

조선요리법

1. 일반현황

조사일시	2019.11.13	조사자	정승우	유형구분	시민생활-전문가제안
------	------------	-----	-----	------	------------

대상명	조선요리법
-----	-------

□ 대상의 개요

보존대상의 특성	무형	물리적형태	-	보존대상의 가치범위	<input checked="" type="checkbox"/> 서울단위 <input type="checkbox"/> 마을단위
----------	----	-------	---	------------	--

작가	조자호	출간연도	1939
내용	<ul style="list-style-type: none"> - 조자호가 1939년에 펴낸 <조선 요리법> 은 서울 반가음식을 대중들에게 알기 쉽게 서술한 조리서임 - 조자호는 양주 조씨의 반가출신으로써 체계적인 지식을 가지고 서술하였기보다는 오히려 서울 반가에서 먹고 자란 음식들의 조리법을 이 책에 소개하였음 - 조판은 사륙배판에 297면이며, 1939년 초판 이후 1943년 증보판이 출간 - 고명(10가지), 메주(2), 각종 장(9), 각종 가루(6), 김장(6), 햇김치와 술안주 김치(13), 찬국(4), 나물(16), 장아찌(10), 조림(14), 생채(8), 간담(21), 잡채(6), 장국(14), 화채(16), 자반과 포(19), 회(25), 구이(24), 조치(9), 죽(8), 토장국(9), 떡(27), 전골(12), 약식과 갖은 편(11), 맑은 장국(19), 구자(신선로)와 찜(10), 미음과 양즙(5), 정과(10), 찜(3), 생실과 옷기(4), 젓갈(8), 등 33부분에 걸쳐 총 358가지와 부록 1에 덧붙인 67가지를 합해 모두 425가지의 한식조리법을 자세히 소개하였고, 음식 곁들이는 법과 음식을 절기에 따라 나누는 법, 상보는 법, 음식예법 등을 책 끝부분에 서술함 		
평가	<ul style="list-style-type: none"> - 구한말에서 일제 강점기로 내려오며 고유의 맥이 단절될 상황에 처해 있던 우리 전통음식의 정수(精粹)인 양반가음식과 궁중음식의 조리법들을 손쉽게 익힐 수 있도록 1930년대 당시의 구술체(口述體) 한글로 정리, 서술하여 대중에게 전달하였음 - 한식조리 역사의 사료로서 가치가 높기도 하지만 일제강점기 말기의 한글 표현 정황을 생생하게 보여주는 문헌자료이기도 함 - 전체적으로 각 음식에 들어가는 재료와 분량을 세밀히 기술하고, 만드는 방법을 단계별로 설명하는 등 근대적 조리서의 성격을 잘 보여줌 - 최초의 근대 조리서인 방신영 교수의 『조선요리제법』과 어깨를 나란히 하며 당시 대중에게 큰 호평을 받았음 		

2. 보존필요성

<ul style="list-style-type: none"> - 서울음식의 원형을 볼 수 있는 장점이 있어 서울시 미래유산으로 서울음식 조리법의 보고라는 측면에서 의의가 있음 - 한식조리 역사의 사료로서 가치가 높기도 하지만 일제강점기 말기의 한글 표현 정황을 생생하게 보여주는 문헌자료이기도 함 - 문화재청 근대 등록 문화재 (식생활분야)로 지정되어 있는 최초의 근대 조리서인 방신영 교수의 『조선요리제법』과 어깨를 나란히 하며 당시 대중에게 큰 호평을 받아 보존 필요성이 높음
--

3. 활용방향

- 서울시민과 국내의 관광객들에게 조선 요리법에 등장하는 다양한 전통음식과 조리법에 관하여 소개하고, 홍보에 활용
- 불고기, 구절판, 두부전골 등 서울을 대표하는 음식 서적으로 활용하며, 더욱 다양한 서울 음식을 소개할 수 있는 계기로 삼을 수 있음

4. 사진자료



 <p>조선요리법 표지(1)</p>	 <p>조선요리법 표지(2)</p>
 <p><조선요리 몇 가지> 기사 내용 예시 (출처: 네이버 지식백과)</p>	 <p>조선요리법 표지와 서문 (출처: 네이버 지식백과)</p>

