

우리나라 羊肉 調理法의 歷史的 考察

김 태 홍

상명여자대학교 가정교육과
(1994년 1월 28일 접수)

The historical study of Lamb Cooking in Korea

Tae Hong Kim

Department of Home Economics Education, Sangmyung Women's University
(Received 28 January, 1994)

Abstract

In this study kinds of Lamb cooking and preservation and the ingredients of lamb cooking are surveyed through the references written from 1670 to 1943. The lamb cooking found in the literature totaled to more than 53. They can be classified into fourteen different groups according to their processing features which as follows: Salnum and Pyunyuk(boiled and slices of boiled), Kui(roasted), Chim(steamed), Whe(raw meat), Hounjae(smoking), Po(dried), Juk(gruel), Tang(soup), Sundae(stuffed small interstines), Jokpyun(jellied foot), Jungol(happiness pot), Sikhae(salt + meat + malt), Oumjang(salted meat), Kunjo(dried). Korean lamb cooking methods were primarily adopted from Mogolia in late Korea Dynasty but they had unique characteristics different from Mongolian ones. Furthermore, they were creatively applied to other meat cooking such as beef, pork and dog. About twenty one ingredients were mainly used in lamb cooking, including fresh meat, ribs, breast, heart, liver and the like. In particular, most popularly used ones were fresh meat and the heart in internal organs, which coincide with the main ingredients in beef cooking of today. The number of seasoning used in lamb cooking was twelve and especially salt, vineger, ginger and stone leek were most commonly used ones. Fourteen other addition were put into lamb cooking and the rice(Korean) wine was the most frequently used addition.

I. 서 론

中國의 농경민족은 그들의 농작물이 풍요하기를 빌어 자기들로서는 가장 고귀한 가축인 소를 희생물로 썼으나 양도 소에 못지 않은 희생물로 이용하였으며 우리나라에서도 宗廟祭祀에 緇羊을 희생물로 써 왔다¹⁾.

한편 양고기는 몸을 補하는 效能으로 그 가치가 높다. 羊의 살코기는 살결을 곱게 하고 産後에 좋고, 羊乳는 우유와 같이 결핵균이 기생하지 않아서 좋으며, 羊肝은 補血明目 식품이며, 羊의 甲狀腺은 甲狀腺腫을 치료할 수 있고, 羊臍는 胃에 좋고, 血과 羊腸은 産後 血不足에

특효이고 羊卵은 精力 不足에 좋으며 燻湯은 健康食에서 長壽食品으로 비약하고 있다²⁾.

우리나라 대표적인 食肉이 牛肉인데 비하여 몽고 사람들은 羊肉을 으뜸으로 삼았고, 우리는 몽고 사람을 통하여 육류 요리법을 배우게 되었으며, 그들의 양고기 요리법을 牛肉 또는 犬肉의 요리법에 응용하게 되었다³⁾.

몽고 사람을 통하여 배우게 된 양고기 요리는 「거가필용」 속에 나오고 우리 문헌에는 이것을 인용하여 1600년대에 접어들면서 그 모습이 「산림경제」⁴⁾, 「증보산림경제」⁵⁾, 「고사십이집」⁶⁾, 「임원경제지」⁷⁾에 나타

1) 이성우. 한국식품사학회. 교문사. p. 71, 1985.
2) 상서. p. 81.
3) 이성우. 한국요리문화사. 교문사. p. 216, 1985.
4) 홍만선. 산림경제. 권2. 치선. 1715.

나게 된 것이다.

오늘날 傳統 料理로 알고 있는 쇠갈비구이, 쇠머리 편육, 개소주, 족편, 선지순대, 설야떡(불고기 원조) 등이 「거가필용계」의 조리예 연결이 되는 것이며, 다만 재료가 양에서 牛, 豚, 犬 등으로 바뀌어⁸⁾ 뿌리내린 것이다.

본 연구는 이상과 같이 우리의 육류 요리문화의 가장 중요한 위치를 차지하는 양고기 料理에 대하여 歷史的 考察과 調理法 및 貯藏法의 종류, 주재료, 양념 引用 文獻 등을 조사 분석하였다.

II. 양의 歷史的 및 社會文化的 考察

야생 상태의 緬羊과 山羊은 구석기 시대 후기에 산악지대에 널리 분포되어 중요한 사냥 대상물이 되었다. 서양에서는 goat, sheep처럼 山羊과 緬羊을 분명히 구별하고 있으나 동양에서는 명확한 선이 없다. BC 2000년경 기후의 건조화가 가속되어 사막지대가 농경지대를 파 먹고 들어가게 되어 초식 동물로서 먹이가 많이 필요한 소는 사라지고, 小食에다 물이 적어도 견디는 緬羊과 山羊만을 데리고 水草를 따라 이동하니 유목의 이동 생활과 더불어 사냥의 대상에서 벗어나 飼育이 시작되었다. 이들 양치기가 양떼와 더불어 초원지대를 동쪽으로 이동하는 유목민의 한 무리가 마침내 우리에게 맥족의 주류를 이루게 되었고⁹⁾, 한편 서쪽의 풀이 많은 이라크 초원 쪽으로 이동한 유목민은 자위 케미 샤니다르(zawi chemi shanidar)와 루마니아의 도브루드자(Dobrudja)에 정착하여 사육했다고 하고 또는 카스피해 동쪽 카라쿰(Kara Kum) 같은 추운 지방에서 사냥군에 의해 길들여 왔을 수도 있다고 한다¹⁰⁾.

한편 양은 황야의 한 복판에서 폭풍우를 만나거나 번개에 맞아 많은 양을 잃었을 때는 배후에 파괴의 신이 있다고 보아 신의 노여움을 가라 앉히고자 또는 농작물의 풍요로움을 빌 때 잡아 바치는 유목민의 가장 고귀한 희생물이기도 하다.

양치기의 역사를 보면 고대에는 일찌기 농경 생활로 정착한 화북의 중국 사람들이 서역에서 들어 온 양의 유용함을 깨닫고 이것의 사육을 개발하였다. 殷나라의 농경 민족이 양을 받아 들이고, 殷·周대에 소와 더불어 희생물로 쓰였던 것으로 보아 화북의 농경에 양이 뿌리를 내리고 있었다는 것을 알 수 있다.

부족국가 시대에는 당시 화북에서 많이 사육되었던

양이 한반도 남만주에 없었다는 것이 말이 되지 않지만 문헌에 없는 것으로 보아 아마도 유목계이었던 우리 조상들은 만주 남부에서 빠져 나와 농경 생활에 들어감에 따라 양의 사육에 기후 풍토가 맞지 않았기 때문에 버린 것으로 추측된다.

삼국 및 통일 신라시대에는 부족국가 시대까지 문헌상에 나타나지 않았던 양이 모습을 보여 주고 있으나 부족국가 시대처럼 우리나라에서는 농경이 정착되었고 기후가 양의 사육에 알맞는 곳이 아니었던지 양의 사육은 일반화 되었다기 보다 오히려 中國의 영향을 받아 양을 희생용으로 일부 사육하였음에 지나지 않았다.

고려시대에도 양이 흔한 것은 아니었고, 王公, 貴人이 아니면 먹을 수 없었고, 宋代에는 羊頭馬肉이라 하여 양이 으뜸가는 고기였다. 따라서 宋나라 사람들이 양 고기를 으뜸으로 치게 되었음으로 우리나라에서 宋나라 사람을 대접할 때는 고려에서 양을 잡았던 것이다. 이처럼 고려시대에도 희생용이나 중국 사람을 대접하는데 쓰이는 귀한 식품이었다. 또 이때는 불교가 더욱 융성하여 肉食이 우리에게 식생활에서 떨어져 있는 이유도 있었을 것이다.

고려 말에 이르러 몽고의 지배하에 들어 가게 되니 유목민인 몽고인은 양이 귀함을 알고 元나라에서 고려로 양을 사육하도록 보냈지만 양의 사육은 뿌리 내리지 못하고 필요한 양은 中國에서 사오고 있었다.

그러나 몽고의 둔전병(屯田兵)에 의해 제주도 목장을 개발하여 고려에서 소가 많이 증식되었고 국내 수요가 크게 늘어나니 고기하면 쇠고기를 가르키게 되었으며 우리는 그들의 양고기 料理法을 牛肉 料理法에 응용하게 되었다.

조선시대에 이르러도 양은 귀하였다. 「세종실록」에 의하면 “各郡의 宗廟祭祀에 中國의 古例를 따라 供物로 써야 할 緬羊이 없어서 염소를 中國에서 수입하여 번식시켰다”는 것과 「연산군실록」에 “祭祀用的 緬羊은 이 나라에서 생산되지 않으니 염소를 代用하는데 이것은 緬羊을 사육하지 않기 때문이다”라는 것으로 보아 緬羊이 없었음을 알 수 있다.

반면 소는 사육이 잘 되어 지나치게 소를 도살하는 고로 「朴齊家」는 「北學議」에서 농사를 때 맞추어 짓기 위해 소의 도살을 제한하고 이것을 농경에 이용하고 肉用으로 양이나 돼지의 사육을 권장하였으나 실효를 거두지 못하였다. 따라서 차차 양은 없어지고 宗廟祭祀에도 소를 쓰게 되었다.

5) 유중립. 중보산림경제. 치선 上. 육선치법. 1766.

6) 서명웅. 고사십이집. 축육. 임법. 1787.

7) 서유구. 임원경제지. 정조지. 팔괘지류. 1827.

8) 이성우. 한국요리문화사. 교문사. p. 211, 1985.

9) 이성우. 한국식품사. 교문사. p. 70, 1985.

10) 손경희. 식품문화사. 효일문화사. p. 38, 1991.

그러나 中國의 使臣이 통과할 때마다 그들을 대접하기 위해 緬羊과 염소를 함께 사육하였으나 靑日 전쟁 때 없어졌다고 한다. 그 후 평안도에서 다시 염소의 사육을 시도하였으나 실패하였다.

이렇게 조선시대 말에 자취를 감추고 말았던 羊을 다시 사육하지 않았으므로 羊고기 調理는 있을리 없어 1827년 「임원경제지」를 끝으로 문헌에 옮겨지지조차 하지 않았다고 본다.

그러나 羊고기 調理法은 사라진 것이 아니고 쇠고기, 개고기, 돼지고기의 調理法에 응용되어 오늘날까지 전해지고 있는 것이다.

開港 이후 日本人이 毛肉兼용의 緬羊을 적극적으로 권장하여 1910년경 몇 마리에 지나지 않던 緬羊이 1944년에는 7-8만 마리로 크게 늘어났고 지금은 남한의 고원지대에서도 緬羊의 사육이 토착화되어 가고 있다. 그러나 羊고기는 우리나라 사람의 食性에 길들지 않은 이유에서 인지 1827년부터 오늘날까지의 한국 調理書에 수록되지 않고 있을 정도로 우리 생활에서 멀어지고 있는 실정이다¹¹⁾.

이상과 같이 선사시대 주된 食用 동물이던 羊과 염소는 食用과 더불어 神의 노여움을 가라 앉히는 가장 고귀한 희생물이었는데 부족국가 시대에 농경 생활에 들어 감에 따라 풍토에 맞지 않은 羊의 사육을 멀리하게 되니 가축에 의지하고 살았던 백족의 肉食은 사라지게 되었다. 그 후 고려 말에 몽고의 지배하에 있을 때 元나라에서 고려로 羊을 보내어 사육하기를 시도하였으나 羊의 사육은 뿌리내리지 못하고 반면 몽고의 屯田兵에 의해 소의 사육은 크게 늘어 소고기 調理法을 몽고인을 통하여 되찾게 되고 羊고기 요리는 자취를 감추게 되었다.

羊고기는 노란내가 심하게 나고 질긴 것이라고 알려져 있지만 지금은 품질이 개량되고 관리 사육도 좋아져서 좋은 질의 羊고기가 되어 있다. 羊고기는 지구 상에서 세사람에 한마리 비율의 양이 있어 세계적으로 남아 도는 고기이고 또 앞으로 우리나라에서도 羊毛수급의 필요에 따라 크게 발전하면 더욱 값이 싼 단백질 식품이 될 것이다. 오늘날 경제적 제약을 받는 학교급식, 공장급식 등에 단백질 자원으로서 羊고기를 이용하는 것이 절실하다고 생각되며 나아가서 일반 가정이나 음식점에서 많이 이용토록 하기 위한 과학적 연

구가 요망된다.

