

## 지역 음식문화의 기록화 방안에 관한 연구\*

### 광명시 자연마을을 중심으로

A Study on the Documenting of Local Food Culture : Focused on the  
Natural Village of Gwangmyeong City

조해영(Jo, Hae Yeong)\*\* · 이영학(Lee, Young Hak)\*\*\*

1. 머리말
  - 1) 연구배경 및 목적
  - 2) 선행연구 및 연구방법
2. 지역 음식문화 기록화를 위한 방법론
3. 국내외 지역 음식문화 기록화 사례
  - 1) 한식진흥원
  - 2) 세계김치연구소
  - 3) 미국 남부 음식문화 연구 단체
  - 4) 아일랜드 골웨이 카운티 유산 사무소
4. 광명시 가학동 자연마을을 중심으로 한 음식문화 기록화
  - 1) 광명시 가학동 자연마을과 음식문화 기록화 절차
  - 2) 광명시 가학동 자연마을의 식생활문화
  - 3) 광명시 가학동 음식문화 기록의 관리 및 활용방안
5. 맺음말

\* 본 논문은 조해영의 석사학위 논문 「지역 음식문화의 기록화 방안에 관한 연구 : 광명시 자연마을을 중심으로」(2019)를 요약·수정한 것임.

\*\* 한국외국어대학교 대학원 정보·기록학과 석사(제1저자).

\*\*\* 한국외국어대학교 대학원 정보·기록학과 교수(교신저자).

■ 투고일 : 2019년 03월 28일 ■ 최종심사일 : 2019년 04월 02일 ■ 게재확정일 : 2019년 04월 27일

■ 기록학연구 60, 195-237, 2019, <https://doi.org/10.20923/kjas.2019.60.195>

## 〈초록〉

지역의 음식문화는 지역 고유의 특성과 지역 구성원의 삶의 모습 및 가치관이 반영되어 있어 지역성을 가장 잘 드러내고 있는 영역 중 하나이다. 이러한 음식문화는 음식과 관련된 기억 및 풍습 등 무형의 형태를 지니는 특성이 있으므로, 기록하여 보존하지 않으면 소멸될 가능성이 큰 영역이다.

본고에서는 국내외 사례 연구를 바탕으로 하여 지역 음식문화의 기록화를 시행하였다. 그리고 이를 통해 수집·생산된 기록을 관리하고 활용할 수 있는 방안을 함께 모색하였다. 따라서 지역 음식문화 기록화 방안과 기록화된 지역의 문화적 자원을 관리하고 학술적·문화적 방면에서의 활용 방향을 제시하였다.

**주제어 : 지역 음식문화, 지역 기록화, 마을 기록화, 문화 기록화, 지역 기록 관리**

## 〈Abstract〉

The food culture reflects the unique characteristics of the locality and the lifestyle and values of its members. So It is one of the most revealing elements of local identity. Such a food culture has an intangible form, such as memories and customs related to food, and is an area that is likely to disappear if not recorded and preserved.

Based on the study of domestic and foreign cases, documentation was carried out in this study. In addition, we sought ways to manage and utilize the collected and produced records. Therefore, we suggested the method of documenting the local food culture, along with proposed managing the cultural resources of the recorded region and utilizing it in the academic and cultural aspects.

**Keywords : local food culture, documenting localities, documenting village, Culture Documentation, local records management**

# 1. 머리말

## 1) 연구배경 및 목적

지역 속에서 살아가는 구성원들은 다양한 활동을 통하여 지역의 체계와 문화를 만들어 나간다. 이러한 지역의 문화가 구성되는데 가장 기본적인 역할을 하는 것이 구성원들의 삶, 즉 생활이다. 따라서 생활을 이루는 요소 중 기본적인 의·식·주에 대한 탐구는 지역이라는 하나의 세계를 파악하는데 있어 근원적인 요소라 할 수 있다. 이와 같은 생활문화 중 특히 일상적으로 가장 접근이 용이할 뿐 아니라 보편적으로 관심을 가지는 가장 기본적인 주제는 음식문화라 할 수 있다(박금순 2004, 37). 지역의 음식문화는 음식의 조리과 저장 그리고 섭취, 관련 장소, 지역 구성원들의 삶과 음식에 대한 가치관·기억 등과 같이 지역 음식과 관련된 문화의 총체를 내포한다. 그러므로 특정 지역의 음식문화는 그 지역의 과거와 현재의 모습을 통한 변화상 및 구성원들의 가치관을 포함하여 지역의 정체성과 특성을 가장 잘 드러내고 있는 요소 중 하나라고 할 수 있다.

음식은 유형이라는 성질을 지니지만, 음식문화는 관습이나 기억의 형태로서 무형의 성격을 지니는 경우가 대부분이므로, 기록하여 보존하지 않으면 소멸될 가능성이 큰 영역이다. 하지만 지역 음식문화를 전승해나가는 지역 구성원들의 고령화, 도시개발로 인한 지역 사회의 급격한 변동과 이로 인한 지역 공동체의 해체로 지역 고유의 음식문화를 지켜나가는 것은 더욱 어려워지고 있다. 그러므로 현재 이러한 상황에 처해있는 지역의 전통 음식문화를 보존하는 것은 시급한 과제이자 중요한 의미를 지닌다. 지역의 음식문화 기록화는 도시화와 근대화로 인하여 점차 사라져가고 있는 지역 고유의 음식문화에 깃든 지역의 문화와 역사, 기억을 보존하고 전승할 수 있도록 한다. 이와 더불어 지역의 역사·문화적 맥락을 배경으로 형성된 지

역 음식문화에 대한 기억과 이야기를 이끌어내는 과정을 통하여 특정 지역에 대한 고찰이 이루어진다는 점에서 지역이 사회문화적으로 발전해 온 변화상과 지역의 특성 및 정체성을 재발견할 수 있다. 또한 기록화를 통해 지역 고유의 문화를 발굴하고 활용할 수 있도록 하여 지역 문화 발전의 계기가 될 수 있다.

이러한 배경에서 본고에서는 구술 기록화 방법론을 제시하고, 국내외에서 구술을 바탕으로 기록화를 시행한 기관들인 한식진흥원과 세계김치연구소, 미국 남부 음식문화 연구 단체(Southern Foodways Alliance: SFA), 아일랜드 골웨이 카운티 유산 사무소(Galway County Heritage Office)의 기록화 절차 및 현황을 조사 및 분석하였다. 그리고 국내외 사례를 참고로 광명시가학동의 노리실, 공석골, 뒷골의 음식문화에 대한 실제적인 기록화를 수행하였으며, 가학동 음식문화 기록에 대한 관리 및 활용 방안을 제안하였다. 따라서 이 연구를 통하여 음식문화 기록화를 중점적으로 수행한 기관들의 사례를 소개하고 지역 음식문화 기록화를 시도함으로써, 지역의 문화를 기록화하고 활용할 수 있도록 하는 기반을 마련하였다.

## 2) 선행연구 및 연구방법

지역의 음식문화 기록화와 관련해서는 지역 기록화에 대한 논의를 진행한 연구와 음식문화 기록화에 대한 연구를 살펴볼 수 있다. 먼저 지역 기록화에 대한 논의로서 Cox(2007)는 도큐멘테이션(documentation) 모델을 모색하여 지역에 대한 실제적인 도큐멘테이션 전략을 제시하였다. 그리고 설문원은 국내외 도큐멘테이션 프로젝트의 사례 분석을 통해 기록화를 위해 고려해야 할 사항을 상세하게 제시하였고, 지역의 로컬리티가 반영된 기록을 생산·수집하는 아카이브 구축을 제안하였다. 또한 디지털 환경에서의 로컬리티 기록화 모형을 구현하여 기록화 결과가 활용될 수 있는 방향을

제시하였다(설문원 2010; 2011; 2012). 이러한 연구들을 통하여 로컬리티 기록화에 대한 개념을 정립하고 로컬리티 기록화에서 고려되어야 할 사항과 절차 및 활용방향을 알 수 있었다.

한편 권순명(2008)은 지역성에 기초하여 수집, 정리에 이르는 총체적인 아카이빙의 과정을 다룸으로써 아카이빙의 절차와 수집전략을 상세히 제시하였다. 그리고 전말숙(2012)은 서울 뉴타운 재개발지역의 기록물을 대상으로 아카이브 구축 방안 및 운영 모델을 개발하고 기록물관리에 있어 고려해야할 사항을 상세하게 제안하였다. 이와 더불어 손원태(2016)는 지역 정체성 확립을 위한 도시 아카이빙 방안으로서, 대전광역시의 원도심 아카이빙의 절차와 다양한 활용방향을 제안하였다. 이와 같은 연구들은 특정 지역에 대한 실제적인 기록화 수행과 활용방안을 구상하는데 참고가 되었다.

그리고 도시 기록화에 대한 연구와 더불어 마을 기록화에 대한 연구로 김익한(2010)은 마을을 대상으로 생산 기록의 유형을 제시하고 적절한 마을 아카이빙 방법을 단계적으로 제안하였다. 또한 신승호(2012)는 수물마을의 기록화 기획단계부터 수집·생산, 정리, 활용까지의 총체적인 기록화 과정을 세부적으로 모색하였다. 그리고 김덕묵은 마을기록물의 수집과 활용 방안을 검토하며 주체별 마을기록물의 수집방법과 관리·활용 방안을 제시하고, 지역 기록화를 위하여 실제적인 마을기록의 수집과 관리 방안을 마련하였다(김덕묵 2016; 2017). 이러한 연구들은 도시의 마을을 기록화하는 과정을 이해하고 기록의 관리 및 활용방안을 모색하는 데 도움이 되었다.

다음으로 음식문화 및 음식 자체를 기록화한 연구로, 박모라·김귀영(2016)은 종가에서 현재는 실행하지 않는 종가의 음식을 조사하여 기록화를 시행하였다. 이 연구는 음식문화 기록화의 상세한 방법론을 제시하여 실제적인 기록화를 수행하는 데 참고가 되었다. 이와 함께 지역 문화원 또는 지역학

연구센터, 음식 관련 전문기관에서 지역 음식문화 기록화를 수행하고 있지만, 조리법이나 역사 및 유래에 대한 고찰이 대부분을 이루고 있다. 따라서 해당 지역의 총체적인 음식문화와 실제적인 모습을 반영한 기록화라 보기에는 어렵다고 할 수 있다. 그러므로 본고에서는 지역의 음식문화와 관련된 총체적인 사항을 반영할 수 있는 기록화를 위한 논의를 진행해보고자 하였다.

음식문화는 관습, 조리법과 같이 무형의 성격을 지녀 기억의 형태로 세대를 통해 전승되는 경우가 많으며, 음식 및 이와 관련된 행위의 총체라는 점에서 복합적인 성격을 지니고 있다. 그러므로 이러한 특징을 지니는 지역 음식문화를 기록화하는 방안으로서 면담과 관련 기록의 수집을 통하여 다양한 정보와 심층적인 맥락을 반영할 수 있는 구술 기록화 방법론이 적절하다고 사료되었다. 따라서 본고에서는 기록화 방안으로서 기록화에서의 구술기록의 수집 및 생산 방법론에 바탕을 둔 기록화 프로세스와 그 세부 과정에서 이루어지는 구체적인 절차를 구상하였다.

그리고 음식문화를 바탕으로 구술 기록화를 시행한 국내의 사례를 조사 및 분석하고, 광명시 가학동 자연마을의 음식문화에 대한 기록화를 수행하였다. 국내 사례로서는 한식진흥원과 세계김치연구소를, 해외 사례로는 미국 남부 음식문화 연구 단체와 아일랜드 골웨이 카운티 유산 사무소를 선정하여 기록화 절차 및 현황을 조사, 분석하였다. 그리고 국내외의 사례연구를 바탕으로 2018년 4월부터 6월까지 약 3개월 동안 광명문화원의 광명 자연마을 향토문화자원조사에 참여하여 가학동 자연마을 음식문화에 대한 기록화를 수행하였다.

광명시는 1974년 시 전체의 77% 이상이 개발 제한 구역으로 묶이게 되어, 옛 마을의 정취와 마을 공동체 풍속을 간직하고 있는<sup>1)</sup> 자연마을이

---

1) 디지털광명문화대전 - 광명자연마을 참고. <<http://gwangmyeong.grandculture.net/Contents?local=gwangmyeong&dataType=01>> (검색일자 : 2018.09.18.)

아직까지 현존하고 있다. 이중 특히 가학동은 2010년 그린벨트가 해제되어 개발이 이루어진 지 얼마되지 않아 마을 본연의 모습과 고유의 전통 생활문화가 남아있는 자연마을이 분포하고 있다. 그러나 가학동의 자연마을은 2023년까지 진행될 예정인 광명·시흥테크노밸리 조성사업으로 인한 개발로 인하여 사라질 위기에 처해 있다. 가학동의 자연마을은 광명의 전통적인 마을의 모습과 문화를 지니고 있다는 점에서 이러한 마을의 음식문화를 기록화하고 보존해야할 필요성이 있다. 그러므로 본문에서는 가학동 자연마을 노리실, 공석골, 뒷골을 중심으로 음식문화에 대한 실제적인 기록화를 시행하였다. 그리고 기록화의 과정 및 결과를 정리하고, 기록화 통하여 수집 및 생산된 기록에 대한 관리 및 활용방안을 제시하였다.

