

고조리서에 기록된 고명행위에 대한 소고*

박 모 라**

- I. 머리말
- II. 고명의 정의 및 범주
- III. 고조리서의 고명행위 탐색
- IV. 맺음말

국문초록

한식의 세계화사업에서 한식은 음양오행을 실행하는 음식이고, 음식의 마무리단계에서 고명행위가 진행된다고 하였다. 즉 고명행위가 음양오행의 완성단계로 음식에서 오색五色의 조화를 맞추는 마지막 조리절차라고 한 것이다. 이는 오늘 날 고명을 서구의 가니쉬¹⁾와 비교하여 음식의 장식성을 위한 색의 기능만 강조하는 경향을 초래하였다.

고명의 기록은 이익의 『성호사설星湖僿說』에서 한자로 ‘糕銘’으로 기록하고 있다. 기록에 의하면 고명은 떡 위에 글을 새긴 떡의 고유 명칭이나 당시 떡의 형태는 변형되고 명칭만 남아 고명이라는 용어가 회자되고 있다고 기록하였다. 이 후 1800년대 후반 고조리서인 『시의전서』

* 이 논문은 2017년 대한민국 교육부와 한국학중앙연구원(한국학진흥사업단)의 한국학 분야 토대연구지원사업의 지원을 받아 수행된 연구임(AKS-2017-KFR-1230006)

** 경북대학교 식품외식산업학과 교수 / morapark@knu.ac.kr

1) 두산백과사전, 가니쉬편, http://www.doopedia.co.kr/search/encyber/new_totalSearch.jsp?WT.ac=search

-가니쉬Garnish: 완성된 음식의 모양이나 색을 좋게 하고, 식욕을 돋기 위한 장식. 눈에 너무 띄거나 음식의 맛을 변형시켜서는 안 됨.

議全書』에서는 떡류뿐만 아니라 면류, 탕류, 국류, 음청류 등에서도 고명을 기록하였다. 특히 현대적 조리절차의 관점에서 『시의전서』의 조리법은 고명으로 분류할 수 있는 행위가 음식 전반에 걸쳐 광범위하게 진행됨을 알 수 있었다. 한편 ‘고명’용어가 직접 기록되지는 않았지만 1670년 여성이 집필한 한글조리서 『음식디미방』에서는 ‘교태’,와 ‘교토’, ‘고물’의 용어사용이 기록되어 있다. ‘교태’와 ‘교토’, 는 오늘 날 고명의 옛말로 정론하고 있어 한식에서 고명문화는 조선중기 이전부터 시행된 조리문화로 판단한다. 그럼에도 고명은 웃기, 꾸미, 고물 등 지역이나 조리전문가, 학자에 따라 용어나 기능, 정의가 명확하지 않다. 이는 1900년대 초, 조리서의 현대화가 진행될 때 조리학자들이 고명을 명확하게 정의하지 않고, 한식의 조리법에서 양념의 분류에 고명을 기록하였기 때문이다. 당시에도 고명의 정체성을 확립하고자 한 지적이 있었으나 일제강점기와 전쟁, 산업화의 역사적 격동기에 휘말려 조리의 마지막 절차인 고명문화가 방치되었던 것이다. 이에 고명행위를 고조리서에서 고찰한 결과 다음과 같다. 첫째, 고조리서에 고찰된 고명행위는 색의 배합을 통해 음식을 맛있게 보이게 하는 동시에 맛도 증진하기위해 시행되었다. 둘째, 고명행위에 사용된 식재료는 잣, 밤, 대추, 깨, 석이버섯, 고추, 김과 같이 조리하지 않은 식재료가 많았으나 지단, 완자, 초대²⁾와 같이 조리한 음식도 고명으로 사용하였다. 셋째, 일품음식이나 주요음식에서 부재료를 고명행위처럼 다룬 기록이 조선 중기에 뚜렷하게 나타나 고명의 정체성이 적어도 조선중기에 인식되었던 것으로 보여 진다. 즉 비빔밥, 열구자탕, 승기약탕, 온면, 온반 등과 같은 음식에서 다양한 부재료를 ‘색 맞춰 고명처럼 없어야’는 기록이 자주 고찰되어 고명문화가 존재한 것을 알 수 있다.

◆ 주제어

한식, 음양오행, 고조리서, 고명, 교태.

2) 초대는 밀가루와 계란의 혼합 즙에 채소를 가지런히 하여 얇게 부친 전으로 미나리초대와 파초대가 대표적이다.

I. 머리말

음식의 맛을 평가하는 인간의 감각 중 가장 먼저 맛을 평가하는 기관은 시각이다. ‘보기 좋은 떡이 맛도 좋다’는 우리의 속담은 음식의 시각적 판단이 다른 감각기관보다 중요함을 인정한 통레이며 그 대표적인 예가 사회관계망Social network Service에 수없이 게재된 음식사진이다. 네티즌들은 음식사진을 통해 음식의 맛을 먼저 평가하고, 체험을 위해 시간과 노력을 투자한다. 또 체험후기를 작성하고자 음식과 주변 환경에 대한 정보수집, 사진을 편집하여 SNS에 게재하는 열정도 보인다. 최근에는 이러한 블로그를 전문적으로 하는 직업군도 시장을 형성하게 되었다.

시각적 색의 인지는 한 집단의 문화적 사상과 상징으로 평가된다. 우리나라는 고래로부터 음양오행에 의한 색채인식을 전승하여 왔으며 생활 전반에 활용하여 왔다.³⁾ 음양오행은 음과 양이 만물의 근원이고, 만물의 구성요소인 목화토금수를 행하여 균형과 조화를 이루는 세계관이다. 중국에서 시작된 음양오행사상은 우리나라뿐만 아니라 동아시아 전역으로 확산되어 생활전반에 활용되었다.⁴⁾ 따라서 음양오행사상은 음식에도 관계한다. 조선시대를 대표하는 임상의학 백과사전『동의보감』에는 약식동원藥食同源(혹은 식약동원)의 가치를 실행하기 위해 식물의 약리적 기능을 기록하고 약藥과 식食이 동일하다고 하였다. ‘밥이 보약이다’와 같은 속담이 오늘 날에도 회자되고 있는 것은 음양오행을 근거로 한 약식동원의 사상체계가 우리의 식문화 전반에 내재하고 있음을 의미한다. 특히 음양오행사상에 근거한 오곡五穀, 오미五味와 같은 식품의 섭생방법론은 한식문화에 융화되어 한식이 음양오행을 실현한 음식이고 약식동원의 원리를 구현한 음식임을 정론화하는 배경이 되었다.⁵⁾

3) 김상희·김선희·김영갑, 『음식과 색채』, 대왕사, 2009, 37~66쪽.

4) 김유미, 「한국 전통음식의 음양오행적 특성에 관한 고찰」, 공주대학교 석사학위논문, 2014.

5) 임덕준·임동호, 「음양오행에 따른 섭생법의 음식문화 문헌고찰」, 『한국사상과 문화』

한편 한식은 세계의 음식문화와 직면하면서 정체성, 개념, 범주, 분류 등 여러 측면에서 학문적 체계를 구축하고자 논의 중이다. 그러나 음식 문화의 특성 상 문화적 변동성에 따른 개념과 범주를 단정하는 것은 쉽지 않다. 또 한식의 분류가 목적성에 따라 다각적으로 분류할 수 있어⁶⁾ 학술적 논의도 쉽지 않다. 그럼에도 한식 세계화사업단은 한식이 음양오행을 시현하는 문화이고 오색五色원리에 따라 음식을 구성하는 조리절차가 시행된다고 홍보하였다. 재언하면 한식이 음양오행의 원리에 따라 오미五味, 오곡五穀, 오과五果, 오축五畜, 오색과 같은 오행의 행위를 실천한다는 것이다. 이를 근거로 사업단은 한식의 세계화사업에 첫 번째 음식으로 비빔밥을 소개하며 다양한 색깔으로 외국인의 호감을 얻어 크게 성공하였다. 오늘 날에도 비빔밥은 현대 음식의 간편성 지향과 부합하면서 큰 호황을 거두고 있다. 그러나 이어 소개한 떡볶이는 음양오행의 근거를 찾기가 쉽지 않았다. 결국 한식의 정책성을 음양오행이라고는 하였으나 구체적인 체계를 정립하지 못한 채 세계화만 추진하다 보니 비빔밥과 떡볶이를 끝으로 명분만 남게 되었다.

