

한식 분야의 듀이십진분류법 수정 전개 방안에 관한 연구*

A Study on Developing Modifications to the Dewey Decimal Classification for Korean Foods

정 연 경(Yeon-Kyoung Chung)**

최 윤 경(Yoon-Kyung Choi)***

목 차

| | |
|-----------------|---------------------------|
| 1. 서 론 | 3.2 농업과학도서관 및 국립농업과학원 자료실 |
| 1.1 연구의 목적 | 3.3 농심음식문화전문도서관 |
| 1.2 연구방법 및 내용 | 3.4 미국 의회도서관 DDC 편집위원회 |
| 1.3 선행연구 | 3.5 시사점 |
| 2. 한식의 개념 및 종류 | 4. 한식분야의 DDC 수정 전개 방안 |
| 2.1 한식의 정의 | 4.1 설계 원칙 |
| 2.2 한식의 유형 | 4.2 수정 전개 방안 |
| 3. 한식 분야의 분류 현황 | 5. 결 론 |
| 3.1 국립중앙도서관 | |

초 록

한식은 세계화의 충분한 잠재력과 가능성을 갖고 있으며 한식의 다양성과 특수성이 국가경쟁력을 제공하는 국가 홍보 전략의 하나가 될 수 있다. 이를 위해서 가장 먼저 바탕이 되어야하는 것이 한식과 관련해서 쏟아져 나오는 정보의 조직화이다. 따라서 본 연구는 한식에 관한 자료의 분류 현황 및 사례 분석을 바탕으로 한식이 문헌분류표에 반영된 정도와 앞으로 개선되어야할 사항을 파악하고 DDC의 수정 전개안의 제안을 통해 DDC 22판 개정의 근거와 국내 도서관의 DDC 수정 전개 활용을 제공하고자 하였다.

ABSTRACT

Based upon its variety and specialties, Korean food has the potential power to become globalized, and a national public relations strategy for global competitiveness. In this process, a proper organization of information about Korean foods should be given a priority. The purposes of this study are to analyze the classification status and case studies of Korean foods in Korean libraries, to understand how much Korean foods are represented in the classification scheme and what should be improved, and to suggest a modified expansion of DDC 22. In so doing, an attempt is made to provide some evidences of the revision of DDC 22 as well as useful practices of modified DDC 22 in Korean libraries.

키워드: 한식, 분류체계, 듀이십진분류법, 문헌적 타당성, 정보조직, 수정전개 분류표
Korean Food, Classification, Dewey Decimal Classification, Literary Warrant, Information Organization, Modified Classification System

* 본 연구는 2009년도 울춘재단 연구비 지원으로 수행되었음.

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

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

논문접수일자: 2011년 11월 25일 최초심사일자: 2011년 1월 19일 게재확정일자: 2011년 1월 31일

한국문헌정보학회지, 45(1): 29-49, 2011. [DOI:10.4275/KSLIS.2011.45.1.029]

1. 서론

1.1 연구의 목적

한식은 한국 문화를 대표하는 건강식이면서 슬로우 푸드, 더 나아가 국가 브랜드로서 무한한 가능성을 갖고 있다. 세계 5대 건강식 김치, 세계 최고의 기내식 비빔밥 등 대표적인 웰빙 음식으로 서서히 받아들여지고 있지만, 아직도 한식에 대한 국내외의 인지도는 부족하다. 다행히 2010년 3월에 한식 문화 확산, 한식산업 육성, 한식 세계화사업을 추진하는 민간 전문기구인 한식 재단이 설립되어 한식의 정통성 정립, 산업진흥, 세계화 추구를 하고 있다(한식 재단 웹사이트, “재단소개”). 한식의 세계화가 점점 더 진행될수록 더 많은 관련 자료가 나올 것이며 정보 요구도 증가하게 될 것이다.

그러나 건강과 생명이 있는 한식을 전 세계에 알리고 함께 나누기 위해서는 무엇보다도 한식에 관한 정보를 담고 있는 문헌을 체계적으로 조직하고 효율적으로 검색하여 제공할 수 있어야 한다. 이를 위한 기본적인 바탕은 바로 정보 조직의 도구인 문헌분류표에서 시작하는데, 전 세계적으로 가장 많이 사용하는 듀이십진분류법(이하 DDC)은 서구 중심의 분류표로서 동양 음식의 유형과 특징이 제대로 반영되어 있지 못하다. 국내 실정에 맞게 개발된 분류표로는 한국십진분류법(KDC)이 있으나 처음 개발될 때, DDC를 기반으로 하였으며 한국에서만 활용된다는 제한점이 있다. 그러므로 국내외적으로 한식에 관한 정보를 조직하고 효율적으로 검색할 수 있게 하기 위해서는 전 세계적으로 가장 많이 활용되고 있는 문헌분류표를

중심으로 한식에 관한 내용이 반영될 수 있는 방안을 강구해야 한다. 그러므로 본 연구는 DDC 22판을 사용하여 한식 자료를 분류하는데 있어서의 문제점을 파악하고 DDC의 수정 전개안을 제시하여 앞으로 나올 DDC 개정판의 기초 자료를 제시하고자 하였다.

1.2 연구방법 및 내용

본 연구는 DDC 22판을 바탕으로 한식에 관한 정보를 분류할 때의 문제점을 파악하고 이를 위한 수정 전개안을 제시하기 위해 제일 먼저 관련 문헌을 조사하였다. 둘째, 국내 음식관련 전문도서관에서 한식 관련 자료를 분류하고 있는 현황 및 사례를 분석하였다. 국립중앙도서관, 농촌진흥청 산하 농업과학도서관 및 국립농업과학원 농식품자원부 자료실, 농심음식문화전문도서관의 분류표 적용 현황과 한식 관련 장서의 분류 실태를 파악하는데 중점을 두었으며, 조사 방법은 방문 조사 및 이메일을 통한 설문 조사, 웹사이트, 문헌 조사, 분류기호별 장서 분석 등 다양한 기법을 활용하였다. 더 나아가 미국 의회도서관에 있는 DDC 편집위원회의 담당자들과의 직접 면담을 실시하였다. 셋째, DDC 22판을 바탕으로 한식 관련 자료를 실제로 분류할 때 DDC가 갖고 있는 기본 구조 및 분류 항목의 문제점을 파악하였다. 넷째, 이상의 분석 결과를 바탕으로 DDC 22판을 수정 전개안을 제시하였다.

1.3 선행연구

한식을 대상으로 분류체계나 주제 접근 방안

을 다룬 연구는 지금까지 거의 없었다. 다만 음식과 식품 분야로 범위를 확장하여 선행 연구를 고찰하면 Juvan 등(2005), 김정현과 강명수(2008), 이민아(2008), 정연경과 최윤경(2010), 이미화와 정연경(2010)의 연구가 있었다. 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. 김정현과 강명수(2008)는 KDC 및 DDC, NDC의 식품영양학 분류체계 항목을 비교 분석하여 KDC의 식품영양학 부문의 개선점을 제시하였다. 이민아(2008)는 한식 세계화의 비전 및 전략과 관련하여 한식의 정의 및 유형 분류체계의 미비, 연구 자료의 절대적 부족, 한식의 상징적인 이미지 부재, 한식 메뉴의 외국어 표기법의 비표준화 등을 약점으로 꼽았다. 특히 한식의 우수성에 대한 인식이 여전히 부족하고 홍보가 제대로 이루어지지 않고 있는 점이 문제라고 하였다. 정연경과 최윤경(2010)은 동서양의 대표적인 분류 체계인 DDC, UDC, LCC, KDC, NDC, 중국도서관도서분류법을 대상으로 음식문화와 관련된 항목들을 비교분석하였다. 분석 결과, 6개 분류표의 한식에 대한 분류 항목은 거의 없었으며 앞으로 한국 고유의 음식과 상차림 등이 분류표에 반영될 필요성을 확인하였다. 이미화와 정연경(2010)은 음식 문화 분야에 관한 KDC의 역사적 발전을 고찰하고 개선 방향을 음식 문화 분야에 있어서 분류항목명 및 포함주기의 내용 확장, 색인 대상 및 구조 변경, 주기의 상세화, 서양식 분류항목명의 변경으로 제안하였다. 이상과 같이 한식의 분류체계 미비가 한식의 세

계화를 지체시키는 요인 중의 하나임에도 불구하고 한식 자료가 분류되고 있는 현황과 구체적인 사례를 바탕으로 문헌분류표가 갖고 있는 문제점을 파악하고 실제로 사용하는 분류표의 수정 전개안을 제시한 연구는 아직까지 이루어지지 않았다.

