

## 牛肉調理法の 歴史的 考察

### IV. 熟肉과 片肉

김 태 홍

상명여자대학교 사범대학 가정교육과

(1994년 10월 10일 접수)

## Historical Study of Beef Cooking IV. boiled beef(熟肉) and sliced of boiled beef(片肉)

Tae Hong Kim

Department of home Economics Education, Sangmyung Women's University

(Received 10 October, 1994)

### Abstract

The purpose of this study was to survey the various kinds of cooked beef products focusing on *Sukyuk* (boiled beef) and *Pyunyuk* (boiled beef slice) recorded on the historical literatures written from 1670 to 1945. *Sukyuk* and *Pyunyuk* were recorded 45 times in the references and could be classified into 11 groups based on major ingredients such as fresh meat, tough meat, rotten meat, tail, head, lung, cup of breast, testicles, pancreas, spleen and tung. Twenty two cooking methods were described on the records. *Sukyuk* and *Pyunyuk* based on fresh meat were described the most frequently. *Pyunyuk* based on head was described late in 18th centuries, but its recipe could not be found in any records and that of internal organs and tung were presented late in 18th centuries and early in 19th centuries, respectively. The major ingredients of *Sukyuk* and *Pyunyuk* were lean meat, tail, head, lung, cup of breast, testicles, pancreas, spleen and tongue. Mulberry seed, fragment of roof tile and other sub-ingredients were used for softening or deodorizing the off flavor of the products.

### I. 서 론

고기를 푹 삶아 내어 물끼를 뺀 것이 숙육(熟肉)이고 이것을 얇게 저미면 편육(片肉) 또는 숙편(熟片)이 되며<sup>1)</sup> 먹을 때는 반듯이 초간장을 찍어 먹는 조리법이다<sup>2)</sup>. 3첩, 5첩, 7첩, 9첩 반상에는 오르지 않고 임금님의 수라상인 12첩 반상에 오르며 한국 음식상 중에서 손님을 접대할 때 마련하는 주안상(酒案床), 면상(麵床), 교자상(交子床)<sup>3)</sup>에 반듯이 있어야 하는 고급 조리법이다.

본 연구는 전보<sup>4)</sup>에 이어 1943년 이전의 조리서<sup>5)</sup>에서 「쇠고기로 만든 숙육과 편육」의 조리법의 종류, 양념, 사용한 재료를 고찰하였다.

### II. 쇠고기로 만든 「숙육과 편육」의 종류와 분류와 빈도

쇠고기 조리법 중에서 「숙육과 편육」은 「국」 「포」 「찜」 「볶음」의 조리법<sup>6)</sup>과 같은 시기에 수록되었다. 수록된 횟수는 표 1과 같이 「증보산림경제」에 9회, 「임원십육지」에 7회, 「산림경제」에 6회, 「음식디미방」과 「시의전서」 「조선요리제법」에 각 4회, 「규합총서」와 「조선무쌍 신식요리제법」에 각 3회, 「군학회등」에 2회, 「고사십이집」과 「부인필지」 「주방문」에 각 1회로 총 45회 수록되었다. 이는 김의 조사한 바 돼지고기<sup>7)</sup>(2회), 닭고기<sup>8)</sup>(7회), 개고기<sup>9)</sup>(0회)에 비하여 「숙육과 편육」은 훨씬 많이 수록되어 쇠고기에 잘 맞는 조리법임을 알 수 있다.

「숙육과 편육」의 종류는 표 2와 같이 부위에 따라 「살코기로 만든 숙육과 편육」 「뼈 붙은 고기로 만든 숙육과 편육」 「내장으로 만든 숙육과 편육」으로 분류되며 총 22종이 수록되었다.

표 1. 조리서별 「숙육과 편육」의 종류

음식디미방(1670년)	쇠고기 삶는 법, 질긴고기 삶는 법 I, II, III
주방문(16세기말)	황국 삶는 법
산림경제(1715년)	煮諸般肉, 煮肥肉, 煮牛肉, 煮陳肉, 敗肉, 煮硬肉
증보산림경제(1766년)	煮諸般肉, 煮肥肉, 敗肉, 陳臘肉, 煮硬肉, 老牛肉, 牛尾, 牛胃方 I, II
고사십이집(1787년)	飪牛
규합총서(1815년)	고기반찬 여러가지, 고기반찬 여러가지 I, II
임원십육지(1827년)	煮牛肉方, 煮肥肉, 煮諸般肉, 煮陳肉不蔽法, 敗肉, 老牛肉, 牛胃方
군학회동(18세기 중엽)	煮諸般肉法, 治敗肉法
시의전서(18세기 말)	숙육(양지머리, 쇠머리, 부아, 비장, 유통, 우랑, 췌장, 사태)
부인필지(1915년)	쇠고기 삶는 법
조선요리제법(1942년)	업진편육, 양지머리 편육, 쇠머리 편육, 우설편육
조선무쌍신식요리제법(1943년)	업진편육, 양지머리 편육, 쇠머리 편육

