

# 음식문화 분야의 DDC 분류체계 개선방안에 관한 연구\*

## A Study on the Improvements of Food and Culture in Dewey Decimal Classification System

정연경(Yeon-Kyoung Chung)\*\*, 최윤경(Yoon-Kyung Choi)\*\*\*

### 【초 록】

본 연구는 문헌분류표를 바탕으로 음식문화 분야와 한식을 고찰하여 음식문화의 다양한 주제를 보다 더 효과적으로 분류할 수 있도록 DDC의 개선 방향을 제시하였다. 이를 위해 동서양의 대표적인 분류 체계인 DDC, UDC, LCC, KDC, NDC, 중국도서관도서분류법을 대상으로 식생활 풍습, 식사 예절, 영양과 식이, 식품과 음료, 식단과 상차림, 음료 기술, 식품 공학으로 나누어 음식문화와 관련된 항목들을 비교분석하였다. 분석 결과, 6개 분류표의 한식에 대한 분류 항목은 거의 없었으며 앞으로 한국 고유의 음식과 상차림 등이 분류표에 반영될 필요성을 확인하였다. 분류표에 새로운 분류 항목이나 주기의 추가를 위해서는 문헌적 타당성을 가져야 하므로 다양한 한식에 관한 조리법이나 간행물을 발간하고 이를 전 세계에 알려야 할 것이다.

### 【키워드】

음식문화, 음식, 한식, 음식 분류, 음식 정보, 듀이십진분류

### 【Abstract】

The purposes of this study are to examine how food and culture and Korean foods are reflected in the classification systems and to propose improvements of DDC to classify various subjects related to the materials of food and culture. For the study, six classification systems - DDC(Dewey Decimal Classification), UDC(Universal Decimal Classification), LCC(Library of Congress Classification), KDC(Korean Decimal Classification), NDC(Nippon Decimal Classification), China Library Classification

- were analyzed in aspects of eating and drinking customs, eating etiquette, nutrition and diet, food and drink, meal and table service, beverage technology, and food technology. As a result, there were few headings about Korean food in six classification systems and it was necessary for DDC to have new headings for classifying Korean and Asian traditional foods and table services. Due to the literary warrant in classification systems, it is required to publish and disseminate various Korean food recipes and publications to add new headings or notes in future classification systems.

### 【Keywords】

Food Culture, Dietary Culture, Culinary Culture, Food, Cuisine, Korean Food, Food Classification, Food Information, DDC

## 1. 서 론

한국의 국제적 위상이 높아지면서 전 세계에서 한식이 웰빙, 건강식으로 인기가 높아지고 있다. Datamonitor (2008)에 따르면 세계 식품 시장은 지속적인 성장추세를 보여 2008년에는 4조 달러, 2010년에는 4.6조 달러로 연평균 3.2% 정도 증가할 것으로 전망되며 이러한 규모는 IT 산업의 약 5.6배, 자동차 산업의 약 2.5배에 해당한다. 이와 같이 다양한 국가의 음식과 음식문화 산업에 전 세계가 높은 관심을 보여주고 있으며 이러한 시점에 '한식

\* 이 논문은 2009년도 재단법인 율촌재단의 지원을 받아 연구되었음.

\*\* 이화여자대학교 사회과학대학 사회과학부 문헌정보학 전공 교수(ykchung@ewha.ac.kr) (제1저자, 교신저자)

\*\*\* 이화여자대학교 일반대학원 문헌정보학과 박사과정(yunee20@gmail.com) (공동저자)

논문접수일자 : 2010년 2월 1일    논문심사일자 : 2010년 3월 2일    게재확정일자 : 2010년 3월 21일

의 세계화'라는 최대의 화두는 한식이 세계 시장에서 절대 우위를 확보할 수 있고 국가 경제에 기여하며 이를 통해 국가 경쟁력 강화와 국가 이미지 제고에 기여할 수 있다는 것을 의미한다.

음식과 음식문화는 한 국가와 민족의 삶과 문화가 내재된 유산이기에 한식의 세계화는 한국 문화의 세계 전파이며 다른 나라와 차별화된 우수성을 보여줄 수 있는 최고의 방안이다. 음식 문화가 지역이나 국가, 민족에 따라 상이하지만, 최근 들어서는 각국의 음식 및 음식 문화가 다른 나라에 매우 강하게 전파, 확산, 융합되고 있는 추세이다. 그러므로 자국의 음식과 음식 문화가 국가의 정체성을 보여주는 중요한 문화 산업의 하나로 보고 국가경쟁력 강화의 측면에서 정책적인 지원을 아끼지 말아야 할 것이다.

### 1.1 연구 목적

한식 세계화의 비전 및 전략과 관련하여 이민아(2008)는 한식의 정의 및 유형 분류체계의 미비, 연구 자료의 절대적 부족, 한식의 상징적인 이미지 부재, 한식 메뉴의 외국어 표기법의 비표준화 등을 약점으로 꼽았다. 그러나 한식의 기능성과 영양적 가치에 대한 인식 향상, 한식 세계화에 대한 정부 지원의 강화, 건강식 및 웰빙 소비의 증대, 국가인지도 향상 등이 많은 기회를 제공한다고 보았다. 그럼에도 불구하고 한식의 우수성에 대한 인식이 여전히 부족하고 홍보가 제대로 이루어지지 않고 있는 점이 문제라고 하였다.

음식 문화, 그 중에서 한식의 세계화를 위한 국내 기반 구축의 하나로 음식 문화에 관한 정보를 수집해서 제공하는 음식 종합 정보 DB나 포털 구축 및 다국어 서비스를 들 수 있다. 이를 위해서 가장 먼저 바탕이 되어야 하는 것이 음식과 관련해서 쏟아져 나오는 정보의 조직화이다. 이는 음식 문화에 관한 분류 체계의 확립, 용어의 표준화를 위해서도 시급하며 한식의 세계화나 전통 식품 산업화 기술 개발을 위해 우선적으로 이루어져야 할 부분인데 아직까지 이 사실을 제대로 인식하지 못하고 있는 실정이다.

이러한 음식 문화 관련 정보 조직이 제대로 이루어져야지만 다양한 정보를 분석하여 각 나라에 맞는 한식 문화의 재창조가 가능하며 건강식으로서 한식의 이미지를 부각시킬 수 있는 체계적이고 전략적인 홍보 방안의 모색, 한식 정보 제공프로그램의 개발이 가능하다. 따라서

본 연구는 음식 문화에 관한 동서양의 대표적인 분류 체계를 바탕으로 전 세계 음식 문화 정보의 체계와 조직화에 관해 고찰하고, 이를 통해 한식이 DDC에 반영된 정도와 앞으로 개선되어야 할 사항을 제시하여 분류표 개정의 근거와 음식 종합 정보망의 기초를 제공하고자 하였다.

### 1.2 연구 방법

본 연구에서 연구 대상이 된 서양의 문헌분류표는 DDC 제 22판(2003)과 UDC 제 3판(2005), 주제 분야별로 갱신주기가 다른 LCC의 Class B(Philosophy, Psychology, Religion) 2000년판 Class G(Geography, Anthropology, Recreation) 2005년판, Class Q(Science) 2007년판, Class R(Medicine) 1999년판, Class T(Technology) 2007년판이다. 동양의 문헌분류표로는 한국십진분류법(KDC) 제 5판(2009), 일본십진분류법(NDC) 新訂 9판(2005), 중국 도서관도서분류법 제 3판(1980)을 함께 분석하였다. 음식 문화와 관련된 동서양의 문헌분류표의 항목 전개를 바탕으로 음식 문화의 분류체계와 그 안에서 한국 음식 문화가 차지하는 정도를 파악하였다. 이를 통해 향후 다양한 문헌분류표의 개정에 활용될 수 있는 내용을 도출하였다.

### 1.3 선행연구

음식문화 분야를 대상으로 분류체계나 주제 접근 방안을 다룬 연구들은 지금까지 거의 없기 때문에 본 연구에서는 음식과 식품 분야로 범위를 확장하여 이들의 분류 체계를 다룬 연구와 특수한 주제에 보다 적합하도록 새로운 분류 체계를 개발하거나 기존 표준분류법을 확장·보완한 연구를 중심으로 살펴보았다.

먼저, 음식과 식품의 분류체계에 관한 국내의 연구는 김정현과 강명수(2008), Juvan 등(2005)이 있다. 김정현과 강명수(2008)는 KDC 및 DDC, NDC의 식품영양학 분류체계 항목을 비교 분석하여 KDC의 식품영양학 부분의 개선점을 제시하였다. Juvan 등(2005)은 과학기술 내 신생 분야인 기능성 식품 부문을 계량서지학적 분석 방법을 이용해 기존 FSTA(Food Science and Technology Abstracts) 데이터베이스의 분류 구조의 개선 방향을 모색하였다.

