KOREAN J. DIETARY CULTURE
Vol. 14, No. 4(1999)

牛肉 調理法의 歷史的 考察 +

- 1945년 이전의 문헌을 중심으로 VII. 회(膾) -

김 태 홍
상명대학교 사범대학 가정교육학과
(1999년 8월 8일 접수)

A Historical Study of Beef Cooking+

VII. Hoe(raw beef)

Tae Hong Kim
Department of Home Economics Education, Sangmyung Women's University
(Received August 8, 1999)

Abstract

The purpose of this paper on Hoe (raw beef) is to investigate various kinds of its recipes, with equal focus on seasonings and sauces as well as its main and sub ingredients. The recipes of Hoe can be broadly classified into four large groups such as Salkogi Hoe(Red meat Hoe), Hankazi Naechang-yook Hoe(made from internal organs), Jap Hoe(1)(miscellaneous Meat Hoe) and Jap Hoe(II)(rolled with a whole pinenut) while the cook books written before 1945 indicate that the number of recipes reaches up to 21.

The recipe of Salkogi Hoe comprises following three steps. Cut raw beef into thin strips and season them if necessary, then sprinkling sufficient pinenut powder on the strips. Its main sauce is hot pepper paste with vinegar.

The recipe of Hankazi Naechang-yook Hoe uses kidney, manyplies, liver and tripes as main ingredients. Kidney should be thinly sliced with mixture of salt, seasame salt, seasame oil, and pepper as its seasonings. Regarding Manyplies , liver and tripes, there exists two possible ways to season them after cutting into strips. You can season with sesame oil and pepper or only with salt.

Main ingredients of Jap Hoe(I) consist of beef, pork, kidney, manyplies, liver and tripes, among which minimum two ingredients are selected. Ingredients selected are sprinkled with pinenut powder after cutting into thin strips. And Hot pepper paste with vinegar is used as main sauce.

The recipe of Jap Hoe(II) is to cut manyplies into pieces of 2Cm by 5 Cm without removing their black part and roll each piece with a whole peanut in such a manner that the peanut sticks from rolled piece.

I. 서 론

회(膾)는 물고기, 여러 짐승의 고기, 채소 등을 썰어 날로 먹거나 또는 살짝 데쳐서 초고추장, 겨자즙, 초간장에 찍어 먹는 음식을 말하며 회의 종류에는 날것으로 만든 생회(生膾)와 살짝 데쳐서 만든 숙회(熟膾)[1]가 있다.

회는 3첩, 5첩 반상에는 오르지 않고 7첩, 9첩 반상

+ 본 연구는 1997년도 상명대학교 교내 연구비지원에 의하여 이루어졌으며 본 대학교에 깊은 감사를 드립니다.

과 12첩인 왕과 왕비의 수랏상에는 반드시 오르는 음식이다.[2)]

쇠고기 회는 반상에 곁들이는 찬(饌)보다는 술안주로서 주안상(酒案床), 교자상(交子床)에 더욱 어울리는 음식이며[3)] 또한 보혈식품(補血食品)으로 애용되는 음식이기도 하다[4)].

김이[5)]고찰한 여러 가지 금수육(禽獸肉)의 조리법에 의하면 돼지고기, 개고기, 사슴과 노루고기 등을 회로 이용한 조리법은 문헌에 나타나지 않고 닭고기[6)], 양고기[7)], 꿩고기[8)]회는 아주 적게 나타난 반면 쇠고기의 경우는 대단히 많이 수록되고 있다. 또 쇠고기 조리법 21종류 중에서 포, 국, 수육과 편육, 구이, 산적, 찜 다음으로 빈도가 높은 조리법이기도 하다.[9)]

쇠고기 외에 다른 금수(禽獸) 고기의 회는 거의 살코기를 이용한데 비하여 쇠고기 회는 1827년 〔임원경제지〕[10)]에 '콩팥회', '잡회'(처녑, 양, 콩팥, 간으로 만든 회)를 비롯하여 내장육으로 만든 회가 주를 이룬 것은 특이할 만하다.

본 연구는 '쇠고기 회'의 조리법을 1945년 이전 여러 가지 食生活綜合書, 調理 및 食品加工書를 통하여 '쇠고기 회' 음식명과 출현횟수, 조리법의 분류 및 종류, 조리법의 정의, 주재료, 부재료, 양념, 고명, 곁들이는 장, 곁들이는 양념등과 변천과정을 조사하여 우리나라 '쇠고기 회' 조리법의 문화를 연구하는데 기초자료를 마련하고저 한다.

II. 쇠고기 회의 역사적 및 사회 문화적 고찰

舊石器시대부터 인류가 먹었던 가장 원시적인 형태의 음식인 회(膾)는 화식(火食)을 그다지 좋아하지 않았던 삼국시대까지도 한반도 내의 가장 보편적인 음식이었을 것으로 생각된다.

「韓非子」에 "진나라 문공이 고언(孤偃)에게 '나는 고기를 좋아하지만 두루 집안에 돌리며, 또 궁전에만 술 잔(巵)과 고기 접시(豆)들이 모여 있게 하지 않는다. 술병에 술이 가라 앉을 사이 없이 여러 사람과 마시고 날고기는 피가 마를 사이 없이 여러 사람과 나누어 먹는다. 한 마리의 소를 잡아도 두루 나라안에 돌리고 …"[11)]라는 글과 의례(儀禮)의 공식대부례(公食大夫禮)에서는 쇠고기, 양고기, 돼지고기, 우지(牛脂), 어회(魚膾)로서 회 종류를 상차림에 차리고 있는 것으로 미루어 전국시대 및 한(漢)대에 날고기를 즐겨 먹었던 것을 짐작케 한다.