2. 한식의 개념 및 종류

2.1 한식의 정의

한식은 한국음식의 준말로 한반도 일대의 조선족, 한국인, 조선인의 고유한 전통요리를 통칭한다. 한식이란 한국에서 전통적으로 사용되어 온 식재료 및 그와 유사한 식재료를 사용하여 한국 고유의 조리방법 또는 그와 유사한 방법으로 만들어진 음식으로 한국 민족의 역사적, 문화적 특성을 갖고 생활여건에 알맞게 창안되어 발전, 계승되어 온 음식을 뜻한다(이민아 2008).

한 나라의 음식문화는 자연 환경과 사회 환경의 상호작용을 통해 형성되는데, 우리나라의 경우 농경 사회를 기반으로 음식문화가 발달하여 서양이나 동양의 다른 국가와는 전적으로 다르다. 특히, 자연 환경적 측면에서 우리나라는 남북으로 뻗은 나라로서 아시아 동부에 위치하고 있으며 사계절의 구분이 뚜렷하고 남부·중부·북부의 기온의 구분이 뚜렷하여 농산물의 종류가 다양하게 생산된다. 또한 우리나라는 삼면이 바다인 반도국으로 수산물은 생선류와 해조류 등 그 종류가 많고 담수어의 종류도 풍부하다. 또한 소, 돼지, 닭 등을 길러 반

찬의 재료로 썼으며 산에서 자생하거나 밭에서 재배하는 채소의 종류도 많다. 이와 같이 우리나라는 곡식·육식·채식의 풍부한 식재료를 바탕으로 지역적 특성을 살린 음식들이 고루 발달해왔다(강인희 1987, 3).

한식의 특징은 크게 조리, 제도, 풍속, 3가지 측면에서 정리할 수 있다. 첫째, 조리적 측면에서 한식은 주식과 부식이 분리되어 발달하였으며, 곡물 조리법이 발달하였고, 조미료 및 향신료의 이용이 섬세하며, 약선 음식에 대한 조리법이 우수하다. 둘째, 제도적 측면에서 유교 의례를 중시한 상차림이 발달하였고, 조반과 석반을 중시하였다. 셋째, 풍속적 측면에서 공동식의 풍속이 발달하였고, 조화된 맛을 중시하였으며, 저장 식품이 발달하였다(강인희 1987, 4). 이 밖에도 된장, 고추장, 청국장, 김치, 젓갈, 식초, 식혜, 막걸리 등 발효식품이 다양한 것도 특징이다.

2.2 한식의 유형

본 연구는 DDC의 한식 분야 개선안을 제안하기 위한 기반 연구로써 한식의 유형을 조사하였다. 조사 대상은 한국 전통향토음식에 대한 개론서 및 단행본 5종과 한식재단의 공식 홈페이지에서 제공하는 한식 분류체계로 선정하였다. 한식재단은 한식을 세계인에게 알리고 국가이미지를 제고하기 위해 2009년 민관합동으로 한식세계화추진단이 출범한 이후 한국관광공사, 국제교류재단, 농협중앙회, 농수산물유통공사 등 한식 관련 기관들의 출연금으로 2010년 3월에 설립되었으며, 정부의 한식세계화 사업을 위탁받아 수행하고 있는 국가 공인

기관이다.

조사 결과, 한식의 유형은 학자마다 구분하는 방식과 사용하는 용어가 상이하게 나타났으나 주로 주식과 부식으로 크게 구분하였다. 주식에는 밥, 죽, 미음, 국수, 만두, 떡국 등이 공통적으로 해당되었고 부식류는 국, 찌개, 전골, 조림, 김치, 찜, 구이, 전, 나물, 장아찌, 회, 편육, 족편, 젓갈 등으로 구분되었다. 또한 자료에 따라 떡 및 한과, 음청류, 주류 등은 부가적인 항목으로 제시하였으며, 한식재단에서는 음청류를 후식 아래 분류하고 있었다(표 1 참조).

3. 한식 분야의 분류 현황

3.1 국립중앙도서관

국립중앙도서관은 자료의 언어와 유형에 따라 다양한 분류체계를 적용하고 있었다. 구체적으로 기술하면, 국내서와 동양서(중국서·일서), 비도서 자료는 KDC 5판을, 서양서는 DDC 21판을, 고서는 한국십진분류법-박봉석편(KDCP)을 각각 적용하고 있었다. 주제명의 경우는, 국내서와 동양서에 국립중앙도서관주제명표목표(NLSH)를, 서양서에 미의회도서관주제명표목표(LCSH)를 부여하고 있었다. 본 연구와 관련하여 DDC로 분류하는 한식 관련 서양서의 분류 현황을 살펴보면 다음과 같다(표 2 참조).

국립중앙도서관은 포괄적으로 한식을 다룬 저작이나 김치, 후식류 등 특정 종류의 한식을 다룬 저작을 모두 641.59519 Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking-Korea에 분류하였다. 동일 주

〈표 1〉 한식의 유형 구분

| 농촌진흥청 농업과학 기술원 농촌자원개발 연구소(2008) | | 이효지(1998) | 강인희(1987) | 황혜성 등(1989) | 방신영(1957) | 한식재단(2010) | |
|---------------------------------------|--------------|-----------------------------|----------------|----------------------|-----------|------------|--------------|
| 주식 | 밥 | 밥 | 밥 | 밥 | 밥 | 주식 | 밥 |
| | 죽 | 죽 | 죽 | 죽/미음/ 응이 | 죽 | | 죽/미음/ 응이 |
| | 미음/범벅/ 응이 | 미음 | 미음/응이/ 암죽/죽 | | 미음 | | |
| | | 원미 | | | 암죽 | | |
| | | 의이 | 국수/만두 | 국수 | - | | 국수/만두/ 떡국 |
| | 국수/수제비 | 국수 | | | | | |
| 만두 | 탕병 | | | | | | |
| 떡국 | 만두 | | | | | | |
| | - | - | 만두/떡국 | - | - | | |
| 부식 | 국 | 국 | 국 | 국/탕 | 국 장국 | 국/탕 | |
| | 찌개/전골 | 찌개 | 조치 | 찌개/ 지짐이/ 감정/조치 | 찌개 | 찌개 | |
| | | 전골 | 전골 | 전골/볶음 | 전골 볶음 | 전골/볶음 | |
| | 볶음/초 | 초/볶음 | 조림/초 | 조림/ 조리개/초 | 조림 지저미 | 조림/초 | |
| | 조림/지짐이 | 조림 | | 김치 | 김치 | 김치 | |
| | 김치 | - | 김치 | 김치 | 김치 | 김치 | |
| | 찜/선 | 찜 선 | 찜 선 | 찜/선 | 찜 | 찜/선 | |
| | 구이 | 구이(적) | 구이 적 | 구이/적 | 구이 | 구이/적 | |
| | 전/적 | 전/전유어/ 저나/부침개/ 지짐개/간남 | 저나 | 전유어/ 지짐 | 전유어 산적 | 전유어 | |
| | 나물 | 채소 | 나물 | 나물 | 나물 | 나물 | |
| | - | - | - | 생채 | 생채 | 생채 | |
| | 장아찌 | - | 자반/장아찌 | 장아찌/ 장과 | 장아찌 장 | 장아찌 | |
| | 장 | 자반 | | | 자반 | - | |
| | 회 | 회 | 회 | 회/숙회 | 회 | 회/쌈 | |
| | 쌈 | 쌈 | - | 쌈 | 쌈 | - | |
| | 마른반찬 | - | 마른안주/포 | - | 마른찬 | - | |
| | - | 포 | - | 포 | 포 | 포 | |
| | 편육/족편/ 순대 | 편육 | 편육/족편 | 편육 | 편육 | 편육/족편 | |
| | | 족편 | - | 족편 | - | - | |
| | 묵/두부 | 묵 | - | 묵 | 묵 | - | |
| 두부 | 두부 | - | - | - | - | | |
| 젓갈/식혜 | - | 젓갈 | 젓갈/식혜 | 젓 | 젓갈 | | |
| - | 튀각/부각 | - | 튀각/부각 | - | 튀각/부각 | | |
| - | 무침 | - | - | 무침 | - | | |
| - | 달걀 | - | - | - | - | | |
| - | - | 떡 | - | - | 후식 | 떡 | |
| - | - | 한과 | - | - | | 한과 | |
| - | - | 화채 | - | - | | 음청 | |
| - | - | 차 | - | - | | | |

〈표 2〉 국립중앙도서관 한식 저작 분류 현황

| 서명 및 내용 | DDC | 분류항목명 |
|--|-----------|--|
| 100 everyday Korean cuisine | 641.59519 | Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking-Korea |
| Good morning, Kimchi | 641.59519 | " |
| Fermented foods in Korea | 641 | Food and drink |
| Kimchi: traditional Korean food | 641.3534 | Specific food from plant crops-Cabbage |
| Korean temples & food | 641.5 | Cooking |
| Korean traditional desserts: ricecakes, cookies, beverages | 641.59519 | Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking-Korea |

제의 저작이 분산되기도 하였는데, 일례로 김치에 관한 저작은 641.59519에 분류하거나 채소 요리에 해당하는 641.3534에 분류하였다.

