

음식 문화 분야에서 KDC의 변천 및 개선 방안에 관한 연구*

A Study on the Historical Changes and Improvements in Food and Culture in the Korean Decimal Classification

이 미 화(Mihwa Lee)**

정 연 경(Yeon Kyoung Chung)***

목 차

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. 서 론 | 4. 음식 문화에 관한 KDC 5판의 개선 방향 |
| 2. KDC에서의 음식 문화 | 5. 결 론 |
| 3. KDC 5판에서 음식 문화 분야의 문제점 | |

초 록

본 연구는 음식 문화 분야에 관한 한국십진분류법(KDC)의 역사적 발전을 고찰하고 음식 문화의 다양한 주제를 보다 더 효과적으로 분류할 수 있도록 KDC를 중심으로 개선 방향을 제시하였다. 이를 위해 KDC 안에 반영된 음식 문화 관련 기호와 항목명의 변천 과정과 더불어 KDC 5판으로 실제 음식 문화 관련 자료를 분류할 때의 문제점을 짚어본 후에 음식 문화 분야를 위한 KDC 5판의 개선 사항을 제시하였다. 음식 문화 분야에 있어서 KDC의 문제점은 분류항목명 및 포함주기의 부족으로 한식 관련 분류항목의 부족과 다양한 국가별 음식 특성이 반영되지 않았고, 색인 대상 및 구조가 검색하기 어려우며, 주기의 내용이 부족하고, 서양식 분류항목명을 번역하였기 때문에 우리나라 음식체계에 부합하지 않았다. 분석 결과를 바탕으로 외국의 대표적인 분류 체계에 나타난 자국의 음식 문화와 외국의 음식 문화에 대해 비교하면서 분류항목명 및 포함주기의 내용 확장, 색인 대상 및 구조 변경, 주기의 상세화, 서양식 분류항목명의 변경을 제안하였다.

ABSTRACT

The purposes of this study are to review the historical development of food and culture in the KDC (Korean Decimal Classification) and to propose improvements of the KDC to classify materials of food and culture by using the KDC effectively. First of all, changes of classification numbers and headings related to food and culture from the 1st edition to the 5th edition of the KDC were examined. Recent books about food and culture were examined and were classified according to the latest edition of the KDC. Several problems were found including a lack of headings, including notes in food and culture, a lack of headings about Korean foods in particular and reflections about various foods from other countries, a lack of detailed relative headings, and the remaining western oriented headings. Other classification systems about food and culture were analyzed and it was found that there was a need to have new headings for classifying Korean traditional foods and table services, new formats for a relative index, detailed notes, and changes in western oriented headings.

키워드: 음식 문화, 음식 분류, 음식 정보, 한식, 한국 음식, 한국십진분류법

KDC, Korean Decimal Classification, Food and Culture, Food Classification, Food Information, Korean Food

* 본 연구는 2009년도 울춘재단 연구비 지원으로 수행되었음.

** 한성대학교 학생지원팀 과장(leemh@hansung.ac.kr) (제1저자)

*** 이화여자대학교 사회과학대학 문헌정보학 전공 교수(ykchung@ewha.ac.kr) (교신저자)

논문접수일자: 2010년 4월 6일 최초심사일자: 2010년 4월 15일 게재확정일자: 2010년 4월 26일

한국문헌정보학회지, 44(2): 117-137, 2010. [DOI:10.4275/KSLIS.2010.44.2.117]

1. 서론

정보기술의 발달은 지구촌을 시·공간적 제약이 없는 하나의 세계로 만들고 있으며, 이제 세계화는 개인과 집단을 넘어서 국가가 갖춰야 할 기본 소양이 되었다. 세계화는 요리에 있어서도 다양하게 나타나는데, 특히 음식 문화는 그 지역의 지리적 상황이나 기후 같은 자연 환경과 사회적, 문화적 환경 요인이 혼합되어 각각의 지역 정서와 문화를 이해하는데 중요한 역할을 하고 있다.

음식 문화는 국가 간 대외접촉을 통해 다양한 외래 문화적 요소들과 융합하고 있으며, 정치, 경제, 그리고 문화의 영역을 넘어 사회 전반의 요소들과 상호 작용하면서, 예외법절과 같은 도덕적이고 윤리적인 부문에도 영향을 미치고 있다. 따라서 음식 문화는 식사예절, 음식을 먹는 순서, 음식의 종류, 모양, 냄새와 영양가 등을 고려하고 식사 시 음식을 먹는 행동을 통해서 사람들을 구분하는 기준으로까지 사용되고 있다. 그래서 강대훈 등(2008)은 식량의 생산과 조리 가공, 식사 양식과 의례 음식의 규범, 식사관리의 관행, 식사 용구 및 주방 용구 등 식생활에 관계되는 모든 요소를 포함하는 것이 음식 문화라고 하였다.

음식 문화 분야는 다학문적인 분야이면서, 최근 먹을거리에 대한 관심과 국가 브랜드로서 한식에 대한 중요성이 커지면서 관심이 커지고 있다. 우리나라는 2008년 들어 한국음식의 세계화를 위한 사업이 시작되었으며, 한국식품연구원내에 세계김치연구소를 설립하여 김치와 전통발효식품에 대한 연구를 진행할 정도에 이르렀다. 글로벌 시대에는 많은 국가와 민족이

국가 간의 고유한 전통을 가지고 타 국가와 민족의 전통을 이해하고, 살리면서 지내야 될 것이다. 그러기 위해서는 우선 우리 음식 문화를 바로 알고 많은 세계 각국의 음식 문화도 함께 이해하고 알아야 할 것이다. 특히 전통 음식 문화를 즐기려는 외국인들을 위한 관광 상품으로 음식이 주목을 받고 있는 이 시점에 한식은 물론, 세계의 음식 문화 관련 정보를 효율적으로 조직하고 다양한 기관에서 활용할 수 있는 방안이 필요하다.

1.1 연구의 목적

정보 조직의 도구인 분류표의 개정은 모든 학문의 발전과 사회의 변화와 맞물려 지속적으로 이루어져야 하는 활동이다. 우리나라의 표준 분류표인 한국십진분류법(이하 KDC: Korean Decimal Classification)은 1964년에 초판이 발행된 이래 1966년 수정판, 1980년 제 3판, 1996년 제 4판, 2009년 제 5판이 발행되었다. 판이 바뀌면서 전체적으로 세목의 증가, 분류항목명의 추가와 변경 등 이전 판의 한계를 보완하려고 노력해왔다. 듀이십진분류법(이하 DDC: Dewey Decimal Classification)의 주류체계를 참고하여 우리 실정에 맞게 수정 전개해오고 있는 KDC는 공공도서관 및 일부 대학도서관만 사용하고 있다. 대규모 대학도서관이나 특정 주제의 자료를 소장한 전문도서관에서 KDC로 분류하기에는 세목이나 항목명이 부족하기 때문에 자체개발 분류표를 사용하거나 미의회도서관 분류법(이하 LCC: Library of Congress Classification)을 사용하고 있다. 최근 개정된 KDC 5판도 분류표 세목의 확장이나 항목명 추

가 등이 이루어졌으나 음식전문도서관 등과 같이 특정 분야가 세분화된 전문도서관에서는 좀 더 상세한 분류항목을 가진 전문적인 분류표의 전개가 필요한 상황이다.

그러므로 본 연구는 KDC 1판부터 5판까지 나타난 다양한 국가의 음식과 문화에 관한 역사적인 변천을 살펴보고 이를 통해 음식 문화의 영역을 짚어 보았으며, KDC 5판의 한계를 보완할 수 있는 개선방안을 제안하였다. 이를 통해 최근 많은 관심을 끌고 있는 한식의 세계화와 전 세계 음식 문화에 관한 정보 조직이 충실히 이루어질 수 있도록 향후 KDC 개정판의 기초 자료가 되고, 한국 고유의 전통 음식을 발전시키고 세계화하는데 필수적인 음식 문화 콘텐츠 구축의 기반을 마련하고자 하였다.

1.2 연구방법

음식 문화는 음식이라는 식품과 문화가 결합된 분야로 한 나라의 사회와 문화 등 다양한 요소를 바탕으로 하기 때문에 분류항목에 우리나라뿐만 아니라 다른 국가의 문화도 반영해야 한다. 그러므로 본 연구를 위한 기초 작업으로 문헌연구를 비롯한 KDC 1판부터 5판까지의 역사적인 변천을 고찰하였고, DDC, 일본십진분류법(이하 NDC: Nippon Decimal Classification), 중국도서관도서분류법(이하 CLC: Chinese Library Classification)의 항목을 비교하였다. KDC의 변천 과정을 통해 KDC 각 판의 수정 및 확장 전개 과정을 이해하고, 다른 분류표와 비교를 통해서 KDC 분류항목의 타당성과 개선이 필요한 분야를 파악하였다.

