

犬肉料理의 研究(II) —實態調査—

김 태 홍

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

A Study on Korean Dog Meat Cooking (II) —Survey of Dog Meat Cooking Restaurants—

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, side dishes, ingredients, seasonings and recipes were surveyed in 21 Dog Meat Cooking restaurants in Korea from July to August of 1989.

1. Actually, there were four Dog Meat Cooking recipe. Tang (soup: 湯) has been served in 20 (95.2%) restaurants and Sukyuk (boiled in water: 熟肉) in 19 (90.5%) ones. Junkol (boiling vegetables and meat with seasoning: 煎骨) and Muchim (sauteed with seasoning: 무침) has been done in 16 (76.2%) and 10 (47.6%) restaurants, respectively.
2. According to the frequencies, the main seasonings when served were roasted perillar powder (95.2%), soybean paste (95.2%), vinegar (81.0%), Dadegi (mixed much red pepper powder, minced ginger, minced garlic, minced onion and black pepper powder. 66.7%), pepper (61.9%), salt (61.9%), minced ginger (57.1%), minced garlic (57.1%) and prepared mustard (38.1%).
3. The number of side dishes were 26. Among vegetables, green pepper (90.5%), sliced garlic (81.0%) were served. Chinese cabbage (61.9%) and Kagtuki (42.9%) out of Kimchi and leek salad (28.6%) were also served.
4. The total 17 ingredients were used in Dog Meat Cooking. The major ones were white onion (100%), perillar leaf (72.2%), leek (66.6%) and parsley (47.2%).

I. 序 論

본 논문에서는 犬肉요리의 史的 배경을 밝힌 前報에 이어서 우리나라 각 지방에 걸친 犬肉요리의 實際를 살펴봄으로서 시대에 따른 조리법의 변천을 알아보고자 우리나라 각 지방의 21개 犬肉 음식점의 이름과 위치, 요리의 종류와 형태, 음식을 접대할 때 곁드러지는 양

념과 饌의 종류, 犬肉요리의 재료와 조리법을 조사하였다.

II. 연구방법 및 절차

1. 調査對象 및 期間

조사대상은 서울특별시(강남, 강북), 경기도(안양,

의정부), 강원도(춘천시 2곳), 충북(청주시 2곳), 충남(대전시 2곳), 전북(전주시 2곳), 전남(광주시 2곳), 경북(대구시 2곳), 경남(동래, 해운대), 제주도(제주시, 구제주, 서귀포) 등 모두 21개의 건육 음식점을 대상으로 1989년 7월 10일부터 8월 18일까지 調査하였다.

2. 調査道具 및 方法

① 本人은 試食과 質問紙(A)에 의하여 各 大肉 음식점의 이름과 위치, 음식이름의 종류와 형태, 음식을 접대할 때 나오는 양념과 찬의 종류, 大肉요리의 조리법과 재료를 調査하였다.

② 大肉 다룰 때 前處理와 다데기 만드는 법에 대하여는 본인이 작성한 質問紙(B)를 가지고 직접 面談하여 調査하였다.

③ 研究의 制限點

ㄱ) 서울을 비롯하여 각 지방에 많은 건육 음식점이 있는데 各 道마다 2곳만을 조사했을 뿐 全國의 건육 음식점을 모두 調査하지 못하였다.

ㄴ) 本 論文의 性質上 開放質問(Open Question) 形態를 取했으므로 통계처리에 있어서 百分率 이외에는 適用할 수 없었다.

ㄷ) 調査對象의 일부 大肉 음식점 主人 또는 料理長이 本人의 面談에 應하지 않았으므로(비밀이라고 함) 大肉의 구입경로와 전처리(前處理)에 있어 삶을 때 넣는 양념과 방법, 다데기 만드는 법 등은 조사대상 전부를 포함하지 못하였다.

III. 結果 및 考察

1. 건육 음식점의 요리종류

위 표 1에서와 같이 건육 음식점에서 다루고 있는 요리는 4가지이며 빈도면에서 보면 「탕」 「숙육」 「전골」 「무침」의 순이다.

지방별로 보면 「탕」과 「숙육」은 거의 차이가 없고 「전골」은 남부지방인 전남, 경북, 경남(동래)에는 없었고 「무침」은 제주도, 강원도, 전북, 경남(해운대)에 없었다.