3.2 농업과학도서관 및 국립농업과학원 자료실

농촌진흥청 산하 농업과학도서관은 DDC 제 18판을 적용하고 있으며, 한식과 관련해서 별도의 수정 전개 사항은 없었으나, 지역구분에 대해서는 KDC의 지역구분기호를 적용하였다. 분류담당자에 따르면, 한식 분류 시 특정 요리 부분을 요리법이나 한국요리법에만 분류하다 보니 청구기호의 중복 전개 문제가 있다고 하였으며, 새로운 한식 관련 용어가 생겼을 때 분류에 한계가 있다고 지적하였다. 한식 관련 저작들은 대부분 요리법에 해당하는 641.5 Cooking과 한국 요리에 해당하는 641.5951 Cooking characteristics of specific geographic environments, ethnic cooking-Korea에 분류되어 있었다. DDC에 한식에 관한 항목이 부족하다보니 다음과 같은 문제점이 발견되었다(표 3 참조).

첫째, 동일한 주제를 다룬 저작들에 서로 다른 분류기호가 부여되었다. 예를 들어, '한국의

김치문화와 식생활'이란 저작은 641.35 Specific food from plant crops(재료별 음식)에, '이하연의 명품김치'는 641.5 Cooking(요리법)에 양분하여 분류되었다. 둘째, 우리나라 전통 상차림을 포함해 음청류나 한과, 김치, 장류 등 특정 종류의 한식을 다룬 저작에 모두 641.5951을 부여함으로써 고유한 한식의 특성을 전혀 반영하지 못했다. 셋째, 도서관 자체적으로 지역구분기호를 일관성 있게 적용하지 못했는데, 예를 들어 '우리 한과, 떡, 음료'는 641.5에 '전통 한과'는 641.5951에 분류하였다.

국립농업과학원 농식품자원부 자료실은 DDC 21판을 적용하고 있으며, 분류 작업시 본청의 농업과학도서관의 목록을 주로 참조하고 있었다. 농식품자원부 자료실도 농업과학도서관과 마찬가지로 한식에 대한 국가별 요리에 상세한 분류 없이 641.5에 바로 분류하거나, 한국 지역구분기호를 추가하여 641.5951에 분류하였다. 예로 들면 국·찌개·전골, 전통향토음식, 한국의 떡·한과·음청류, 통과의례음식, 별미반찬·밀반찬, 퓨전요리, 상차림 등이 모두 641.5 아래 분류되었다. 김치의 경우는 국가별 음식인 641.59 Cooking characteristics of specific

〈표 3〉 농업과학도서관 및 농식품자원부 자료실 한식 관련 저작 분류 현황

| 서명 및 내용 | DDC | 분류항목명 |
|---|--|--|
| 한국의 김치문화와 식생활 | 641.35 (641.3 Specific food from plant crops + 635 Garden crops, Vegetables) | Specific food from plant crops |
| 이하연의 명품김치 우리한과, 떡, 음료 | 641.5 | Cooking |
| 국·찌개·전골, 전통향토음식, 떡, 한과, 음 청류, 통과의례음식, 별미반찬·밑반찬, 퓨 전요리, 상차림에 관한 저작 | | |
| 전통한과 | | |
| 김치, 국·찌개·전골, 전통향토음식, 떡, 한 과, 음청류, 통과의례음식, 반찬, 퓨전요리, 상차림 등에 관한 저작 | 641.5951* (641.59 Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking + -5 Asia(DDC Table 2) + -1 Korea(KDC Table 2)) | Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking |

* 저작에 따라 한국에 해당하는 DDC Table 2 기호를 적용하여 641.59519에 분류하기도 함.

geographic environments, ethnic cooking이
나 재료별 음식 아래 641.35 Specific food from
plant crops-Garden crops, Vegetables로 양분
되어 분류되었다.

3.3 농심음식문화전문도서관

농심음식문화전문도서관은 음식에 관한 자
료뿐 아니라 문화인류학, 철학 등으로 주제 분
야를 확대하여 학제적 특성을 지닌 음식문화
분야의 다양하고 전문적인 장서를 수집·제공
하고 있다. 또한 음식문화에 대한 이해와 개발
아이디어 등 이용자가 다양한 정보를 얻을 수
있도록 음식 관련 만화책까지 수집 범위에 포
함시키고 있었다. 농심음식문화전문도서관은
DDC 22판을 적용하되 KDC 5판의 지역구분기
호를 차용하고 있으며 한식을 포함해 음식문화
전반에 대해 641의 기호를 부분적으로 수정·
확장시켰다(표 4 참조).

농심음식문화전문도서관에서는 DDC의 미

할당 기호인 641.11에 전반적인 식생활이나 음
식문화에 관한 저작을 분류할 수 있도록 ‘음식
문화’ 항목을 신설하였다. 또한 641.11 음식문
화, 641.59 국가별 음식, 641.21 주류에는 KDC
의 지역구분기호를 차용하여 국가로 세부 전개
할 수 있도록 하였다. 분류담당자에 따르면 한
식을 다룬 저작이 전통의 측면을 강조할 경우
641.59 아래 국가별 음식으로, 일반적인 음식의
측면을 강조하면 641.8 아래 분류한다고 하였다.

특정적인 항목을 기술하면 사찰음식은 641.567
Cooking for religious limitations and obser-
vances라는 종교 음식으로, 식혜, 수정과와 같
이 한국 전통 음청류는 641.591인 한국 음식
에 분류하며, 장류와 김치는 각각 신설 기호인
641.5902와 641.5903에, 면류는 641.822 Pasta
dishes, 떡과 한과는 641.8653 Cakes에 분류하
였다. 한식 관련 도서를 중심으로 DDC 분류 현
황을 살펴보면 다음과 같다(표 5 참조).

〈표 4〉 농심음식문화전문도서관의 DDC 수정·확장 전개 현황

| DDC | 표목명 | 비고*** | DDC | 표목명 | 비고 |
|----------|---|-------|----------|--|----|
| 641.1 | 음식 & 차문화 | 추가 | 641.73 | Braising, boiling, simmering, steaming, stewing 찜 | 포함 |
| 641.11 | 음식문화, 외식문화 | 추가 | 641.77 | Frying and sautéing 전 | 포함 |
| 641.12 | 차문화, 음료문화 | 추가 | 641.81 | Side dishes, sauces, garnishes 반찬 | 포함 |
| 641.3001 | Philosophy and theory 이론서 | 포함 | 641.813 | Soups 국, 죽 | 포함 |
| 641.3002 | Miscellany 연구논문 | 포함 | 641.814 | Sauces and salad dressings 양념 | 포함 |
| 641.5091 | 약선음식 | 추가 | 641.819 | Garnishes 고명 | 포함 |
| 641.591* | Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking 포괄적인 한국음식, 총론 | 포함 | 641.82 | Main dishes 비빔밥, 한그릇 음식 | 포함 |
| 641.5901 | 역사성, 전통 음식 | 추가 | 641.823 | Stews 찌개, 전골 | 포함 |
| 641.5902 | 장** | 추가 | 641.8771 | 커피 | 추가 |
| 641.5903 | 김치** | 추가 | 642.09 | 푸드 스타일링 (food styling) | 추가 |
| 641.5904 | 시절식** | 추가 | 642.6 | Table service 푸드 아트 | 포함 |

* KDC의 지역구분표를 차용하였음.