연구 수행과정은 첫째, 음식 문화 영역과 관

련된 분류항목을 선별하기 위해 음식 문화의 정의와 음식 문화의 범위를 설정하고, 이에 관한 KDC 상의 분류번호를 선정하였다. 둘째, 선정된 분류번호를 대상으로 KDC 1판부터 5판까지 개정된 내용을 중심으로 지난 40여 년간 새로운 분류항목의 수용, 세목의 전개나 변경, 확장 정도를 검토하였다. 셋째, 온라인서점인 아마존에서 'Korean Food'란 키워드로 검색해서 나온 자료를 중심으로 KDC 5판에 따른 분류기호의 부여와 추가되어야 할 사항을 분석하였다. 넷째, 다른 분류표의 분류항목을 참고하여 음식 문화 분류체계의 전개 방식을 분석하고, KDC에 필요한 분류항목을 파악하였다.

1.3 선행연구

국내에서 이루어진 분류표 확장 전개에 관한 연구는 특정 학문 분야에 관한 각종 문헌분류표를 분석하여 수정 전개한 연구가 대부분이었다. 김효숙(2004)은 가정학의 학문적 영역을 정의하고, 실제 출판문헌을 대상으로 KDC 4판으로 분류하여, 문제점을 분석하고, KDC 가정학류의 수정 전개안을 제시하였다. 김정현과 강명수(2008)는 식품영양학의 학문영역을 구분하고, KDC, DDC, NDC 내의 식품영양학 분야의 특징을 설명한 후, 최종적으로는 KDC 식품영양학의 문제점을 제기하고 개선방안을 마련하였다. 김연례(2009)는 토목공학의 학문적 특성과 연구영역을 선정하고, 해당 분야별, KDC, NDC, DDC를 조사하여, KDC 토목공학 분야의 문제점을 도출하고, 개선방안을 제시하였다. 그리고 정연경과 최윤경(2010)은 음식 문화 분

야와 한식을 고찰하고 음식 문화의 다양한 주제를 보다 더 효과적으로 분류할 수 있도록 DDC의 개선 방향을 제시하였다.

국외 연구의 경우, DDC를 국가 및 자관에 맞게 수정·전개하는 방안에 대한 연구가 있었다. McConnell(1984)은 Melanesia 관련 지역 구분이 적절하지 않음을 보여주고, 이를 해결하기 위해 DDC 19판 지역구분표의 확장을 제안하였다. Momeni(1985)는 아랍어, 힌두어, 터키어와 같은 언어로 DDC를 번역할 때 개정에 영향을 주는 사회문화적 요소를 분석하는 연구를 하였으며, DDC 번역이 상호 표준화될 수 있는 외국어 번역판을 위한 가이드라인을 제공하였다. Khan(2004)은 DDC에서 Sirah(예언 전기)를 확장 전개한 문헌을 조사하고, 이를 바탕으로 DDC 21판에서 297.63 Muhammad the Prophet을 확장 적용하였다. Heiner-Freiling & Landry(2005)는 독일, 스웨덴, 호주의 3개 국가도서관에서 DDC를 적용하면서 수정 변경한 사항에 대해 기술하였으며, 자국에 맞게 역사 분야를 중점적으로 변경하였다. Sulisty-Basuki & Mulyani(2008)는 인도네시아에서 DDC를 사용하면서 297 이슬람 종교 관련 분류항목의 문제를 제기하고, 수정 전개하였다. 이를 위해 DDC 15판에서 DDC 22판까지 297 이슬람 관련 분야에 대한 분류항목의 변천을 설명하였으며, 인도네시아 국가도서관에서 확장한 버전과 DDC 22판을 비교하였다.

이상과 같이 기존의 분류표 연구를 종합하면, 국외에서는 지역, 종교 등 해당 국가에서 특수하게 필요한 분야를 추가하거나 변경하여 DDC 문헌분류표의 수정 전개 방안에 관한 연구가 실행되었다. 국내는 기존 NDC, DDC를

비교 분석하여, 가정학, 식품영양학, 토목공학 등과 같이 학문분야를 대상으로 확장에 대한 연구를 실시하였다. 음식 문화라는 다학문적인 분야에 대한 분류표 연구는 DDC의 음식 문화에 관한 연구가 유일하다. 그러나 그 연구는 DDC를 바탕으로 한식을 분류할 때 문제점과 개선방안을 다루었기 때문에 KDC 5판에 적용할 수 없으며 한국에서는 표준분류표인 KDC를 보강하여 DDC가 최소한 한식과 관련해서는 KDC의 전개와 분류항목을 참조하도록 하는 것이 오히려 바람직하다고 할 수 있다.

2. KDC에서의 음식 문화

2.1 음식 문화 관련 분류기호

음식 문화란 식품을 조리·가공하는 체계와 식사 행동 체계를 통합한 문화이다. 이와 같이 음식 문화는 음식의 재료가 되는 식품의 획득 방법과 종류, 식품의 조리·가공법, 식기류, 상차림 및 음식을 먹는 방법 등에 대한 정보를 주기 때문에 음식 문화를 통해 한 국가의 역사 관심 전통 등을 보다 쉽게 이해할 수 있다(구난숙 외 2004). 따라서 정연경과 최윤경(2010)은 음식 문화를 음식의 획득과 종류, 조리, 가공법 및 저장 방법, 음식의 섭취, 조리기구 및 식기류, 상차림 및 예절로 구분할 수 있다고 하였다. 이를 바탕으로 찾아낸 음식 문화와 관련된 KDC 분류항목과 분류기호는 음식, 음료, 음주의 풍습(381.75), 손님접대예절(385.6), 축제, 세시풍속(386), 소화(511.13), 식품위생(517.5), 음료기술(573), 식품공학(574), 식품과 음료(594), 식사

및 식탁차림(594.9), 주방, 식당공간(595.31), 취사도구(583.32), 음식용기(586.34)를 들 수 있다.

2.2 음식 문화 관련 KDC의 변천 과정

음식 문화라는 주제가 KDC 1판부터 5판까지 어떻게 다루어져왔는지 역사적 변천과정을 분석하였다. 음식과 관련된 KDC 분류항목과 분류기호를 7개의 세부분야로 나누어 살펴 보았다.

2.2.1 음식, 음료, 음주의 풍습(381.75) / 손님접대예절(385.6) / 축제, 세시풍속(386)

1판에서 5판까지 항목 변경은 거의 없었다. 381.75의 항목명이 '음료, 음주의 풍습'에서 '음식, 음료, 음주의 풍습'으로 변경되었고, 386.5는 '세시풍속'에서 '연중행사'에서 다시 '세시풍속'으로 변경되었을 뿐이다. KDC가 만들어진 지 40년 넘게 해당 분야의 항목 전개가 거의 이루어지지 않았다.

2.2.2 소화(511.13) / 식품위생(517.5)

511.13의 분류항목명이 영양에서 4판 개정 시 소화로 변경된 것과 '517.54 각종 식품과 위생'내에 특수영양소를 세구분한 것 이외에는 1판에서 5판까지 큰 변화가 없었다. 이는 상당히 제한된 변화이며 해당 항목에 대한 정의주요 개념을 명시해주는 것이 필요하다.

2.2.3 음료기술(573)

2판에서 3판으로의 변화는 주로 외래어 표기의 차이로 인한 것이었으며 3판에서 4판으로의

개정 시 항목 추가 및 세목 변경이 매우 크게 이루어졌다. 그러나 4판에서 5판이 나오기까지 13년이 걸렸지만 음료기술에 있어서 변경은 매우 제한적이었다.

3판에서 4판의 변경은 '573 음료'가 음료기술로 변경되었으며, 음료 종류에서도 알코올음료, 과일주, 양조와 맥아음료, 증류주, 비알코올음료, 비알코올성양조음료로 구분은 같지만, 4판에서 '양조 및 맥아제조'와 '양조 및 맥아음료의 종류'를 구분하여 전개시켰다. 즉, 3판 '573.2 과일주'가 4판에서는 '과일주 및 제조'로 변경되면서 기술적 처리가 추가되고, 백주, 홍주, 샴페인, 기타 과일주 등의 항목이 추가되었다. 3판의 '573.3 맥아제조 및 양조'는 4판에서 '양조 및 맥아제조'로 변경되었고, '573.4 양조와 맥아음료의 종류'에서는 민속양조주, 맥주, 사케와 용설란주가 추가되었다. '573.5 증류주'에서는 민속소주가 소주 하위에 세구분되었다. '573.93 커피'에 커피대용품이 추가되었으며, '573.96 약용식물차'는 3판의 엽초탕에서 용어가 변경되었다. 4판에서 5판으로의 변경은 '573.49 사케'를 청주로, '573.62 무기음료'를 미네랄음료로, '573.93 커피재료'를 커피로, '574.94 차재료'를 차로 항목명이 변경되었다.

