed Mushrooms (<i>Pyo-ko chim</i>), Korean Hors D'oeuvre (<i>Ku-jul-pan</i>), Stuffed Italian Green Peppers (<i>Ko-chu-jun</i>), Three coloured vegetables (<i>Sam-saik na-mul</i>), Salad with Mustard (<i>Ke-ja chai</i>), Lettuce lunch(<i>Sang-chi sam</i>), Water Cress Rolls (<i>Mi-na-ri kang-whe</i>), Mixed Vegetables Dish (<i>Jab-chi</i>), Mung Bean Pancakes (<i>Bin-ja tuk</i>), Pickled Garlic (<i>Ma-nul jang-a-chi</i>), SoyBean Curd Sandwich (<i>Tu-bu chim</i>)
Casserole (10)	Fancy Pot Roast (<i>Sinsun-lo</i>), Chicken Casserole (<i>Ke-tang</i>), Sea Bream Stew (<i>Tomi-chim</i>), Grey mullet Stew (<i>Sangsun-chikai</i>), Clam and White Meat Fish Stew (<i>Joki-chikai</i>), Flavorous Mushroom Stew (<i>Songi-chunkol</i>), Crab Stew (<i>Ke-chikai</i>), Soy Bean Curd Casserole (<i>Tube jutkuk-chikai</i>), Bean Paste Caseerole (<i>Denjang-chikai</i>), <i>Kimchi</i> Pot (<i>Kimchi bok-kum</i>)
Soups (12)	Ox-tail Soup (<i>Kori kuk</i>), Ox-Shank Soup (<i>Satai-kuk</i>), Mugwort Soup (<i>Aitang-kuk</i>), White Meat Fish Soup (<i>Joki-kuk</i>), Green Soup (<i>Ukaji-kuk</i>), Cold Cucumber Soup (<i>Naing-kuk</i>), Green Onion Soup (<i>Yukkai-jang-kuk</i>), Taro Root Soup (<i>Toran-kuk</i>), Chinese Cabbage Soup (<i>Baichu-kuk</i>), Spinach Soup (<i>Shikumchi-kuk</i>), Seaweed Soup (<i>Miuk-kuk</i>), Bean Sprout Soup (<i>Kong-namul-kuk</i>)
Noodles and Rice (15)	Cold Noodles (<i>Naing-myun</i>), Warm Noodles (<i>On-myun</i>), Vermicelli from <i>Pyung-Yang</i> (<i>Jaing-ban</i>), Mixed Vermicelli (<i>Kuksoo bibim</i>), Sesame Seed Porridge (<i>Kai-juk</i>), Dumplings in Soup (<i>Pyun-soo</i>), New Year Rice Cake Soup (<i>Tuk-kuk</i>), Rice cake and Vegetables Sauté (<i>Tuk-bok-ki</i>), Rice Porridge with Pine Nuts (<i>Jat-juk</i>), Red Bean Porridge (<i>Pat-juk</i>), Soy Bean Porridge (<i>Kong-juk</i>), Soy Bean and Buckwheat Noodles (<i>Kong-kuk</i>), Mixed Rice (<i>Bibim-bab</i>), Bamboo Shoot Rice (<i>Juksun-bab</i>), Meat Porridge (<i>Jang-kuk-juk</i>)
Desserts (18)	Candied Vegetables (<i>Chun-kwa</i>), Fried Cookies (<i>Kang-jung</i>), Medicated Cookies (<i>Yak-kwa</i>), Nut Brittles (<i>Jat-bak-san</i>), Thin Cookies (<i>Mai-jak-kwa</i>), Sesame Seed Candy (<i>Kai-yut</i>), Flower Paste (<i>Ju-ak</i>), Pine Cakes (<i>Song-pyun</i>), Coloured Cakes (<i>Kai-pi-tuk</i>), Mung-Bean Sweet (<i>Nok-tu-pyun</i>), Sweet Dumplings (<i>Kyung-dan</i>), Medicine Pudding (<i>Yak-shik</i>), Drinks of the Seasons (<i>Omija-wha-chai</i>), Persimmon Dessert (<i>Su-jun-kwa</i>), Sweet Drink (<i>Shik-he</i>), Chestnut Candy (<i>Jo-ran</i>), Date Candy (<i>Yu-ran</i>), Ginger Candy (<i>Sang-pyun</i>)

¹⁾Each value represents frequency number.