## 2. 지역 음식문화 기록화를 위한 방법론

음식문화는 일정한 집단이 공유하고 있는 음식을 이용하는 방식으로서 음식의 획득, 저장, 조리 및 제공, 섭취(구성자, 김희선 2005, 2)와 관련된 행위가 통합된 문화이다. 따라서 지역의 음식문화란 특정 지역 음식재료의 종류 및 획득과 저장법, 특유의 향토음식 및 이에 대한 조리 및 음식섭취 방식, 음식과 관련된 관습 등을 포괄하는 개념이라 할 수 있다. 이와 같은 지역의 음식문화는 해당 지역의 지리·사회·문화적 환경과 역사적 배경, 그리고 지역 구성원들에 의하여 형성되며 이를 바탕으로 변화를 거듭한다. 이러한 점에서 지역 음식문화에는 지역의 자연적 환경과 역사, 구성원들의 삶 및 가치관과 더불어 음식재료 종류와 획득, 조리 및 섭취방식과 관련 관습 및 장소와 같은 지역의 식생활과 이에 대한 인식이 종합적으로 담겨 있

다. 그러므로 지역 음식문화 기록화는 지역이라는 특정 영역 안에서 음식과 관련된 문화의 총체를 기록화하는 작업이라 할 수 있다. 하지만 지역 음식문화를 기록화하기에 앞서, 체계화된 지역 음식문화 기록화를 위하여 지역 음식문화의 대상을 구체화할 필요성이 있다. 따라서 지역 음식문화의 범주와 대상을 구체화한 <표 1>과 같이 상세히 범주화된 요소를 바탕으로 하여 지역 음식문화에 대한 보다 명확하고 세부적인 기록화가 이루어질 수 있다.

<표 1> 지역 음식문화 기록화 대상

영역	유형	대상
지역 음식	지역 대표 음식 및 특산물	지역 향토음식 및 지역의 지리적 환경에 따라 획득 가능한 음식 재료 및 전통 향토음식
	음식의 획득·조리·저장·섭취	음식재료의 획득 및 조리법, 저장 및 섭취방식, 주방기구 및 식기류
지역 관습	음식관련 풍습 및 예절	식사에절 및 지역에서의 세시 및 관혼상제 시 음식과 관련된 풍습
지역 역사	음식문화와 관련된 기억	지역구성원의 식생활문화와 관련된 과거의 추억 및 일화
	음식관련 장소	지역의 식생활문화와 관련이 깊은 논이나 밭, 거리, 골목, 시장, 건축물 등
	식생활문화 관련 기록	지역의 식생활모습과 문화가 기록된 문헌, 사진, 영상 등

먼저 지역 음식 항목으로서는 지역의 향토음식 및 특산물과 이러한 음식재료의 획득 방법 및 조리·저장법, 지역에서 음식을 조리하거나 식생활 시 사용하는 주방기구 및 식기류, 그리고 이와 관련된 이야기를 기록화의 대상으로 고려할 수 있다. 또한 지역의 음식문화 풍습 또는 예절에 대한 사항도 기록화가 이루어져야 할 대상 중 하나로서, 식사예절과 상차림, 과거 및 현존하는 세시(歲時) 및 관혼상제 시의 음식문화를 기록화 대상으로 할 수 있

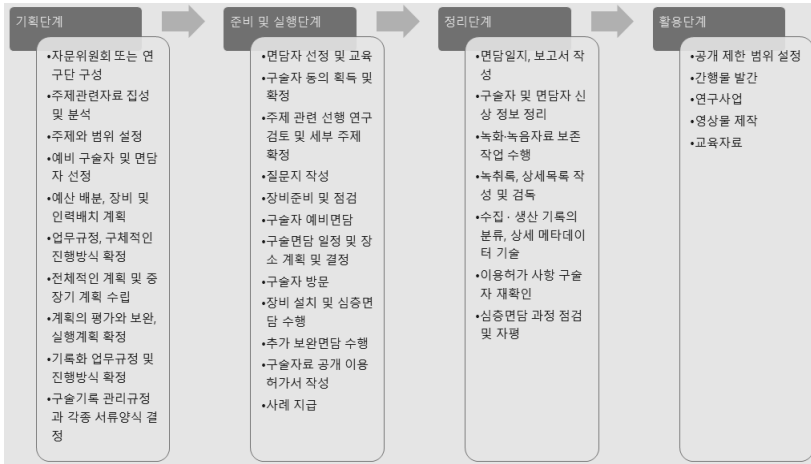


다. 그리고 마지막으로 지역 역사에서는 지역구성원의 식생활문화와 관련된 지역구성원들의 기억과 지역 식생활문화와 관련이 깊은 장소들이 기록화 대상이 될 수 있다. 이와 더불어 지역의 식생활모습과 문화가 기록된 문헌, 사진, 영상 기록을 수집함으로써 지역의 음식문화 역사와 관련된 기록화 작업이 이루어질 수 있다.

지역의 음식문화는 <표 1>에서 제시된 요소들이 서로 연관성을 지니고 있는 복합체로서, 지역 음식문화의 유래 및 형성, 지역의 역사·문화적 배경과 같은 다양한 정보가 내포되어 있다. 이와 같이 지역 음식문화는 음식 및 관련 행위들이 복합적으로 어우러져 형성되므로 지역 음식문화 기록, 음식문화와 관련된 장소, 식기류나 주방기구 등과 같은 요소를 단순히 수집하거나, 이에 대한 영상이나 사진을 생산하는 것만으로는 지역 음식문화의 복잡성을 총체적으로 담기가 어렵다. 따라서 면담을 통하여 함축적이고 심층적인 맥락을 파악하며, 관련 기록을 수집하는 구술 방법론을 통하여 지역 음식문화의 복합적인 정보를 기록화할 수 있다. 이러한 구술을 통한 기록의 생산 및 수집은 기획단계부터 정보 획득이 가능하고 기록의 생산 맥락을 보다 잘 담을 수 있다는 점에서 지역 음식문화에 함축된 다양한 정보를 반영할 수 있다.

이처럼 구술을 바탕으로 이루어지는 지역 음식문화 기록화는 기존에 생산된 기록을 이관받아 정리하는 것이 아니라 수집과 생산이 일치되어 이루어지므로 체계적인 기록화 계획이 마련되어야 한다(최정은 2012, 155). 따라서 수집 및 생산이 체계적으로 수행되는 구술 기록화 절차가 설계될 필요성이 있다. 이러한 지역 음식문화에 대한 구술 기록화 절차는 기획단계, 준비 및 실행 단계, 정리단계, 활용단계 4단계로 구성된다.

〈그림 1〉 지역 음식문화 구술 기록화 프로세스



※출처 : 국사편찬위원회. 2004. 『현황과 방법, 구술·구술자료·구술사』. 과천: 국사편찬위원회; 정혜경, 김선정, 김지수, 조용성, 이호신, 한국구술사연구회. 2014. 『구술사 아카이브 구축 길라잡이 1: 기획과 수집』. 서울 : 선인; 한국구술사연구회, 권미현, 정혜경, 김주연, 김은정, 김선정, 사카모토, 치즈코, 사카모토, 지즈코. 2005. 『구술사: 방법과 사례』. 서울 : 선인; 한국외국어대학교 기록학연구소, 조용성, 김명훈, 이윤주, 정영록, 한지혜. 2015. 『구술기록관리 방법론 연구』. 고양 : 더로드를 참고로 하여 재구성함.

구술 기록화 프로세스에서 기획단계는 구체적인 기록화 진행 방식에 대한 방향을 설정하는 단계이다. 이러한 기획단계에서는 자문위원회 또는 연구단 구성, 주제관련자료 집성 및 분석, 주제와 범위 설정, 예비 구술자 및 면담자 선정, 예산 배분, 장비 및 인력배치 계획, 업무규정, 구체적인 진행방식 확정, 구술자료 관리규정과 각종 서류양식 결정 및 작성, 전체적인 계획 및 중장기 계획 수립, 계획의 평가와 보완, 실행계획 확정이 이루어진다.

그리고 기록화 준비 및 실행단계는 구술채록을 위해 마련해야 할 제반 작업을 점검 및 준비하고 이를 통해 실행하는 단계라고 할 수 있다. 이 단계는 면담자 선정 및 교육, 구술자 동의 획득 및 확정, 구술자 관련 선행 연

구 검토 및 세부 주제 확정, 질문지 작성, 장비준비 및 점검, 구술자 예비면담, 구술면담 일정 및 장소 계획과 결정, 구술자 방문, 장비 설치 및 면담 수행, 보완면담 수행, 구술자로 공개 이용 허가서 작성, 사례 지급 절차가 포함된다. 이러한 구술채록을 위한 준비사항이 완료되면 실제적인 면담이 실행된다. 면담이 완료되면 면담자는 최종 면담을 마친 후 면담에 대한 마지막 녹취문 및 사진 등을 전달하며, 구술자로부터 자료이용공개허가서를 받는다(국사편찬위원회 2004, 153). 그리고 이와 같은 절차가 완료되면 구술자에게 사례를 지급한다.

면담이 마무리되면 기록화 후 생산된 기록을 정리하고 제반과정을 평가하는 단계가 이루어진다. 정리단계에서는 면담일지 및 보고서 작성, 구술자 및 면담자 신상정보 정리, 녹화·녹음자료 보존 작업 수행, 녹취문·상세목록 작성 및 검토, 분류와 기술작업 및 상세 메타데이터 정리 및 목록 작성, 이용허가 사항 구술자 재확인, 심층면담 과정 점검 및 자평을 하는 절차가 수행된다.

이러한 정리단계 이후 구술자의 공개 및 활용 여부를 재차 확인한 뒤, 다양한 방면에서 기록화 결과물들을 활용하게 된다(한국외국어대학교 기록학 연구센터 외 2015, 86). 이러한 공개 제한 범위 설정을 거친 뒤에는 기관의 자료집이나 단행본, 간행물이 발간되거나 연구사업, 영상물 제작, 교육자료 등으로서 다양한 방면에서 활용될 수 있다.

### 3. 국내외 지역 음식문화 기록화 사례

#### 1) 한식진흥원

한식진흥원은 한식 및 한식산업의 진흥과 관련 산업의 경쟁력 강화를 위

한 목적으로 설립된 농림축산식품부 산하의 공공기관이다. 한식진흥원은 한식에 대한 연구개발, 한식산업진흥, 한식의 해외확산, 한식의 정통성 정립이라는 활동을 중점적으로 수행하고 있다.<sup>2)</sup> 이러한 한식진흥원에서는 북한의 전통음식 및 연변 조선족 전통음식 연구 사업을 통하여 해당 지역 음식문화의 역사와 원형을 조사 및 기록화하여 지역의 음식문화 전통을 재발견하였다. 그리고 전통음식의 원형에 대한 체계화·표준화를 통하여 조리법을 발굴하여 완성한 재현의 결과물을 한식진흥원 한식포털 웹페이지에 구축하였다.

먼저 한식진흥원은 조리법을 표준화하고 한식세계화의 기반 구축과 관련 분야 연구 교육 및 산업화 활용의 기초자료를 마련하고자 하는 목적(한식재단 2012, 4)으로 북한의 각 지역 전통음식의 원형을 조사하여 발굴하고 역사·문화적 배경 등을 체계화하였다. 이와 같은 북한의 전통음식 연구 사업은 총 4단계로 이루어졌다. 먼저 첫 번째 단계에서는 요리분야 고문헌 전문가 위원들과 문헌조사를 바탕으로 선정한 음식을 각 도(道)별로 나누어 선별 및 고증을 진행하였다. 다음 두 번째 단계에서는 정리된 음식목록에 대하여 북한출신 요리전문가들을 중점으로 자문회의를 진행하고, 201명의 북한이탈주민을 상대로 설문을 실시하였다.

그리고 세 번째 단계에서는 문헌조사·자문회의 및 북한이탈주민 설문조사 결과에 기초하여 선정된 북한전통음식에 대한 집단 심층면담을 통해 북한전통음식에 대한 재조사를 하였다. 조사는 이북5도민청사에서 2012년 3월~4월에 걸쳐 면접자의 연령, 고향, 거주지역, 종교, 직업, 사회경제적 수준, 전통음식 및 북한음식에 대한 인식, 북한음식을 먹거나 조리해 본 경험, 명절과 특별한 날에 대한 음식을 중점으로 이루어졌다(한식재단 2012, 37-41).

마지막으로 네 번째 단계에서는 지역 전통음식의 역사성과 전통성 고찰 및 조리법에 대한 표준화를 시도하였으며, 북한의 지역별 전통음식을 분류한 뒤 음식에 대한 원형을 재현하였다. 그리고 전문가들과의 자문회의를

---

2) 한식진흥원 - 기관소개 참고. <[http://www.hansik.or.kr/kfpi/kr/html/htmlContents.do?menuNum=01\\_01\\_1](http://www.hansik.or.kr/kfpi/kr/html/htmlContents.do?menuNum=01_01_1)> (검색일자 : 2018.10.30)

통하여 각 지역의 전통음식을 재정리하고 용어를 표준화하는 작업이 진행되었다(한식재단 2012, 41-42). 이렇게 발굴된 150가지 북한 전통음식에서는 각 지역의 지리 및 특산물, 전통음식 발달의 역사적·사회문화적 배경, 지역 음식문화의 특성, 지역의 대표 전통음식과 더불어 조리법, 관련 문화에 대한 정보가 함께 정리되었다.