국내에서는 특정 분야의 장서를 효과적으로 관리하고

분류하기 위해 기존 표준분류법을 수정·보완하거나 새로운 분류법을 개발하는 연구들이 꾸준히 진행되어왔다. 김자후(1995)는 법률학 전문분류표인 Moys 법률분류표와 DDC, LCC의 법률학 부분을 분석하여 국내법 부분의 문헌분류법 개발 방안을 제안하였다. 한경신(1998)은 KDC와 DDC의 한국음악 관련 부문과, 국립문화재연구소 한국전통음악자료분류법, KDC 방송정보센터 음악정보실 음악분류표를 비교 분석하여 한국음악자료 분류의 문제점과 개선 방안을 제안하였다. 김정현과 문지현(2002)은 KDC와 DDC, LCC의 농학 분야와 인터넷 검색 엔진인 야후! 코리아와 엠파스의 해당 디렉터리, 농학전문 포털 사이트인 한국농림수산정보센터의 농업정보 디렉터리와 농민넷의 Agri\_Directory를 비교 분석하였다. 김정현과 이명규(2003)는 농학 분야 자료를 효율적으로 관리하기 위해 KDC, DDC, UDC, NDC의 농학 부문과 미국 국립농학도서관(NAL)에서 사용하는 농학 분야 주제코드인 AGRICOLA SCC(Agricultural Online Access Subject Category Code)를 비교분석하여 새로운 문헌분류표 모형을 제시하였다. 김정현과 배주연(2005)은 표준분류법과 광고전문도서관, 인터넷 포털 사이트, 인터넷 서점 등의 분류체계를 비교 분석하여 KDC의 광고 분야 분류체계의 개선안을 제안하였다. 고영만 등(2006)은 문헌분류체계를 비교분석하고, 지식정보 관리 및 서비스 제공 기관의 실제 정보 분류 사례를 조사하여 국가지식정보 분류체계를 개발하였다. 여지숙과 오동근(2006)은 한국은행정보자료실의 한은도서분류법의 특징을 형태·구조적 측면에서 고찰하였으며 김연례(2009a, 2009b)는 토목공학과 건축공학 분야를 대상으로 KDC 제 5판의 개선 방안을 제시하였다.

외국의 경우, 주제 분야별로 다양한 유형의 정보 수집과 검색을 용이하게 지원하기 위해 분류체계를 분석하거나 국내외 유사하게 특수 분야를 위한 분류체계 개선에 관한 연구들이 진행되었다. Campbell(2003)은 북미산업분류체계(NAICS)와 LCC의 전개 항목을 비교분석하여 국제 경제 분야 데이터의 효과적인 통계 수집과 활용을 위한 NAICS의 개선 방안을 제안하였다. Goldberg(2003)는 LCC의 법률 분야 Class K의 구조와 분류 항목을 중심으로 1930년대 이후부터의 발전 방향을 역사적·정치적인 측면에서 고찰하였다. Griffiths(2005)는 정부의 문서 분류에 적용하기 위해 1946년 국제연합에서 개발한 분류체계인 UNCS(United Nations Classification Scheme)를 평가하고 개선 사항을 제시하였다. Nero(2006)

는 DDC와 LCC를 이용해 캐리비안 지역과 트리니다드토바의 대중음악을 분류할 때 발생하는 다양한 문제점을 개선할 수 있도록 새로운 전개 항목을 제안하였다. Kinney(2009)는 음악 동영상 자료의 주제 분류 접근의 필요성을 강조하면서 음악 동영상 자료에 LCC의 분류기호를 적용한 사례를 소개하였다.

이상과 같이 국내외로 주제 분야나 목적에 따라 분류체계를 개발하거나 기존 분류표를 개선하는 연구는 활발하게 진행되어왔으나 음식문화와 관련된 분류법 연구는 거의 진행되지 않았으며, 식품 영양이나 식품 기술에 국한시켜 연구가 미미하게 이루어진 것을 알 수 있었다.

## 2. 음식문화의 개념과 영역

### 2.1 음식문화의 정의와 특성

#### 2.1.1 정의

음식문화란 '음식'과 '문화'의 합성어로서 음식문화의 개념을 명확하게 파악하기 위해서는 '문화'를 먼저 이해해야 한다. 사회과학에서의 '문화'란 '생활양식', '가치'와 '세계관' 등으로 우리 생활의 보편적인 범주를 모두 포괄하는 의미로 사용되지만, 기존 식품학이나 식품사적 연구에서 '문화'의 의미는 '의례' 또는 '전통'을 지칭하는 개념에 가깝다. 따라서 과거의 식품영양학에서 다루는 음식문화는 주로 과거의 식품사 연구나 전통적인 것을 다루는 분야로 한정되어 중요한 관심분야로 자리 잡지 못하였다(정혜경, 이정혜 1996). 그러나 최근에 문화의 개념이 보편적인 범주로 이동하면서 음식문화는 전 세계를 품미하는 주류 문화의 하나로 급부상하고 있다.

음식문화는 식품을 조리·가공하는 일련의 체계와 식사 행동 체계를 통합한 문화를 의미한다(구난숙 외 2004, 2). 여기에는 구체적으로 음식이 어떻게 획득되고 저장되는지, 음식이 어떻게 조리되는지, 음식이 누구에게 어떤 방법으로 제공되는지, 음식이 어떻게 섭취되는지 등이 포함된다(구성자, 김희선 2005, 2-3). 또한 음식의 가공과 조리기구, 식기, 식사예법 등의 양식도 음식문화에 해당된다(김의근 외 2009, 8-9). 음식문화 정의 안에 기재된 핵심적인 키워드를 비교하면 <표 1>과 같다.

#### 2.1.2 학문적 특성

음식문화는 개념 자체가 음식과 문화의 혼합으로 이

〈표 1〉 음식문화의 개념

	구성자, 김희선(2005)	구난숙 외(2004)	김의근 외(2009)
개념	일정 집단이 공유하는 식품 이용 방식	식품을 조리·가공하는 체계와 식사행동 체계	변화하는 환경 속에서 발생한 다양한 음식물의 습득과 그 음식을 가공, 조리 및 조리기구와 식기의 사용, 식사 예법 등의 양식
핵심 키워드	음식의 획득	음식의 재료가 되는 식품의 획득 방법, 먹는 방법 음식의 종류	음식물의 습득
	저장 방법	가공법	가공
	조리법	식품의 조리법	조리
	음식의 제공 방식	상차림	식사 예법(예절)
	음식의 섭취		
		식기류	조리기구와 식기의 사용

루어진 것 같이 다양한 학문들의 통섭이 발생하는 영역이다. 정혜경과 이정혜(1996)에 따르면 음식을 다룬 연구도 식품영양학 이외의 다수 학문들이 관련되어 있는데, 서구사회에서는 주로 사회학, 민속학, 역사학 및 영양학과 근접 학문, 인류학 등을 중심으로 음식에 대한 학제적 접근이 이루어지고 있다.

먼저, 음식에 대한 사회적 연구는 산업사회에서 생산보다 소비의 영역이 중요해짐에 따라 대중의 일상생활을 연구의 대상으로 인식하기 시작하고 음식을 주요 연구 주제로 다루게 되었다. 민속학적 연구는 1970년대에 연구 조직이 설립되면서 음식에 관한 연구들이 주목을 받기 시작했으며, 지금까지 주로 과거의 음식물 재배, 조리, 혹은 식사 방식들의 사회적 분포를 연구하는데 주력해왔다. 영양학과 근접학문에서는 영양학과 더불어 식품과 관련된 사회 문제와 음식 섭취, 국가별 영양정책 등이 서로 연계되어 음식에 대한 다양한 연구들이 진행되었다.

한국에서는 음식문화 관련 연구가 주로 전통음식문화를 다루고 있으며 전통 식생활 및 음식 조리법을 다루었지만 1980년대 이후 경제·정치적 환경이 안정되면서 식도락과 미식에 대한 연구들이 나오기 시작하고 최근에는 음식소비와 외식, 전통음식의 세계화, 김치문화 등을 소재로 연구가 이루어지고 있다(정혜경 & 이정혜 1996).

그러므로 학문으로써의 음식문화는 음식과 문화라는 주제 분야가 함께 어우러진 학문 영역으로 다루는 측면과 시대에 따라 음식문화의 연구 영역은 변화하고 매우 다양해질 수 있다. 이러한 맥락에서 학문의 성격과 체계를 반영해야하는 문헌분류표 상에서도 음식문화에 해당하는 분류기호는 특정 부문의 기호에 국한되어 전개되기는 어렵고, 여러 주제 분야에 걸쳐 제시될 수밖에 없다.