옛 문헌의 14종류¹⁾에 비하여 훨씬 적은 수의 요리가 판매되고 있었다.

2. 건육 음식점의 이름, 위치, 형태

지방별로 보면 「사철탕」은 서울 부근에서 「영양탕」은

충북, 경북, 경남에서 「보양탕」은 충남, 전북, 전남에서 많이 불리우고 있었다.

몇 군데 음식점에서 大肉이란 말을 드러내지 않게 간판의 이름을 붙인 것은 정부의 금지된 음식점²⁾이기 때문이라고 추측된다.

음식점의 위치는 정부의 방침³⁾에 따라 변두리에 있는 곳이 시내에 위치한 곳보다 2배 정도 많았으며, 변두리에 있는 음식점의 경우 동네안에 있는 곳이 산기슭이나 논밭에서 자연을 이용한 곳보다 많았다.

음식을 취급하는데 있어서는 모두 건육만을 취급하지 않고 건육 이외에 여러가지 다른 것과 함께 취급하고 있었으며 그 중 닭과 함께 팔고 있는 곳이 가장 많았다.

3. 양념의 종류와 이용

1) 양념의 종류

○ 상위에 상비된 양념의 수는 9가지이고 가장 많이 이용된 것은 들깨 볶아 뺀 것(20곳, 95.2%)으로 한집만 제외하고 모든 음식점에 있었다. 이 제외된 한 집은 들깨를 물과 함께 돌절구에 돌로 갈아서 그 물을 들깨 대신 이용했으며 특이한 것은 갖기름(1곳, 4.8%)이다. 한 음식점에 준비된 양념의 수는 5가지를 준비한 곳이 가장 빈도가 높았다.

○ 음식을 접대할 때 걸드리는 양념은 13가지이고 그 중 생채소를 찍어먹는 양념 중 가장 많이 이용된 것은 된장(20곳, 95.2%)이고, 특이한 것은 고추장과 춘장과 된장을 섞은 것이다(1곳, 4.8%).

고기를 찍어 먹는 양념 중 가장 많이 이용된 것은 다데기(14곳, 66.7%)이고 특이한 것은 들기름위에 다데기(들기름의 1/10 정도)를 얹는 것이다(2곳, 9.5%).

자기의 입맛에 맞게 임의로 치는 양념 중 많이 이용된 것은 다진생강(12곳, 57.1%)과 다진마늘(11곳, 52.4%)이고 특이한 것은 방풍잎 씌는 것이다. 한 음식점에 준비된 양념의 수는 4가지 양념을 준비한 곳이 가장 빈도가 높았다.

상위에 상비된 양념과 접대될 때 걸드리는 양념은 모두 22가지이며 그 중 주를 이룬 것은 들깨 볶아 뺀 것과 된장이고 다음이 식초, 다데기, 후추가루, 소금, 다진생강, 다진마늘 등이다.

한 음식점에서 접대할 때 전체 양념의 수는 3가지부터 10가지이며 그 중 9가지를 준비한 음식점이 가장 많았다.

2) 양념의 이용

1)

2) 식품위생법 시행 규칙 중 개정령 제 19조 제 21호.

3) 식품위생법 시행 규칙 중 개정령 제 19조 제 21호.

표 1. 전육음식점의 요리의 종류와 횟수

음식점의 소재	서 울		경 기		강 원		충 북		충 남		전 북		전 남		경 북		경 남		세 주		횟 (%)		
	강남	강북	인양	의정부	춘천	춘천	청주	청주	대진	대진	진주	진주	광주	광주	대구	대구	부산	해주	대구시	구제주시		서귀포	
요리종류	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	수	
탕	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	20	(95.2)
숙육 (배숙)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	19	(90.5)
진골	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	16	(76.2)
무침	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10	(47.6)