이러한 분류항목명의 변화는 분류표 개정시기에 일반적으로 많이 사용하는 항목명을 채택함으로써 분류표에 항목의 최신성과 대중성을 반영하고자 하는 노력을 보여주는 것이다. 그러나 음료기술의 경우, 지난 10년 넘게 많은 변화가 이루어졌음에도 불구하고, 5판에서의 변화가 너무나도 미미하여 상세한 구분이 필요한 경우 분류기호 전개에 있어 한계가 있을 수밖에 없다.

2.2.4 식품공학(574)

식품공학 분야는 기술변화에 따라 용어가 변화하였다. 분류항목명은 3판에서 4판으로 가면서 크게 변경되었고, 4판에서 5판으로의 변경은 거의 없기 때문에 3판에서 4판으로의 변경 사항을 중심으로 기술하면 다음과 같다.

식료품 제조의 기술적인 부분으로 재료, 과정, 정제, 추출, 건조와 탈수 등의 식품공학 분야의 항목이 4판에 대량으로 추가되었다. '574.1 설탕, 감미료'는 '설탕, 시럽 및 부산물'로 항목명 변경되고, 세부적인 식품처리과정에 대한 내용이 추가되었다. '574.12 감자당'이 '사탕수수과 사탕무우, 시럽'으로 용어가 변경되고, 하위에 감자당, '사탕무우와 시럽'으로 세구분되었다. '574.13 침채당'이 '기타 당'으로 변경되고, 하위에 포도당 등 항목명이 세구분되었다. '574.14 과당'은 삭제되었으며, '574.15 설탕제품'이라는 항목명이 추가되면서 하위에 잼, 사탕이 세구분되었다.

'574.3 식용지방 및 유류'에서 세부적인 기름이 추가되어 '샐러드와 기름요리, 올리브기름, 목화씨기름, 기타 지방과 기름, 샐러드드레싱'이 추가되었다. '574.4 식염'이 식염식품으로 변경되고, 식초를 '574.5 조미료'하에 두었다. '574.5 조미료'아래 '액기스와 양념, 식초, 합성물을 두고, 글루타민소오다를 삭제하였다. '574.6 발효제 및 제빵보조제'는 '특정용도를 위한 식품 및 제조'로 변경되어 세부적으로 유아식, 저칼로리식품, '고기가 없는 고단백질식품, 합성물, 동물을 위한 식품, '발효제 및 제빵보조제'로 세구분되었다. '574.7 곡류가공'은 '곡류가공, 기타 씨앗 및 그 부산물'로 변경되었고, 세부 항목이 증가되었으며, 574.8은 '식품의 저장'에서 '과일과 야채'로 변경되었고, 기호합성을 통해 다양한 과일 야채로 세구분이

가능하였다. '574.9 정육업 및 동계공업'이 '정육과 동계식품'으로 변경되어 세분되었고, '574.92 정육식품', '574.93 가금육의 가공 및 저장술', '574.94 어류, 갑각류의 가공 및 저장술'도 세분되었다. 그러나 4판에서 5판이 나올 때까지 13년 동안 식품공학 분야에서 분류항목의 추가나 변경이 574.939 항목명의 일부인 '부가물'이 '첨가물'로만 바뀌었다는 점은 보완의 필요성을 보여준다.

2.2.5 식품과 음료(594)

식품과 음료(594) 분야도 3판에서 4판으로 변경은 크지만, 5판으로 변경은 크지 않았다. 5판에서 이루어진 주된 변화는 4판의 분류항목명을 구체화하고 분류기호의 전개를 세분화할 수 있도록 한 것이며 가금, '즉석요리, 시간절약형 요리', '한방요리, 약선요리', 단채급식, '급식경영, 외식경영', 메뉴관리, 식품구매란 세부 분류항목명을 추가한 것이다.

3판까지는 '594.1 기초영양소' 혹은 기본 영양소라는 분류항목명만 있었으나, 4판에서는 기초 영양소하에 단백질, 탄수화물, 지방과 기름, 물, 미네랄, 비타민으로 세분되었다. '594.2 동물성식품'내에서 '594.25 낙농물'이 3판부터 유제품으로 항목명이 변경되고 세분되었으며, '594.27 꿀'이 추가되었고, 4판에서 5판으로 개정되면서 '594.26 가금'이 추가되었다. 3판에서 4판으로 개정되면서 '594.4 식료품의 보존 및 저장'아래 '594.45 저온법'에 냉장과 냉동이 추가되고, '594.48 저장'이 추가되었다.

'594.5 요리(조리법)'에서는 3판에서 4판으로 변경되었을 때 '594.55 재료별 요리'에서 합성재료 요리, '결들이는 요리, 소스, 주요리, 샐러드, 샌드위치, 절임과 캔디, 후식, '각종 음료의 제조

법' 등이 세구분이 되어있는데, 서양식 중심으로 설계되어 있어, 우리나라 요리 체계와는 잘 맞지 않는다. '594.57 단체, 여행, 야외용 요리'가 세분되었으며, '594.58 조리기구에 의한 요리'가 4판에 추가되었고 '594.59 즉석요리, 시간절약형요리'가 5판에서 새롭게 생성되었다.

'594.6 건강을 위한 계층별 요리'가 4판부터 추가되었는데, 5판에는 '건강을 위한 요리'로 항목명이 변경되고, 새롭게 '594.68 한방요리, 약선요리'가 추가되었다. '594.7 특별요리과정과 기술'이 4판에 추가되었고, 5판으로 개정되면서 고기굽기에서 굽기로, 끓이기에서 '끓이기, 삶기, 찌기'로, 바베큐에서 '석쇠구이, 바베큐'로, 튀김에서 '볶기, 튀기기'로, 찌기에서 조리기로, 냉음식조리에서 '생채 및 냉채'로 항목명이 변경되었다.

'594.8 접대법'이 5판에서는 '단체급식, 급식경영, 외식경영'으로 변경되어, 항목이 추가되었고, 접대법은 594.9로 이동되었다. 이는 5판으로 개정되면서 분류항목이 새롭게 필요한 분야로 2000년대 이후부터 관심이 커진 분야가 '단체급식, 급식 경영, 외식경영'임을 알 수 있다. 그러나 4판에서는 세목의 위치에 있던 접대법을 '594.9 식사 및 식탁 차림'의 하위 단계로 내린 것이 식사 예절이란 상위 범주에서 볼 때 합당한지 살펴볼 필요가 있다.

2.2.6 식사 및 식탁차림(594.9)

'594.9 식탁작법'이 4판으로 개정되면서 '594.91 가정에서의 식탁', '594.93 캠프, 피크닉, 여행을 위한 식탁', '594.94 사회적, 공식행사를 위한 식탁', '594.95 제례를 위한 식탁'으로 세부 항목이 추가되었다. 5판으로 개정시에는 항목명이 '식

사 및 식탁차림'으로 변경되었으며 세부항목명도 좀 더 포괄적인 것으로 확대됨과 동시에 제례의 경우에는 관혼상제와 종교의식으로 구체적인 변경이 이루어졌다.

2.2.7 취사도구(583.32) / 음식용기(586.34) / 주방, 식당공간(595.31)

'583.32 취사도구'는 동일하며, '586.34 음식용기'가 4판에 새로 추가되었고, 4판에서 '595.31 주방과 그 설비'가 신설되었으며, 5판에서는 명칭이 '주방, 식당공간'으로 변경되었다.

이상과 같이 KDC에 나타난 음식 문화 분야는 1, 2, 3판이 거의 그대로 사용되다가 4판에서 분류항목명이 많이 추가되어 급격한 변화가 있었으나 4판에서 5판으로 변경은 전반적으로 크지 않았다. 음식 문화에 대한 관심과 더불어 많은 자료가 출판되었고, 관련 분야의 새로운 용어들도 출현하고 있으므로 KDC 5판에 추가적으로 필요한 세부 분류항목명의 전개나 변경, 확장 등의 방향을 제시할 필요가 있다.