이러한 기록화 과정으로 인하여 수집되어 정리된 연구보고서 및 사진기록, 조리법은 한식진흥원 홈페이지에 구축되어 한식레시피, 연구·발간자료, 사진갤러리 카테고리에서 확인할 수 있다. 또한 한식진흥원은 기록화한 평양, 평안도, 황해도, 함경도, 개성, 경기도, 강원도 각 지역의 전통 조리법과 음식문화를 정리하여 두 차례에 걸쳐 단행본을 출간함으로써 학술 및 문화적인 방면에서 이를 활용할 수 있도록 하고 있다.

또한 한식진흥원은 2014년 9월 20일부터 23일까지 한국전통음식연구소, 한국외국어대학교 글로벌문화콘텐츠연구센터, 연변조선족전통음식연구소와 합동으로 연변 조선족의 전통음식에 대한 기록화를 수행하였다. 이에 연변에 거주하는 65세 이상의 조선족 76명을 대상으로 연길, 도문, 용정, 훈춘 지역을 방문하여 연길시내 노인복지관 등의 단체를 섭외하고 면담조사를 실시하였다.<sup>3)</sup> 따라서 구술 면담 조사를 위한 기본면담 및 심층면접 조사지를 작성하고 2~3명의 그룹면담을 하였으며, 조선족 음식에 대한 기억에 대하여 심층조사를 하는 방식으로 면담이 이루어졌다. 면담은 한정된 두 시간 내에서 제보자들의 인적사항 및 음식과 관련된 기억을 되찾는 방향으로 진행되었으며, 인터뷰 전 과정은 음원으로 남기고 일부 조사과정은 동영상으로 기록하였다.<sup>4)</sup>

---

3) 한식진흥원 연변 조선족 전통음식-면접조사결과 참고. <<http://www.hansik.or.kr/kr/report/report/view?curPage=1&menuId=94&researchId=31&type=report,result&rowSize=10&searchWord=>> (검색일자 : 2018.09.30)

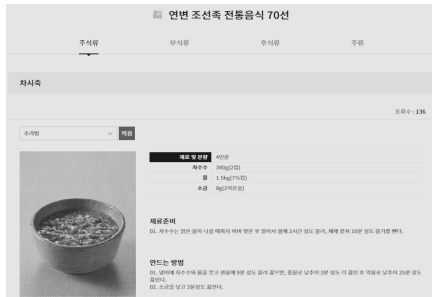
4) 한식진흥원 연변 조선족 전통음식-연변조선족전통음식보고서 참고. <<http://www.hansik.or.kr/kr/report/report/view?curPage=1&menuId=94&researchId=33&type=&rowSize=10&searchWord=>> (검색일자 : 2018.11.17)

이와 같은 면담조사를 통하여 조사 발굴된 조선족 식문화원형은 한식의 전통성 및 원형성, 고유성 및 독특성, 문화적 가치, 외식산업 콘텐츠화 가능성 등의 기준으로 한식 분류법에 따라 주식류 16품, 부식류 42품, 후식류 11품, 주류 1품 약 70여 종이 선정되었다. 그리고 선정된 전통음식 원형 70종에 대한 연변조선족전통음식연구소에서의 체계화실험과 한국전통음식연구소에서의 표준화실험을 시행함으로써 조선족 전통음식 조리법을 완성하였다.<sup>5)</sup>

〈그림 2〉 연변 조선족 전통음식 심층면접 기술조사지

한통 음식 정보	
음식 명칭	요역명 <input type="text"/> 명 <input type="text"/> 실 <input type="text"/>
종 류	주식류 <input type="checkbox"/> / 부식류 <input checked="" type="checkbox"/> / 후식류 <input type="checkbox"/> / 주류 <input type="checkbox"/> 기타 <input type="checkbox"/>
특 정	어떠한가 특수했다 음식 가운데 가장 마음에 남는 음식임.
중요하는 시기	
음식에 담긴 의미	
전통음식 재료 정보	
재료명(국명)	요역 <input type="text"/> 재료명(지역명) <input type="text"/> 요리 <input type="text"/>
재료 확보	재래 <input checked="" type="checkbox"/> / 재입 <input type="checkbox"/> / 구입 <input type="checkbox"/> 기타 <input type="checkbox"/>
재료 및 용량	요역, 열용, 합량
재료준비	믹호백의 양을 잴고, 요역 육을 비육해, 손가락 두께라 정도의 크기로 호박을 자름, 열용을 준비 할함.
다듬기, 씻기, 절기, 숙임하기, 요리사양	열용을 준비 하면서 향이 가루로 만들 오그랑을 만들기 위해 칼방가루를 선으로 면죽함.
전통음식 조리 정보	
만드는 법	저온 호박과 열용 잘린 열용을 가마솥에 넣고 물을 부어서 끓음
예열	물은 호박과 열용이 잘린 정도임.
그냥	30분 정도 조리과 열용을 삶은 후 칼방가루를 넣고 더 끓여다가 다 익어갈 무렵에 오그랑을 넣어준다음 넣음.
유지방	오그랑이 익으면 해서 그릇에 담아 먹음.
일반재료명	
불용재료명(대)	
주재료	
조리법	한발을 뜨거운 물로 입안쪽 하면 차가워지기때 선으로 함.
특별한이	
가래떡(떡볶음, 음식 갈함, 갈가서함, 떡볶이 떡볶이 등 적용불함)	
오이열용과 같이 먹는 것이 좋음.(오이열용은 물오이에 간장, 식초, 새참가루 등을 넣고, 4일 정도 절인 것 물을 넣지는 않음.)	

〈그림 3〉 연변 조선족 전통음식 기록화 현황 - 조리법



※출처 : 한식진흥원 한식레시피 - 연변 조선족 전통음식 70선의 기술면접조사지(<http://www.hansik.or.kr/kr/recipe/chosun/side/detail?currentPage=1&pageSize=10&menuId=66&categoryCd=side&recipeId=1195&title=>); 한식진흥원 한식포털 연변 조선족 전통음식 70선([http://www.hansik.or.kr/kr/recipe/chosun/main/main?menuId=65&acode=GNB\\_recipe\\_yeonbyeon](http://www.hansik.or.kr/kr/recipe/chosun/main/main?menuId=65&acode=GNB_recipe_yeonbyeon))

5) 한식 진흥원 연변 조선족 전통음식 - 연변 조선족 식문화 원형 발굴 조사결과와 참고, (<http://www.hansik.or.kr/kr/report/report/view?currentPage=2&menuId=94&researchId=31&type=&rowSize=10&searchWord=>) (검색일자 : 2018.4.14)

한식진흥원은 이러한 기록화 결과물을 한식포털에 구축하여, 이 중 연변 조선족 전통음식의 조사와 관련된 내용에 대한 보고서는 한식포털의 연구·발간자료 메뉴에서 확인 및 이용이 가능하다. 또한 연변지역의 전통음식 원형에 대한 재현물은 한식레시피 ‘연변 조선족 전통음식 70선’과 사진 갤러리의 지역별 카테고리의 ‘연변음식’에 구축하여 조리법 및 사진기록 등을 볼 수 있다. 이와 함께 한식진흥원은 2016년에 출판한 간행본인 <연변 조선족 전통음식을 담다>를 통하여 연변지역의 조선족 전통음식을 조사·기록하고 재현한 기록화 결과물의 내용을 확인하고 활용할 수 있도록 하고 있다.

한식진흥원이 수행한 두 음식문화 기록화 사업은 공통적으로 지역별로 전통음식을 분류하고, 심층면담 인터뷰를 중심으로 기록화 작업이 수행되었다. 특히 지역 향토음식 및 음식문화의 특성, 음식문화 형성의 역사·문화적 배경에 대한 기록화에 중점을 두었으며, 지역 전통음식에 대해 재현을 하고 그 결과물을 한식포털에 구축하였다는 점이 특징적이라고 할 수 있다. 이러한 한식진흥원의 기록화는 지역 향토음식의 원형을 보존하고 이를 바탕으로 한 재현을 통해 활용을 모색하였다는 점에서 의미가 있다.

## 2) 세계김치연구소

세계김치연구소는 2010년 과학기술정보통신부 산하 국가과학기술연구회 소속으로 김치 관련 연구와 개발을 수행하여 김치산업을 육성·발전시키는 데 기여하고자하는 목적으로 설립된 한국식품연구회의 부설기관이다. 세계김치연구소는 김치에 관한 종합연구개발, 세계화를 위한 연구 및 사업, 관련 응용산업에 관한 연구 및 기술지원(세계김치연구소 2015, 4-5)을 중점으로 하는 활동을 수행하고 있다. 세계김치연구소는 한국 종가 및 명가에서 전승되어 온 발효음식들을 선별하고 이를 조사 및 채록함으로써 문화 원형을 보존하고, 이용을 위한 자원화 작업을 위한 목적으로 지역별 종가내림음

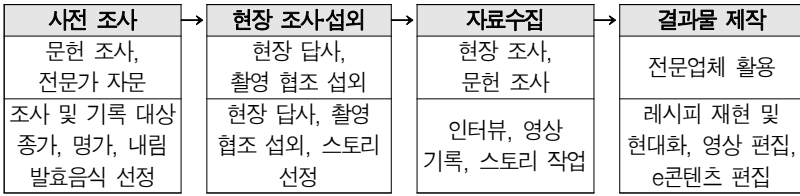
식 구술기록화 사업을 진행하였다.

지역별 종가내림음식 구술기록화 사업은 문화적 측면에서 원형에 대한 발굴이 이루어졌으며, 2013년 네이버와 함께 각 지방 종가의 내림발효음식에 대한 현지조사와 구술을 통하여 기록화가 시행되었다. 이러한 종가내림음식 기록화는 김치가 현재 제법을 갖추게 된 사연, 김치 관련 조리도구 및 공간, 종부의 삶, 내림발효음식에 대한 인식, 가문의 스토리, 관련 문헌 등과 같은 종가의 내림음식과 종가의 배경과 관련된 이야기를 포괄하는 민속지 기술 방식으로 수집이 이루어졌다. 이와 같은 종가 내림음식 구술 기록화 추진 과정은 사전조사, 현장 조사 및 섭외, 자료수집, 결과물 제작의 네 가지의 단계로 시행되었다.

먼저 첫 번째 사전조사 단계에서는 문헌조사 및 전문가 자문이 이루어졌으며, 조사 및 기록 대상 종가의 내림 발효음식 선정이 진행되었다. 그리고 두 번째 현장 조사 및 섭외단계에서는 현장답사와 촬영 협조 섭외가 이루어졌다. 이에 따라 현장 답사, 촬영 협조 섭외, 스토리 선정이 수행되었다. 다음으로 세 번째 자료수집 단계에서는 현장 조사, 문헌 조사와 같은 실질적인 조사작업이 진행되었으며, 인터뷰, 영상 기록, 스토리 작업이 이행되었다. 또한 네 번째 결과물 제작 단계에서는 현장에서 수집한 각 발효음식에 대한 재료 분량과 조리법 등을 표준화 및 정량화하고 조리순서를 단계적으로 기술하는 재현이 수행되었다. 추진 과정 중 역사적 고증 등은 전문가 자문을 통해서 신뢰성을 확보하였으며, 내림 발효음식의 표준화 된 레시피, 종가 및 관련 스토리, 현장 영상 등은 정리하여 김치문화 원형 디지털 DB구축을 위한 콘텐츠로 제작하였다(세계김치연구소 2018, 1-2). 세계김치연구소는 이와 같이 현지조사를 통해 발굴한 김치문화 원형인 국내 지역별 조사 현장의 구술채록내용과 김치 원·부재료, 산지 조사 사진 및 영상과 연구 조사 자료를 김치문화 아카이브에 구축하여(세계김치연구소 2017, 360) 온라인을 통하여 내용을 확인할 수 하도록 하고 있다.



〈그림 4〉 종가 내림음식 기록화 사업 추진 단계



※출처 : 세계김치연구소, 2018. 『종가 및 명가 김치와 내림 발효음식 원형 수집 및 디지털화 사업(진행중) 개요』, p.3

또한 세계김치연구소는 2013년 8월부터 2014년 11월까지 네이버 지식백과와 함께 종가 내림음식 백과 구축 작업을 시행하여 〈한국 종가의 내림 발효음식 백과〉를 구축하였다. 이 작업에서 세계김치연구소는 원고 집필을 맡았으며, 쿠크은 내용 검수와 고품질 이미지 촬영을<sup>6)</sup>, 한국관광공사는 발효음식에 대한 번역 명칭을 마련하였다(아시아뉴스통신, 2014년 7월 28일). 이와 같은 과정으로 구축된 〈한국 종가의 내림 발효음식 백과〉는 지역별 각 종가의 고유한 발효음식을 다루고 있으며 음식명의 유래와 변천 과정, 종가의 조리법, 종가와 관련된 사연, 주방도구들, 종부의 소품 등과 같은 종가 음식문화의 다양한 정보를 정리하여 이용할 수 있도록 하고 있다. 그리고 사진 기록을 함께 구축하여 조리과정, 조리된 음식 모습, 조리 공간 및 조리 도구를 생생하게 확인할 수 있다(news1 뉴스, 2014년 11월 14일).