III. 羊고기 調理法 및 貯藏法의 종류, 빈도, 인용문헌

1670년에서 1943년 동안에 간행된 食生活綜合書(家庭育科全書)와 調理 및 食品加工書¹²⁾에 나타난 羊고기 調理法 및 貯藏法은 표 1과 같이 총 53회 기록되었으며 14종류로 분류할 수 있다. 조리법 수록의 횟수가 같은 연대를 통하여 조사한 닭고기 調理法¹³⁾, 개고기 調理法¹⁴⁾, 돼지고기 調理法¹⁵⁾, 쇠고기 調理法¹⁶⁾에 비하여 가장 적은 것으로 보아 우리 조상들이 즐겨 먹었던 肉料理는 아님을 알 수 있다. 또한 위의 닭, 개, 돼지, 쇠고기의 調理法은 20여권 文獻에 계속 수록되어 오는데 調理法에까지 이어진 것에 비하여 羊고기 調理法은 1715년부터 1872년에 이르는 약 100년 사이에 한문으로 된 文獻에만 실리고 그 후에는 실리지 않고 있는 것으로 보아 1800년 중엽 이후에는 거의 이용하지 않았을 것으로 추측된다.

羊고기 調理法이 수록된 횟수를 文獻別로 보면 「임원경제지」에 38회로 가장 많고, 「산림경제」에 10회, 「증보산림경제」에 3회, 「고사십이집」에 2회 수록되었다. 「산림경제」보다 50년 후에 편찬된 「증보산림경제」에 「산림경제」보다 적게 실린 것은 「산림경제」에 「居家必用」이나 「羅仙神隱書」를 인용하여 실린 내용이 實情에 맞지 않는 것이 많아서 대폭 빼어 버렸기 때문이며¹⁷⁾, 「증보산림경제」보다 60년 후에 편찬된 「임원경제지」에는 이와 반대로 훨씬 많이 수록되어 있는 것은 비록 실용성이 없는 中國 것이지만 권장할 만한 것을 골라서 일부러 넣었기 때문이며¹⁸⁾ 1827년 「임원경제지」 이후 다른 文獻에 이어지지 않은 것은 우리나라 緬羊이 일반인에게 사육되지 않아¹⁹⁾ 실용성이 없었던 것이 그 원인으로 추측된다.

調理法의 종류는 연대별로 보면 「삶음」, 「구이」, 「찜」, 「회」 등과 저장에서 훈제법이 가장 먼저 수록되고 그 다음으로 「포」, 「죽」, 「탕」, 「순대」, 「죽편」, 「전골」 등과 저장에서 「식혜」, 「엄장」, 「건조법」 등이 같은 연대에 등장하고 있다.

調理法의 빈도는 「삶음」이 10회로 가장 많고 다음이 「찜」으로 8회, 「구이」가 7회, 「포」가 5회, 「회」 「죽」

11) 이성우. 한국식품사학회. 교문사. 74-79, 1985.

12) 이성우. 한국식경대전. 향문사. p. 7, 10, 1981.

13) 김태홍. 닭요리의 조리사적 고찰. 상명가정문화연구 7집. p. 12.

14) 김태홍. 건육요리의 연구. 한국식문화학회지 4(4). p. 349, 1985.

15) 김태홍. 돼지고기조리법의 문헌적고찰. 상명가정문화연구 8, p. 59, 1991.

16) 김태홍. 우육조리법의 역사적고찰. 한국식문화학회지 7(3). p. 225, 1992.

17) 이성우. 한국식경대전. 향문사. p. 44, 1981.

18) 이성우. 한국식경대전. 향문사. p. 94, 1981.

19) 이성우. 한국식품사학회. 교문사. p. 76, 1985.

표 1. 양고기 조리법과 저장법과 인용문헌의 종류와 빈도.

		문 헌				합 계 (%)	인 용 문 헌					
		산림 경제	산림 증보 경제	고사 십이 집	임원 경제지		거 가 필 용	신 은	옹 회 잡 지	본 초 강 목	기 타 문 헌	
												1715
조 리 법	1. 삶음	3	1		6	10	18.9	6	1		1	·물유상감지 ·산가청공
	2. 구이	3	1		4	8	15.1	7	3			
	3. 찜	2		1	5	8	15.1	8		1		
	4. 회	1			2	3	5.7	2				
	5. 죽				3	3	5.7				3	
	6. 탕				3	3	5.7	3			3	
	7. 순대				1	1	1.9	1				
	8. 죽편				1	1	1.9			1		
	9. 전골				1	1	1.9			1		
저 장 법	10. 훈제	1	1	1	2	5	9.4	5	1			·이씨식경 ·준생팔전
	11. 포				5	5	9.4	3		1		
	12. 식해				1	1	1.9	1				
	13. 업장				1	1	1.9	1				
	14. 건조				3	3	5.7	3				
합 계		10	3	2	38	53	100	40	5	4	7	

「탕」이 각 3회, 「순대」 「죽편」 「전골」이 각 1회씩 수록되고, 貯藏에서는 「훈제법」이 6회로 가장 많고 다음이 「건조법」으로 3회, 「식해」와 「업장법」이 각 1회 등장하고 있다. 이로써 羊고기 料理는 「삶음」이 가장 적절했음을 알 수 있으며 이는 같은 연대의 개, 닭, 돼지고기 調理法 중 가장 많았던 「찌는 법」에 비하여 특이하다 하겠다.

引用文獻의 종류와 빈도는 「거가필용」²⁰⁾이 40회, 「본초강목」 7회, 「신은」 5회, 「옹회잡지」 4회, 「산가청공」, 「물류 상감지」, 「준생팔전」이 각 1회 등으로 거의 「거가필용」에서 인용하고 있다. 이는 몽고 사람을 통하여 배우게 된 양고기 조리법은 「거가필용」 속에 나오고 우리나라 양고기 요리법은 몽고 사람을 통하여 배운 것을 뒷받침 해 준다.

IV. 羊고기 調理法과 貯藏法의 文獻의 考察

1. 삶음(煮)

삶음은 調理法이 10회 수록된 것으로 羊고기 調理法

중 가장 높은 빈도를 나타낸다. 煮羊肉, 煮臄尾, 煮羊法 등이 있다. 文獻에 煮羊肺頭胎髓는 내용이 점의 형식이므로 찜에 소속시켰다.

1) 자양육(煮羊肉)

「산림경제」(1715년)에 처음 나오며 「증보산림경제」(1766), 「임원경제지」(1827) 등에 다음과 같이 수록되었다.

煮羊肉滾湯下蓋定慢火養熟(必用神隱)

「羊고기 삶는 법은 팔팔 끓는 물에 넣고 뚜껑을 딱 맞게 덮고 몽근한 불로 푹 익힌다.(거가필용, 신은지)

위에서 羊고기를 어떤 형태로 나누어 넣었는지 알 수 없으나 몽고에서 羊을 頭部, 四肢, 尾部동의 여섯으로 나누어 그대로 물에 삶아 낸다는 것으로 미루어 이와 같은 방법이었을 것으로 추측된다. 이는 소²¹⁾ 또는 돼지고기²²⁾로 만든 「수육 또는 편육」과 같다. 「羊고기 삶음」이 처음 실린 「산림경제」(1715)보다 훨씬 먼저 「음식디미방」(1670)에 「쇠고기 삶는 법」이 수록된 것은 우리의 肉料理法은 고려 말 몽고 사람을 통하여 받아들여 점차 이 땅에 보급되었다가 1600년대 접어들면서

20) 이성우. 한국식경대전. 향문사. p. 39, 1981.

21) 김태홍. 우리나라 우육조림법의 역사적 고찰. 한국음식문화연구원 논문집 4, p. 29, 1993.

22) 김태홍. 돼지고기조리법의 문헌적고찰. 상명가정문화연구 8, p. 68, 1991.

표 2. 삶음에 사용된 재료와 인용된 문헌.

음 식 명	문헌(연도)	주재료				양 념				첨가물	인용문헌
		살 코 기	머 리	가 슴	꼬 리	생 과	후 추	소 금	굴 술 피		
1) 양고기 삶는법(煮羊肉)	산림경제 (1715)	○									거가필용 신은지
2) 양고기 삶는법(煮羊頭)	"		○			○	○	○	○		거가필용
3) 양어깨꼬리 삶는법(煮羊臄尾)	"			○	○	○	○	○	○		거가필용
4) 양고기 삶는법(煮羊肉)	증보산림경제 (1766)	○									거가필용
5) 양 삶는법(煮羊法)	임원경제지 (1827)	○				○				은행	산가청공
6) 양고기 삶는법(煮羊肉法) I	"	○									거가필용
7) 양 삶는법(煮羊肉法) II	"	○								기와조각 호도, 죽류	본초강목
8) 양 삶는법(煮羊肉法) III	"	○								잣	물유상감지
9) 양머리 삶는법(煮羊頭)	"		○			○	○	○	○		거가필용
10) 양어깨꼬리 삶는법(煮羊臄尾)	"			○	○	○	○	○	○		거가필용

그 모습이 羊에서 소, 돼지고기로 바뀌어서 요리서에 나타나게 되었기 때문이라고 생각된다.

2) 자양두(煮羊頭)

「산림경제」(1715년)에 처음 나오며 그 후 「임원경제지」(1827)에 다음과 같이 수록되었다.

煮養頭掃燎淨下鍋煮入葱五莖橘皮一片良薑一塊椒十餘粒滾數沸入塩一匙尖慢火煮熟放冷切作片臨食木碗盛酒酒蒸熟供勝燒者(必用)

「양머리 삶는 법은 털을 깎슬러서 깨끗이 하여 솥에 넣고 삶는데 이 때 파 5뿌리, 굴 껍질 1쪽, 좋은 생강 1덩어리, 후추 10알 정도 넣고 살짝 두어번 끓인다. 수저 끝으로 소금 1를 넣고 몽근한 불로 익혀 차게 시켜 썰어 조각(片)을 만들고 먹을 때 목대접(木碗)에 담아서 술을 치고 찌서 뜨거울 때 상에 놓으면 구운 것 보다 낫다.」(거가필용)

調理法의 연결됨을 보면 먼저 「쇠머리 편육」의 경우 「양머리 삶음」이 마지막 실린 「임원경제지」보다 50여

년 후인 1800년 말의 한글 調理書인 「시의전서」²³⁾에 처음 나오고 이어서 1942년에 발간된 韓國 料理의 바 이블적 위치를 지키고 있는 「조선요리제법」²⁴⁾과 1943년 「임원경제지」의 「鼎俎志」에서 중요한 사항을 가려내어 國譯하여 뼈대로 삼은 1943년의 「조선무쌍신식요리」²⁵⁾에 수록됨으로써 그 맥이 이어지고 있다. “돼지머리 편육”의 경우도 “양머리 삶음”과 같은 방법으로 1815년 「규합총서」²⁶⁾에 수록되어 있는 것으로 보아 “쇠머리 편육”보다 훨씬 먼저 이용하였음을 알 수 있다. 따라서 “쇠머리 편육”과 “돼지머리 편육”은 「거가필용」의 “양머리 삶음”과 연결되는 것이다.

3) 자양억미(煮羊臄尾)

이것은 앞의 “煮羊頭”, 調理法 끝에 이어서 실린 것으로 수록된 文獻과 방법도 “煮羊頭”와 같다.

羊꼬리에 대하여 손²⁷⁾의 「食品文化史」의 <수메르의 식품> 중에 “羊의 꼬리는 대단히 맛이 있었고 양질의 지방이 풍부한 것이었으며 도살된 羊의 전체 중량이 60파운드인 경우에 그 중 10파운드나 차지 하였다”는

23) 저자미상. 시의전서. 18c말엽.
 24) 방신영. 조선요리제법. 한성도서주식회사. p. 247, 1942.
 25) 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 영창서관. p. 182, 1943.
 26) 병허각 이씨저. 정양완역 규합총서. 보진제. p. 76, 1975(1815).
 27) 손경희. 식품문화사. 효일문화사. p. 64, 1991.