3. KDC 5판에서 음식 문화 분야의 문제점

3.1 분류항목명 및 포함주기 내용의 부족

3.1.1 한국 음식 문화 관련 내용

분류표는 해당 국가의 음식에 대한 내용을 구체적인 분류항목명과 포함주기에 포함시켜야 한다. 이미 각 국가의 분류표는 자국의 고유 음식명을 분류항목이나 포함주기에 반영하는데, <표 1>과 같이 NDC는 화과자가 세목으로,

〈표 1〉 고유 확장이 필요한 분야 사례

KDC		타분류표
추가 사항	분류번호	
김치	항목명/포함주기 없음	DDC - 타 국가의 대표 음식 및 음료의 분류항목명 641.822 Pasta 641.8248 Pizza 641.84 Sandwiches including burritos, tacos, wraps: submarine sandwiches 663.4 Specific kinds of brewed and malted beverages 663.49 Sake & pulque
불고기, 비빔밥, 신선로 …….	항목명/포함주기 없음	DDC - 서양 조미료 중심 분류항목명 664.5 Flavoring aids 664.52-54 Essences and spices 664.55 Vinegar 664.58 Complex condiments catsup, chutney, sauces NDC - 자국 고유의 용어 추가 588.6 조미료 장유, 소스, 식초, 미소된장 을 포함한다.
간장, 막장, 청국장 …….	574.4 식염식품 574.45 장유, 소스 574.48 된장 574.49 고추장	NDC - 자국 고유의 음식 분류항목명 588.3 빵 과자류 588.32 빵류, 이스트 588.33 비스킷, 크래커 588.34 캔디, 초콜렛 588.36 화과자, 화생과자 588.37 간과자 588.38 이류, 당과 588.39 잡과자
인절미, 시루떡, 두툰떡, 한과, 약과, 찹쌀떡 …….	573.754 떡	DDC - 차(茶)관련 여러 가지 용어 663.96 herb teas including catnip, mate, sassafra
오미자차, 썩차, 녹차 …….	573.94 차	

미소된장이 포함주기 내 용어로 분류표상에 제공되고 있다. DDC도 국가의 대표적인 음식 및 음료로 피자는 641.8248, 파스타는 641.822로, 일본술 사케는 663.490952로 세목을 가지고 있다. 이외에도 다양한 향신 및 소스, 차(茶) 종류가 분류항목명이나 포함주기에 제공되고 있다. 우리나라에서는 김치, 불고기, 갈비, 비빔밥과 같이 세계적으로 널리 알릴 음식이 존재하고 있으나, 이러한 내용이 KDC에 제대로 반영되지 못하였다. 한국음식의 세계화 추세에 맞춰 우리나라 음식을 제대로 분류하기 위해서는 KDC부터 이러한 항목을 분류표에 넣어야하며, 이를 통해 다른 분류표에 한국음식관련 용어가

반영될 수 있다.

음식 문화 관련 KDC 분류항목을 자세히 살펴보면 김치의 경우, 세계적으로 알려진 건강 식품으로 전통김치와 퓨전김치를 포함해 다양한 종류가 있으나 항목명이 전혀 없다. 외국에도 잘 알려진 불고기, 잡채, 비빔밥과 같은 대표 음식이 분류항목명이나 포함주기에 제공되지 않는다. 식염식품으로 된장, 고추장은 포함되어 있으나, 이와 동등한 간장의 항목명이 없고, 된장의 일종인 막장, 청국장의 용어도 기술되어 있지 않다. 특히 현행 KDC에서 된장과 고추장 같은 장류가 '574 식품공학' > '574.4 식염식품' > '574.49 된장'으로 크게 구분되고 있는데, 기술

적인 저장 측면이 아닌 음식 조리법 측면에서 분류항목이 필요하다. 떡의 경우도 고유 떡명이나 한과에 대한 사항이 전혀 반영되지 않고 있으므로 KDC에 우리나라 음식이 제대로 반영되도록 분류항목의 확장이나 포함주기의 활용이 필요하다.

한식의 세계화를 위해서는 한국음식 문화에 관한 외국 자료의 출판 및 홍보가 매우 중요하다. 그래서 세계적인 온라인 서점인 아마존(<http://www.amazon.com>)에서 구입 가능한 한식 관련 자료를 찾아보고 이를 KDC로 분류해 봄으로써 KDC가 현재 갖고 있는 문제점과 앞으로 개정할 때 반영해야 할 부분을 조사하였다. 아마존에서 'Korean Food'를 키워드로 검색한 결과 총 268건이 검색되었다. 이 중에서 247권은 'Discovering Korean Cuisine', 'Korean Table: from barbecue to bibimbap 100 easy-to-prepare recipes', 'Growing up in a Korean kitchen' 등과 같이 전반적인 한국음식을 주제로 한 자료로 KDC 5판의 594.51 한국요리에 분류가 가능하였다. 나머지 21권을 대상으로 KDC 5판을 사용하여 적절한 분류기호의 부여 가능성과 국립중앙도서관에 해당 자료가 소장된 경우, 사용 중인 KDC 번호를 조사하였다.

〈표 2〉와 같이 각 자료의 주제는 부식(반찬), 비빔밥, 바베큐, 김치, 전통음식, 부침개, 된장, 향신료, 두부, 찹쌀떡, 궁중음식, 향토지역음식, 국수, 개고기, 사찰음식, 한국 차 등이었으며, 국립중앙도서관이 소장한 3개 자료는 '594.51 한국 요리'로, 1개는 594.5로 분류하였는데 이는 KDC에 세부적인 분류항목명이나 포함주기가 존재하지 않기 때문이었다. 그러나 음식의 유형을 고려하면, 부식(반찬) 등은 '594.5541 곁들이는 요리'

로, 김치는 '594.5543 샐러드'로, 비빔밥, 바베큐, 부침개와 같은 한국 대표음식은 '594.5542 주요리'에 분류해야 한다. 현재 KDC 5판에서 한국 음식을 594.51에 분류하는 이유는 곁들이는 요리(594.5541), 주요리(594.5542), 샐러드(594.5543) 등 외국 음식체계에 맞게 구분되어 있어 한국요리를 분류할 수 없기 때문이다. 따라서 우리나라 대표 음식에 관한 분류항목명 및 포함주기를 충분히 제공해야 한다. 특히 분류자에 따라서 부침개, 김치 등을 주요리 혹은 곁들이는 요리 중에서 분류항목을 적절하게 선택하기 어렵기 때문에 포함주기에 이러한 한국음식관련 용어를 충분히 포함시켜야 한다. 김치의 경우, 발효공학으로의 김치 연구와 김치 담그기, 나박김치, 물김치, 갓김치, 열무김치, 고들빼기김치, 파김치, 오이김치와 같은 요리와 관련된 사항을 594.5 요리법 내에서 분류해야 하는데, 현재로는 분류항목이 없어서 '594.5543 샐러드'에 분류할 수밖에 없다.

된장(미소된장, 한국된장), 향신료에 대한 사항은 '574.48 된장', '574.5 조미료'에 각각 분류할 수 있으나, 한국의 된장이 일본 미소된장과는 차이가 있어 이에 대한 세구분이 필요하며, 조미료에서도 전통 향신료는 세부항목명이 현존하지 않아 보완이 필요하다. 두부는 건강식품으로 다양한 요리책이 출간되는데, '594.553442 재료별 요리 > 곡류 > 두류'에만 분류할 수 있으며, 건강음식으로 두부에 관한 분류항목명이나 포함주기에 용어 추가가 필요하다.

전통음식, 궁중음식, 향토지역음식, 사찰음식, 서울음식과 같은 항목들은 현행 KDC로는 정확한 분류가 불가능하여 '594.51 한국요리'에만 분류할 수 있다. 사찰음식은 '594.6 건강을

〈표 2〉 아마존에서 검색된 'Korean food' 관련 자료의 KDC 분류

서명	주제	국립중앙도서관	KDC 제5판 분류 및 확장·보완사항
Traditional Korean Cooking: Snacks & Basic Side Dishes	부식(반찬)	594.51 한국요리	594.5541 결들이는 요리 반찬이라는 세목 및 포함주기 추가 필요함.
The Korean Table: From Barbecue to Bibimbap 100 Easy-To-Prepare Recipes	비빔밥 (대표음식)	-	594.5542 주요리 세목 및 포함주기에 대표음식을 포함시켜야 함.
Eating Korean: From Barbecue to Kimchi, Recipes from My Home	바베큐 김치(대표음식)	-	594.5542 주요리 세목 및 포함주기에 대표음식을 포함시켜야 함.
Good Morning, Kimchi!: Forty Different Kinds of Traditional & Fusion Kimchi Recipes	김치	594.51 한국요리	594.5543 샐러드 김치 담그는 법은 현행 KDC내 분류할 수 없음.
Kimchi: A Natural Health Food	김치	594.51 한국요리	594.5543 샐러드 김치 담그는 법은 현행 KDC내 분류할 수 없음.
The Kimchee Cookbook: Fiery Flavors and Cultural History of Korea's National Dish	김치	-	594.5543 샐러드 김치 담그는 법은 현행 KDC내 분류할 수 없음.
Korean Cooking Deep-frying & Pan-frying	부침개	-	594.5542 주요리 부침개가 주요리 부요리에서 어느 쪽에 포함되는지 판단하기 어려움.
The Miso Book: The Art of Cooking With Miso	미소된장	-	574.48 된장 일본 된장과 구분 필요 있음.
Rise of the Korean miso: good, bad, and the best of Korean food	한국된장	-	574.48 된장 일본 된장과 구분 필요 있음.
The Flavor and Tradition of Korean Restaurants	향신료	-	574.5 조미료 한국 전통 향신료에 대한 사항 없음.
Book of Tofu	두부	-	594.553442 재료별요리 > 곡류 > 두류 세목 및 포함주기 필요함.
Cooking Korean Food With Maangchi: Traditional Korean Recipes	전통음식	-	분류불가 전통요리에 대한 사항이 필요함.
Korean Royal Court Cuisine	궁중음식	-	분류불가 세목 추가가 필요함.
Korean Regional Cuisine	향토지역음식	-	594.51 한국요리 한국요리 내에서 지역구분이 필요함.
Korean Temples & Food	사찰음식	594.5 요리	594.6 건강을 위한 요리 세목 추가가 필요함.
Seoul Food	서울음식	-	594.51 한국요리 한국요리 내에서 지역구분이 필요함.
Quick & Easy Korean Cooking for Everyone	한국요리	-	594.51 한국요리
Hawaii's Best Mochi Recipes	모찌	-	분류불가 요리법으로의 세목 및 포함주기 추가가 필요함.
Noodles Every Day: Delicious Asian Recipes from Ramen to Rice Stick	국수	-	분류불가 요리법으로의 국수는 식품공학내 574.755 국수에는 분류할 수 없어 분류불가함.
Dog Meat	개고기	-	574.92 정육식품 or 594.241 개고기 색인으로 개고기 포함시켜야 함.
The Book of Korean Tea	한국 차	-	573.94 차 한국 차 구분이 필요함.