이와 같은 세계김치연구소의 지역별 종가의 내림음식에 대한 기록화는 음식문화와 더불어 종가와 관련된 이야기까지 모두 함께 기록화하고자 하여, 종가 음식의 원형뿐 아니라 종가의 음식문화와 관련된 다양한 이야기를 기록화하고자 하였다는 점이 가장 큰 특징이라고 할 수 있다.

6) 네이버 사전·지식백과 공식블로그 참고. 〈[https://blog.naver.com/dic\\_master/220179133813](https://blog.naver.com/dic_master/220179133813)〉 (검색일자 : 2018.4.16)

### 3) 미국 남부 음식문화 연구 단체

남부 음식문화 연구 단체(Southern Foodways Alliance : SFA)는 미국의 지역 연구센터로서 미시시피 대학교 남부 문화 연구 센터(Center for the Study of Southern Culture)의 파트너 기관 중 하나이다.<sup>7)</sup> SFA은 구술을 통해 미국 남부의 다양한 지역 사회에 대한 음식문화와 이야기를 기록함으로써 음식을 통한 인종, 계급, 성별, 종교, 노동 및 기타 문화적 문제를 탐구하고, 이를 바탕으로 한 다큐멘터리 영화를 제작한다(Southern Foodways Alliance(SFA), n.d). 이러한 SFA는 홈페이지에 명시된 ‘SFA의 구술사 시행 가이드라인’을 바탕으로 하여 기록화를 수행하고 있다.

SFA의 기록화 절차는 면담과 관련된 제반사항을 마련하는 단계, 면담을 위해 제반 사항들을 준비하는 단계, 면담 수행 단계, 면담 후 정리 단계 네 개의 과정을 통하여 이루어진다. 먼저 면담과 관련된 제반사항을 마련하는 단계에서는 구술일정 및 장소의 결정과 함께 질문이 구성되며, 면담을 위한 모든 장비를 준비하는 작업이 이루어진다. 다음으로 면담을 위해 필요한 준비를 하는 단계에서는 주제 선정과 면담일시와 장소를 구술자와 함께 조율한다. 이와 함께 주제 관련 배경 정보를 수집, 면담에서 다루고자 하는 주제 목록 작성, 장비 점검이 이루어진다. 또한 면담 전 면담자 및 녹음·녹화 장비, 인터뷰 목적과 의미, 절차를 설명하고 인터뷰 공개 양식에 서명하도록 요청한다. 이후로는 면담 수행이 이루어지며 면담이 완료된 뒤 정리 단계에서는 추가할 내용이나 언급하지 않은 내용이 있는지를 확인한다. 그리고 구술자로부터 양도 계약서에 서명을 받으며, 구술자료를 정리하고 사본을 제작하는 한편, 인터뷰의 감상과 녹취문을 작성하고 이용자가 면담을 이해하는 데 도움이 되는 정보를 정리하고 키

---

7) 미국 미시시피 대학교 남부 문화 연구 센터-소개 참고. (<<https://southernstudies.olemiss.edu/about/>>) (검색일자 : 2018.09.23)

워드 목록을 작성한다.<sup>8)</sup>

SFA는 위와 같은 구술 채록을 통하여 미국 남부의 음식문화에 관한 다양한 이야기들, 즉 미국 남부의 각 주(州)별 음식과 역사, 관련 장소, 그리고 지역 구성원들에 대한 기록화 작업을 수행한다. 따라서 SFA는 미국 남부 각 주(州)의 대표 향토음식의 소개, 향토음식이 자리잡게 된 역사문화적 배경, 지역 음식문화와 관련이 깊은 장소인 식당 및 시장·거리, 농축산업 및 식품제조업 종사자들의 이야기, 자연재해·이주 및 이민 등으로 인한 지역 음식문화의 변화, 음식과 관련된 지역 공동체 등의 여러 방면에서 구술채록을 통한 기록화를 진행하고 있다.

이러한 SFA의 기록화 프로젝트는 2005년 다큐멘터리 계획이 공식적으로 시작된 이래로, 음식과 관련된 이야기를 수백 가량 수집하였다.<sup>9)</sup> 그리고 미국 남부 지역을 대표하는 음식 및 형성배경, 관련 장소 및 인물 등과 같은 사항과 더불어 자연·인문적인 요인으로 인하여 변화해가고 있는 남부 음식문화를 기록하고, 결과물을 웹 사이트에 구축하고 있다. 이에 따라 지역별 음식문화의 특성 및 미국 남부지역의 대표음식과 관련된 기록화 작업의 결과물로서 인터뷰의 내용 및 녹취문 전문, 사진기록을 웹 사이트에 구축하여 온라인으로 제공하고 있다. 또한 구술기록을 바탕으로 하는 다큐멘터리 영화 제작 작업을 정기적으로 진행하여 제작된 영상을 웹 사이트를 통해 볼 수 있도록 하고 있다.<sup>10)</sup>

- 
- 8) 미국 남부 음식문화 연구 단체(SFA) 웹 아카이빙 홈페이지 참고. <[https://web.archive.org/web/20120211170330/http://www.southernfoodways.org/documentary/oh/get\\_involved/ohi\\_submissionguidelines.html](https://web.archive.org/web/20120211170330/http://www.southernfoodways.org/documentary/oh/get_involved/ohi_submissionguidelines.html)> (검색일자 : 2019.09.23)
  - 9) 미국 남부 음식문화 연구 단체(SFA) 웹 아카이빙 홈페이지 참고. <<https://web.archive.org/web/20111009022034/http://southernfoodways.org:80/documentary/index.html>> (검색일자 : 2018.09.23)
  - 10) 미국 남부 음식문화 연구 단체(SFA) 웹 아카이빙 홈페이지 참고. <<https://web.archive.org/web/20111009020652/http://southernfoodways.org:80/about/vision.html>> (검색일자 : 2018.09.23)

〈그림 5〉 남부 BBQ 트레일  
구술인터뷰 사례



〈그림 6〉 노스캐롤라이나 Central  
Avenue Corridor 구술사 프로젝트



※출처 : SFA 남부 BBQ 트레일 구술인터뷰 사례(<https://www.southernfoodways.org/interview/two-brothers-bar-b-que>); SFA 노스캐롤라이나 Central Avenue Corridor 구술사 프로젝트(<https://www.southernfoodways.org/oral-history/central-avenue-corridor>).

이와 같은 다양한 방면에서 지역의 음식문화를 조명하고 기록화하는 SFA는 지역 음식문화의 과거와 현재, 그리고 변화상까지도 모두 기록화함으로써 지역 음식문화의 형성과 변천을 보존한다. 그리고 SFA는 미국 남부 지역의 대표음식 및 특정한 음식문화가 형성된 역사적 배경과 지역 음식문화의 변화상을 고찰하고 기록화를 진행함으로써, 지역의 연구 및 문화적 자원을 마련하여 활용할 수 있도록 한다. 이러한 SFA의 남부 음식문화 기록화는 특정 지역 음식문화의 단편적인 모습만을 기록화하기 보다는 지역 음식문화의 변화상을 함께 기록화하고자 하였다는 점이 다른 사례와의 차별점이라고 할 수 있다.

#### 4) 아일랜드 골웨이 카운티 유산 사무소

아일랜드 골웨이 카운티 협의회(Galway County Council)의 골웨이 카운티 유산 사무소(Galway County Heritage Office)는 골웨이 카운티의 유산에 대한 인식·지식 및 자부심을 장려하고, 유산의 다양한 측면에 대한 조언, 안내 및 정보 제공, 골웨이 카운티 유산 계획의 활동 준비, 연대 수집, 다양한 측면에 관한 연구 수행, 유산 정책의 통합과 지원 등의 활동을 수행한다.<sup>11)</sup> 그러므로 골웨이 카운티 유산 사무소는 골웨이 지역 도시 및 마을의 영어 및 아일랜드 공식 명칭, 지명의 의미, 족보, 역사, 유산 등을 수집하며<sup>12)</sup> 골웨이 음식 유산(Galway's Gastronomic Heritage)을 기록화하는 것도 이 활동 중 하나로 이루어지고 있다. 이러한 골웨이 카운티 유산 사무소의 음식 유산은 지역 유산 단체<sup>13)</sup>, 학교, 개인 및 아일랜드 국립 박물관 분관인 Country Life와 제휴하여 지역 음식에 대한 역사와 이야기를 수집하여, 골웨이 카운티 음식의 생산 및 제공과 관련된 음식문화전통을 기록하고 보여주는 것에 목적을 두고 있다.

이에 따라 골웨이 카운티 유산 사무소에서는 지역의 자연환경, 자급자족, 조리법, 농장, 상점, 박람회 및 시장, 특별 행사, 야생 식품, 민속 및 치료 등의 지역의 전반적인 식생활과 협동조합, 기근, 전기와 물의 유입과 같은 지역 음식문화의 역사 및 변화를 중점으로 기록화를 시행하고 있다.<sup>14)</sup> 이러한 골

11) 아일랜드 골웨이 카운티 유산 사무소-소개 참고. <<https://heritage.galwaycommunityheritage.org/content/category/about>> (검색일자 : 2018.09.24)

12) 아일랜드 골웨이 카운티 유산 사무소-장소 참고. <<https://heritage.galwaycommunityheritage.org/content/category/places>> (검색일자 : 2018.09.24)

13) 골웨이 카운티 유산 사무소 및 그 산하의 그룹회원에는 Skehana & District Heritage Group, Moylough Heritage Group, Killrerin Heritage Group, Milltown Heritage Group, Abbey Heritage Group, Woodlawn Heritage Group, Moycullen Heritage, Claregalway Historical Society으로 골웨이의 8개 지역 유산 그룹과 골웨이 고고학적 장소를 기념하는 Galway Field Monuments, 골웨이를 시대별로 기념하는 Galway Decade of Commemoration으로 구성되어 있다.

14) 아일랜드 골웨이 카운티 유산 사무소-음식 유산 참고. <<https://heritage.galwaycommunityheritage.org/content/category/topics/galways-gastronomic-heritage>> (검색일자 : 2018.09.06)

웨이 지역의 음식문화에 대한 기록화는 지역의 음식문화와 관련된 기록을 수집하는 활동 및 구술채록에 기반하여 수행되고 있다. 이 중 구술채록을 통한 골웨이 지역에 대한 음식문화 기록화는 골웨이 카운티 협의회와 '수집 및 구술사 보존 가이드라인'을 바탕으로 하여 기록화 기획과 준비, 기록화 실행, 기록화 후 단계, 활용 단계의 과정을 통해서 진행된다.

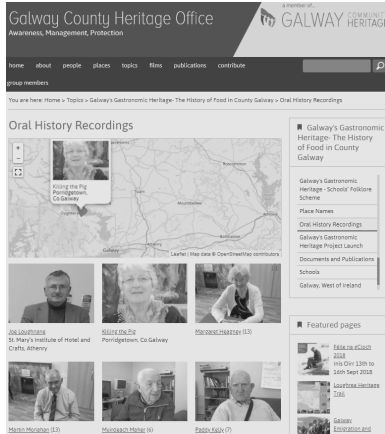
먼저 기록화 기획과 준비 단계에는 프로젝트의 목표 및 목적 선정, 업무 계획 및 프로젝트 계획 개발, 예산 책정, 배경 조사 수행, 인터뷰 대상자 목록 작성 및 선정, 질문지 작성, 저작권 양도 및 동의서 양식 개발, 장비 준비 및 점검을 한다. 그리고 구술자 확정, 프로젝트 배경 및 구술자에 대한 조사, 구술자로부터 동의서 획득, 면담자 정보 정리, 녹음 저장 매체 선정, 면담일시와 장소 마련이 수행된다. 다음으로 기록화 실행 단계에서 구술채록을 위한 준비가 완성되면 필요한 동의 양식을 얻고 면담을 시행하며, 면담 종료 후에는 이용 관련 정보를 함께 알린다. 면담 완료 후에는 인터뷰 일지 작성, 테이프 및 디스크 레이블 및 번호 지정, 녹음 사본 제작, 면담관련 기록의 보존 작업 및 보관이 이루어진다. 또한 녹취문의 작성·편집·검독이 진행되며, 완성된 녹취문은 구술자의 확인 뒤 보존 조치, 메타데이터 작성이 시행된다. 이후 과정으로는 출판 등과 같은 활용이 이루어진다(GALWAY COUNTY COUNCIL 2006, 6-55).

이와 같은 절차로 진행되는 골웨이 카운티 유산 사무소의 기록화는 지역 음식문화의 역사 및 변화, 음식 재료의 재배 및 가공, 음식과 관련된 민간 요법, 조리법, 특별한 행사 및 조리기구·식기류와 관련된 기억, 음식과 관련된 추억 등 다양한 범위 내에서 이루어지고 있다. 그리고 수집된 구술자 사진, 인터뷰 내용, 녹취문 전문 및 음성파일, 사진과 같은 구술기록과 그 내용은 골웨이 카운티 유산 사무소와 각 지역 유산 단체 웹 페이지에 구축되어 온라인으로 내용에 대한 확인이 가능하다.