소개하였고, 추운 계절 한국의 주부들은 김치를 만들기 위해 바쁘다고 하였다. 김치를 만드는 기간은 일 년 중 가장 바쁜 계절로 큰 항아리에 다양한 종류의 김치를 채워놓은 후, 불에 올려놓은 뚝배기에서 끓는 기분 좋은 소리에 안도한다고

소개하여 한국인이 김치를 얼마나 애용하는지 나타낸 것을 알 수 있었다. 무는 김장철에 나는 것이 가장 맛있으며, 김장철 무를 고기와 함께 2-3시간 조리하면 훌륭한 요리가 된다고 하였다(Cho 1963).

<Table 11> Korean food in 「Sunset Oriental Cookbook (1970)」

Category	Named by the author
N/A (10 ^b)	Beef Barbecue Appetizers, <i>Sin Sul Lo</i> , Korean Dumpling Soup, Watercress Salad, Rice & Bean Sprouts, Braised Chicken, Cabbage Pickles, Skewered Beef & Mushrooms, Short Rib Barbecue, Crushed Toasted Sesame Seed

^bEach value represents frequency number.

5. 1970년대 영어 요리책에 수록된 한국음식과 한국음식문화
1) Sunset Oriental Cookbook (1970)

「Sunset Oriental Cookbook」(Piper 1970)의 저자 마리조리 레이 파이퍼(Marjorie Ray Piper)는 미국 서부에서 1898년부터 출간되는 월간잡지 썬셋 메거진(Sunset Magazine, since 1898)의 편집자로 잡지에 수록되었던 중국, 일본 그리고 한국음식 조리법들을 편집하여 저술하였다. 본 요리책에 수록된 한국음식 종류는 함께 수록된 중국음식이나 일본음식에 비하여 가짓수가 적지만 상세한 정보는 이전에 발간된 요리책보다 다양하다. 동양음식에 사용되는 전반적인 식재료, 식재료 구매지침과 사용하는 양념, 식재료 사진을 추가하여 편성한 것이 장점이라고 할 수 있다. 더불어 동양음식을 조리할 때 사용하면 편리한 요리도구에 대한 소개와 사용방법도 실려 있어 동양음식의 초보 구독자들을 위한 구성으로 편집되었다. 소개된 음식들의 나라를 방문하면 꼭 맛봐야 하는 메뉴로 구성되어 조리법과 나라별 상차림, 연회 메뉴 제안도 함께 수록하였다. 특히 음식을 조리할 때 사용되는 조리도구를 다양하게 소개하였는데 나라별로 사용되는 전골 요리의 용기를 비교하여 소개한 것이 흥미롭다. 중국 전골요리는 ‘hot pot’으로, 일본의 전골 요리는 ‘*mizutaki*’로, 한국의 전골 요리는 ‘*sin sul lo*’로 소개하며 세 나라 전골 요리 모두 식탁에서 조리해 먹는 음식이며 사용하는 도구는 유사하다고 소개하였다(Piper 1970). 소개된 음식 메뉴는 나라별로 구성하였고, 전채요리, 스프류, 육류, 가금류, 해산물류로 구분한 메인요리, 한상차림의 식단, 국수류와 밥류, 그리고 후식류를 구분하여 구성하였지만 한국음식은 다양하게 구분하지 않고 코스요리 형식으로 설명하였다. 수록된 한국음식은 총 10종으로 <Table 11>과 같다.

한국음식 조리법은 중국과 일본의 음식 조리법과 비슷한 면도 있지만, 한국만의 고유한 향과 풍미가 있다고 하였고 김치를 빼고 한국 발효음식에 대하여 논할 수 없을 정도로 김치가 한국인들에게 중요하며 한국을 방문하는 외국인들의 호불호(好不好)가 갈리는 음식이라고 소개하였다. 쌀을 조리한 밥을 먹는 문화는 다른 동양 문화와 같다고 언급하며 다른 동양 나라는 쌀만을 이용하여 밥을 조리해 먹지만 한국은 다른 부재료와 함께 쌀을 조리하는데 주로 콩, 밤, 감자, 콩나물, 버섯과 같은 재료를 사용한다고 하였다(Piper 1970).