** DDC 제 23판 개정 방향과 상충됨.

*** '추가'는 DDC 공기호에 새로운 분류항목을 추가한 경우이며, '포함'은 DDC 기존 분류항목에 한식을 포함시킨 경우임.

〈표 5〉 농심음식문화전문도서관 한식 저작 분류 현황

| 서명 및 내용 | DDC | 분류항목명 |
|----------------------------------|----------|------------|
| (맛을 연주하는 여자) 도원녀의 된장요리 | 641.5 | Cooking |
| (매일 먹는) 기본 국 | 641.5 | Cooking |
| 젓갈, 장아찌, 마른반찬 | 641.5 | Cooking |
| (건강에 좋은) 약선 음식 | 641.5091 | 약선음식 |
| 한국의 전통음식 | 641.5901 | 역사성, 전통 음식 |
| 몸에 좋은 된장요리 | 641.5902 | 장 |
| 굿모닝 김치!: 운속자 교수의 대한민국 대표김치 111가지 | 641.5903 | 김치 |
| (손맛으로 이어지는) 전통음식: 떡·한과·음청류 | 641.5904 | 시절식 |
| 명절밥상 & 차례상 | 641.5904 | 시절식 |

3.4 미국 의회도서관 DDC 편집위원회

DDC의 편집위원인 Dr. Julianne Beall과 Dr. Rebecca Green과의 면담을 통해 DDC 23판에서 한식 관련 항목의 주요 변경 내용에 대해 알아보고, 한국 고유 음식의 반영 가능성에 대해 타진하였다. 2011년에 23판이 출간될 예정이며 DDC 23판의 내용이 아직 확정되지 않은 상태에서 면담을 진행하였기 때문에, 본 연구에서 밝힌 내용들이 23판에서 변경될 소지가 있다.

그러나 면담 내용을 토대로 음식과 관련하여 DDC 23판(Draft)의 수정 예정 사항에 대해 기술하면 다음과 같다. 먼저, 식생활과 풍습에서 394.12 Eating and drinking의 하위 항목을 세부 전개할 예정이다. DDC 22판에서는 해당 기호의 하위 항목이 없었으나, 23판에서는 394.125 Meals라는 새로운 항목을 추가하고 그 아래 22판의 394.15 Specific meals의 내용을 이치하였다. 따라서 394.125 아래에는 394.1252 First meal of the day, 394.1253 Light meals, 394.1254 Main meal of the day로 상세 전개가 가능하다. 특히, 차문화를 분류하기 위해 394.15 Customs of tea를 신설하고 일본 차 문화(Japanese tea ceremony)를 분류할 수 있도록 하였다. 여러 국가의 차 문화 중에 일본의 차 문화를 주기에 추가한 것은 문헌적 타당성에 입각하여 이루어졌다고 하였다. DDC는 분류표와 상관색인의 항목을 새롭게 선정하거나 변경할 때 문헌적 타당성(literary warrant)을 가장 중요한 근거로 삼고 있으며, 주요 참조 도구로 WorldCat을 꼽았다. 즉, WorldCat에 일본의 차 문화에 대한 저작들이 많기 때문에 분류 항목 설정에 대한 타당성과 정당성을 확보

할 수 있었으며 LCC에도 이미 일본 차 문화에 대한 분류항목들이 마련되었기 때문에 DDC 23판에 반영한다고 하였다.

둘째, 식품과 음료를 분류하는 641 Food and drink에서는 특정 국가의 음식보다는 범국가적인 측면에서 통용 가능한 항목을 선호한다고 하였다. 예를 들면, 서양의 입장에서 파스타가 모든 면류를 포괄하는 개념으로 간주하기 때문에 641.822에 'Noodles'라는 명칭보다는 'Pasta dishes'를 사용하고 있는데, 국가마다 면의 종류가 다양하고 상이한 점을 고려하여 앞으로 분류기호에 지역 구분 기호를 활용하는 방안을 검토 중이라고 하였다. 음식은 그 재료와 조리 방법, 요리의 종류에 따라 다양하게 분류될 수 있으므로 641.5~641.8 아래에는 별도의 우선 순위표가 없음에도 불구하고 각 분류 기호 아래 타소분류주기를 통해 분류 항목 간 우선순위를 간접적으로 설정할 수 있다고 하였다. 그래서 일반적인 요리는 641.5 Cooking에, 특정 재료에 대한 요리는 641.6 Cooking specific materials에, 특정 요리 과정이나 기술은 641.7 Specific cooking processes and techniques에 특정 종류의 음식(dishes)의 조리나 음료 준비는 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages에 분류하게 된다고 하였다.

각 분류 기호 아래 설정된 타소분류주기 내용을 분석해보면, 641.6 Cooking specific materials 아래 주기에서 특정 재료들을 가지고 특정 요리를 만드는 경우에는 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages에, 641.7 Specific cooking processes and techniques에는 일반적인 요리 과정이나

기술을 분류하고, 특정 재료에 국한된 특정 조리 과정은 641.6 Cooking specific materials에, 특정 종류의 요리에 사용되는 조리 과정을 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages에 분류하도록 한다고 하였다.

그러므로 특정 요리에 대한 포괄적이고 학제적인 저작을 분류할 때는 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages가 641.5~641.8 중에서 가장 우선순위가 높다고 볼 수 있다. 이와 같은 맥락에서 김치, 불고기, 갈비, 스시 등 재료나 조리 방법, 국가별 요리 등 다양한 기호로 분류가 가능한 음식은 특정 종류의 요리에 대한 포괄적인 저작을 분류하는 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages에 우선적으로 분류하는 것이 적합한 것으로 나타났다.

DDC 편집위원회 실무자와의 면담 결과에서도 DDC 상에서 김치는 우선적으로 641.81 Side dish에, 불고기나 갈비, 일본의 스시는 주요리의 성격이 강하기 때문에 641.82 Main dishes 아래에 분류하는 것이 적절하다고 하였다. 또한 641.82의 하위 항목들을 한국 및 동양 음식에 적용해보면, 641.82 Main dishes의 주기에 기재된 'One-dish cooking'로서의 비빔밥이, 641.822 Pasta dishes에는 국수와 같은 면류가, 641.824 Meat and cheese pies에는 불고기와 갈비를 분류할 수 있었다. 단, 문헌적 타당성이 있어야만 분류 항목으로 선정되고, 분류 기호를 따로 가질 수 있었다. 예를 들어, WorldCat 데이터베이스를 대상으로 김치를 키워드 'Kimchi'로 검색한 결과는 약 2,800건으로 이미 문헌적 타당성을 확보하였기 때문에, 향후 독립적인 분류 항목으로 설정될 가능성이

높은 것으로 파악되었다. 하지만 김치 이외의 대표 한식이라 할 수 있는 비빔밥(키워드 'Bibimbap')은 8건, 불고기(키워드 'Bulgogi')는 26건에 불과하였다. 일본의 스시를 키워드 'Sushi'로 검색한 결과가 약 3,800건임을 고려할 때, 한식 전반에 관한 문헌은 물론 특정 한식에 관한 문헌이 발간·배포되어야 한식에 관한 분류항목명이 분류표에 반영될 수 있을 것이다.

셋째, 음료기술을 분류하는 663 Beverage technology에서는 663.49 Rice wine, 663.5 Distilled liquor에 한국의 전통 술인 막걸리와 소주를 각각 분류하면 되지만, WorldCat에서 해당 주제를 중점적으로 다룬 문헌이 거의 없기 때문에 분류표 상에 항목으로 설정되기는 당분간 어렵다고 하였다.

넷째, 식품공학을 분류하는 664 Food technology에서는 분류 항목 상의 큰 변화는 없었다. 한국의 된장과 일본의 미소의 경우는 664.58 Complex condiments에 분류하거나 항목으로 추가하도록 검토할 예정이며 우리나라의 떡은 일반적으로 굽거나 튀기는 것이 아니라 찌는 형태이므로 664.752 Bakery goods에 분류하기에 적절하지 않아 향후 이에 대한 분류 항목을 검토할 필요가 있다고 하였다. 그리고 피면담자들은 라면의 경우, 664.755 Pastas에 분류하도록 권고하였다.

끝으로 DDC 편집위원회에서는 분류항목명을 선정할 때, 저작의 서명을 우선적으로 고려하되, 다양한 용어가 존재하는 경우는 최대한 문화적 다양성을 반영한다고 하였다. 예를 들어, 'Breakfast'보다는 'First meal of day'로 표목명을 설정하였으며, 사람들의 다양한 아침 식사 유형을 편견 없이 반영하고, 특수한 용어

보다는 일반적인 용어를 선호한다고 밝혔다. 또한 DDC가 이질적인 정보들 간의 상호 연계 도구로써 다양한 세대가 그들의 정보 요구에 적절한 정보를 찾을 수 있도록 앞으로 도와주는 역할을 하게 될 것이라고 밝혔다.

3.5 시사점

국내 도서관 분류표 적용 사례 조사 결과, 한식을 분류하기 위한 항목이 부족하고, 여러 기호로 분류가 가능해 비일관적으로 분류기호를

부여하게 되는 문제점이 나타났다. 국내 도서관은 KDC와 DDC와 같은 표준 문헌분류체계를 적용하고 있었으며, 농심음식문화전문도서관을 제외하고는 한식을 반영한 수정 전개 활동이 전혀 없었다.