표 2. 전육 음식점의 이름, 음식점의 위치 및 형태, 횟수

음식점의 이름	서 울		경 기		강 원		충 북		충 남		전 북		전 남		경 북		경 남		세 주		횟 (%)		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		21	
1. 영양탕					○		○															7	(33.3)
2. 보양탕																						5	(23.8)
3. ○○집(식당)						○									○					○		4	(19.0)
4. 사철탕																						2	(9.5)
5. 보신탕				○																		1	(4.8)
6. 후염소탕			○																			1	(4.8)
7. 황보탕														○								1	(4.8)
별두리 음식점의 이름		○	○												○							3	(14.3)
					○					○	○											3	(14.3)
				○		○		○	○		○						○	○				8	(38.1)
시 내 음식점의 이름	○						○				○	○				○			○			7	(33.3)
		○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13	(61.9)
		○	○		○														○			4	(19.0)
(종합 파는 음식점) 음식점의 형태																						2	(9.5)
													○									1	(4.8)
																						1	(4.8)

가장 빈도가 높았던 들깨 볶아 빵은 것은 「전골」에는 끓일 때 넣어서 함께 끓이고 「탕」에는 먹을 때 탕위에 얹어 섞고, 「무침」에는 볶을 때 또는 먹을 때 고기 위에 얹어 섞고 「숙육」일 때는 찢어 먹는 양념장에 넣어서 각각 이용하는 것이다. 이렇게 모든 요리에 없어서는 안될 정도로 절대적으로 이용된 들깨는 옛 문헌⁴⁾에 서는 전혀 한번도 이용되지 않았다.

들깨와 똑같이 빈도가 높았던 된장은 생야채(풋고추, 마늘)를 찢어 먹는데 이용한다. 따라서 견육요리를 먹을 때는 생야채를 많이 곁드린다는 것을 알 수 있다.

식초의 이용은 전골이 끓을 때 몇 방울 치거나 고기를 찢어 먹는 양념장에 넣어 새콤한 맛을 내게 하는데 이용한다(목적은 모두 고기의 냄새를 없애기 위해서이다).

다데기 이용의 대표적인 것은 고기를 찢어 먹는 양념장을 만드는데 기본이 되는 것이며 이 다데기에 위의 조사한 많은 양념을 자기의 입맛에 맞게 넣어 맛있는 양념장을 만드는 것이다. 또 「전골」이나 「무침」 또는 「탕」의 맛이 좀더 맵고 진한 양념맛을 원할 때는 이 다데기를 넣어 맛을 맞추는데 이용한다.

다데기의 재료와 만드는 법은 음식점마다 다르고 다데기의 맛이 그 음식점의 맛(인기)을 좌우하기 때문에 모두 비밀이어서 자세히 알아 볼 수는 없었으나 서울에서 이름난 어느 집의 다데기 만드는 법을 소개하면 “고기 삶을 때 나온 기름, 양파 다져서 볶아서 줘낸 것, 사이다, 술, 다진생강, 다진마늘, 미원, 들기름, 고춧가루, 후추가루를 섞어 죽 쭉듯이 쭉워서 식힌다”고 한다.

4. 접대할 때 곁드리는 찬의 종류와 횡수

표 4에서와 같이 찬의 수는 모두 26가지이고 생으로 된장이나 고추장을 찢어 먹는 것 중에서 많이 이용된 것은 풋고추(19곳, 90.5%)와 마늘 저민 것(17곳, 81.0%)이다.

옛 문헌⁵⁾ 여러 곳에 “마늘과 함께 먹지 마라”고 기록되어 있어 마늘을 준비하지 않은 음식점 주인에게 그 이유를 물으니 마늘과 같이 먹으면 나쁘다는 말이 전해 오기 때문이라고 한다. 이 마늘 이야기는 바르게 전해 오고 있음을 알 수 있으나 많은 음식점 주인들은 알고는 있지만 손님들이 원하기 때문에 이 이야기를 지키지

못하고 마늘을 접대하고 있는 실정이다. 김치류에서 많이 이용된 것은 배추김치(13곳, 61.9%)와 깍두기(9곳, 42.9%)이고 그외 찬 중에서 가장 많이 이용된 것은 부추생무침이며 주로 짭짤한 채소류이었다.

한 음식점에서 접대할 때 찬의 수는 3가지에서 11가지이며 그 중 4가지 찬을 준비한 곳이 가장 많았다.

5. 견육요리의 전처리

현재 견육 음식점에서 접대되고 있는 견육요리는 일단 익힌 후에 만들어 지므로 익히는 과정을 조사하였다.