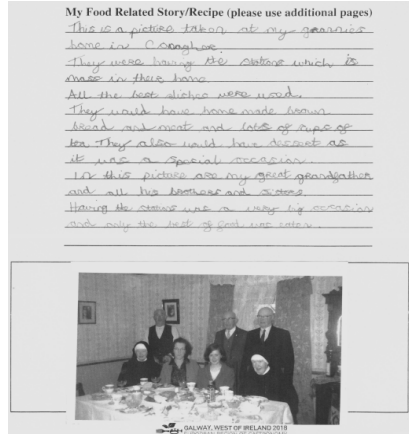
또한 골웨이 카운티 유산 사무소는 골웨이 지역의 학교와 연계하여 음식 문화와 관련된 이야기를 기록화하였다. 이러한 학교 유산 음식 프로젝트

(Schools' Heritage Food Project)는 골웨이 카운티 유산 사무소의 산하 그룹인 골웨이 밀타운 유산 그룹(Milltown Heritage Group)의 버몬드 국립학교(Belmont National School)와 밀타운 국립학교(Milltown National School)를 중심으로 이루어졌다. 이 프로젝트는 학생들에게 가정의 음식문화와 관련된 역사 및 기억, 조리법, 조리기구 및 식기에 대한 이야기를 가족과의 면담을 통하여 조사하고, 그 내용을 보고서로 작성하도록 하는 방식으로 진행되었다. 학교 프로젝트를 통하여 기록된 내용과 조사보고서의 원문은 밀타운 유산그룹의 웹 사이트에 구축되어, 역사교육자료 및 골웨이 지역의 문화자료로 이용할 수 있도록 하고 있다.

〈그림 7〉 골웨이 카운티 유산 사무소 -  
구술내용 구축 현황



〈그림 8〉 Schools' Heritage  
Food Project 조사 사례



※출처 : 골웨이 카운티 유산 사무소의 구술 기록화 현황(<https://heritage.galwaycommunityheritage.org/content/category/topics/galways-gastronomic-heritage/oral-history-recordings>); 밀타운 유산 그룹의 벨몬드 국립학교의 학교 유산 음식 프로젝트 사례(<https://milltown.galwaycommunityheritage.org/content/topics/milltowns-gastronomical-heritage/schools-food-heritage-project/belmont-national-school/stations-2-3>).

이와 같은 골웨이 카운티 유산 사무소의 골웨이 음식문화 기록화는 지역의 음식문화와 관련된 역사·인물과 기억·장소·박물류 등의 다양한 이야기들을 구술을 통해 기록화하여 지역 음식문화의 특성이 드러나는 다양한 방면을 기록화하고자 하였다는 점이 특징이다. 그리고 학교 프로젝트를 통하여 지역 구성원들이 지역의 문화를 직접 기록화하기 위해 노력하고 지역의 역사와 문화를 조사함으로써, 지역 고유의 문화를 살펴보고 지역 정체성을 재발견하게 해주는 기회를 제공하였다는 점에서 의미가 있다.

#### 4. 광명시 가학동 자연마을을 중심으로 한 음식문화 기록화

##### 1) 광명시 가학동 자연마을과 음식문화 기록화 절차

광명시 가학동(駕鶴洞)은 행정상으로는 광명시 학온동(鶴溫洞)이며 1974년 시행된 그린벨트 정책으로 마을 공동체가 함께 지켜 온 옛 풍속과 자연마을의 모습을 유지해왔다.<sup>15)</sup> 그러나 2010년 광명·시흥 공공주택지구(보급자리지구)로 지정되어 그린벨트가 해제되면서(경향신문, 2015년 3월 17일) 조립식 창고나 공장들이 들어서며 부분적인 변화를 겪었다(광명시, 2006, pp.221-222). 하지만 광명·시흥 공공주택지구(보급자리지구) 사업이 취소되어 2015년 4월 해당 지역이 '특별관리지구'로 지정되어 관리되면서(머니투데이, 2015년 7월 27일) 개발이 잠시 보류되었다. 이후 2015년 7월 광명시흥 첨단연구단지를 조성하는 계획이 발표됨에 따라, 2016년 가학동을 비롯한 기존 특별관리지구가 광명시흥 테크노밸리 조성지역으로 선정되었다(경기도청 2018). 이와 같이 가학동은 2010년 이후로 개발 정책의 변화로 인하여 부분적인 변화를 겪었다. 하지만 본격적인 개발이 이루어지게

15) 디지털 광명문화대전-광명자연마을 참고. <<http://gwangmyeong.grandculture.net/Contents?local=gwangmyeong&dataType=01>> (검색일자 : 2018.09.18)



된 지가 오래되지 않아 전통생활문화를 간직하고 있는 가골, 가재골, 공석골, 노리실, 도구내, 뒷골, 별말, 솔안, 장터말 등과 같은 자연마을이 아직 분포하고 있다.

그 중 노리실 마을은 공석골과 장터말 사이에 위치해있으며, 행정상으로는 광명시 학온 8통이다. 이 마을은 주변에 산이 많아 땅이 척박하여 농사 짓기가 힘들었으나, 지하수를 끌어올려 논에 물은 대는 방식으로 농사를 지어왔다(광명시 1993, 611). 노리실에는 간간이 조립식 공장이 들어섰지만 많지는 않으며, 옛 마을의 모양이 그대로 있고 길을 따라 주택들이 자리 잡고 있어 자연 부락 당시의 마을 모습을 간직하고 있다(광명문화원 2010, 10). 이러한 노리실에는 오랜 전통으로서 마을의 평안을 기원하는 마을고사가 매월 10월 초 경에 지속적으로 시행되어오고 있다(김지옥, 전국문화원연합회경기도지회 2002, 40-42). 한편, 공석골(공세동)은 가학골에서 노리실로 가는 중간에 위치한 마을로, 현재 행정상으로 광명시 학온 7통이다(광명시 2006, 226). 공석골은 마을의 농토가 많지 않아 나무를 베어다 영등포동에 내다 팔았으며, 농사일보다는 광명이나 안양으로 직장을 다니는 비율이 높다(김지옥, 전국문화원연합회경기도지회 2002, 43). 조립식 공장과 창고, 음식점이 들어서면서 마을 모습이 일정 부분 변화되었으나<sup>16)</sup> 아직까지 예전 마을길이 유지되어 있어(광명시 2006, 225) 이전 마을의 형태가 남아있다. 다음으로 뒷골은 행정상으로는 학온 7통으로 공석골 뒤에 있다고 하여 뒷골이라고 불렀다고 한다. 뒷골은 가학로와 서독로가 만나는 교통환경으로 인하여 도로변에 상가, 마을 입구 도로변에 부동산 중개소와 음식점 등이 자리 잡았고 기계 부품 공장과 창고 등이 들어서서 마을이 일정 부분 변화되었다. 하지만 자연부락 당시의 옛 주택이 남아있어(광명시 2006, 229) 기존 마을의 모습을 지니고 있다.

하지만 이러한 세 마을을 비롯한 가학동의 자연마을은 2023년도까지 진

---

16) 디지털 광명문화대전 - 공석골 참고, <<http://gwangmyeong.grandculture.net/Contents?local=gwangmyeong&dataType=01>> 검색일자 : 2018.09.19)

행될 광명·시흥테크노밸리조성사업 지구로 예정되어 마을 본연의 문화를 지키기가 어렵게 된 실정이다. 그러므로 가학동 자연마을의 전통 생활문화의 보존을 위하여 노리실, 공석골, 뒷골 세 마을의 음식문화에 대한 기록화를 수행하였다. 이러한 광명시 가학동 세 자연마을 음식문화에 대한 기록화는 광명문화원의 광명 자연마을 향토문화자원조사(7)에 저자가 직접 참여하여 생활문화 조사의 일환으로 2018년 4월에서 6월까지 약 3개월간 이루어졌다.

따라서 가학동 세 자연마을에 대한 구술 기록화는 기획, 준비 및 실행이라는 세 단계로 진행되었다. 먼저 첫 번째 기획 단계에서는 연구단 구성, 관련자료 집성 및 조사, 예비 구술자 및 면담자 선정, 전체 및 중장기 계획 수립이 이루어졌다. 그리고 두 번째 준비 및 실행단계에서는 구술채록을 위한 세부주제 논의 및 확정, 질문지 작성 및 검토, 일정 및 장소 선정, 장비 준비, 예비조사 및 실제 면담이 이루어졌다. 따라서 음식문화 중 어느 영역을 중점으로 기록화를 할 것인지에 대하여 일상식, 세시(歲時) 및 의례음식, 전통발효음식, 공동체 음식을 세부주제로 확정하였다. 그리고 이를 통해 가학동 자연마을의 일상음식문화 및 전통음식문화, 과거와 현재 음식문화와 마을 공동체 음식문화의 모습을 조명하고자 하였다. 또한 과거와 현재의 일상 식생활문화, 세시 및 의례음식문화, 마을 공동체 음식문화를 주요 항목으로 설정한 질문지를 작성하고 세부적인 질문목록을 작성하였다.

구술채록을 위한 제반준비가 이루어진 다음에는 구술자를 방문하여 실제적인 면담을 수행하였다. 1차 면담 뒤에는 보고서를 작성하여 조사내용을

---

17) 광명문화원의 주관으로 2018년 3월에서 10월까지 진행된 사업으로, 광명·시흥테크노밸리조성사업 및 구름산지구 주택개발 선정지역 자연마을의 생활문화에 대한 조사를 통하여 전통생활문화를 보존 및 전승하고자 수행되었다. 자연·인문환경, 역사, 의식주·신앙 및 의례·세시풍속·놀이 및 생업, 기록물 및 인구 등에 대한 조사가 이루어졌으며, 이후 2019년까지 추가적인 조사가 더 이루어질 예정이다(광명문화원 홈페이지 참고. <[http://www.gmcc.or.kr/sub02/sub04\\_4.php](http://www.gmcc.or.kr/sub02/sub04_4.php)> 검색일자 : 2018.11.20.)

정리하고 2차, 3차, 4차 면담을 통하여 필요한 부분을 보완하였으며, 직접적인 면담이 어려울 경우 유선을 통하여 조사를 시행하였다. 그리고 구술채록이 완료된 후에는 녹화 및 녹음자료를 저장하고 자료의 내용과 구술자 및 면담자 정보를 정리하는 작업을 수행하였다. 또한 면담 보고서를 작성하였으며, 심층면담의 과정을 점검하고 자평하여 보완해야할 사항을 고찰하였다.

이러한 구술채록의 방법론에 따른 절차와 함께 채록과정에서의 상세한 사항은 국내외 사례를 참고하였다. 먼저 한식진흥원의 연변 조선족 전통음식의 구술면접 조사지 항목의 주식류, 부식류, 후식류, 주류, 재료 및 조리 정보, 조리 시 주의사항 등을 면담을 위한 질문지 작성 시 감안하였다. 따라서 질문지의 큰 주제를 음식의 획득 및 보관 방법, 주식 및 부식, 별식, 후식, 전통발효음식을 포함한 일상식, 세시풍속 및 의례음식, 공동체 음식 문화로 구분하였다. 다음으로 이를 다시 음식재료와 조리법, 관련 풍습으로 세부주제를 다시 나누어 구성하였다. 그리고 작성된 질문지를 기반으로 상황에 따라 질문을 수정·보완하는 방향으로 면담이 진행되었다. 세계김치연구소 기록화 사례에서는 지역 종가의 내림발효음식의 원형 및 조리법, 종가 음식문화와 관련된 배경 정보도 함께 기록화하여 구술주제와 관련된 다양한 정보를 반영한 점을 참고하였다. 따라서 구술채록 시 가학동의 식생활 방식뿐 아니라 식생활 공간 및 음식과 관련된 추억·기억과 같은 사항을 함께 고려하여 수행하였다.

한편 미국의 SFA에서는 지역의 현재 음식문화의 모습과 함께 지역의 음식문화가 지역의 자연·인문 요소의 변화로 인하여 받은 영향을 기록화한 것을 적용하였다. 따라서 가학동 세 마을에 대한 지역 음식문화의 과거 및 현재의 모습과 그 변화상을 기록화하여 과거와 현재의 음식문화의 양상을 기록화하였다. 그리고 기록화한 내용을 바탕으로 광명시 가학동 음식문화의 변화와 특성을 고찰하였다.

그리고 골웨이 카운티 유산 사무소의 음식유산 기록화는 골웨이 음식재

료의 재배부터 조리, 특별한 날과 관련된 풍습, 관련 장소, 기억 등을 모두 포괄하는 기록화를 수행한 것을 참고로 삼았다. 이에 가학동 세 자연마을에서의 음식재료 재배 및 가공, 세시명절 및 관혼상제 또는 마을 행사 시의 음식 또는 관련 관습 및 기억, 마을 음식문화와 연관성이 있는 장소를 면담을 통해 조사하고, 이를 기록화하였다.