한식의 세계화사업에 선정된 비빔밥은 1800년 후반 『시의전서』에 최초 기록된 음식이다. 주영하⁷⁾는 우리 음식문화 속에 비빔의 형태는 더 오래되었을 것으로 짐작하나 조선사회의 음식문화에서 비빔이 평민의 조리법이라 기록역사의 주역인 양반이 반상음식으로 적합지 않아 기록을 남기지 않았을 것으로 추론하였다. 그럼에도 세계화사업단은 비빔밥이 다양한 색으로 구성되어 있어 음양오행의 오색원리를 설명하기에 충분하였기에 한식의 대표음식으로 선정한 것이다. 더욱이 비빔밥과 같은 구성을 지닌 신선로, 구절판과 같은 전통한식이 오색실행음식으로서의 색 조화나 역사적 기록이 충분하여 음양오행의 오색논리를 한식의 정체

93, 2018, 281~307쪽.

6) 박모라, 「식문화자원으로써의 향토음식 개발과 보전」, 『한국식품조리과학회 학술대회』, 2012, 51~55쪽.

- 한식의 분류는 조리법에 따른 분류, 시대에 따른 분류, 지역에 따른 분류, 특정문화에 따른 분류 등 여러 측면에서 분류가 이뤄진다.

7) 주영하, 「비빔밥의 진화와 담론연구」, 『사회와 역사』 87, 2010, 5~38쪽.

성으로 홍보하는데 전혀 문제가 없었다. 결국 현대 한식은 전통상차림에 구절판, 신선로와 같은 음식을 수용하고, 서구의 음식상차림과 융합하여, 한상차림의 공간색 배식을 음식중심의 시계열식 배식으로 변형하였다. 한식의 전통상차림은 밥과 국, 찬이 있는 1인 상차림이다. 그러므로 한식의 음양오행은 단품이 아니라 상차림 안에 원리가 있다고 할 것이다. 그러나 현대한식의 상차림은 각각의 음식이 담고 있는 색으로 색 치레가 도를 넘고 더불어 고명까지 가세하여 한식의 정체성을 훼손하고 있는 건 아닌지 우려가 된다. 한식은 음양오행의 섭생법에 준한 소박한 음식문화로 자연에 순응하고 음식을 탐하지 않으며 체질에 맞는 음식섭생을 주요한 가치로 삼고 있다.

이러한 관점에서 본고는 전통적으로 음양오행의 오색조합을 마무리하고, 현대에서는 음식의 기호를 증진하기 위한 기능을 수행하는 고명⁸⁾에 대해 역사적 행위를 고찰하여 정체성을 확립하는데 일조하고자 한다. 유종하⁹⁾는 우리나라 고명은 서양의 가니쉬Garnish와 비슷한 기능을 가진 식재료이며 맛보다 외양을 아름답게 하여 식욕을 돋우는 식재료라 설명하였다. 그러나 한식문화에서 고명은 장식 기능보다 음양오행의 우주적 철학을 실행해 하나의 선(禪)을 이루는 기능에 중점을 둔다.¹⁰⁾ 그리고 고명으로 사용한 재료는 음식의 맛을 증진시키기도 한다. 이는 우리나라의 고명문화와 서구의 가니쉬문화를 단순하게 비교하는 것이 합당치 않다는 것이다. 일반적으로 음식문화는 오랜 세월 그 문화를 보유한 공동체의 정서와 정신적 가치를 담아 전승한다. 현대에서 고명을 단순히 고명이라 명명하지 않고 ‘오색고명’으로 부연하는 것은 고명이 단순한 장식이지 아니기 때문이다. 그럼에도 고명에 대한 학문적 연구는 거의 진행되지 않았다. 더욱이 학계나 한식전문가들조차도 고명행위에 대한 역사적 고찰과 학문적 체계를 위한 논의를 제시하지 않고 있어 고명문화에 대한 학술적 담론이 시급한 실정이다.

8) 구미래, 『한국인의 상징세계』, 교보문고, 1992, 37~66쪽.

9) 유종하, 『고명』, BAR&DINING, 2017, 9~16쪽.

10) 정혜경, 『천년한식전문록』, 파프리카, 2013, 20~28쪽.

II. 고명의 정의 및 범주

고명은 순수 우리나라 말로, 식욕을 돋우려는 목적으로 음식위에 뿌리거나 얹는 식품으로 정의한다.¹¹⁾ 위키백과에서는 음식의 모양과 빛깔 혹은 음식의 맛을 더하기 위해 음식위에 얹거나 뿌리는 것으로 깨소금, 당근, 미나리, 버섯, 알고명, 잣, 호두, 대추, 밤, 실고추, 은행, 파 등¹²⁾이 그 종류라 하였다. 고명에 대한 기록은 이익(1681~1673)의 『성호사설 星湖僿說』에서 ‘대추의 살로 글자를 만들어 부친 떡’으로 고유명사 고명糕銘(떡)으로 칭하였다. 이어 기록에는 ‘고명糕銘(떡)을 원래의 떡보다 작게 만들어 ‘잡과편’이라 호명하고 원래의 고명糕銘은 용어만 남아 회자되고 있다’고 하였다.¹³⁾ 고명糕銘에 대한 기록은 이 후 정양용의 『아언각비雅言覺非(1819)』에서 떡에 글이나 무늬를 새기는 행위로 기록하고 있다.¹⁴⁾

한복진 등¹⁵⁾은 음식의 맛을 살리기 위해서는 양념藥念, 조미료, 향신료가 있고 양념은 먹어서 약과 같은 기능이 있는 식재료라 하였다. 조미료는 짠맛, 신맛, 단맛, 매운맛, 쓴맛을 내는 식품으로 소금, 된장, 간장, 식초, 설탕 등이라 하였고, 향신료는 특유한 향기를 가지거나 쓴맛, 매운맛, 고소한 맛 등 음식 맛을 좋게 하며 생강, 후추, 겨자, 참기름, 깨소금, 마늘, 파, 생강, 천초 등이라 하였다. 그리고 고명은 맛보다 모양과 색을 장식하는 식재료로 음양오행의 오행설에 준해 황색, 청색, 적색, 흑색, 백색의 고명을 기본으로 쓴다고 하며 알쌈, 알고명, 봉오리(완자),

11) 한국민족문화대백과, 고명편, (네이버, 2018. 8. 14). <https://terms.naver.com/entry.nhn?docId=567420&cid=46672&categoryId=46672>

12) 위키백과. 고명편, (네이버, 2018. 8. 14). [https://ko.wikipedia.org/wiki/%EA%B3%A0%EB%AA%85_\(%EC%9D%8C%EC%8B%9D\)](https://ko.wikipedia.org/wiki/%EA%B3%A0%EB%AA%85_(%EC%9D%8C%EC%8B%9D))

13) 한국고전종합DB, 『성호사설』4, 「만물문」, 조고.
http://db.itkc.or.kr/dir/item?itemId=BT#dir/node?dataId=ITKC_BT_1368A_0050_010_1240&viewSync=OT

14) 유종하, 앞의 책, 9~16쪽.

15) 한복진·한복려, 『우리가 정말 알아야 할 우리음식 백가지』, 현암사, 1999, 993~997쪽.

미나리초대, 미나리, 황화채, 버섯, 잣, 고추, 호두, 은행이 그 종류라 하였다. 정혜경 등¹⁶⁾은 한식이 음양오행에 근거를 둔 오방색을 사용하고 특히 고명이 아름다움을 강조하는 식재료라서 음양오행의 오색 활용이 뛰어나다고 하였다. 이어 고명으로 백색白色은 흰자지단, 거피한 깨, 실백, 파의 흰 밀동, 황색黄色은 달걀노른자지단, 청색靑色은 미나리줄기나 잎, 호박채, 오이채, 적색赤色은 싹고추, 고춧가루, 흑색黑色은 석이버섯, 표고버섯, 목이버섯 등이라 하였다. 한편 이승은 등¹⁷⁾은 한국의 전통상차림이 내적으로 음양오행의 원리를 담고, 외적으로는 음식간의 색상배합과 배치를 고려한다고 하였다. 즉 한식의 상차림은 음양오행의 균형과 조화를 근간으로 차례지기 때문에 고명은 상차림에서 마지막 절차이자 예禮의 완성이라 하였다.