표 5에서 보는 바와 같이 셋기에 있어서는 전부 물에 씻었고, 내장의 이용에 있어서는 내장을 전혀 이용하지 않았으며 익히는 방법에 있어서는 모두 물에 삶았으며 다만 서울 한 집에서 “백숙”일 때만은 찜서 만들고 다른 요리는 다른 집과 똑같이 삶아서 요리하였다.

옛 문헌에 “대장, 소장만 씻고 고기는 씻지 마라”가 20회(52.6%)⁶⁾, “물에 깨끗이 씻는다”가 10회(26.3%)⁷⁾인데 비해 현대는 모두 씻음(100%)⁸⁾으로서 피를 전혀 이용하고 있지 않다는 것을 알 수 있으며 내장에 이용에 있어서는 옛 문헌에 16회(42.1%)⁹⁾ 기록된 것에 비해 전혀 이용하지(100%) 않았고 익히는 과정에서는 찜서 것이 32회(84.2%)에 비해 현대는 거의 삶아서 이용하였다.

6. 각 견육요리의 형태와 재료

1) 전골

「전골」이란 전골용 냄비속에 갯잎(일반을 뜯음), 대파(5cm 정도 자름, 반으로 가름), 부추(긴대로), 미나리줄기(대파와 같은 길이)를 밑에 가즈런히 놓고 삶은 견육(손으로 찢거나 또는 칼로 썰음)을 야채 위에 얹고, 국물(고기 삶은 물)을 부운 다음 상위에 준비된 프로판 가스 불위에 얹고 끓이면서 먹는 것으로 끓을 때 상위에 놓인 양념 중¹⁰⁾ 들깨 볶아 빵을 것을 듬북(대략 1/2C 정도) 넣고 그외의 여러가지 양념¹¹⁾을 입맛에 맞도록 임의대로 넣어 맛을 맞추며 끓이는 것이다. 그리고 건데기를 거의 다 먹고 나면 남은 국물에 밥을 비벼서 식사도 하는 요리이다.

부재료는 11종류이고 그 중 빈도가 높은 것은 갯잎 15(93.8%)과 대파 14(87.5%)이고 다음이 부추

4) 前報 견육요리연구(I)의 표 6.

5) 「산림경제」 「중보산림경제」 「고사십이집」 「조선요리학」

6) 「산림경제」 「중보산림경제」 「고사십이집」 「규합총서」 「입원심육지」와 견육요리의 연구(I)의 표 5.

7) 「음식디미방」과 견육요리의 연구(I)의 표 5.

8) 견육요리의 연구(I)의 표 5.

9) 견육요리의 연구(I)의 표 5.

10) 본 논문의 표 3.

11) 본 논문의 표 3.

표 4. 찬의 종류

제	음식점																										횟수	%
	서울		경기		강원		충북		충남		전북		전남		경북		경남		제주도									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	11	12	13	14	15	16	17	18	19	21	21							
1.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	(90.5)	
2.			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	(81.0)	
3.		0											0													6	(28.6)	
4.					0																					2	(9.5)	
5.				0					0																	2	(9.5)	
6.				0								0														2	(9.5)	
7.			0											0												2	(9.5)	
8.														0												1	(4.8)	
9.	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	(61.9)		
10.					0									0	0											9	(42.9)	
11.													0			0										5	(23.8)	
12.																										2	(9.5)	
13.				0																						2	(9.5)	
14.																										1	(4.8)	
15.																										6	(28.6)	
16.																										2	(9.5)	
17.																										1	(4.8)	
18.																										1	(4.8)	
19.																										1	(4.8)	
20.																										1	(4.8)	
21.																										1	(4.8)	
22.	0												0													1	(4.8)	
23.																										1	(4.8)	
24.																										1	(4.8)	
25.																										1	(4.8)	
26.				0																						1	(4.8)	
합	3	4	5	7	4	3	4	4	5	7	5	4	4	3	11	4	4	5	4	4	6	4	4	4	101			

