

## 牛肉調理法の 歴史的 考察 II. 우육을 사용한 포(脯)류의 조리법을 중심으로

류경림 · 김태홍

상명여자 대학교 사범대학 가정교육과  
(1992년 7월 22일 접수)

### The historical study of Beef Cooking -II. cookery of dried beef(脯) based on beef-

Kyung Lim Ryu and Tae Hong Kim

Department of Home Economics Education, Sangmyung Women's University  
(Received July 22, 1992)

#### Abstract

A total of 9 different names of dried beef were found in the literatures. They were classified in to 4 groups according to their processing method and shape: San po(about 1cm thick beef salted and dried), Pyun po(ground beef with the seasoning, make small size or large size, dried), Yak po(thin beef or ground beef in the seasoning, dried), Jang po(thin beef in the seasoning, dried until half, again in the seasoning, dried).

Most of the po was prepared with beef but pheasant was also used for preparation Po in salt, sesame oil, black powder and soy sauce among the 19 kinds of seasoning, and chopped pinenut among 3 kinds of decorating were commonly used.

#### I. 서 론

「포(脯)」는 고기를 얇게 저미거나 또는 다져서 양념하여 모양을 만들어 햇볕에 말려두고 먹는 저장 음식 중의 하나이다. 쇠고기 「포」는 우리의 유구한 음식문화로 이어 내려오는 중요한 저장성 기호식품으로, 특히 고급 술안주로 자리잡고 있으며, 그 종류와 형태, 조리법에 있어서 매우 다양하다.

본 연구는 전보<sup>1)</sup>에 이어 1943년 이전의 食生活綜合書, 調理 및 食品加工書, 歲時記 등에서 쇠고기 포의 조리법의 종류, 빈도, 재료 및 양념, 변천에 대한 것을 조사하였다.

#### II. 우리나라 쇠고기 포의 종류와 빈도

쇠고기포는 우리나라 고문헌에 나타난 쇠고기 요리의 조리법중 빈도면에서 42회(12.2%)로 1위를 차지하고 있다. 이는 김<sup>2)</sup>이 조사한 바 「돼지고기 포」 2회, 「닭고기 포」 1회<sup>3)</sup>의 기록에 비하면 대단히 압도적이고,

저장성이나 맛에 있어서 대단히 우수한 것으로 인정되며 더불어 우리나라 사람의 쇠고기 선호도를 증명해주는 것이 된다. 쇠고기 포는 조리법과 모양에 따라 표 1과 같이 산포(散脯), 편포(片脯), 약포(藥脯), 장포(醬脯)로 대별할 수 있으며 이들은 다시 그 모양에 따라 9종류로 분류된다. 각 문헌에 나오는 쇠고기 포의 종류는 표 2와 같다.

#### III. 쇠고기 포(脯)의 재료 및 조리법, 변천

##### 1. 산포(散脯)

산포는 음식디미방(1670년경)<sup>4)</sup>에 '고기 말리고 오래 두는 법'으로 처음 기록되었고, 그 외는 「散脯」로 모두 5회 기록되었다. 1670년에 시작은 되었으나 그 후 나타나지 않다가 1800년대말에 이르러 다시 보이기 시작한 것이다. 사용한 재료와 양념은 표 3과 같다.