고명은 꾸미, 옷기, 옷고명, 차림새 등으로 명명되기도 한다.¹⁸⁾ 특히 북한지역에서는 고명대신 꾸미라는 용어가 통용되고 있고¹⁹⁾ 남한지역에서는 지방에 따라 고명, 꾸미, 옷기를 동의어로 혼용하여 사용하기도 한다. 하지만 한국민족문화대백과²⁰⁾에서는 옷기(옷끼)가 고명과 같이 모양과 색으로 아름답게 보이도록 하는 기능을 가지며 옷기는 음식의 윗부분을 전체적으로 덮어 장식하고, 고명은 일부분만 장식한다고 구분하였다. 이러한 옷기행위는 전통적 의례음식에서 시행되고 있지만 현대의 음식에서는 거의 찾아보기 어렵다. <사진 1>은 대표적인 옷기행위로 종가의 전통의례음식인 편飜이다. 종가의 불천위제사에서 진설된 편은 옷기떡을 편의 고명으로 사용하였다. 사진은 2018년 영덕 무안박씨 무의공

16) 정혜경·오세영·김미혜·안효진, 『식생활문화』, 교문사, 2013, 200쪽.
 17) 이승은·이현국, 「한국 전통상차림의 색채연구」, 『한국기초조형학회지』 14(3), 2013, 223~230쪽.
 18) 조창숙·한경선·손정우·장정옥·최영진·차경희·홍성야·백숙은·안숙자·김태홍·박금미·이춘자·김경자·백재은·김귀영·정낙원·손홍숙·염초애·허채욱, 『한국음식대관』, 한국문화재보호재단, 1999, 142쪽.
 19) 네이버국어사전, 꾸미편(네이버, 2019.1.31.) <https://ko.dict.naver.com/seo.nhn?i=6427000>
 20) 한국민족대백과, 옷기편(네이버, 2018. 8. 15) <https://terms.naver.com/entry.nhn?docId=570198&cid=46672&categoryId=46672>



< 사진 1 > 영덕 무의공 박의장종가의 편餠

박의장 불천위 제사에 진설된 편이다. 편은 여러 가지 떡을 권 음식으로 본편과 웃기로 나눈다. 편으로써 떡의 기본은 본편인 시루떡뿐이다. 웃기떡은 본편을 완전히 덮어 장식의 기능만하나 장식하는 떡의 종류나 화려한 색상은 제사의 위상을 가늠하는 기준이 되기도 한다. 그래서 본편인 시루떡은 반드시 준비하나 웃기떡은 재물을 준비하는 종가의 상황에 따라 종류

의 수가 달라진다. 웃기사례는 무의공종가외에도 경북 지역 다수의 종가에서 ‘웃기떡’, ‘웃끼’, ‘웃기’라는 용어로 통용되고 있다. 따라서 한국민족문화대백과에서 정의한 웃기와 고명의 구분은 고명의 시행방식에 따른 용어의 구분으로 고명의 범주와 용어의 체계화가 필요하다고 사료된다. 한복진 등²¹⁾도 고명을 웃기 또는 꾸미와 동의어로 정의하고 아름답게 보이도록 하기위해 색과 모양을 살린 부재료의 음식으로 규정하였다.

한편 조창숙 등²²⁾은 고명을 웃고명, 속고명, 겉고명으로 분류하고 웃고명은 음식의 가장 위부분에 올려 장식하는 것이라 하였다. 그리고 속고명은 떡이나 김치처럼 속에 넣어 맛을 돋우는 것으로 각 종 떡의 소(고물)나 김치의 양념이라 하였다. 즉 소나 속으로 들어가는 재료 중 깨, 실고추, 실백 등의 식재료가 고명이라 하였다. 또한 떡과 떡이 붙지 않

21) 한복진·한복려, 앞의 책, 993쪽.

22) 조창숙·한경선·손정우·장정옥·최영진·차경희·홍성야·백숙은·안숙자·김태홍·박금미·이춘자·김경자·백재은·김귀영·정낙원·손홍숙·염초애·허채옥, 앞의 책, 142쪽.

도록 재료사이에 첨가되는 팔고물, 콩고물, 꿀, 대추, 밤 등과 같은 재료를 곁고명이라 하였으며, 고명재료로 견과류, 채소류, 살코기, 어패류, 곡물류, 과실류, 꽃류, 약재료 등 모든 식재료가 고명으로 사용될 수 있다고 하였다. 이어 국수장국을 예로 들어 국수위에 올리는 달걀지단채, 오이채, 볶은 고기의 3색이 웃고명이라 하였다. 국수장국은 뜨거운 장국 육수에 국수를 넣은 음식으로 정의한다.²³⁾ 따라서 국수외의 모든 식재료가 고명이라는 것이다. 같은 방식으로 비빔밥이나 비빔국수위에 올려 먹는 각색 채소나 육회도 고명으로 분류한 것이다.²⁴⁾ 하지만 현대 조리법에서는 음식구성이 주재료, 부재료, 양념, 향신료, 조미료, 고명 등 분류체계가 세분화되어 있다. 주재료를 제외한 부재료, 양념, 조미료, 향신료, 고명 등을 하나의 개념, 특히 고명으로 규정한다면 기존의 음식구성 방식은 큰 혼란에 직면할 것이다. 이는 부재료의 범주를 지나치게 축소한 것이며 결과적으로 부재료와 고명과의 정체성이 혼용되거나 대립하는 가운데 고명의 독자적 기능과 정체성은 더욱 혼탁해져 우리의 음식문화에서 사라질 수도 있을 것이다.

특히 고명과 양념의 혼용은 오늘 날 한식문화에서 대표적 난제이다. 일찍이 홍선표²⁵⁾는 1940년 『조선요리학』에서 고명이 서울지역에서는 자주 사용하나 지방에서는 잘 사용하지 않는 용어고, 당시 조선어사전과 영한사전에도 고명과 양념을 같이 해석하고 있어 그 구분이 애매하다고 지적하였다. 이에 홍선표는 고명을 음식의 맛에 영향을 주지 않아야 하고, 음식의 외관을 좋게 하여 식욕을 상승시키는 것이어야 한다고 정의하였다. 또한 고명이나 양념의 자체가 부분적으로 분리되어 있을 때는 고명이라 하고, 2가지 이상 재료가 혼합되어 있을 때는 양념이라 하는 것이 합당하다고 주장하였다. 즉 고명은 음식의 맛에 관계없는 독자적

23) 한국민족문화대백과사전, 국수장국편(네이버, 2019. 1. 30), <http://encykorea.aks.ac.kr/Contents/Item/E0006370>.

24) 조창숙·한경선·손정우·장정옥·최영진·차경희·홍성야·백숙은·안숙자·김태홍·박금미·이춘자·김경자·백재은·김귀영·정낙원·손홍숙·염초애·허채옥, 앞의 책, 145~146쪽.

25) 이성우, 『한국고식문헌집성 고요리서 VI』, 수학사, 1992, 2363~2364쪽.

형태의 재료이고 양념은 다른 재료와 섞여 융합되어야 한다는 것이다. 그러나 이 기준만으로 고명과 양념을 구분하는 것도 쉽지 않다. 현대 한식을 대표하는 나물무침의 경우 양념으로 참기름, 간장, 깨소금, 마늘을 사용한다. 그리고 음식을 그릇에 담을 때 다시 깨소금을 나물 위에 뿌린다. 이 경우 후자의 깨소금은 일반적으로 고명이라 하지만 나물무침의 맛에 관계가 없다고 단정하기는 어렵다. 따라서 나물무침에 들어가는 깨소금은 양념인 동시에 고명이 되므로 재료의 융합여부만으로 고명을 구별하는 것이 모호하다.

이상 고명에 대한 정의, 기능, 종류 등을 살펴 본 결과 오늘 날까지도 고명에 대한 학제적 논의가 충분하지 않음을 알 수 있었다. 이에 오늘 날 고명의 개념과 기능을 학술적으로 체계화하는데 선결해야 할 과제를 다음과 같이 제시한다.

첫째, 고명의 개념과 기능에 대한 학제적 논의를 제안한다. 음양오행의 실현인지, 아니면 맛을 증진하기 위한 목적인지, 아니면 가니쉬처럼 장식만을 목적으로 하는지, 혹은 모든 기능을 다 담고 있는지 학문적 성찰과 역사적 탐색이 필요한 시점이다.

둘째, 고명의 재료가 정해진 것이 아니라 조리과정에서 마지막 절차로 규정된다면 부재료의 유사고명행위를 고명으로 분류하는 것이 합당한지 조리전문가나 학계의 논의가 절실하다. 나물무침에 없는 깨소금과 비빔밥의 각색 나물이 조리의 마지막 단계에서 진행되었다고 깨소금과 나물을 고명으로 분류하는 것이 합당한지 논의가 우선되어야 할 것이다.

셋째, 한식의 전통상차림에 위배되는 음식위주의 융합형 상차림이 고명 문화의 혼란을 가중하고 있다. 고명이 음양오행의 마무리 절차라는 점은 부인할 수 없다면 현대 한식에서 나타나는 시계열식의 음식위주에서의 고명이 아닌 상차림에서의 고명기능으로 논의가 필요하다. 음식위주로 시행되는 고명행위는 한상차림에서 음양오행을 실행하기 위해 진행되는 고명행위와 차이가 있다. 지나친 고명의 남발이 한식문화의 주요 가치인 절제와 균형을 침해하고 한식의 정체성마저 퇴색시키고 있어 한식 상차림과 음양오행의 고명행위에 대한 관계를 명확히 할 필요가 있다.