우리나라는 중국의 동쪽에 위치하고 있어서 자연히 요리문화도 중국과 밀접한 관계를 지니고 서로 영향을 미치면서 발전하여 왔으므로 우리나라에서도 그대로 받아들여 회를 즐겼을 것이고 따라서 우리나라 회(膾)의 식용은 숭유주의에 의한 조선 왕조시대부터 의례(儀禮)를 근거로 하여 많이 이용하게 되었을 것으로 본다.

그러나 1600년경 어간야담(於刊野談)에[12)] 임진왜란 때 한국사람이 육회를 먹는 것을 보고, 明나라 援軍이 "중국에서는 삶거나 구워서 먹는데 한국은 날 것 그대로 먹으니 야만인이라고" 하자 식자가 이에 대하여 "논어(論語)에도 육회가 나오고, 또 공자가 날고기를 즐겨 먹었다고 고전(古典)에 나오고 있다"고 대답한 것으로 미루어 조선시대에 우리나라에서는 숭유주의에 입각해 날고기를 즐겨 먹고 있었으나 중국에서는 회를 먹지 않고 있음을 알 수 있다.

中國의 膾는 11세기 宋代까지는 건재하였으나 페스트 또는 콜레라와 같은 대역병(大疫病)이 유행하자 그 病因이 膾에 있다고 보고 그때부터 먹지 않았을것 같으나 〔거가필용〕에 양육회방(羊肉膾方)이 있는 것으로 보아 宋代가 아니라 元代초까지 건재하였다가 그 후 자취를 감춘 것으로 보인다.

한편 우리나라에서는 고려말 몽고인을 통하여 肉食을 되찾고 이때 회를 먹는 법도 배우게 되었을 것이고, 조선시대에 접어들면서 숭유주의에 따른 孔子時代에의 복고주의(復古主義)에 따라 공자가 회를 먹었으니 우리나라에서도 회를 먹는데 대하여 아무런 저항감 없이 먹었던 것이다. 따라서 육류, 어패류 가릴 것 없이 날로 먹게 되었고 또 계속 이어져 오늘에 이르고 있는 것이다.

구석기 시대부터 먹었던 가장 원시적인 회는 삼국시대에 이르러 보편적인 음식이 되었을 것으로 생각되고 조선시대에는 孔子를 따라 즐겨 먹게 되고 현대에는 날고기가 가지고 있는 病因으로 인한 금기(禁忌)에도 불구하고 소의 살코기와 내장육을 이용한 여러 가지 회가 高級 韓定式에는 물론 호텔의 韓食 Buffet까지 오르고 있을 정도로 선호도가 높은 음식이 되었다.

따라서 쇠고기를 이용한 여러 가지 회의 바른 名稱과 表記, 傳統的인 調理法을 傳授하기 위하여 歷史的 硏究가 요망된다고 생각된다.

III. 쇠고기회 조리법의 문헌적 고찰

1. 문헌별 '쇠고기 회' 음식명과 출현횟수, 조리법의 분류 및 종류

〈표 1〉과 〈표 2〉에서와 같이 문헌에 수록된 쇠고기 회의 음식명은 1827년 〔임원경제지〕를 비롯하여 6문헌

〈표 1〉 문헌별 쇠고기 회의 음식명과 출현횟수

문 헌	음식명의 종류	출현횟수
임원십육지(1827년)	콩팥회, 잡회(우육회방)	(2)
시의전서(1800년말)	잡회(I), 육회, 잡회(II)	(3)
조선무쌍신식요리제법(1924년)	콩팥회, 처녑회, 간회, 양회, 잡회, 육회(1), (11)	(7)
간편조선요리제법(1934년)	처녑회, 간회, 양회, 육회	(4)
조선요리법(1938년)	잡회, 육회	(2)
조선요리제법(1942년)	잡회(1, 2), 육회	(3)
(　)* 합 계		(21)*