표 2. 쇠고기로 만든 「숙육과 편육」의 조리법의 분류

1. 살코기로 만든 「숙육과 편육」
  - 1) 신선한 고기 삶는 법
    - ① 강한 불-만화, 뚜껑을 덮지 않고 삶음
    - ② 간장, 새우젓국, 후추를 넣고 삶음
    - ③ 고기가 담긴 그릇 주둥이를 종이로 봉하고 닥나무 열매를 함께 넣고 삶음
    - ④ 참깨꽃, 가지꽃을 양념에 넣고 묽은 밀풀과 섞어 고기 위에 바르고 구운 후 삶음
    - ⑤ 팔팔 끓은 물에 넣고 뚜껑을 덮지 않고 삶음
    - ⑥ 삶아서, 식혀서 얇게 저민다.
  - 2) 질긴고기 삶는 법
    - ① 앵도나무가지를 넣고 뽕나무로 불을 때어서 삶음
    - ② 살구씨와 뽕나무잎을 넣고 삶음
    - ③ 살구씨 뽕은 것과 갈잎을 넣고 삶음
    - ④ 망사, 닥나무 열매, 뽕나무 뿌리의 속껍질을 넣고 삶음
    - ⑤ 부두막에 있는 기와 조각을 넣고 삶음
  - 3) 묽은 고기와 맛이 간 고기 삶는 법
    - ① 끓을 때 빨강계 달은 숯덩이를 넣고 삶음
    - ② 구멍을 10개 정도 뚫은 호도를 넣고 삶음
    - ③ 벼풀을 한치길이로 꺾어 넣고 삶음
2. 뼈 붙은 고기로 만든 「숙육과 편육」
  - 1) 쇠꼬리 삶음
  - 2) 쇠머리 편육
    - ① 시루에 찌서 만들
    - ② 솥에 삶아서 만들
    - ③ 삶아서 뼈를 추리고 보자기에 싸서 눌러서 만들
3. 내장으로 만든 「숙육과 편육」
  - 1) 양 숙육
    - ① 양념한 양을 항아리에 넣고 기름종이로 봉하고 옆불에서 삶음
    - ② 황남, 밤, 기와조각을 넣고 삶음
  - 2) 부아, 비장, 유통, 췌장, 우랑의 숙육
    - ① 모두 함께 삶음
  - 3) 우설 편육
    - ① 뚝배기에 담고 솥불에서 삶음

### III. 쇠고기 「숙육과 편육」의 조리법과 재료와 양념

#### 1. 살코기로 만든 「숙육과 편육」

살코기는 <신선한 고기> <질긴고기> <상한고기>로 분류하였다. <신선한 고기>로 만든 「숙육과 편육」의 조리법과 재료와 양념은 표 3과 같으며, 「음식디미방」(1670년) 「쇠고기 삶는 법」, 「주방문」(16세기말) 「황육 삶는 법」, 「산림경제」(1715년)에 「煮諸般肉」 「煮肥肉」 「煮牛肉」, 「증보산림경제」(1766)에 「煮諸般肉」 「煮肥肉」, 「고사십이집」(1787년)에 「입牛」, 「규합총서」(1815년)에 「고기반찬 여러가지」, 「임원십육지」(1827년) 「煮牛肉方」 「煮肥肉」 「煮諸般肉」, 「군학회등」(18세기 중엽) 「煮諸般肉法」, 「시의전서」에 「숙육」, 「부인필지」(1915년) 「쇠고기 삶는 법」, 「조선요리제법」(1942년)에 「업진편육」 「양지머리 편육」, 「조선무쌍신식요리제법」(1943년)에 「업진편육」 「양지머리편육」 등의 제목으로 수록되었다.

「음식디미방」의 「쇠고기 삶는 법」<sup>10)</sup>은 「매운불로

끓이다가 한번 솟구쳐 끓어 오르면 나무를 조금 때어 만화로 익히고 뚜껑을 덮지 않는다. 만일 그릇을 덮으면 독이 있다」하였고 「주방문」의 「황육 삶는 법」<sup>11)</sup>은 「좋은 쇠고기의 살을 간장과 새우젓국과 후추 넣어 삶는다」고 하였다.

「산림경제」의 「煮諸般肉」<sup>12)</sup>은

煮諸般肉用紙封鍋口或以楮實同煮則易爛其味香美

「여러가지 고기를 삶은 것은 남비 주둥이를 종이로 봉하거나 닥나무 열매와 함께 삶으면 빨리 익고 맛이 향기롭다」하였고

「증보산림경제」<sup>13)</sup>와 「임원십육지」<sup>14)</sup> 「군학회등」<sup>15)</sup>의 내용은 서로 비슷한데 다만 「산림경제」의 내용에서는 재료의 분량을 덧붙였다.

煮諸般肉以紙封鍋口用楮實同煮則易爛其味香美(一日用楮子一二粒同煮)

「여러가지 고기를 삶은 것은 남비 주둥이를 종이로 봉하거나 혹은 닥나무 열매를 함께 넣고 삶으면 빨리 무르고 그 맛이 향기롭다(하루 쓰일 것은 닥나무 열매