## 2.2 음식문화의 범주

일본의 대표적인 식품 기업인 아지노모토(あしたのもと)사(<http://www.ajinomoto.co.jp/>)에서는 음식문화의 학문적 범주를 자연과학, 사회과학, 소비, 생산의 4가지 측면에서 음식문화와 관련된 분야를 기술하고 있다. 음식문화와 관련된 분야로 심리학, 생태학, 민족학, 역사학, 고고학, 가정학, 경제학, 조리학, 위생학, 의학, 식품영양학, 생리학 등에 걸쳐 있는 것으로 보았으며, 해당분야별로 관련된 세부사항을 식습관, 의식, 가치관, 식행동, 수급, 조달, 식량, 조리, 메뉴 작성, 재배, 육종, 식품 제조, 건강, 미각, 생리 등으로 나누고 핵심 요소로 식사, 음식, 식량, 식품, 영양, 기호, 식욕으로 구분하고 있다.

그러나 조리학이 경제 분야에 속해 있고, 식생활 부문에 민족학, 생태학, 심리학과 같이 매우 포괄적인 학문들이 뒤섞여 들어있으며, '식품'이란 용어가 반복적으로 기재되고, 조리학과 식품이 배타적인 성격을 가진 것처럼 구분되어있는 등 음식문화의 학문적인 영역을 명확하게 식별하고, 이들 간의 관계를 나타내기에는 한계가 있어서 DDC 제 22판과 KDC 제 5판을 중심으로 문헌분류의 측면에서 음식문화 영역을 재설정해 보았다. 원래 문헌분류법은 도서관의 장서를 분류하기 위해 고안된 것이나, 기본적으로 학문 분류를 기반으로 작성되었기 때문에 학제적인 성격의 학문이 포함하는 영역과 하위 및 타영역간의 체계를 표현하는데 유용하기 때문이다.

〈표 2〉는 문헌분류체계에 나타난 음식문화의 개념을 중심으로 핵심 키워드를 선정하고 DDC와 KDC에 해당하는 기호를 정리한 것이다. 음식 문화 관련 주제는 기술과학의 가정 관리 아래 식품과 음료, 식탁 및 식탁 차림으로, 화학공학 아래 식품공학과 음료기술로, 의학 아

〈표 2〉 문헌분류 측면에서의 음식문화 영역

구분	핵심 키워드	DDC		KDC	
		기호	항목명	기호	항목명
문화 측면	식생활 풍습	394.1	Eating, drinking: using drugs	381.75	음식과 음료, 음주의 풍습
	식사 예절	395.5	Etiquette by situations	385.6	손님접대예절
음식 측면	음식의 종류 가공 및 저장 방법- 식품공학, 음료기술	641.2- 641.3	Beverages, Food	594.2- 594.3	동물성식품, 식물성식품
		641.4	Food preservation and storage	594.5	식품의 보존 및 저장
		663	Beverage technology	574	식품공학
		664	Food technology	573	음료기술
	조리법	641.5- 641.8	Cooking, Cooking specific materials, Specific cooking processes and techniques, Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages	594.5- 594.8	요리(조리법), 건강을 위한 요리, 특별 요리 과정과 기술, 단체급식, 급식경영, 외식경영
	영양 및 식이	613.2	Dietetics	517.52	식이
				594.1	기초영양소
		615.854	Diet therapy	512.54	식이요법
	상차림	642	Meals and table service	594.9	식탁 및 식탁차림
	조리기구 및 식기류				

래 개인 건강 및 위생과 약학 및 치료법으로 넓게 분포되어 있었다. 또한 전체적으로 음식문화와 관련된 분류 항목들은 문화적인 측면보다는 음식에 치중되어 전개되어 있음을 알 수 있었다.

### 3. 문헌분류표에 나타난 음식문화

본 연구는 음식문화의 핵심영역인 식생활 풍습, 식사 예절, 영양과 식이, 식품과 음료, 식단과 상차림, 음료 기술, 식품공학을 중심으로 전 세계적으로 활용되는 문헌분류표의 항목과 구조를 비교 분석하였다. 핵심 영역은 〈표 2〉에서 제시한 기호들을 바탕으로 분류기호의 목 수준 기호로 범주화하되, 영양 및 식이의 경우는 분류표마다 영양과 식이, 식이요법을 나타내는 기호들이 양분되지 않고 혼재되어있기 때문에 범주를 하나로 통합하였다. 분석 대상은 DDC 제 22판과 UDC 제 3판, LCC의 Class B, Class G, Class Q, Class R, Class T와 동양 국가의 표준 분류법인 한국의 KDC, 일본의 NDC, 중국의 도서분류법으로 선정하였다.

#### 3.1 식생활 풍습

DDC에서 식생활 풍습과 관련된 기호는 394.1 Eating, drinking: using drugs로 식음료, 알코올성 음료, 금기 음

식, 특정 식사에 대한 풍습 총 4개의 하위 항목으로 구성되었지만, UDC는 여기에 금식, 식인풍습, 흠을 먹는 풍습 등 다양한 식생활 관련 풍습에 관한 기호가 추가적으로 전개되었다. LCC는 식생활 풍습에 음식과 음료, 식기, 용기 등의 부문으로 나눈 점이 특징이었으며, 금기 음식에 해당하는 항목은 없이 GT2910-2916.2에 일본 차 전통과 관련된 항목을 나열하였다.

KDC는 381 의식주 풍습 내 381.7 식생활풍습에 전반적인 식생활사를 분류하여 하위 구분을 할 수 없었다. NDC는 음식의 역사로 항목명을 두고, 383.8 아래에서 지리 구분할 수 있으며, 383.88 도구 383.885 음주사 383.889 깃다사 383.89 깃연사로 전개한 것이 특징이었다. 중국 도서관도서분류표는 음식의 풍속을 위한 별도의 항목은 없었으며, C91.5 민족학에 분류하였다(표 3 참조).

#### 3.2 식사예절

DDC는 395.5 Etiquette(Manners) 아래 식사예절 항목을 전개한 반면, UDC는 392가 풍습과 예절의 주제를 모두 포괄하는 기호로 식사예절에 따라 할당하는 기호가 없었다. LCC는 윤리학 분야에 해당하는 BJ 1801-2195 Social usages, Etiquette 아래 전개하였고 KDC는 385.6 손님접대예절에 식사예절을 두었으며, NDC와 중국도서관도서분류표에는 해당하는 항목이 없었다.

<표 3> 식생활 풍습 분야

DDC	UDC	LCC
394.1 Eating, drinking: using drugs 394.12 Eating and drinking 394.13 Drinking of alcoholic beverages 394.15 Specific meals 394.16 Food taboos	392.8 Meals, Eating 392.81 Customs in preparation and consumption of food 392.82 Fasts 392.83 Forbidden foods 392.85 Stimulants, Narcotics 392.86 Customs in preparation and consumption of drinks 392.87 Geography, Swallowing of earth, Eating of other indigestible and peculiar substances 392.89 Cannibalism, Anthropology, Eating of human flesh	GT2850-2960 Eating and drinking customs GT2855-2930 Foods and beverages GT2940-2947 Drinking vessels GT2948-2952 Tables, Table settings, Tableware GT2955-2956 Picnics GT2960 Luncheons
KDC	NDC	중국도서관도서분류법
381.7 식생활풍습	383.8 음식사 383.88 도구 383.885 음주사 383.889 깍다사 383.89 킅연사	C91.5 민족학

### 3.3 영양과 식이

DDC에서 영양 및 식이에 해당하는 기호는 2개로 613.2 Dietetics와 615.854 Diet therapy가 있었다. 613.2 Dietetics는 응용 영양학이나 식음료의 영양학적 측면, 식음료의 측면에서 개인 건강을 포괄적으로 다룬 항목으로 칼로리, 대상 및 종류별 식이, 영양소에 대한 세목을 전개하였다. DDC는 613.2에 영양과 관련된 기호를 통합하고 식이요법에 해당하는 615.854 Diet therapy 아래에는 세부 항목을 전개하지 않았다.

UDC는 613.21 Meals 항목을 두어 식사 횟수와 간격, 시간 등을 다룬 저작을 분류할 수 있도록 하였다. 특히 613.2 Dietetics 아래에는 야채 식품, 미네랄 식품, 동물성 식품, 음료 등으로 하위 구분하고, 613.3 Drinks 아래에 찬 음료, 뜨거운 음료, 미네랄 물 등 음료 관련 식이를 상세하게 전개하였다. LCC의 영양 관련 기호는 QP Nutritions에 두었으며 하위 구분은 음료, 아보카도, 코코넛 등 특정 식품의 종류로 전개하였다. RM214-258 Diet therapy에는 식이와 식이요법을 모두 분류하도록 하고, 하위 항목으로 요리책, 동물성 식이, 식물성 식이, 음료 식이 등을 전개하였다.