## 2) 광명시 가학동 자연마을의 식생활문화

구술자 김○○씨<sup>18)</sup>의 주거공간을 바탕으로 하는 노리실 식생활과 음식 재료의 획득 및 저장의 경우 집 마당에 배치된 장독대에 직접 제조한 된장·고추장·간장과 같은 전통발효음식을 보관한다. 그리고 집 주변의 비닐하우스와 밭에서는 채소를 직접 재배하여 음식의 재료로 사용하고 봄·여름에는 밭과 산에서 도토리, 송화 같은 임산물을 채취하여 먹는다. 한편 뒷골 마을도 간장이나 된장과 같은 전통발효음식을 마당의 장독대에 보관하고 있으며, 콩, 파, 마늘, 고추 같은 식재료는 직접 재배를 하여 먹는다.

〈그림 9〉 노리실의  
고추씨를 얹은 된장



〈그림 10〉 노리실의  
고추장



〈그림 11〉 뒷골의  
숯과 고추를 넣어 숙성시킨  
된장·간장



18) 김○○. 여. 현재 81세로 노리실에 거주한 지 58년 되는 마을 주민.

이와 더불어 노리실과 뒷골 마을 모두 재배하지 않거나 채취하기 어려운 식재료, 생선류, 육고기류는 광명시장을 통하여 구입을 하는 편이다. 이를 살펴보았을 때 여전히 전통적인 방식으로 음식재료를 직접 재배하여 획득하는 문화와 더불어 장독대를 통해 장류를 보관하고 있는 점은 가학동 음식문화의 특징이라 할 수 있다.

다음으로 일상 음식문화에서는 식재료와 만드는 방법에서는 과거와 현재가 크게 차이가 나지 않지만, 제조 및 섭취하는 반찬 가지 수가 현재가 더 다양한 편이다. 주식인 밥은 현재 쌀밥 또는 잡곡밥을 섭취하고 있어 과거 호박이나 감자를 주재료로 하고 쌀을 부수적으로 하여 밥을 지었던 것과는 차이점이 있다. 그리고 전통발효음식의 경우 제조 방식은 과거와 차이가 없지만 제조하는 장류의 양을 과거에 비해 적게 하거나, 고추장을 만들지 않고 구입하는 점은 과거와 구별된다. 그리고 약 1960년~1970년경만 하더라도 죽이나 묵, 국수, 다식은 집에서 제조하여 나누어 먹었으나<sup>19)</sup> 현재는 번거로움 때문에 사먹는 경우가 많으며, 특히 다식의 경우 구입하여 섭취하는 것이 보편화되었다.

한편 이러한 일상 음식문화와 더불어 세시(歲時)명절 및 제사음식문화와 혼례, 생일, 장례 시의 음식문화로서, 뒷골마을을 구술자 손○(20)씨의 구술을 바탕으로 이전에는 혼례의 경우 밥, 미역국, 약과 및 수정과, 약식, 색떡(무지개떡)을 마련하였다. 또한 생일에는 계란찜, 닭고기, 생선요리, 떡(인

19) 별식으로 죽·국수·부침개·만두·두부·떡·묵·다식·엿·감주 등을 만들어 먹었다. 죽의 경우에는 씨라기(시래기) 죽과 시금치죽, 아욱죽을 주로 많이 만들었으며, 국수의 경우에는 메밀장국, 부침개는 감자부침개를 주로 하였다. 그리고 떡의 경우는 썩개떡이나 가래떡, 절편을 주로 만들었으며, 묵의 경우 울망댕이묵 또는 메밀(모밀)묵을 주로 만들어 먹었다. 이와 더불어 산에서 무릇을 캐다가 썩히고 고아서 먹기도 하였다. 또한 다식으로는 송화가루를 물에다가 우려내서 말려서 꿀에 버무려서 만드는 송화가루 다식과 찹쌀 전과(약과)나 파배기(일종의 약과 종류)를 주로 만들어 먹었다. 이외로 수수엿이나 쌀엿을 고아먹거나 감주를 만들어 먹기도 하였다. 이러한 음식들은 모두 예전에는 만들어 동네 주민들과 함께 나누어 먹곤 하였다.

20) 손○○. 여. 현재 83세로 뒷골에 거주한 지 55년 되는 마을 주민.

절미와 송편, 개피떡), 식혜, 국수, 짬지, 김, 돌잔치에는 수수팥떡, 생선, 흰 무리(백설기), 소고기미역국, 흰쌀밥, 김치, 나물을 마련하여 마을구성원들과 함께 먹었다. 하지만 외식소비의 증가와 도시화 및 산업화로 인한 핵가족화, 그리고 간편함을 추구하는 식생활방식의 변화로 인하여 현재는 집안 사람들끼리만 혼례와 돌잔치, 생일을 챙기며 동네사람들에게 대접을 할 경우 식당을 예약하여 대접한다.

또한 장례음식문화의 경우, 공석골 마을 구술자 김○○씨<sup>21)</sup>에 따르면 집안 어른이 돌아가시면 술과 밥, 육개장 또는 맑은 소고기장국을 문상 온 손님들에게 대접하였다. 그리고 상을 치를 때는 3일 동안 마을 주민이 품앗이의 형태로 음식을 마련하였다. 한편 뒷골 구술자 김○○씨<sup>22)</sup>에 따르면 집에서 장례를 할 시절에는 부조금 대신에 쌀이나 막걸리, 팔죽을 부조로 해오기도 하였다. 그리고 문상객들에게는 흰쌀밥과 쇠고기 육개장, 막걸리를 대접하고, 장례가 끝날 때까지 동네사람들과 함께 숙식하면서 새참과 밤참을 챙겼다. 이러한 장례가 끝난 이후에는 3년 동안 상청(喪廳)을 해놓고 상식(上食)을 올려야했다. 이와 같은 전통적인 장례 음식문화는 1980년대까지만 해도 가정에서 이루어졌으나 점차 장례식장에서 장례를 치르는 것이 보편화되면서 마을 공동체가 함께 장례음식을 마련하고 장례를 치르던 문화는 이루어지지 않게 되었다.<sup>23)</sup>

그리고 명절 및 제사음식의 경우, 기본적인 음식인 나물, 전, 탕, 약식 등

21) 김○○. 여. 현재 85세로 공석골에 거주한 지 64년 되는 마을 주민.

22) 김○○. 여. 현재 79세로 뒷골에 거주한 지 56년 되는 마을 주민.

23) 이는 1993년 병원 영안실이 장례식장으로 전환되는 법률 개정, 1999년 「가정의례에 관한 법률」의 폐지로 인한 것이라 할 수 있다. 동아일보 1982년 1월 27일의 부음 기사에서는 광명시의 자택에서 빈소를 차렸다는 내용을 볼 수 있다. 한편 동아일보 1984년 6월 13일의 부음 란을 보면 빈소를 광명시의 광명병원에 차렸다는 내용을 담고 있는 것을 확인할 수 있다. 그리고 매일경제 매경(每經)게시판의 1986년 6월 25일 기사에서는 광명의 병원 영안실이라는 단어가 처음 등장한다. 이를 함께 살펴보았을 때, 광명시는 1980년대 무렵부터 자택이 아닌 병원에서 장례를 치르기 시작하였으며, 이후 장례식장에서 장례를 치렀던 것으로 보인다.

과 같은 명절음식은 과거와 현재 모두 같은 음식들을 만들어 가족들과 나누어 먹는다. 또한 설에는 떡국을 끓이고 추석에는 송편을 빚으며, 대보름에는 갓가지 나물을 해 먹는 전통적인 명절풍습도 여전히 지켜지고 있다. 하지만 종교상의 이유로 인하여 제사나 차례를 기독교식으로 지내거나 아예 지내지 않는 것은 과거와 차별되는 특징이다.

이와 더불어 각 마을별로 김장 품앗이를 하거나 경로당이나 마을회관에 모여 음식을 함께 나누어먹는 공동체 음식문화가 존재한다. 노리실 마을은 구술자 이○○<sup>24)</sup>씨에 따르면 현재까지 복날이나 어버이날에 경로당에서 음식을 준비하고 나누어 먹는 문화가 지속적으로 이어져 오고 있다. 간간이 부녀회가 육회나 갈비찜, 보쌈 등과 같은 음식을 만들어 경로당에서 마을사람들과 함께 나누어 먹기도 하며, 가끔 경로당에서 마을 구성원들이 모여서 식사를 하기도 한다. 이와 함께 노리실 마을의 오랜 전통으로서 매년 음력 10월 초마다 있는 마을 고사인 군웅제를 위하여 부녀회와 여자구성원들이 고사상을 함께 준비하고, 마련한 음식을 마을 구성원들과 나눠먹는 관습<sup>25)</sup>이 여전히 지켜오고 있다.

반면 공석골 마을의 경우 김○○씨<sup>26)</sup>의 구술에 따르면 11월 15일부터 11월 말일까지 돌아가면서 김장을 돕는 품앗이 문화가 아직 남아있다. 김장 품앗이는 보통 대여섯집이 참여하며, 배추김치를 기본으로 하여 알타리나 깍두기를 주로 담근다. 이때 직접 재배한 배추와 고추, 마늘, 생강 등을 준비하며, 배추도 직접 절인다. 이러한 김장 시 주로 만들어먹는 음식으로는 삶은 수육이 있다. 그리고 공석골의 경로당에서 일상식을 해먹거나 복날에는 삼계탕, 동짓날에는 팔죽을, 어버이날에는 다양한 잔치음식을 해먹기도 한다. 이와 같은 문화는 경로당이 생기기 이전인 약 1990년대 경부터

---

24) 이○○. 여. 현재 87세로 노리실에 거주한 지 58년 되는 마을 주민.

25) 디지털 광명문화대전 참고. <[http://gwangmyeong.grandculture.net/Contents?local=gwangmyeong&dataType=01&contents\\_id=GC03100002](http://gwangmyeong.grandculture.net/Contents?local=gwangmyeong&dataType=01&contents_id=GC03100002)> (검색일자 : 2018.12.22)

26) 김○○. 여. 현재 63세로 공석골에서 거주한 지 30년 되는 마을 주민.

있었으며, 경로당이 생기고 난 후로도 지속해서 이어오고 있다.<sup>27)</sup>

한편 뒷골의 경우도 김장 품앗이가 남아있는데, 현재는 5가구 정도가 참여하여 시행되어 오고 있다. 김장 품앗이는 열흘 정도의 기간 동안 이루어지며, 11월 20일경까지는 김장이 종료되는 편이다. 김장 재료는 모두 직접 채배한 것으로서, 배추도 직접 절여서 준비한다. 김치는 배추김치, 총각(알타리)김치, 동치미, 짬지를 만들고, 김장 시 식사로는 굴을 넣은 김치와 함께 돼지고기 보쌈을 먹거나 지진 동태 또는 소고기국을 끓여 먹기도 한다. 이와 함께 뒷골 마을의 주민들은 마을의 경로당인 팔각정에서 일상 식사나 가끔 국수나 죽과 같은 별식을 조리하여 함께 먹는다. 이전 잔칫날의 경우 국수나 흰떡(가래떡)을 만들어 먹었으며, 복날에 삼계탕을 만들어 먹곤 하였지만 현재에는 이러한 행사를 하지는 않는다.

이와 같은 노리실과 뒷골, 공석골의 음식문화를 바탕으로 본 가학동의 식생활 문화는 식재료를 직접 채배하여 획득하거나, 된장·간장·고추장·김치와 같은 발효음식을 직접 만들고 이를 전통 방식인 장독대에 보관하고 있는 모습에서 전통적인 식생활방식이 아직도 이루어지고 있음을 보여준다. 그리고 마을 주민들의 김장 품앗이, 마을의 경로당에서 함께하는 일상적인 식사, 어버이날이나 마을고사 등과 같은 마을 행사 시 주민들이 별식을 만들어 나누어먹곤 하는 문화는 마을에서 공동체의 정신이 살아있음을 알 수 있게 해주는 사례이다. 따라서 이러한 전통적인 식생활문화가 현재까지 남아있으며 마을에서의 공동체 음식문화가 지속적으로 이어지고 있는 점은 가학동 음식문화가 가지는 특성이라 할 수 있다.

---

27) 이와 같이 공석골에서 특별한 날에 음식을 해서 먹는 풍습은 경로당이 생기기 전부터 있었던 전통이다. 공석골에 경로당이 생긴 지는 20년쯤 되었으며, 경로당이 생기기 전에는 부녀회가 운영했던 조그마한 가게에서 주로 모이곤 했었다. 부녀회가 운영하던 가게가 없어지고 공석골에 경로당이 생기면서 이 경로당은 공석골의 공동체 음식문화에서 주요한 모임장소로서의 역할을 담당하고 있다.



### 3) 광명시 가학동 음식문화 기록의 관리 및 활용방안

가학동 음식문화 기록은 가학동에서의 음식재료 획득, 조리·저장 및 섭취법, 관련 풍습 및 예절, 음식문화와 관련된 역사적 장소, 지역구성원의 기억을 구술을 통하여 생산·수집한 기록이다. 그러므로 가학동 음식문화 기록이란 가학동 음식문화라는 영역 안에서 구술 기록화의 방법론을 바탕으로 생산된 구술기록을 의미한다고 할 수 있다. 기록학용어사전에서는 구술 기록을 “면담을 통해 개인 기억 속의 과거 또는 역사적 사건을 재구성하는 작업을 통해 생성되는 기록으로서, 녹음이나 녹화 자료, 녹취문, 면담과 관련하여 입수한 기타 자료 등이 포함된다.”라고 정의하고 있다(한국기록학회 2008, 32). 따라서 본고에서의 가학동 음식문화 기록은 구술 기록화를 하면서 수집된 원자료인 영상 및 음성파일, 관련 사진 또는 문서, 구술 기록화 과정전후로 생산되는 각종 서식 및 보고서, 그리고 이를 바탕으로 가공된 녹취문, 자료집, 영상물 등의 기록이 해당된다.

