

## 犬肉料理의 研究( I ) — 文獻考察 —

김 태 흥

상명여자대학교 사범대학 가정교육학과  
상명여자대학교 부설 가정문화연구소  
(1989년 11월 8일 접수)

## A Study on Korean Dog Meat Cooking (I) —Bibliographical Study—

Tae-Hong Kim

Department of Home Economics Education, SangMyung Women's University  
Home Economics & Culture Research Institute, SangMyung Women's University  
(Received November 8, 1989)

### Abstract

In this study, the kinds of Dog Meat Cooking, the frequency of them, the ingredients, and the variation of recipes written in the books from 1670 to 1943 in Korea were studied.

1. There were 14 Dog Meat recipes in the literature. And the number of dishes is 50. Among these, Jeung (steaming in seasoning: 蒸) had the highest frequency, 20 (40%), which has played a main role. Kaeng or Tang (soup: 羹, 湯) has appeared 12 times (24%) and Eikin koki dasi chinun bup (steaming twice), Kujang (steaming with white onions: 狗醬) 4 times (8%), respectively.
2. The number of sesonings was 22, the major ones according to the frequencies were oil and soy sauce (34.7%), sesame-seed powder (32.6%), pepper (30.4%), vinegar (30.4%), soy sauce (23.9%), red pepper powder (21.7%), sesame-seed oil (19.5%), Mancho powder (19.5%), and Chuncho powder (19.5%).
3. Five ingredients were found, among which onion was most widely used (28.2%). Parsley (17.3%), Kyeyun (8.6%) leek (2.1%), and walnut (2.1%) have also appeared.

### I. 序 論

우리나라는 中國의 東쪽에 위치하고 있어 자연히 料理文化도 中國과 밀접한 관계를 지니고 서로 영향을 미치면서 발전하여 왔다.

우리나라 文獻中 처음으로 각條마다 引用書目を 明示하여 學問的 가치를 크게 높여 주는 문헌인<sup>1)</sup> 1715년 「山林經濟」에 「冬菹蒸犬法」은 中國文獻인 「神隱」 「居家必用」에서 引用하였음을 밝히고 있다. 그 후 우리나라

食生活綜合書(家庭百科全書)로서 비중을 많이 차지하는 「증보산림경제」 「고사십이집」 「규합총서」 「임원십육지」에서 이 「산림경제」를 母體로<sup>2)</sup> 引用하여 犬肉料理를 기록한 것으로 보아 우리나라 犬肉요리는 中國의 영향을 많이 받으면서 발전하였음을 알 수 있다.

中國의 犬肉食을 살펴보면 周나라 때(BC 3C 경) 食用하였고<sup>3)</sup> 1C 경에는 食用家畜中 가장 下級品이었으나 반면에 孟秋(음력 7月)에는 天子가 개고기를 먹었고 祭祀의 희생물로 썼고, 宗廟祭祀에 반드시 쓸 정도로

1) 이성우, 한국식경대전 향문사, 1981, p32

2) 상계서

3) 이성우, 한국식품사학회, 교문사, 1984, p57

\*본 논문은 1987년도 문교부 학술연구비 지급에 의한 것임.

귀한 上級品이기도 하였다.<sup>4)</sup>

이렇게 大肉食은 秦漢初까지 왕성하다가 漢代는 멀리하게 되어 清代에 와서는 유명한 요리서 「수원식단」에도 기록되지 않았고 唐代이후는 藥效로서의 目的 이의는 자취를 감추었다.<sup>5)</sup>

우리나라의 大肉食에 대한 설명이 있는 조리서가 朝鮮朝에 와서 나오기 시작하나 이 때도 中國 清나라문헌에는 기록되지 않고 있다. 이렇게 中國에는 없어졌는데 우리나라 조리서에 많이 기록된 것은 朝鮮朝의 崇儒主義가 周의 復古主義였기 때문이라고 한다. 따라서 朝鮮朝의 儒學者들은 大肉을 먹었을 것이며 또 1795년 國家의 큰일이 있을 때 後世에 참고로 남기기 위해 顛末, 經果經費 등을 기록한 「원행음묘정리의례」에 「狗蒸」이 있는 것으로 보아 宮中 수라상의 식단에도 오를 정도로 귀한 음식인 것이다.<sup>6)</sup>

朝鮮朝 문헌중 1670년 「음식디미방」에 大肉요리의 설명이 처음 기록된 것을 비롯하여 여러 문헌에 기록되어 있다.

시식하는 시기에 대하여 여러 歲時記<sup>7)</sup>에 三伏에 먹어야 되는 절대적 음식으로 설명되어 있으며 藥效로서는 「동의보감」에 “五臟을 편안하게 하고 혈액을 조절하고 장과 胃를 튼튼하게 하며 골수를 충족시켜서 허리, 무릎을 溫하게 하며 陽道를 일으켜 氣力を 증진시킨다”고 하였다.

이렇듯 우리나라에서만 300여년의 歷史를 가지고 있는 大肉요리가 현대에 와서 賤視되어 현대 조리서에는 언급조차 되지 않고 있는 실정이고 또 '86, '88년 국제적 행사를 앞두고 外國人에게 혐오감을 준다하여 견육음식을 전면적으로 금지시키겠다는 정부의 방침도 발표되었다.<sup>8)</sup>

그러나 국제 행사가 끝난 후 실제로 견육요리를 취급하는 집이 많이 늘고 있는 것을 볼 수 있다. 이는 음식에 관한 편견은 그 나라가 아무리 경제적으로 발전하여도 쉽게 사라지지 않음을 보여준다고 하겠다.