표 3. 살코기 「숙육과 편육」의 종류, 문헌, 연도, 사용한 재료

종 류	주 재 료				양념과 기타재료				겉드리는 양념			문 헌(연도)
	살코기	양지머리	업진	사태	닥나무 열매	참깨꽃	가지꽃	밀풀	초장	초젓국	곤쟁이젓	
쇠고기 삶는 법	●											음식디미방(1670년)
황육 삶는 법	●											주방문(16세기 말)
煮諸般肉	●				●							산림경제(1715년)
煮肥肉	●					●	●	●				산림경제(1715년)
煮牛肉	●											산림경제(1715년)
煮諸般肉	●				●							증보산림경제(1766년)
煮肥肉	●					●	●	●				증보산림경제(1766년)
飪牛	●											고사십이집(1787년)
고기반찬 여러가지	●				●							규합총서(1815년)
煮牛肉方	●											임원십육지(1827년)
煮肥肉	●					●	●	●				임원십육지(1827년)
煮諸般肉	●				●							임원십육지(1827년)
煮諸般肉法	●				●							군학회등(18세기 중엽)
숙육		●		●					●			시의전서(18세기 말)
쇠고기 삶는 법	●				●							부인필지(1915년)
업진편육			●						●	●		조선요리제법(1942년)
양지머리 편육		●							●	●		조선요리제법(1942년)
업진편육			●						●			조선무쌍신식요리제법(1943년)
양지머리 편육		●							●		●	조선무쌍신식요리제법(1943년)

◎ 『주방문』에는 양념으로 간장, 새우젓국, 후추가 수록됨.

한두 알 함께 넣고 삶는다」하였다.

또한 「규합총서」의 ‘고기 반찬 여러가지’<sup>16)</sup>에 「고기 삶을 때 닥나무 열매 서넛을 같이 넣고 삶으면 쉬무르고 맛이 향기롭다」고 하였다.

「부인필지」의 ‘쇠고기 삶는 법’<sup>17)</sup>은 「쇠고기를 삶을 때 닥나무 열매를 서넛 넣어 종이로 두껍 만들어 덮고 틈을 막아 김이 아니 나게 하면 속히 익고 맛이 좋다」하였다.

위에서 ‘煮諸般肉’과 ‘쇠고기 삶는 법’은 고기 삶을 때 닥나무 열매를 넣고 그릇의 주둥이를 종이로 봉하고 삶는 것으로 같은 내용이다. 처음 1715년에는 닥나무 열매의 분량이 없었으나 50년 후인 1766년의 문헌에는 하루 쓰일 것은 1~2알을 넣는다고 하여 이것이 한문으로 기록된 것에는 18세기 중반까지 계속되었다. 그러나 1815년의 한글로 된 문헌에는 3~4알로 증가되었다. 주재료인 고기의 분량이 수록되지 않아서 자세히 알 수 없지만 하루보다 더 쓰일 때는 닥나무 열매를 좀 더 많이 넣은 것으로 생각되며 앞으로 닥나무 열매의 효능에 대하여 연구가 필요하다고 본다. 또 그릇 뚜껑을 종이로 덮은 것은<sup>18)</sup> 장시간에 걸쳐 약한 불로 충분히 삶아야 할 때 국물이 끓어 올라 넘치는 것을 방지하기 위함이라고 생각된다.

「산림경제」<sup>19)</sup>의 ‘煮肥肉’은

煮肥肉先用芝麻花茄花同物料調稀糊塗上火炙乾下鍋煮熟

「살코기를 삶을 때 우선 참깨꽃, 가지꽃을 양념과 함께 섞고 묽은 풀로 쓴것을 고기 위에 바르고 불에 구워서 물기없게 하여 냄비에 넣고 삶는다」하였고 「증보산림경제」와 「임원 십육지」의 ‘煮肥肉’<sup>20,21)</sup>도 위와 같은 내용이다.

위에서 참깨꽃과 가지꽃은 누린내를 없애며 함께 밀푼을 썰어서 고기에 바른 것은 고기를 구을 때 고기물이 떨어지는 것을 방지하기 위함이고 불에 구운 것은 근육표면의 단백질을 먼저 응고시켜서 수용성 물질이 육수에 용출되는 것을 최대한으로 방지함으로써 고기의 유연한 질감과 맛을 향상시켰을 것이다<sup>22)</sup>.

「산림경제」의 ‘煮牛肉’<sup>23)</sup>은

煮牛肉滾湯下不蓋慢火爛熟

「팔팔 끓는 물에 넣고 뚜껑을 덮지 말고 둥근한 불에 오래 삶는다」하였다.

「고사십이집」은 「飪牛」<sup>24)</sup>와 「임원경제지」의 ‘煮牛肉’<sup>25)</sup>은 위와 같다.

여기서 팔팔 끓는 물에 넣은 것은 위와 같이 표면의 단백질을 응고시키기 위한 것이고 뚜껑을 덮지 아니한 것은 누린내를 증발시키는 것도 있었지만 오랜시간 끓이는 동안에 국물이 끓어 넘지 않도록 하기 위한

것이다.

「시의전서」의 ‘숙육(양지머리)’<sup>26)</sup>은

「양지머리, 사태를 삶아서 썰어 쓴다」하였고

「조선요리제법」의 ‘양지머리 편육’<sup>27)</sup>은 ‘업진편육’과 꼭 같이 만든다 하였는데 만드는 법은 다음과 같다.

「생으로 사다가 솥에다 또는 조그만큼 만들때는 똑 배기에 넣고 물을 많이 부은 후 오래 삶아서 물이 절반이나 줄고 편육으로 쓰기 적당하게 되거든 꺼내어 식혀가지고 얇게 저며서 접시에 놓고 초장이나 초젓국을 찍어 밥반찬으로 하고 국물은 국을 만들어 먹으면 좋다」하였다.