Ⅲ. 고조리서의 고명행위 탐색

한식의 고명문화에 대해 이해를 증진하고자 해방이전의 고조리서 일부를 탐색하여 고명행위가 이뤄진 조리과정을 고찰하였다. 오늘 날 고명이 순 한글이라 하지만 한자어인 고명용어가 고문헌에서 기록되어 있고 고명행위에 대한 조리법이 소개되고 있어 고명문화에 대한 고조리서의 탐색은 의미 있는 과제라 사료된다. 다행히 조선중기에 한문으로 기록한 백과사전형 조리서 일부가 한글로 번역되고 언문형의 일부 조리서들이 현대 한글로 번안되어 고명문화의 탐색연구가 가능하게 되었다.

이에 본 고에서는 현대 한글로 번역되거나 번안된 조리서 중 비교적 상세히 조리방법을 고찰할 수 있는 조선중기 이후의 고조리서 일부와 해방이전의 조리서들을 선정하여 고명행위와 용어를 탐색하였다. 문헌의 선택은 현재까지 발굴된 고조리서 중 가장 오래된 『산가요록』을 기점으로 세기별로 탐색 가능한 조리서를 일부 선정하였다. 연구대상의 고조리서 개략은 <표 1>과 같다.

<표 1> 연구대상의 고조리서 개략

문헌명	집필년도	개략
산가요록 ²⁶⁾	1450	전순의(?~?)가 집필한 산가요록은 우리나라에서 가장 오래된 조리서로 술과 초 빚기, 장, 김치, 재료저장법, 곡물음식, 한과 및 찬 조리법이 수록되어 있다. 고명행위를 고찰할 수 있는 음식은 김치 20종, 죽과 밥 6종, 국수와 기타음식 15종, 떡 7종, 한과 10종, 자반 4종, 식혜 6종, 고기음식 11종이다.
수운잡방 ²⁷⁾	1540	김유(1481~1552)가 집필한 수운잡방에는 술, 초, 김치, 장, 파종 및 채소저장법, 한과, 찬, 면, 두부, 타락 조리법이 수록되어 있다. 고명행위와 관계할 수 있는 음식은 한과 5종, 찬 6종, 탕 6종, 두부와 타락 각 1종, 면 2종이다.

계미서 ²⁸⁾	1554	<p>궁중음식연구원에 소장된 이 문헌은 작자미상의 미공개도서이며 한문필사본이다. 연구소에서 공개한 문헌의 요지는 조리법과 저장법 등 식생활관련 내용 144종이 기록되어 있고 산가요록과 수운잡방보다 고기음식, 탕, 주식류가 더 많이 기록되어 있다고 하였다.</p>
음식디미방 ²⁹⁾	1670	<p>저자 장계향(1598~1680)이 집필한 『음식디미방』은 언문으로 기록되었다. 전반부에 음식과 저장법, 후반부에 술과 초 제조법 총 146종의 음식이 수록되어 있다. 그 중 고명행위와 관련한 음식은 면병류 18종, 어육류음식 22종, 맛질방문음식 15종, 채소음식 12종이다.</p>
음식보 ³⁰⁾³¹⁾	1700 초엽	<p>숙부인 정씨가 쓴 호남지역의 한글조리서로 작자미상의 한글조리서이며 서적의 일부가 발견되어 소개되었으며 술 10종과 22종의 음식이 수록되어 있다. 고명행위는 22종의 음식을 대상으로 고찰하였다.</p>
음식방문 ³²⁾	1800 중엽	<p>작자미상의 조리서로 음식 50종과 술 16종을 수록하였다. 음식은 조리법 분류없이 기록하였고 탕, 찜, 느르미, 편, 국수류 등 접빈음식이 주로 소개되었다. 고명행위는 50종의 음식을 대상으로 고찰하였다.</p>
시의전서 ³³⁾	1800 말엽	<p>작자미상의 조리서이며 심환진의 필사본(1919)으로 전해지고 있으나 1800말엽에 집필된 것으로 추정한다. 상하권으로 조선 후기 음식 총 422종을 기록하고 있다. 또한 전통 반상차림에 대한 원칙을 기록한 최초의 문헌이다. 422종의 음식 중 술, 초, 장 등 제조와 저장 등 음식과 관련하지 않는 내용은 고찰 대상에서 제외하였다.</p>

조선요리제법
34)

1917

저자 방신영(1890~1977)은 조리서의 근대화에 혁혁한 업적을 남긴 조리학자로 일제강점기시대 조선의 조리를 꾸준히 소개하여 전통음식문화의 맥을 전수하였다. 또한 시리즈로 발간한 조리서에는 조선음식과 외국음식을 수록하여 개화기여성의 조리지침서로 애용되었다. 해방 전까지는 『조선요리제법』의 내용을 증보하였고 우리나라 근대음식 조리법을 체계화하였으며, 해방 후 『우리나라 음식 만드는 법』으로 개명하여 출판되었다. 본 연구는 방신영의 첫 조리서인 『조선요리제법』 전문을 고찰하였다.

1. 산가요록山家要錄(1450)

현재까지 발견된 우리나라 조리서 중 가장 오래된 『산가요록』에는 230여 가지의 조리법과 식품저장법이 수록되어 있다. 문헌에는 고명과 관련하여 고명용어의 직접적 사용기록은 없으나 만이창면漫伊昌麵 조리법에서 ‘각색신향채 계란전 연고육 병세절상화 各色辛香菜 鷄卵煎 軟膏肉 并細切相和’를 기록하여 ‘각색’과 ‘상화’의 표현이 오늘 날 고명의 개념과 일맥상통하는 것으로 보인다. 그리고 기록에 계란전과 고기를 채 썰어 어울리게 한다는 표현은 채 썬 계란을 고명으로 사용한 것으로 추측할 수 있다. 이러한 사례는 토장吐醬에서도 난편卵片을 기록하고 있어

26) 한복려, 『다시 보고 배우는 산가요록』, 궁중음식연구원, 2011.

27) 한국국학진흥원, 『조선의 음식을 만든다. 수운잡방』, 글항아리, 2015.

28) 한복려·한복진·이소영, 『음식고전』, 현암사, 2016, 42~46쪽.

29) 한복려·한복진·한복진, 『다시 보고 배우는 음식디미방』 궁중음식연구원, 2000.

30) 이성우, 『한국고식문헌집성 고요리서 I』, 수학사, 1992, 315~320쪽.

31) 한복려·한복진·이소영, 앞의 책, 92~99쪽.

32) 이성우, 『한국고식문헌집성 고요리서 IV』, 수학사, 1992, 1238~1254쪽.

33) 이효지·조신희·정낙원·김현숙·유애령·최영진·김은미·백숙은·원선임·김상연·차경희·백현남, 『시의전서』, 신광출판사, 2004.

34) 이성우, 앞의 책, 1546~1606쪽.

‘채 썬 계란’과 ‘편으로 썬 계란’이 오늘 날의 지단고명처럼 사용한 것으로 판단된다. 따라서 계란을 고명으로 사용한 역사가 『산가요록』이 집필된 1450년에 이미 상용되었다고 볼 수 있으며 계란 외에도 다양한 식재료를 고명의 형태로 응용하였을 것으로 추측된다. 이는 ‘진주면’에서 채 썬 오이와 고기를 같이 사용한다고 기록하고 있어 음식의 정체성 측면에서 채 썬 오이와 고기를 고명행위의 식재료로 분류하는 것이 합당한지는 논의가 필요하다. 즉 현대 조리법의 관점에서 오이와 고기를 부재료로 분류하는 경향이라 오히려 부재료의 유사고명행위로 판단된다. 한편 고명행위의 활용가능성에 대한 추론에도 불구하고 『산가요록』에서는 고명행위가 면류에 한정적으로 고찰되었다.