국내 도서관의 사례 조사 결과, 국내 도서관에서 적용하고 있는 한식 자료의 분류 현황을 비교하면 <표 6>과 같다. 다양한 한식 저작들이 대부분 641.5 Cooking(요리법)과 641.59 Cooking characteristics of specific geographic environments, ethnic cooking(국가별 요리) 아래

<표 6> 국내 도서관의 음식문화 분야 저작 분류 현황

| No | 서명 | 국립중앙도서관 | 농촌진흥청 농업과학도서관 | 농심 음식문화전문도서관 |
|----|-----------------------------------|-----------------------|---|--|
| | | KDC 제 5판 | DDC 제 18판 | DDC 제 22판 |
| 1 | 세계 속의 음식문화 | 381.75 음식, 음료, 음주의 풍습 | 641.5 Cooking | 641.11 음식문화, 외식문화 |
| 2 | 한국의 차문화 | 381.75 음식, 음료, 음주의 풍습 | 641.2 Beverages(Drinks) | 641.121 차문화 - 한국 (641.12 차문화 + -1 한국(KDC 지역구분표)) |
| 3 | (건강음식) 약선요리 | 594.6* 건강을 위한 요리 | 641.5 Cooking | 641.5091 약선음식 |
| 4 | 몸에 좋은 된장요리 65 | 594.51 한국요리 | - | 641.5902 장 |
| 5 | (가장 배우고 싶은) 김치 담그기 40 | 594.51 한국요리 | 641.59519 Cooking- Korea (641.595 Cooking characteristic of specific continents, countries, localities + -519 (Korea, Table 2)) | 641.5903 김치 |
| 6 | (한국의) 떡·한과·음청류 | 594.51 한국요리 | 641.5951 Cooking-Korea (641.595 Cooking characteristic of specific continents, countries, localities + -1 한국(KDC 지역구분표)) | 641.5904 시절식 |
| 7 | (김하진의 365일)밥반찬 | 594.51 한국요리 | 641.5 Cooking* | 641.81 Side dishes, sauces, garnishes |
| 8 | 떡이 있는 풍경 | 594.51 한국요리 | 641.5 Cooking | 641.8653 Cakes |
| 9 | (한국전통음식연구소의) 이름다운 우리 차: 차·음청류·차음식 | 381.75 음식, 음료, 음주의 풍습 | 394.15 Specific meals* | 641.877 Nonalcoholic brewed beverages |

* 해당 도서의 미소장으로 유사 도서에 부여된 분류기호를 기재하였음. 단, 유사도서가 부재한 경우는 분류기호를 기재하지 않음.

분류되고 있어, 청구기호 중복 문제가 나타났다. 2011년 출간 예정인 DDC 23판에서도 한식과 동양 음식을 분류할 수 있는 분류항목이 매우 부족하였다. 반면 일본의 경우, 관련 문헌이 풍부한 차문화나 스시, 미소 등이 분류항목으로 추가될 가능성이 높게 타진된 반면, 한국은 김치만이 분류항목으로 추가될 가능성이 있었다.

4. 한식분야의 DDC 수정 전개 방안

4.1 설계 원칙

본 연구는 전문도서관을 비롯해 다양한 관중의 도서관에서 한식 분야의 장서를 효과적으로 분류할 수 있도록 전 세계적으로 도서관에서 가장 많이 적용하고 있는 DDC를 수정·보완하여 다음과 같이 제안하였다.

한식 분야의 DDC 수정 전개표 설계 방향은 다음과 같다. 첫째, 항목을 새롭게 추가할 때는 DDC 22판과 23판(Draft)의 체제와 항목 전개 방식을 참고하였으며, DDC에 적절한 항목이 없는 경우, KDC와 같은 표준 문헌분류체계의 체제를 참조하여 제안하였다. 또한 도서관마다 분류 작업에 대한 융통성을 제공하기 위해 필요한 경우, 양자택일주기 내에 임의규정(Option)을 명시하였다. 둘째, 문헌적 타당성을 고려하여 한식과 관련된 다양한 키워드를 주기 상에 추가하였다. 이를 위해 현재 음식문화 장서를 가장 많이 보유하고 있는 농심음식문화전문도서관의 장서 목록을 참조하여 분류항목명으로 추가하였다. 그러나 국, 찌개, 나물 등 한식의 대표 유형은 저작 수와 상관없이 분류표 상에

추가하였다. 주기에 추가하는 경우에 기존 표목이 추가 대상 항목을 포함하는 개념이거나 유사한 수준인 경우는 분류지시주기(Class here note)나 포함주기(Including note)에 기재하였다. 셋째, 분류담당자가 다양한 측면의 주제를 다룬 저작을 효과적으로 분류할 수 있도록 보라 참조주기(See note)를 설정하였다. 넷째, 추가 항목명은 영문으로 기재하였으며, 한식의 영문 표기는 한식재단 영문홈페이지를 참조하고, 해당 영문명이 없는 경우는 국립국어원의 로마자표기법에 기재된 대로 명기하였다.

4.2 수정 전개 방안

4.2.1 요리법

한식과 가장 밀접한 분류번호는 요리에 해당하는 641.5 Cooking 아래 641.5631 Cooking for persons with medical condition에는 한방요리 및 약선요리(oriental medicine cooking)를 분류할 수 있도록 분류지시기호 상에 해당 내용을 추가하였다. 다음으로 641.564 Seasonal cooking에는 시절식과 명절음식을 분류할 수 있게 하였다. 시절식의 '시식(時食)'이란 춘하추동 계절에 나는 식품으로 만드는 음식을 통틀어 말하며, '절식(節食)'은 다달이 끼어 있는 명절에 차려먹는 음식을 의미한다. 명절음식은 설이나 추석과 같이 한국 고유의 명절에 특별히 만들어 먹는 음식을 뜻한다. 이에 본 연구는 시절식을 명절음식의 상위 개념으로 간주하고, 해당 기호에 전통 시절식과 명절음식을 함께 분류할 수 있도록 분류지시주기를 추가하였다. 또한 국내 사례 조사 결과를 반영하여, 도서관에 따라 시절식과 명절음식을 국가별 요리인 641.59519

Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking-Korea 아래 분류하도록 임의규정을 마련하였다. 그리고 641.567 Cooking for religious limitations and observances 아래 사찰음식(Buddhist temple food)을 분류할 수 있도록 주기 상에 'Buddhist temple food 641.56743'을 추가하였다. 특정 국가의 음식과 요리에 대한 포괄적인 저작에 대해서는 641.593-641.599 Cooking characteristic of specific continents, countries, localities에서는 '지역'과 '시대' 측면을 반영할 수 있도록 지역에 해당하는 Table 2 기호 적용 후, 시대 기호를 Table 1에서 합성하도록 지시하였다.

한국의 전통 음식과 요리법은 641.593~641.599 아래 분류하고, 각 음식의 종류에 따라 세분화하도록 내부 보조표를 생성하였다. 각국 전통음식을 국가 및 지역별 요리 아래 분류할 경우, 지역구분기호로 인해 분류기호가 길어지게 되고, 서양 요리와 한국 전통음식이 구분되어 배가되기 때문에 이용의 혼란이 가중될 수 있다. 그러나 본 연구는 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages가 주로 서양 요리에 초점을 맞춰 설계되어 한국을 비롯한 동양 요리를 분류하기 어렵다는 점과 전 세계 이용자에게 한식의 다양한 종류를 알리고 홍보할 수 있다는 기능적인 점을 고려하여 한식 자료를 전문적으로 분류할 수 있도록 641.593~641.599 아래 보조표를 설정하였다. 내부 보조표를 활용하면 한국을 비롯한 각국의 전통 요리를 전개할 수 있다는 장점이 있다.

내부 보조표는 앞서 한국 전통향토음식에 대한 개론서 및 단행본와 한식재단에서 제공하는 한식분류체계 등을 조사·분석한 결과를 토대

로 설계하였다. 먼저, 4가지 항목인 주식(-01 Main dishes)과 부식·밑반찬(-02 Side dishes), 후식·간식(-03 Desserts, snacks), 음주류(-05 Alcoholic beverages)로 대구분하였으며, 한식의 유형과 종류로 다음과 같이 세분하였다.

주식 아래에는 비빔밥을 포함한 밥·죽·미음(-011 Bap(boiled rice), Juk(porridge), Mieum(rice gruel))과 국수·만두·떡국(-012 Guksu(noodles), Mandu(dumpling), Tteokguk(rice cake soup))으로 양분하고, 밥·죽·미음에는 비빔밥(Bibimbap)을, 국수·만두에는 만두국(dumplings soup)과 수제비(Sujebi)를 분류하도록 분류지시주기를 추가하였다.