위한 요리'로 분류할 수 있으나 추후 세목이 제공되어야 한다. 특히 경상도음식, 제주도음식, 서울음식 등으로 우리나라 향토 음식을 위해 '594.51 한국요리'에 지역구분을 할 수 있도록 전개되어야 한다. 따라서 최소한 주기에 지역구분표의 적용을 명시해줄 필요가 있다.

찹쌀떡은 세부항목이 없어, '574.754 떡'에서 분류하였으나, 항목명이나 포함주기의 다양화가 필요하다. 떡은 제조방식에 따라 찢떡, 찢떡, 지진 떡, 삶은 떡으로 구분하거나, 종류에 따라 인절미, 시루떡, 송편, 찹쌀떡 등으로 구분하는 세목이 필요하다. 떡 뿐만 아니라 한과도 우리 고유의 음식으로, 강정류, 유밀과류, 약과, 매작과, 자수과, 숙실과류, 밤초, 대추초, 울란 조란 생략, 과편류, 다식류, 정과류, 엇강정류 등으로 종류가 다양하다.

국수 요리법을 요리에서는 분류할 항목이 없어 현재는 식품공학 '574.755 파스타, 마카로니제 식품' 자체에 분류할 수밖에 없다. 하지만 국수 요리 방법, 튀김국수, 쌀국수, 잔치 국수 등은 요리법 내에 분류할 수 있어야하며 이를 위해서는 항목명이나 포함주기가 필요하다.

개고기는 현재 '574.92 정육식품'과 '594.241 개고기(합성된 기호)'로 분류할 수 있는데, 고기에 관한 사항은 정육식품이지만, 개고기 요리는 594.241에 분류하도록 해야 하며, 분류항목을 추가시켜야 한다. 또한 한국 차에 대한 자료도 '573.94 차'보다는 더 다양하게 세분할 수 있어야 한다.

3.1.2 다른 국가의 음식 문화 관련 내용

음식 문화는 자국의 고유 음식과 더불어 다른 국가의 음식 문화를 포용해야 하므로 분류

표 상에서 각 국가별 음식도 고려해야 한다. 그러므로 각 분류표마다 타국의 음식을 반영할 수 있도록 분류표에 세부항목명이나 포함주기가 제공되어야 한다. 예를 들어, 인도 커리, 멕시코 타코, 독일 소시지, 스위스 풍류, 일본 소바 등에 대한 분류 방안을 모색해야 한다.

KDC에서는 분류표별로 각 국가별 음식을 다루기 위해 가장 단순하게는 '594.5 요리(조리법)'에서 국가별로 구분한다. 그러나 항목명이나 포함주기 내용이 상세하게 제공되지 않아 외국의 대표적인 음식을 분류하기가 어렵다. 특히 국가 고유의 대표 음식명이 제공되지 않아 해당 국가의 개별 음식을 어디에 분류해야 할지 혼동될 수 있다. 이를 위해 분류표 상에서 전 세계 모든 국가의 음식명에 대한 분류항목을 세분화할 수는 없지만, 대표적인 음식명 자체를 임의조항을 만들어 전개하거나, 주기에 포함시켜 색인을 활용할 수 있는 방안이 필요하다.

3.2 색인 대상 및 구조의 문제

KDC 색인은 본표의 분류항목, 주의 설명서 및 예 등 전 주제어를 자모순으로 배열하였다. 동음이의어는 괄호에 한자를 병기하고, 동일한 발음은 한정어의 순서로 배열하였다. 항목만으로 분명히 알 수 없는 경우나 동일 항목이 둘 이상 있는 경우에는 그 상위 항목을 원괄호로 묶어 부기하였다. 도치항목은 항목 다음에 사선(/)을 그어 표시하고 양자택일할 수 없는 분류기호는 역사선(\)으로 표시하였다(한국도서관협회 2009).

KDC 색인을 분석한 결과 다음과 같은 문제

점이 제기되었다. 첫째, 분류항목명 색인화에 일관성이 떨어져 분류항목명 전체가 색인에서 제공되지 않으며, 일부가 색인에서 제외된 경우도 있었다. 예를 들면, 파스타·마카로니제 식품(574.755)에서 마카로니제식품은 색인에서 제공되지만, 파스타는 색인에서 제공되지 않았다. 샐러드와 기름요리(574.36), 샐러드(594.5543)는 색인에 574.36, 594.5543 모두를 색인어로 제시해야 하는데 샐러드(573.36)만 제시하고 있어서 모든 분류항목명이 색인으로 제공되지 않았다.

둘째, 본표의 포함주기에 기술된 용어의 색인 구축에 일관성이 없는데, 일부는 색인에서 검색되지만, 일부는 색인에서 찾을 수 없었다. 예를 들어, 민속소주(573.511)내 안동소주, 문배주의 주기는 모두 색인되었으나, 인스턴트식품(574.756)의 라면은 색인에서 빠져있다. 합성물(574.58)의 포함주기에 케첩은 색인이 있지만, 치트니와 소스는 색인이 제공되지 않고 있어 일관성이 없었다.

셋째, 합성된 기호를 색인어로 제공하는 경우도 있고, 제공하지 않는 경우도 있었다. 차는 농산물, 곡류(594.34)와 기호작물(524.63)이 결합하여 594.3463으로 합성되며, 차(식품학) 594.3463의 세분화에 대한 항목명이 색인에 제공되지만, 커피(식품학) 594.3463은 색인에서 제공되지 않았다.

넷째, 분류표에서 색인은 다양한 측면을 고려해서 제공되어야 하는데, 단순히 용어에 대한 해당 분류번호로만 연계시켜 색인의 역할을 충분히 하지 못했다. 정육식품의 경우 DDC에서는 정육통조림 제조, 정육식품의 품질관리 등 여러 측면으로 색인을 제공할 수 있으나 KDC는 정

육식품이라는 분류항목명에 대해서만 색인을 제공하고 있었다. 차의 경우도 DDC에서는 농업, 식물, 차제조 등의 측면에서 색인을 제공하였으나, KDC는 '573.94 차', '573.96 약용식물차'는 색인이 제공되지 않아, 용어의 여러 측면이 색인으로 제공되지 않았다.

따라서 KDC도 DDC와 같이 풍부한 색인어를 제공하고, 해당 용어의 다양한 측면을 제시하여 분류를 용이하게 해야 할 것이다. KDC는 DDC의 분류항목명을 포함주기로 넣어 기술한 것이 많기 때문에 포함주기에 포함된 용어를 색인화 하여 정확한 분류번호를 할당할 수 있도록 해야 한다. 또한 다른 기호와 조합하는 합성된 기호에 관한 색인도 제공해서, 색인어의 다양한 측면을 고려해야 한다. 특히 외국에서 온 단어의 경우, 영문표기를 병행해야 할 것이며, 참조표시를 통해 분류항목으로의 접근성을 용이하게 해야 한다.

3.3 주기의 부족

음료를 분류할 때, '594.5547 각종 음료의 제조법', '573 음료기술' 내에 포함된 여러 음료, '594.39 음료용 식품의 종류' 중에서 분류번호를 선택해야 하므로 분류를 명확히 하기 위해 설명이나 분류지침에 대한 주기가 필요하다. DDC는 이러한 내용을 분류번호 아래에 충분히 설명하고 있었다. 예를 들어, 분류번호 663에서는 가정에서의 음료준비는 641.87, 음료의 학제적 제작은 641.2로 분류하도록 하고, 641.87에서는 641.2로 분류하는 주기를 제공하였다. 하지만 KDC 573에서는 594.39로의 주기만을 제공하고, 594.5547에서는 아무런 주기를 제공하

지 않는데, 음료 제조과정과 음료 만드는 법에 관한 사항일 경우 만드는 법은 594.5547에 분류하고, 음료제조를 위한 공학적인 측면으로 발효, 맥아제조와 같은 기술적인 사항은 573으로 분류하도록 지시하는 주기가 서로 제공되어야 한다. 그리고 분류항목명 안에 추가 세구분을 위해 조기표 이용을 지시하도록 해야 한다. 예를 들어, DDC는 과일주를 각 국가별 과일주로 구분할 수 있도록 조기표 중 지역구분표를 사용하도록 지시할 뿐만 아니라, candy와 유사한 단어인 sweets, cookies와 유사어인 biscuits를 제공하여 동의어에 대해 기술해 주는데 이러한 적용이 KDC에서도 필요하다.