KDC에서 영양과 관련된 항목은 의학 아래 511.13 소화로서 이것은 내장기관의 영양흡수에 관한 것이며, 일

반적인 식품 영양소는 594 식품과 음료 아래 전개하였다. 식이는 517.5 식품위생 내에 517.52 식이, 517.54 각종식품과 위생, 517.55 인공식이, 517.57 음료, 517.58 식품검사로 세분되었다.

NDC의 경우 영양은 498.5에 분류하며 식이요법과 관련된 항목으로는 495.58 아래 498.583으로 보건식, 식이요법을 두고 각종 질병의 식이요법은 493-497로 분류하도록 하였다. 특히 498.59 특수 영양학에는 모성, 유아, 노인, 집단급식 등의 특수 영양이 필요한 유형별로 구분되었다.

중국도서관도서분류법에서 영양과 관련된 항목은 영양학과 의학과 연계된 영양위생, 식품위생(음식위생)이 R15이며, 그 아래 R151 영양학, R151.1 영양생리학, R151.2 영양생물화학, R151.3 식품영양과 식물화학, R151.4 합리영양으로 구분하였다. 식이나 식이요법과 관련된 항목은 R459.3 음식요법/임상영양학이 있으며, R153에 부녀자, 아동·청소년, 노인 등 사람의 유형별로 영양을 구분하여 전개하였다.

### 3.4 식품과 음료

DDC에서 식품과 음료 관련 주제는 640 Home and family management 아래 641 Food and drink이며, 내

용 상 크게 세 부분으로 구분할 수 있었다. 먼저 641.2-641.3은 식품과 음료 자체에 관한 부분, 641.4는 가정에서의 식품 보존과 저장, 마지막으로 641.5-641.8은 요리법과 음식의 준비에 해당하는 부분이었다. 이 중 641.5 Cooking 아래에는 요리와 관련된 여러 측면에 대한 기호를 마련하고 이들 간의 우선순위표를 제시한 것이 특징이었다. 641.8 Cooking specific kinds of dishes, preparing beverages는 식사의 일부로 만든 특정 종류의 요리에 대한 항목으로 구성되었으며 곁들인 요리, 주요리, 디저트, 음료 등으로 하위 구분하여 서양 음식의 주요 음식을 상세하게 반영하였다. 그러나 이 부문은 서양식 위주로 항목이 설계되어 동양 음식에 대한 조정이 필요하다.

UDC는 식품의 영양학적 가치에 대한 기호를 641 Food, Cooking, Dishes 아래 641.1로 전개한 점이 특징이었으며 DDC와 비교하면 641.54 Kitchen utensils에 다양한 주방 기기와 용기 항목을 세분화했고 음료는 주요리와 곁들인 요리 아래에만 분류하도록 하였다. 641.8 Preparation of main and side dishes는 DDC의 641.8에 상응하는 항목이지만, 항목의 순서나 구조가 조금씩 달랐다.

LCC의 경우, 음식과 관련된 부문은 영양과 음식에 관련된 TX341-641 Nutrition, Foods and food supply와 요리와 관련된 TX642-840 Cookery로 구분할 수 있었다. DDC에서는 요리책을 642 Meals and table services 아래 분류하도록 지시하였는데, LCC에서는 Cookery 안에 분류 항목 TX703-726 Cookbooks로 전개한 점이 특징이다. 요리책 안에서는 시대와 국가로 구분하였으며, 미국,

프랑스, 이탈리아 등 일부 국가에 대해서는 요리법 스타일로 구분하여 지역이나 특성별 요리를 전개하였다. 이 밖에도 한국의 전통 음식인 김치(Kimchi)를 TX801-807 Vegetables(Preparation) 아래 TX806로 두었다.

KDC에서 식품요리 및 영양학은 594에 분류하며, 여기에는 요리를 다양한 측면으로 구분해, 각종 식품, 보존 기법, 요리법, 특정 사람을 위한 요리, 단체급식으로 나누었다. KDC는 우리나라 고유의 음식이나 조리방식 등을 분류표 상에 표현해야함에도 불구하고 음식 종류나 요리법에 있어서 DDC와 다르지 않았다. 594.56 계절용 요리에 세부항목이 없어, 우리나라의 계절식을 반영할 수 있는 추가적인 세구분이 필요하다.

NDC도 KDC와 비슷한 구조를 가지며, 596.1은 식품 영양을, 596.2 양식별 요리에서 국가구분을 일본, 아시아(중국, 조선, 인도), 서양요리로 구분하였다. 596.3에는 재료별 요리로 596.33 육요리, 596.35 오개요리, 596.37 야채요리, 596.38 면류로 KDC와 달리 면요리가 재료별 요리 내에 포함되어 있었다.

중국도서관도서분류표는 NDC와 KDC에 비해 식품 음료부분의 분류항목의 수가 적었다. TS97 생활공예기술은 TS972 음식, TS972.1 조리법, TS972.2 음식설비와 관리, TS972.21 음식 만드는 공구 및 기계, TS972.23 음식용구, TS972.24 음식물보존과 설비, TS972.26 주방으로 구분되었으며 요리법과 레시피는 TS972.1에 분류하지만, 상세 분류는 할 수 없었다(표 4 참조).

〈표 4〉 식품과 음료 부문

DDC	UDC	LCC
641 Food and drink 641.013 Gastronomy 641.2 Beverages(Drinks) 641.3 Food 641.4 Food preservation and storage	641 Food, Cooking, Dishes 641.1 Food stuffs from the point of properties, Nutritional value 641.3 Foodstuffs according to source or season 641.4 Preservation of foodstuffs in the home	TX341-641 Nutrition, Foods and food supply TX371-389 Food of animal origin TX391-402 Vegetable foods TX406-407 Condiments, spices, etc. TX409 Baking powders, etc. TX412-415 Beverages TX501-597 Examination and analysis, Composition, Adulteration TX599-612 Preservation and storage of foods in the home, Food handling in the home TX631-641 Gastronomy, pleasures of the table, dining, etc.

DDC	UDC	LCC
641.5 Cooking	641.5 Preparation of foodstuffs and meals. Cookery	TX642-840 Cookery
641.51 Cooking by specific types of persons	641.51 Preparatory treatment of foodstuffs. Dressing foodstuffs	TX643-644 Communication of cookery information
641.52 Breakfasts	641.52 Cooking process using heat or cold	TX653-655 Kitchen
641.53 Luncheons, lunches, brunches, teas, suppers, snacks	641.53 Cooking with various heating appliances	TX656-658 Equipment, appliances, utensils, etc.
641.54 Dinners	641.54 Kitchen utensils, Cooking vessels, Kitchen accessories	TX681-693 Cooking processes
641.55 Money-saving and timesaving cooking	641.55 Preparation of meals in general	TX703-726 Cookbooks
641.56 Cooking for special situations, reasons, ages	641.56 Preparation of individual dishes, Special dishes, Dietary foods	TX727-739,2 Menus, bills of fare, kitchen almanacs, etc.
641.57 Quantity, institutional, travel, outdoor cooking	641.8 Preparation of main and side dishes, Dressing of prepared dishes, Condiments	TX740-740,5 Miscellaneous recipes, Canapes, hors d'oeuvres, salads, etc.
641.58 Cooking with specific fuels, appliances, utensils	641.81 Main dishes	TX741 Natural foods
641.59 Cooking characteristics of specific geographic environments, ethnic cooking	641.82 Appetizers, Side dishes. Soups	TX743-759,5 Food of animal origin
641.6 Cooking specific materials	641.83 Salads, Compotes, Foods eaten raw, uncooked	TX761-799 Baking, Confectionery
641.7 Specific cooking processes and techniques	641.84 Bread with dressing or filling. Sandwiches, Bread and butter, spread etc.	TX801-807 Vegetables (Preparation)
641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages	641.85 Desserts	TX808-809 Cereals (Preparation)
641.81 Side dishes, sauces, garnishes	641.87 Beverages, Drinks	TX811-813 Fruits (Preparation)
641.82 Main dishes	641.88 Garnishings, Condiments	TX814-814,2 Nuts (Preparation)
641.83 Salads		TX815-817 Beverages
641.84 Sandwiches		TX818 Sandwiches
641.85 Preserves and candy		TX819.A1-Z Condiments, sauces, etc.
641.86 Desserts		TX820.4-840 Other special varieties of cookery
641.87 Preparing beverages		
KDC	NDC	중국도서관도서분류법
594 식품과 음료	596 식품 요리	TS97 생활공응기술
594.1 기초영양소	596.1 식품영양	TS972 음식
594.2 동물성식품	596.2 양식별요리법	TS972.1 조리법, 식품조미법
594.3 식물성식품	596.21 일본요리	TS972.2 음식설비와 관리
594.4 식료품의 보존 및 저장	596.22 아시아요리	TS972.21 음식 만드는 공구 및 기계
594.5 요리	596.23 서양요리	TS972.23 음식용구
594.51 한국요리	596.3 재료별요리법	TS972.24 음식물보존과 설비
594.52 중국요리	596.33 육요리	TS972.26 주방
594.53 일본요리	596.35 오개요리	TS972.3 음식관리
594.54 서양요리	596.37 야채요리	
594.55 재료별요리	596.38 면요리	
594.56 계절용요리	596.4 계절별요리	
594.57 단체,여행,야외 요리	596.5 집단급식	
594.58 조리기구에 의한 요리	596.6 빵 과자류	
594.59 즉석요리	596.63 빵	
594.6 건강을 위한 요리	596.65 과자	
594.7 특별요리과정과 기술	596.7 음료	
594.8 단체급식	596.9 두방구, 식기	
596 식품 요리		