이렇게 말살되지 않는 견육요리에 대하여 犬을 다루는법, 조리법, 시식법 등이 입에서 입으로 옮겨서 전달되었을 뿐 정립된 것이 없는 현실에 비추어 연구할 필요성이 있다고 생각한다.

연구의 目的은 첫째 옛 문헌의 견육조리법을 모두 발췌하여 바르게 옮김으로서 옛부터 내려오는 견육요리의 조리법 및 시식법을 소개하고, 둘째 우리나라 각 지방

의 大肉음식점의 실태조사를 통하여 현대의 大肉料理를 파악하여 後世에게 大肉料理의 바른 認識을 갖도록 하는데 있다.

## II. 견육요리의 문헌 고찰

### 1. 견육요리의 종류

연대순으로 조사한 것은 다음 표 1과 같다.

위와 같이 견육요리의 종류는 14종류이고 기록된 횟수는 모두 50회이다.

빈도의 순으로 보면 「찌는법」 「국」 「익힌 고기 다시 찌는법」 「구장」의 순이다.

### 2. 견육요리의 재료와 조리법

#### 1) 견육 찌는법(蒸)

1579년경 金光煜<sup>9)</sup>의 시조속에 “개찜”이란 말이 나오지만 조리법이 설명된 것은 1670년 「음식디미방」에 처음 기록되었으며 20회(40%)로 가장 빈도가 높은 조리법이다.

찌는법(蒸)의 종류는 5가지 방법으로 분류되며 연대순으로 옮기면 다음과 같다.

① 견육(살만을 저민 것)을 넣은 작은 항아리를 솥에 넣고 중탕하여 익히는 법.

「음식디미방」에 “누른개 삶는 법”과 “개장찜”으로 2회(10%) 기록되었으며 “중탕형 삶기찜”<sup>10)</sup>이라고 표현할 수 있고 조리법을 옮기면

○ 「누른개 삶는 법」은 “누른개에게 황계(黃鷄) 한 마리를 먹여 대엿새쯤 지나면 그 개를 잡아 뼈를 발라 버리고, 고기를 아주 많이 씻어 청장 한사발, 참기름 다섯국자를 타서 작은 항아리에 넣고 항부리를 길이 새지 않게 봉하여 중탕하되 무르익게 삶거나 아침부터 낮이 되도록 삶아서 초장에 파를 넣어 찍어 먹는다”하였다.

○ 「개장찜(쌍항아리찜)」은 “가리(갈비), 부아(히파), 간을 슬쩍 삶아내고 참깨를 볶아 찜어 진간장에 교합하여 시루나 혹은 항아리에 담아 중탕으로 난만(爛漫)하게 찜다. 항아리의 입을 막대기로 촘촘히게 막고 또 같은 크기의 다른 항아리를 거꾸로 맞대고 두 항아리 사이에서 길이 새지 않게 바르고(시룻번처럼) 아주 오래 찜서 위의 항아리가 뜨겁도록 찜다. 내장은 어슷 어슷 썰고 가리는 찢어서 초를 친 겨자를 찍어 먹는다.

4) 이성우, 한국요리문화사, 교문사, 1985, p200

5) 김경애, 이성우, 한국생활과학연구, 1985, p.195

6) 이성우, 한국요리문화사, 교문사, 1985, p200

7) 이석호, 「동국세시기」, p106, 「영랑세시기」, p171, 「경도세시기」, p.234, 1969.

8) 식품위생법 시행 규정 중 개정령 제19조 제21호

9) 이성우, 한국요리문화사, 1985, p205

10) 이성우, 한국요리문화사, 교문사, p132

표 1. 견육요리의 종류

번호	책이름 연도 요리종류	음식	산림	중보	고사	경도	규합	열량	임원	동국	오주	권씨	세시	부인	조선	조선	조선무쌍	횃수	(%)
		디미방	경제	산림경제	사십이지	잡지	총서	세계시기	심육지	세시기	문장전산고	한양세시기	시풍요	인필차	선세시기	선요리학	쌍신식요리제법		
		1670경	1715경	1766	1737경	1700말	1815경	1819	1827경	1849	1850경	1800~?	1884	1915	1916~17	1940	1943		
1	견육찌는법(蒸)	3	2	3	1		2		4		2			1			2	20	(40)
2	견육순대	1																1	(2)
3	견육볶이 구이느르미	1																1	(2)
4	견육느르미	1																1	(2)
5	견육국(羹, 湯)			1		1	1	1	1	1		1	1	1		1 (탕)	2	12	(24)
6	익힌견육 다시 찌는법			1			1		1								1	4	(8)
7	구장(狗醬)					1			1	1					1			4	(8)
8	구적(狗炙)										1							1	(2)
9	狗醬과 醃										1							1	(2)
10	脯										1							1	(2)
11	狗足炒										1							1	(2)
12	狗尾炒										1							1	(2)
13	狗鼻唇炒										1							1	(2)
14	백숙																1	1	(2)
합계		6	2	5	1	2	4	1	7	2	8	1	1	2	1	1	6	50	

※ 문헌에 한문이 기록된 것은 그대로 옮김.

황백견이 가장 좋다"고 하였다.