「조상무쌍신식요리제법」의 ‘양지머리 편육’<sup>28)</sup>은 「양지머리는 차돌백이가 좋다 하나 단단하고 고소할 뿐이요 가운데는 뻣뻣하여 질기고 맛이 없으며 뒤쪽에 흐물흐물한 것이 구수하고 맛이 제일 좋으니 풀잎처럼 썰어서 담고 초장에 찍어 먹나니 통김치나 깍두기에 곁들여 먹는 것도 매우 좋다. 또 곤쟁이젓에 찍어 먹는 것이 더욱 좋다」고 하였다.

「조선요리제법」의 ‘업진 편육’<sup>29)</sup>은 위의 ‘양지머리 편육’과 같은 내용이다.

「조선무쌍신식요리제법」의 ‘업진 편육’<sup>30)</sup>은 「업진을 날로 갖다 삶으면 장국이 제일이요. 흑살은 맛도 좋고 국수에 놓아 먹는데 제일 좋으니 편육중에서 상등이 된다」하였다.

「시의전서」(18세기 말) 이전까지는 주재료를 ‘고기’로 표현하였는데 이 문헌부터 고기의 부위명, 즉 양지머리, 사태 등이 표현되기 시작하였으나 ‘편육’이란 말은 나오지 않고 있다. ‘편육’이란 단어는 19세기 중반부터 나오고 이때부터 삶은고기나 편육을 찍어 먹는 장(초장, 초젓국), 삶은 후 식혀서 써는 편육의 두께(얇게 풀잎처럼), 편육을 먹을 때 곁들여 먹으면 맛이 있는 음식(통김치, 깍두기), 가장 맛있는 편육의 부위(업진), 삶을 때 나온 육수의 이용(장국) 등이 설명되어 있다.

19세기 중반이전의 문헌에서는 삶는 방법에 대하여 여러가지로 자세히 설명하고 있으나 익힌 후의 처리에 대한 설명이 없는데 비하여 1942년 부터는 삶는 방법에 대한 설명은 전혀 없고 삶은 후에 먹는 방법에 대하여 여러가지로 설명하고 있는 것이 대조적이다.

주재료는 살코기가 14종문헌에, 양지머리 부위가 3종문헌에, 업진부위가 2종문헌에, 사태가 1종문헌에 각각 수록되고, 양념으로는 간장, 새우젓국, 후추가 1문헌에, 그 밖의 재료로는 닥나무 열매가 6문헌에, 참깨꽃, 가지꽃, 밀풀이 3문헌에 실려있고, 찍어 먹는 장으로는 초장이 4문헌에, 초젓국이 2문헌에, 곤쟁이젓이 1문헌에서 수록되었다.

표 4. 질긴살코기로 만든 「숙육과 편육」의 종류, 문헌, 연도, 사용한 재료

종 류	주재료		부 재료				기타	문 헌(연도)
	질긴살코기	살구씨	기와조각	닥나무열매	망사	뽕의나뭇속뿌리질		
질긴 고기 삶는 법 I	●						앵두나무 뽕나무 잎 갈잎	음식디미방(1670년)
질긴 고기 삶는 법 II	●	●						음식디미방(1670년)
질긴 고기 삶는 법 III	●	●						음식디미방(1670년)
煮硬肉	●			●	●	●		산림경제(1715년)
煮硬肉	●			●	●	●		증보산림경제(1766년)
老牛肉	●		●					증보산림경제(1766년)
老牛肉	●		●				임원십육지(1827년)	

〈질긴고기 삶는 법〉은 「음식디미방」(1670년)에 ‘질긴고기 삶는 법 I, II, III’, 「산림경제」와 「증보산림경제」에 ‘煮硬肉’, 「증보산림경제」와 「임원경제지」에 ‘老牛肉’으로 수록되었다.

「음식디미방」의 ‘질긴고기 삶는 법 I’<sup>31)</sup>은

「쇠고기는 늙은 닭이든간에 앵두나무를 한데 넣고, 뽕나무로 때서 삶으면 쉬 무르고 만만하다」하였고 「음식디미방」의 ‘질긴고기 삶는 법 II’<sup>32)</sup>는 「뽕나무 잎 스무잎과 살구씨를 곱질 베기고 부리를 깨서 대 여섯 개를 한데 넣고 삶으면 비록 독한 고기라도 해가 없다」 하였으며 「음식디미방」의 ‘질긴 고기 삶는 법 III’<sup>33)</sup>은 「질긴 고기면 살구씨 뽕은 것과 같잎 한 줌 넣고 삶으면 무르고 연해진다」하였다.

「산림경제」의 ‘煮硬肉’<sup>34)</sup>은

煮硬肉用礪砂(唐材多食則壞人腸胃)  
柔白皮楮實同下鍋立軟

「질긴고기를 삶을 때는 망사(중국에서 나는 것으로 많이 먹으면 사람의 위와 장이 상한다), 뽕나무 뿌리의 속껍질, 닥나무 열매를 함께 냄비에 넣으면 바로 무른다」하였다.

「증보산림경제」의 ‘煮硬肉’<sup>35)</sup>은 위와 같은 내용이다.

「증보산림경제」의 ‘老牛肉’<sup>36)</sup>은

老牛肉取灶辺互一片同煮易爛

「늙은 쇠고기를 부두막 쪽에 있는 기와 한 조각을 넣고 삶으면 쉬뜨른다」하였다.