2. 수운잡방需雲雜方(1540)

『수운잡방』은 주로 술과 접빈을 위한 일품요리, 기본적인 저장식품의 조리방법을 기록한 조리서이다. 문헌에는 고명과 관련한 용어사용이 기록되지 않았고 고명과 관련한 음식들에서도 고명행위라 할 수 있는 형태를 찾기 어려웠다. 그러나 한국국학진흥원이 시현한 『수운잡방』에서 여탕법薯蕷湯法과 전어탕법煎魚湯法이 계란을 풀어 음식을 마무리한 조리행위가 있어 이 행위를 고명행위로 추론할 수 있다. 탕에 계란을 풀어 탕의 모양을 좋게 하는 행위는 현대 조리절차에서 보면 고명행위라 할 수 있다. 재언하면 서여薯蕷는 마를 의미하고 서여탕은 마탕이라 서여탕에 들어가는 소고기와 계란을 재료구성으로 분석하면 소고기는 부재료, 계란은 고명으로 보는 것이 음식구성의 정체성에도 부합한다. 또한 전어탕법의 음식정체성도 전어가 주 재료이므로 계란은 고명의 재료라 보아야 할 것이다. 같은 맥락에서 전곽법煎藿法の 잣은 다시마전체를 덮는 웃기형 고명행위로 판단된다. 즉 전곽은 ‘다시마를 지진다’는 뜻이므로 다시마가 주재료이며 다른 재료는 부재료이거나 고명이다. 『수운잡방』에서는 다시마 위에 잣가루를 전체적으로 발라 다시마가 보이지 않게 하였으므로 전통적 고명의 일 형태인 웃기형 고명행위로 판단된다. 전곽법

은 『부인필지(1915)』³⁵⁾에서 소개한 다시마 부각과 조리법의 원리가 같다. 즉 다시마를 기름에 지지는 것으로 기록에는 찰밥을 붙여 지진다고 하였다. 그리고 현대 다시마 부각의 조리법 형태를 감안하면 전곽법의 잣은 고명행위로 보는 것이 합당하다고 사료된다.

3. 계미서癸未書(1554)

『계미서』³⁶⁾는 궁중음식연구원이 소장하고 현재까지 미공개의 문헌이라 원문을 고찰할 수는 없지만 한복려 등이 분석한 보고에 의하면 ‘점약 點藥한다’하는 표현이 기록되어 있다. 이에 한복려 등은 ‘점약’을 양념의 행위로 고찰하였는데 ‘점약’의 ‘약’을 양념의 약藥으로 연계하여 양념藥念을 한다고 번안한 것으로 짐작된다. 그러나 당시 양념과 고명의 행위가 명확하게 구분되었지는 더 많은 고증이 필요하다고 사료되며 원문의 공개나 번안 작업이 속히 진행되어 조선중기 음식문화를 이해하는 귀중한 자료가 되기를 기대한다. 한편 『계미서』에는 온반溫飯이라는 음식이 처음 소개되었다고 하였고 조리법은 다음과 같이 소개하였다. 밥에 따듯한 육수를 붓고, 꿩고기와 무청김치를 가늘게 채 썰어 온반에 올리고 다시마전과 두부, 잣 등을 올린다. 현대 조리법의 구성에서 고찰하면 온반은 국밥을 의미하고 주재료는 밥과 고기이다. 그리고 무청김치, 다시마전, 두부는 부재료이고 잣은 고명이다. 그럼에도 무청김치, 다시마전, 두부, 잣을 고명의 행태로 담은 것은 온반이 한 그릇음식이라 무청김치, 다시마전, 두부가 찬의 기능으로 한 그릇에 담겨진 것은 아닌지 논의가 필요한 부분이다. 따라서 『계미서』에는 고명의 직접 표현은 없더라도 고명행위가 있었던 것으로 추측되며 유사한 시기의 고조리서 『산가요록』과 『수운잡방』의 기록을 감안하더라도 1500년경 고명에 대한 인식이 존재하였던 것으로 판단된다.

35) 이효자·한복려·정길자·조신희·정낙원·김현숙·최영진·김은미·원선임·차경희, 『부인필지』, 교문사, 2010, 179쪽

36) 한복려·한복진·이소영, 앞의 책, 42~46쪽.

4. 음식디미방(1670)

한글조리서인 『음식디미방』에서는 ‘교태’, ‘교토’, ‘고물’에 대한 용어가 기록되어 있다. 국립국어원의 표준국어대사전³⁷⁾에 의하면 ‘교태’는 ‘아리따운 자태’이고 ‘교토’는 ‘고명의 옛말’로 설명하고 있다. 『음식디미방』에서는 ‘교태와 교토는 같은 의미이고, 고물도 교태와 같다’³⁸⁾고 기록하고 있다. 그리고 교태, 교토, 고물과 같은 용어로 기록한 음식은 면, 식면법, 토장법, 녹도나화, 양숙편, 난면법, 차면법으로 교태 8회, 고물 2회, 교토 1회를 기록하였다. 그러나 교토, 고물, 교태와 같은 용어를 직접 기록하지는 않았지만 고명행위로 판단할 수 있는 계란지단의 사용이 수증계에 기록되었다. 차경희³⁹⁾는 음식디미방에 기록된 고명이 몇뿐만 아니라 맛을 더하는 역할이라고 정의하였다. 그리고 면, 세면, 난면, 토장법, 녹두나화에서 소고기, 꿩고기, 닭고기를 고명으로 사용하는 법과 양숙편에서 달걀 황백지단, 차면법에서 잣, 수증계에서 지단채를 고명으로 사용하는 법을 탐색하였다. 이에 비해 한복려 등⁴⁰⁾은 고물, 교태, 꾸미는 음식의 맛보다 장식을 위한 재료라 정의하고 있어 언어의 변천과 행위의 변화과정은 추가적으로 보완되어야 할 것이다. 특히 이 시기에 집필된 『최씨음식법』과 『요록』에도 고명행위가 실행되었을 것으로 사료되어 차 후에는 음식을 중심으로 고명의 행위관찰과 용어의 변화 등 세부적인 연구가 진행되길 기대한다. 그럼에도 『음식디미방』이 집필된 1670년대 당시, 고명의 재료가 다양해지고 여러 음식 전반으로 고명행위가 확대되어 가고 있음을 알 수 있었다.

37) 국립국어원, 교태(네이버, 2018.11.19.), <http://stdweb2.korean.go.kr/main.jsp>

38) 한복려·한복선·한복진, 앞의 책, 129쪽.

39) 남권희·박록담·배영동·백두현·임기영·장윤수·주영하·차경희, 「음식디미방의 조리법과 식품관리」, 『음식디미방과 조선시대 음식문화』, 경북대학교 출판부, 2017, 276~278쪽.

40) 한복려·한복선·한복진, 앞의 책, 78쪽.

5. 음식보(1700년 초엽)

1700년대 집필된 고조리서 발견이 아직까지 부족하여 이 시기의 조리 문화를 탐색하는데 어려움이 많다. 그런 중 한글조리서인 『음식보』가 호남지역에서 발견되어 그나마 조리서의 맥을 이어갈 수 있을 것이라 사료되나 보존상태가 나빠 조리법 중간중간 기록이 삭제되어 온전히 파악하기는 어려웠다. 그럼에도 『음식보』에 기록된 ‘잡처병’에서는 ‘각 색’, ‘오성 꾸미’와 같은 용어가 기록되어 꾸미가 고명으로 명명되었음을 탐색할 수 있었다. 또한 석화누르미에서 ‘닭 계란 두 가지를 조금 부쳐서 썰고 ~’고 기록하여 이 시기에도 고명문화가 존속되었음을 알 수 있었다.

6. 음식방문(1800년 중엽)

작자 미상의 순 한글 조리서 『음식방문』은 1800년 중엽에 집필된 것으로 추정되며 문헌에는 고명용어가 2회 기록되어 있다. 특히 연포탕에서 ‘계란을 부쳐 고명으로 쓰라’는 기록과 잡과편에서 ‘여러 가지 재료를 썰어 고명으로 쓰라’고 한 기록은 1800년 중반 고명행위가 사회 전반에 확산되고 있음을 유추할 수 있다. 뿐만 아니라 『음식디미방』에서 기록된 교태, 교토와 같은 용어가 기록되지 않는 점을 감안할 때 고명용어가 1700년대 용어의 통합과 표준화가 진행되고 있었다고 추론할 수 있으나 문헌적 고찰이 더 보완되어야 할 것으로 사료된다. 단 1819년 집필된 『아언각비』에서 고명의 용어를 정의한 점은 당시 고명용어가 사회에서 통용되고 있어 언어학적 용어정리를 한 것으로 보이며 정의내용이 딱에 제한된 점은 음식에 대한 이해가 부족하여 포괄적이지 못한 것으로 사료된다. 실제 『음식방문』의 연포탕은 떡류가 아니고 탕류이지만 고명행위가 고찰됨으로 당시 고명은 떡뿐만 아니라 음식 전반에 확대된 조리 과정이라 판단해도 무리는 없다. 또한 잡탕에서도 ‘계란을 넣어 모나게 썰어 덮어라’라고 기록한 부분, 창자찜과 부어찜, 외찜에서 ‘계란을 부쳐

어우러지는데 없어라'라고 기록한 부분 등은 탕류 뿐만 아니라 면, 찜 등에도 고명행위가 진행되었음을 반증하였다. 하지만 잡과편에서 떡고물인 잡과雜果를 고명으로 기록한 부분은 현대적 관점에서 떡고물을 고명으로 분류해야 하는지 논의가 필요하다. 더욱이 잡과편의 음식정체성이 잡과에 해당된다면 잡과고물을 부재료로 분류하는 것이 합당하다.