떡어머는 생야채

김 치

그외의 찬

11(68.8%), 미나리 8(50%)의 순으로 위 4가지가 주류를 이루었고, 그외에 삶은 고사리와 썩갓이 3곳(18.8%), 풋고추 씌운 것, 양파 씌운 것, 삶은 머위대, 삶은 고구마줄기, 실파 등이 각각 2곳(12.5%)의 순으로 이용되었다. 「전골」이 없는 전남, 전북, 경남 일부를 제외하고 지방별로 보면 깻잎과 대파는 거의 모든 지방에서 이용하였고, 미나리는 서울과 제주도에 이용하고 부추는 서울과 제주도를 제외한 모든 지방에서 이용하였다. 특이한 것은 제주도에 삶은 고사리를, 전북에서는 삶은 머위대와 삶은 고구마줄기를 이용한 것이다.

옛 문헌¹²⁾의 「찌는 법」(蒸)에서 이용했던 미나리, 파, 부추를 현대에서도 이용하고 있었으며 새로운 것은 깻잎의 이용이다.

전골에서 넣는 고기의 형태는 4가지로 구별되며 “한 입에 들어갈 정도로 둥글고 두툼하게 썰은 것”이 5곳(31.3%), “넓고 약간 도톰하게 씌운 것”(4×5×0.5 cm)이 4곳(25%), “손으로 뜯은 것”(길이 3~4 cm, 지름 0.5~1 cm 정도)이 4곳(25%), “넓고 얇게 씌운 것”(4×5×0.2 cm)이 3곳(18.8%)이었다.

위 형태를 “손으로 뜯은 것”과 “칼로 썰은 것”으로 분류하면 손으로 뜯은 것은 4(25%)이고 칼로 씌운 것은 12(75%)이다. 결과적으로 전골에 넣는 고기는 거의 칼로 썰고 있음을 알 수 있다.

옛 문헌에 익힌 고기는 “손으로 찢고 칼대지 마라”로 6곳(30%)¹³⁾ 기록된 것으로 보아 손으로 찢어서 요리를 만들었는데 현대에 와서는 대개의 음식점에서 쉽게 칼로 썰어서 접대되는 것으로 변화하였다.

2) 탕

「탕」이란 가죽과 뼈가 붙은채로 크게 각을 쳐서 물에 문근히 고아서 고기가 익으면 건져서 살을 발라내고 뼈는 도로 국물에 넣고 다시 고아서 탕 국물을 만든다. 이 국물에 간을 한 후 굵은 파와 야채를 넣어 삶고, 고기는 손으로 찢어(3~4 cm 길이, 0.7 cm 지름의 크기) 양념하던지 또는 그대로 끓은 장국에 넣어 잠깐 끓인 후 뚝배기에 퍼서 접대하는 요리이며 이 때 밥을 뚝배기 밑에 넣기도 하고 또는 따로 밥을 곁들리기도 한다.

탕에 넣는 고기의 모양은 손으로 찢는(길이 3~4 cm, 지름이 0.5~1 cm) 곳이 15곳(75%)이고, 칼로

썰은 곳(손으로 찢음과 같은 크기)이 5곳(25%)으로 많은 곳에서 손으로 찢어서 접대되고 있어 옛 문헌¹⁴⁾의 고기 다루는 법이 이어지고 있음을 알 수 있다.

탕의 부재료는 모두 16종류였고 그 중 장국에 함께 넣고 삶은 재료는 11가지이고 탕위에 얹는 재료는 5가지이다. 고기와 함께 끓이는 부재료 중 주를 이룬 것은 굵은 파와 부추이고 특이한 것은 들깨간물을 넣고 끓이는 것이다. 또 지방에 따라서 재료가 모두 달랐으며 그 음식점에서 전골 만들 때 이용된 재료와¹⁵⁾ 거의 비슷하였다.

옛 문헌의 「羹, 湯」¹⁶⁾에 주를 이룬 것은 미나리와 파였는데 비하여 현대는 대파와 부추로 변천하였고 재료의 수에 있어서는 4가지에서 현대에는 11가지로 많아졌다.

탕위에 잘게 씌운 채소를 얹어서 접대하는 것은 옛 문헌에는 없었고 현대에 와서 생긴 것이다.

탕과 같이 밥을 접대하는 방법에 있어서는 탕그릇과 밥이 따로 접대되는 곳이 탕그릇 밑에 밥을 말아서 접대되는 곳보다 많았다.