이와 같은 가학동 음식문화 기록은 역사·문화적 가치를 가지며, 수집 기관에서 기관의 사명과 목적에 의해 기록이 생산·수집되었다는 특성이 있다. 따라서 실제적·행정적·법적인 활동으로 생산되어 유기적인 관계를 이루는 기존 기록물(김정하 2009, 25)과는 차이가 있다. 하지만 넓은 의미에서 기록물은 역사적, 문화적 가치를 지녀 의도적으로 수집된 수집기록물을 포함한다. 또한 최근 과거 역사 재구성을 위한 기억재현과 기록화 연구의 활성화로 인하여 구술을 통해 수집된 기록도 보존할 가치가 있는 대상으로 인식이 되고 있다(한국외국어대학교 기록학연구센터 외 2015, 27-28). 이러한 점에서 역사·문화적 가치로 인하여 구술을 통해 의도적으로 수집·생산된 가학동 음식문화 기록은 기록관리의 대상에 해당된다고 할 수 있다. 그러므로 생산·수집된 가학동 음식문화 기록에 대하여 분류 및 메타데이터 기술과 같은 정리작업이 이루어질 수 있으며, 이러한 정리는 기록을 관리 및 활용하는데 있어 중요한 기반이 된다.

기록의 분류는 조직의 구조에 따른 조직별 분류, 조직이 수행하는 기능과 활동을 중심으로 한 기능별 분류, 기록의 주제와 관련된 주제별 분류로 구분된다. 이 중 특히 기록이 명확한 행정적·법적인 활동으로부터 생산되지 않았거나 이러한 활동을 수반하지 않는 기록에 대해서는 주제에 의한 분류가 이루어질 수 있다(Schellenderg 2002, 67). 가학동 음식문화 기록은 행정적·법적 활동이 아니라 광명문화원의 마을 생활문화조사를 통해 음식문화라는 특정 '주제'를 중심으로 의도적인 수집 및 생산이 이루어졌다. 따라서 내용을 바탕으로 연관관계를 조직하는(정혜경 외 2017, 66) 주제별 분류가 수행될 수 있다. 이러한 주제 분류는 가학동 음식문화 기록에 논리적 체계를 부여함으로써 기록을 조직화하는 것을 가능하게 한다.

〈표 2〉 가학동 음식문화 기록의 주제분류 예시

대분류	중분류	소분류	세분류	건
노리실 마을	음식 민속	음식 획득·제조법, 저장 및 섭취방식	구술자1	사진 녹음 파일
		의례 및 명절문화, 마을행사	구술자2	사진 녹음 파일
	음식 역사	조리, 문화사	구술자3	녹음 파일
		마을의 음식문화와 관련된 장소	구술자4	사진 녹음 파일
		행사의례 및 전통음식에 대한 기억	구술자5	녹음 파일

※출처 : 한국외국어대학교 기록학연구센터, 조용성, 김명훈, 이윤주, 정영록, 한지혜. 2015. 『구술기록관리 방법론 연구』, 고양 : 더로드, p.172와 한국구술사연구회. 2017. 『구술사 아카이브 구축 길라잡이 2: 관리와 활용』, 서울: 선인. pp.66-67을 참고하여 재정리

〈표 2〉의 지역 음식문화 주제분류체계는 음식문화라는 고정적인 주제에 따라 특정적으로 한정된 지역이 중점이 되어 기록이 수집·생산된 점을 반영하여, 대분류를 주제가 아닌 기록화 지역으로 설정하였다. 따라서 대분류를 조사 대상 지역인 노리실, 공석골, 뒷골 마을로 구분하였다. 다음으로

중분류에서는 음식문화라는 기본 주제를 두 세부주제로 나누어 지역의 식생활문화를 음식민속과 음식역사로 주제영역을 세분화하였다. 또한 소분류에는 가학동 음식문화 기록화가 구술채록을 통해 이루어진 점을 고려하여 구술자를 기본단위로 삼았다. 그리고 건에서는 구술자별로 수집·생산된 기록을 매체별로 분류하여 기록의 유형 구분이 가능하도록 하였다. 예를 들어 노리실 마을고사인 군웅제와 관련한 음성파일의 경우, 제시한 주제분류에 따라 음식민속-의례 및 명절문화, 마을행사-구술자(이○○)-녹음파일로 분류하고 기관 고유의 분류번호를 부여하여 체계화할 수 있다.

이와 같은 가학동 음식문화 기록에 대한 분류와 함께 기록화의 기획 단계부터 획득된 정보 및 수집·생산된 기록의 내용·구조와 심층적인 맥락에 대한 정보, 관리와 활용에 이르는 종합적인 정보를 정리하는 기술(description)이 이루어질 수 있다. 이러한 기술은 기록에 대한 이해를 높이고, 기록의 관리와 활용을 보다 체계적으로 할 수 있도록 해준다. 그러나 현재 구술 기록화를 통해 수집·생산된 기록에 대한 기술표준이 정립되지 않은 점을 감안하였을 때, 기존의 기술표준에 구술 기록화를 통해 수집·생산되는 기록의 특성을 반영한 기술요소를 고려할 수 있다.

국제 기록 기술 표준인 ISAD(G)는 기술 단위의 성격이나 범위와 관계없이 기록물을 기술할 수 있도록 만들어진 표준(한국국가기록연구원 2013, 121)이다. 하지만 보편적인 기록의 기술 작성 요소와 규칙을 제공하므로 구술 기록화를 통하여 수집·생산되는 가학동 음식문화 기록의 특성을 고려한 기술을 수행하기에는 한계가 있다. 따라서 이러한 기술표준에 국내의 구술기록 기술요소를 반영하여 가학동 음식문화 기록의 수집·생산에서 이용에 이르는 정보를 기술할 수 있도록 할 수 있다. 또한 국내 KS X ISO/S 23081-2의 각 메타데이터 그룹에서 가학동 음식문화 기록 관리를 위하여 필요한 요소와, 기록관리 메타데이터표준에서 가학동 음식문화 기록에 대한 생산 맥락 및 내용, 구조, 관리사항을 기술하기 위한 메타데이터 요소를 반영하여 총 6개의 기술영역을 제시할 수 있다.

(표 3) 가학동 음식문화 기록의 기술요소

기술 영역	기술 요소	세부 요소	기술 영역	기술 요소	세부 요소					
식별 영역	참조코드		보존과 이용 조건 영역	보존 이력	보존기간					
	표제				보존위치					
	생산날짜				관리주기					
	기술계층				상태					
	기술단위 규모				보수일자					
배경 영역	물리적 크기 및 범위	매체 유형		공개	이용 요건	보존조치 내역				
		매체 크기				저작권자				
		매체 개수				저작권 주기				
		재생시간				공개 여부 및 제한내역				
	생산자	생산자명		이용 이력	이용 요건	이용 및 제한 조건				
		생산자 이력	물리적 특성 및 기술적 요구사항							
		면담자명	검색도구							
	연구 참여자명	연구 참여자명	구술자 내력	구술자 신상정보	서비스 제공 형태					
						구술자 이력				
	면담 내역	면담차수	수집 정보	수집담당자	연관 자료 영역	산출 자료				
면담일자							자료명			
면담장소							자료 유형			
면담시간		수량								
수집일		전자형태								
내용과 구조 영역	정리체계	주제	내용	저장매체	포맷유형					
						편집유형	기술규칙	기술날짜	관련 자료	관련 유형
										관련 기술
										자료명
										자료 유형
수량										
내용										

※출처 : ICA. 2000. 『ISAD(G): General International Standard Archival Description』, Ottawa : ICA; 국가기록원. 2016. 『기록관리 공공표준 - NAK 8 : 2016 기록관리 메타데이터 표준 v2.1』; 지식경제부 기술표준원. 2008. 『문헌정보-기록관리과정 기록메타데이터 제2부 : 개념과 실행고려사항』; 한국외국어대학교 기록학연구센터, 조용성, 김명훈, 이운주, 정영록, 한지혜. 2015. 『구술기록관리 방법론 연구』, 고양 : 더로드, pp.204-205 구술기록의 기술 요소를 참고하여 재정리.

〈표 3〉의 가학동 음식문화 기록의 기술요소에서 식별 영역은 참조코드와 표제, 생산날짜, 기술단위의 계층 및 규모, 물리적 크기 및 범위 항목을 통하여 기록 식별을 위한 정보를 기술할 수 있다. 다음으로 배경 영역에서는 면담 내역과 관련된 상세 정보, 수집과 관련된 정보가 기술될 수 있도록 하였다. 특히 가학동 음식문화 기록은 구술을 통하여 수집·생산이 이루어졌으므로, 구술과 관련된 배경정보인 구술자 및 면담 정보를 입력하여 기록의 생산맥락을 반영할 수 있다. 또한 내용과 구조 영역은 기록의 논리적·구조적 체계 및 내용에 관한 기술이 이루어짐으로써 기록을 이해하는 데 도움이 되는 정보를 제공할 수 있다. 한편 보존과 이용조건 영역은 기록의 보존 관련 정보, 저작권 및 공개와 관련된 정보, 이용 시 참고해야 할 정보 및 이용현황과 내역에 대한 정보를 설명할 수 있도록 하였다. 이와 함께 연관자료 영역은 기록화 과정에서 산출되거나 관련된 자료들의 관리 및 활용에 필요한 자료의 기술대상 기록과의 연관관계와 자료의 물리적·내용적 특성에 대한 정보가 기술될 수 있다. 마지막으로 기술통제 영역에서는 기술이 이루어진 일시와 기술 작성 담당자 정보, 기술 작성의 기반이 되는 규칙에 관한 정보에 대한 수록이 가능하다.

또한 이와 같이 가학동 음식문화 기록화를 통하여 수집·생산된 기록과 기록화된 내용을 바탕으로 학술적·문화적인 방면에서의 활용이 이루어질 수 있다. 첫 번째로, 간행물 출판과 함께 기록화 한 내용을 온라인 아카이브에 구축하는 작업이 이루어질 수 있다. 기록화 결과물을 아카이브에 구축하여 웹 상을 통해 이용가능할 수 있도록 하는 것은 가학동과 광명 지역의 지역사와 지역문화에 관한 연구가 원활하고 활발하게 수행될 수 있도록 하는데 도움이 될 수 있다. 그리고 두 번째로 과거에 즐겨 만들어 먹었던 가학동의 전통음식, 김장 품앗이나 마을고사, 특별한 날 행사의 모습, 음식 재료의 재배 및 획득과 관련한 기록정보콘텐츠가 제작될 수 있다. 제작된 가학동 음식문화 기록정보콘텐츠는 지역사와 지역 생활문화에 대한 교육의 참고자료로 이용가능하며, 지역 고유의 문화콘텐츠 개발로 인하여 지역 문

화산업 진흥에도 기여할 수 있다. 이와 더불어 세 번째로 지역 전통음식문화나 공동체 문화 또는 지역 음식문화의 변천사와 관련된 전시가 기획되어 진행될 수도 있다. 이러한 가학동 음식문화 기록을 기반으로 한 전시는 기록을 통한 문화적 재현을 통하여 가학동을 전통음식과 공동체 음식문화의 공간으로서 새롭게 조명하는 계기가 된다. 또한 가학동 음식문화에 대한 지역적 특성을 발견하여 지역 공동체의 정체성을 만들어어나가는 기회를 제공할 수 있다.

이와 같은 가학동 지역의 음식문화 기록화는 근대화와 도시화로 인하여 점차 사라져가고 있는 지역의 고유한 음식문화를 보존한다는 점에서 의미가 깊다. 우리나라는 지난 근현대사의 격동기와 급격한 산업화를 겪으면서 각 지역의 전통적인 음식문화가 많이 유실되었다. 또한 근대화로 인하여 각 지역의 음식문화가 유사한 양상을 띠게 되면서 지역 고유의 특성이 많이 없어졌다. 더불어 최근 들어 도시 개발과 같이 급변하는 현대 도시 사회의 변동은 지역 고유의 음식문화를 유지하는 것을 더욱 어렵게 하고 있다. 특히 음식문화는 무형으로서 기억이나 풍습으로 전승되어 기록하지 않으면 존재하기가 어렵다는 특성을 고려하였을 때(이지영 2015, 63), 도시 개발로 사라질 위기에 처한 지역의 전통 음식문화를 보존해야 할 필요성과 당위성이 있다. 그러므로 가학동의 음식문화를 기록화하는 것은 지역 고유의 음식문화 및 이에 갖든 지역의 문화와 역사, 기억을 보존하고, 이를 전승할 수 있도록 한다.