조리법은 처음 실린 「음식디미방」에 의하면 「말려야 할 고기를 뼈를 발라 버리고 깨끗이 씻어내 피없이 저며 편을 만들라. 두들겨 지질러

**표 1. 포의 분류**

1. 산포: 쇠고기를 1cm두께로 두툼하게 썰어서 소금 또는 후추를 더 넣고 주물러서 햇볕에 말린 것.
2. 편포: 곱게 다진 쇠고기에 양념하여(파, 마늘 제외) 모양을 만들어서 햇볕에 말린 것.
  - (1)다식편포: 다져서 양념한 쇠고기를 다식틀에 박아 모양을 만들어 말린것.
  - (2)네모진편포: 다져서 양념한 쇠고기를 작은 네모꼴로 모양(다식크기)을 만들어 말린것
  - (3)대추편포: 다져서 양념한 쇠고기를 대추모양으로 만들어 말린것.
  - (4)참기형편포: 다져서 양념한 쇠고기를 큰 목침같은 크기로 만들어 말린것.
  - (5)반원주편포: 다져서 양념한 쇠고기를 숟기와장 얹어놓은것 같이 만들어 말린것.
3. 약포: 쇠고기를 다져서 양념하여 얇게 피거나, 또는 얇게 저며서 양념하여 햇볕에 말린것.
  - (1)다진 약포: 다져서 꿀 넣고 양념한 쇠고기를 얇게 펴서 말린것.
  - (2)저민 약포:얇게 저며서 꿀 넣고 양념한 쇠고기를 펴서 말린것.
4. 장포: 쇠고기를 얇게 저며서 양념하여 햇볕에 반쯤 말려서 다시 양념하여 말리고, 하기를 3-5번하여 말린 것.

**표 2. 조리서별 포의 종류**

문헌(연도)	포의 종류
음식디미방(1670경)	고기 말리고 오래 두는 법(산포)
산림경제(1715경)	편포(다식편포)
증보산림경제(1766)	편포(다식편포), 조편포법(참기형편포)
고사십이집(1787)	편포(다식편포)
규합총서(1815경)	편포(네모진 편포), 약포
임원십육지(1827경)	조편포법(참기형 편포), 우육포방, 장포법, 육포총방, 천리포방, 배포법
간본규합총서(1869)	치육포(다식편포), 약포법
시의전서(18C말)	산포, 편포(네모진 편포), 약포, 장포
부인필지(1915)	편포(네모진 편포), 약포
간편조선요리제법(1934)	산포, 편포별법(네모진 편포), 마른편포(반원주편포), 약포별법, 약포
조선요리법(1938)	산포, 대추편포, 편포(참기형 편포), 약포
조선요리제법(1942)	산포, 편포(반원주 편포), 약포별법, 약포
조선무쌍신식요리(1943)	산포, 대추편포, 편포(I)(참기형 편포), 편포(II)(반원주 편포), 약포, 우육포, 약포, 장포

( ) 안의 것은 내용에 따라 이름을 불린것임

놓아 물기가 없거든 소금을 섞어 다시 지죽렸다가  
별에 말리되 반 정도 마르면 다시 두들겨 평평하게  
하여 많이 말리라」

「시의전서」<sup>6)</sup>에는

「정육 두꺼이 저며 갖은 양념에 주물러 바싹 말  
려두고 쓰라」

「간편조선요리제법」<sup>6)</sup>에는

「연한 고기를(불기살) 두툼하게 저며서 소금을  
치고 오랫동안 주물러서 채반에 펴서 말린다」

「조선요리법」<sup>7)</sup>에는

「고기를 보통 약포보다 도툼하게 펴서 후춧가루와  
소금을 치고 주물러 양념해서 채반에 펴 놓아

말린다. 마른 후 납작하게 썰어서 진간장에 찍어  
먹는다」

「조선요리제법」<sup>6)</sup>에는

「산포는 우둔(불기살)으로 하나니 삼푼(0.9 cm)두  
께로 두툼하게 저며서 소금을 치고 오랫동안 주  
물러 가지고 채반에 펴서 별에 말려서 팔푼(2.4  
cm)길이, 닷푼(1.5 cm)넓이로 베어서 초장을 찍어  
먹는다」

「조선무쌍신식요리제법」<sup>6)</sup>에는

「연한 고기를 두툼하게 저며서 소금을 치고 오랫동안  
주물러 채반에 펴서 별에 말렸다가 진장 찍어 먹는다.  
설탕과 후춧가루 조금 넣어도 좋으니라 무슨 포든지