3.4 서양식 분류항목의 채택

KDC는 DDC의 분류항목명을 그대로 가져와서 활용한 것이 많아 국내 실정에 맞게 적절히 수정해야 한다. <표 3>과 같이 KDC 특정 요리의 내용이 DDC의 내용 구성, 세구분된 분류항목과 동일하게 KDC에서 주기로 변경 사용되고 있다. 이는 밥, 국, 반찬, 탕류, 찌개 등으로 구성된 우리나라의 음식 체계와는 맞지 않으며, 이는 서양식 음식 서빙체계를 그대로 따른 항목이다. 반면, NDC의 경우는 '596.3 재료별 요리법'을 특성에 맞게 '596.33 육요리', '596.35 오개요리', '596.37 야채요리', '596.38 면요리'로

<표 3> KDC와 DDC 항목명의 유사도

KDC	DDC
594.5541 곁들이는 요리, 소스, 가니쉬 전채, 스프나 소스, 샐러드, 빵 등을 포함한다.	641.81 Side dishes, sauces, garnishes 641.812 Appetizers 641.813 Soups 641.814 Sauces and salad dressings 641.815 Bread and bread-like foods
594.5542 주요리 냄비와 파스타, 스투, 고기, 치즈파이 등을 포함한다.	641.82 Main dishes 641.821 Casserole dishes 641.822 Pasta dishes 641.823 Stews 641.8236 Chili 641.824 Meat and cheese pies 641.8248 Pizza
594.5543 샐러드	641.83 Salads
594.5544 샌드위치	641.84 Sandwiches
594.5545 절임과 캔디 잼, 젤리, 마이말레이드 등을 포함한다.	641.85 Preserves and candy 641.852 Jam, jellies, marmalades, preserves 641.853 Candy
594.5546 후식 아이스크림과 아이스 밀크, 샤베트, 푸딩, 젤라틴, 페이스트리 등을 포함한다.	641.86 Desserts 641.862 Frozen desserts 641.863 Ices, sherbet, sorbet 641.864 Gelatins and puddings 641.8642 Gelatins 641.8644 Puddings 641.865 Pastries 641.8652 Pies and tarts 641.8653 Cakes

구분하였는데 이처럼 KDC도 우리나라 음식의 고유한 체계를 분류표 상에 반영해야 한다.

4. 음식 문화에 관한 KDC 5판의 개선 방향

4.1 분류항목명 및 포함주기의 확장

4.1.1 한국 관련 고유 음식 문화 추가

KDC는 한국 고유의 특성과 학문의 세분화, 자료량의 증가에 따라 유기적으로 분류표의 확장이 필요하다. 특히 분류항목은 해당 분야의 자료 양이 많아질 경우, 추가 분류항목과 해당 분류번호를 별도로 부여해야 하며, 그 전까지는 주기 안에서 입석으로 존재해야 한다. 실제로 도서관에서는 특정 분류번호에 지나치게 자료가 집중될 경우, 자체적으로 분류항목과 분류번호를 세분화하여 자료를 세구분하고 있다. 따라서 다른 분류표와 아마존의 검색결과를 바탕으로 KDC에서 우리나라의 고유 음식 문화의 특성을 반영하여 추가 확장이 필요한 항목을 제시하면 다음과 같다.

축제, 세시풍속(386.5)에서 우리나라의 세시풍속은 음력의 달별, 24절기, 명절 따위의 내용이 포함되어 있고, 이에 따른 의식 및 의례 행사도 포함된다. 설날, 대보름, 한식, 삼짱날, 단오, 유두, 삼복, 칠석, 추석(한가위), 중앙절, 동지, 제석 등으로 세시풍속은 세시와 그에 맞는 시절음식이 있어, 이를 분류표에서 반영하도록 해야 한다. 음료기술(573)에서 우리 고유의 술을 추가할 수 있으며, 비알코올성양조음료에서 우리나라 대표 음료로 수정과, 식혜, 모과차, 생

강차, 녹차, 우롱차, 썩차 등을 추가할 수 있다.

식품공학(574)내에서 저장식품류로 이미 된장, 고추장의 분류항목명이 있으나 간장, 청국장 등을 추가하고, 식품공학이 아닌 만드는 방법으로 된장, 고추장, 간장, 청국장의 항목을 추가해야 한다. 이에 '574.45 장유, 소스'에 다양한 장 종류를 세분화하고, '594.5 요리(조리법)'의 측면에서 간장, 된장, 고추장을 세구분할 수 있도록 한다.

우리나라 고유 떡류, 한과, 다식의 유형이 매우 다양한데 이를 분류표에서 반영하도록 해야 한다. 떡류의 경우, 떡의 제작 방식이나 종류에 따라 다양하게 구분할 수 있다. 한과는 한국의 전통적인 과자, 또는 조과를 뜻하며, 주로 곡물가루나, 과일, 식용 가능한 뿌리나 잎에 꿀, 엿, 설탕 등으로 달콤하게 만들어 후식으로 먹는 것으로, 유밀과, 유과, 다식, 정과, 숙실과, 과편, 엿강정, 엿으로 구분할 수 있다. 따라서 떡(574.753)에 이러한 분류항목명이나 포함주기가 기술되도록 하고, 식품공학과 요리법 양쪽으로 분류가 가능하도록 해야 한다.

우리의 대표음식인 김치에 대한 분류항목명이 추가되어야 하고, 김치의 공학적 측면과 요리법으로 분류번호가 구분되어야 한다. 또한 상황별 음식구분으로 건강을 위한 요리(594.6)에 한약 복용 시 삼갈 음식, 독이 되는 음식, 기피할 음식, 정력음식, 음주 시 피할 음식을 추가한다. 그리고 백일, 첫돌, 성년례, 혼례, 회갑, 제사, 명절음식과 같이 특별한 날에 먹는 음식을 구분할 수 있어야 하고, 궁중음식, 사찰음식, 증가음식, 향토음식도 포함시키고 안성탕면, 수원 갈비, 전라도 삼합 등과 같이 지역구분이 가능하도록 해야 한다.

한국 요리의 다양한 구분이 주식류, 부식류(찬품류), 후식류, 밥류, 탕류, 찜류, 김치 등과 같이 필요하다. 국가별 요리의 경우, 국가의 특성에 맞는 주식, 부식, 후식 구분이나 밥류, 탕류, 찜류, 김치, 국가별 대표음식들이 있으나, DDC에는 곁들임요리(소스, 애플타이저, 스프, 소스, 빵), 주요리(파스타, 스투, 고기, 피자 등), 샐러드 등으로 구분되어 있어 우리나라를 포함한 동양의 음식 구분에 맞지 않다. 따라서 국가별 요리가 개별 국가의 특성에 맞게 분류될 수 있도록 해야 한다.

상차림도 상황에 따라 다양한데, 예를 들어, 반상, 죽상, 수라상, 장국상, 주안상, 교자상, 제사상차림, 폐백 이바지음식 상차림 등을 추가해야 한다(표 4 참조).

4.1.2 다양한 음식 문화를 고려한 확장 전개
식생활 풍습에서 음식 문화사를 분류하기 위해 음식사, 다기사, 음주사로 세분화해야 한다. 음식 문화사는 대륙별, 국가별, 종교별, 민족별, 국가 구분 내에 시대별로 구분할 수 있도록 기존의 KDC 보조표를 적극적으로 활용하여 기호를 전개한다. 대륙별 구분을 한다면, 북미음식사, 유럽음식사 등으로 구분할 수 있고, 국가별 구분은 한국음식사, 일본음식사 등이며, 종교별 구분은 불교 음식사, 유대교 음식사로, 민족별 구분은 중국 여진족 등으로, 국가의 시대 구분으로는 조선시대 음식, 나라시대 음식사, 무로마치시대 음식사 등으로 구분이 가능하다. 국가별 다양한 세시풍속도 지역 구분과 주기를 사용해서 분류표에 반영해야한다.

음료기술(573)에서 국가별 고유 술이나 국가별 대표적 음료를 추가하고 차(573.94)에는

주기에 다양한 차를 제시하고 차와 관련된 측면을 반영할 필요가 있다. 또한 국가 고유 향신료, 식용색소, 소스류 등에 대한 분류항목명을 제공해야 한다. DDC에는 '664.52 Flavoring producing plants(민트, 바닐라 등)', '664.53 Spices(시나몬, 생강 등)', '664.54 Hot spices(칠리, 후추, 머스터드, 파프리카)', 중국은 식용향료, 식용색소를 구분하였으며, 일본은 미소 된장 등이 분류항목명으로 있다. 따라서 이러한 각국의 고유 향신료 및 소스가 반영되도록 분류표를 확장한다.