② 개의 뼈와 살을 갈라서 솥 안에 뼈를 얹히고 고기를 위에 얹고 자배기를 제쳐 덮고 자배기의 물을 갈아 가며 익히는 법

「음식디미방」에 “개장국은 법”으로 처음 기록되고, 「고사십이집」에 “임견(飪犬)”으로, 「규합총서」와 「부인필지」에는 “중구법”으로, 그의 「산림경제」, 「중보산림경제」, 「임원십육지」, 「오주연문장전산고」, 「조선무쌍신식요리제법」에는 제목이 없이 조리법만이 기록되었다. 이는 “중유형 견열증(蒸溜型 乾熱蒸)이라 표현할 수 있으며 9회(45%) 기록되었다. 조리법을 「고사십이집」에서 옮기면 다음과 같다.

○ 임견(飪犬)은 “큰 개 한마리를 도살하여 가죽과

뼈를 제거하고 우선 뼈를 솥 안에 교차상태로 늘어 놓는다. 그 다음 대장과 소장만을 물에 깨끗이 씻고, 다른 내장과 고기는 씻지 않는다(씻으면 개냄새가 난다). 고기를 점점히 썰어서 유장 및 호초, 천초 등 모든 양념을 섞어 뼈위에 고루 늘어 놓고 솥 위에 질그릇을 얹어 놓은 다음 밀가루를 물에 개어 솥과 질그릇이 맞붙은 곳을 단단히 붙여서 공기가 밖으로 새어 나가지 못하게 한다. 그리고 질그릇 안에 물을 붓고 벗짚을 이용하여 약한 불로 천천히 다룬다. 그릇의 물이 끓으면 다른 물을 갈아 붓는데 세번 갈아 부으면 고기는 이미 난숙되어 있다. 빈심(空石) 두 개만 있으면 충분히 익힐 수 있으며 그 맛은 매우 좋고 조금도 개냄새가 나지 않는다”고 하였다.

위의 문헌 중 7개 문헌의 내용이 모두 같았는데 다만 「음식디미방」의 “개장국은 법”에서 솥에 뼈를 간다는 말이 없고 뚜껑의 물을 열번쯤 간다고 하였다.

③ 속을 파낸 동아속에 건육(살만을 저민 것)을 넣고 잘 봉한 후 왕겨불속에서 익히는 법

「산림경제」에 “호견(糊犬)”으로 처음 기록되고 「증보산림경제」에는 “冬菰蒸犬法”으로 「규합총서」에 “동과증견법”으로, 「임원십육지」에는 “蒸犬肉方”으로 「오주연문장전산고」에는 “白瓜蒸狗法”으로 5회(25%) 기록되었고 건열찜(乾熱蒸)이며 「산림경제」에서 조리법을 옮기면 다음과 같다.

○ 糊犬은 “개 한마리를 정결하게 잘라서 뼈는 버리고 소금, 술, 식초에 씻어서 고기 한근당 진한술(醇酒) 한잔과 식초 한잔 및 흰소금 반양, 유장 약간을 곱게 반죽하여 고기에 고루 바른다. 그리고 동과(冬瓜) 한개를 구하여 한쪽을 갈아 뚜껑을 만들어 놓고 박속은 모두 긁어 내어 속을 비우고 고기를 그 안에 넣고 뚜껑을 다시 덮은 다음 대(竹) 꼬챙이로 맞물린 곳을 꽂아 벌 어지지 않게 한 후 종이로 굳게 봉하여 공기가 새어나 가지 않게 한다. 그리고 또 벗짚으로 만든 새끼줄로 동아를 뽕뽕 묶고 다시 진흙으로 겉을 치밀하게 바른다. 끝났으면 왕겨에 불을 붙이고 반쯤 탈 무렵 박을 그 불속에 묻어 하룻밤을 지낸다. 다음날 동아를 열고 꺼내어 먹는데 박도 먹을 수 있다. 이 방법이 가장 좋으나 만약 박이 없으면 질탕관을 이용해도 맛이 좋다”고 하였다.

④ 犬의 가죽과 뼈가 붙은채로 4각을 떠서 솥안에 넣고 솥뚜껑을 바로 덮고 맛당은 곳을 젖은 수건으로 감아서 찌는 법

「증보산림경제」에 “증견속법(蒸犬俗法)”으로 처음 기록되고, 「임원십육지」에 “속법(俗法)”으로, 「조선무쌍신식요리제법」에는 무제로, 3회(15%) 기록되었으며 “증유형 건열찜”이라고 표현할 수 있다. 조리법을 「증보산림경제」에서 옮기면 다음과 같다.

○ 蒸犬俗法은 “살찐 개를 깨끗이 다루어 가죽과 뼈가 있는 상태로 4각(分肢脚)으로 나눈다. 장부(腸腑)를 깨끗이 씻을 뿐 절단할 필요는 없다. 따로 된장(甘醬), 대두 1되를 체에 내려서 찌거기를 버린다. 그리고 물 한사발과 유장, 식초를 각 5홵(식초가 없을 경우에는 잔한 술도 괜찮다), 볶은 참깨가루 5홵, 만초가루 1홵 등을 큰 그릇안에 넣어 고루 저어 죽과 같이 묽게 만든 후에 고기와 내장을 넣어 손으로 오래도록 주물러서 양념이 고기속에 고루 배이도록 한다. 미나리와 파 각각 한뭉치씩을 끓은 물에 데쳐낸 후 물기와 잎을 제거한다. 그러나 반드시 가리지 않아도 된다. 먼저 솥안에 양쪽 갈비고기를 얹어 놓고 그 위에 4각 뜬 것 또

내장의 순서로 곱고루 얹고 미나리와 파는 한쪽에 가즈런히 놓는다. 동아안에 남은 양념을 적은 물로 씻어서 솥에 부은 다음 뚜껑을 덮고 젖은 수건으로 공기가 새지 않도록 맛당은 부분을 잘 감아준다. 벗짚을 이용하여 곱고루 꿰이되 먼저와 같은 방법으로 한다. 벗짚 서너단만 쓰면 고기가 익어 뼈가 저절로 벗겨진다. 즉시 꺼내어 따듯할 때 고기를 손으로 찢어 국물째 먹으면 매우 좋다”고 하였고 조리법은 3회 거의 같았다.