표 3. 구이에 사용된 재료와 인용된 문헌.

음 식 명	문헌(연도)	주재료							첨가된 식품			인용문헌	
		갈비	살코기	귀	혀	지	어깨	등	등	망사	종은		양기름
1) 적양협골(炙羊脇骨)	산림경제(1715)	○								○	○		거가필용, 신은지
2) 적양척려(炙羊脊膂)	"								○	○	○		거가필용, 신은지
3) 적양육방(炙羊肉方)	"	○	○	○	○	○	○			○	○		거가필용
4) 적양육방(炙羊肉方)	중보산림경제(1766)	○	○	○	○	○	○			○	○		거가필용
5) 적양육방(炙羊肉方)	임원경제지(1827)	○	○	○	○	○	○			○	○		거가필용
6) 양골적방 I(羊骨炙方 I)	"	○								○	○		거가필용
7) 양골적방 II(羊骨炙方 II)	"							○	○	○	○		거가필용, 신은지
8) 과소육방(鍋燒肉方)	"	주재료 : 양, 양념 소금, 장, 양념, 참기름										거가필용	

「중보산림경제」에는 제목과 인용문헌이 기입되지 않아서 「산림경제」에서 내용이 같은 조리명을 따옴.

것으로 미루어 많이 애용했으리라 추측된다.

羊臆尾靛皆可製(必用)

「羊의 가슴과 꼬리로도 이렇게 만들 수 있다.(거가필용)

羊의 가슴은 부위를 알 수 없으며 꼬리도 “삶음” 그대로는 이어지지 않고 유사한 “쇠꼬리탕”²⁸⁾ 또는 “쇠꼬리 찜”²⁹⁾ 등 꼬리를 이용하는 것은 이어졌지만 調理法은 다르게 이어지고 있다.

4) 자양법(煮羊法)

「임원경제지」(1827)에만 수록된 것으로 유일하게 「山家淸供」에서 인용한 것이다.

煮羊法羊作臠置砂鍋內除葱椒外有一秘法只用槌真杏仁數枚活火煮之至骨亦糜爛(山家淸供)

「羊 삶는 법은 양을 산적 크기로 잘라서 질그릇 솥에 얹힌다. 파와 후추 외 것을 제하고 유일한 비법으로 단지 두드린 은행 몇개를 넣고 센불에서 뼈가 물러질 때까지 삶는다.」(산가청공)

5) 자양육법(煮羊肉法) II

「임원경제지」(1827)에만 수록된 것으로 조리법보다는 쉬 무르게 하는 비법 또는 보다 맛이 있게 만드는 비법이라 하겠다.

煮羊以杏仁或瓦片則易糜以胡桃則不燥以竹筴則助(本草綱目)

「양을 삶을 때 기와 조각을 넣고 삶으면 쉬 무르고 호도를 넣으면 누린내가 나지 않고 죽류(대나무쥬)를 넣으면 맛을 도와 준다.」(본초강목)

6) 자양육법(煮羊肉法) III

「임원경제지」(1827)에만 수록되었고 調理法보다는 색이 나쁜 고기를 독이 없게 삶은 秘法이라 하겠다. 유일하게 「물류상감지」에서 인용한 것이다.

凡雜色羊肉入松子則無毒(物類相感志)

「보통 나쁜 색의 고기는 잣을 넣고 삶으면 독이 없다.」(물류상감지)

이상 삶은 調理法에는 6가지 방법이 있었다. 가장 여러번 수록된 “煮羊肉”은 오늘의 쇠고기, 돼지고기의 “숙육과 편육”으로 이어지고, “煮羊頭”는 “쇠머리 편육, 돼지머리 편육”으로 이어졌으나 “煮羊臆尾”는 위와 같이 숙육이나 편육으로는 이어지지 않고 유사한 방법인 “쇠꼬리탕”, “쇠꼬리찜”으로 이어졌다고 볼 수 있다.

삶음의 주재료는 고기, 머리, 가슴, 꼬리 등이며 양념은 파, 생강, 후추, 소금, 술 등을 대부분 문헌에서 이용하고, 양념 외에 첨가된 식품은 은행을 2 문헌에서, 호도, 기와조각, 잣, 대나무쥬는 한 문헌에서 넣어 만들었다. 인용한 문헌은 총 10회 수록에 「居家必用」이 6회 引用되고 있다.

2. 구이(炙)

“구이” 조리법은 7회 수록된 것으로 “양갈비구이”(炙羊脇骨)의 2가지 방법과 “양고기구이”(炙羊肉) 등이 있다.

1) 적양협골(炙羊脇骨)

「산림경제」(1715)에 처음 나오고 「임원경제지」(1827)에 “양골적방”(羊骨炙方)으로 수록되었다.

炙羊脇骨帶皮羊脇每枝截兩段用網砂

28) 김태흥. 우리나라 우육조리법의 역사적 고찰. 한국음식문화연구원 논문집 4집, 17, 1993.

29) 상서. p. 28.

末一揀沸湯浸放溫蘸炙急翻勿令熟再蘸再炙如此三次好酒略浸上鏊一翻便可食(必用神隱)

「양갈비구이는 겹질 붙은 양갈비 한대를 두 토막씩 내고 망사가루 한 움큼을 팔팔 끓는 물에 넣고 끓인 것에 담구어 두었다가 익지 않도록 급히 뒤적이며 굽고 다시 담구었다가 굽기를 세 차례하여 좋은 술에 슬적 담갔다가 삼(鏊) 위에 놓고 한번 뒤적이면 바로 먹을 만하다.」(필용, 신은)

이것은 우리의 불고기 祖型인 개성의 설하떡³⁰⁾과 같다. “설하떡”이 처음 쓰여진 「산림경제」에는 「거가필용」을 인용한 “양갈비구이”는 수록되었으나 “쇠갈비구이”는 나오지 않고 있는데 「증보산림경제」에는 “양갈비구이”와 “쇠갈비구이(牛膾)”가 함께 수록되어 있는 것으로 보아 「산림경제」의 “양갈비구이”를 실용성 있게 “쇠갈비구이”로 바꾸어 수록한 것³¹⁾이라고 볼 수 있다. 여기서 시작된 “쇠갈비구이”는 우리나라 사람들에게 선호도가 높아 여러 중요한 조리서³²⁾에 쓰여져 오늘에 이르고 있다. 따라서 우리의 “쇠갈비구이”는 「거가필용」의 “양갈비구이”와 연결되는 것이다.

2) 적양척려(炙羊脊膂)

「산림경제」(1715)와 「임원경제지」(1827)에 수록되었다.

凡猪羊脊膂獐兔精肉用羊脂包炙之亦(必用神隱)

「대개 돼지나 양의 등뼈와 등골, 노루·토끼의 살코기는 양기름으로 싸서 구우며 역시 이법(양갈비구이법)과 같이 한다.」(필용, 신은)

이 방법은 오늘의 쇠고기 요리나 돼지고기 요리에 이어지지 않고 있다.

3) 적양육(炙羊肉)

「산림경제」(1715)에 처음 나오며, 「증보산림경제」(1766), 「임원경제지」(1827)에 다음과 같이 수록되어 있다.

炙羊肉羊助羊耳舌生燒羊脂肪煮羊熟燒羊膂煮熟燒法見上(必用)

「양고기, 양갈비, 양귀, 양혀 구이는 날로 굽고, 양지방은 삶아서 반쯤 익혀서 굽고, 양어깨죽지는 삶아 익혀서 굽는다. 굽는 법은 위에 있다.」(필용)

여기서 말하는 <굽는 법은 위에 있다>는 “양갈비구이”를 말하는 것으로 망사가루, 끓인 물에 담갔다가 굽는 것을 3번 반복하여 익히는 것이다.

4) 파소육방(鍋燒肉方)

「임원집속지」(1827)에만 수록된 것으로 또한 양 이

외에 돼지, 기러기, 오리 등에 해당되는 요리이기도 한다.

猪羊鷓鴣等先用塩醬料物醃一二時將鍋洗淨燒熟用油遍燒以柴棒架起肉盤合紙封慢火燻熟(居家必用)

「돼지, 양, 기러기, 오리 등을 우선 소금, 장, 갖은 양념으로 한 두어참(1, 2炊時) 절여 놓고 술을 깨끗이 씻고 참기름을 두루치고 구워서 익힌다. 장작이나 막대기를 걸치고 구운 고기를 올려 놓고 큰 그릇(동이)을 맛 덮고 종이로 봉하고 꺼져가는 만화로 익힌다.」(거가필용)

이것은 오늘의 「oven구이」라 할 수 있으며 후에 이어지지 않고 있다.

이로서 “구이” 방법에는 망사가루 끓인 물에 담구어 굽고 다시 담그기를 3회 하여 굽는 것과, 양고기를 구운 후 다시 술 안에서 건열로 익히는 두가지 방법이 있다. 3번 물에 담그는 과정이 제거되었지만 굽는다는 맥락에서 보면 오늘의 “쇠갈비구이”, “쇠고기구이”는 “양갈비구이”에서 온 것이며, 「거가필용」과 연결되는 것이다.

이용된 주재료는 갈비는 5문헌에서, 살코기, 귀, 혀, 지방, 가슴고기는 3문헌에서, 등골과 등뼈는 2문헌에서 사용하였으며 구이에 첨가된 식품으로 망사가루와 좋은 술은 모든 문헌에 양기름은 2문헌에서 사용하고 있다.

이용된 문헌은 총 7회 수록에 모두 「거가필용」이며 그 중 3회에 「신은지」를 함께 인용하고 있다.

3. 찜(蒸)

1) 증양(蒸羊)

「산림경제」(1827)에 처음 나오며 「고사십이집」(1787) 「임원경제지」(1827)에 수록되었다.

蒸羊羊一隻掃淨去頭蹄腸肚等用地椒細料物酒醋調勻澆內上浸一時許入空鍋內柴棒架起盆合泥封堯火不得大緊候熟碗內另供原汁(必用)

「양찜은 양 한마리를 깨끗이 장만하여 머리, 발굽, 밥통 등을 제거하고 지초, 갖은 양념, 술, 초를 고루 섞어 안(숙)과 위(겉)에 뿌리고 한참(1시간)쯤 잠갔다가 장작이나 막대기를 걸쳐 놓은 빈 술에 넣고 동이를 맛 덮어 진흙으로 봉하고 불을 지피되 팔게 해서 안된다. 익은 뒤에 따로 원 국물을 사발에 담아 상에 놓는다.」(거가필용)

이것은 “견육찜(飪犬)”³³⁾과 같으며 oven형 찜³⁴⁾이다. 양고기요리가 수록된 「산림경제」 「증보산림경제」 「임

30) 이성우. 한국요리문화사. 교문사. p. 179, 1985.

31) 상서. p. 211.

32) 김태홍. 우리나라 우육조리법의 역사적 고찰. 한국음식문화연구원 논문집 4집, 49, 1993.

표 4. 구이에 사용된 재료와 인용된 문헌.

음 식 명	문헌(연도)	주재료			양 념				첨가 식품	인용문헌
		견 채 양	허 파	여 러 가 지 내 장	초	지 초	생 강	소 금		
1) 증양(蒸羊)	산림경제(1715)	○			○	○			술	거가필용
2) 자양폐두태수(煮羊肺肚胎髓)	"		○	밥통 태, 골수			○	○		거가필용
3) 증양(蒸羊)	고사십이집(1787)	○			○	○				거가필용
4) 자양폐두태수(煮羊肺肚胎髓)	임원경제지(1827)		○	밥통 태, 골수			○	○		거가필용
5) 증양(蒸羊)	"	○			○	○				거가필용
6) 완증양방(碗蒸羊方)	"		살 코 기		○		○	장		거가필용
7) 관폐방 I(灌肺方 I)	"		○	염통			○	○	참깨, 은행 밀가루 콩가루, 육즙	거가필용
8) 관폐방 II(灌肺方 II)	"		○	염통			○	○	밀가루 콩가루	거가필용

원경제지」에는 “양찜”과 “개찜”이 함께 설명되어 있다.