### 3.5 식단과 상차림

DDC의 642 Meals and table service에는 메뉴와 식사 계획, 특정 식사, 요리책에 대한 저작을 분류할 수 있었다. 641.1-641.5 Meals in specific situation은 식사를 하는 상황이나 장소의 특성을 반영하였고, 641.6 Table service에는 카빙(carving), 좌석 세팅(place setting) 등 전반적인 식탁 차림에 관한 항목으로 구성되었다. 641.7 Table furnishings는 식기류, 식탁용 린넨 등을 분류하는 항목으로 641.79 Napkin folding 이외에는 별도의 하위 세목을 두고 있지 않았다.

UDC는 Meals and meal times, tableware에 DDC의 642.1과 641.52-641.54에 해당하는 항목들이 모두 포함되어 있었다. 특이한 점은 642.4 Meals on festive occasions, Feasts, Banquets에서 DDC와는 달리 소규모 연회 음식, 대규모 연회음식, 카테일파티, 탁상 담화 등으로 보다 세분화시켰다. LCC는 TX851-885 Dining-room service는 식당 내의 배치와 장식 항목으로 구성된 TX885-859 Dining room 와 식탁에서의 배치, 가구비치, 장식, 서빙, 카빙을 포함하는 TX871-885 Table로 구분할 수 있었다.

KDC는 594.9 식사 및 식탁 차림에서 가정, 야외, 사회적 공식행사, 관혼상제 종교의식으로 구분하였는데, 관혼상제 및 종교의 경우 혼례, 제상, 차례상 등 우리나라 세시 풍속과 풍습을 반영하여 다양한 전개 항목이 필요하다. NDC는 596.8 식사작법으로만 간단하게 기술하고, 별도의 내용은 없었으며 중국도서관도서분류표는 해당하는 항목이 없었다.

### 3.6 음료 기술

DDC는 음료 기술의 일부 주제에 대해서 본표 상에서 제공하는 내부표나 타 주제의 기호를 사용해 기호를 합성하여 세부 주제를 전개할 수 있었다. 663.1 Alcoholic beverages 아래 663.11-663.19의 기호를 활용하여 663.2, 663.3, 663.5에 해당 음료의 제조 및 처리 과정에 관한 기호를 합성하고 음료기술은 와인, 증류주, 비알콜성 음료 등 음료의 종류에 따라 하위 구분하였다.

UDC의 663 Industrial microbiology 는 음료공학을 포함해 산업미생물학, 산업균학, 발효산업 등을 분류하는 항목으로 DDC보다 표목의 범주가 포괄적이며, 상당히 많은 세분류가 전개되었다. 663.1 Microbiological industries는 산업 세균학에 대한 기호이며, 663.2-663.9는 DDC와 전

개 순서와 유사하나 사과주, 수액 와인, 음료용 물 등 세목 수준으로 다양한 음료 항목을 배치하였다. 특이한 점은 663.9에 초콜릿과 코코아, 커피, 차 이외에 기호 식품에 들어가는 담배가 포함되어 있는 것이었다.

LCC에서 음료와 관련된 부문은 TP550-660 Fermentation industries, Beverages, Alcohol이며 전개 흐름은 DDC와 유사하지만, 항목의 배치나 음료의 종류를 상세하게 전개한 것은 구별되었다. 특히 기타 증류주의 종류를 나열한 TP607.A-Z에서는 DDC에서 전개된 항목 이외에도 Shochu와 KaoLiang과 같이 일본과 중국의 대표적인 술이 별도의 항목으로 있었는데 한국 술에 대한 기호는 없었다.

KDC는 573 음료기술 아래 알코올음료, 과일주, 양조 및 맥아, 증류주, 비알코올성음료, 비알코올성양조음료로 크게 구분하였다. 일반적으로 대구분 아래에 음료의 종류를 나열하고 있었는데, 양조와 맥아음료는 양조 및 맥아의 제조와 종류를 별도 세목 항목으로 구분하였다.

NDC는 음료기술이 식품공학 내에 588.4 청량음료, 588.5 발효공업 주류로 포함된 것이 가장 특징이었다. 588.4 청량음료에는 탄산음료, 사이다, 우무래, 과즙, 산성음료가 있었으며 588.5 발효공업, 주류에서는 주류에 관한 이론적인 내용을 588.51에 분류하고, 588.52-588.58을 주류의 종류로 구분하였다. 588.5 음료기술은 KDC에 비해 청주, 노주, 맥주, 과일주, 증류주, 혼성주 등 종류별로만 간략하게 전개하였다.

중국도서관도서분류표에서 음료기술은 TS2 식품공업 내 TS26 양조공업, TS27 음료냉식제조공업으로 전개되었다. TS26 양조공업은 TS261 양조공업, TS262 각종술 및 그 제조가 포함되며 TS27 음료냉식제조공업에는 차, 커피, 코코아, 청량음료, 냉동음료, 고체음료를 분류하도록 하였다.

### 3.7 식품 공학

DDC의 664 Food technology는 상업적인 식품 생산 및 제조에 관한 기호로 664.01-664.09에서 식품의 일반적인 생산 과정, 즉 첨가물, 시험, 분석, 품질 통제, 부산물, 포장에 관한 항목이 있었다. 664.1-664.9는 설탕과 시럽, 전분, 유지, 식염, 조미료, 특정 목적의 식품, 곡물류, 과일과 야채, 육류 순으로 전개되었다. 664.5 Flavoring aids-664.8 Fruits and vegetables는 농업 아래 633~646의 하위 기호를 합성하여 식품의 종류를 세분화하도록 지시한 것이 특징이었다.

UDC에서 식품공학과 관련된 기호는 664 Production and preservation of solid foodstuffs로 DDC와 목 수준 항목의 배치는 유사하나 세목에서 많은 차이를 보였다. 특히 제조 및 가공, 보존 과정의 항목들을 매우 세분화시켜 기호로 전개하였다. 664.4 Edible minerals는 3개의 세목이 있는데, 표목명은 다르나 DDC의 664.4 Food salts와 유사하였다. 664.5 Spices, Condiments는 향신료와 조미료에 대한 항목으로 DDC가 다른 주제의 기호를 합성하도록 하지만 UDC는 대표적인 조미료를 상세하게 하위 전개하였다.

LCC에서 식품공학 관련 기호는 TP368-456 Food processing and manufacture로 DDC, UDC와 비슷한 전개 양상을 띠고 있었다. TP371-374.5까지는 보존 기술과 저장, 화학적 처리, 포장 등 제조 과정에 필요한 기술에 대한 항목으로 구성되었으며 DDC의 664.01-664.09와 유사하나 세목이 더 상세하였다. 주목할 것은 TP450-451 Special food forms and foods for special purposes를 두어 특정 목적을 위한 식품이나 특수한 식품의 형태를 분류할 수 있도록 하였는데, 하위 항목으로 편의식품(Convenience foods), 다이어트 식품(Dietetic food), 스낵(Snack foods) 등을 두었다는 점이다.

KDC의 경우, 574 식품공학 내에 분류되는 내용은

DDC와 유사하였다. 이 중에서 식염식품 내에 장류, 소스, 된장, 고추장을 두어 우리나라 음식을 반영하였으며 574.5 조미료에 엑기스와 양념, 식초, 합성물을 분류하였다. 특히, 우리나라 주식이 쌀인 점을 감안하여 곡류가공 아래 밥류 가공품은 574.751에, 떡은 574.754에 전개한 것이 특징이었다.