⑤ 땅구덩이를 파고 그 곳을 덥게 한 후 건육을 묻어 익히는 법

「임원십육지」에 무제로 1회(5%) 기록되었으며 “건열찜”이라고 표현할 수 있다.

○ 조리법은 “작게 썰은 개고기를 싸리통(柶籠)에 담아 흐르는 여울물에 하룻밤 담가 놓고, 땅에 물 2~3말이 들어갈만한 구덩이를 판다. 그 위에 불을 놓아 땅이 뜨거워지면 불탄 재를 모두 쏟아 버리고 대로 엮은 통발에 고기를 싸서 구덩이안에 넣는다. 2~3식경이 지난 후에 꺼내면 비리지 않다”고 하였다.

이상의 찌는 법(蒸)을 빈도면에서 보면 「飪犬」, 「糊犬」(冬菰蒸犬法), 「蒸犬俗法」, 「누른개 삶는 법」, 「땅구덩이 이용한 찌기」의 순이다.

문헌에 기록된 여러가지 조리과정들 요약한 것은 표 2와 같다.

## 2) 건육순대

1670년 「음식디미방」에 “개장”으로 1회 기록되었고 내용은 건육을 만두속처럼 만들어 창자속에 넣어 시루에 찌서 어슷어슷 썰어 초장에 찍어 먹는 요리이다. 조리법을 옮기면 “개를 잡아 깨끗이 씻어 슬쩍 삶아 뼈를 빨라 만두속 버무리듯하여 후추, 천초, 생강, 참기름, 진간장을 고기에 넣고 한데 섞어서 질척하게 하여 놓고 제 창자를 뒤집어서 말끔히 빨은 후 다시 뒤집어 거기다 가득히 넣고 시루에 담아 찌되 붕근히 만화로 썬어 어슷어슷 썰어 초와 겨자로 곁들여 먹으면 맛있다”고 하였고, 주의사항으로 “창자는 생으로 하되 전날 손질하고 양념을 한데 섞어 두었다가 이튿날 창자에 넣는 것이 좋다”고 하였다. 이용된 양념은 후추가루, 천초, 생강, 참기름, 진간장 등이다.

## 3) 건육 꽃이구이 느리미

1670년 「음식디미방」에 “개장고지느르미”로 1회 기록되었고 내용은 슬쩍 삶은 건육을 썰어서 꼬지에 꼬여서 양념하여 구운 것을 밀가루를(된장끼 있는)에 넣었다가 건져서 접시에 담아내는 요리이다. 조리법을 옮기면 “개를 전날 미리 잡아 익히지 않게 슬쩍 삶아 뼈를 바르고 고기를 물에 씻어 물기를 수건으로 저든다. 느리미 케는 것처럼 썰어 후추가루, 참기름, 진간장을 넣고 양념을 해 두었다가 다음날 케어 타지 않게 굽는다. 줍

표 2. 찌는법(蒸)의 조리과정

과 정		내 용	빈도
전 치 리 (준비과정)	잡 기	① 누른개에게 황계 한마리를 먹여 4~5일 후 잡는다.	1
		② 적어 죽이지 않고 매어달아 죽인다	1
		③ 털을 불에 꼬슬러 털을 뽑은 돼지처럼 깨끗이 다룬다	1
		④ 기록되지 않음	17
	씻 기	① 고기와 내장 모두 물에 씻는다.	3
		② 대장, 소장만 물에 깨끗이 씻고 다른 내장과 고기는 씻지 않는다. ③ 소금, 술, 식초를 섞은 것에 모두 씻는다 ④ 썰은 고기를 싸리통에 담아 흐르는 물에 하룻밤 담군다. ⑤ 기록되지 않음	9 3 1 4
익히기전에셀기	① 뼈를 발라 버린다(고기를 썰는 것에 대해서도 기록이 없음). ② 가죽과 뼈를 제거하고 고기를 점점 썬다. ③ 가죽과 뼈를 제거하고 고기를 길게 편으로 썬다. ④ 가죽과 뼈가 있는 상태로 4 다리, 갈비 등으로 나눈다. ⑤ 뼈를 발라서 작게 썬다. ⑥ 뼈를 발라 버리고 적당히 잘라 편으로 썰고 오장(五臟)을 작게 자른다.	6 2 6 4 1 1	
절 때 양 년	유 장(10) 식 초(9) 간 장(7) 후추가루(7) 전초가루(6) 진 한 술(6) 환 소 금(5) 참기름(4) 만초가루(4) 된 장(4) 참깨가루(7) 고추가루(2) 갓은양념(2) 고 추 장(1) 막걸리(1)		
절때 함께 넣는 부 재 료	• 미나리 (4) • 파 (4)		
익 히 는 과 정	용기 및 대용품과 부속품	① 고기 넣은 작은 항아리와 중탕할 큰 솥	1
		② 고기 넣은 시루나 항아리와 중탕할 같은 크기의 항아리 2개	1
		③ 동아, 대포챙이, 종이, 새끼줄, 진흙	5
		④ 솥, 솥뚜껑으로 이용될 질그릇, 밀가루 갠 것	7
		⑤ 솥, 솥뚜껑, 젖은 수건	3
		⑥ 대나무로 엮은 통발, 싸리통	1
		⑦ 솥, 솥뚜껑	2
김이 새지 않게 하는 방법	김이 새지 않게 하는 방법	① 항아리를 봉한다.	1
		② 동과의 경우 맛담은 부분을 대포챙이로 찌르고, 종이로 바르고, 새끼줄로 묶고, 그 위를 진흙으로 치밀하게 바른다.	5
		③ 밀가루 반죽으로 맛담은 부분을 단단히 붙인다.	6
		④ 맛담은 부분을 젖은 수건으로 감아준다.	3
		⑤ 뜨거운 구덩이에 넣고 흙으로 덮는다.	1
		⑥ 기록되지 않음	4
땀감의 종류와 익히는 시간	땀감의 종류와 익히는 시간	① 왕겨불(겨벌) 1) 겨벌에 넣어 동인 것이 반만 타면 겨벌 속에 아주 묻어 하룻밤을 재운다. 2) 왕겨가 반쯤 탈무렵 그 속에 묻어 하룻밤을 재운다.	1 4
		② 벧짚, 空石, 빈섬 1) 제쳐 덮은 질그릇 뚜껑의 물이 끓으면 다른물로 갈아붓는 것을 3번 한다. 2) 솥속의 물이 끓는 소리를 들어보아 약해지면 불을 멈추고 위 질그릇의 물을 냉수로 바꾸는 것을 3차례 한다.	2 5