2) Pearl S. Buck’s Oriental Cookbook (1972)

「Pearl S. Buck’s Oriental Cookbook」(Buck & Engel 1972)의 저자 펄 벅(Pearl S. Buck)과 라일 캐니언 앵겔

(Lyle Kenyon Engel)은 나라별 음식의 특성을 존중하여 소개하였고 음식과 음식문화에 대하여 부정적 관점을 배제하고 서술한 점이 특징이라고 할 수 있다. 저자는 동양음식이 최고의 맛을 위해 오랜 역사와 함께 오랜 시간 동안 진화해 온 것으로 추정하였다. 더불어 동양의 매운맛은 나라별, 지역별로 선호되는 맛이 다르고 기후에 따라서도 식재료와 조리법이 달라진다고 하였다. 요리전문가가 서술한 요리책은 조리법 위주로 구성되어 음식문화 소개가 제한적이지만 본 요리책은 조리법과 함께 나라별 식습관이나 문화를 상세하게 표현하였다. 다른 요리책과 같이 본 요리책도 고명과 초간장 그리고 밥에 대한 소개는 따로 구성하였다. 수록된 한국음식은 총 51종이고, 깨소금과 초간장을 한국음식의 기본 종류로 분류하여 2종, 밥류(rice) 1종, 국류(soups) 7종, 채소류(vegetables) 13종, 메인 음식류(main dishes) 19종, 김치를 양념으로 분류한 양념류(condiments) 4종, 후식류(sweets) 3종, 음청류(sweet drinks) 2종으로 <Table 12>와 같다.

한국 지형은 대개 산으로 이루어져 있고 한국 고유의 풍미가 있는 음식이 있으며 풍성한 해산물과 육류 중 소고기를 이용한 특색있는 요리가 있다고 하였다. 더불어 한국에는 지역별 채소를 이용한 음식점들이 있다고 소개하였는데, 전주는 밥과 콩나물, 다채로운 채소와 고기를 혼합하여 먹는 비빔밥이 있으며 서울은 ‘신선로(*Sinsollo*)’가 있다고 소개하였다. 신선로는 지역 특산물 이상의 가치가 있는 음식으로 수백 년을 걸쳐 사랑받아왔고 모든 외국 방문객들은 신선로의 맛에 빠져들 수 있다고 표현했다. 흥미로운 것은 본 연구 대상의 다른 요리책에서 신선로를 소개한 것을 비교하여 서술한 부분이다. 1960년대의 「The Complete Round-the-World Meat Cookbook」(Waldo 1967)에서는 신선로를 ‘New England boiled dinner (뉴잉글랜드의 삶은 저녁식사 요리)’로 언급한 것을 저자는 “It is so distinctively Korean that the resemblance to the specialties of any other country is very slight indeed (대단히 독특한 한국음식으로 다른 나라의 특정 음식의 유사성이 매우 미세하다).”라고 평가하여 그 어느 나라의 음식과도 비교할 수 없는 것으로 표현하였다. 김치는 신선로 이외의 한국 대표 음식으로 소개하였는데 다른 요리책의 저자들처럼 ‘렐리쉬(*relish*)’로 구분하였다. 김치는 양파, 배추 등의 다양한 채소를 많은 양의 붉은 고추와 마늘, 후추, 젓갈, 소금을 혼합한 매운맛의 조합으로 항아리에 넣고 며칠에서 몇 주일 동안을 발효시키는 음식이라고 하였다. 김치의 발효되는 속도는 계절과 온도에 따라 다르며 여름 김치가 겨울 김치보다 덜 짜다고 묘사한 부분은 이제