그러나 “양찜”은 「임원경제지」 이후의 文獻에서는 찾아 볼 수 없으나, “개고기찜”은 「산림경제」 이전의 文獻인 「음식디미방」(1670)을 비롯하여 1943까지 여러 文獻³⁵⁾에 수록되어 있다. 고로 “양고기찜”과 “개고기찜”은 함께 존재하였는데 그 중 “양찜”은 실용성이 없어서 사라지고 “개찜”은 계속 이어져 오늘의 “개소주”³⁶⁾ 법을 남게 한 것이라 볼 수 있다.

“蒸羊”은 「거가필용」에서 인용은 하였지만 「거가필용」의 원본에 <oven찜>은 몽고 料理法이 아니고 女眞 食品에 소속시키고 있는 것으로 미루어 東夷系의 料理法³⁷⁾이라 할 수 있다. 결과적으로 “蒸羊”과 같은 “개소주”는 中國과는 연결되지 않는다고 말 할 수 있다.

2) 자양폐두태수(煮羊肺肚胎髓)

삶음(煮)으로 되어 있으나 내용이 찜(蒸)과 같아서 찜에 소속시켰다.

「산림경제」(1715)와 「임원경제지」(1827)에 수록되었

다.

煮羊肺肚胎髓切洗入沙罐煮用生薑三片椒鹽各少許葱三握濕紙覆罐口勿泄味慢火煨候半熟再切細添些酒再煮軟供(必用)

「羊의 허파, 밥통(肚), 태(胎), 골(髓)을 삶은 법은 썰어서 씻어 사기 항아리에 넣고 삶는데 생강 3쪽, 후추, 소금 양간, 파 세 줌을 넣고 종이를 물에 축여 항아리 주둥이를 덮고 맛이 새지 말게 하여 멩근한 물로 반쯤 익을 때까지 삶아 다시 가늘게 썰어 술 조금 치고 다시 연하게 삶아 상에 놓는다.」(거가필용)

위에서 사기 항아리에 넣고 삶는다고 하였는데 그 무렵의 조리기기의 여건으로 미루어 사기 항아리에 넣어서 증탕한 것으로 추측된다.

위 방법에서 재료는 일치하지 않으나 <사기 항아리에 넣어서 증탕한다>는 맥락에서 보면 소의 경우 1670년 「음식디미방」³⁸⁾에 “鮮熟片(양(내장)찜)”³⁹⁾과 살코기를 이용한 “牛肉蒸方(소살코기찜)”⁴⁰⁾이 있고, 개의 경우는

33) 김태홍. 전육요리의 연구(1). 한국식문화학회지 4(4), p. 349, 1989.

34) 이성우. 한국요리문화사. 교문사. p. 210, 1985.

35) 김태홍. 전육요리의 연구(1). 한국식문화학회지 4(4), 349, 1989.

36) 이성우. 한국요리문화사. 교문사. p. 206, 1985.

37) 상서. p. 210.

1670년 「음식디미방」에 “누른개 삶는 법”과 “개장 찜”⁴¹⁾이 있으나 1827년 「임원경제」 후에는 보이지 않는다. 그러나 보다 무르게 삶기 위해 항아리에 넣고 증탕하는 방법은 거가필용과 연결되는 것이다.

3) 완증양방(碗蒸羊方)

「임원 경제지」에만 수록되었다.

肥嫩者每斤切作片鹿碗一隻先盛少水下肉用碎葱一撮薑三片鹽一撮濕紙封碗面於沸湯上火炙數沸入酒醋半盞醬乾薑末少許再封碗慢火養候軟供砂鉢亦可(居家必用)

「살찌고 연한 양육을 1근씩 썰어서 큰 사발에 1마리분을 담고 고기 밑에 물을 약간 넣는다. 잘게 썬 파 1줌, 생강 3쪽, 소금 한 줌을 넣고 젖은 종이로 사발면을 봉하여 굽는 불 위에서(불의 정도) 끓여 몇번 끓으면 술, 초 반잔, 장, 마른 생강 가루를 조금 넣고 다시 사발을 봉하고 만화로 잘 익혀서 연해지면 사비(砂鉢)와 같이 상에 내면 좋다.»(거가필용)

이것은 “삶기 찜”이다. 앞의 「煮羊肺肚胎髓」와 같은 방법인데 다만 다른 것은 주재료가 살코기인 것이다. 같은 조리법인데도 煮와 蒸으로 다르게 표시하고 있어서 이것은 <이러한 「거가필용」의 漢字 표기 때문에 우리나라 찜(蒸)이란 용어가 料理學上 매우 복잡하게 얽힌 것 같다>⁴²⁾는 말을 입증해 준다. 이 조리법은 양념한 고기를 그릇에 넣은 후 약한 불에서 익히는 건열요리라는 맥에서 보면 “개고기찜”(糊犬, 冬瓜蒸犬法: 동과 속에 개고기를 넣고 종이로 봉한 후 진흙을 발라서 왕겨에 묻어 익히는 것)과도 같다.

4) 관폐방 I(灌肺方)

「임원경제지」(1827)에만 수록되었다.

羊肺帶心一具洗乾淨如玉葉用生薑六兩取自然汁(如無以乾薑末二兩半代之)麻泥杏泥共一盞白麪三兩豆粉二兩熟油二兩一處拌勻入塩肉汁者肺大小用之灌熟(居家必用)

「羊의 허파를 염통과 함께 깨끗이 반투명해지도록 (잎과 같이 얇게) 깨끗이 씻어 물기를 없이 한다. 생강 6양 즙낸 것(없을 땐 생강가루 2양 반을 대신한다), 참깨 이진 것, 은행 이진 것, 함께 1잔, 하얀 밀가루 3양, 콩가루 2양, 참기름 2양을 한 곳에 넣고 잘 버무리고 소금과 육즙을 넣는다. 이것을 크고 작은 허파에 채우고 익힌다.»(거가필용)

5) 관폐방 II(灌肺方)

「임원경제지」(1827)에만 수록되었으며 (I)과 방법은 같으나 부재료와 양념을 2배로 넣은 것이 다르다.

又法滿煮用麪半斤豆粉半斤香油四兩乾薑末四兩共打成糊下鍋煮熟依法灌之用慢火煮(居家必用)

「또한 법은 밀가루 반근, 콩가루 반근, 참기름 4양, 생강가루 4양을 서로 섞어서 걸쭉하게 하여 위 방법처럼 허파 속에 넣어 술에 넣고 만화로 익힌다.»(거가필용)

위에서 이 방법 I, II 모두 익힌다(蒸)고 표현했지만 내용상 “삶기 찜”으로 생각되어, 찜(蒸)에 소숙시켰다. 肺를 주머니로 이용한 허파 요리는 우리나라에 뿌리를 내리지 못하였다. 이것으로 「거가필용」의 조리법을 전부 그대로 받아들인 것은 결코 아님을 알 수 있다.

이용한 재료는 표 4와 같이 주재료는 전체 양은 3문헌에, 살코기는 2문헌에서 이용하고, 내장으로 허파는 4문헌에, 밥통, 태, 꿀, 염통은 2문헌에서 이용하고 있다. 양념은 파, 후추, 향유는 2문헌에, 장, 참깨는 1문헌에서 이용하고 이 외에 첨가된 식품으로 술은 5문헌에, 은행, 밀가루, 콩가루는 2문헌에서 이용하고 있다. 引用文獻에 있어서는 8방법 모두 「거가필용」을 引用하고 있다.

4. 회(膾)

1) 회양간(膾羊肝)

「산림경제」(1715)에만 나온다.

膾羊肝簿切灘紙上血書縷切羊百葉亦縷細入薑絲醋澆付炒葱油扶過不腥(居家必用)

「羊의 간을 膾로 만드는 법은 간을 얇게 저며 종이 위에 퍼 놓아 피가 다 빠진 뒤에 실처럼 가늘게 채를 치고 羊의 천엽도 실 같이 가늘게 채를 쳐서 생강채를 넣고 초를 뿌려 상에 놓는다. 파를 볶아 넣고 기름으로 문지르면 누린내가 나지 않는다.»(거가필용)

이는 羊의 “간과 천엽회”이다.

2) 양육회방(羊肉膾方)

「임원경제지」(1827)에만 수록되었다.

精羊肉并肝簿切灘紙上血盡縷切羊百葉亦細切入薑絲醋澆供炒葱油扶過肉不腥(居家必用)

「羊의 살코기를 간과 함께 얇게 썰어 종이 위에 퍼 놓아 피가 다 빠진 뒤에 실처럼 가늘게 채를 치고 羊의

38) 저자미상. 음식디미방. 1670.

39) 김태홍. 우리나라 우육조리법의 역사적 고찰. 한국음식문화연구원 논문집 4집, p. 26, 1993.

40) 상서, p. 27.

41) 김태홍. 견육요리의 연구(1). 한국식문화학회지 4(4), p. 348, 1989.

42) 이성우. 한국요리문화사. 교문사. p. 210, 1985.

표 5. 회(膾)에 사용한 재료와 引用文獻.

음 식 명	문헌(연도)	주재료				양 념				양념장		인용문헌
		간	천 엽	밥 통	살 코 기	생 강	초	파	기 름	겨 자 장	초 장	
1) 회양간(膾羊肝)	산림경제(1715)	○	○			○	○	○	○			거가필용
2) 양육회방(羊肉膾方)	임원경제지(1827)	○	○		○	○	○	○				거가필용
3) 양육회법(羊肉膾法)	임원경제지(1827)		○	○						○	○	옹회잡지

천엽도 실 같이 곱게 채를 쳐서 생강채를 넣고 초를 뿌려 상에 낸다. 볶은 파를 넣거나 기름으로 문지르면 누린내가 나지 않는다.」(거가필용)

이는 “羊의 살코기, 간, 천엽회”로 3종류로 만든 잡회(雜膾)⁴³⁾이다.

“羊의 간, 천엽회”는 「산림경제」(1715)에서 시작되어 2종류로 만들었는데 「임원경제지」(1827)에 이르러는 재료에 살코기가 추가되어 3종류가 되었다. 쇠고기와의 연결을 보면 소의 부위로 회를 만들기 시작한 것은 “골회”⁴⁴⁾이고 천엽의 이용은 「임원경제지」(1827)에 이르러 나타나지만 “생회”가 아니고 “熟膾”이다. “生膾”로 수록된 것은 150년 후 18세기 말의 「시의전서」이다. 여기에는 천엽, 밥통, 콩팥, 간을 “회”로 이용하였으며 내장 중 1가지만으로 만든膾와 내장만 4가지를 함께 곁들이는 “雜膾”도 등장하였으나 “雜膾”에는 살코기膾만은 곁들이지 않고 있다. 그 후 朝鮮料理法(1938)⁴⁵⁾에 살코기와 함께 내장을 곁들이는 “雜膾”가 등장하여 오늘에 이르고 있다. 고로 소의 살코기와 간, 천엽의 생회는 「거가필용」과 연결되는 것이다.

3) 양육회법(羊肉膾法)

「임원경제지」(1827)의 「羊肉膾法」 끝에 수록된 것으로 여기서 牛肉의 내용이 밥통, 천엽을 주재료로 한 것으로 미루어 羊肉도 羊의 밥통과 천엽을 가르킨다고 생각된다.

牛肉膾方 牛肚牛晚並滾湯略 臈出簿批如葉更切作絲或用醬醋供或用芥子醬供 羊肉膾法 倣此 (饗飭雜誌)

「소의 밥통, 천엽 등을 뜨거운 물에 약간 데쳐 내어 얹처럼 얇게 하고 다시 실같이 썰어 초장과 곁들여 내거나 혹은 겨자장과 곁들여 낸다. 羊고기膾도 이와 같이 한다.」(옹회잡지)

이것은 “熟膾”로서 “쇠고기 회” 법을 따라 “양고기 회”를 만든 것이다. 소의 양(羊)이나 천엽熟膾는 「옹회잡지」⁴⁶⁾를 인용한 것이므로 「거가필용」에 연결되지 않는 것이다.

이상 3가지 “膾” 중에서 간, 천엽, 살코기의 “生膾”는 「거가필용」과 연결이 되고 밥통과 천엽의 “熟膾”는 우리가 개발한 것이다. 주목되는 것은 “생회”와 “숙회”는 돼지⁴⁷⁾와 개⁴⁸⁾의 내장요리로는 이어지지 않았다는 것이다.