부식에는 마른반찬(dried side dishes)과 포(Po(beef or fish jerky))를 분류하고, 하위에 국·탕·찌개·전골(-021 Guk and Tang(soup), Jjigae(stew), Jeongol), 볶음·찜·선·초·조림(-022 Bokkeum(stir-fry dishes), Jjim(steamed dishes), Sun, Cho, Jorim(simmered Food)), 구이·전·적·튀김(-023 Gui(grilled dishes), Jeok(skewered food), Jeon(pan-fried dishes), fried dishes), 순대·편육·족편(-024 Sundae(Korean-style blood sausage), Pyeonyuk(sliced steamed meat), Jokpyeon(cowheel)), 나물·선채·숙채(-025 Namul(vegetable or wild-green dishes), Sengchae(seasoned raw vegetables), Sukchae), 회(-026 Hoe(raw meat or fish)), 장류(-027 Jang(traditional paste and condiments)), 젓갈·장아찌·자반(-028 Jeotgal(fermented salted seafood and fishes) Jangajji(pickled vegetables), Jaban(salted fish)), 김치(-029 Kimchi) 등 9개 항목으로 세분하였다.

후식과 간식은 경주빵이나 호두과자 등 우리나라 전통 과자와 빵을 분류하는 항목으로 하위에 떡류(-031 Rice cakes), 과정류·과즐류(-032 Sweets and cookies), 음청류(-033 Non-alcoholic beverages)로 구분하였다. 떡류에는 약식(flavored glutinous rice)이, 과정류에는 한과(Hangwa(cookies made with flour)), 약과(Yakgwa(deep-fried honey cookies)), 산자(Sanja(deep-fried sweet rice cookies)), 강정(Gangeong(deep-fried sweet rice puffs))을, 음청류에는 식혜(Sikhye(sweet rice drink))와 수정과(Sujeonggwa(persimmon punch)), 화채(Hwachae(Korean fruit punch))를 분류하도록 분류지시주기를 추가하였다. 주류는 탁주(-041)와 증류주(-042)로 구분하였으며, 탁주에는 막걸리(Makgeolli)와 청주(Cheongju)를, 증류주는 소주(Soju)를 분류할 수 있도록

분류지시주기를 추가하였다.

밥·죽, 찜·조림, 국·탕·찌개 등 일부 항목에 대해서는 국내 사례 조사 결과를 반영하여 641.7 Specific cooking processes and techniques와 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages 아래 분류할 수 있도록 임의규정을 마련하였다. 이와 더불어 641.593-641.599에서 DDC 지역구분표 Table 2가 우리나라의 지역 구분을 상세하게 반영할 수 없다는 점과 DDC를 적용하는 국내 도서관들도 지역구분 시 KDC의 지역구분표를 적용한다는 점을 반영하여 본 연구는 임의규정을 통해 지방의 향토음식과 지역별 특색 요리법을 분류할 수 있도록 하였다. 즉, 임의규정을 적용할 경우, KDC의 910~970과 같이 세분하여 시대를 표현할 수 있다(표 7 참조).

〈표 7〉 식품과 음료 부문의 수정 전개표(안): 요리법

| 기호 | 표목 및 주기 | 비고 |
|-------------|---|--------------------------|
| 641.5631 | Cooking for persons with medical condition <u>Class here cooking for oriental medicine cooking</u> Class cooking for specific dietary regimens for specific medical conditions in 641.5632-641.5638. | 분류지시주기 내용 추가 |
| 641.564 | Seasonal cooking Class here <u>festival foods, seasonal foods</u> Class cooking for special occasions in 641.568 (Option: <u>Class comprehensive works on Korean seasonal cooking in 641.59519</u>) | 분류지시주기, 양자택일주기 추가 |
| 641.567 | Cooking for religious limitations and observances Class here cooking for days of feast and fast, cooking with respect to religious groups Add to base number 641.567 the numbers following 29 in 292-299, e.g., Jewish cooking 641.56761: Buddhist temple food 641.56743 <i>For cooking for Christian church limitations and observances, see 641.566.</i> | 첨가주기 내용 추가 |
| 641.593-599 | Cooking characteristic of specific continents, countries, localities Add to base number 641.59 notation T2--3-T2--9 from Table 2, e.g., Southern cooking(United States) 641.5975; <u>then add to 009 the numbers following T1--09 in notation T1--090-T1--099 from Table 1</u> Class ethnic cooking of nondominant groups in 641.592. | 합성주기, 양자택일주기 내용 추가 |

| 기호 | 표목 및 주기 | 비고 |
|-------------|--|-----------------------------------|
| 641.593-599 | <p>(Option: Add to base number 641.59 notation Geographic division in KDC(Korea Decimal Classification), e.g. Jeolla-do cooking(Korea) 641.59119; then add historical period number that appear in subdivision of 910-970, using 00, e.g. Cheju-do cooking(Choson Dynasty) 641.591199005: Asian cooking(20th century) 641.591005</p> | <p>합성주기, 양자택일주기 내용 추가</p> |
| | <p>> 641.593-641.599 <u>Cooking characteristic of specific continents, countries, localities</u> <u>All notes under 641.593-641.599 are applicable here:</u> <u>Do not use for historical treatment of specific cooking or dishes</u> <u>01 Main dishes</u> <u>011 Bap(boiled rice), Juk(porridge), Mieum(rice gruel)</u> <u>Class here Bibimbap</u> <u>(Option: Class comprehensive works on boiled rice, porridge, Bibimbap in 641.82)</u> <u>012 Guksu(noodles), Mandu(dumpling), Tteokguk(rice cake soup)</u> <u>Class here dumplings soup, Sujebi</u> <u>(Option: Class comprehensive works on cooking noodles in 641.822)</u> <u>02 Side dishes</u> <u>Class here dried side dishes, Po(beef or fish jerky)</u> <u>021 Guk and Tang(soup), Jigae(stew), Jeongol</u> <u>(Option: Class comprehensive works on Guk and Tang(soup), Jigae(stew), Jeongol in 641.823)</u> <u>022 Bokkeum(stir-fry dishes), Jjim(steamed dishes), Sun, Cho, Jorim(simmered Food)</u> <u>(Option: Class comprehensive works on steamed dishes, simmered dishes, stir-fry dishes in 641.73)</u> <u>023 Gui(grilled dishes), Jeok(skewered food), Jeon(pan-fried dishes), fried dishes</u> <u>Class here Bulgogi, Galbi, Bugak, Twigak</u> <u>(Option: Class comprehensive works on pan-fried dishes, fried dishes in 641.77)</u> <u>024 Sundae(Korean-style blood sausage), Pyeonyuk(sliced steamed meat), Jokpyeon(cowheel)</u> <u>025 Namul(vegetable or wild-green dishes), Sengchae(seasoned raw vegetables), Sukchae</u> <u>Class here Japchae(mixed dish of vegetables and sliced meat)</u> <u>026 Hoe(raw meat or fish)</u> <u>027 Jang(traditional paste and condiments)</u> <u>Class here bean paste, red pepper paste, fast-fermented bean paste, soysauce, seasoning paste</u> <u>(Option: Class comprehensive works on traditional paste in 641.814)</u> <u>028 Jeotgal(fermented salted seafood and fishes) Jangajji(pickled vegetables), Jaban(salted fish)</u> <u>029 Kimch</u> <u>03 Desserts, snacks</u> <u>031 Rice cakes</u> <u>Class here flavored glutinous rice</u> <u>032 Sweets and cookies</u> <u>Class here Hangwa(cookies made with flour), Yakgwa (deep-fried honey cookies), Sanja(deep-fried sweet rice cookies), Gangeong(deep-fried sweet rice puffs)</u> <u>033 Non-alcoholic beverages</u> <u>Class here Sikhye(sweet rice drink), Sujeonggwa(persimmon punch), Hwachae(Korean fruit punch)</u> <u>04 Alcoholic beverages</u> <u>041 Coarse liquors</u> <u>Class here Cheongju, Makgeolli</u> <u>042 Distilled liquors</u> <u>Class here Soju</u></p> | <p>보조표 생성</p> |

4.2.2 특정 종류의 요리

특정 종류의 요리(음식)는 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages로 641.819 Garnish에 분류담당자가 ‘고명’을 다룬 저작을 분류하기 용이하도록 ‘Class here a small amount of salad, herbs, or other food that is used to decorate, cooked, or prepared food’와 같이 분류지시주기에서 고명에 대한 설명을 제시하였다. 641.822 Pasta dishes에는 면류(Noodles)에 관한 포괄적인 저작을 분류할 수 있도록 하고, 641.863 Ices, sherbet, sorbet에는 빙수를 분류할 수 있도록 분류지시주기를 ‘Class here ice flakes with syrup’와 같이 추가하였다(표 8 참조). 이와 함께 641.593-

641.599 아래 우리나라 전통음식 중에서 장류와 밥·죽·비빔밥, 국수류, 국·찌개·전골 등의 분류항목에 기재한 임의규정을 반영하여 641.8 아래에도 해당 분류항목 아래 이와 상응하도록 임의규정을 추가하였다.