<Table 12> Korean food in 「Pearl S. Buck's Oriental Cookbook (1972)」

Category	Named by the author
Basics (2 ¹⁾)	prepared Sesame seed, Vinegar-Soy Sauce
Rice (1)	Steamed Rice
Soups (7)	Beef Soup, Oxtail Soup (<i>KoriKuk</i>), Spinach Soup (<i>shikumchi kuk</i>), Chinese Cabbage Soup, Bean-Sprout Soup (<i>Kong namul kuk</i>), Green-Onion Soup, Chicken Soup
Vegetable (13)	Rice and Bean Sprouts, Rice and Dates, Rice and Green Peas, Rice and Mushrooms, Rice with Barley, Rice and Potatoes, Turnip-and-Carrot Salad, Green beans, Fried Sweet Potatoes, Fried Green Peppers, Bean Sprouts (<i>kongnamul</i>), Fried Eggplant, Carrot Celery and Chinese Cabbage Salad
Main (19)	Spinach with Beef, Turnips with Beef, Fried Beef Patties, Charcoal-Broiled Beef, Fried Beef, Broiled or Fried Chicken, Chicken <i>Pok-Kum</i> , Broiled Pheasant, Broiled or Fried Pork, Boiled Pork, Boiled Beef, <i>Sinsollo</i> , Liver, Fried Liver, Boiled Tongue, Fried Fish, Fried Shrimp, Fried Oysters, Salted Fish
Condiments (4)	Cucumber <i>Kimchi</i> , Soy-Sauce <i>Kimchi</i> , Turnip <i>Kimchi</i> , Spring <i>Kimchi</i>
Sweets (3)	Chestnut Balls, Date Candy, Fried cakes
Sweet Drinks (2)	Sweet fruit drink, Strawberry Drink

¹⁾Each value represents frequency number.

까지 김치에 대한 요리책의 기록과는 확연한 차이를 보인다. 한국음식의 전형적인 식단은 한 가지의 주요 음식과 몇 가지의 반찬들로 구성되는데 주요 음식은 ‘steamed rice (밥)’이며, 반찬들은 국과 고기나 생선 그리고 채소의 요리가 상에 오른다고 하였다. 한국에서는 2인이 식사할 수 있는 작은 상이 있으며 상(table)은 흑칠로 마감한 우아한 상이라고 하였다. 또한 먹는 사람의 방향에 따라 밥과 국의 위치, 김치와 숟가락의 위치에 따른 배열법을 소개하였고, 한국음식을 담은 용기는 몇 가지를 제외하고 접시보다는 사발과 같은 형태라고 서술하였다.

다른 요리책에서는 언급된 바가 없었던 전통주에 대해 소개한 부분이 특징적이다. 한국의 전통술은 ‘탁주(*takju*)’, ‘약주(*yakju*)’, ‘소주(*soju*)’로 ‘탁주(*takju*)’는 옥수수나 보리 또는 감자와 같이 비싸지 않은 재료로 양조한 것이고 ‘약주(*yakju*)’는 쌀로 만든 와인으로 알코올 함량이 탁주보다 높으며 ‘소주(*soju*)’는 곡식 또는 감자로 만든 술로 물처럼 순해 보이지만 독한 맛이 나는 토속주로 소개하였다. 더불어 과일과 대추, 밤 외에 견과를 넣어 마시는 ‘쌍화탕 차(*ssanghwantang tea*)’와 인삼차, 생강차, 계피차 등을 한국의 전통 음료로 소개하였다. 승냥은 식후에 마시는 한국의 고유차로 소개했던 1940년대와 1950년대의 요리책과는 달리 살짝 그을린 쌀에서 은은하게 맛있는 맛이 나는 승냥을 간단히 소개하였고 다른 동양나라의 맥주처럼 한국음식과 잘 어울리는 한국의 맥주에 대한 소개도 기록하였다(Buck & Engel 1972).