이렇게 백반과 함께 먹는 방법은 옛 문헌에 「羹, 湯」¹⁷⁾을 먹을 때 방법과 같았다.

이상과 같이 옛 문헌의 「羹, 湯」은 현대의 「탕」으로 재료, 조리법, 시식법이 그대로 이어지고 있었다.

3) 무침

「무침」이란 삶은 견육을 손으로 굵게 찢던지(길이 4 cm, 지름 0.7 cm) 또는 이와 비슷하게 칼로 씌운 후 갖은 양념을 하고 여기에 미나리, 파, 깻잎 같은 채소를 넣어 함께 볶기도 하고 채소를 넣지 않고 고기만을 양념에 볶아 접시에 담아내는 요리이다. 이 「무침」은 옛 문헌의 「익힌 고기 다시 찢는 법」¹⁸⁾의 변형인 듯하다.

무침의 고기의 형태는 칼로 씌운 것이 7곳(70%), 손으로 찢은 곳이 3곳(30%)으로 손으로 찢어서 만든 곳보다 칼로 썰어서 무침을 만든 곳이 더 많았다.

무침을 만들 때 이용된 부재료는 8가지이고 많이 이용된 것은 대파, 깻잎, 부추, 미나리의 순이다.

양념에 있어서는 11가지가 이용되었으며 가장 많이 이용된 것은 후춧가루와 다진마늘이고 다음이 간장, 들기름, 다대기, 들깨 볶아 같은 것이다.

옛 조리법인 「익힌 고기 다시 찢는 법」에 이용된 양

12) 견육요리의 연구(I)의 표 2에서 열 배 양념.

13) 견육요리의 연구(I)의 표 2.

14) 견육요리의 연구(I)의 표 3에서 찢는 과정.

15) 본 논문의 표 6.

16) 견육요리의 연구(I)의 표 3.

17) 견육요리의 연구(I)의 표 3 시식과정.

「증보산림경제」 「규합총서」 「조선무쌍신식요리」 「경도잡지」 「동국세시기」 「임원십육지」

18) 「증보산림경제」 「임원십육지」

* 총 55 음식 중에서 「숙육」 19가지를 제외하고 36가지에서 %임

표 9. 부재료

종류	요리종류	전골				횃수 (%)
		전골	탕	무침	횃수	
부 재 료	1. 대 파	14	15	7	36	(100)
	2. 깻 앞	15	5	6	26	(72.2)
	3. 부 추	11	7	6	24	(66.6)
	4. 미 나 리 줄 기	8	4	5	17	(47.2)
	5. 삶 은 고 사 리	3	3		6	(16.6)
	6. 뭇 고 추	2	1	3	6	(16.6)
	7. 양 파	2	3	1	6	(16.6)
	8. 삶 은 머 위 대	2	4		6	(16.6)
	9. 실 파 (쪽파)	2	4		6	(16.6)
	10. 고 구 마 줄 기	2	3		5	(13.8)
	11. 삶 은 토란 줄 기		4		4	(11.1)
	12. 썩 갖	3			3	(8.3)
	13. 빨 간 고 추	2	1	3	3	(8.3)
	14. 숙 주 나 물	2			2	(5.5)
	15. 들 깨 볶 아 빵 은 것	2			2	(5.5)
	16. 들 깨 간 물	1			1	(2.7)
	17. 당 근		1		1	(2.7)

※ 총 55 음식중에서 「숙육」 19가지를 제외하고 36가지에서 % 냄

념 7가지보다 많았으며 그 중 현대에서 이용치 않은 양념은 만초가루였고 더 이용된 것은 들기름, 다진생강, 다진마늘 등이다.

전반적으로 변천된 것은 옛 문헌에 손으로 찢었던 것이 칼로 썰는 것으로, 양념하여 찜(蒸) 것이 볶는 것으로 변하고 야채를 이용하지 않던 것이 여러가지 야채를 넣는 것으로, 차게 식혀서 먹었던 음식이 따뜻하게 먹는 음식으로 변화였다.