또한 가학동 지역의 음식문화 기록화는 역사·문화적 맥락을 배경으로 형성된 지역 음식문화에 대한 기억과 이야기를 되짚어보고 이끌어내는 것을(부산대학교 한국민족문화연구소, 장희권 2010, 165) 바탕으로 이루어진다. 그러므로 지역의 음식문화에 대한 기록화를 통해 지역의 역사와 문화를 고찰하고 지역 고유의 문화 및 특성을 발굴하는 데 도움이 될 수 있다. 이와 더불어 지역의 생활문화 영역인 음식문화에 대한 기록화는 지역사 및 지역 생활문화에 대한 학술적·문화적 자원을 확보하고, 이를 바탕으로 하

는 활용이 이루어질 수 있도록 하는 기반을 마련해준다. 이러한 기록화를 통한 활용은 지역의 문화적 자원을 풍부하게 할 뿐만 아니라 지역정체성을 만들어나갈 수 있도록 하는 계기가 되어 지역의 문화 발전이 이루어질 수 있도록 하는 원동력이 될 수 있다.

이러한 점에서 가학동 세 자연마을인 노리실, 공석골, 뒷골 마을의 음식 문화에 대한 기록화는 마을 본연의 문화를 보존할 뿐 아니라 기록화 과정에서 지역의 문화적 특성을 재발견하여 지역 정체성을 구축해나갈 수 있도록 해준다. 또한 연구 및 문화 방면에서의 이용이 가능한 기본적 토대를 마련하여 지역의 문화 자원을 풍성하게 하고, 이를 바탕으로 하는 활용을 통하여 지역 문화 발전에도 기여할 수 있다.

## 5. 맺음말

지역 음식문화는 특정 지역의 지역성 및 정체성을 대표하는 상징물로서, 기록화하여 보존할 가치가 있는 지역의 문화적 유산이라 할 수 있다. 그러나 지역의 음식문화는 도시화와 근대화라는 이름 아래에 이루어지는 도시 개발에 따른 급격한 변동으로 점차 사라지게 될 운명에 처해있다. 이러한 배경에서 본고에서는 지역 음식문화를 보존하기 위하여 구술을 통한 지역 음식문화 기록화 방안을 제시하였다. 그리고 국내외의 사례를 살펴보고, 이를 바탕으로 실제적인 기록화를 수행하였다.

따라서 국내에는 한식진흥원과 세계김치연구소를, 해외에서는 미국 미시시피 대학교의 남부 음식문화 연구 단체(SFA)와 아일랜드 골웨이 카운티 유산 사무소의 음식문화 기록화 사례를 살펴보았다. 또한 국내외 사례들을 참고하여 가학동 세 자연마을인 노리실, 공석골, 뒷골 세 마을의 음식문화에 대한 실제적인 기록화를 시도하였으며, 가학동 음식문화의 특성을 살펴 보았다. 이와 더불어 가학동 음식문화 기록의 정리와 학술적·문화적 방면

에서의 활용을 제안함으로써 지역의 문화를 보다 풍성하게 하고 지역 정체성을 만들어나갈 수 있도록 하는 방안을 모색하였다.

이러한 점에서 이와 같은 지역 음식문화 기록화는 단순히 지역의 문화를 보존하는 것에서 나아가 지역의 역사·문화 및 지역적 특성을 고찰하고 이를 재발견하는 기회를 제공해준다. 그리고 기록화 결과물에 대한 활용을 통하여 지역의 문화 발전 및 지역 정체성 구축에도 이바지할 수 있다는 점에서 지역 음식문화 기록화는 의미를 지닌다고 할 수 있다.

### 〈참고문헌〉

- 광명시. 1993. 『광명시지』. 광명 : 광명시지편찬위원회.
- 광명시. 2006. 『광명시지 1』. 광명 : 광명시.
- 광명문화원. 2010. 『광명의 옛 지명을 찾아 떠나다』. 광명 : 광명문화원.
- 경기도청. 2018. 『정책실명 공개과제 사업내역서-광명시흥 테크노밸리 조성사업』. 경기도 : 도시주택실 공공택지과.
- 경향신문. 2015.03.17. “그린벨트 푼 뒤 ‘특별관리지역’ 또 족쇄, 40여년 재산권 묶여… 빨리 풀어달라”. [http://biz.khan.co.kr/khan\\_art\\_view.html?artid=201406041329551&code=920202](http://biz.khan.co.kr/khan_art_view.html?artid=201406041329551&code=920202). (검색일자 : 2018.11.21.)
- 구성자, 김희선. 2005. 『새롭게 쓴 세계의 음식문화』. 서울 : 교문사.
- 국가기록원. 2016. 『기록관리 공공표준-NAK 8 : 2016 기록관리 메타데이터 표준 v2.1』.
- 국사편찬위원회. 2004. 『현황과 방법, 구술·구술자료·구술사』 과천 : 국사편찬위원회.
- 권순명. 2008. 지역 아카이빙을 위한 기록화방안 연구. 석사학위논문, 명지대학교, 서울.
- 김덕묵. 2016. 『민속기록학과 지역공동체 아카이브』. 서울 : 민속원.
- 김덕묵. 2017. 지역기록화의 방향과 전략. 『민속연구』, 제35집, 39-86.
- 김익한. 2010. 마을 아카이빙 시론. 『기록학연구』, 26, 151-172.
- 김정하. 2009. 기록물의 개념과 용어의 정의에 관한 연구. 『기록학연구』, 21, 3-40.
- 김지옥, 전국문화원연합회 경기도지회. 2002. 『경기도의 마을신앙과 제당』. 수원 : 전국문화원연합회 경기도지회.
- news1 뉴스. 2014.11.14. “네이버, ‘한국 중가의 내림 발효음식 백과’ 전시”. <http://news1.kr/articles/?1954697>. (검색일자 : 2018.4.16)



- 동아일보. 1982.01.27. “부음”. <http://newslibrary.naver.com/viewer/index.nhn?articleId=1982012700209210006&editNo=2&printCount=1&publishDate=1982-01-27&officeId=00020&pageNo=10&printNo=18558&publishType=00020> (검색일자 : 2018.06.12)
- 동아일보. 1984.06.13. “부음”. <http://newslibrary.naver.com/viewer/index.nhn?articleId=1984061300209206013&editNo=2&printCount=1&publishDate=1984-06-13&officeId=00020&pageNo=6&printNo=19290&publishType=00020> (검색일자 : 2018.06.12)
- 매일경제. 1986.06.25. “每經(매경)계시판”. <http://newslibrary.naver.com/viewer/index.nhn?articleId=1986062500099211016&editNo=1&printCount=1&publishDate=1986-06-25&officeId=00009&pageNo=11&printNo=6250&publishType=00020> (검색일자 : 2018.06.12)
- 머니투데이. 2015.07.27. “불편한 잡자리만 남기고 달아난 23조 ‘보급자리 꿈’ - 광명·시흥 공공주택지구…금융위기 후 사업추진 제동”. <http://news.mt.co.kr/mtview.php?no=2015072303185539083>. (검색일자 : 2018.11.20)
- 박금순. 2003. 『세계의 음식문화』. 서울 : 효일.
- 박모라·김귀영. 2016. 경북지역 종가의 음식문화 기록화를 위한 심층인터뷰조사 연구. 『지역사회연구』, 24(3), 47-71.
- 부산대학교 한국민족문화연구소, 김태준, 김영민, 최병두, 장세용, 장희권, 이창남, 박정희, 권희희, 차철욱, 공윤경, 차윤정, 박규택. 2010. 『로컬의 문화지형』. 서울 : 혜안.
- 설문원. 2012. 공간 중심의 로컬리티 기록화 모형의 설계. 『한국비블리아학회지』, 23(4), 437-455.
- 설문원. 2011. 디지털 환경에서의 로컬리티 기록화 방법론 연구. 『한국기록관리학회지』, 11(1), 207-230.
- 설문원. 2010. 지역 기록화를 위한 도큐멘테이션 전략의 적용. 『기록학연구』, 26, 103-149.
- 세계김치연구소. 2015. 『2014-2015 WiKim Report : Global Kimchi Culture and Fermentation Science』.
- 세계김치연구소. 2017. 『김치 문화 자원화 및 산업화 기술 개발 최종보고서』.
- 세계김치연구소. 2018. 『종가 및 명가 김치와 내림 발효음식 원형 수집 및 디지털화 사업(진행중) 개요』.
- 손원태. 2016. 지역정체성 확립을 위한 도시 아카이빙에 관한 연구-대전광역시 원도심을 중심으로. 석사학위논문, 한국외국어대학교, 서울.
- 신승호. 2012. 수물지역 기록화 방안에 관한 연구. 석사학위논문, 명지대학교, 서울.
- 아시아뉴스통신. 2014.07.28. “관광공사, 종가 내림발효음식 100여개 외국어 번역”. <http://www.anews.com/detail.php?number=690328&thread=07r02>. (검색일자 : 2018.4.16)

- 이지영. 2015. 왜 민속학인가, 왜 아카이브인가. 『미술세계』, 367, 62-63.
- 전말숙. 2012. 재개발지역 도시 아카이브의 모형 개발 연구. 박사학위논문, 중앙대학교, 서울.
- 정혜경, 김선정, 김지수, 조용성, 이호신, 한국구술사연구회. 2014. 『구술사 아카이브 구축 길라잡이 1 : 기획과 수집』. 서울 : 선인.
- 한국구술사연구회, 권미현, 정혜경, 김주연, 김은정, 김선정, 사카모토, 치즈코, 사카모토, 지즈꼬. 2005. 『구술사 : 방법과 사례』. 서울 : 선인.
- 정혜경, 김선정, 이호신, 권미현, 한동현, 김지수, 한국구술사연구회. 2017. 『구술사 아카이브 구축 길라잡이 2 : 관리와 활용』. 서울 : 선인.
- 지식경제부 기술표준원. 2008. 문헌정보-기록관리과정 기록메타데이터 제2부 : 개념과 실행고려사항.
- 최정은. 2012. 기록학계의 구술사 연구에 관한 몇 가지 단상. 『구술사연구』, 3, 143-160. 한국구술사연구회. 2017. 『구술사 아카이브 구축 길라잡이 2 : 관리와 활용』. 서울 : 선인.
- 한국국가기록연구원. 2013. 『기록조직론』. 서울 : 선인.
- 한국기록학회. 2008. 『기록학 용어사전』. 서울 : 역사비평사.
- 한국외국어대학교 기록학연구센터, 조용성, 김명훈, 이윤주, 정영록, 한지혜. 2015. 『구술기록관리 방법론 연구』. 고양 : 더로드.
- 한식재단. 2012. 『북한 전통음식 조사 발굴사업 최종결과보고서』.
- Cox, Richard J. 2001. 『Documenting Localities : A Practical Model for American Archivists and Manuscript Curators』. Lanham, Md. : Scarecrow Press.
- GALWAY COUNTY COUNCIL. 2006. 『COLLECTING AND PRESERVING FOLKLORE AND ORAL HISTORY—BASIC TECHNIQUES』. Galway County : Galway County Council & Galway County Heritage Forum.
- ICA. 2000. 『ISAD(G) : General International Standard Archival Description』. Ottawa : ICA.
- Southern Foodways Alliance(SFA). n.d. 『Southern Foodways Alliance : Oral Historian』. Mississippi : Southern Foodways Alliance(SFA)
- Theodore R. Schellenderg. 2002. 『현대기록학 개론』(이원영, 옮김). 서울 : 진리탐구. (원서출판 1956).

#### 〈참고 사이트〉

- 광명문화원 홈페이지 <<http://www.gmcc.or.kr/main.php>>
- 네이버 사전·지식백과 공식블로그 <[https://blog.naver.com/dic\\_master/220179133813](https://blog.naver.com/dic_master/220179133813)>
- 네이버 한국 중가의 내림 발효음식 백과 <[http://terms.naver.com/list\\_nhn?cid=42701&categoryId=42710](http://terms.naver.com/list_nhn?cid=42701&categoryId=42710)>

디지털 광명문화대전 <<http://gwangmyeong.grandculture.net/?local=gwangmyeong>>  
미국 미시시피 대학교 남부 문화 연구 센터 <<https://southernstudies.olemiss.edu>>  
미국 미시시피 대학교 남부 음식문화 연구 단체(Southern Foodways Alliance: SFA)  
<<https://www.southernfoodways.org/oral-history>>  
미국 미시시피 대학교 Southern Foodways Alliance(SFA) 웹 아카이빙 홈페이지 <<https://web.archive.org/web/20120102133448/http://southernfoodways.org>>  
세계김치문화 아카이브 <<http://archive.wkiss.wikim.re.kr/>>  
세계김치연구소 <<http://www.wikim.re.kr/index.es?sid=a1>>  
아일랜드 골웨이 카운티 유산 사무소 <<https://heritage.galwaycommunityheritage.org>>  
아일랜드 골웨이 밀타운 유산 그룹 홈페이지 <<https://milltown.galwaycommunityheritage.org>>  
한식진흥원 한식아카이브 <<http://archive.hansik.org>>  
한식진흥원 홈페이지 <<http://www.hansik.or.kr/kfpi/kr/main/main.do>>  
한식진흥원 한식포털 홈페이지 <<http://hansik.or.kr/kr/main/main.do>>