〈표 2〉 쇠고기 회의 조리법의 분류 및 종류

종 류	조 리 법
1) 살코기 회	살코기를 가늘게 채를 쳐서 그대로 또는 양념에 무쳐서 그릇에 담고 잣가루를 고기 위에 많이 뿌려 놓았다가 먹을 때 섞어서 곁들인 장에 찍어 먹는 것. (1) 살코기를 얇게 저며서 물에 담구어 핏끼를 빼내고 가늘게 채쳐서 갖은 양념에 무친 뒤 잣가루를 많이 넣고 다시 주물러서 초고추장에 찍어 먹는 것. (2) 살코기를 행주로만 닦아 가늘게 채치거나 숫가락으로 긁어서 진장, 초고추장에 찍어 먹는 것. (3) 살코기를 씻지 않고 행주로만 닦아 가늘게 채쳐서 소금, 기름, 후추가루로만 무치고 위에 잣가루를 뿌렸다가 겨자나 진장 혹은 초고추장에 찍어 먹는 것. (4) 살코기를 가늘게 채쳐서 물에 잠깐 담구어 놓았다가 건져 물끼를 없앤 후 황화채와 갖 은양념에 주물러서 그릇에 담을 때 배채를 켜켜로 넣으며서 담고 위에 잣가루를 뿌려 놓 았다가 겨자즙이나 초고추장에 찍어 먹는 것. (5) 볼기살, 대접살을 한푼 두께로 얇게 저며서 길이로 굵은 젓가락 굵기 만큼 채로 썰어 갖은 양념에 주물러서 그릇에 담고 고기위에 잣가루를 뿌려 놓았다가 초고추장에 찍어 먹는 것.
2) 한가지 내장육 회	한 가지 내장육을 채로 썰어서 양념하거나 또는 그대로 곁들이는 장이나 양념에 찍어 먹는것 (1) 콩팥을 얇게 저며서 평상위에 놓고 채친 만초자, 파, 마늘, 생강을 고기위에 뿌려 놓았다가 겨자장에 찍어 먹는 것. (2) 콩팥을 얇게 저며서 그대로 겨자장 또는 소금, 기름, 후춧가루를 섞은것에 찍어 먹는 것. (3) 처녑을 잘게 썰어 꼭 짠후 기름, 후춧가루에 주물러서 소금에 찍어 먹는 것. (4) 간을 굵게 썰어 소금에 찍어 먹는 것. (5) 양의 깃머리를 잘게 썰어 소금에 찍어 먹는 것.
3) 잡회(I)	2 가지 내지 6가지의 쇠고기 내장육 또는 살코기를 채로 썰어서 그대로 또는 각각 양념에 무쳐서 한그릇에 옆옆히 담고 곁뜨리는 장에 찍어 먹는것. (1) 양, 처녑등 2가지를 데쳐서 검은 부분을 제거하고 실같이 썰어 각각 초간장, 겨자장에 찍어 먹는 것. (2) 양의 깃머리, 처녑, 간 등 3가지를 채로 썰어 각각 소금, 파다진 것, 후춧가루, 깨소금에 무쳐서 초고추장에 찍어 먹는것. (3) 양의 깃머리, 처녑, 곁간, 콩팥, 등 4가지를 채로 썰어 각각 후춧가루, 기름, 소금, 깨소금에 주물러서 초고추장에 찍어 먹는 것. (4) 양, 처녑, 간, 콩팥, 정육 등 5가지를 잘게 채 쳐서 한그릇에 옆옆히 담고 잣가루를 뿌리고 위에 무생채를 얹고 고추가루, 기름, 장에 무쳐서 먹는 것. (5) 양, 처녑, 간, 콩팥, 쇠고기, 돼지고기 등 6가지를 채로 쳐서 각각 간장, 파다진 것, 후 춧가루, 깨소금, 기름에 무쳐서 한그릇에 옆옆히 담고 위에 잣가루를 많이 뿌려 놓았다가 초고추장에 찍어 먹는 것. (6) 양, 처녑, 콩팥, 정육을 채치고, 황화채, 표고, 석이, 숙주 익힌것과 배채, 달걀지단채, 해삼, 전복채를 켜켜로 담고 잣가루를 뿌려 놓았다가 겨자즙 혹은 초고추장에 찍어 먹는 것.
4) 잡회(II)	처녑을 갸름하게(2cm×5cm) 썰어 잣을 한 개 보이도록 넣고 도르르 말아서 초고추장에 찍어 먹는 것. (1) 위와 같은 방법이다

에 콩팥회, 잡회, 육회, 간회, 양회, 처녑회 등 6종류로 21회 수록되었다.

조리법은 그 내용에 따라서 〔살코기 회(肉膾)〕, 〔한가지 내장육 회(內臟肉膾)〕, 〔잡회(1)(雜膾)〕, 〔잡회(II)(雜膾)〕 등 4부분으로 분류되며, 살코기 회에는 5종류, 한가지 내장육 회에는 5종류, 잡회(I)에는 6종류, 잡회(II)에는 1종류로 모두 17종류의 조리법이 수록되었다.

살코기 회, 한가지 내장육 회, 잡회(I)의 종류는 5-6가지로 거의 같은 수준이나 잡회(II)는 단 한 종류 뿐으로 많은 차이를 가지고 있다.

2. 쇠고기 회의 조리법, 주재료, 부재료, 양념, 고명, 곁들이는 장, 곁들이는 양념, 변천.

1) 살코기 회(肉膾)

살코기만을 채로 썰어서 만든 회를 육회(肉膾)라고 하며 문헌에 6회 수록되었다. 재료, 양념, 고명, 곁드리는 양념장과 곁드리는 양념은 〈표 3〉과 같다.

1800년 말 〔시의전서〕[13]에 〔황육을 기름끼 없는 연한 살로 얇게 저며서 물에 담구어 핏기를 빼고 가늘게 채로 썬다. 파, 마늘 다진것, 후춧가루, 깨소금, 기름, 꿀을 섞어 잘 주물러 재우고, 잣가루를 많이 섞는다. 깨소금을 많이 치면 맛이 탁하므로 대신 기름을 많이 친다. 윤집(초고추장)에 찍어 먹는다. 윤집은 후춧가루나 꿀을 섞어서 식성대로 만든다〕. 하였고

1924년 〔조선무쌍신식요리제법〕[14]에는 〔육회는 아무 짐승의 고기든지 힘줄과 기름을 빼고 씻지 말고 행주로만 잘 씻어 잘게 채를 썰기도 하고, 얇은 숟가락으로 긁기도 하여 양념을 치지 말고 진장 혹은 초고추장에 찍어 먹는다〕. 이어서 〔위것을 양념을 할 때는 소금, 기름, 후춧가루를 치고 한참 주물러 합에 담고 위에 잣가루를 많이 뿌렸다가 겨자나 진장 혹은 약고추장에 찍어 먹는다〕. 하였다.

1934년 〔간편조선요리제법〕[15]에 〔연한 고기를 정하게하여 채로 썰어서 간장, 기름, 깨소금, 후춧가루를 조금 씩 치고 파다진 것을 넣고 한참 주물러서 접시에 담고 잣가루를 많이 뿌려 놓았다가 먹을 때에 겨자나 좋은 약고추장에 찍어 먹는다. 물에 씻지않고 행주로만 닥아내도 좋다〕.하였고

1938년 〔조선요리법〕[16]에는 〔연한 살코기를 얇게 저며서 가늘게 채치고 황화채를 물에 담구었다 속을 빼고 가늘게 찢고, 파, 마늘을 아주 곱게 다져 놓는다. 고기 썬 것을 물에 잠깐 담궈 놓았다가 건져서 베행주 같은 것으로 물끼를 꼭 짜가지고 황화채, 양념다진것, 후춧가루, 깨소금, 참기름 등을 치고 주물러 무쳐서 그릇에 담을때 배를 곱게 채쳐서 켜켜로 담고 잣가루를 뿌려 놓는다. 겨자즙이나 윤집에 찍어 먹는다〕. 하였으며