식품공학(574)측면에서 NDC '588.3 빵 과자류'는 NDC 만의 독특한 특성을 가지고 빵류, 이스트(588.32), 비스킷, 크래커(588.33), 캔디, 초콜렛(588.34), 케이크, 빵, 양생과자(588.35), 화과자, 화생과자(588.36), 간과자(588.37), 이류, 당과(588.38), 잡과자(588.39) 등 분류항목명으로 상세히 제공되고 있다. 하지만 KDC는 국외의 음식류로 케이크 및 빵이라는 분류항목명만을 제공하며, 비스킷, 크래커, 쿠키, 파이를 포함하기로 제공하고 있어 주기를 좀 더 상세화할 필요가 있다.

식품과 음료(594)에는 국가별 대표음식을 국가별 음식 하에 분류하도록 항목을 추가해야 한다. 또한, 국가별 특정지역의 요리를 위한 향토음식을 분류할 수 있도록 분류표를 확장해 사천요리, 광동요리, 산둥요리 등이 구분될 수 있도록 한다. 재료별 요리는 현재 동물성식품, 식물성식품으로만 구분되고 있는데 NDC와 같이 육요리, 어개요리, 야채요리, 면류로 구분하도록 한다(표 4 참조).

〈표 4〉 KDC 분류 추가 사항

KDC	한국 고유내용 추가	국가별 특성추가
381.75 음식, 음료, 음주의 풍습		<ul style="list-style-type: none"> 음식 문화사로 음식사, 다기사, 음주사로 세분화 대륙별, 국가별, 종교별, 민족별, 국가내 시대별로 구분할 수 있도록 상세 보조표 활용
386.5 세시풍속	<ul style="list-style-type: none"> 설날, 대보름, 한식, 삼짇날, 단오, 유두, 삼복, 칠석, 추석(한가위), 중앙절, 등지, 제석 	<ul style="list-style-type: none"> 국가별 세시풍속을 구분할 세부분류 사용 지침 필요
573 음료기술	<ul style="list-style-type: none"> 수정과, 식혜, 모과차, 생강차, 녹차, 우롱차, 썬차 등 국내 고유 차 등 추가 	<ul style="list-style-type: none"> 국가마다 고유 술 추가 차에 구체적인 차류로 잉글리시 브레이크스티, 에프터눈티, 하이티 등 추가 차 끓이는 법, 다도, 헌다 추가
574.45 장유, 소스	<ul style="list-style-type: none"> 간장, 청국장 	<ul style="list-style-type: none"> 민트, 바닐라, 시나몬, 생강, 칠리, 후추, 머스터드, 파프리카, 식용향료, 식용색소, 미소된장 등 추가
574.753 떡	<ul style="list-style-type: none"> 편떡, 친떡, 지진 떡, 빚는 떡의 제작 기술 한과 제작 기술 	<ul style="list-style-type: none"> 빵류 이스트, 비스킷, 크래커, 캔디, 양생과자, 화과자, 화생과자, 간과자, 이류, 당과, 잡과자 등 추가
594.5 요리(조리법)	<ul style="list-style-type: none"> 요리법으로의 송편, 인절미, 두툰떡 등 추가 요리법으로 유밀과, 유과, 다식, 정과, 숙실과, 과편, 엇강정, 엇 등 추가 요리법으로의 된장, 고추장, 간장, 청국장 등 추가 요리법으로의 김치 분류항목명 추가 	
594.51-4 국가별요리	<ul style="list-style-type: none"> 향토음식 구분 	<ul style="list-style-type: none"> 쌀국수(베트남), 커리(인도), 케밥(터키), 피프테(터키), 돛암쿵(태국), 북경요리(중국), 소배(일본) 등 국가별 지역별 향토음식 구분으로 예를 들어, 중국은 사천요리, 광둥요리, 산둥요리, 한국은 안성탕면, 수원갈비, 전라도 삼합 등 대표요리의 지역구분이 가능하도록 함.
594.56 계절용 요리	<ul style="list-style-type: none"> 설날, 대보름, 한식, 삼짇날, 단오, 유두, 삼복, 칠석, 추석(한가위), 중앙절, 등지, 제석 등에 먹는 음식 제사, 명절음식, 백일, 첫들, 성년례, 혼례, 회갑 궁중음식, 사찰음식, 중가음식 	
594.55 재료별요리	<ul style="list-style-type: none"> 주식류, 부식류, 후식류, 밥류, 탕류/찜류/찌개류, 김치, 젓갈류 	<ul style="list-style-type: none"> 육요리, 어개요리, 야채요리, 면요리 등 구분
594.6 건강을 위한 요리	<ul style="list-style-type: none"> 한약 복용 시 삼갈 음식, 독이 되는 음식, 기피할 음식, 정력음식, 음주 시 피할 음식 	
594.9 식사 및 식탁차림	<ul style="list-style-type: none"> 상차림도 상황에 따라 다양한데, 예를 들어, 반상, 죽상, 수라상, 장국상, 주안상, 교자상, 제사상차림, 폐백 이바지음식 상차림 등 추가 	

4.2 색인 대상 및 구조 변경

색인의 대상은 분류항목명, 포함주기에 기술된 용어를 모두 색인화하며, 합성된 기호도 색인에 포함시켜야 한다. DDC는 소스의 요리법 측면과 기술적 측면을 모두 색인으로 제공하며, 케이 크에서도 요리법 측면과 기술적 측면을 색인으로 제공한다. 분류자에게 분류번호를 정확하게

제시하기 위해서는 해당 용어와 관련된 여러 가지 측면을 제공해야 하며, 분류항목명, 포함주기, 합성된 기호 모두 색인 대상으로 제공해야 한다.

KDC 5판의 색인 구조는 한정어와 한자, 도치항목만 사용하고, 하위항목 등으로 색인을 제공하지 않아 색인을 여러 번 검색해야 하는 어려움이 있다. 따라서 학문 주제로 배열되어 있는 본표와 달리 색인은 용어의 자모순으로

제공하되, <표 5>와 같이 하위항목을 제시하여 여러 번 검색하는 번거로움을 없애고, 색인에 서 상호참조를 제시하여 다양한 용어로 접근이 가능하도록 해야 한다.

<표 5> KDC 색인 구조의 보완

기존 색인	변경(안)
과일주 573.2	과일주 573.2 와인도 보시오
백주 573.333	백주 573.333 와인도 보시오
와인(음료) 594.5547	와인(음료) 594.5547 만드는 법 594.5547 처리과정 573.2
홍주 573.222	홍주 573.222 와인도 보시오

4.3 주기의 다양화

<표 6>과 같이 DDC내 소스의 분류는 식품 공학적 측면(664.58)과 요리법(641.814)으로 가능하며, 상황에 따라 적절히 분류할 수 있도록 주기를 제공한다. 또한 소스와 샐러드드레싱의 경우 추가적인 세구분을 지시하는 주기를 이용해 각 국가별 소스를 구분할 수는 있지만 KDC에는 이러한 분류항목별로 지시사항이 충분하지 않다.

와인의 경우, DDC는 '641.22 Wine'에서 집에서 만든 와인은 641.872로, 641.222에서는 국가별로 포도주를 세분화할 수 있도록 지침을 두고 있다. 하지만 KDC에서 와인은 과일주의 종류(573.22), 각종음료의제조법(594.5547)으

<표 6> DDC, KDC 주기 비교

구분	DDC 색인	KDC 색인	비교
소스	641.814 Sauces and salad dressings standard subdivisions are added for sauces and salad dressings together, for sauces alone 664.58 Complex condiments Including catsup, chutney, sauces Class salad dressings in 664.37	574.45 장유, 소스	국가별 소스 구분을 위해 세구분 사용을 지시하도록 함.
와인	641.22 Wine Class home preparation of wine in 641.872 See also 641.23 for sake 641.222 Kinds of grape wine [222 01-09] standard subdivisions 641.622 Wine 641.872 Wine 663.2 Wine	573.22 과일주의 종류 594.5547 각종 음료의 제조법 와인과 알코올성양조음료, 무알코올성음료수, 양조음료 등을 포함한다.	DDC는 wine 관련 해당하는 분류번호가 5가지가 있으며, 이중 가장 적절한 것을 선택하기 위해서는 지시사항이 중요함.
파스타	641.59 Cooking characteristics of specific geographic environments, ethnic cooking (국가별 세분화 요리 가능)	574.755 파스타, 마카로니제 식품 Pastas 594.5 요리 594.51 한국요리 594.52 중국요리 594.53 일본요리 594.54 서양요리	파스타 분류시 국가별에서 이태리 요리로 구분할 것인지, 주요리로 구분할 것인지 지침이 필요함.
	641.822 Pasta 641.824 Pizza	594.5542 주요리 넵피와 파스타, 스투, 고기, 치즈파이 등을 포함한다.	