「임원 십육지」의 ‘老牛肉’<sup>37)</sup>도 위와 같은 내용이다.

1670년의 「음식디미방」에 첨가한 재료는 뽕나무잎, 살구씨, 갈잎, 앵두나무잎, 1715년 「산림경제」부터는 망사(礪砂) 뽕나무 뿌리의 속껍질, 닥나무 열매, 부두막 옆에 기와 한조각등이다. 여기서 질긴고기를 연하게 삶은 목적은 같은데 첨가한 재료가 두 문헌에 같은 것이

표 5. 목은 고기, 맛이 간 고기로 만든 「숙육과 편육」의 종류, 문헌, 연도, 사용한 재료

종 류	주재료		부재료		문 헌 (연도)
	상한 고기	호도	숯	벼풀	
煮陳肉	●		●		산림경제(1715년) 산림경제(1715년) 증보산림경제(1766년)
敗肉	●	●			
敗肉	●	●			
陳臘肉	●		●		증보산림경제(1766년) 규합총서(1815년)
고기반찬	●			●	
여러가지 I					규합총서(1815년)
고기반찬	●	●			
여러가지 II					임원십육지(1827년) 임원십육지(1827년) 군학회등(18세기중엽)
煮陳肉不法	●		●		
敗肉	●	●			
治敗肉法	●		●		

하나도 없다는 것이 주목되는데 이는 「음식디미방」의 내용은 산간 벽지의 한 가정주부의 손에 의해 이루어진 것이고 「산림경제」는 중국의 「거가필용」과 「신은지」에서 인용한 것<sup>38)</sup>이어서 서로 다르다고 생각된다. 주재료는 질긴 살코기를 7문헌에서, 삶을 때 이용한 물질은 살구씨, 기와조각, 닥나무 열매, 망사, 뽕나무 뿌리의 속껍질을 2문헌에서, 앵두나무, 뽕나무, 갈잎을 1문헌에서 이용하고 있다.

〈목은 고기, 맛이 간 고기 삶는 법〉은 「산림경제」(1715년) ‘煮陳肉’ ‘敗肉’, 「증보산림경제」에 ‘敗肉’ ‘陳臘肉’, 「규합총서」에 ‘고기반찬 여러가지 I, II’, 「군학회등」에 ‘治敗肉法’으로 수록되었다.

「산림경제」의 ‘煮陳肉’<sup>39)</sup>은

煮陳肉待滾時將燒紅炭數塊淬之則不

籤

「목은 고기를 삶은 것은 끓기를 기다려 빨강게 타는 숯 두어덩이를 넣으면 부서지지 않는다」하였다.

「증보산림경제」의 ‘陳臙肉’<sup>40)</sup>과 「임원경제지」의 ‘煮陳肉不爛法’<sup>41)</sup>, 「군학회등」의 ‘治敗肉法’<sup>42)</sup>은 위와 같은 내용이다.

「산림경제」의 ‘敗肉’<sup>43)</sup>은

敗肉用胡桃三箇每入胡桃中

「맛이 간 고기는 구멍 여나무개(10개)를 뚫은 호도 3개와 같이 삶으면 그 냄새가 모두 호도 속으로 빨려 든다」하였다.

每箇鑽十數竅同煮其臭氣皆

「증보산림경제」 「임원십육지」의 ‘敗肉’<sup>44,45)</sup>과 「규합총서」의 ‘고기반찬 여러가지 II’<sup>46)</sup>는 위와 같은 내용이다.

「규합총서」의 ‘고기반찬 여러가지 I’<sup>47)</sup>은

「썩은 고기를 삶을 때는 벼풀을 한치 길이씩 쥐어 같이 넣어 삶으면 상한 맛이 다 벼풀에 들어간다」하였다.

상한 고기 삶는 법에는 물이 끓을 때 빨강게 타는 숯덩이를 넣는 법, 구멍이 뚫인 호도를 넣고 삶는 법, 벼풀을 넣고 삶는 법 등이 있다. 끓을 때 빨간 숯덩이를 넣으면 물의 온도가 갑자기 올라감으로서 고기의 근 섬유가 보다 수축되어 단단해 졌을 것이고 숯이나 호도, 벼풀 등은 냄새를 흡수하여 상한 냄새를 없게 하였을 것이다.

주재료는 9문헌에서 모두 상한 고기를 이용하였고 상한 냄새를 없애기 위해 이용한 물질은 빨강게 달은 숯덩이를 4문헌에서, 구멍 뚫은 호도를 4문헌에서 한치 길이의 벼풀을 1문헌에서 이용하고 있다.

2. 뼈 붙은 고기로 만든 「수육과 편육」

뼈 붙은 고기에는 쇠꼬리와 쇠머리가 있다.

쇠꼬리로 만든 것은 「증보산림경제」(1766년)의 ‘牛尾蒸’ 뒤에 계속 쓰여진 것으로 제목없이<sup>48)</sup> 수록되었다.

烹爛熟點醋醬啖之甚美

「혹은 연하게 삶아서 초장에 찍어 먹으면 아주 맛이 있다」하였다.

쇠머리로 만든 것은 「시의전서」(18세기 말)에 ‘숙육’ 「조선요리제법」(1942년)과 「조선무쌍신식요리제법」(1943년)에 ‘쇠머리 편육’으로 수록되었다.