NDC의 588 식품공학은 KDC와 큰 구분이 비슷하지만, KDC만큼 세분되지 않았고, 588.1 사당, 제당업, 감미료, 588.2 전분, 588.3 빵·과자류, 588.6 조미료, 588.7 향신료, 588.8 제빙업, 588.9 식품보호로 구분하였다. 빵과 과자류를 세분하였는데 588.36 화과자, 화생과자, 588.37 간과자 등 일본에서 유명한 과자의 유형을 추가한 점이 주목할 만하다. 588.6 조미료에는 장유, 소스, 식초, 미소 된장을 분류하였는데, 전술한 바와 같이 된장을 조미료에 구분하는 방식은 KDC와 달랐다.

중국도서관도서분류표에서는 TS2 식품공업에 TS20 일반적 문제, TS21 양식가공업, TS22 식용유지가공업, TS251 도살 및 육류 가공공업, TS252 유제품가공업, TS253 알제품가공업, TS254 수산가공업, TS255 과일 채소 가공공업과 하위 항목들이 있었다. 특징적인 점은 간장, 식초, 조미료, 황장, 첨장 등 중국 특유의 조미료를 TS264.2 사용조미료 아래 전개한 것이다(표 5 참조).

<표 5> 식품 공학 부문

DDC	UDC	LCC
664 Food technology	664 Production and preservation of solid foodstuffs	TP368-456 Food processing and manufacture
664.01 Materials	664.1 Sugar, Molasses, Glucose etc.	TP371-372.3 Special processes
664.02 Processes	664.2 Starch, Amylaceous materials	TP372.5-.55 Chemistry testing, Quality control
664.06 Additives	664.3 Edible oils and fats, Margarine, Protein foodstuffs	TP374-374.5 Packaging
664.07 Tests, analyses, quality controls	664.4 Edible minerals	TP375-456 Special foods.
664.08 By-products	664.5 Spices, Condiments	TP375-414.52 Sugars and syrups(General), Cane sugar, Sucrose
664.09 Packaging	664.6 Baking, Bread, Flour confectionery	TP415-416 Starches, Cornstarch
664.1 Sugars, syrups, their derived products	664.7 Cereal technology, Flour and corn milling, Grain processing	TP418-429.5 Flavoring aids
664.2 Starches and jellying agents	664.8 Preservation of organic edible substances(in general), Preservation of plant, vegetable products	TP431-433 Leavening agents and baking aids
664.3 Fats and oils	664.9 Preservation of animal products	TP434-435 Cereals and cereal products
664.4 Food salts		TP437-438 Seeds and seed products
664.5 Flavoring aids		TP439-439.5 Nuts and nut products
664.6 Special-purpose food and aids		TP440-441 Fruit and fruit products
664.7 Grains, other seed, their derived products		TP443-444 Vegetables and vegetable products
664.8 Fruits and vegetables		TP445-445.5 Algae and algae products
664.9 Meats and allied foods		TP446-447 Food substitutes
		TP450-451 Special food forms and foods for special purposes
		TP455-456 Food additives

KDC	NDC	중국도서관도서분류법
574 식품공학	588 식품공학	TS2 식품공업
574.1 설탕시럽	588.1 사당제당감미료	TS20 일반성 문제
574.2 전분 젤리	588.2 전분	TS201 기초과학
574.3 식용지방 및 유류	588.3 빵·과자류	TS202 식품원료 및 첨가제
574.4 식염식품	588.6 조미료	TS203 기계와 설비
574.5 조미료	588.7 향신료	TS205 식품가공과 보관 저장
574.6 특정용도를 위한 식품 및 제조	588.8 제빙업	TS206 식품포장학
574.7 곡류가공	588.9 식품보호	TS207 식품표준과 검역
574.71 쌀		TS208 식품가공공장
574.72 제분 및 가공물		TS209 식품공업부산물 가공과 이용
574.75 가공식품		TS21 양식가공공업
574.751 밥류가공품		TS211 면분공업
574.752 제분가공품		TS212 정미공업
574.753 케이크 및 빵		TS213 곡류제조식품
574.754 떡		TS214 콩류제조식품
574.755 파스타, 마카로니제 식품		TS215 감자류 제조식품
574.756 인스턴트 식품		TS216 야동식품
574.8 과일과 야채		TS217 인스턴트 식품
574.9 정육과 동계 식품		TS218 치료식품
		TS219 기타식품제조
		TS22 식용유지가공공업
		TS23 가루공업
		TS24 제당공업
		TS251 도살 및 육류가공공업
		TS252 유제품가공공업
		TS253 알제품가공공업
		TS254 수산가공공업
		TS255 과일 채소 가공공업
		TS264 조미료 생산
		TS29 통조림 공업
		TQ92 발효공업

#### 4. 음식문화에 관한 분류표 개선 사항

문헌분류표에 나타난 음식 문화를 분석하고 이를 바탕으로 음식 문화에 관한 분류 개선 사항을 다음과 같이 제안하였다. 전 세계에서 가장 많이 사용되고 있는 대표적인 십진분류표인 DDC를 기준으로 분류 항목의 추가나 확장이 필요한 부분을 제시하였다.

##### 4.1 식생활 풍습

DDC는 음식 풍습에 대한 항목이 따로 없기 때문에 해당 부분을 음식과 양념, 음료로 구분한 LCC와 NDC 383.8 음식문화사의 전개 방식을 적용하여 DDC의 394.12 Eating and drinking을 음식, 음료, 차 등으로 세분할 필요가 있다. 394.13 Drinking of alcoholic beverages도 663 Beverage technology의 구조를 참조하여 와인, 맥

주, 증류주 등 대표적인 술 항목을 하위 기호로 전개하거나 주기에 포함시켜야 한다. 394.15 Specific meals에는 도시락(picnics), 오찬(luncheon) 등의 항목을 주기로 추가할 필요가 있다. 또한 식생활 풍습의 측면에서 음료 용기나 식기를 다룬 저작을 분류하기 위해 기호를 생성해야 한다.

##### 4.2 식이와 식이요법

DDC에서 식이와 식이요법에 관한 기호는 개인위생 및 안전 아래 613.2 Dietetics와 약학 및 치료법 아래 615.854 Diet therapy 두 부문에 있었다. 특히 식이요법에 있어 DDC보다 UDC와 LCC는 상대적으로 식이요법의 다양한 유형을 항목으로 전개한 것이 특징이었다. 따라서 613.26 Specific dietary regimes(특정 식이요법) 아래 기본식(Elemental diet), 동물성 식이(Animal diet)

등 다양한 식이 요법 항목을 추가하고 613.2 Dietetics 아래 식이 요리책(dietary cookbook)을 분류할 수 있도록 주기를 수정해야 한다.

#### 4.3 식품과 음료

DDC 641.5631 Cooking for persons with medical conditions 아래 상황별 음식구분으로 한약 복용 시 삼갈 음식, 음주 시 피할 음식을, 641.5637 Health food cooking 에 건강 요리음식에 정력, 보강, 몸에 좋은 음식 등을 추가해야 한다. 특별한 날에 차리는 특별 음식에 대한 구분도 필요한데, 예를 들면, 백일, 첫돌, 성년례, 혼례, 회갑, 제사, 명절음식 등을 들 수 있다. DDC 641.568 Cooking for special occasions에는 현재 641.5686 Christmas cooking 만 있어, 641.5681-641.5689까지의 기호를 활용하여 우리나라의 각종 세시풍속 음식을 나열할 수 있다. 이와 관련해서 DDC의 세시풍속에 해당하는 394.2 Special occasions에 국가별 세시풍속의 내용을 반영하여 기호를 서로 합성할 수 있도록 해야 한다. 그러나 394.2 아래 항목들은 세 달씩 묶어서 구분되어 있기 때문에 각 국가별 세시풍속에 따른 음식문화의 내용을 반영하기 어렵다. 따라서 국가에 따른 특별한 세시풍속 내용, 예를 들어 우리나라 세시풍속으로 설날, 보름, 고사, 입춘채, 삼짇날, 한식, 단오, 유두, 사빙, 삼복, 칠석, 하절시식, 추석(한가위), 중앙절, 추절시식, 타락죽, 동지 등으로 국가별 세시풍속을 세분해야 한다.

641.593-641.599 Cooking characteristic of specific continents, countries, localities는 미국, 프랑스, 이탈리아 등 서양 국가와 비교하면 우리나라를 포함한 동양의 향토 음식이나 지역별 요리에 관한 항목은 전무하기 때문에 KDC와 같은 동양분류법의 지역구분표를 이용해 국가 및 지역 구분을 적용해야 한다.