표 3. 산포에 사용된 재료

음 식 명	책이름(연도)	주재료	양 념			찍는양념	
			쇠 고 기	소 금	후 추 타 념	진 장	초 장
고기말리고 오래두는법	음식디디방(1670경)	○	○				
산 포	시의전서(18C말)	○			갖은양념		
산 포	간편조선요리제법(1934)	○	○				
산 포	조선요리법(1938)	○	○	○	간장	○	
산 포	조선요리제법(1942)	○	○				○
산 포	조선무쌍신식요리(1943)	○	○	○	설탕	○	

우둔이 제일이다」

하였다. 위에서 보면 산포의 정의는 쇠고기를 도둑하게(삼푼두께, 0.9 cm) 저며서 소금만을 넣거나, 또는 후춧가루를 넣어 주물러서 채반에 말려두고 먹을 때는 망치로 두들기거나, 그대로 납작납작하게 팔푼길이(2.4 cm), 닷푼넓이(1.5 cm)배어서 초장이나 진장을 찍어 먹는 것이라고 할 수 있다. 1670년의 기록에는 고기를 눌러서 물기를 뺀 다음 말리던 것이 그후에는 그대로 말리게 되었고, 1670년에 중간쯤 말렸을 때 두들겨 평평하게 만든 후 아주 말렸던 것이 18C말 이후에는 한번에 완전히 말리는 것으로 변하였다. 양념은 「시의전서」에서만 갖은 양념을 하였고, 그 이외의 것은 주로 소금만을 또는 후추를 더러 넣고 만들었고, 깨소금, 설탕은 1900년 중엽부터 이용되었다. 따라서 「한국의 음식용어」<sup>10)</sup>에 <산포>는 「시의전서」를 인용하여 “정육을 두께게 저며서 갖은 양념에 주물러서 바삭 말린 것”이라고 하였는데 여기에 <산포>는 주로 소금만을 또는 후춧가루를 더 넣고 만들었다는 보충이 필요하다고 생각한다.

2. 편포(片脯)

편포는 <작은 모양의 편포>와 <큰 덩어리의 편포>가 있으며 사용한 재료와 양념은 표 4와 같다. 작은 모양의 편포에는 <다식모양> <네모진 모양> <대추모양>이 있다.

먼저 <다식모양의 편포>는 산림경제(1715년)<sup>11)</sup>에 牛羹에 이어서 제목없이 처음 나오고 모두 4회 기록되었고 1715년에서 18C말 동안에만 있었던 脯이다. 조리법은 「산림경제」에

牛肉去其筋骨與雉肉爛燻和以油醬印於小刻夜暫乾而食之其味極佳(俗方)

「쇠고기의 힘줄과 뼈를 발라내고 꿩고기와 더불어 다져 기름과 장으로 버무려서 작은 다식판에 박아내어 잠시 말렸다가 먹는다」

하였고, 4회 모두 방법에 변함이 없고 다만 「증보산림경제」<sup>12)</sup> 끝에

「혹은 유장을 발라서 구워 먹으면 좋다」

고 덧붙였다. 주재료는 쇠고기와 핏을 모두 사용하고, 양념은 참기름, 장, 유장을 일부 사용하였으며 주로 간장으로 간을 맞추었다. 1715년에 기록된 방법과 재료가 1800년대 말까지 변함없이 이어지고 있음을 알 수 있다.

한편 <네모진 모양의 편포>는 「규합총서」(1815년경)<sup>13)</sup>에 처음 나오며 4회 기록되었다.