1942년〔조선요리제법〕[17]에는 〔볼기살이나 대접살을 먼저 한푼 두께로 얇게 저며서 길이로 긁은젓가락 굵기만큼 채로 썰어서 간장, 깨소금, 파다진 것, 후춧가루, 기름을 치고 잘 섞어서 접시에 담고 잣가루를 뿌려

〈표 3〉 '살코기회'의 재료, 양념, 고명, 곁들이는 장

	음식명	주재료			부재료		양념							고명	곁들이는 장				문 헌(년도)
		살코기	우둔살	대접살	배채	황화채	후춧가루	파다진것	깨소금	참기름	간장	마늘다진것	기타양념	잣가루	초고추장(약고추장)	진장	겨자장	겨자즙	
1	육 회	○					○	○	○	○		○	·꿀·잣가루		○				시의전서(1800말)
2	육 회		○	○											○	○			조선무쌍신식 요리제법 I(1924)
3	육 회		○	○			○			○			·소금	○	○약	○		○	조선무쌍신식 요리제법 II(1924)
4	육 회	○					○	○	○	○	○			○	○약		○		간편조선 요리제법(1934)
5	육 회	○			○	○	○	○	○	○	○	○	·설탕	○	○			○	조선요리법(1938)
6	육 회		○	○			○							○	○				조선요리 제법(1942)

* 음식명은 문헌에 수록된 명칭임

놓고 초고추장에 찍어서 먹는다〕 하였다.

'살코기 회' 조리법은 살코기만을 이용하고, 써는 형태는 가는채, 한푼 두께 젓가락 굵기의 채, 숟가락으로 긁은 것 등이 있으며, 전처리로서 고기를 저미거나 또는 채로 썬것을 잠간 물에 담그어서 핏물을 뺀 뒤 베헝겊으로 짜서 물기를 뺀 것도 있고 전처리 없이 그대로 처리한 것 등이 있다. 양념하는것과 고명에서는 양념을 넣고 한참 주물러서 그릇에 담고 고기 위에 잣가루를 많이 뿌려 놓았다가 곁들이는 장에 찍어 먹는 것과 고기를 양념도, 잣가루도 이용하지 않고 곁들이는 장에만 찍어 먹는 것 등이 있다.

위에서 고기를 물에 담구어 핏물을 뺀 뒤 물끼를 없앤 이유는 첫째는 누린내를 없애기 위한것이고 둘째는 양념으로 인해 삼투압에 의하여 빨간 고기물이 흘러나오는 것을 방지하기 위함이다.

양념하는것과 고명에 있어 전자는 양념으로 인해 고기의 누린내는 제거되었으나 진근한 맛의 회가 되겠고 후자는 생육 그 자체의 고소한 맛을 지닌 회일 것으로 생각된다.

주재료는 3문헌에서 각각 살코기, 우둔살, 대접살을 이용하고, 부재료는 한 문헌에서 배채와 황화채를 각각 이용하고, 양념은 5문헌에서 후추가루를, 4문헌에서 참기름을, 3문헌에서 각각 파다진 것, 깨소금을, 2문헌에서 각각 간장, 마늘 다진 것을, 한 문헌에서 각각 꿀, 잣가루, 소금, 설탕을 이용하였다.

고명으로는 4문헌에서 잣가루를 이용하고, 곁드리는 장은 전문헌에서 초고추장을, 2문헌에서 진장, 겨자즙을, 1 문헌에서 겨자장을 이용하였다.

위에서 고명은 잣가루 1 가지이고, 곁드리는 장은 4 가지이나 주로 이용되어 온 것은 초고추장이다.

변천과정에 있어서 '살코기 회'는 1800년대 말엽 처음에 살코기를 얇게 저며서 물에 담구어 핏기를 빼고 가늘게 채쳐서 갖은 양념에 무친 뒤 잣가루를 많이 넣고 다시 주물러서 초고추장에 찍어 먹었던것이 후에는 물에 담구지 않고 행주로만 닦기도 하고 또는 아무처리도 하지않는 것으로 변했으며 채의 굵기는 처음과 같이 가는 채로 이어지고 있으나 한편 수저로 긁거서 다진 것 처럼, 또는 젓가락 굵기의 채로 변하기도 하였다. 처음 양념에 넣어 무친 잣가루의 이용이 후에는 고기위에 뿌리는 고명으로 변하였고, 곁들이는 장은 초고추장이 계속 이어지고 있다.

특이한 것은 쇠고기를 숟가락으로 긁은 것과 모든 문헌에서 잣가루를 고기 위에 뿌려서 고명으로 이용하였는데 살코기 회가 처음 수록된 〔시의전서〕에서만은 잣가루를 고명으로 이용하지 않고 고기에 넣고 주물르는 양념으로 이용한것이다.

잣가루를 미리 넣고 주물르는 것 보다는 고명으로 뿌렸다가 먹을 때 섞는 것이 쇠고기의 누린내를 더 많이 제거 해주고 또 잣의 향과 맛을 더 오래 보존하여 준다고 생각된다.

2) 한가지 내장육회(한가지 內藏肉膾)

한가지 내장육으로만 만든 회를 말하며 문헌에 8회 수록되었다. 재료, 양념, 고명, 곁들이는 장은 〈표 4〉와 같다.

1827년 〔임원경제지〕에 〔콩팥회(腎膾)는[18] 소의 콩팥을 갈라서 열고, 깨끗이 하고, 기름막을 제거하고 잎처럼 포를 떠서 그릇 위에 담고 만초자, 파, 마늘, 생강을 채를 쳐서 그 위에 흐터지게 뿌린다. 먹을 때는 겨자장에 찍어서 먹는다〕.하였고

1924년 〔조선무쌍신식요리제법〕[19]에는 〔콩팥은 껍질를 벗기는 즉시 흠칠것도 없이 그대로 썰되 속에 있는 흰 힘줄을 빼고 잘게 써는것 보다는 넓게 썰어 겨자(장) 또는 소금, (참)기름에 후춧가루를 친것에 찍어 먹는다〕. 하였다.