7. 시의전서(1800년대 말엽)

상주지역에서 필사된 『시의전서』는 조선말기의 음식조리법을 파악할 수 있는 조리서이다. 원저자는 알 수 없으나 상주지역 양반가에 전해지는 문헌을 1919년 상주감찰사로 파견된 심환진이 며느리를 위해 필사하였고 그 며느리가 소장하고 있다가 소개되었다. 필사는 1919년 이후이나 문헌은 내용분석을 통해 1800년대 말에 저술된 것으로 추정하고 있다.

『시의전서』에는 고명용어가 8회 기록되어 있어 1800년대 중반의 『음식방문』보다 기록횟수가 많아 이 시기에 사회적으로 고명용어가 안착된 것으로 보인다. 그럼에도 고명을 사용한 음식이 떡류에서 많이 기록된 점은 1819년 『아언각비』에서 고명을 떡에 새기는 행위로 규정된 탓과 연관이 있을 것으로 추정되나 더 많은 고증이 필요하다. 하지만 『시의전서』에는 『음식방문』과 달리 떡에서 고명과 고물을 구별하여 기록하였다. 즉 팔편에서 거피고물과 고명을 다르게 호명하고 떡과 떡 사이에 거피고물을 뿌리고 고명으로 '대추채와 밤 조각을 박아라'고 기록하였다. 또한 녹두찰편에서 '고명은 메편과 같이하고, 고물은 거피한 생녹두를 쓰라'고 하여 고명과 고물의 관계를 명확히 분류하였다.

『시의전서』에는 고명의 직접적인 기록 외 고명행위로 간주할 수 있는 꾸미가 3회, 웃기가 4회 기록되고 있다. 꾸미는 송이찜, 일과, 떡국, 생선장아찌에서 기록이 남아 있는데 '많이 넣고', '다져서 넣고'라고 서술하고 있어 조리법 상 조리과정의 절차이지 마지막 절차라 보기 어려워 앞의 음식에서의 꾸미는 고명행위라고 판단할 수 없었다. 예를 들어 '일과'는 참외의 속을 여러 가지 재료로 속을 채워 익히는 조리법인데 속에

들어가는 재료를 꾸미로 호명하고 있다. 따라서 ‘일과’에서 ‘꾸미를 많이 넣어라’는 표현은 ‘속을 채워라’는 기술로 판단되며 여기에서 꾸미는 고명의 기능이 아니라 부재료의 기능으로 분류해야 할 것이다. 이는 꾸미와 고명을 동의어⁴¹⁾로 인정하는 것이 합당한 것인지 논의가 필요한 부분이다.

그 외 특정한 용어 없이 ‘위에 얹어 쓰라’라는 의미의 기록이 자주 등장하는데 이는 음식의 조리절차 중 마지막 절차에 해당되어 고명행위로 고찰할 수 있다. 즉 온면에서 위에 얹기는 ‘잡탕국⁴²⁾의 웃기와 같다’고 기록한 것뿐만 아니라 생선구이에서는 생선을 굽고 위에 잣가루를 뿌리라고 기록한 점, 장볶이에서 접시에 담고 위에 잣가루를 뿌린다고 한 기록 등은 당시 고명이 떡류뿐만 아니라 면류, 구이류, 찜류, 볶음류 등 광범위하게 시행된 행위임을 짐작할 수 있다. 따라서 1800년대 말엽 고명문화가 정착된 시기라고 판단된다.

<표 2>는 고명, 웃기로 기록한 음식, 고명행위라 볼 수 있는 ‘올린다’, ‘얹어라’ 등의 표현이 기록된 음식을 고명으로 지적한 식품의 종류에 따라 분류한 것이다. 단 조리의 마지막 절차로 올려진 식품이라도 다른 음식의 조리법에서 설명한 과정과 기록의 맥락을 고려하여 고명행위로 볼 수 없는 재료는 제외하였다. 예를 들면 ‘갯국국수’를 설명할 때 ‘위에 얹는 채소와 채친 고명이 밀국수법과 같다’고 기록되어 있다. 이 조리법에 소개된 ‘위에 얹은 채소’와 ‘채 친 고명’은 용어상의 의미에서는 고명이다. 그러나 현대음식구성과 조리절차를 고려하여 고명기능이라 할 수 없는 나물류는 제외하고 지단, 석이, 고추만 고명의 재료로 선정하였다. 이러한 기준은 국수뿐만 아니라 국밥, 비빔밥, 전골 등에도 같이 적용되었다.

41) 조창숙·환경선·손정우·장정옥·최영진·차경희·홍성야·백숙은·안숙자·김태홍·박금이·이춘자·김경자·백재은·김귀영·정낙원·손홍숙·염초애·허재옥, 앞의 책, 142쪽.

42) 잡탕국은 양지머리, 갈비, 부화, 창자, 무, 다시마를 넣고 오래 끓인 국으로 고비, 도라지, 파, 미나리를 초대로 만들어 계란지단, 완자와 함께 모양 좋게 국위에 얹힌 음식이다.

표에 의하면 고명으로 사용된 식품은 계란, 잣, 석이, 대추, 파래, 밤, 김, 고추, 깨 등이며 빈도가 높은 식품은 잣, 계란, 고추, 석이 순이었다. 한편 대추, 밤, 파래는 떡에 국한된 고명이고, 화채에는 잣만 고명으로 사용하였으며, 곰취쌈과 갯잎쌈과 같은 나물류는 깨소금만 고명으로 사용하였다.

<표 2> 시의전서에 기록된 고명종류와 음식

고명종류	음식명
계란지단, 황백지단 (15종)	비빔밥, 송이찜, 계찜, 아저찜, 가리찜, 호박선, 외선, 가지선, 육개장, 장국냉면, 밀국수, 깻국국수, 족편, 느르미, 아귀찜
잣, 잣가루 (30종)	송이찜, 아저찜, 아귀찜, 호박선, 외선, 가지선, 냉면, 전복숙, 족편, 홍합초, 수란, 생선구이, 육산적, 멍치구이, 장볶이, 꿀편, 승검초편, 백편, 적복령편, 식혜, 갯채, 게젓, 수정과, 배숙, 장미화채, 두견화채, 배화채, 앵도화채, 복분자화채, 복숭아화채
석이, 석이채 (12종)	가리찜, 호박선, 외선, 가지선, 장국냉면, 밀국수, 깻국국수, 족편, 느르미, 백편, 장볶이, 갯채
밤(5종)	팥편, 녹두찰편, 꿀편, 승검초편, 무떡
대추(6종)	팥편, 녹두찰편, 꿀편, 승검초편, 백편, 무편
완자(2종)	육개장, 비빔밥
김가루(3종)	알국, 탄평채, 목볶기
고추, 고춧가루, 실고추 (13종)	장국밥, 호박선, 외선, 가지선, 알국, 냉면, 장국냉면, 밀국수, 깻국국수, 족편, 느르미, 탄평채, 갯채
파래(1종)	백편
후추(4종)	장국밥, 만두, 송이찜, 아저찜
깨, 깨소금(4종)	더덕구이, 탄평채, 곰취쌈, 갯잎쌈

석류(1종)	식혜
기타	상실편(구체적인 식품없음)

한편 옷기를 설명한 송편에서는 송편에 들어가는 소를 옷기라 하였다. 즉 ‘꿀 소, 대추, 밤을 잘게 빻어 옷기용’으로 사용하라고 기록되어 있다. 꿀 소는 거피팥고물, 녹두고물, 꿀, 팥, 계피를 섞은 송편의 소이며 송편의 소에 대추, 밤을 잘라 함께 넣어 빻으라고 한 것이다. 결과적으로 옷기도 꾸미와 마찬가지로 현대적 개념에서 고명과 동일시하는 것은 더 많은 고증이 필요하다 할 것이다. 그 외 옷기에 대한 기록은 주악에서 ‘제사옷기는 송편만 하계’, ‘잔치옷기는 대추만하계’라고 기록하였고, ‘각색 옷기는 모두 찹쌀가루로 하라’고 한 기록 등이 있어 옷기의 기능을 고찰하는데 단서가 될 수 있었다.