IV. 요약 및 결론

연구대상의 요리책들은 저자에 따라 한국음식과 한국음식문화를 전달하는 정보 수준의 차이를 보였다. 요리책 중에는 사용되는 식재료에 대한 소개와 구입처의 정보도 포함하였으며, 한국음식의 상차림에 대한 제안이나 음식의 한국어 표

현도 함께 실린 것을 볼 수 있었다. 1930년대 요리책에 수록된 한국음식은 탕종류와 반가음식이 비교적 많이 소개된 것으로 보아 조선시대의 음식문화가 반영되었고, 한국음식문화에 대한 소개는 많지 않으며 주로 조리법에 집중된 것을 볼 수 있었다. 1940년대에 수록된 한국음식과 문화는 한국 이민자들로부터 전해진 음식과 상차림, 식사예절 등이 포함되었고, 한국에서 오랜 시간 직접 경험하고 전수받은 조리법을 소개한 내용으로 구성되었다. 1950년대에는 각 요리책에 다양한 종류의 한국음식이 소개되지는 않았지만 한국음식을 서양음식의 상차림에 맞도록 선정하여 수록하였다. 1960년대 요리책에는 다양해진 한국음식들로 구성되었고 조리법도 상세하게 소개한 것으로 나타났다. 단행본에는 130여 종 이상의 한국음식이 소개되었고, 한국음식의 유래까지 보다 상세한 내용으로 구성되었다. 1970년대 요리책에 소개된 한국음식은 동양음식의 범주에서 소개되었고 저자의 직접적인 한국 체험을 통하여 한국만의 고유음식과 문화를 자세하게 소개한 것으로 나타났다. 1930년대부터 1940년대 중반까지 한국은 여전히 일제강점기였음에도 미국에서의 한국음식은 일본음식에 소속되어 있지 않고 한국인 고유의 음식과 문화로 인정되어 소개된 것이 주목된다. 1950년대 한국전쟁으로 인해 외국인에게 하나의 나라로 인식되면서 한국의 음식과 식문화는 외국인들에게 각인되기 시작했고, 경제적 발전을 이루어가면서 외국인이 직접 한국에서 느낀 식문화 체험을 소개한 것이 특징이라고 하겠다.

외국인에게 한국음식은 김치와 같이 특유의 냄새나 맵고 강한 양념 맛 때문에 호불호가 갈리는 음식이 많았고, 젓가락의 사용으로 인하여 잘게 썰어 조리하는 조리법으로 소개되고 있었다. 신선로는 시대별로 모두 소개되었는데, 저자에 따라 다양하게 소개되며 잊을 수 없는 한국의 특징적 음식으로 묘사되었다. 더불어 김치는 한국인의 대표적인 음식으로 언급되었고 김치와 함께 김장문화도 흥미롭게 소개되었

다. 또한 승능은 식사 후 마시는 차로 서술되었는데, 1960년대 이후부터는 승능에 대한 내용이 사라지거나 간략하게 소개되고 화채나 쌍화차와 같은 한국의 음청류를 주로 기록하였다.

외국인 시각으로 발간된 한국음식관련 요리책을 통해 시대의 흐름에 따라 전해졌던 한국음식의 변화상을 파악할 수 있었다. 근대의 한국음식은 역사적 사건이나 환경을 통하여 새롭게 생겨난 음식, 이제는 찾지 않는 음식, 음식의 명칭이 바뀌어 명명된 음식도 있었다. 시대에 따라 변해가는 음식과 문화는 함께 공존한다고 할 수 있다. 외국인을 대상으로 한 요리책에서는 조리법만이 아닌 그 나라의 문화도 함께 소개되었고 민족우월주의가 배제되어 보다 객관적 견해로 쓰여졌기에 본 연구를 통해 한국음식문화의 정체성을 이해하는데 도움이 되었을 것으로 사료되며, 본 연구가 한식 세계화의 방향을 세우기 위한 기초자료로 활용될 수 있기를 기대한다.

저자정보

Park Soon Min(숙명여자대학교 문화예술대학원 전통식생활문화전공, 석사, 0000-0001-9682-3439)
 정희선(숙명여자대학교 문화예술대학원 전통식생활문화전공, 부교수, 0000-0003-3181-4683)

Conflict of Interest

No potential conflict of interest relevant to this article was reported.