「시의전서」<sup>49)</sup>에는 단독으로 수록된 것이 아니라 ‘숙육’이란 제목 속에 여러가지 내장과 함께 쇠머리가 수록되어 있어 ‘쇠머리 숙육’이라 제목을 붙였다.

「삶아 뼈 추려 한데 모아 보자기에 싸서 눌렀다가 쓰면 좋다」하였다.

표 6. 뼈 붙은 고기로 만든 「숙육과 편육」의 종류, 문헌, 연도, 사용한 재료

종 류	주재료		찌는양념 초장	문 헌 (연도)
	쇠꼬리	쇠머리		
牛 尾	●		●	증보산림경제 (1766년)
숙육(쇠머리)		●		시의전서 (18세기 말)
쇠머리 편육		●	●	조선요리제법 (1942년)
쇠머리 편육		●		조선무쌍신식요리 제법(1943년)

「조선요리제법」에 ‘쇠머리 편육’<sup>50)</sup>은

「이것은 집에서 만들기 힘든 고로 사다가 얇게 저며서 초장을 찍어 먹는 것이 좋으니 만일 집에서 하려면 시루에 오래 찌거나 술에 삶아서 만든다」하였다.

「조선무쌍신식요리제법」의 ‘쇠머리 편육’<sup>51)</sup>은

「쇠머리는 열두가지 맛이 있다고 하고 시루에 쪄야 맛이 더 좋고 무르게 되어야 한다」하였다.

쇠머리 편육은 18세기 말엽이 되어서 문헌에 처음 실린 것으로 보아 늦게 만들기 시작한 음식임을 알 수 있다. 현재에 와서 편육만들 때 ‘삶아서 누르느’ 과정은 「시의전서」에서 처음 나오고 있다. 만드는 방법에는 ‘삶는 법’과 ‘찌는 법’이 있으나 자세한 설명은 수록 되지 않았다. 이것은 집에서 만들기 어렵기 때문에 현대 조리서<sup>52,53)</sup>에도 다른 조리법처럼 구체적으로 설명된 것은 없으며 거의 다루지 않고 있다<sup>54,55)</sup>. 현대에 와서도 쇠머리 편육을 집에서 만들지 않고 사다가 먹는 문화는 이 때부터 시작되어 지금까지 이어지고 있는 것이다.

3. 내장으로 만든 「숙육과 편육」

내장에는 양(胃), 부아, 비장, 지라, 유통, 우랑, 췌장, 우설 등이 있다.

「증보산림경제」(1766년)에 ‘牛胃方’ I, II, 「임원경제지」에 무제로 수록되었다.

「증보산림경제」의 ‘牛胃方’ I은<sup>56)</sup>

牛胃方(即牛肚臙也)取肚去皮納陶缸中醬水味稍淡多灌之真油一鍾子合物料同納缸中以油紙堅封四面限缸腰以炭火違之見其醬水縮至半則肚已熟矣取出刀切醋醬啖之好具興本汁同食亦佳

표 7. 내장으로 만든 「숙육과 편육」의 종류, 문헌, 연도, 사용한 재료

종류	주 재료	부 재료	곁들이 양념	문헌 (연도)
牛胃方 I	소 위		초장	중보산림경제(1766년)
牛胃方 II	소 위	기와조각, 황납, 밤		중보산림경제(1766년)
牛胃方	소 위	기와조각, 황납, 밤		임원경제지(1815년)
숙육	부아, 유통, 채장, 비장, 우랑			시의전서(18세기 말)
우설 편육	우설		초장, 초젓국	조선요리제법(1942년)

「밥통의 겹질을 벗기고 질그릇 항아리 속에 넣고 장수의 맛을 약간 싱겁게 물을 많이 부어 참기를 한 종지와 양념을 합하여 함께 항아리 속에 넣고 기름종이로 단단하게 봉하고 사면에 항아리 허리까지 석탄 불로 둘러 쌓이게 한다. 그 장수를 보아 반 정도 줄으면 밥통자체가 익은 것이다. 꺼내어 칼로 잘라서 초장에 먹으면 좋고, 또 본즙과 함께 먹으면 역시 좋다」하였다.

「중보산림경제」의 ‘牛胃方 II’<sup>57)</sup>는

牛肚治白切下鍋煮時用黃蠟栗子大淨洗互片投沸鍋內同煮則極軟快

「소 밥통(양)을 하얗게 하여 잘라서 술에 넣고 삶을 때 황납과 큰 밤들과 깨끗이 씻은 기와 조각을 끓은 술속에 넣고 함께 삶으면 극히 빨리 연해진다」하였다.

「임원집육지」의 무제<sup>58)</sup>는 위와 같은 내용이다.

「시의전서」의 ‘부아, 비장, 유통, 우랑, 채장 등의 숙육’<sup>59)</sup>은 「다 같이 삶아 썰어 쓴다」하였다.

「조선요리제법」의 ‘우설 편육’<sup>60)</sup>은

「소의 혀를 물에 담그고 칼로 비어지지 않도록 닦다 굵어서 얇게 굵어 버리고 정하게 씻어 뚝배기에 담고 물을 혀가 잠기도록 부어서 숯불에 올려 놓고 줄여서 흠뻑 무른 후에 국물은 국으로 사용하고 혀는 얇게 저며 접시에 담고 초장이나 초젓국을 찍어서 반찬하나라」하였다.