〈표 7〉 우리나라 음식 체계가 반영된 KDC(안)

KDC 수정안	기존 KDC
594.5541 부식(반찬) 반찬, 젓갈, 장아찌	594.5541 곁들이는 요리, 소스, 가니쉬 전채, 스프나 소스, 샐러드, 빵 등을 포함한다.
594.5542 국/탕/찌개, 주요리 산적류, 탕/찌개류, 잡채류	594.5542 주요리 냄비와 파스타, 스투, 고기, 치즈파이 등을 포함한다.
594.5543 김치류 및 나물류 갓김치, 고들빼기김치, 열무김치, 나박김치, 오이김치, 백김치 등	594.5543 샐러드
594.5544 떡과 한과 시루떡, 다식 등	594.5544 샌드위치
594.5545 절임 수삼정과, 밤초, 대추초, 과편	594.5545 절임과 캔디 잼, 젤리, 마이말레이드 등을 포함한다.
594.5546 후식 식혜, 수정과	594.5546 후식 아이스크림과 아이스 밀크, 샤베트, 푸딩, 젤라틴 페이스트리 등을 포함한다.

로 구분하고 있으나 분류에 대한 상호 지침을 제공하지 않아 두 가지 분류항목명간의 차이를 구분하기 어렵다.

파스타의 경우, 이탈리아라는 국가별로 구분하는 것과 특정 종류의 요리 주요리에 분류하는 방식에서 지침이 필요하다. 그러므로 '594.5542 주요리'에 분류하는 것과 각 국가별로 구분하는 요리의 지침을 제시해야 한다(표 6 참조).

4.4 서양식 분류항목명의 변경

KDC 분류표는 우리나라의 음식 체계에 맞게 항목이 기술되어야 한다. 따라서 〈표 7〉과 같이 기존에 서양식 요리 구분을 부식, 국/탕/찌개, 주요리, 김치류 및 나물류, 떡과 한과, 절임, 후식으로 구분하여 세부항목에 포함시킬 수 있다.

5. 결 론

본 연구는 KDC에 반영된 음식 문화 관련 분류기호와 항목명의 변천을 살펴보고, KDC 제 5판을 이용해 실제 음식 문화 관련 자료를 분류할 때의 문제점을 짚어본 후, 음식 문화 분야를 위한 KDC 제 5판의 분류표 개선사항을 제안하였다.

기존 KDC 분류표의 문제점은 첫째, 분류항목명과 포함주기가 풍부하게 제공되지 않았으며, 한국음식관련 분류항목명이 세부적으로 제공되지 않았고, 다른 국가의 음식 문화도 적절히 반영되지 않았다. 음식 문화 분야는 KDC 상에서 최근 매우 큰 변화가 있었으나, 5판으로 개정되면서 추가된 항목명이 많지 않았다. 둘째, 분류기호를 검색해주는 상관색인의 색인 대상인 분류항목명과 포함주기의 용어를 모두 대상으로 해야 하나 일관성 있게 제공되지 않았으며, 색인 구조에서도 검색이 용이하지 않았다. 셋째, 주기가 다양하게 제공되지 않았다.

넷째, 우리나라 분류표임에도 서양식 체계를 그대로 적용하여 우리나라 고유의 음식 문화를 분류하기 어려웠다.

이를 해결하기 위한 개선방안으로 첫째, 분류 항목명 및 포함주기 안에 한국 관련 고유 음식 문화와 다른 국가의 음식 문화 관련 용어를 추가하도록 제안하였다. 둘째, 색인 대상 및 구조에서 색인대상을 분류항목명과 포함주기에 기술된 모든 용어를 대상으로 확장하도록 제안하였으며, 구조에서도 DDC와 같이 색인어와 하위 색인이 함께 제공되고, 참조가 포함되도록 하였

다. 또한 여러 측면에 분류가 가능한 항목들은 해당하는 모든 사항을 지시하도록 하였다. 셋째, 주기 사항을 다양화하여 분류시 혼동이 없도록 제안하였다. 끝으로 서양식 분류항목의 전개를 국내에 적합하게 새롭게 제안하였다.

이제 KDC가 웹 버전으로 개발될 경우, 그 개정 속도는 더욱 빨라질 것이며, 분류항목명의 반영도 신속하게 이루어질 것이다. 따라서 본 연구의 제안을 바탕으로 앞으로 KDC가 학문적 최신성과 자료의 다양성을 충분히 반영하는 분류표로 거듭날 수 있어야 할 것이다.

참 고 문 헌

- [1] 강대훈 외. 2008. 『한국음식과 세계음식 문화』. 서울: 진영사.
- [2] 구난숙 외. 2005. 『세계속의 음식 문화』. 개정판. 서울: 교문사.
- [3] 김정현, 강명수. 2008. KDC 제4판 식품영양학 분야의 수정전개 방안. 『한국도서관·정보학회지』, 39(4): 171-188.
- [4] 김연례. 2009. KDC, NDC, DDC의 토목공학 분야 분류체계 비교 연구. 『한국비블리아학회지』, 20(3): 219-232.
- [5] 김효숙. 2004. 『한국십진분류법 가정학류의 분류표 개선에 관한 연구』. 전남대학교 대학원 석사학위논문, 문헌정보학과.
- [6] 정연경, 최윤경. 2010. 음식문화 분야의 DDC 분류체계 개선방안에 관한 연구. 『한국비블리아학회지』, 21(1): 43-57.
- [7] 한국도서관협회. 1964. 『한국십진분류표』. 서울: 한국도서관협회.
- [8] 한국도서관협회. 1966. 『한국십진분류표』. 개정판. 서울: 한국도서관협회.
- [9] 한국도서관협회. 1980. 『한국십진분류표』. 3판. 서울: 한국도서관협회.
- [10] 한국도서관협회. 1996. 『한국십진분류표』. 4판. 서울: 한국도서관협회.
- [11] 한국도서관협회. 2009. 『한국십진분류표』. 5판. 서울: 한국도서관협회.
- [12] 日本圖書館協會. 2005. 『日本十進分類法(新訂 9版)』. 東京: 日本圖書館協會.
- [13] 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.
- [14] Dewey, M. 2003. *Dewey Decimal Classification and Relative Index*. 22nd edition. Dublin,

- Ohio: OCLC.
- [15] Heiner-Freiling, M., & P. Landry. 2005. "The use of the Dewey Decimal Classification (DDC) for the organisation of national bibliographies: Switzerland and Germany/Austria." *IFLA Conference Proceedings 2005*, 1-9.
- [16] Khan, S. N. 2004. "Expansion of DDC21st edition number 297.63 for the Sirah." *PLISJ*, 35(4): 16-25.
- [17] McConnell, F. 1984. "Classification of Melanesia: proposals for revision of DDC, Table2." *Cataloging & Classification Quarterly*, 5(1): 53-60.
- [18] Momeni, M. 1985. "Adaptations of DDC (Dewey Decimal Classification) in the Middle East." *Eric Report*, ED 262 825.
- [19] Sulisty-Basuki, & A. Mulyani. 2008. "Indonesian librarians' efforts to adapt and revise the Dewey Decimal Classification(DDC)'s notations 297 on Islam." *Malaysian Journal of Library & Information Science*, 13(2): 89-101.

• 국문 참고자료의 영어 표기

(English translation / romanization of references originally written in Korean)

- [1] Dae-Hun Kang et al. 2008. *Hankookeumsikgwa Gegueeumsik Munhwa*, Seoul: Jinyoungsa.
- [2] Nan-Sook Koo et al. 2005. *Food and culture in the world*, Revised ed, Seoul: Gyomunsa.
- [3] Jeong-Hyen Kim, Myeong-Su Kang. 2008. "The Improvements of the Food and Nutrition Field in the 4th Edition of KDC." *Journal of Korean Library and Information Science Society*, 39(4): 171-188.
- [4] Yeon-Rye Kim. 2009. "A Comparative Study on the KDC, NDC, and DDC Classification System for Civil Engineering." *Journal of the Korean Biblia Society for Library and Information Science*, 20(3): 219-232.
- [5] Hyo Sook Kim. 2004. *A Study on the Improvement of the Classification System of Home Economics Field in KDC*. Graduate thesis, Chonnam National University.
- [6] Yeon-Kyoung Chung, Yoon-Kyung Choi. 2010. "A Study on the Improvements of Food and Culture in Dewey Decimal Classification System." *Journal of the Korean Biblia Society for Library and Information Science*, 21(1): 43-57.
- [7] Korean Library Association, 1964. *Korean decimal classification*, Seoul: Korean Library Association.
- [8] Korean Library Association. 1966. *Korean decimal classification*, 2nd ed, Seoul: Korean

- Library Association.
- [9] Korean Library Association, 1980. *Korean decimal classification*, 3rd ed. Seoul: Korean Library Association.
- [10] Korean Library Association, 1996. *Korean decimal classification*, 4th ed. Seoul: Korean Library Association.
- [11] Korean Library Association, 2009. *Korean decimal classification*, 5th ed. Seoul: Korean Library Association.