膾에 이용한 재료는 표 5와 같이 주재료로 천엽은 3문헌에서 간은 2문헌에서, 밥통과 살코기는 1문헌에서 이용하고 양념은 생강, 초, 파, 기름을 각각 2문헌에서 이용하고 짝어 먹는 양념장으로는 겨자초장과 초장을 1문헌에서만 이용하였다.

引用한 文獻은 「거가필용」에서 2회, 「옹회잡지」에서 1회 引用하였다.

5. 죽(粥)

1) 양간죽(羊肝粥)은 「임원경제지」(1827)에만 나오며 調理法은 수록되지 않았다.

羊 肝 粥 (並補肝虛明目) (本草綱目)

「羊의 肝으로 쑨운 粥은 肝의 허함을 보양하고 눈을 밝게 한다.」(본초강목)

2) 양신죽(羊腎粥)은 「임원경제지」(1827)에만 나온다.

羊 腎 粥 (補腎諸疾) (本草綱目)

「羊의 콩팥으로 쑨운 粥은 사람의 콩팥을 보하고 모든 질병을 고쳐 준다.」(본초강목)

3) 양즙죽(羊汁粥)

羊 汁 粥 (並治勞損) (本草綱目)

「羊汁으로 쑨운 粥은 과로로 심신을 해친 것을 치료해 준다.」(본초강목)

43) 김태흥. 우리나라 우육조리법의 역사적 고찰. 한국음식문화연구원 논문집 4집, p. 41, 1993.

44) 상서. p. 40.

45) 조자호. 조선요리법. 광한서점. p. 126, 1938.

46) 서유구. 옹회잡지(侖). 1800년대 초엽.

47) 김태흥. 돼지고기조리법의 문헌적 고찰. 상명가정문화논집 8, p. 60-61, 1991.

48) 김태흥. 견육요리의 연구(1). 한국식문화학회지 4(4), p. 349, 1989.

羊汁에 있어 주재료의 설명이 없으나 같은 文獻에 “鷄汁粥”⁴⁹⁾의 조리법이 <살을 삶은 후 찢어서 체에 내려 닭즙을 만든 것>으로 미루어 주재료는 羊의 살코기로 생각된다. 위의 “粥”은 요리라기 보다는 補養을 위한 動物性 粥이다. 같은 文獻에 “鷄腎粥”⁵⁰⁾과 “鷄肝粥”⁵¹⁾이 있는데 소의 콩팥이나 肝을 이용한 粥은 없고 1938년 「朝鮮料理法」에 쇠고기를 곁게 다져서 粥을 쑨운 “장국죽”⁵²⁾이 있을 뿐이다. 이로서 양의 살코기, 콩팥, 간 등으로 죽을 쑨는 것은 같은 연대에 닭요리에도 이용하였으며 소의 경우는 방법이 간편화는 되었지만 “장국죽”으로 이어졌다고 할 수 있다. “죽”은 모두 「본초강목」에서 인용하였다.

6. 탕(湯, 羹)

1) 탕폐방(湯肺方)

「임원경제지」(1827)에만 기록되었다.

肺一具生切作條或塊用薑四兩取自然汁杏泥二兩醬一匙頭塩錢半打拌淹肺一滾肉汁內兩滾便盛供(必用)

「허과 1개를 생 것으로 가늘고 길게 혹은 덩어리로 잘라서 생강 4양 즙 낸 것, 이진 은행 2양, 장 수저머리 1, 소금 반전 넣고 두드리며 버무려 절인다. 허과를 한번 끓인 肉汁 속에서 두번 끓여 그릇에 담아 낸다.」(거가필용)

이것은 “허과국”이라 할 수 있다. 위와 같이 허과만을 이용해서 끓인 국은 이어지지 않고, 소의 경우 18세기 말부터 허과와 여러가지 내장과 함께 끓이는 “곰국”⁵³⁾, “잡탕”⁵⁴⁾, “육개장”⁵⁵⁾ 등에 일부 이용되는 것으로 이어지고 있다.

2) 골삽갱방(骨插羹方)

「임원경제지」(1827)에 「거가필용」을 인용하여 수록되었다.

羊肥助每枝切五段每斤用水二碗煮轉色下淘淨碎自粳米兩匙葱三握候肉半

軟下去皮山藥塊三之一攪勻今上下濃嚮俟米軟入酒半盞塩半錢乾薑末少許醋半杓更入少乳餅筍蕈尤佳(居家必用)

「살찐 양갈비를 한 대마다 5토막으로 자르고 1근에 물 2사발로 하여 색이 변하도록 삶는다. 일어서 깨끗이 씻어 뺀 흰 멧쌀 2수저, 파 3옹큼을 넣어 고기가 반 정도 연해지면 껍질을 벗긴 山藥덩이 1/3을 갈아 넣고 섞어 위 아래로 진하게 한다. 삶이 연하게 되면 술 반잔, 소금 반전, 마른 생강가루 조금 가량, 초 반잔을 넣는다. 다시 적은 양의 유병, 순심을 넣으면 더욱 맛이 좋다.」(거가필용)

이것은 약간 걸죽한 갈비국이다. 개, 돼지고기 요리에는 이어지지 않고 소의 경우 “갈비탕”⁵⁶⁾으로 이어지고 있다. 1827년에 나타난 “양갈비탕”이 “소갈비탕”으로 변신하여 기록된 것은 아주 늦은 1942년 「조선료리제법」이다. 그러나 소갈비구이⁵⁷⁾와 소갈비찜⁵⁸⁾은 탕보다 먼저 1766년 「증보산림경제」에 실리기 시작하여 1943년 동안에 많은 文獻^{59), 60)}에 계속 이어 기록되고 있다. 따라서 여기서 주목되는 것은 쇠고기 조리법 중 연대적으로 가장 우선이고, 빈도면에서 버금가는 것이 국(湯)⁶¹⁾인데도 불구하고 “갈비탕”은 1900년 중반에 이르러서야 등장된다는 것이다. 이는 우리나라 사람들이 갈비를 “국”으로 만들어 먹는 것 보다는 “구이”나 “찜”으로 만드는 것이 선호도가 높았던 것으로 볼 수 있다.

調理法에 있어 멧쌀가루를 넣어서 약간 걸쭉하게 만드는 것은 후에 이어져 소의 경우 “육개장”(시의전서)⁶²⁾과 “주저탕”(간편 조선요리제법, 조선요리제법)⁶³⁾, “개저는법”(규합총서)⁶⁴⁾, “개장”(地羊湯)⁶⁵⁾ (조선무쌍신식요리제법)에서 쌀가루 대신 밀가루를 이용하고 있다. 따라서 “쇠고기 갈비탕”은 「거가필용」과 연결되며 쇠고기의 “육개장”, “잡탕”과 개고기를 이용한 “찜”과 “탕”에 밀가루를 이용하여 걸쭉하게 만드는 과정도 「거가필용」에서 온 것이라 할 수 있다.

49) 김태홍. 닭요리의 조리사적 고찰. 상명가정문화연구논집 7집, 26, 1986.

50) 상서. p. 26.

51) 상서. p. 26.

52) 김태홍. 우리나라 우육조리법의 역사적 고찰. 한국음식문화연구원 논문집 4집, 70, 1993.

53) 상서. p. 9.

54) 상서. p. 10.

55) 상서. p. 10.

56) 상서. p. 17.

57) 상서. p. 49.

58) 상서. p. 29.

59) 상서. p. 49.

60) 상서. p. 26.

61) 상서. p. 6.

62) 상서. p. 14.

63) 상서. p. 16.

64) 빙허각 이씨저. 규합총서. 보진제. p. 74, 1975.

65) 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 영창서관. p. 76, 1943.

표 6. 湯에 사용한 재료와 引用文獻.

음 식 명	문헌(연도)	주재료			부재료				양 념	첨가된 식품	인용문헌
		허 파	갈 비	살 코 기	라 복	생 강	소 금	파 초			
1) 탕폐방(湯肺方)	임원경제지(1827)	○				○	○			은행	거가필용
2) 골삼갱방(骨挿羹方)	"		○			○	○	○	○	유병, 순심, 쌀, 산약, 술	거가필용
3) 라복갱방(蘿蔔羹方)	"			○	○	○	○	○	○	천초, 술	거가필용

3) 라복갱방(蘿蔔羹方)

「임원경제지」에만 수록되어 있다.

羊肉一斤 骹塊切 蘿蔔半斤 如上切水一
 吏 碗 葱 三 莖 川 椒 三 十 粒 慢 火 煮 入 乾 薑
 末 一 捻 塩 酒 醋 各 少 許 軟 爲 度 (居家必用)

「羊고기 한 근을 주사위 모양의 덩어리로 자르고
 蘿蔔(무) 반 근을 위와 같이 자르고 물 1-2사발, 파 3
 뿌리, 천초 30알을 넣고 만화로 끓인다. 마른 생강가
 루를 손가락으로 집어서 1, 소금, 술, 초를 각각 조금
 가량 넣고, 연해질 때까지 익힌다.」(거가필용)

위 방법처럼 고기국에 무우를 넣고 끓이는 것은 개,
 돼지고기는 적용되어지지 않았고 쇠고기로서는 살코기
 만을 이용한 “맑은 장국”(1943년 「간편조선요리제법」)
 과 살코기 외에 다른 부위와 함께 무우를 넣고 끓이는
 “곰국”, “잡탕”, “주저탕” 등으로 이어지고 있다고 볼
 수 있다. 위의 “蘿蔔羹方”과 가장 근사한 것은 “맑은
 장국”이라 할 수 있는데 재료에 있어 “蘿蔔羹方”은
 살코기가 많고 무우가 적은 반면에 “맑은 장국”은 살
 코기가 적고 무우가 많은 것으로 이어지고 있다. 그러나
 무우를 넣고 끓인다는 맥락에서 볼 때 “무우를 넣고
 끓인 고기국”은 「거가필용」과 연결되는 것이다.

이상에서 羊고기국은 “허파국”, “갈비국”, “무고기
 국” 등이 있고, “허파국”은 그 조리법이 후에 쇠고기
 만든 “곰국”, “잡탕”, “육개장” 끓이는데 일부 이용
 되고, “갈비국”은 “소 갈비탕”으로 이어지고, 국에 쌀
 가루를 넣는 방법은 “개장국”과 “육개장”에 응용되었
 으며, “무고기국”은 오늘의 “맑은 장국”으로 이어지고
 있다. 모두 「거가필용」에서 인용되었으므로 위의 국
 끓이는 방법들은 「거가필용」과 연결이 된다고 할 수
 있다. 그러나 된장이 등장하지 않은 것으로 보아 국에
 된장을 넣고 만드는 “육개장”이나 “구장”은 우리가
 개발한 조리법이다.

국에 이용한 재료는 표 6과 같이 주재료는 허파,
 갈비, 살코기를 각각 1문헌에서 인용하고, 부재료는

무우를 1문헌에서 인용하였다. 양념으로서는 생강과
 소금을 3문헌에서 파, 초는 2문헌, 장은 1문헌에서 이
 용하고, 그 외에 첨가된 식품은 은행, 쌀, 산약, 유병,
 순심, 술, 천초 등이다. 인용한 문헌은 모두 「거가필용」
 이다.

7. 순대

1) 관장방(灌腸方)

「임원경제지」(1827)에만 수록되었다.

肥羊盤腸並大腸洗淨每活血杓半涼水
 杓半攪勻依常法灌滿活血則旅匚菹不
 可多了多則凝不能灌入(居家必用)

「살찐 羊의 소장과 대장을 깨끗이 씻고 생기 있는
 피 1국자 반과 냉수 1국자 반을 섞어 가득 채운다. 피가
 지나치게 많아 이들이 응고(진흙처럼)하면 창자에 넣을
 수가 없다.」(거가필용)

위의 調理法은 “순대” 만드는 법과 같다.

창자 속에 넣는 내용물은 다르지만 창자에 넣어서
 찼다는 맥락에서 볼 때 “순대”이다. 개 순대의 경우는
 1670년 「음식디미방」에만 “개장”으로 나타나고, 소의
 경우는 16세기 말 「주방문」에 “황육 삶는 법”으로 1766
 년 「증보산림경제」에는 “우장증”으로 1815년 「규합총
 서」에는 “쇠곱창찜”으로 18세기 말 「술 빚는 법」에는
 “우양탕”으로 표기되어 계속 이어지고 있으나 “순대”
 란 용어는 나타나지 않고 있다. 돼지의 경우는 18세기
 말에 이르러 「시의전서」에 “도아지 순대”⁶⁶⁾로 나오며
 이때 “순대”란 용어도 처음 등장하고 있다. 그러나 그
 후 1943년 동안에 문헌에는 이어지지 않고 있다.