17세기 중반에서 18세기 초반까지는 내장 중 양(牛胃)으로만 숙육을 만든다고 하였고, 18세기 후반부터는 양은 사라지고 부아, 비장, 채장, 유통, 우랑으로 숙육을 만든다고 하였으며 19세기 초기에 와서는 모두 사라지고 우설로 만든 편육만이 수록되었다.

방법에는 항아리에 양념한 양(胃)을 넣고 기름종이로 봉하고 몽근히 익힌 것과 삶을 때 황납, 밤, 기와조각을 넣고 삶아 빨리 연하게 익히는 것이 있다. 부아, 비장, 채장, 유통, 유방은 삶아서 썰었고 우설은 숯불에서 몽근히 익혀서 얇게 저몄으며 먹을 때는 초장, 초젓국을 찍어 먹었다. 현대에 이르러 내장 편육으로는 ‘우설 편육’<sup>61-64)</sup>만이 위와 같은 방법으로 이어지고 있다.

주재료는 소의 양(위)를 3문헌에서, 부아, 유통, 채장, 비장, 우랑, 우설을 1문헌에서 이용하고 있고, 연하게

빨리 무르게 하기 위해 첨가된 재료는 기와조각, 황납, 밤을 2문헌에서, 찍어 먹는 장으로는 초장을 2문헌에서 초젓국을 1문헌에서 이용하고 있다.

#### IV. 요약 및 결론

1945년 이전의 문헌에 나타나는 「쇠고기 조리법」 중에서 「숙육과 편육」에 관하여 고찰하여 얻은 결과를 요약하면 다음과 같다.

쇠고기로 만든 「숙육과 편육」은 1670년경 「국」, 「포」, 「찜」과 함께 조리법 중에서 가장 먼저 수록되었으며 닭고기, 개고기, 돼지고기에 비하여 쇠고기에는 보다 잘 맞는 조리법이다.

「숙육과 편육」의 종류에는 살코기(신선한 고기, 질긴 고기, 목은 고기, 맛이 간 고기), 뼈 붙은 고기(쇠꼬리, 쇠머리), 내장(부아, 유통, 우랑, 채장, 비장, 우설)으로 만든 것이 있으며 그 중에서 가장 많이 수록된 것은 살코기로 만든 것이다.

살코기로 만든 것에는 14종이 있으며 그중 가장 많이 수록된 것은 신선한 고기를 사용할 때는 닦나무 열매를 넣고 그릇 주둥이를 기름 종이로 봉하고 삶은 것이고, 목은 고기, 맛이 간 고기의 경우는 구멍 뚫인 호도나, 빨간 숯덩이를 넣고 삶은 것이며 질긴 고기일 때는 살구씨·기와조각, 닦나무 열매, 망사, 뽕나무 뿌리의 속껍질을 넣고 삶은 것이다. 이렇게 냄새나지 않고 쉬 무르게 하기 위해 여러가지 재료를 넣고 삶은 방법을 18세기 말에 이르러 사라지고 18세기 말부터는 그냥 삶은 것으로 변하여 오늘날까지 같은 방법으로 이어지고 있다.

쇠머리 편육은 살코기 보다는 뒤늦게 18세기 말에 이르러 나오기 시작했으며 만드는 방법은 수록되지 않고 쇠머리 편육은 집에서 만들기 어려워 시장 에서 사다가 얇게 썰어 이용하는 것으로 이러한 풍습은 이 때부터 시작되어 오늘에 이르고 있는 것이다.

내장으로 만든 것 중에서 문헌상에서 이어지고 있는 것은 「우설 편육」 뿐이다.

고기를 삶은 것을 처음에는 「삶음」으로 표현되고 그

후 「숙육」으로 변화하였으며 19세기 초부터는 「숙육」은 사라지고 삶은 고기를 누른 후 식혀서 얇게 썰는 과정이 더 첨가되어 「편육」이라 하였다. 이 「편육」의 내용은 19세기 초의 방법과 오늘의 방법이 같게 이어지고 있다.

주재료는 살코기, 쇠꼬리, 쇠머리, 소위, 부아, 유통, 채장, 비장, 우랑, 우설 등으로 살코기가 가장 많았다. 쉬뜨르게 또는 냄새를 제거하기 위해 이용된 부재료는 다나무 열매, 참깨꽃, 가지꽃, 밀풀, 살구씨, 기와조각, 땅사, 뽕나무 뿌리의 속껍질, 앵도나무가지, 뽕나무, 갈잎, 호도, 숯, 벼풀 등이 있으며 다나무 열매와 기와조각을 가장 많이 이용하였다. 먹을 때 곁드리는 장은 초장, 초젓국, 끈쟁이 젓 등인데 그 중에서 가장 많이 이용된 것은 초장이다.