641.6 Cooking for specific materials 아래 641.63-641.67 Cooking food derived from plant crops and domesticated animals는 곡물, 콩, 야채, 고기에서 633-637에서 포함하지 않는 항목을 추가해야 한다. 우리나라의 전통적인 상차림을 고려하여 DDC에도 면류를 전개할 필요가 있다. 특히, 김치의 경우는 641.6에 배추(Cabbage)에 해당하는 기호 635.34를 합성하여 641.6534에 분류할 수 있고, 관점에 따라 641.83 Salads나 641.81 Side dishes, sauces, garnishes 등 여러 기호에 분류할 수 있으므로 이에 대한 분류지침이나 규칙이 필요하다.

특히, 국가별 대표 요리를 국가의 특성에 맞는 주식, 부식, 후식 구분이나 밥류, 탕류, 찜류, 김치, 국가별 대표 음식들이 있으나 DDC의 641.8 아래는 곁들인 요리, 주요리, 샐러드 등으로 구분되어 있어 한국뿐만 아니라 동양의 음식 구분에 맞지 않다. 따라서 불고기(한국), 쌀국수(베트남), 커리(인도), 돔양쿵(태국), 북경오리(중국), 소바(일본) 등 동양 국가의 대표적인 음식들을 641.595 Asian cooking의 개별 국가 아래로 분류할 수 있도록 하거나 641.8에서 특정 종류의 요리 아래 추가하는 방법을 고려해야 한다. 쌀떡(rice cake)과 일본 찹쌀떡(Mochi)은 DDC에는 없는 항목이기 때문에 641.8653 Cakes 아래 추가하거나 별도 표목으로 생성할 수 있다. 이와 더불어 국가별 특정지역의 요리를 위해 그리고, 국가의 향토음식 구분을 위해 지역구분도 필요하다. 예를 들어, 중국은 사천요리, 광둥요리, 산둥요리 등으로 구분되며, 우리나라의 경우도 각 도의 향토음식이 전개 가능해야 한다.

상차림도 상황에 따라 다양한데, 예를 들어, 반상, 죽상, 장국상, 주안상, 교자상, 제사상차림, 폐백 이바지음식 상차림 등이 추가되어야 한다. 반상, 죽상, 장국상은 642.1 Meals and table service에, 주안상, 교자상, 제사상차림, 폐백 이바지음식 상차림은 642.4 Meals for social and public occasions에 세분할 수 있다.

#### 4.4 음료 기술

술은 국가마다 고유의 술이 있기 때문에 DDC 663.4 Specific kinds of brewed and malted beverages와 663.5 Distilled liquors 아래에 동양의 술인 우리나라, 일본, 중국의 고유 술을 추가시킨다. DDC에 막걸리, 청주, 소주, 민속소주(안동소주)의 세구분이 필요한데, 막걸리와 청주는 663.4 Specific kinds of brewed and malted beverages 내에서 확장시키며, 소주와 민속소주는 663.5 Distilled liquors내에서 전개 가능하다. 비알코올성 양조 음료에도 국가별로 고유의 음료가 있어, DDC 663.9 Nonalcoholic brewed beverages에 이를 반영해야 한다. 예를 들어, 우리나라의 음료수로는 고유의 수정과와 식혜가 있으며, 녹차, 홍차 등 잎차의 경우는 종류별로 English Breakfast, Afternoon Tea, 우롱차 등으로 세분화할 수 있다. 차 끓이는 법인 다도, 헌다 등도 분류항목이 필요하다.

#### 4.5 식품 공학

식품공학 부문도 음료기술 부문과 유사하게 식품제조 및 가공 부문과 식품의 하위 종류 부문 두 가지 측면의 항목을 추가해야 한다. 특히 DDC 상에서 식품의 종류는 633 작물학~635 원예학의 기호를 합성하도록 하기 때문에 이 범위의 표목과 UDC, LCC의 표목을 비교해 추가 항목을 도출하였다. 그리고 식품제조 및 가공 부문에서는 보존 기법이나 식품 첨가물, 시험 및 분석 등과 관련된 항목을 추가하고 식품의 하위 종류에서는 설탕, 전분, 조미료, 특정 목적을 위한 식품, 빵과 생선으로 만든 식품 등에서 확장이 가능한 다양한 식품 종류를 주거나 기호로 추가할 필요가 있다.

각 음식문화마다 국가 고유 향신료, 식용색소, 소스류(간장, 된장, 고추장) 등을 분류할 수 있어야 하는데, DDC에는 664.52 Flavoring producing plants(민트, 바닐라 등), 664.53 Spices(시나몬, 생강 등) 664.54 Hot spices(칠리, 후추, 머스터드, 파프리카)로만 나뉘어져 있다. 반면, 중국은 조미료 아래에서 식용향료, 식용색소를 구분하였으며, 일본은 미소된장 등을 조미료 내에 분류한다. 따라서 664.5 Flavoring aids 안에 장류를 추가 확장하고, 장류 안에 간장, 된장, 고추장을 세구분할 수 있도록 한다.

우리나라 고유의 떡류와 한과의 유형을 반영할 수 있어야 하는데, 찌떡, 친떡, 지진떡, 빚는떡 혹은 송편, 인절미, 두텁떡, 강정류, 다식류 등을 DDC 664.75 Secondary products에 쌀 가공식품인 떡과 한과를 포함시킬 수 있다. 그리고 빵류 이스트, 비스킷, 크래커, 캔디, 초콜릿, 케이크, 빵, 양생과자, 화과자, 화생과자, 간과자, 이류, 당과, 잡과자 등은 DDC 664.752 Bakery goods에 추가할 수 있다.

### 5. 결론

음식 문화는 한 사회나 집단 구성원이 습득, 공유, 전달하는 생활의 양식이다. 그래서 한 국가의 음식 문화는 음식의 생산과 조리, 가공, 상차림, 식습관, 식기 등에서 그 나라의 기후적 특성, 지리적, 사회적, 경제적, 정치적 조건과 그 민족의 역사적 특성이 오랜 기간 동안 내재되어 오면서 발전되고 계승된 것이다. 그러므로 음식 문화는 민족의 문화적 특성을 이해할 수 있는 중요한 역할을

하고 각 나라의 문화를 알기 위해서는 그 나라의 음식문화를 이해하는 일이 선행되어야 한다.

한식은 다른 나라와는 차별화된 우수성을 갖고 있어 세계화의 충분한 잠재력과 가능성을 갖고 있으며 한식의 다양성과 특수성이 국가경쟁력을 제공하는 국가 홍보 전략의 하나가 될 수 있다. 특히 음식은 먹을거리의 수준을 넘어 예술적 대상이 되고 있으며 음식을 먹는 장소가 여가와 문화의 장이 되고 있으므로 음식과 음식 문화를 음식 산업과 관광 상품으로 개발하여 국가 부가가치를 창출할 수 있다.

본 연구는 우리 음식 문화에 대한 올바른 이해와 연구의 기초로 음식 문화 정보의 조직화를 위해 6개의 동서양 문헌 분류표를 비교 분석하였다. 이를 통해 현행 분류 체계에 나타난 음식 문화의 분류 체계 분석과 용어를 검토하고 한국 음식에 관한 정보를 조직화해서 음식 문화에 대한 정보 접근성의 극대화를 도모하고자 하였으며, 세계적으로 사용되는 DDC의 개선 방향을 제안하였다.

6개의 문헌분류표에 나타난 음식문화는 크게 식생활 풍습, 식사 예절, 영양과 식이, 식품과 음료, 식단과 상차림, 음료 기술, 식품 공학으로 나눌 수 있었다. LCC는 주제별 분류표로 상세하게 전개되었으며, UDC는 특정 주제에 한해서 DDC보다 상세하게 분류항목을 전개하였다. NDC와 중국도서관도서분류법은 동양과 자국의 음식 문화에 대해 주제에 따라 상세히 전개하고 있었다. 그러나 전반적으로 동양 음식이나 한식에 대한 반영은 제대로 이루어지고 있지 않은 것으로 드러났다.

문헌분류표에 나타난 음식 문화 관련 분류표 개선 사항을 보면 다음과 같다. DDC는 식생활 풍습 아래 분류 항목이 없는 부분이 많아서 음식과 양념, 음료로 구분하고 보다 더 세분할 필요가 있다. 와인, 맥주, 증류주 등 대표적인 술이나 도시락, 오찬 등을 하위 기호로 전개하거나 주기에 포함시켜야 한다. 음식문화사에서는 음식사, 다기사, 음주사로 세분화하고 대륙별, 국가별, 종교별, 민족별, 국가 구분 내에 시대별로 구분할 수 있도록 상세한 보조표 활용을 지시해야 한다. 또한 국가별 세시 풍속에 따른 음식문화의 내용을 전개할 수 있는 지시사항이 필요하다. 식이와 식이 요법에서는 보다 다양한 식이 요법항목을 추가하고 식이 요리책도 분류할 수 있도록 주기를 만들어야 한다.