1924년 〔조선무쌍신식요리제법〕[20]에 처녑회(千葉膾)는 〔처녑은 여러번 정히 씻어서 하는 것이다. 이것을 잘게 썬 후에 정한 헌겊으로 단단히 짜야 그릇에 담었을 때 물이 흐르지 않는다. 이렇게 한것에 기름, 후춧가루를 넣고 주물러서 소금에 찍어 먹는 것이 매우 좋다〕. 하였고

1934년 〔간편조선요리제법〕[21]에 〔처녑회는 처녑은 정하게 씻어 채 썰어서 간장, 기름, 깨소금, 후춧가루를 조금씩 치고 파다진 것을 넣고 한참 주물로서 접시에 담고 잣가루를 많이 뿌려 놓았다가 먹을 때 겨자(즙)이나 좋은 약고추장을 찍어 먹는다〕. 하였다.

1924년 〔조선무쌍신식요리제법〕[22]에 〔간회(肝膾)는 간은 여러 내장 중에 좋지 못하나 곁간으로 더운김에 굵게 썰어 소금에 살짝 찍어 입에 넣고 입을 꼭 다물고 먹으면 매우 고소하여 좋다〕 하였고

1934년 〔간편조선요리제법〕[23]에는 〔간은 위의 처녑회 만드는 법과 같이 만든다〕 하였다.

1924년 〔조선무쌍신식요리제법〕[24]에 〔양의 깃머리만 베어 잘게 썰어 소금에 찍어 먹는다〕. 하였고

1934년 〔간편조선요리제법〕[25]에는 〔양고들배기를 위의 처녑회 만드는 법과 같이 만든다〕.고 하였다.

'한가지 내장육회'의 조리법은 콩팥, 처녑, 간, 양 등을 이용하고 써는 형태는 콩팥만은 얇고, 넓게 저몄고 그외에 처녑과 양은 가늘게(잘게), 간은 굵게 채로 썰어 만들었고, 양념하는 과정은 약간의 차이는 있으나 '내장육에 양념을 하고 잣가루를 뿌려 놓았다가 겨자장 또는 약고추장에 찍어 먹는 것'과 '썰은 고기를 양

〈표 4〉 '한가지 내장육회'의 종류, 재료, 양념, 고명, 곁드리는 장, 곁들이는 양념

	음식명	주재료				양념						고명	곁들이는 장			곁드리는 양념		문헌(년도)
		콩팥	처녑	간	양	파	후춧가루	(참)기름	깨소금	간장	기타 양념	잣가루	겨자장	약고추장	겨자(즙)	소금, 기름, 후추	소금	
1	콩팥회	○					○				·만초자 ·생강 ·마늘		○					임원경제지(1827)
2	콩팥회	○											○			○		조선무쌍신식 요리제법(1924)
3	처녑회		○				○	○									○	조선무쌍신식 요리제법(1924)
4	처녑회		○			○	○	○	○	○		○		○	○			간편조선 요리제법(1934)
5	간 회			○													○	조선무쌍신식 요리제법(1924)
6	간 회			○		○	○	○	○	○		○		○	○			간편조선 요리법(1934)
7	양 회				○												○	조선무쌍신식 요리제법(1924)
8	양 회				○	○	○	○	○	○		○		○	○			간편조선 요리법(1934)

념하지 않고 그대로 겨자장, 소금 또는 소금·후춧가루·참기름을 섞은 것에 찍어 먹는 것' 등이 있다. 전자는 내장 냄새는 많이 제거된 것으로 진근한 맛을 내겠고 후자는 내장냄새는 덜 제거되었지만 내장 자체의 맛과 고소함을 지닌 회라고 생각되고 특히 처녑의 경우 헌겊으로 짜서 물끼를 없애는 것은 살코기 회 때처럼 양념을 하므로서 삼투압에 의해 물이 흘러 나오는 것을 방지하기 위함이다.

주재료는 2문헌에서 각각 콩팥, 처녑, 간, 양 등을 이용하고, 부재료는 3문헌에서 잣가루를 이용했으며, 양념으로는 4문헌에서 각각 파, 후춧가루, (참)기름을, 3문헌에서 각각 깨소금, 간장을, 한 문헌에서 각각 만초자, 생강, 마늘 등을 이용하였다. 곁들이는 장은 3문헌에서 각각 약고추장(초고추장), 겨자즙을 , 2문헌에서 겨자장을 이용하고, 곁들이는 양념으로는 3문헌에서 소금을, 한 문헌에서 소금, 참기름, 후춧가루를 섞은 것을 이용하였다. 이 중 약고추장(초고추장)과 겨자즙은 같은 횟수로 이용하였다.

변천과정에 있어서는 써는 형태는 콩팥을 잎처럼 저민것만을 제외하고 채로 써는 것이 그대로 이어지고 있고, 양념의 이용은 1827년 파, 마늘, 생강을 채로 썰어서 고기 위에 뿌렸던 것이 후에 다져서 주물러 무치는 것으로 변했으며, 고명은 1934년부터 많은 잣가루를 고기 위에 뿌리기 시작한 것이 계속 이어지고 있다. 곁들이는 장은 1827년 겨자장이 먼저 나오고 후에 곁들이는 양념으로 소금·후추·참기름을 섞은 것이 나왔으며 1934년에 이르러 약고추장(초고추장)이 나오고 있다. 이 중 겨자장은 1827년부터 1934년까지 계속 이어지고 있다.