과 정	내 용	빈도	
익히 는 과 정	<p>◎ 뽕감의 수량</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 빈섬 2~3개</li> <li>2) 빈섬 3잎</li> <li>3) 벗짚 2~3단</li> <li>4) 벗짚 3~4단</li> <li>5) 짚자리 2~3장</li> <li>6) 짚 불로 만화</li> </ol> <p>◎ 뽕 때 주의사항</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 나무 설이면 솔이 터진다.</li> <li>• 단단한 나무는 안된다.</li> <li>• 시초를 강하게 하면 솔이 터진다.</li> <li>• 벗짚을 이용하여 약한 불로 천천히 뽕다.</li> <li>• 빈섬으로 끄느릅한 불로 뽕다.</li> </ul>	5 1 1 1 1 1	
	<p>③ 기타(불의 종류가 기록되지 않은 것)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 아침부터 낮이 되도록(불의 종류는 없음)</li> <li>2) 아주 오래 썰서 뚜껑으로 덮은 위 항아리가 뜨겁도록 한다.</li> <li>3) 뜨거운 땅구덩이에 넣고 흙으로 덮고 2~3식경 지난후에 꺼낸다.</li> <li>4) 제쳐 덮은 솥뚜껑의 물이 뜨거워지면 갈아 붓는 것을 열번쯤 한다.</li> </ol>	1 1 1 1	
	<p>④ 기록되지 않음</p>	3	
	익힌 후 고기의 형태	<p>① 고기-손으로 찢고, 칼대지 마라.</p>	6
		<p>② 내장-칼로 썬다.</p>	2
		<p>※ 견육을 저면서 익힌 조리법에서는 익힌 고기 다루는 것은 없음</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 기록되지 않음</li> </ul>	6 6
	적어 먹는 양 념	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 파 넣은 초장</li> </ul>	1
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 초와 겨자</li> </ul>	1

은 된장을 걸러 기름, 후추, 천초, 생강가루를 넣고 밀가루를 곱게 쳐 넣어 끓여서 걸지 않게 만든다. 먹을 때는 구운 느르미를 더운 즙에 넣어 접시에 담고 천초, 후추가루를 그 위에 뿌려 먹는다"고 하였고 밀가루즙을 만들 때 생치즙으로 하면 더욱 좋다고 기록되었다. 이 용된 양념은 후추가루, 참기름, 진간장, 밀가루, 된장, 기름, 천초가루, 생강 등이다.

4) 견육 느르미

1670년 「음식디미방」에 “개장국 느르미”로 1회 기록되고 내용은 견육을 익힌 후 양념하여 다시 삶은 후 어슷어슷 썰고 그 위에 양념한 밀가루물을 끼얹어내는 요리이다. 조리법을 옮기면 “개를 삶아 뼈를 발라 버리고 고기를 깨끗이 씻어 다시 솥에 넣고 참깨를 볶아 찢은 것과 간장을 넣어 다시 삶는다. 이 고기를 어슷어슷 썰고 즙을 만드는데 밀가루와 기름, 간장을 한소끔 끓여 파를 두드려 넣는다. 즙이 걸지않게 한 후 나중에 후추와 천초를 넣고 대접에 푼다”고 하였다. 이용된 양념은 참깨 볶아 찢은 것, 간장, 밀가루, 기름, 파(양념),

후추, 천초 등이다.

5) 견육국(羹, 湯)

1766년 「증보산림경제」에 “羹, 탕(羹, 湯)”으로 처음 기록되었으며 그외에 「경도잡지」에 “羹”으로, 「규합총서」에 “국”으로, 「열량세기」, 「임원십육지」, 「동국세기」에 “羹”으로, 「권씨한양세기」에 “狗羹”으로, 「조선요리학」에 “湯”으로 「조선무쌍신식요리제법」에 “地羊湯”과 무세로 12회 기록된 조리법이며 빈도에 있어 2위이다.

“羹, 湯, 국”은 제목이 독단으로 써 있는 것이 없었고 대개의 조리서에 “찌는 법.(蒸)에 이어서 “혹 국(羹)을 끓일려면...”으로 간단하게 설명되어 있고, 세시기에는 시식할 때 간단한 설명, 또는 제목만이 기록되어 있다.