4) 숙육(熟肉)

「숙육」이란 견육을 삶아서 손으로 찢던지(손님이 보는 앞에서 찢기도 함) 또는 칼로 알맞게 썰어서 접시에 담어내면 양념장에 찍어 먹는 요리이다. 이 때 찍어먹는 양념은 식성에 맞추어 소금과 후추가루 섞은 것 또는 겨자초장에 찍기도 한다. 고기의 형태는 손으로 찢은 곳이 2곳(10.5%)이고 칼로 썰는 곳은 17곳(89.5%)이었다.

이 「숙육」은 옛 문헌의 구장(狗醬)과 유사했으며 조리과정에서 옛 것은 찜(蒸) 익혔는데 현대는 거의 삶아서 익히는 것이 다른 점이였다. 그러나 서울 1곳에 「백숙」이라고 이름을 붙이고 찜(蒸) 만든다고 하였다. 이는 「구장」의 방법이 가늘게 이어지고 있음을 보여준다.

7. 각 요리에 이용된 전체 부재료

위에서와 같이 조사한 전체 견육요리에 이용된 부재료는 17종류이고 절대적으로 가장 많이 이용된 것은 대파(100%)이며 다음이 깻잎(72.2%), 부추(66.6%), 미나리줄기(47.2%) 등이다.

IV. 結論 및 提言

우리나라 각 지방의 21개 견육 음식점을 대상으로 음식점의 이름과 위치, 요리이름의 종류와 형태, 요리를 접대할 때 걸드러지는 양념과 찬의 종류, 犬肉요리의 재료와 조리법을 조사한 것은 다음과 같다.

1) 견육 음식점의 이름은 영양탕, 보양탕, 보신탕, 사철탕으로 불린 곳이 15곳(71.4%)이며 견육 이외에 다른 음식(생선, 닭, 염소, 족발)과 함께 취급하는 곳이 8곳(38.1%) 있었다.

2) 견육 음식점의 요리종류는 4가지이며 빈도면에서 보면 「탕」 「숙육」 「전골」 「무침」의 순이다.

3) 접대할 때 걸드리는 양념은 22가지이며 주로 많이 이용된 것은 들깨 볶아 빵은 것(95.2%), 된장(95.2%), 식초(81.0%), 다대기(66.7%), 후추가루(61.9%), 소금(61.9%), 다진생강(57.1%), 다진마늘(52.4%) 등이다.

접대할 때 걸드러지는 찬은 26가지이며 많이 이용된 것은 된장을 찍어 먹는 생야채로 뭇고추(90.5%)와 마늘저민 것(81%)이고, 감치류 중에서는 배추김치(61.9%)와 깻두기(42.9%)이며 그외 찬 중에서는 부추생무침(28.6%)이다.

4) 견육요리의 前處理에 있어서는 고기를 전부 물에 깨끗이 씻었고 내장은 전혀 이용하지 않았으며 익히는 과정에서는 거의 물에 삶아서 이용하였고, 요리할 때 고기모양은 손으로 찢는 것보다 칼로 썰어서 이용하는 곳이 더 많았다.

5) 전체 견육요리에 이용된 부재료는 17종류이고 그 중 빈도가 높은 것은 대파(100%)로 음식마다 이용되었고 다음으로 깻잎(72.2%), 부추(66.6%), 미나리줄기(47.2%) 등이다.

실태조사 과정 중 犬의 屠殺과정과 購入經路에 대하여는 음식점의 비밀인 관계로 한 곳도 밝히지 못함을 유감으로 생각하며 앞으로 屠殺과정과 購入經路에 있어서 철저한 위생관리와 正當한 구입경로가 시급히 요구된다고 본다.

참고문헌

1. 홍만선, 산림경제, 영인본, 1715경.

2. 유충림, 증보산림경제, 1766년.
3. 서명응, 고사십이집, 1737경.
4. 홍선표, 조선요리학, 1940년.
5. 안동장씨, 음식디미방, 1670경.
6. 빙허각 이씨 원저, 정량완역, 구합총서, 보진재, 1975년.
7. 서유구, 임원십육지, 1827경.
8. 이용기, 조선무쌍신식요리제법, 대산치수발행, 1943년.
9. 유득공, 경도잡지(한양세시기), 1700말.
10. 홍석모, 동국세시기, 1849년.