3) 잡회(I)(雜膾)

잡회(I)는 2가지 이상의 소의 내장육과 살코기를 채로 썰어 만든 회를 말하며 문헌에 6회 수록되었다. 재료, 양념, 고명, 곁들이는 장은 〈표 5〉와 같다.

1827년 〔임원경제지〕[26]에 옹회잡지를 이용하여 〔잡회(우육회방, 牛肉膾方)〕는 소의 양, 소의 처녑 등을 끓은 물에 약간 데쳐내어 잎처럼 얇게 썰고, 다시 실같이 썰어 초간장을 곁들여 내거나 혹은 겨자장을 곁들려 낸다〕 하였고(이성우의 〔한국요리문화〕[27]에는 처녑, 양을 데쳐서 만들었다고 하여 숙회(熟膾)라고 하였으나 이는 검은 부분을 벗기기 위한 전처리 과정이므로 생회로 간주함)

1800년말 〔시의전서〕[28]에 잡회는 〔콩팥, 처녑, 곁간, 양의 깃머리로 회를 만든다. 후춧가루, 기름, 소금에 주

〈표 5〉 '잡회'의 종류, 재료, 양념, 고명, 곁들이는 장

	음식명°	주재료						수	부재료	양념						고명	곁들이는 장				문헌(년도)
		처녑	양깃머리	콩팥	간	쇠고기	돼지고기			후춧가루	깨소금	파다진것	(참)기름	간장	기타 양념	잣가루	겨자장	초장	초고추장	겨자즙	
1	우육 회방†	○	○					2									○	○			임원경제지 (1827)
2	잡 회	○	○	○	○			4		○	○		○		·소금						시의전서 (1800말)
3	잡 회	○	○	○	○	○		5	무생채				○	○	·고춧가루	○					조선무쌍신식 요리제법(1924)
4	잡 회	○	○	○		○		4	배, 황화채, 표고, 석이, 계란, 숙주, 전복*, 해삼*	○	○	○	○	○	·마늘 다진것 ·설탕	○			○	○	조선요리법 (1938)
5	육 회	○	○		○			3		○	○	○			·소금				○		조선요리제법 (1942)
6	잡 회	○	○	○	○	○	○	6		○	○	○	○	○		○			○		조선요리제법 (1942)

† 처녑과 양깃머리를 약간 데치는 것은 까만 껍질을 벗기기 위한 과정이므로 숙채보다는 생회로 간주함

* 전복, 해삼은 익혀서 담으므로 부재료에 소속시킴

° 음식명은 문헌에 수록된 명칭임

물러 만들고 혹 깨소금을 약간 넣는다〕 하였다.(써는 형태와 곁드리는 양념장이 수록되지 않았으나 바로 앞에 '육회'에 채로 썰어 윤집을 곁드린 것으로 미루어 같은 방법으로 간주함.)

1924년 〔조선무쌍신식요리제법〕[29]에 〔간과 처녑과 양깃머리(고들배기)와 콩팥과 정육을 잘게 채쳐서 색맞추어 함께 담고 잣가루를 뿌리고 꼭대기에 무생채를 얹고 고추가루와 기름과 장에 무쳐서 먹는다〕 하였고

1938년 〔조선요리법〕[30]에 〔정육은 연한 살을 채쳐서 갖은 양념을 하고, 콩팥, 처녑은 채쳐서 갖은 양념하고, 양은 끓은 물에 튀해서 채쳐서 양념 한다. 배는 채치고, 표고는 불려 채쳐서 기름에 볶아 양념하고, 석이도 뜨거운 물에 튀해서 채쳐 기름에 볶아 양념한다. 전복은 불려서 채쳐 기름에 볶아서 양념하고, 해삼은 푹 삶아 반에 갈라 정히 씻어서 가로 놓고 채쳐서 기름에 볶아 양념한다. 미나리는 한 치길이로 썰어서 살짝 데쳐서 양념하고, 숙주도 아래 위를 따서 데쳐서 양념하고, 계란은 황 백으로 각 각 지단 붙여서 채친다. 이와 같이 다 되면 알맞은 접시에 켜켜로 색을 맞추어 괴어 놓고, 위에 잣가루를 푹신하게 뿌린다. 먹을 때는 겨자즙이나 윤집에 찍어 먹는다〕하였다.

1942년 〔조선요리제법〕[31]에는 〔처녑, 간, 양 등을 냄새가 나지않도록 정하게 빨아서 가늘게 채쳐서 정한 마른 행주로 꼭 짜가지고 소금, 파다진 것, 후춧가루, 깨소금을 넣고 섞어서 접시에 담아 놓고 초고추장에 찍어 먹는다〕.하였고

1942년 〔조선요리제법〕[32]에 〔살코기, 양, 처녑, 간, 콩팥, 저육 등 여러 가지를 다 정하게 씻어서 마른 행주로 꼭 짜서 물기가 없도록 하여 간장, 깨소금, 후춧가루, 파 다진 것, (참)기름을 함께 넣고 섞어서 접시에 담고 위에 잣가루를 뿌려서 상에 놓고 초고추장을 찍어 먹는다〕하였다.(써는 형태는 바로 위와 같이 간주함.)

'잡회'의 조리법은 양의 깃머리, 처녑, 콩팥, 간 등을 주로 이용하고 더러는 소의 살코기, 돼지고기 등을 이용하였으며 써는 형태는 거의 실같이 가는 채로 썰었고, 전처리로는 마른 행주로 짜서 물기를 없이하였으며 양념하는 것과 곁들이는 장의 이용은 '내장육채를 양념하지 않고 초간장, 겨자장에 찍어 먹는 것', '내장육채를 양념하여 그대로 먹는 것', '내장육채를 양념하여 초고추장에 찍어 먹는 것' 등이 있으며 한 그릇에 2가지 내지 6가지를 곁들여 담았고 대부분의 경우 고기채 위에 잣가루를 많이 얹어 놓았다가 먹을 때 잘 섞어서 먹었다.