조리법을 「증보산림경제」에서 옮기면 “蒸犬俗法”에 이어서 “만일 국을 끓일려면 미리 익힌 고기와 내장, 파, 미나리 등 속을 반드시 손으로 잘라야 하고 칼을 써서는 안된다. 다음 솥안에 국물을 맛 보아서 싱거우

표 3. 국(羹, 湯)의 조리과정

과 정		내 용			횟수
익히는 과정	방 법	① 가죽과 뼈가 있는 상태로 4각을 떠서 된장, 유장, 식초, 참깨가루, 만초가루에 양념하여 솥에 넣고 옆에 미나리, 파를 한쪽에 넣어 찐다 (이때 나온 국물은 이용).			3
	양 념	② 가죽과 뼈가 있는 상태로 4각을 떠서 토장물에 미나리, 구멍을 뚫은 호도를 넣고 대강 익으면 미나리와 호도를 건지고 부추나 파를 넣고 무르도록 끓인다.	된장(3) 참깨가루(3) 유장(3) 만초가루(3) 식초(3)	부재료 미나리(4) 부추(1) 파(4) 호도(1)	1
썰 는 과정	썰 은 고 기 처 리 과정	① 고기는 찢고 내장, 파, 미나리는 반듯이 손으로 자른다.			2
		② 고기는 결대로 손으로 찢고 내장은 썬다.			1
		③ 고기는 결대로 손으로 찢는다. (내장은 기록되지 않음)			1
국물 만드는 과정	국 물	① 절때 또는 삶을때 솥안에 생긴 국물을 맛보아 싱거우면 간장을, 짜면 물을 더 부어 간을 맞춘후 고기를 넣는다.			3
	끓이는 시간	② 뼈에 살이 붙어 있을 터이니 국물에도 도로 넣어 반소금 끓인후 고기를 넣는다.			1
	첨가물	① 고기를 넣은 후 불은 약하게 하고 3~4차례 (또는 너덧소금) 끓인다. • 기록되지 않음			2
		② 밀가루를 약간만을 섞는다. (절대로 많이 섞지 말것/많이 넣으면 걸다) • 기록되지 않음			2
시식할 때	말아먹는 음식	① 백반 ② 국수 • 기록되지 않음			6 1 1
	국에치는 양 념	① 고추가루 ② 호초가루			3 1

면 간장을, 짜면 물을 더 넣어 간을 맞춘 후에 고기를 넣는다. 약하게 불을 피워 3~4차례 끓여서 먹되 반드시 백반과 같이 먹는 것이 좋다"고 하였다.

문헌에 「羹, 湯, 국」으로 기록된 것은 12회이나 조리법이 설명된 것은 4회로 「증보산림경제」, 「규합총서」에 각각 1회 「조선무쌍신식요리제법」에 2회 등이다. 이 4문헌을 근거로 다음 조리과정을 분류하였고, 먹는 방법에 있어서는 약간의 설명이 기록된 「경도잡지」, 「동국세시기」와 「임원십육지」를 추가하여 7문헌에서 조사한 것은 표 3과 같다.

6) 익힌 견육 다시 찌는 법

1766년 「증보산림경제」에 제목이 없이 처음 기록되었고, 「규합총서」에 「개장」으로 「임원십육지」와 「조선무쌍신식요리제법」에도 무제로 4회(8%) 기록되었으며 내용은 익힌 고기를 손으로 찢어서 양념하여 다시 찌서 식힌 후 차게 하여 먹는 요리이다.

조리법을 「증보산림경제」에서 옮기면 “꼭 익혀 손으

로 찢은 고기를 농란하게 주물러 유장, 파의 흰부분, 참깨 볶아 뺀 것, 만초가루, 호초가루를 섞어 충분히 비빈다. 이것을 대나무체(竹篩)에 담고 솥안에 물을 조금 붓는다. 그 위에 고기를 얹은 체를 올려 놓고 뚜껑을 덮고 푹 찐다. 한 식경 후 꺼내어 식혀서 먹는다”하였다.

문헌 중 「규합총서」(고기를 작은 항아리에 넣어 중탕함)만을 제외하고는 조리법이 거의 같았다.

7) 구장(狗醬)

1700년도 말 「경도잡지」에 처음 기록되었으며 「동국세시기」와 「조선세시기」에 “狗醬”으로, 「임원십육지」에는 “狗醬方”으로 4회(8%) 기록되었으며 3위의 조리법이다. 자세한 조리법의 설명은 없고 거의 비슷하게 “狗肉과 파의 흰부분을 푹 찐 후 (爛蒸) 계운(雞筍; 계란 또는 닭과 죽순으로 번역되었음)을 넣으면 더욱 맛이 좋으니 이를 개장이라고 한다”하였고, 문헌마다 이어서 “혹 국을 끓여서 고추가루 쳐서 흰밥과 같이 시식한다”