References

Ahn HJ. 2015. Modern Dietary Transition in Korea: Focusing on the newspaper advertisements from 1896 to 1995. Doctoral degree thesis, Kyung Hee University, Korea, p 2
 Bae ES. 2010. Reflection on meaning of Korean food's globalization in Glocal culture age. *Humanit. Contents*, (18):337-354
 Bang SY. 1937. 「*Jubueu dongmu Joseonyorijebeop* (朝鮮料理製法)」. 8th ed. In: 2015. Yeolhwadang, Korea, pp 1-496
 Bang SY. 1960. *Urinarae umsik mandeuneun beop*. Jangchung-doseo publisher, Seoul, Korea, 1-324
 Bazore K. 1940. Hawaiian and Pacific foods. M. Barrows and Company, Inc., New York, USA, pp 1-32, 70-75, 107-112, 125, 141-144, 163-164, 189-191, 197, 220-224, 243, 261, 268-270
 Buck P. S., Engel L. K., 1972. Pearl S. Buck's Oriental Cookbook. A Fireside Book. Simon and Schuster, New York, USA, pp 1-11, 164-191, 242
 Cho CO. 1963. The Art of Korean Cookery. Shibata Publishing Co. Ltd., Tokyo, Japan., pp Foreword, Contents, 1-129

Choi DS. 2006. World, Joseon, and Seoul in the late 19th century. *The Hyangto Seoul*, 68[2006]:5-57
 Chung KR. 2016. Korean Dietary Life form the View of Foreigner in the early 1900s. *J. Korea Contents Ass.*, 16(5):463-476
 Han BJ. 2001. *Urisanghwal 100nyun*·Food, Hyeonamsa, Korea, pp 206-207, 312-314
 H.B. Hulbert. 1903. 「The passing of Korea (大韓帝國滅亡史)」. In: Sin BY editor. 1999. Jimmundang, Korea, p 48
 Hyun J. 1970. The Korean Cookbook. Follett Publishing Company, Chicago, USA, p 2
 KeKaha Parent-Teachers' Association. 1954. *Kauai Cookbook*. Printing Services Corporation, Hawaii, USA, pp 1-5, 60-64
 Kim HY. 2010. Point of View on Korean Culture of Food Experienced by Western People. *lang. Cult.*, 6(1):89-108
 Kim MH. 2016. Study on Modern Food Culture History through Records from Foreigners' Chosun Dynasty Travel in the Enlightenment Period. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 31(5):381-382
 Kim SB. 2013. Story of our food culture, Bookmaruji, Seoul, Korea, p 163
 Kwon. GI., Magpiong P. 1933. *Oriental Culinary Art*. MN:*zz-33330 Microfilm, New York Public Library, New York, USA, pp 1-115
 Lee DH. 2014. Early Korean Immigrants and Hawaii's Multiculturalism, 1903-1959. *Asia Rev.*, 4(1): 73-93
 Lee KJ, Cho MS. 2008. Foodways in Korea during Japanese Occupation by Analysis of the articles in the Yeo-Sung Magazine -from 1936 to 1940-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 23(3):336-347
 Lee KJ, Cho MS. 2010. The Change of the Concept and Meaning of Bulgogi in Cookery Book & Dictionary. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 25(5):508-515
 Lee KJ. 2011. Early History of Korean Restaurants in Manhattan, NY -Focused on 1960's~1970's-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 26(6):562-573
 Lee KJ. 2013. Westerner's View of Korean Food in Modern Period-Centering on Analyzing Westerners' Books. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 28(4):356-370
 Lee KJ. 2015. Study on Cognition and Acceptance of Western Food in Joseon Enlightenment Period (1876~1910). *J. Korean Soc. Food Cult.*, 30(6):714-725
 Lee SW. 1985. History of Korean Cooking Culture (韓國料理文化史). Gyomunsa, Seoul, Korea, pp 126-127, 178-180, 279, 316
 Lee YK. 1936 「*Chosunmoossangsinsikyorijebeob* (3rd. Ed.) (朝鮮無雙新式料理製法)」. Youngchangseogwan. In :Rice tree. 2019. Korea, pp 61-87,147
 Mitchell. A.M. 1950. *Oriental Cookbook*. Rand McNally & Company, Chicago, USA, pp A, B, Eating with Chopsticks, Preface, Contents, 89-104, 109
 Morris H. 1945. *Korean Recipes (Double Ed.)*. 2016. Wichita, Kansas, USA, pp 1-83