조리법은 「규합총서」에

「연하고 기름진 고기를 곱게 두드려 소금을 간 맞추어 넣고 기름 치고 후추, 천초, 실개 볶은 것, 잣가루를 한데 섞어서 주물러 모양을 반듯하게 만들어 위에 기름을 살짝 발라 햇빛에 말려 쓴다」

하였다. 4회 모두 방법이 같은데 모양에 있어서 규합총서 이외의 문헌에는 “방정히(네모반듯하게)”라고 표현되었다. 편포는 1815년에 시작된 조리법이 그 후 100년이 지난 후에도 변함없이 같은 방법으로 이어지고 있다. 주재료는 쇠고기이고, 양념은 소금, 참기름, 잣가루, 후춧가루, 깨소금을 모두 사용하고 천초를 첨가한 것도 있다. 모두 같은 양념을 썼으며 특이한 것은 다른 요리에서 고명으로 쓰는 잣가루를 이 편포에서는 양념과 함께 넣고 주물러 만든 것이다. 이 네모진 모양의 편포는 간을 소금으로만 맞추었다

<대추편포>는 「조선요리법」(1938년)에 처음 나오고 2회 기록된 포이다. 조리법은 「조선요리법」에

「쇠고기 다진 것에 양념(진간장, 설탕, 후춧가루, 참기름, 소금)하여 대추모양으로 만들어 끝에 잣을 두개 혹은 한개를 박아서 채반에 놓아 말린다」

하였다. 두 문헌의 조리방법이 같으며 다만 「조선무쌍신식요리제법」에서는

「양념은 다른 편포와 같이 한다」

표 4. 편포에 사용된 재료

모양	음식명	책이름(연도)	주재료	부재료	양 념						고명	찌는양념		
					소	참기름	후춧가루	갓가루	깨소금	장		기양념	갓	진장
다식	片脯	산림경제(1715경)	○	○		○				○				
	片脯	증보산림경제(1766)	○	○							유장			
	片脯	고사십이집(1787)	○	○		○				○				
	雉肉脯	간본규합총서(1869)	○	○							유장			
네모	片脯	규합총서(1815경)	○		○	○	○	○	○		천초			
	片脯	시의전서(18C말)	○		○	○	○	○	○					
	편포	부인필지(1915)	○		○	○	○	○	○		천초			
	편포별법	간편조선요리제법(1934)	○		○	○	○	○	○					
대추	대추편포	조선요리법(1938)	○		○	○				○	설탕	○		
	대추편포	조선무쌍신식요리(1943)	○		○	○				○		○		
塹機	造片脯法	증보산림경제(1766)	○		○									
	造片脯法	임원십육지(1827경)	○		○									
	편포	조선요리법(1938)	○		○	○				○	설탕			
	편포(I)	조선무쌍신식요리(1943)	○		○									
半圖株	마른편포	간편조선요리제법(1934)	○		○									
	편포	조선요리제법(1942)	○		○	○	○	○	○					○
	편포(II)	조선무쌍신식요리(1943)	○		○	○				○			○	

고 하였다. 이 편포는 소금과 장을 섞어서 간을 맞추었다. 주재료는 쇠고기만을 이용했고, 양념은 소금, 참기름, 장을 사용하고, 후춧가루와 설탕을 사용하기도 하였으며 고명으로 통갓을 이용하였다. 작은 모양의 편포, 즉 다식편포, 네모진 편포, 대추편포의 정의는 곱게 다진 살코기에 갖은 양념(파, 마늘 제외)하여 다식모양, 네모꼴 모양, 대추모양으로 만들어서別に 말려두고 그대로 먹기도 하고 또는 기름 발라 살짝 구워 먹기도 하는 것이라고 할 수 있다.

이상에서와 같이 이 세가지 작은 모양의 편포는 한 문헌에 중복되지 않고 각각 한 가지 모양의 편포만이 기록된 것으로 보아 그 내용은 같으면서 다만 그 모양만이 변화되어 계속 존재했음을 알 수 있다. 모양의 변천은 1715년 <다식모양의 편포>로 시작하여 1800년대 초엽, 중엽에는 <네모진 모양의 편포>로 그 후 1938년에 이르러 <대추모양의 편포>로 변했다. 주재료는 모두 쇠고기만을 이용한 것이 변화되지 않았고, 부재료는 핏고기로 다식모양의 편포에만, 즉 18C중엽까지만 이용하고 그후에는 사라졌다. 처음 <다식모양의 편포>에서는 간장으로 간을 맞추고, 다른 양념은 거의 쓰지 않았는데, 그 후 <네모진 모양의 편포>는 소금으로만 간을 맞추고, 여러가지 양념을 썼으며, <대추모양의 편포>는 간장과 소금을 섞어서 간을 맞추고 여러가지

양념을 이용한 것으로 변하였다.