주목되는 것은 1942년 〔조선요리제법〕에는 2회 '잡회'가 나오는데 하나는 간장과 갖은 양념을 이용한 것이고 또 하나는 잣가루와 참기름을 넣지 않고 소금으로 간을하여 담백하게 만든 것이다. 전자가 고소하고 여러가지 양념으로 내장냄새가 덜 나는 회라면 후자는 산뜻하고 고소한 맛의 회가 될 것으로 생각된다.

주재료는 전문헌에서 각각 처녑과 양의 깃머리를, 4문헌에서 각각 콩팥과 간을, 3문헌에서 쇠고기를, 한 문헌에서 돼지고기을, 부재료로는 한 문헌에서 무생채, 배, 황화채, 표고, 석이, 계란, 숙주, 전복, 해삼등을 이용하였다. 양념은 4문헌에서 각각 후춧가루, 깨소금, 참기름을, 3문헌에서 각각 파 다진 것, 간장을, 2문헌에서 소금을, 한 문헌에서 각각 고춧가루, 마늘 다진 것, 설탕을 각 이용하였다. 고명으로는 3문헌에서 잣가루만을 이용하고, 곁들이는 장은 3문헌에서 초고추장을, 한 문헌에서 겨자장, 초장, 겨자즙을 이용하였다.

변천과정에 있어서 처음 1800년 초엽에는 내장육을 채로 써는 것은 변함이 없으나 내장육채에 양념 하지 않고 그대로 초간장, 겨자장에 찍어 먹던 것이 1800년 말엽과 1900년 초기에는 내장육채에 양념만을 하여 먹었고, 후에는 위의 두가지 방법을 이용하여 내장육채에 양념을 하여 초고추장과 겨자즙에 찍어 먹는 것으로 변하였다. 1920년 까지는 마늘, 파 다진 것을 이용하지 않았으나 1938년부터 넣기 시작 하였으며 처음에 초간장을 찍어 먹었던 법이 후에는 다시 쓰이지 않고 거의 초고추장을 이용하였다.

4) 잡회(II)(雜會)

〔시의전서〕의 '잡회(1)' 뒤에 이어서 수록되어 있는 것으로 그 모양이 '잡회(I)'과는 판이하게 다르므로 '잡회(II)'로 분리 하였다.

1800년 〔시의전서〕[33]에 〔처녑을 갸름하게 썰어 가로로 잣을 하나씩 물려서 말아서 쓴다〕.고 하였다. (곁들이는 장이 수록되지 않았으나 바로 앞에 '육회'에 윤집(초고추장)을 곁드린 것으로 미루어 같은 방법으로 간주함.)

주재료로 처녑을, 부재료는 잣을, 곁드리는 장으로는 초고추장을 한 문헌에서 이용하였다.

IV. 결 론

우리나라 '쇠고기 회'의 문화를 연구하는데 기초 자료를 마련하고저 '쇠고기 회'의 음식명의 종류, 출현횟수, 조리법의 분류와 종류, 정의, 주재료, 부재료, 양념, 고명, 곁들이는 장 또는 곁들이는 양념을 조사한 것은 다음과 같다.

1) 문헌에 수록된 '쇠고기 회'의 음식명은 1827년 〔임원경제지〕를 비롯하여 6문헌에 콩팥회, 우육회방, 잡회, 육회, 간회, 양회, 처녑회 등 6가지로 21회 수록되었다.
2) 조리법의 분류 및 종류는 내용에 따라 〔살코기 회,肉膾〕, 〔한가지 내장육회, 內藏肉膾〕, 〔잡회(I), 雜膾〕, 〔잡회(II), 雜膾〕 등 4부분으로 분류되며 17종류의 조리법이 있다.
   〔살코기 회〕의 조리법은 5종류로 〔살코기를 가늘게 채를 쳐서 그대로 또는 양념에 무쳐서 그릇에 담고 잣가루를 고기 위에 많이 뿌려 놓았다가 먹을 때 섞어서 곁들인 장(대체로 초고추장)에 찍어 먹는 것〕이다.
   〔한가지 내장육 회〕의 조리법은 6 종류로 〔한가지 내장육(콩팥, 처녑, 간, 양)을 채로 썰어서 양념하거나 또는 그대로 그릇에 담고 곁들이는 장 또는 양념(대체로 소금)에 찍어먹는 것〕이다.
   〔잡회(I)〕의 조리법은 6종류로 〔2가지 내지 5가지의 소의 내장육과 살코기를 채로 썰어서 그대로 또는 각각 양념에 무쳐서 한그릇에 옆옆히 담고 곁들이는 장(대체로 초고추장)에 찍어 먹는 것〕이다.
   〔잡회(II)〕의 조리법은 한 종류로 〔처녑을 갸름하게 (2×5㎝) 크기로 썰어 잣을 한 개 보이도록 넣고 도르르 말아서 만들어 그릇에 담고 초고추장에 찍어 먹는 것〕이다.
   전체적으로 살코기 회, 한가지 내장육회, 잡회(I), 잡회(II) 중에서 내장육으로 만든 회가 살코기로 만든 회보다 먼저 수록 되었고 내장육회(15)가 살코기회(6) 보다 훨씬 많이 수록 되었다.
3) 주재료는 살코기, 우둔살, 대접살, 콩팥, 처녑, 간, 양, 쇠고기, 돼지고기 등이고 부재료는 배채, 황화채, 목생채, 표고, 석이, 계란, 숙주, 전복, 해삼 등이다. 양념으로는 후춧가루, 파 다진 것, 깨소금, 참기름, 간장, 마늘 다진 것, 꿀, 잣가루, 소금, 설탕, 만초자, 생강, 고춧가루 등을 이용하고, 고명으로는 잣가루를 모두 이용하였다. 곁들이는 장은 약고추장(초고추장), 진장, 겨자장, 겨자즙, 초고추장 등이고 곁들이는 양념은 소금+후추+참기름을 섞은 것, 소금 등이 있다.
4) '살코기 회'는 1800년대 말엽 처음에 살코기를 얇게 저며서 물에 담구어 핏기를 빼고 가늘게 채쳐서 갖은 양념에 무친 뒤 잣가루를 많이 넣고 다시 주물러서 초고추장에 찍어 먹었던것이 것이 후에는 물에 담구지 않고 행주로만 닦기도 하고