- Morris H. 1959. *The Art of Korean Cooking*. Charles E. Tuttle Company, Vermont, USA & Tokyo, Japan, pp 1-104
- Park CL. 2020. Joseon Dynasty's Food Culture Experienced by George C. Foulk in 1884. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 26(6):128
- Piper M. R. 1970. *Sunset Oriental Cookbook*. Lane Magazine & Book Company, California, USA, pp 1-23, 24, 27-29, 89-93
- Song YW. 2015. A study of the representation of Korean food in cooking books written in English, by Korean publishers: From the 1970s to the 2010s. Master's degree thesis, Ewha Womens university, Korea.
- Waldo M. 1957. *The Complete Round-the-World Cookbook*. Doubleday & Company, Inc., New York, USA, pp 1-11, 259-262
- Waldo M. 1960. *The Complete Book of Oriental Cookbook*. Bantam Books, Inc., New York, USA, pp i-x, 47-59
- Waldo M. 1967. *The Complete Round-the-World Meat Cookbook*. Doubleday & Company Inc., New York, USA, pp 1-7, 443-445
- Cambridge English Dictionary. chop suey. Available from: <https://dictionary.cambridge.org/ko/%EC%82%AC%EC%A0%84/%EC%98%81%EC%96%B4/chop-suey/>, [accessed 2021.05.03.]
- Cambridge English Dictionary. hors d'oeuvre. Available from: <https://dictionary.cambridge.org/ko/hors-d-oeuvre?q=Hors+d%27oeuvre/>, [accessed 2021.05.06.]
- Cambridge English Dictionary. relish. Available from: <https://dictionary.cambridge.org/ko/relish/>, [accessed 2021.5.06.]
- Hathitrust. Available from: <https://www.hathitrust.org/>, [accessed. 2020.5.01~12.31]
- Hathitrust. Hawaiian and Pacific foods. Available from: <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=coo.31924003584418&view=1up&seq=1&skin=2021/>, [accessed 2020. 05.20]
- Hathitrust. Korean Recipes. Available from: <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=coo.31924003591835&view=1up&seq=1&skin=2021/>, [accessed 2020. 05.20]
- Hathitrust. Oriental Cookbook. Available from: <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=uc1.31822035090844&view=1up&seq=1&skin=2021/>, [accessed 2020. 05.21]
- Hathitrust. Pan American's complete round-the-world cookbook. Available from: <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=coo.31924086713629&view=1up&seq=1/>, [accessed 2020. 05.21]
- Jang YJ. 2021. K-food has captivated the taste of the world through Covid-19. Available from: <https://www.donga.com/news/article/all/20210114/104912853/1>, [accessed 2021.03.29.]
- LampCook. Harriett Morris - Korean Recipes. Available from: http://www.lampcook.com/food_story/foodbook_story_view.php?idx_no=6-4/, [accessed 2022. 7.06]
- Lotsearch. Oriental Culinary Arts. Available from: <https://www.lotsearch.net/lot/oriental-culinary-art-an-authentic-book-of-recipes-from-china-korea-31767509/>, [accessed. 2022.06.27.]
- New York Times (2004.07.29.). Myra Waldo, 88; Wrote about Food and Travel. <https://www.nytimes.com/2004/07/29/nyregion/myra-waldo-88-wrote-about-food-and-travel.html/>, [accessed. 2022. 07.19]
- Wikipedia. Angle food cake. Available from: https://en.wikipedia.org/wiki/Angel_food_cake/, [accessed 2021.1.17.]
- Wikipedia. pot au feu. Available from: <https://en.wikipedia.org/wiki/Pot-au-feu/>, [accessed 2021.01.24.]
- Wikipedia. suki yaki. Available from: https://en.wikipedia.org/wiki/suki_yaki/, [accessed. 2021. 5.03]
- WorldCat. Available from: <https://www.worldcat.org/>, [accessed. 2020.5.01~12.31]

Received June 13, 2022; revised August 23, 2022; revised August 31, 2022; accepted August 31, 2022