표 4. 익힌 고기를 다시 찌는 법의 조리과정

과 정	내 용	빈도
전 처 리	① 손으로 결대로 찢은 고기를 농란(扯碎)하게 주물러서 양념한다.	2
	② 손으로 찢은 상태 그대로 양념한다.	2
양 념	참깨 볶아 뺀 것(4)    파의 흰부분(3)    호초가루(3)    유장(2)    만초가루(2) 기름(1)    고추가루(1)	
양념 후 처 리	① 양념을 섞어 충분히 비빈다.	2
	② 양념을 섞어 흠뻑 주무른다.	2
용 기	① 대나무 체, 솥, 솥뚜껑	3
	② 고기를 넣을(중탕) 작은 그릇, 솥, 솥뚜껑	1
찌는 방법	① 솥안에 물을 조금 붓고 양념한 고기를 담은 대나무 체를 올려놓고 솥뚜껑 덮고 푹 찐다.	3
	② 솥안에 물을 붓고 고기가 들은 작은 그릇을 넣고 솥뚜껑 덮고 중탕한다.	1
익 히 는 시 간	① 한 식경	2
	② 잠깐만	1
	• 기록 없음	1
시식할때 상 태	① 식힌다	3
	• 기록 없음	1

표 5. 전처리(前處理)

요리의 종류 요리의 수		견육(蒸 찌는법)	견육순대	견육이 느르미 꽃이미	견육 느르미	견육국(羹湯)	익힌다시 찌는법 견육법	구장(狗醬)	狗炙	狗醬과醃	脯	핏 수	%
		20	1	1	1	4	4	4	1	1	1	38	100
씻 기	전부 씻는다	7	1	1	1							10	26.3
	내장만 씻고 고기는 씻지 않는다	11				4	4		1			20	52.6
내장의 이 용	이용한다	11	1			4						16	42.1
	기록되지 않음	9		1	1		4	4	1	1	1	22	57.9
익히는 방 법	삶는다		1	1	1	1						4	10.5
	찐다	23				3	4	4		1		32	84.2
고기의 모 양	내장은 썰고 고기는 손으로 찢음	6				4	4					14	36.8
	기록되지 않음	14	1	1	1			4	1	1	1	24	63.2

※ 조리법 설명이 있는 38가지에서 % 냄.

고 하였다.

흔히 말하는 “개장국”은 여기에서 비롯된 것으로 개장(狗醬)을 만든 후 국을 끓인 것을 말하는 것으로 생각된다.

이 狗醬에 이용된 부재료는 파의 흰부분(4회), 계운(4회) 등이다.

8) 狗炙

1850년 「오주연문장전산고」에 1회 기록되었고 내용은 견육과 파의 흰부분을 적(炙) 거리로 썰어 양념하여 꼬챙이에 꼬여서 구운 것이다. 조리법을 읊기면 “살찐 개를 씻지말고 쇠고기 산적하듯 킬게 찐다. 파의 흰부분과 함께 양념과 유장을 발라 꼬챙이에 꼬아 푹 구우



면 쇠고기와 다를 것이 없다"고 하였다. 이용된 부재료는 파의 흰부분이고 양념은 양념과 유장이다.

9) 狗醬과 醃

1850년 「오주연문장전산고」에 1회 기록되었고 조리법을 읊기면 “삶은 개고기를 새우젓이나 조기젓(石首魚)에 찍어 먹으면 돼지고기와 다를 바가 없다”고 하였다. 이용된 양념을 새우젓, 조기젓이다.

10) 狗脯

1850년 「오주연문장전산고」에 1회 제목없이 기록되었고 조리법을 읊기면 “모를 떠서 갖은 양념 고루 말라 말리면 쇠고기와 같다”하였다. 이용된 양념은 갖은 양념이다.

11) 狗尾炒

1850년 「오주연문장전산고」에 1회 기록되고, 犬의 발을 볶은(炒) 것으로 추측되며, 문헌에는 “성균관생들이 맛있는 별미로 즐기는 요리”라고만 설명되었다.

표 6. 양념과 부재료

종 류	요리 종류	견육 찌는법 (蒸)	견육 순대	견육이 든 미	견육 느른미	견육 국 (羹·湯)	인 다 시 찌는법 견육	구 장 (狗醬)	狗 炙	狗 醬 과 醃	狗 脯	횃 수	%
양 념	① 유 장	10				3	2		1			16	42.1
	② 참 깨 가 루	7			1	3	4					15	39.4
	③ 후 추 가 루	7	1	1	1	1	3					14	36.8
	④ 식 초	11				3						14	36.8
	⑤ 간 장	8	1	1	1							11	28.9
	⑥ 고 추 가 루	2				3	1	4				10	26.3
	⑦ 참 기 림	4	1	2	1		1					9	23.6
	⑧ 만 초 가 루	4				3	2					9	23.6
	⑨ 천 초 가 루	6	1	1	1							9	23.6
	⑩ 된 장	4		1			3					8	21.0
	⑪ 진 한 술	6										6	15.7
	⑫ 흰 소 금	5										5	13.1
	⑬ 갖 은 양 념	2							1		1	4	10.5
	⑭ 파 의 흰부 분							3				3	7.8
	⑮ 생 강		1	1								2	5.2
	⑯ 밀 가 루				1	1						2	5.2
	⑰ 가 는 파	1				1						2	5.2
	⑱ 고 추 장	1										1	2.6
	⑲ 막 결 리	1										1	2.6
	⑳ 겨 자	1										1	2.6
	㉑ 새 우 젓									1		1	2.6
	㉒ 조 기									1		1	2.6
부 재 료	① 미 나 리	4				4					8	21.0	
	② 파	4				4					8	21.0	
	③ 계 운 (鷄筍)*							4	1	34.2	5	13.1	
	④ 부 추					1					1	2.6	
	⑤ 호 도					1					1	2.6	

\* 계운(雞筍) : 문헌에 계린 또는 닭과 죽순으로 번역되었음.

※ 狗尾炒, 狗尾炒, 狗尾醬炒, 백숙, 羹(8)은 양념과 부재료가 기록되지 않았으므로 제외하고 38가지 중에서 %낸.