<큰 덩어리의 편포>는 네모진 입체 나무를 모양(塹機)과 숫기와장 모양(半圓株)이 있다.

<참기 모양의 편포>는 봉상사(奉常寺)에서 만들어 제향에 쓰는 것으로 옛부터 술안주에 이르는 것<sup>7)</sup>이다. 『증보산림경제』(1766년)에 조편포법(造片脯法)으로 처음 나오며 4회 기록되어 있다. 조리법은 「증보산림경제」와 「임원십육지」<sup>14)</sup>에 같은 내용으로

造片脯法牛肉去脂膜以利刀爛搗如泥略加塩以木作塹機長一尺許廣三四寸許厚二寸許号以淨布巾鋪於塹機肉始下肉泥仍掩其巾以足踏堅如造麩法出晒已乾收入瓮中生白衣七八二三月間可造食時片片切下塗猪脂炙之好

『우육의 기름막을 벗기고 예리한 칼로 대충 진흙처럼 쇠고기를 난도하여 소금을 넣는다. 나무로 참기를 만드는데 길이가 1척이 되고, 넓이가 3,4촌이 되고, 두께가 2촌이 되도록 만들어 여기에 형질을 깔고 다진 고기를 넣고 형질으로 덮고 발로써 메주만드는 법처럼 단단하게 밟아서 꺼내어 햇볕에 말려 물기를 없애고 거두어 항아리에 넣으면 흰 옷이 생기니 7,8,2,3월간에 만드는 것이 가능하다. 먹을때는 얇게얇게 썰어서 돼지기름을 발라서 구워 먹으면 좋다』

하였다. 문헌마다 조리법이 거의 같고 다만 1938년 「조선요리법」에서 나무를 없이 만들었으며 향아리에 넣어 둔다는 말이 없을 뿐이다. 주재료는 살코기이며 양념은 소금은 모두 이용하고 참기름, 후추,설탕은 한 문헌에서만 사용하였다.

〈반원주(숫기와모양)편포〉는 술안주에 극상등이요 몸에 유익하고 비위에 잘 받고 아무리 먹어도 싫지 않고 술에 상치 않고 이튿날 속이 든든하고 육회보다 백배 낫고 이 위에 안주는 또 없다고 할 정도로 맛이 있는 것이다.<sup>9)</sup> 「간편조선요리제법」(1934년)에 ‘마른편포’로 처음 나오며 모두 3회 기록되었고, 조리법은 「간편조선요리제법」에

「연한 살코기를 잘게 이겨서 소금 조금 치고 한참 주물러 가지고 숫기와장을 얹어 놓은 것 같이 반원주 모양으로 가름하게 문쳐 만들어서 기름을 발라 벌에 말려 가지고 썰어서 먹는 것인데 후구워먹기도 한다」

하였다. 「조선요리제법」에는 같은 내용이며 썰어서 먹을 때 생으로 초장에 찍어 먹거나 또는, 번철에 기름을 바르고 지져 먹는다고 하였고, 「조선무쌍신식요리제법」에도 같은 내용이며

「겉은 마르고 속은 덜 말려서 가로 썰어 진장에 찍어 먹거나 기름 발라 잠깐 구워 먹는다」 또는 「편포를 거울에 떠서 채반에 넣어 한데(추운곳) 달아두면 겉은 얼고 마르며 속은 붉은 채 있나니 술 먹을때 당장 썰어서 진장에 먹으면 맛이 희한하나 많이 썰어 다운 방에 오래 두면 녹아서 못쓰나니라」

하였다. 사용한 재료는 쇠고기와 소금과 참기름은 모두 사용하고 있으나 후춧가루와 장, 잣가루와 깨소금은 한 문헌에만 추가되고 있다.