식품과 음료에서는 상항별 음식에 한약 복용 시 삼갈 음식과 음주 시 피할 음식을 추가하고 건강 요리음식에 정력, 보강, 몸에 좋은 음식 등을 넣어 추가하도록 한다.

특별한 날에 차리는 특별 음식에 대한 구분도 추가 확장이 가능하도록 하고 명절음식 내에서 추가적으로 각종 세시풍속의 음식을 나열할 수 있게 한다. 국가별요리의 경우, 동양의 대표음식인 불고기와 비빔밥(한국), 쌀국수(베트남), 커리(인도), 둠암쿵(태국), 북경오리(중국), 소바(일본) 등이 세분되고 지역구분을 활용하여 국가별 지역 음식이나 향토음식 구분이 가능하도록 해야 한다. 재료별 요리도 재료 유형에 따라 구분할 수 있도록 곡류, 육류식품, 수산식품, 채소·산채, 면류로 구분해 줄 필요가 있다. 반상, 죽상, 장국상, 주안상, 교자상, 제사상차림, 폐백 이바지음식 상차림과 같은 상황별 상차림도 추가되어야 한다. 김치는 관점에 따라 여러 기호에 분류할 수 있으므로 이에 대한 분류지침이나 규칙이 필요하다. 대표적인 소스나 고명, 전통 음료 등을 주기로 추가해야 하며 떡이나 한과를 전개할 필요가 있다. 술은 국가마다 고유의 대표적인 술을 분류항목으로 만들어줘야 하며 한국 술인 막걸리, 청주, 소주, 민속소주(안동소주)의 세 구분이 필요하다. 이외에도 수정과와 식혜 등으로 세분화하고 차 끓이는 법인 다도, 헌다 등도 분류항목이 필요하다.

식품공학에서는 식품제조 및 가공 부문에서 보존 기법이나 식품 첨가물, 시험 및 분석 등과 관련된 항목, 식품의 하위 종류에서는 최근 한식 산업으로 각광받는 김치나 된장, 간장 등의 장류, 밥류 가공품, 떡류, 한과 등 다양한 식품 종류를 주거나 기호로 추가할 필요가 있다.

무엇보다도 분류표에서 새로운 분류 항목이나 주기의 추가를 이루기 위해서는 문헌적 타당성을 가져야 한다. 그러므로 한식 세계화가 문헌분류표에 반영되기 위해서는 다양한 한식에 관한 조리법이나 간행물을 발간하고 이를 번역하여 전 세계에 알리고 이러한 자료를 찾는 이용자들이 늘어나서 김치, 불고기, 갈비, 비빔밥, 잡채, 떡볶이, 고추장, 된장, 웰빙 음식, 건강식, 발효 음식, 다이어트 식단, 정, 정성 등과 같은 한식에 관한 키워드가 사람들의 머리 속에 깊게 각인되고 세계 속의 대표적인 음식으로 연상될 수 있어야 할 것이다. 그리고 동양과 서양의 음식 문화가 균형 있게 문헌분류표에 반영이 되기 위해서는 각 나라 음식 문화의 체계화와 용어의 표준화가 필요하다. 그러므로 한식의 체계화와 용어의 표준화를 바탕으로 한식의 우수성을 알리고 음식 문화 콘텐츠 구축이 이루어져야만 할 것이다.

## 【참고문헌】

- 고영만, 서태설, 조순영. 2006. 국가지식정보자원 분류 체계 표준화 연구. 『한국문헌정보학회지』, 40(3): 151-173.
- 구난숙, 권순자, 이경애, 이선영. 2004. 『세계 속의 음식문화』. 서울: 교문사.
- 구성자, 김희선. 2005. 『새롭게 쓴 세계의 음식문화』. 서울: 교문사.
- 김연례. 2009a. KDC, NDC, DDC의 토목공학 분야 분류체계 비교 연구. 『한국비블리아학회지』, 20(3): 219-232.
- 김의근, 이선익, 박명주, 김석지. 2009. 『세계음식문화』. 서울: 백산출판사.
- 김자후. 1995. 법률학 전문분류표 창안을 위한 국내법체계 연구. 『도서관학논집』, 12: 439-469.
- 김정현, 강명수. 2008. KDC 제4판 식품영양학 분야의 수정전개 방안. 『한국도서관·정보학회지』, 39(4): 171-188.
- 김정현, 배주연. 2005. KDC 광고 분야의 분류체계 개선에 관한 연구. 『정보관리학회지』, 22(4): 5-22.
- 김정현, 문지현. 2002. 농학분야 인터넷자원의 분류체계에 관한 연구. 『한국도서관·정보학회지』, 33(3): 393-414.
- 김정현, 이명규. 2003. 농학 분야의 문헌분류 체계에 관한 연구. 『한국도서관·정보학회지』, 34(1): 239-260.
- \_\_\_\_\_. 2009b. KDC 제 5판 건축공학분야 분류체계 개선 방안. 『한국도서관·정보학회지』, 40(4): 401-425.
- 김행란, 전해경. 한식세계화 추진 현황과 연구방향. 『농업전망 2010』, 197-227. 수원: 농촌진흥청.
- 문지현, 김정현. 2009. 어린이도서 분류법의 개발에 관한 연구. 『한국도서관·정보학회지』, 40(2): 27-46.
- 여지숙, 오동근. 2006. 한은도서분류법에 관한 연구. 『한국도서관·정보학회지』, 37(1): 329-352.
- 이민아. 2008. 한식 마케팅 모형 개발 연구: 한식 세계화 비전 및 전략안 [online]. [cited 2010.2.18]. <[http://korean.visitkorea.or.kr/kor/tt/knowledge\\_db/.../627280\\_binary2\\_1.pdf](http://korean.visitkorea.or.kr/kor/tt/knowledge_db/.../627280_binary2_1.pdf)>.
- 일본도서관협회. 2005. 『日本十進分類法(新訂 9版)』. 東京: 日本圖書館協會.
- 전혜경, 이정혜. 1986. 음식 문화 연구의 다양한 이론적 시각과 연구주제들. 『식품영양정보』, 7: 59-80.

- 中國圖書館 圖書分類法編輯委員會. 1990. 『中國圖書館 圖書分類法』. 北京: 書目文獻出版社.
- 한국도서관협회 분류위원회. 2009. 『한국십진분류법』. 서울: 한국도서관협회.
- 한경신. 1998. 한국음악자료 분류에 관한 연구. 『한국문헌 정보학회지』, 32(3): 5-34.
- Agenda Research Group. 2005. 한식과 한국 음식 문화의 세계화 [online]. [cited 2010.2.18].  
 <<http://www.agendanet.co.kr/down/food02.pdf>>.
- Campbell, D. Grant. 2003. Global Abstractions: the classification of international economic data for bibliographic and statistical purposes. *Cataloging & Classification Quarterly*, 1(2): 221-234.
- Datamonitor. 2008. *Market Watch: food 2008*. London: Datamonitor.
- Dewey, Melvil. 2000. *Dewey Decimal classification*. Dublin, Ohio: OCLC Online Computer Library Center.
- Goldberg, Jolande E. 2003. Development of a Universal Law Classification: a Retrospective on Library of Congress Class K. *Cataloging & Classification Quarterly*, 35(3-4): 355-436.
- Griffiths, David N. 2005. The United Nation Classification Scheme: a Critique and Recommendations. *Cataloging & Classification Quarterly*, 40(1): 19-41.
- Juvan, Simona, Tomaz Bartol and Bojana Boh. 2005. Data Structuring and Classification in Newly-emerging Scientific Fields. *Online Information Review*, 29(5): 438-498.
- Kinney, Daniel W. 2009. The Classification of Music Moving Image Materials: Historical Perspectives, Problems, and Practical Solutions. *Cataloging & Classification Quarterly*, 47(1): 2 - 22.
- Library of Congress Subject Cataloging Division. 1999. *Classification, class R: medicine*. Washington: Library of Congress.
- \_\_\_\_\_. 2000. *Classification, class B: philosophy, psychology, religion*. Washington: Library of Congress.
- \_\_\_\_\_. 2005. *Classification, class G: geography, anthropology, recreation*. Washington: Library of Congress.
- \_\_\_\_\_. 2007. *Classification, class Q: science*. Washington: Library of Congress.
- \_\_\_\_\_. 2007. *Classification, class T: technology*. Washington: Library of Congress.
- Nero, Lorraine M. 2006. Classifying the Popular Music of Trinidad and Tobago. *Cataloging & Classification Quarterly*, 42(3/4): 119-133.
- <웹사이트>  
 WebDewey [cited 2010.1.15].  
 <<http://connexion.oclc.org>>.
- Ajinomoto(あしたのもと) Inc. [cited 2010.1.15].  
 <<http://www.ajinomoto.co.jp/>>.