8. 조선요리제법(1917)⁴³⁾

『조선요리제법』은 일제강점기시대 신교육방식의 조리지침서이다. 해방 후에는 『우리음식 만드는 법』으로 출판하여 대학교재로 널리 사용되었다. 문헌에는 여러 음식에서 고명의 직접적 기록을 볼 수 있었다. 그러나 고명의 기능이나 종류, 조리과정상의 절차 등 상세한 설명이 없어 음식에서 고명의 목적과 기능을 확인할 수 없었다. 또한 고명의 용어를 사용한 음식(국류 8종, 나물류 4종, 찜류 2종, 잡종류 5종, 밥류 1종, 죽류 2종, 김치류 3종)도 자주 표현한 기록은 ‘고기를 가진 고명으로 주물러서’이다. 이는 현대 조리학의 관점에 보면 고기의 양념절차이다. 특히 문헌에서 ‘고명한 고기’라고 기록한 부분은 양념을 고명과 혼돈하여 사용한 것으로 추론된다. 가리뽀에서도 ‘과, 마늘, 간장, 기름, 깨소금, 후춧가루 등 각색 고명을 간 맞추어 치라’고 기록한 부분이나, 외쇼김치나

43) 한복려·한복진·이소영, 앞의 책, 217~229쪽.

짬지김치에서 파, 마늘 등의 재료를 고명으로 넣으라고 기록된 부분은 오늘 날의 고명개념과 확연한 차이를 보인다.

한편 한식에서 고명의 종류로 분류되는 알고명(혹은 알지단)⁴⁴⁾은 여러 음식에서 자주 기록되었다. 알고명(혹은 알지단)은 전통음식의 조리법 분류에서 고명을 대표하는 음식이며 알고명뿐만 아니라 줄기채소에 계란을 입힌 초대도 고명의 대표하는 또 다른 음식이다. 즉 이들 음식은 여러 가지 재료로 조리를 하였으나 완성품이 독자적으로는 음식이 될 수 없으므로 본 음식을 장식하는데 사용되기 때문에 고명의 역할로써 정체성이 분명하다. 그런 이유로 전골, 숭어찜, 슈이찜 등 의례음식에서 이들 고명이 자주 기록된 것을 고찰할 수 있었다. 또한 현대 조리법에서 고명의 재료로 분류되는 잣, 석이, 깨소금이 나물류, 음청류, 일품류 등에서 자주 기록되었다.

그러나 저자 방신영은 『조선요리제법』발간 이후, 1942년 『조선요리제법 증보판』⁴⁵⁾를 발간하면서, 양념 만드는 법을 목록으로 분류하고 고명, 양념, 향신료를 구분하지 않고 관련한 식재료를 나열식으로 기록하였다. 즉 알고명, 미나리초대, 석이, 표고, 황화채, 미나리, 파, 깨소금, 잣가루, 마늘, 생강, 고추, 고기, 겨자, 초자, 초고추장, 초젓국, 매요네쓰소스(마요네즈소스)를 양념 만드는 법에서 설명함에 따라 고명이 양념의 속재이 되었다. 더욱이 1956년 『음식관리법』⁴⁶⁾에서는 양념의 종류에 조미료, 향신료, 조미료를 소개하고 조미료는 간장, 소금, 된장, 고추장, 설탕, 초, 기름이고 향신료는 생강, 고추, 후추, 계자, 계피, 깨소금, 마늘, 파 등이라고만 설명하고 고명은 언급하지도 않았다. 다행히 1962년 『우리나라 음식 만드는 법』⁴⁷⁾에서는 12종의 고명을 별도로 소개하고 고명 넣는 법도 설명하였다. 12종의 고명은 알지단, 미나리지단, 파지단, 버섯고명(표고, 느타리, 목이, 석이), 황화채(참조기)고명, 파 고명, 고추고명,

44) 알고명은 다진 소고기를 양념하여 등글게 빚고 계란 즙에 적서 기름에 지진 음식이다.

45) 한복려·한복진·이소영, 앞의 책, 221쪽.

46) 이성우, 『한국고식문헌집성 VII』, 수학사, 2740~2742쪽, 1992.

47) 한복려·한복진·이소영, 앞의 책, 224쪽.

깨소금고명, 잣가루고명, 고기고명, 마늘고명, 생강고명이고 고명의 종류에 따라 사용음식, 즉 국거리용 고명, 구이와 볶음용 고명, 생선볶음과 조림·구이용 고명, 닭국과 생선국용 고명, 나물용 고명을 부연하여 고명 문화의 명맥을 재론할 수 있게 되었다.

IV. 맺음말

고명이 역사적으로 언제부터 시작된 조리행위인지 명확하지는 않아도 조선중기이전에 인식되어 실행한 행위임은 틀림없다. 또한 고명은 음식의 관능적 외형을 증진시키기 위해 조리의 마지막 절차에 시행되는 행위임도 명확하다. 최근 한식의 세계화를 지향하여 한식의 정체성이 음양오행이라 설명하고, 고명이 일조하고 있음을 홍보하고 있다. 이는 한식의 상차림이 음식과 고명을 통해 음양오행의 오색을 조화롭게 사용하여 음식의 균형을 통제한다는 의미이다. 현대 영양과학에서는 다양한 색의 식품을 섭취하는 것이 각 종 질병을 예방하는데 주요한 행동기준이라고 하였다. 따라서 음양오행의 오색조합은 단순한 색의 조합이 아닌 색의 조합을 근거로 한 건강음식 문화를 실천하는 기준이며 특정식품의 섭취를 절제하는 통제이다.

오늘 날 한식은 세계화와 더불어 시장 확대를 지향하고 있다. 많은 외국인들이 한식문화 체험을 희망하여 한식재단은 다양한 한식문화 체험 프로그램을 개발하여 보급하였다. 그런 중 우리의 전통 상차림은 서구식 상차림과 융합되어 변화가 진행되었다. 특히 한꺼번에 전개되는 우리의 전통상차림에 외국인들이 받는 문화적 충격을 고려하여 시계열식 상차림을 개발하여 보급하였다. 그 결과 시간적으로 배식되는 음식들이 각각 오색고명으로 장식한 채 식탁위에 배열되면서 식탁위의 모든 음식들이 형형색색의 색치레만 갖추게 되었다. 더욱이 외국인들이 많이 찾는 고급 한정식일수록 상차림변형은 더욱 심각하여 한식의 문화적 정체성을 이해하기 어렵게 하였다.

한국의 상차림은 밥, 국 찬으로 구성된 한상음식이다. 이 한 상에 음식의 식재료와 고명으로 음양오행의 원리를 실행하는 것이 한식의 전통적 구성으로 볼 때 합당하다. 그리고 고명은 서구의 가니쉬처럼 먹을 수 없는 식재료를 사용하지 않으므로 양념이나 향신료의 재료가 중복되어 사용되어 기능에 혼란을 초래하기도 한다. 그럼에도 고명은 한식에서 독자적으로 하나의 음식이 될 수 없고, 음식을 돋보이게 하거나 맛을 증가시키지만 고명이 없어도 음식은 충분한 맛을 가지기 때문에 지나치게 사용하지 않는다. 또한 고명을 가니쉬처럼 단순히 새 음식이라는 상징성, 즉 아무도 손 되지 않은 음식으로 판단하는 징표로만 그 기능을 제한하면 우리음식에서 고명을 무리하게 할 수 없는 음식이 있음을 간과한 것이다. 특히 주식인 밥은 고명을 거의 하지 않는다. 같은 맥락에서 한식문화재단의 사이트에 한국음식 조리법을 소개하며 시현한 음식에 고명인지, 가니쉬인지 가름할 수 없는 답음세가 있어 고명문화에 대한 인식정비는 시급하다고 할 것이다.

이에 고명의 행위를 고조리서에서 탐색하였다. 『산가요람』을 기점으로 세기별 일부의 문헌 통 8권을 탐색하였다. 그 결과 1400년대에 ‘면’에 국한 된 고명행위가 1600년대에 이르러 떡류, 음청류 등 활용범위가 확대되고 고명의 재료도 다양해진 것으로 고찰되었다. 이 후 1800년대에 고명문화가 전성기를 이룬 것으로 보인다. 특히 『시의전서』⁴⁸⁾에 고명행위로 사용된 식재료가 잣, 밥, 대추, 깨, 석이버섯, 고추, 김과 같이 조리하지 않은 식재료뿐만 아니라 지단, 완자, 초대와 같이 조리한 음식도 고명으로 사용하여 고명이 일상화되었음을 추측할 수 있다. 이는 『시의전서』에서 비빔밥, 열구자탕, 승기약탕, 온면, 온반 등과 같은 음식에서 부재료를 ‘색 맞춰 고명처럼 엮어라’는 기록이 자주 고찰되어 고명에 대한 명확한 인식이 존재한 것으로 사료된다. 그러나 1900년대 초 일제강점기에 조리서의 근대화가 진행되면서 고명문화에 대한 체계적 담론을 진행하지 못한 채 해방과 전쟁, 산업화의 격동기로 음식문화가 퇴보하자

48) 1919년에 필사하였으나 조리법의 구성, 필체 등을 감안할 때 1800년 말엽에 집필된 것으로 추정함.