이로서 〈참기름 편포〉의 정의는 다진 쇠고기에 소금 또는 후추와 참기름을 더 넣고 잘 주무른 것을 참기에 넣어 발로 밟아 단단하게 만들어 벌에 말린후 향아리에 두었다가 먹을때는 얇게 저며서 기름 발라 구워 먹는 것이라고 할 수 있다. 〈반원주형 편포〉는 재료 마련은 참기름과 같고, 반원주(숫기와 얹어 놓은것 같은 모양)형으로 만들어서 햇볕에 말려 그대로 두고 먹을 때는 얇게 썰어 날 것 그대로 초장에 찍거나 또는 기름 발라서 구워 먹는 것이라고 할 수 있다. 이 두 편포의 다른 점은 만든 모양이 다르고, 〈참기름 편포〉는 발로 밟아서 단단하게 만든데 비하여 〈반원주 편포〉는 손으로만 만들었다는 것과 먹을때 참기름은 반드시 구워 먹었는데 반원주형은 말린 그대로 또는 얼린 그대로 먹기도 한다는 것이다. 조리법은 거의 변화없이 이어지고 있으며, 1827년 이전에는 나무를 넣어 만드는 네모진 편포(참기름)만 존재하다가 1900년대 초반에

다시 등장할때부터는 참기름과 반원주 모양의 편포가 동시에 존재하였다. 양념에 있어 참기름 편포에 비하여 반원주형 편포는 참기름을 모두 이용했고, 또 잣가루와 깨소금을 추가한 것으로 나타난다.

### 3. 약포(藥脯)

〈약포〉는 〈다져서 얇게 펴서 말리는 것〉과 〈얇게 저며서 말리는 것〉이 있고, 사용한 재료와 양념은 표 5과 같다.

〈다져서 만드는 것〉은 「규합총서」(1815년경)에 ‘약포’로 처음 나오며 모두 6회 기록되었고, 1943년에 이르기까지 문헌에 고르게 기록되어 있다.

조리법은 6회 모두 같고, 「규합총서」에

「쇠고기를 기름기없이 곱게 짓다져 굵은 체에 내려 힘줄없이 한 것에 여러가지 양념과 꿀을 넣고 주물러서 넓고 반반한 잎에 꽃전처럼 얇게 펴고 잣가루를 뿌려 반만 말린다」

하였다. 〈다져서 만든 약포〉의 정의는 살코기를 곱게 다져서 꿀과 갖은 양념(마늘 제외)을 하여 꽃전처럼 얇게 빚어서 잎위 또는 채반에 놓고 잣가루 뿌려서 반만 말린것이라고 할 수 있다.

주재료는 연한 살코기이고 양념은 주로 (참)기름, 파, 생강, 후추, 장(진장)은 모든 문헌에서, 꿀은 2문헌에, 설탕, 깨소금은 한 문헌에서만 이용하였고, 고명으로 잣가루를 모든 문헌에서 사용하였다. 조리법은 변함이 없고, 양념에 있어 소금을 전혀 쓰지 않고 장(진장)으로만 간을 맞추고, 생강은 모든 문헌에서 사용하는데 비하여 마늘은 전혀 쓰지 않은 것이다.

〈얇게 저며서 만드는 약포〉는 「임원십육지」(1827년경)의 ‘우육포방(牛肉脯方)’으로 처음 나오며 모두 7회 기록되었고, 1800년대 초반부터 1943년까지 고르게 기록되어 있다.