이로써 16세기 말에는 “양순대”, “개순대”, “소순대”
 가 같은 연대에 존재하였으며 “개순대”와 “양순대”는
 사라지고 “소순대”만이 여러 문헌에 이어져 18세기
 말까지 존재하였다. 그 후 “소순대”도 사라지고 “순대”
 란 용어와 함께 “돼지순대”가 등장하였으나 1943년
 이전 문헌에는 이어지지 않고 있다.

66) 황혜성. 한국요리백과사전. 삼승당. p. 560, 1976.

결과적으로 오늘의 “돼지순대”는 “양순대”에서 온 것이고 「거가필용」과 연결되는 것이다.

순대에 이용된 재료는 소장, 대장, 피, 냉수 등이다.

8. 족편(羊脣膠法)

「임원경제지」(1827)에만 수록되었다.

用羊脰骨煮熬濾滓凝凍爲膠如牛脣膠法飲膳正要正要云用頗兒必四十枚以水一升熬滅太半去滓及油待凝任食治虛勞瘦弱想即此法胡人呼羊脰骨爲頗兒必(饗饌雜誌)

「羊脣膠法은 羊의 정갱이를 끓여 졸면 찌꺼기를 걸러서 <牛脣膠法>과 같이 야고처럼 끈적끈적하게 된 것을 응고시킨 것이라고 「飲膳正要」에 전한다.」(옹회잡지)

필아필 40장을 물 1되로써 고아서 반으로 졸면 찌꺼기와 기름을 걸러내고 응고시킨다. 허하고 여위고 약한 사람을 치료하는데 먹는다. 호인들은 양경골을 필아필이라 한다.

위에서 말한 牛脣膠法은 다음과 같다.

牛脣膠方冬月取牛脰四隻燻去毛皮劈作片下鍋滾湯以文武火煮之待肉爛骨脫撈去骨將雞肉剝爛同葱薑(並細切)海松子胡椒(並作屑)炒芝麻子入鍋攪勻更煮一伏時汁渾而黏貯鑰盤內放今今凝凍爲膠刀切作方寸片以醬醋供之俗呼牛足餅(饗饌雜誌)

「겨울에 쇠족 4개를 털 벗기고 쪼개어 조각지어 끓는 물에 넣고 만화로 고아 고기가 무르고 뼈가 빠지면 뼈는 꺼내고 닭을 삶아 빼없이 하였다가 넣고 파, 생강, 이진 잣, 후추 간 것, 깨소금 모두 함께 넣고 버무려 다시 잘 고아 즙이 다 녹아 끈끈하거든 놋그릇에 퍼 놓아 식히면 엉기어 덩이가 되니 네모지고 납작하게 썰어서 초장에 먹는데 “우족병”이라고도 한다.」(옹회잡지)

위에서 보는 것처럼 “소의 족편”, “양의 족편” 모두 「옹회잡지」(1800년초?)에서 引用하고는 있지만 내용 속의 「飲膳正要」가 몽고계의 食品書⁶⁷⁾이므로 우리가 개발한 것은 아니고 中國에서 온 것이다.

이 “족편”은 개나 돼지의 족으로는 이어지지 않고, 소족으로만 여러 문헌에 이어서 수록되고 있다. “쇠족편”에는 쇠족 이외에 닭을 함께 넣어 끓였고 여러 양념을 쓰고 있는데 “양족편”에도 주재료인 정갱이 이외에 부재료나 양념도 이용하였는지는 알 수 없다.

주재료는 양의 정갱이이고 양념은 파, 생강, 이진 잣,

후추가루, 깨소금 등이다.

9. 전골(氈笠套)

「임원경제지」(1827)에만 나오며 「임원경제지」의 “豕肉法” 끝에 수록된 것이다.

可用氈笠套炙食如牛肉法(饗饌雜誌)

「쇠고기처럼 전립투에 구워 먹을 수도 있다.」(옹회잡지)

牛肉法의 “氈笠套”의 내용은 다음과 같다.

炙肉之器形如氈笠之仰者細切桔梗蘿蔔芹葱之屬醬水醃貯干中央坎陷處置炭火上今鐵烘熱削肉如紙漬以油醬用箸夾之熇炙干四沼平面而食之一器可供三四人俗呼煎鐵亦名氈笠套(饗饌雜誌)

「炙肉器에 전립을 거꾸로 얹힌 것과 같은 모양의 것이 있다. 도라지, 무, 미나리, 파를 細切하여 복판의 우묵한 곳에 넣어 둔 醬水에 담근다. 이것을 숯불 위에 놓고 鐵을 뜨겁게 달군다. 고기는 종이장처럼 얇게 썰어 유장에 적시고 젓가락으로 집어서 四面전에 지져 굽는다. 그리하여 一器로서 3-4인이 먹는다. 이것이 속칭煎鐵 또는 氈笠套이다.」(옹회잡지)

이것은 쇠고기의 調理法을 이용한 “양고기 전골”로서 오늘날의 고기를 끓여 먹는 전골이 아니라 채소는 끓이고 고기는 구워 먹는 “구이 전골”⁶⁸⁾ 형태의 調理法이다.

전골에 이용된 주재료는 양살코기이고, 부재료는 도라지, 무우, 미나리, 파와 장수(醬水)이고, 양념은 유장이다. 전골(氈笠套)의 調理法은 「옹회잡지」에서 인용한 것이므로 「거가필용」과 연결되지 않는 조리법이다.

10. 훈제

훈제는 고기를 토막 내어 소금에 저린 후 데치거나 또는 그대로 부엌 연기나는 곳에 매달아 말려서 저장하는 것으로 3 종류가 있으며 「거가필용」에 있는 내용을 주로 「임원경제지」에 다음과 같이 인용하였다.

1) 악부납육법(岳府臘肉法) II

「산림경제」(1715)에 처음 나오며 돼지고기를 주재료를 하여 만드는 것인데 문장 끝에 양고기도 이와 같이 한다고 하였다. 「증보산림경제」의 “造臘肉法”, 「고사십이집」의 “飪羊”, 「임원경제지」의 “무주납저육법”(婺州臘猪肉法)으로 같은 내용이다.

又一法肉三斤作一段每斤用淨塩一兩擦勻入缸醃數日逐日翻二三遍却入酒醋再醃三五日每日翻三五次取出控乾

67) 이성우. 한국요리문화사. 교문사. p. 211, 1985.

68) 상서. p. 135.

先備百沸湯一鍋逐旋將肉入湯蘸急提起趁熱以香油句刷掛當烟頭處熏之日後再用臘糟加酒拌勻塗肉表裏再醃十日取出掛厨中烟頭上若人家烟少用糖烟上熏十日使其烟晝夜不絕羊肉亦當依此法(必用神隱)

「또 한가지 방법은 3근짜리 고기 토막을 만들어 고기 한근 당 1냥의 깨끗한 소금으로 고루 문질러 항아리에 넣고 며칠 동안 절이는데 날마다 두어번 씩 뒤집으며 다시 술과 초를 쳐서 매일 3-5차례 뒤집으며 3-5일간 더 절이다 꺼내어 물기를 말린다. 그 보다 앞서 물 한 냄비를 팔팔 끓이다가 고기를 넣은 즉시 꺼내어 식기 전에 참기름을 고루 발라 연기 나는 곳에 걸어 훈기를 쏘인다. 며칠 후 다시 술을 탄 지게미를 고기 안팎에 바르고 다시 10일 동안 절였다가 꺼내어 부엌 안에 연기 나는 곳에 건다. 만약 집안에 연기가 적거든 것불 연기 위에 10일간 훈기를 쏘여 밤낮 없이 연기를 쏘게 한다. 양고기도 이 법대로 해야 한다.」(거가필용, 신은지)

2) 양홍간방(羊紅肝方)

「임원경제지」(1827)에만 나온다.

肥羊肉十五斤半斤作一條用鹽十五兩醃三兩時取出却用糟三斤鹽三兩拌勻再醃三宿取出取出不去糟於掩上猛紫烟熏乾次年五六月洗剝煮食(居家必用)

「살찐 양고기 15근을 반근씩을 가늘고 긴 토막으로 잘라서 소금 15양으로 절인다. 삼복에 꺼내어 술지게미 3근, 소금 3양으로 고루 버무려서 다시 3일 동안 절인 후 꺼내어서 살짝 덮어 있는 지게미를 제거하지 말고 썬 장작불 연기 위에서 말린다. 다음 해 5, 6월에 씻어서 두드려 삶아서 먹는다.」(거가필용)

3) 육포총방(肉脯總方) IV

「임원경제지」(1827)에만 수록되었다.

羊牛等肉法去骨淨打作小長段子乘肉熟精肥相間三四段作一探布包石壓經宿每斤用鹽入錢酒二盞醋一盞醃三五日每日翻一次醃至十日後日晒至晚却入滷汁以汁盡為度候乾掛厨中烟頭上此法惟臘可造(居家必用)

「羊·소 등의 고기 뼈를 제거하고 깨끗이 하여 두들겨서 작고 기름한 토막으로 잘라서 고기를 삶는다. 살코기 서로 간에 3-4토막을 1더미로 만들어 형겼으로 싸서 돌로 눌러 하루밤을 지나면 매근마다 소금 8전, 술 2잔, 초 1잔을 넣고 3-5일 절인다. 매일 한번 씩 뒤집어 준다. 절인지 10일 후에 낮부터 저녁 때까지 햇볕에 말린다. 걸죽한 즙에 넣고 즙이 거의 없어 보일 정도로 하여 부엌 꼬대기 연기나는 곳에 매어 달아 마르기를 기다린다. 이 법은 남일에 만들 수 있는 것이다.」(거가필용)

훈제에 있어서 고기 토막의 형태는 3근짜리 큰 토막, 반근짜리 긴 토막, 작고 기름한 토막 등이 있고, 말리기 전 과정으로는 소금에 절였다가 살짝 데쳐서 말리는 것, 소금에 절였다가 날 것 그대로 말리는 것, 삶은 다음 소금에 절였다가 말리는 것이 있다. 말리는 연기로는 부엌 안에 연기나는 곳에 매달아 말리는 것, 장작불 연기로 말리는 것, 부엌의 연기가 적을 때는 것불을 더 이용하여 말리는 것이 있다. 이 법은 1700년 초기부터 1800년 초기 동안에만 있었던 것으로 후에 이어지지 않고 있다.

주재료는 모두 살코기를 이용하고, 양념으로 소금은 모든 문헌에, 술과 초는 5문헌에, 참기름은 4문헌에 그리고 양념 외에 이용한 것으로 술지게미가 5문헌에 수록되었다. 인용한 문헌은 「거가필용」 5와 「이씨식경」 1로 거의 「거가필용」에서 인용하고 있다.

11. 포(脯)

표 7. 훈제에 사용한 재료와 引用文獻.

음 식 명	문헌(연도)	주재료	양 념				첨가식품	인용문헌
			살 코 기	소 금	술 초	참 기 름		
1) 악부납육법 II(岳府臘肉法 II)	산림경제(1715)	○	○	○	○	○	○	거가필용, 신은
2) 조납육법(造臘肉法)	증보산림경제(1766)	○	○	○	○	○	○	"
3) 임양(飪羊)	고사십이집(1787)	○	○	○	○	○	○	"
4) 무주납양육법(婺州臘羊肉法)	임원경제(1827)	○	○	○	○	○	○	이씨식경
5) 양홍간방(羊紅肝方)	임원경제(1827)	○	○				○	거가필용
6) 육포총방 IV(肉脯總方 IV)	임원경제(1827)	○	○	○	○			거가필용

포 부분의 “육포총방”은 가늘고 길게 또는 편(片)으로 썰어서 양념하여 익힌 후 또는 그대로 말리는 것으로 3종류가 있으며 「거가필용」에 있는 내용을 「임원경제」에 다음과 같이 인용하였다.