### 참고문헌

- 이성우. 한국 요리 문화사. 교문사. p. 119. 1985.
- 이성우. 한국 식생활의 역사. 수학사. p. 149-150. 1993.
- 정순자. 한국 조리. 신광출판사. p. 243-244. 1990.
- 김태흥. 우육조리법의 역사적 고찰 II (포). 한국식문화학회지 7권 3호 p. 237. 1992.
- 이성우. 한국식경대전. 향문사. p. 7. 1981.
- 김태흥. 우육조리법의 역사적 고찰 1 (국). 한국식문화학회지. 7권 3호 p. 225. 1992.
- 김태흥. 돼지고기 조리법의 문헌적 고찰. 상명여대 가정문화 연구소. 제 8집. p. 56. 1991.
- 김태흥. 닭고기 요리의 문헌적 고찰. 상명여대 가정문화 연구소. 제 7집. p. 12. 1989.
- 김태흥. 건육요리의 연구(문헌고찰) 한국식문화학회지. 4권 4호 p. 349. 1989.
- 안동장씨. 음식디미방(1670년경) 한국고식문헌 집성. 고 요리서(I). 수학사. p. 247. 1992.
- 하생원. 주방문(16세말). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(I) 수학사. p. 307. 1992.
- 홍만선. 산림경제(1715년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(I) 수학사. p. 330. 1992.
- 유중임. 증보산림경제(1766년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수학사. p. 429. 1992.
- 서유구. 임원십육지(1827년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수학사. p. 307. 1992.
- 저자미상. 군학회동(18세기 중엽). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(IV) 수학사. p. 1267. 1992.
- 빙허각 이씨. 정완양 역. 규합총서(1815년). p. 70. 1975.
- 빙허각 이씨. 부인필지(1915년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(IV) 수학사. p. 1536. 1992.
- 이성우. 한국요리문화사. 교문사. p. 130. 1985.
- 홍만선. 산림경제(1715년경). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(I) 수학사. p. 330. 1992.
- 유중임. 증보산림경제(1766년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수학사. p. 429. 1992.
- 서유구. 임원십육지(1827년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수학사. p. 429. 1992.
- 서유구. 임원십육지(1827년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수학사. p. 709. 1992.
- 저자미상. 시의전서(18세기 말). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수학사. p. 1471. 1992.
- 방신영. 조선요리제법(1942년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(VIII) 수학사. p. 2588. 1992.
- 이용기. 조선무쌍신식요리제법(1943년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(V) 수학사. p. 1738. 1992.
- 방신영. 조선요리제법(1942년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(VIII) 수학사. p. 2588. 1992.
- 이용기. 조선무쌍신식요리제법(1943년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(VIII) 수학사. p. 1738. 1992.
- 안동장씨. 음식디미방(1670년경). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(I) 수학사. p. 252. 1992.
- 안동장씨. 음식디미방(1670년경). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(I) 수학사. p. 252. 1992.
- 안동장씨. 음식디미방(1670년경). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(I) 수학사. p. 247. 1992.
- 홍만선. 산림경제(1715년경). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(I) 수학사. p. 330. 1992.
- 유중임. 증보산림경제(1766년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수학사. p. 469. 1992.
- 유중임. 증보산림경제(1766년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수학사. p. 469. 1992.
- 서유구. 임원십육지(1827년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수학사. p. 709. 1992.
- 이성우. 한국식경대전. 향문사. p. 300. 1981.
- 홍만선. 산림경제(1715년경). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(I) 수학사. p. 330. 1992.
- 유중임. 증보산림경제(1766년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수학사. p. 469. 1992.
- 서유구. 임원십육지(1827년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수학사. p. 709. 1992.
- 저자미상. 군학회동(18세기 중엽). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(IV) 수학사. p. 1267. 1992.
- 홍만선. 산림경제(1715년경). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(I) 수학사. p. 330. 1992.
- 유중임. 증보산림경제(1766년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수학사. p. 469. 1992.
- 서유구. 임원십육지(1827년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수학사. p. 709. 1992.
- 빙허각 이씨. 정완양 역. 규합총서(1815년) p. 70. 1975.
- 빙허각 이씨. 정완양 역. 규합총서(1815년) p. 70. 1975.



48. 유중임. 증보산림경제(1766년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수확사. p. 430. 1992.
49. 저자미상. 시의전서(18세기 말). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(IV) 수확사. p. 1471. 1992.
50. 방신영. 조선요리제법(1942년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(VIII) 수확사. p. 2588. 1992.
51. 이용기. 조선부쌍신식요리제법(1943년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(V) 수확사. p. 1738. 1992.
52. 황혜성. 한국요리백과사전. 삼중당. p. 272. 1976.
53. 강인희. 한국인의 보양식. 대한교과서 주식회사. p. 213. 1992.
54. 윤서석. 한국음식. 수확사. p. 12. 1992.
55. 정순자. 한국조리. 신광출판사. p. 169. 1990.
56. 유중임. 증보산림경제(1766년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수확사. p. 469. 1992.
57. 유중임. 증보산림경제(1766년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수확사. p. 469. 1992.
58. 서유구. 임원십육지(1827년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(II) 수확사. p. 710. 1992.
59. 저자미상. 시의전서(18세기 말). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(IV) 수확사. p. 1471. 1992.
60. 방신영. 조선요리제법(1942년). 한국고식문헌 집성. 고 요리서(VIII) 수확사. p. 2587. 1992.
61. 강인희. 한국인의 보양식. 대한교과서 주식회사. p. 213. 1992.
62. 황혜성. 한국요리백과사전. 삼중당. p. 272. 1976.
63. 윤서석. 한국음식. 수확사. p. 288. 1992.
64. 정순자. 한국조리. 신광출판사. p. 176. 1990.