4.2.3 식탁 및 상차림

642.1 Meals for home, family, individuals에 반상, 죽상, 장국상, 주안상, 교자상, 제사상 등 우리나라의 전통 상차림 유형을 반영할 수 있도록 ‘Class here Korean traditional table services’ 분류지시주기를 추가하였다(표 9 참조).

<표 8> 식품과 음료 부문의 수정 전개표(안): 특정 종류의 요리(음식)

| 기호 | 표목 및 주기 | 비고 |
|---------|---|-------------------|
| 641.814 | Sauces and salad dressings Standard subdivisions are added for sauces and salad dressings together, for sauces alone (Option: Class comprehensive works on Korean traditional paste in 641.59519027) | 양자택일주기 내용 추가 |
| 641.819 | Garnishes Class here a small amount of salad, herbs, or other food that is used to decorate, cooked, or prepared food | 분류지시주기 내용 추가 |
| 641.82 | Main dishes Including quiches, soufflés Class here entrées, one-dish cooking Class a side dish, salad, sandwich or stuffed food regarded as a main dish with the topic elsewhere in 641.8, e.g., soup 641.813, hamburger on a roll 641.84. (Option: Class comprehensive works on Bap(boiled rice), Juk(porridge), Bibimbap in 641.59519011) | 양자택일주기 내용 추가 |
| 641.822 | Pasta dishes Class here comprehensive works on noodles (Option: Class comprehensive works on Guksu(noodles) in 641.59519012) | 분류지시주기, 양자택일주기 추가 |
| 641.823 | Stews (Option: Class comprehensive works on Guk and Tang (soup), Jjigae(stew), Jeongol 641.59519021) | 양자택일주기 내용 추가 |
| 641.863 | Ices, sherbet, sorbet Standard subdivisions are added for any or all topics in heading Class here ice flakes with syrup | 분류지시주기 내용 추가 |

〈표 9〉 식탁 및 상차림 부문의 수정 전개표(안)

| 기호 | 표목 및 주기 | 비고 |
|-------|---|-----------------|
| 642.1 | Meals for home, family, individuals Standard subdivisions are added for meals for home, family, individuals together: meals for home alone, for family alone <u>Class here Korean traditional table services</u> Class family and individual meals for camp, picnic, travel in 642.3. | 분류지시주기 내용 추가 |

4.2.4 음료기술

음료기술 부문에서는 우리나라의 고유한 술을 분류할 수 있도록 663.4 Specific kinds of brewed and malted beverages와 663.5 Distilled liquors 아래에 막걸리, 청주, 소주 등을 전개하였다. 663.49 Rice wine: pulque에서 청주(Cheongju)와 막걸리(Makgeolli)를 분류할 수 있도록 분류지시주기를 'Class here Cheongju, Makgeolli, specific kinds of rice wine'으로 수정하였다. 이외에도 663.5 Distilled liquors에는 'Class here Soju'를 추가하였다. 663.94 Tea에는 'Class here black tea, green tea'를 신설하여 홍차와 녹차를 분류하도록 하였다. 또한 우

리나라 전통 음료인 식혜(sweet rice drink)와 수정과(persimmon punch)를 663.97 Coffee substitutes 아래 분류지시주기 상에 'Class here sweet rice drink, persimmon punch'와 같이 추가하였다(표 10 참조).

4.2.5 식품공학

식품이나 음식은 가정 관리학 측면과 식품공학 측면을 모두 가지고 있기 때문에, 본 연구에서는 대표적인 한식을 중심으로 식품공학 아래 주기를 이용해 해당 항목을 추가하였다. 우리나라 장류의 유형을 반영하여 664.58 Complex condiment 아래 분류지시주기로 'Class here

〈표 10〉 음료기술 부문의 수정 전개표(안)

| 기호 | 표목 및 주기 | 비고 |
|--------|---|-----------------|
| 663.49 | Rice wine; pulque Standard subdivisions are added for rice wine and pulque together, for rice wine alone Class here specific kinds of rice wine, <u>Cheongju, Makgeolli, in commercial processing</u> | 분류지시주기 내용 추가 |
| 663.5 | Distilled liquors Including mescal, potato whiskey, tequila, vodka <u>Class here Soju in commercial processing</u> | 분류지시주기 내용 추가 |
| 663.94 | Tea <u>Class here black tea, green tea</u> * Add as instructed under 663.9. | 분류지시주기 내용 추가 |
| 663.97 | Coffee substitutes <u>Class here sweet rice drink, persimmon punch in commercial processing</u> Including acorns, cereal preparations, chicory | 분류지시주기 내용 추가 |

bean paste, red pepper paste, fast-fermented bean paste, soysauce in commercial processing'을 추가하고 가정 관리학 측면에서 이를 다룬 저작은 641.59519026에 분류하도록 보라 참조주기를 추가하였다. 664.725 Rice는 보라 참조주기 'For cooking rice at home, see 641.59519011'을 추가하여 가정에서의 밥 짓기와 구분하도록 하였다. 664.75 Secondary products에서는 상업적인 처리 과정에서 우리나라 떡과 한과를 다룬 저작을 분류하도록 분류지시주기로 'Class here Korean traditional rice cakes, sweets and cookies in commercial processing'을 두었다. 664.755 Pastas에는 당면(cellophane noodles), 소면(plain noodles), 라면(Ramen) 등을 다룬

저작을 분류할 수 있도록 'Class here cellophane noodles, plain noodles, Ramen'과 같이 분류지시주기를 신설하였다. 한편, 664.805 Specific vegetables and groups of vegetables에는 김치를 분류할 수 있도록 하되, 가정 요리로서의 김치와 구분하기 위해 분류지시주기를 'Class here Kimchi in commercial processing'으로, 보라 참조주기를 'For Kimchi in aspect of home and family management, see 641.81'로 추가하였다. 마지막으로 식품공학 측면에서 젓갈을 다룬 저작을 분류하도록 664.94 Fishes and shellfish의 분류지시주기를 'Class here salted seafood, salted fishes, seafood'로 변경하였다(표 11 참조).

〈표 11〉 식품공학 부문의 수정 전개표(안)

| 기호 | 표목 및 주기 | 비고 |
|---------|--|----------------------|
| 664.58 | Complex condiment Including catsup, chutney, sauces Class here bean paste, red pepper paste, fast-fermented bean paste, soysauce in commercial processing Class salad dressings in 664.37. <i>For bean paste, red pepper paste, fast-fermented bean paste, soysauce in aspect of home and family management, see 641.814</i> | 분류지시주기, 보라참조주기 내용 추가 |
| 664.725 | Rice <i>For cooking rice at home, see 641.59519011</i> | 보라참조주기 내용 추가 |
| 664.75 | Secondary products Class here Korean traditional rice cakes, sweets and cookies in commercial processing | 분류지시주기 내용 추가 |
| 664.755 | Pastas Including macaroni, noodles, spaghetti, vermicelli Class here cellophane noodles, plain noodles, Ramen | 분류지시주기 내용 추가 |
| 664.805 | Specific vegetables and groups of vegetables Add to base number 664.805 the numbers following 635 in 635.1-635.8, e.g., salad greens 664.8055 Class here Kimchi in commercial processing <i>For making Kimchi in aspect of home and family management, see 641.59519028</i> | 분류지시주기, 보라참조주기 내용 추가 |
| 664.94 | Fishes and shellfish Standard subdivisions are added for fish and shellfish together, for fishes alone Class here seafood, salted seafood, salted fishes | 분류지시주기 내용 추가 |

5. 결 론

한식은 음식의 생산과 조리, 가공, 상차림, 식습관, 식기 등에서 한국의 기후적 특성, 지리적, 사회적, 경제적, 정치적 조건과 그 민족의 역사적 특성이 오랜 기간 동안 내재되어 오면서 발전되고 계승된 것이다. 그러므로 한식은 우리 민족의 문화적 특성을 이해할 수 있는 중요한 역할을 하고 우리 문화를 알기 위해서는 한식 문화를 이해하는 일이 선행되어야 한다. 특히 한식은 차별화된 우수성으로 세계화의 충분한 잠재력과 가능성을 갖고 있으며 한식의 다양성과 특수성이 국가경쟁력을 제공하는 국가 홍보 전략의 하나가 될 수 있다.