고명문화도 방치되었다. 이 후, 21세기 한식문화의 세계화로 고명문화에 대한 인식이 유인되어 정체성에 대한 담론이 요구되고 있는 실정이다.

다만 본고는 고조리서에 대한 전체적 맥락을 탐색하는데 아둔하고 미진하여 고명문화에 대한 학문적 담론을 제안하는 수준이다. 또한 조리에서 사용된 재료의 연속적 진행과정에서 고명행위로 분류할 수 있는 식재료를 구분하는 기준도 쉽지 않아 논란의 여지가 존재한다. 그럼에도 혼탁해져 가는 현대의 한식문화와 고명문화에 대해 다소나마 기준점을 제시하고 학계의 담론을 기대하는 바램이다.

※ 이 논문은 2019년 4월 29일에 투고 완료되어
2019년 5월 17일부터 6월 3일까지 심사위원이 심사하고,
2019년 6월 4일 편집위원회에서 게재 결정된 논문임.

참고문헌

- 구미래, 『한국인의 상징체계』, 교보문고, 1995.
- 김상희, 김선희, 김영갑, 『음식과 색채』, 대왕사, 2009.
- 유중하, 『고명』, BAR & DINING, 2017.
- 이성우, 『한국고식문헌집성 I』, 수학사, 1992.
『한국고식문헌집성IV』, 수학사, 1992.
『한국고식문헌집성VI』, 수학사, 1992.
『한국고식문헌집성VII』, 수학사, 1992.
- 이효지·조신호·정낙원·김현숙·유애령·최영진·김은미·백숙은·원선임·김상연·차경희·백현남, 『시의전서』, 신광출판사, 2004.
- 이효지·한복려·정길자·조신호·정낙원·김현숙·최영진·김은미·원선임·차경희, 『부인 필지』, 교문사, 2010.
- 정혜경, 오세영, 김미혜, 안효진, 『식생활문화』, 교문사, 2013.
- 정혜경, 『천년한식견문록』, 파프리카, 2013.
- 조창숙, 한경선, 손정우, 장정옥, 최영진, 차경희, 홍성야, 백숙은, 안숙자, 김태홍, 박금미, 이춘자, 김경자, 백재은, 김귀영, 한영실, 정낙원, 손홍숙, 염초애, 허채옥, 『한국음식대관』, 한국문화재보호재단, 1999.
- 한국국학진흥원, 『조선의 음식을 만들다. 수운잡방』, 글항아리, 2015.
- 한복려, 한복진, 이소영, 『음식고전』, 현암사, 2016.
- 한복려, 『다시 보고 배우는 산가요록』, 궁중음식연구원, 2011.
- 한복려·한복선·한복진, 『다시 보고 배우는 음식디미방』, 궁중음식연구원, 2000.
- 한복진, 『우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지 2』, 현암사, 2005
- 김유미, 「한국 전통음식의 음양오행적 특성에 관한 고찰」, 공주대학교 석사학위 논문, 2014.
- 남권희, 박록담, 배영동, 백두현, 임기영, 장윤수, 주영하, 차경희, 『음식디미방과 조선시대 음식문화』, 경북대학교 출판부, 2017.
- 박모라, 「식문화자원으로써의 향토음식 개발과 보전」, 『한국식품조리과학회 학술대회』, 2012.

- 이승은, 이현국, 「한국 전통상차림의 색채연구」, 『한국기초조형학회지』14(3), 2013.
- 이혜란, 김혜원, 조우균, 「한식상차림의 색채분석 연구」, 『한국식생활문화학회지』 28(1), 2013.
- 임덕준·임동호, 「음양오행에 따른 섭생법의 음식문화 문헌고찰」, 『한국사상과 문화』 93, 2018.
- 주영하, 「비빔밥의 진화와 담론연구」, 『사회와 역사』 87, 2010.

국립국어원, 교태(네이버, 2018.11.19.), <http://stdweb2.korean.go.kr/main.jsp>
네이버국어사전, 꾸미편(네이버, 2019.1.31.) <https://ko.dict.naver.com/seo.nhn?id=6427000>

두산백과사전, 가니쉬편,

http://www.doopedia.co.kr/search/encyber/new_totalSearch.jsp?WT.ac=search
위키백과(2018. 8. 14). 고명,

[https://ko.wikipedia.org/wiki/%EA%B3%A0%EB%AA%85_\(%EC%9D%8C%EC%8B%9D\)](https://ko.wikipedia.org/wiki/%EA%B3%A0%EB%AA%85_(%EC%9D%8C%EC%8B%9D))

한국고전종합DB, 『성호사설』4, 「만물문」, 조고.

http://db.itkc.or.kr/dir/item?itemId=BT#dir/node?dataId=ITKC_BT_1368A_0050_010_1240&viewSync=OT

한국민족문화대백과(2018. 8. 14), 고명,

<https://terms.naver.com/entry.nhn?docId=567420&cid=46672&categoryId=46672>

한국민족문화대백과(2018. 8. 15) 웃기,

<https://terms.naver.com/entry.nhn?docId=570198&cid=46672&categoryId=46672>

A Study on Go-meung's behavior in the ancient cookbook

Park, Mo-ra

In a globalization business of Korean food, Korean food is a food that practices 'Yum-yang-ou-hang', and it is introduced that an action called 'Go-Meung' is proceeded in the final stage of cooking. In other words, 'Go-Meung' is the stage of completing the 'Yum-yang-ou-hang' and also a procedure that harmonizes the balance of five colors. This has led to a tendency, compared to a garnish from the west, to emphasize Go-Meung only the color functions for decorating food.

Go-Meung's record is from 『Seong-Ho-Sa-Seol星湖辭說』, which defines as “an act of carving a pattern or word on rice cake”. But in the late 1800s's ancient cookbook 『Si-Yi-Jeon-Seo是議全書』, Go-Meung is also record as not only in Tteok-Ryu(rice cake), but also in Myeon-Ryu(noodle), Tang-Ryu (stew), Guk-Ryu (soup), and Eumcheong-Ryu(beverage) as well. In particular, when considering the recipe for 『Si-Yi-Jeon-Seo』 from the perspective of modern cooking procedures, we can see that the act 'Go-Meung' is practiced extensively. Also, although the term 'Go-Meung' was not directly recorded, terms named 'Kyotae' and 'Kyoto' were recorded in 『Eum-Sik-di-mi-bang』, the nation's first cookbook written in Hangeul in 1670. 'Kyotae' and 'Kyoto' is considered as an old definition of

Go-Meung, that they are considered as a culinary culture practiced before the mid-Joseon period. Nonetheless, Go-Meung does not have an absolute term and its term or definitions varies depending on regions, culinary experts or scholars, such as terms like 'Yukkgi', 'Kkumi' and 'Gomul'. This is because in early 1900s, the scholars did not clearly define Go-Meung and often recorded as spices in the recipe of Korean food when cookbook's modernization process was ongoing. Although there were criticisms to establish Go-Meung's identity at that time, it was left neglected in a turbulent period of Japanese colonial era, war, and industrialization.

Thus, by reviewing Go-Meung in ancient cookbooks, results are as follows.

First, from the ancient times, Go-Meung was implemented to enhance the taste while making the food look delicious through the mixing of colors.

Second, The ingredients that were used in Go-Meung were often in raw condition or went through just a few cooking process, such as pine nut, chestnut, jujubes, sesame seeds, a manna lichen, chili and laver. However, people also used some cooked foods for Go-Meung such as Jidan, Wanja, and Chodae.

Third, in some main dishes or unique menus which are made using various ingredients, the record of sub ingredients as treated Go-Meung appeared clearly on mid-Joseon period. For example, in some foods like Bibimbap, Yelgojatang, Sunggiaktang, Onmyeon or Onban, it was frequently guided to put side ingredients on top colorfully just like Go-Meung. Therefore, in this period we can see

that the culture of Go-Meung has been established.

keywords

Korean food, Yum-Yang-Ou-Hang(陰陽五行), Ancient cookbook, Go-Meung, Kyotae.