1) 육포총방(肉脯總方) I

歌括云 不論猪羊與大牢一斤切作十六條大盞醇醪小盞醋馬芹蒔蘿入分毫揀淨白塩秤四兩寄語庖人慢火熬酒盡醋乾方是法味甘不論孔聞韶(居家必用)

「노래로 전해지는 것은 불논하고 큰 가축도 함께 돼지·羊 1근을 가늘고 길게 16개로 자르고 큰 잔으로 순수한 말거리, 작은 잔의 초, 마근, 시라 8푼을 잔털을 깎아 깨끗하게 한 것, 하얀 소금 저울로 달아서 4양에 넣어 만화로 술, 초가 잦아들 때까지 졸여서 말린다.」(거가필용)

2) 육포총방(肉脯總方) II

羊鹿獐等肉作條或片去筋膜微帶脂每斤用塩一兩天氣煖加今半醃半日入酒升半醋一盞經兩宿取出曬乾(居家必用)

「양, 사슴, 노루 같은 종류의 살을 가늘고 길게 자르거나, 혹은 片(넓게) 잘라서 근육막과 적은 기름까지 제거하고 매근마다 소금 1양, 날씨가 더우면 반을 더 가하여 반나절 절이고 술 1되 반, 초 한 잔을 넣어서 이를 동안 재웠다가 꺼내어 햇볕에 말린다.」(居家必用)

3) 육포총방(肉脯總方) III

牛腊鹿脰好肉不拘多少去筋膜切作條或作段每二斤用塩六錢半川椒三十粒葱三大莖細切酒一大盞同醃三五日日翻五七次晒乾猪羊倣此(居家必用)

「쇠고기 포감, 사슴의 좋은 고기를 닦고 적음을 불구하고 근육막을 제거하고 가늘고 길게 가르던지 또는 가늘고 긴 것을 일정한 토막으로 잘라서 2근에 대하여 소금 6전 반, 천초 30알, 파 3 큰 줄리 가늘게 썬 것, 술 큰 한 잔을 함께 하여(섞어서) 3-5일 절여서 하루에 5-7번 뒤집어 주면서 해에 말린다. 돼지·羊도 이것과 비슷하게 한다.」(거가필용)

4) 천리포방(千里脯方)

「준생팔전」에서 인용하여 「임원경제지」에만 수록되었다.

牛羊猪肉皆可精者一斤醖酒二盞淡醋一錢白塩四錢(冬則三錢)茴香花椒末一錢拌一宿文武火煮今汁乾晒之妙絶可

安一月(遵生八鏡)

「소, 羊, 돼지고기 모두 할 수 있다. 살코기 1근에 대하여 진한 술 2잔, 연한 초 1잔, 하얀 소금 4전(겨울이면 3전), 회향, 화초가루 1전을 함께 버무려 하룻밤 재워 약한 불과 강한 불로 삶아 즙이 마르게 햇볕을 쬐면 아주 맛이 있다. 이것은 1월에 하는 것이 안전하다.」(준생팔전)

이 방법은 양념에 재웠다가 삶아서(煮) 말리는 것으로 고기를 어떤 형태로 썰었는지 설명되어 있지 않으나 앞에서 설명한 여러 방법에 의하면 가늘고 길게(條) 또는 편(片)으로 썰어서 만들었을 것으로 추측된다.

5) 배포법(焙脯法)

「옹회잡지」에서 인용하여 「임원경제지」에만 수록되었다.

쇠고기로 만드는 것으로 시작되었으며 끝 부분에 羊고기도 같은 방법으로 한다고 하였다.

牛肉淨去筋脂簿折爲脯用白塩川椒(去目)糝之爐火上置焙籠上焙乾極脆美羊肉鹿肉皆可倣此造(饗饌雜誌)

「쇠고기 살의 기름을 제거하고 “脯”감으로 얇게 떠서 하얀 소금, 천초(눈을 뺀 것) 가루를 뿌리고 화로 위에 “脯”가 들은 배를 달아 매어 말리면 매우 연하고 맛이 있다. 양고기, 사슴고기도 이와 비슷한 방법으로 만든다.」(옹회잡지)

“육포총방 I”과 “천리포방”처럼 익혀서 말리는 방법은 후에 이어지지 않고 있다. “肉脯總方 II”와 “肉脯總方 III”는 형태만 다를 뿐 서로 비슷한 방법이며, 다만 “肉脯總方 III”이 “肉脯總方 II”보다 양념의 종류가 더 많이 들어가고 절이는 기간이 좀 더 긴 것이 다를 뿐이다. 이 두 방법은 쇠고기의 “산포”⁶⁹⁾와 거의 같다고 볼 수 있다. 소금만을 이용한 “肉脯總方 II”는 「음식디미방」(1670)에 “고기 말리고 오래 두는 법”으로 수록되었고, 여러가지 양념을 추가한 “肉脯總方 III”는 「시의전서」(18세기 말)에 갖은 양념에 재워서 말리는 “산포”로 등장하기 시작하였으나 후에는 “肉脯總方 II”처럼 주로 소금을 이용하고 후추를 가끔 치는 방법으로 변하여 1900년 중반까지 이어지고 있다⁷⁰⁾. 따라서 가늘고 긴 형태의 육포는 사라지고 편(片)으로 떠서 만드는 “산포”만이 이어지고 있음을 알 수 있으며 “산포”는 「거가필용」과 연결되는 것이다. 이 포는 돼지고기로는 “猪舌脯”⁷¹⁾이 있고, 닭고기로는 “鷄脯”⁷²⁾, 개고기로는 “狗脯”⁷³⁾ 등이 있으나 모두 1850년 내의 문헌이며 1회에 그치고 있다.

69) 김태홍, 우리나라 우육조리법의 역사적 고찰, 한국음식문화연구원 논문집 4집, p. 21, 1993.

70) 상서, p. 18.

71) 김태홍, 돼지고기조리법의 문헌적 고찰, 상명가정문화연구논집 8집, p. 68, 1991.

72) 김태홍, 닭요리의 조리사적 고찰, 상명가정문화연구논집 7집, p. 40, 1989.

표 8. 脯에 사용한 재료와 引用한 文獻.

음 식 명	문헌(연도)	주재료	양 념		첨가된 식품	인용문헌
			초	하얀 소금		
		살 코 기			술	
1) 육포총방 I(肉脯總方 I)	임원경제(1827)	○	○	○	○	마근, 시라
2) 육포총방 II(肉脯總方 II)	"	○	○	○	○	"
3) 육포총방 III(肉脯總方 III)	"	○	○	○	○	"
4) 천리포방(千里脯方)	"	○	○	○	○	파, 천초
5) 배포법(焙脯法)	"	○	○	○	○	화초, 회향 천초
						준생팔전 옹회잡지

전체적으로 “포”를 만드는 방법에 있어서 모양은 가늘고 긴 것, 얇고 넓적한 것, 가늘고 긴 것을 토막 낸 것 등이 있고 말리기 전 과정에는 고기를 양념하여 국물 없이 조리하는 것, 양념에 재운 것, 양념에 재웠다가 삶는 것(煮)이 있고, 말릴 때는 햇볕과 불(火)을 이용하였다.

위에서 “脯” 만드는 방법은 <고기를 얇게 하여 말린다>는 맥락에서 볼 때 쇠고기 “산포”⁷⁴⁾와 같다. 따라서 “산포”와 함께 “편포”⁷⁵⁾, “약포”⁷⁶⁾ 등은 「거가필용」과 연결되는 것이다.

포에 이용된 재료는 표 6과 같이 주재료는 모두 살코기이고 양념은 하얀 소금을 전부 이용하고, 초는 3 문헌에, 술, 파, 천초는 1-2문헌에서 이용하였다. 이외에 첨가된 식품인 막걸리, 마근, 시라, 진한 술, 회향, 화초는 1문헌에서 이용하고 있고, 引用한 문헌은 「거가필용」 3, 「준생팔전」 1, 「옹회잡지」 1 등이다.

12. 식해(食醃)

1) 양자방(羊鮓方)

「임원경제지」(1827)에만 나오며, 「驚鮓方」 끝에 羊도 같은 방법으로 만든다고 하였다.

肥者一隻去骨用淨肉每五斤細切入塩三兩酒一大盞醃過宿去瀘用葱絲四兩薑絲二兩橘絲一兩椒半兩蒔蘿茴香馬芹各少許紅麴末一合酒半升拌勻入罐實捺箸封泥固猪羊精者皆可倣此治造(居家必用)

「살진 1마리를 뼈를 제거하고, 살을 깨끗이 하여 가늘게 썰고 고기 5근에 대하여 소금 3양, 술 큰 1잔을 넣고 절여서 재워 나온 국물을 따른다. 여기에 파채 4양, 생강채 2양, 굴껍질채 1양, 후추 반양, 시라, 회향, 마근각각 조금, 붉은 누룩가루 1홉, 술 반되를 넣고 잘 섞어 항아리에 가득 채우고, 손가락으로 푹푹 누르고, 대나무 껍질로 봉하고 진흙으로 고정시킨다. 돼지, 羊의 살도 다 이와 비슷한 방법으로 만든다.」(거가필용)

위의 저장법이 醃鮓部에 기록되었고 또 이성우의 「한국식품문화사」에서 이 방법을 韓國의 식해와 연관 지고 있는 것으로 미루어 이것은 우리나라 특유의 명칭이고 오늘의 식해와 같다. 여기서 해는 것으로 肉醃을 말하고 鮓는 것으로 魚醃을 뜻한다. 위에서 동물성 肉으로 젓을 담그었을 때도 鮓로 표시한 것은 中國에서도 “식해”를 鮓로 표기했기 때문이다.

후한 때 중국에 들어온 “식해”가 宋代에 전성시대를 이루었으니 의례히 이 땅에도 식해가 도입되었을 것이나 文獻에는 남아 있지 않아서 조선조 초기까지도 우리 文獻에는 식해에 관한 것을 찾아 볼 수 없다⁷⁷⁾. 그 후 이 “식해”는 1600년 말엽 「주방문」과 1680년 「요록」에 생선+곡물+소금의 전형적인 “식해”가 나타나고 1700년대 「역주방문」에는 牛장, 멧돼지 껍질 등 동물성 고기로 만든 것도 나오고, 1700년대 「음식보」⁷⁸⁾의 “삼일식해”는 숙성을 촉진시키기 위해 누룩을 더 넣어서 만드는 것도 나오고 있다.

오늘날의 향토음식으로서 황해도와 연안 식해⁷⁹⁾, 함경도의 가자미 식해⁸⁰⁾, 도루묵식해⁸¹⁾, 강원도의 가자미

73) 김태홍. 전육요리의 연구(1). 한국식품화학회지 4(4), p. 355, 1989.
 74) 김태홍. 우리나라 우육조리법의 역사적 고찰. 한국식품화연구논집 4집, p. 21-23, 1993.
 75) 상서. p. 21-22.
 76) 상서. p. 23-24.
 77) 이성우. 한국식품문화사. 교문사. p. 136, 1984.
 78) 숙부인. 진주정씨 수필. 음식보. 1700(?)년대.
 79) 황혜성. 한국요리백과사전. 삼중당. p. 454, 1976.
 80) 문화공보부. 한국민속종합조사보고서. 향토음식편. p. 320, 1984.
 81) 상서. p. 350.

식해⁸²⁾ 등은 모든 어패류로만 만들고 있는 것으로 미루어 肉으로 담그었던 식해는 주재료가 어류로 바뀌어서 연결되었음을 알 수 있다. 따라서 오늘날의 식해는 우리가 개발 한 것이 아니고, 中國에서 온 것이며 「거가필용」과 연결되는 것이다.

“羊고기 식해”에 이용한 주재료는 살코기이고, 부재료는 붉은 누룩가루이고, 양념으로는 소금, 파채, 생강채, 후추 등이고 향신료는 술, 굴껍질채, 시라, 회향, 마근 등이다.

13. 염장(醃藏)

1) 악부납육법(岳府臘肉法)

「산림경제」(1716)에 처음 나오며 「증보산림경제」에는 “造臘肉法”, 「임원경제지」에는 “江州岳府臘肉法”으로 수록된 것으로 猪肉을 이용하여 만드는 것인데 문장 끝에 羊도 이와 같이 한다고 하였다.