그럼에도 불구하고 한식의 우수성에 대한 인식이 여전히 부족하고 홍보가 제대로 이루어지지 않고 있다. 이를 위해서 가장 먼저 바탕이 되어야 하는 것이 한식과 관련해서 쏟아져 나오는 정보를 담고 있는 문헌의 조직화이다. 이러한 한식 관련 정보 조직이 제대로 이루어져야지만 한식 문화의 세계화가 가능하며 건강식으로서 한식의 이미지를 부각시킬 수 있는 체계적이고 전략적인 홍보 방안의 모색, 한식 정보 프로그램의 개발이 가능하다.

따라서 본 연구는 한식에 관한 자료의 분류 현황 및 사례 분석을 바탕으로 한식이 문헌분류표에 반영된 정도와 앞으로 개선되어야 할 사항을 제시하고 DDC 수정 전개안의 제안하였다. 본 연구의 결과는 DDC 개정판의 기초 자료로 활용될 수 있으며, 더 나아가 한식 종합 정보망의 기초를 제공할 수 있다. 또한 국내 도서관에서 기존 문헌분류표를 토대로 한식 관련 문헌을 수정 전개하여 활용하는데 유용할 것이다.

이를 위해 본 연구는 한식 분야의 문헌분류체계 분석, 국내외 유관 도서관의 장서 분류 현황 및 사례 분석을 실시하였다. 또한 DDC 편집위원과의 면담을 통해 향후 DDC에 한식의 반영 가능성을 타진하였다.

국내외 도서관 분류표 적용 사례 조사에서는 한식에 관한 분류항목 부족, 여러 기호로의 분류 가능성으로 인한 비일관적인 분류기호 부여 등의 문제점이 나타났다. 그리고 국내 도서관은 농심음식문화전문도서관을 제외하고는 한식을 반영한 수정 전개 활동이 전혀 없었다. 특히 한국 음식은 여러 기호에 분류되고 있어 저작이 분산되고, 전체적으로 기호 부여의 비일관성 문제가 나타났으며, 우선순위표와 구체적인 주기와 지침 설정이 필요하였다. 이와 더불어 한국요리 전반을 다룬 저작과 특정 한국 요리를 다룬 저작을 구분할 수 있도록 분류체계 상에서 상세 전개를 제공해야만 하는 것으로 나타났다.

DDC에 나타난 한식 관련 분류표 개선 사항을 보면 식품과 음료에서는 약선 음식이나 한방 요리, 명절음식, 시절식 등 한국을 비롯한 동양의 음식문화를 반영할 필요가 있었다. 특히, 대표 한식인 불고기와 비빔밥, 갈비 등을 비롯해 장류나 고명, 음청류 등에 대한 항목을 반영하고, 지역구분을 활용하여 국가별 지역 음식이나 향토음식에 대한 세분이 필요한 것으로 나타났다. 김치는 관점에 따라 여러 기호에 분류할 수 있으므로 이에 대한 분류지침이나 규칙 설정이 요구되었다. 식탁 및 상차림에서는 반상, 죽상, 장국상, 주안상, 교자상, 제사상차림, 폐백 이바지음식 상차림과 같은 우리나라 고유의 상차림에 대한 항목을 추가할 필요가

있었다. 음료기술에서는 우리나라 전통주인 막걸리, 청주, 소주에 대한 항목과 전통음료인 수정과, 식혜 등의 분류항목이 필요한 것으로 나타났다. 식품공학에서는 가정 관리학 측면과 식품공학적 측면을 모두 가진 식품 중에서 대표한식인 장류나, 떡, 한과, 다양한 면류, 김치 등에 대한 항목을 추가할 필요가 있었다. 이상의 분석 내용을 바탕으로 본 연구는 도서관에서 한식 관련 장서를 효과적으로 분류할 수 있도록 전 세계적으로 도서관에서 가장 많이 적용하고 있는 DDC를 수정·보완하여 음식문화 분류체계를 제안하였다.

향후 계량서지학적 기법을 적용하여 한식 문화의 학문적 구조와 용어, 관계를 분석하는 연

구가 이루어질 필요가 있다. 또한 인쇄 문헌과 웹자원 등 다양한 정보 자원을 대상으로 한식과 우리 고유 음식문화를 다룬 저작들의 망라적인 서지 작성 작업도 요구된다. 이와 더불어 전 세계의 관련 분야 연구자와 일반 이용자가 한식 관련 저작을 효과적으로 검색할 수 있는 접근점으로서 국문 및 영문 시소러스를 개발해야 할 것이다. 시소러스는 해당 주제 분야의 용어를 폭넓게 수집·분석하여 개발되기 때문에 이를 통해 한식과 관련된 개념들을 효과적으로 조직할 수 있을 것이다. 끝으로 문헌분류표에 적극 반영되기 위해서 문헌적 타당성의 근거가 되는 한식에 관한 조리법이나 간행물 발간에 힘써야 할 것이다.

참 고 문 헌

- [1] 강인희. 1987. 『韓國의 맛』. 서울: 대한교과서주식회사.
- [2] 김경미, 김경임, 김상연, 안선정. 2005. 『푸드 스타일링』. 서울: 교문사.
- [3] 김정현, 강명수. 2008. KDC 제4판 식품영양학 분야의 수정전개 방안. 『한국도서관·정보학회지』, 39(4): 171-188.
- [4] 농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소. 2008. 『한국의 전통향토음식 2: 서울·경기도』. 파주: 교문사.
- [5] 방신영. 1957. 『우리나라 음식 만드는 법』. 서울: 장충도서출판사.
- [6] 이미화, 정연경. 2010. 음식 문화 분야에서 KDC의 변천 및 개선 방안에 관한 연구. 『한국문헌정보학회지』, 44(2): 117-137.
- [7] 이민아. 2008. 한식 마케팅 모형 개발 연구: 한식 세계화 비전 및 전략안. [online]. [cited 2010.8.8]. <http://www.visitkorea.or.kr/kor/tt/knowledge_db/tour_industry_info/seminar_forum/content/627280_binary2_1.pdf>.
- [8] 이효지. 1998. 『한국의 음식문화』. 서울: 신광출판사.
- [9] 정연경, 최윤경. 2010. 음식문화 분야의 DDC 분류체계 개선방안에 관한 연구. 『한국비블리아학회지』,

21(1): 43-57.

- [10] 한식재단 홈페이지. <<http://www.hansik.org/>>.
- [11] 황혜성, 한복려, 한복진. 1989. 『한국의 전통음식』. 서울: 교문사.
- [12] Juvan, Simona, Bartol, Tomaz, & Boh, Bojana. 2005. "Data structuring and classification in newly-emerging scientific fields." *Online Information Review*, 29(5): 438-498.

• 국문 참고자료의 영어 표기
(English translation / romanization of references originally written in Korean)

- [1] Kang, In Hee. 1987. *Hangukui Mat*. Seoul: Daehan Textbook Publishing.
- [2] Kim, Kyung Mi, Kim, Kyung Im, Kim, Sang Yeon, & An, Sun Jung. 2005. *Food Styling*. Seoul: Kyomunsa.
- [3] Kim, Jeong-Hyen & Kang, Myeong-Su. 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] National Academy of Agricultural Science Rural Development Administration Department of Agro-food Resources. 2008. *Hangukui Jeontong Hyangto Eumsik 2: Seoul · Gyeonggi-do*. Paju: Kyomunsa.
- [5] Bang, Shin Yong. 1957. *Uri Nara Eumsik Mandeuneun Beop*. Seoul: Jangchung Books Publishing.
- [6] Lee, Mihwa & Chung, Yeon Kyoung. 2010. "A study on the historical changes and improvements in food and culture in the Korean Decimal Classification." *Journal of the Korean Society for Library and Information Science* 44(2): 117-137.
- [7] Lee, Min-A. 2008. *Hansik Marketing Mohyung Yeongu: Hansik Segyehwa Vision mit Jeolyakan* [online]. [cited 2010.8.8].
<http://www.visitkorea.or.kr/kor/tt/knowledge_db/tour_industry_info/seminar_forum/content/627280_binary2_1.pdf>.
- [8] Lee, Hyo Ji. 1998. *Hangukui Eumsik Monhwa*. Seoul: Shin Kwang Publishing.
- [9] Chung, Yeon-Kyoung & Choi, Yoon-Kyung. "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.
- [10] Korean Food Foundation. Homepage. <<http://www.hansik.org/>>.
- [11] Hwang, Hye Sung, Han, Bok-Ryo, & Han, Bok-Jin. 1989. *Hangukui Jeontong Eumsik*. Seoul: Kyomunsa.