또는 아무처리도 하지않는 것으로 변했으며 채의 굵기는 처음과 같이 가는 채로 이어지고 있으나 수저로 긁거서 다진 것 처럼, 또는 젓가락 굵기의 채로 변하기도 하였다. 처음 양념에 넣어 무친 잣가루의 이용이 후에는 고기위에 뿌리는 고명으로 변하였고, 곁들이는 장은 초고추장이 계속 이어지고 있다.

* '한가지 내장 회'는 처음에 콩팥을 잎처럼 저며서 만들었으나 후에는 주로 채로 써는 것으로 변하여 이어지고 있고, 양념의 이용은 1827년 파, 마늘, 생강을 채로 썰어서 고기 위에 뿌렸던 것이 후에 다져서 주물러 무치는 것으로 변했으며, 고명은 1934년부터 많은 잣가루를 고기 위에 뿌리기 시작한 것이 계속 이어지고 있다. 곁들이는 장은 1827년 겨자장이 먼저 나오고 후에 곁들이는 양념으로 소금·후추·참기름을 섞은 것이 나왔으며 1934년에 이르러 약고추장(초고추장)이 나오고 있다. 이 중 겨자장은 1827년부터 1934년까지 계속 이어지고 있다.

* '잡회(I)'은 처음 1800년 초엽에 내장육을 채로 썰어 만든 것은 변함없이 이어지고 있고, 내장육채에 양념 하지 않고 그대로 초간장, 겨자장에 찍어 먹던 것이 1800년 말엽과 1900년 초기에는 내장육채에 양념만을 하여 먹었고 후에는 위의 두가지 방법을 이용하여 내장육채에 양념을 하여 초고추장과 겨자즙에 찍어 먹는 것으로 변하였다. 1920년 까지는 마늘, 파 다진 것을 이용하지 않았으나 1938년부터 넣기 시작 하였으며 처음에 찍어 먹었던 초간장은 후에는 다시 쓰이지 않고 거의 초고추장을 이용하였다.

■참고문헌

* 한고집 : 〔한국고식문헌집성, 수학사〕의 준말임.

1) 강인희. 한국의 맛, 대한교과서주식회사, p233, 1988.
2) 이성우. 식생활과 문화, 수학사, p113, 1992.
3) 정순자. 한국조리, 신광출판사, p243, 1990.
4) 강인희. 한국인의 보양식, 대한교과서주식회사, p216, 1992.
5) 김태홍. 牛肉조리법의 역사적 고찰, 한국식생활문화학회지 7/3, p223, 1992.
6) 김태홍. 닭요리의 조리사적 고찰. 상명여대 가정문화연구소 7권, p12, 1989.
7) 김태홍. 우리나라 牛肉조리법의역사적고찰, 한국식생활문화학회지 9/1, p26, 1994.
8) 김태홍. 우리나라 꿩고기조리법의역사적고찰, 한국식생활문화학회지 11/1, p85, 1996.
9) 류경림, 김태홍. 牛肉조리법의 역사적 고찰(국), 한국식생활문화학회지 7/3, p224, 1992.
10) 서유구. 임원경제지(1827년)(2), 민속원, p306, 1991.
11) 김상보. 한국의 음식생활문화사, 광문각, p252, 1997.
12) 이성우. 한국요리문화사, 교문사, p273-274, 1985.
13) 저자미상. 시의전서(1800년말), 한고집(4), p1464, 1992.
14) 이용기. 조선무쌍신식요리제법(1924년), 한고집(5), p1736, 1992.
15) 이섭만. 간편조선요리제법(1934년), 한고집(5), p1944, 1992.
16) 조자호. 조선요리법(1938년), 한고집(6), p2285, 1992.
17) 방신영. 조선요리제법(1942년), 한고집(7), p2589, 1992.
18) 서유구. 임원경제지(1827년), 한고집(2), p717, 1992.
19) 이용기. 조선무쌍신식요리제법, (1924년), 한고집(5), p1737, 1992.
20) 이용기. 조선무쌍신식요리제법, (1924년), 한고집(5), p1737, 1992.
21) 이섭만. 간편조선요리제법(1934년), 한고집(5), p1944, 1992.
22) 이용기. 조선무쌍신식요리제법, (1924년), 한고집(5), p1737, 1992.
23) 이섭만. 간편조선요리제법(1934년), 한고집(5), p1944, 1992.
24) 이용기. 조선무쌍신식요리제법, (1924년), 한고집(5), p1737, 1992.
25) 이섭만. 간편조선요리제법(1934년), 한고집(5), p1944, 1992.
26) 서유구. 임원경제지(1827년)(2), 민속원, p306, 1991.
27) 이성우. 한국요리문화, 교문사, p275, 1985.
28) 저자미상, 시의전서(1800년말), 한고집(4), p1464, 1992.
29) 이용기. 조선무쌍신식요리제법, (1924년), 한고집(5), p1737, 1992.
30) 조자호. 조선요리법(1938년), 한고집(6), p2287, 1992.
31) 방신영, 조선요리제법(1942년), 한고집(7), p2589, 1992.
32) 방신영, 조선요리제법(1942년), 한고집(7), p2589, 1992.
33) 저자미상, 시의전서(1800년말), 한고집(7), p1464, 1992.