岳府臘肉法新猪肉打成段用煮小麥滾湯淋過控乾每塩一兩擦拌置瓮中二三日翻一度至半月後用好糟醃一二宿出瓮用元醃汁水洗淨懸於無烟淨室二十日以後半乾半濕以故紙封裹用淋過淨乾灰於大瓮中一重灰一重肉裝備蓋合置之涼處經歲如新煮時米泔浸一炊時刷洗用清水下鍋慢火煮候滾即徹薪停息一炊時再發火再滾住火良久取食此法之妙全在早醃須臘月前十日醃藏得臘氣為佳稍遲則不佳牛羊馬肉並同此法(必用神隱)

「신선한 돼지고기 토막을 밀을 삶은 물에 담그었다가 물기를 없앤다. 돼지고기 한 근에 소금 한 양씩을 섞어 비벼서 독 안에 넣고 2, 3일에 한차례씩 뒤집는다. 반달 뒤에 좋은 지게미에 절였다가 1-2일 묵힌 뒤에 독에서 꺼내어 먼저 절였던 물에 깨끗이 씻어 연기 안나는 깨끗한 방에 매단다. 20여일이 지나면 반쯤 마르는데 이 때 흰 종이로 싸서 큰 독에 잿물 내린 깨끗한 재와 고기를 한켜 한켜 쟁어 넣고 뚜껑을 덮어 서늘한 곳에 두면 1년이 지나도 신선하다. 삶을 때에 30여분(一炊時) 동안 쌀 담갔다가 씻어 낸 다음 맑은 물을 부은 솥에 넣고 문근한 불로 끓인다. 끓기 시작하면 즉시 불을 빼고 30여분 1炊時 멈추었다가 다시 불을 지피 한참 동안 끓여 꺼내 먹는다. 이 법의 묘함은 오로지 일찍 절이는데 있으니 반드시 선달 되기 열흘 전에 한다. 절일 때 선달 기운(臘氣)에 맞춰야 되지 조금만 늦어도 좋지 않다. 소, 양, 말고기도 모두 이 방법으로 한다.」(거가필용, 신은지)

이것은 이어지지 않고 있다.

“岳府臘肉法 I”에 이용된 주재료는 양의 살코기이고 양념은 소금, 좋은 술지게미 등이다.

14. 건조저장(乾燥貯藏)

건조저장법은 고기를 큰 덩이로 장만하여 양념에 재웠다가 삶은 후 말릴 수 있고 크기로 잘라서 말려두는 저장법으로 3종류가 있으며 「거가필용」에 있는 내용을 「임원경제지」에 다음과 같이 인용하였다.

1) 천리육방(千里肉方)

「임원경제지」(1827)에만 수록되었다.

連皮羊浮脇五斤醋三升胡荽子一合絹袋盛塩三兩酒三盞蒜瓣三兩同煮慢大養熟庄成塊切略晒乾(居家必用)

「껍질이 연결되고 메인데 없는 羊갈비 5근에 초 3되, 호유자 1홉을 얇은 비단 주머니에 담은 것, 소금 3양, 술 3잔, 마늘쪽 3양과 함께 만화로 끓여 잘 익혀서 눌러 놓았다. 덩어리로 잘라서 대략 해에 말린다.」(거가필용)

2) 건함시방(乾鹹豉方)

「羊의 살코기를 1근씩 덩어리로 혹은 연자로 잘라서 소금 반양, 술, 초 각 1사발, 사인양, 생강, 후추, 파, 굴껍질을 각각 조금씩 넣고 만화로 쪄미 거의 없어질 때까지 삶아서 햇볕에 말린다. 100일 저장이 가능하다.」(거가필용)

精羊肉每斤切作塊或搥子塩半兩酒醋各一碗砂仁良薑椒葱橘皮各少許慢火煮汁晝晒乾可留百日(居家必用)

3) 양육과해방(羊肉瓜蘆方)

「임원경제지」(1827)에만 수록되었다.

牛肉瓜蘆方每十斤切作片細料物一兩塩四兩拌勻醃過宿次早翻動再醃半日控出(此春秋掩法夏伏醃半日冬醃三日)用香油十兩煉熟傾肉下鍋不住手攪候油乾傾入掩滷再炒用醃醋傾入上指半高慢火熬三五滾下醬些少慢火煮今汁乾漉出篩子攤曬乾為度如要久留肉每斤用塩六錢酒醋各半盞經年不壞猪羊皆可(居家必用)

「고기 10근을 큰 편(片)으로 잘라서 10근에 대하여 갖은 양념 1양, 소금 4양으로 잘 버무리고 절여 재웠다가 다음 날 아침 뒤집고 다시 반나절 절이고(이것은 봄·가을 절이는 법이고 여름 북중에는 반나절 절이고, 겨울에는 3일 절인다) 꺼내어 참기름 10양으로 버무리서 솥에 넣고 고기가 머무르지 않게 손으로 돌려서(휘저어) 익힌다. 기름이 마르면 절였을 때 나온 국물을

82) 상서. p. 280.

표 9. 乾燥에 사용한 재료와 引用文獻.

음 식 명	문헌(연도)	주재료			양 념		첨가된 식품		인용문헌
		갈비	삼코기	초	소금	술			
1) 천리육방(千里肉方)	임원경제(1827)	○	○	○	○	마늘	○	호유자	거가필용
2) 건함시방(乾鹹豉方)	임원경제(1827)	○	○	○	○	생강, 후추, 파	○	꿀껍질, 사인양	거가필용
3) 양육과해방(羊肉瓜薤方)	임원경제(1827)	○	○	○	○	갖은 양념, 참기름, 장	○		거가필용

기울려 넣고 다시 볶고 진한 초를 손가락 반 높이 만큼 기울여 넣고 만화로 졸인다. 3-5번 끓으면 장을 조금 넣고 만화로 끓이고 꺼내어서 체에 걸러서 즙이 마르게 하여 다 마를 때까지 펴서 햇볕에 말린다. 더 오래 두려면 한 근에 대하여 소금 6전, 술, 초, 각 반 잔으로 만들면 1년이 지나도 썩지 않는다. 돼지, 양 모두 가능하다.(거가필용)

이와 똑같은 방법은 이어지지 않고 있지만 비슷한 乾燥法으로 큰 고기 덩이를 삶아서 말린다는 것과 貯藏한다는 맥락에서 본다면 「임원경제지」에 「李代食經」을 引用하여 수록된 〈夏月收熟肉法〉〈夏月收肉不法〉〈夏月煮肉停久法〉⁸³⁾ 등이 있으나 후에 뿌리내리지 못하였다.

건조법의 주재료는 갈비는 1문헌에, 삼코기는 2문헌에, 양념으로 초, 소금, 술은 모든 문헌에, 마늘, 생강, 후추, 파, 갖은 양념, 참기름, 장은 1문헌에 수록되고 양념 외에 첨가된 것으로는 호유자, 꿀껍질, 사인양 등이 1문헌에 수록되었다.

이상에서 貯藏法에는 燻製 6회, 脯 5회, 食鹽 1회, 罨藏 3회, 乾燥 3회가 수록되었고 그 중 “燻製法”의 빈도가 가장 높고 다음이 “脯”이며 가장 적은 것이 “식해”이다. 이로써 “燻製”와 “脯”를 많이 애용하였음을 알 수 있다.

引用文獻은 「거가필용」 17회, 「옹회잡지」 1회로 거의 「거가필용」과 연결되는 것이다.

V. 결 론

우리나라 육류요리문화의 중요한 위치를 차지하고 있는 양고기 요리의 역사적 고찰과 조리법 및 저장법의 종류, 주재료, 양념, 인용문헌에 대한 것을 조사 분석한 결과는 다음과 같다.

1. 양고기 조리법과 저장법은 1715년부터 1827년 동안에 한문으로 쓰여진 「산림경제」 「증보산림경제」 「고사십이집」 「임원경제지」의 4권에만 수록되었고 총

53회 나타나고 14종류로 분류되며 가장 많이 수록된 문헌은 「임원경제지」이다.

2. 양고기 조리법 및 저장법을 연대순으로 보면 「삶음」 「구이」 「찜」 「회」 「훈제법」이 가장 먼저 수록되고 다음으로 「포」 「죽」 「탕」 「순대」 「죽편」 「전골」 「식해」 「염장」 「건조법」이 같은 연대에 등장하고 있다.

양고기 조리법 및 저장법의 문헌상 수록 빈도의 비율은 삶음(18.9%)이 가장 높고 다음이 찜(15.1%), 구이(15.1%)이며 훈제(9.4%), 포(9.4%), 회(5.7%), 죽(5.7%), 탕(5.7%), 건조법(5.7%), 순대(1.9%), 죽편(1.9%), 전골(1.9%), 식해(1.9%), 염장(1.9%)의 순으로 나타나고 있으며 연대순과 빈도면에서 확률이 높은 것은 「삶음」 「구이」 「찜」 등이다.

3. 위의 양고기 조리법은 거의 소, 돼지, 개고기의 조리법으로 뿌리를 내렸으며, 「훈제」 「건조저장」 「염장」 등의 저장법은 뿌리를 내리지 못하였다.

4. 양고기 조리법과 저장법의 인용문헌은 「거가필용」을 40회, 「본초강목」 7회, 「신은」 5회, 「옹회잡지」 4회로 거의 「거가필용」을 인용하였다.

5. 양고기 요리에 이용한 주재료는 삼코기, 갈비, 머리, 가슴, 꼬리, 귀, 혀, 어깨죽지, 등뼈, 등골, 허파, 밥통, 태, 꿀수, 염통, 간, 천엽, 소장, 대장, 피, 전제양 등이며 그 중 살부분에서는 삼코기를, 내장부분에서는 허파를 많이 이용하였다. 양의 내장을 포함한 전부위를 모두 이용하였으며 오늘날 이용되는 소의 이용부위와 같다.

양념으로는 소금, 초, 생강, 파, 참기름, 참깨, 장, 지초, 천초, 겨자, 기름, 화초 등이며 주로 소금, 초, 생강, 파를 이용하였다.

기타 첨가물로는 술, 망사가루, 꿀피, 은행, 술지게미, 마근, 시라, 호도, 잣, 밀가루, 통가루, 선약, 사인양, 붉은 누룩가루 등이 있으며 그 중 술을 거의 이용하였다. 양고기 냄새를 없애기 위해서는 주로 술, 소금, 초, 생강, 파, 망사가루, 꿀피를 이용하였다.

83) 김태홍. 우리나라 육류요리문화의 역사적 고찰. 한국음식문화연구원 논문집 4집, 72, 1993.

참고문헌

1. 이성우. 한국요리문화사. 교문사. 1985.
2. 이성우. 한국식품사회사. 교문사. 1985.
3. 홍만선. 산림경제 권2. 치선. 1715.
4. 유증임. 증보산림경제 치선 上. 육선치법. 1766.
5. 서명웅. 고사십이집. 숙육. 임법. 1787.
6. 서유규. 임원경제지. 정조지. 할팽지류. 1827.
7. 손경희. 식품문화사. 효일문화사. 1991.
8. 이성우. 한국식경대전. 향문사. 1981.
9. 김태홍. 닭요리의 조리사적 고찰. 상명가정문화연구 7집. 1989.
10. 김태홍. 건육요리의 연구. 한국식문화학회지 4(4), 1989.
11. 김태홍. 우리나라 우육조리법의 역사적 고찰. 한국음식문화연구원 논문집 4, 1993.
12. 김태홍. 돼지고기 조리법의 문헌적고찰. 상명 가정문화연구 8집. 1991.
13. 저자미상. 시의전서. 18세기 말.
14. 방신영. 조선요리제법. 한성도서주식회사. 1942.
15. 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 영창서관. 1943.
16. 빙허각 이씨. 정양란 역. 규합총서. 보진제. 1975.
17. 저자미상. 음식디미방. 1670.
18. 조자호. 조선요리법. 광한서점. 1938.
19. 이성우. 한국식품문화사. 교문사. 1984.
20. 숙부인. 진주정씨 수필. 음식보. 1700(?).
21. 문화공보부. 한국민속종합조사보고서. 1984.
22. 황혜성. 한국요리백과사전. 1976.