5. 인물(사건)에 관한 기본정보

이름	조자호(趙慈鎬, 1912~1976)
약력	<ul style="list-style-type: none"> - 1912년 본관은 양주(揚州)이고, 조선 말기에 영의정을 지낸 조두순(趙斗淳, 1796~1870)의 증손녀로, 서울의 다동(茶洞)에서 태어남 - 1927년 동덕여학교 3년 과정을 졸업 - 1937년부터 3년간 신문에 <대표적인 조선 요리 몇 가지>, <조선 요리로 본격적인 정월 음식 몇 가지>, <생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선 요리> 등을 다수 연재 - 1939년 일본 동경제과학교를 마치면서 서울 양반가의 전통음식을 한글로 상세히 정리하여 「조선요리법」을 발간 - 1939년 4월 17~23일 YWCA(여자기독청년회) 주최의 '춘계요리강습회' 등 수많은 실습회를 개최 - 1940년 박순천(朴順天, 1898~1983), 황신덕(黃信德, 1898~1984), 박승호(朴承浩) 등과 함께 경성가정여숙(京城家庭女塾)을 설립하고 교사로 활동 - 1953년 우리나라 최초의 한식다과 전문점인 호원당을 신신백화점에 세웠음

기타사항	<p>- 대한제국시기와 일제강점기에 우리나라 전통 음식은 그 고유의 맥을 잃게 될 처지에 놓였고, 조자호는 우리나라 음식의 정수인 궁중 음식은 물론 양반가 음식을 만들 수 있는 조리법을 손쉽게 익히도록 구술체(口述體) 한글로 정리하여 전통음식의 계승에 이바지하였음</p> <p>[네이버 지식백과] 조자호 [趙慈鎬] (한국민족문화대백과, 한국학중앙연구원)</p>
------	---

6. 전문가 의견

전문가	정혜경(호서대학교 생명보건대학 식품영양학과/ 교수)
내용	<p>조자호저, < 조선요리법>, 1939, 광한서림</p> <p>조자호가 1939년에 펴낸 <조선요리법>은 서울 반가음식을 대중들에게 알기 쉽게 서술한 조리서이다. 조자호는 양주 조씨의 반가출신으로써 체계적인 지식을 가지고 서술하였기보다는 오히려 서울 반가에서 먹고 자란 음식들의 조리법을 이 책에 소개하였고 따라서 서울음식의 원형을 볼 수 있는 장점이 있다. 따라서 서울시 미래유산으로 서울음식 조리법의 보고라는 측면에서 의의가 있다.</p> <p>조자호 선생의 《조선요리법》내용은 고명(10가지), 메주(2), 각종 장(9), 각종 가루(6), 김장(6), 햇김치와 술안주 김치(13), 찬국(4), 나물(16), 장아찌(10), 조림(14), 생채(8), 간납(21), 잡채(6), 장국(14), 화채(16), 자반과 포(19), 회(25), 구이(24), 조치(9), 죽(8), 토장국(9), 떡(27), 전골(12), 약식과 갖은 편(11), 맑은 장국(19), 구자(신선로)와 찜(10), 미음과 양즙(5), 정과(10), 찜(3), 생실과 옷기(4), 젓갈(8), 등 33부분에 걸쳐 총 358가지와 부록 1에 덧붙인 67가지를 합해 모두 425가지의 한식조리법을 자세히 소개하였고, 음식 곁들이는 법과 음식을 절기에 따라 나누는 법, 상보는 법, 음식예법 등을 책 끝부분에 서술하였다.</p> <p>저자인 조자호(趙慈鎬: 1912~1976)는 요리연구가, 교육자이며, 우리나라 최초의 전통 병과점 호원당(好圓堂) 설립자이다. 서울 다동(茶洞)에서 출생하였다. 조선 말기 철종에서 고종 초까지 10년간 영의정을 지낸 조두순(趙斗淳: 1796~1870)의 증손녀이다. 마지막 왕비 순종황후 윤대비와 이종사촌 간으로, 어릴 적부터 궁중을 자유로이 드나들며 구한말 명문대가의 양반가 전통음식과 조선왕조의 궁중요리를 익히며 자랐다.</p> <p>동덕여학교에 입학(1927년) 3년 과정을 졸업하였고, 1939년 28세의 나이로 서울 양반가 전통음식을 상세히 한글로 정리하여 소개한 <조선요리법> 출간하였다. 이 책은 방신영(方信榮: 1890~1977)의 <조선요리제법>과 더불어 당대 쌍벽을 이루는 한국음식 조리서가 되었다.</p> <p>참조> 복간본, <조선 요리법>, 저자 조자호, 역자 정양완, 책미래, 2014. 페이지 576, ISBN 9791185134215, 판형 규격의 변형</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>참조> 현재 이화여전 가사과 교수였던 방신영의 <조선요리제법> 1917년 판은 문화재청 근대 등록 문화재 (식생활분야)로 지정되어 있음</p>