## 12) 狗尾炒

1850년 「오주연문장전산고」에 1회 기록되었고 犬의 꼬리를 볶은(炒) 것으로 추측되며, 문헌에는 “성균관생들이 맛있는 별미로 즐기던 요리이다”라고만 기록되었다.

## 13) 狗鼻唇炒

1850년 「오주연문장전산고」에 1회 기록되고 犬의 코와 입술을 볶은(炒) 요리로 추측되며, “성균관생들이 별미로 즐기던 요리이다”라고만 기록되었다.

## 14) 견육 백숙

1943년 「조선무쌍신식요리제법」에 1회 기록되었고, 조리법은 설명되지 않았으며 “개장(地羊湯)”이란 제목 아래에 “개장은 백숙으로 하여 먹는 것이 맛도 좋고 보기에 좋으니라”고 하였다.

## 3. 견육요리의 전처리(前處理)

견육요리는 고기를 일단 익힌 후에 나뭇대로 요리를 만드는 것이므로 전처리를 조사하였다.

셋기에 있어서는 1670년에는 전부 깨끗이 씻었는데(26.3%) 그 후는 거의 내장만을 씻고 고기는 씻지 않고 피를 이용하였다(52.6%).

내장의 이용은 「찌는 법」과 「국」을 끓일 때, 또 「순대」를 만들 때 이용하였고(42.1%) 그외는 기록되지 않았다.

익히는 방법에서는 거의 찌서(84.2%) 이용하였고 고기의 모양은 문헌에 기록된 것은 모두 손으로 찌어서 이용하였으며(36.8%) 그외 다른 방법은 기록되지 않았다(63.2%)

## 4. 전체 견육요리의 양념과 부재료

전 문헌에서 조사한 쫄 犬肉요리에 이용된 양념과 부재료는 표 6과 같다.

양념의 수는 22가지이고 많이 이용된 것은 유장, 참깨가루, 후추가루, 식초, 간장이고 부재료는 6가지이며, 그 중 많이 이용된 것은 파(파의 흰부분과 합함)와 마나리이다.

## IV. 要 約

1670년부터 1943년까지의 문헌 16권을 통하여 犬肉요리의 종류, 조리법, 양념, 부재료를 조사한 것은 다음과 같다.

1) 犬肉요리는 14종류로 분류되며, 연대순으로 보면 「찌는 법」(蒸) 20회(40%), 「견육순대」 1회(2%), 「견육꽃이구이노르미」 1회(2%), 「견육노르미」 1회(2%), 「국(羹, 湯)」 12회(24%), 「익힌 고기 다시 찌는 법」

4회(8%), 「구장」(狗醬) 4회(8%), 「구적」(狗炙), 「구장과 컷」(狗醬과 醃), 「구포」(狗脯), 「구족초」(狗足炒), 「구미초」(狗尾炒), 「구이진초」(狗鼻唇炒), 「백숙」 등은 각각 1회(2%)이며 50회 기록되었다. 빈도면에서는 「찌는 법」 「국」 「익힌 고기 다시 찌는 법」 「구장」의 순으로 「찌는 법」이 주를 이루고 있었다.

2) 견육요리의 전처리에 있어서 씻는 과정은 내장만 씻고 고기는 씻지 않는 것(52.6%)이 전부를 씻는 것(26.3%)보다 많았고, 내장을 많이(42.1%) 이용하였으며 익히는 과정에서는 거의 찌낸 후(84.2%) 나뭇대로의 요리를 만들었고 삶아서 이용한 것은(9.0%) 거의 없었다.

3) 전체 견육요리에 이용된 양념은 22가지이며 그 중 많이 이용된 것은 유장(42.1%), 참깨가루(39.4%), 후추가루(36.8%), 식초(36.8%), 간장(28.9%), 고추가루(26.3%), 참기름(23.6%), 만초가루(23.6%), 천초가루(23.6%) 등이고, 부재료는 5가지이며 그 중 많이 이용된 것은 파(파의 흰부분과 합함 34.2%)와 마나리(21.0%)이다.

## 참고문헌

1. 홍만선, 산림경제, 영인본, 1715경.
2. 유중립, 증보산림경제, 1766년.
3. 서명응, 고사십이집, 1737경.
4. 빙허각 이씨 원치, 정량완역, 규합총서, 보진세, 1975년.
5. 서유구, 임원십육지, 1827경.
6. 저차미상, 원행음료정리의례, 영인본, 1795년.
7. 안동장씨, 음식디미방, 1670경.
8. 유득공, 경도잡지(한양세시기), 1700말.
9. 김만정, 열량세시기, 1819년.
10. 홍석보, 동국세시기, 1849년.
11. 허균, 동의보감, 1611년.
12. 권용정, 권씨한양세시기, 1800~?
13. 이규경, 오주연문장전산고, 1850경.
14. 유만공, 세시풍요, 1884년.
15. 저차미상, 부인필지, 1915년.
16. 장자윤, 조선세시기, 1616~1917년.
17. 홍선보, 조선오리학, 1940년.
18. 이용기, 조선무쌍신식요리제법, 대산치수발행, 1943년.
19. 황혜성, 한국요리백과사전(고서편), 삼중당, 1976년.
20. 이성우, 한국식품문화사, 교문사, 1984.
21. 이성우, 한국식품문화사, 교문사, 1984.
22. 이성우, 한국요리문화사, 교문사, 1985.
23. 이성우, 한국식경대전, 향문사, 1981.