조리법은 「임원십육지」에

牛肉脯方牛肉作脯糶塩鋪席上又以他席覆之食人亂踏之移時控起晒乾(山林經濟補)

「쇠고기를 포를 떠서 소금을 뿌려 나무침상(돛자리)위에 놓고 그 위에 다른 돛자리로 덮고, 사람이 마구 밟은 후에 내어 말릴 때는 뒤집어서 햇빛에 말린다」

「시의전서」의 ‘약포’는

「고기를 너비아니로 저며 유장에 재웠다가 채반에 말려 꾸덕한 듯하면 다시 거두어 좋은 진장에 꿀, 깨소금, 기름, 후춧가루, 파, 마늘을 다져 넣고 주물러서 또 채반에 펴 놓고 잣가루를 자욱이 뿌려 말리니 아주 말리지 말고 촉촉할 때 거두어 두고 쓴다」

하였고, 그 이외의 문헌에는 서로 비슷한 방법으로,

표 5. 약포에 사용한 재료

모양	음식명	책이름(연도)	주재료	양 념							고명	씻는양념				
				쇠고기	참기름	설탕	파	꿀	생강	후추			깨소금	장(간장)	기양타	양념
곱게 다진 것	약포	규합총서(1815경)	○	○												
	약포법	간본규합총서(1869)	○	○												
	약포	부인필지(1915)	○	○												
	약포별법	간편조선요리제법(1934)	○	○												
	약포별법	조선요리제법(1942)	○	○												○
	약포	조선무쌍신식요리(1942)	○	○	○	○										
얇게 저민 것	牛肉脯方	임원십육지(1827경)	○									소금				
	약포	시의전서(18C말)	○	○		○	○					유장, 마늘	○			
	약포	간편조선요리제법(1934)	○	○									○			
	약포	조선요리법(1938)	○	○	○								○			
	약포	조선요리제법(1942)	○	○		○							○			○
	우육포	조선무쌍신식요리(1943)	○									소금				
	약포	조선무쌍신식요리(1943)	○	○	○	○							○			

「조선무쌍신식요리제법」의 ‘약포’는

「연한 고기를 저며서 간장, 기름, 깨소금, 후춧가루등을 쳐서 한참 주물러 채반에 펴고 깨소금이나 잣가루를 뿌려 벌에 말린다」

하였다. 하나 예외인 것은 「조선무쌍신식요리제법」의 ‘우육포(牛肉脯)’로서 「임원십육지」의 ‘우육포방(牛肉脯方)’과 같은 내용이며 끝에

「이것은 외방에서 만들어 오는 것이니 이렇게 만드는 것이 무슨 맛이 있으리요」

라고 덧붙였다. 이로서 <얇게 저며서 만든 약포>의 정의는 살코기를 얇게 저며서 유장에 재웠다가 반만 말리고 다시 꿀과 갖은 양념에 주물러서 잣가루 많이 뿌려 촉촉할때까지 말리는 것과, 또 한 방법은 처음부터 꿀이나 설탕과 갖은 양념(마늘 제외)에 주물러서 잣가루 뿌려서 말리는 것이라고 할 수 있다.

주재료는 살코기이고 양념은 (참)기름, 후추, 장(진장)은 5 문헌에, 깨소금은 3 문헌에, 설탕, 파, 꿀, 소금은 2 문헌에, 유장과 마늘은 한 문헌에서 이용하였고, 고명으로 잣가루를 5 문헌에서, 깨소금은 2 문헌에서 이용하였다. 이 두 약포에 첨가한 양념을 보면 <다져서 만든 약포>가 <저며서 만든 약포>보다 양념의 종류를 더 많이 넣었고 그 중 생강은 <다져서 만든 약포>는 모든 문헌에서 이용하였는데 비하여 <저며서 만든 약포>는 전혀 이용하지 않았다. 1827년경에 양념하여 밧아서 한번에 말리던 것이 18C말에 이르러서는 그대로 두번 말리는 것으로 변하고, 1934년부터는 밧지 않고 처음에 양념하여 그대로 한번 말리는 것으로 변했다.

양념은 간장, 참기름, 후춧가루를, 고명으로는 잣가루를 모두 많이 이용하였다. 처음 1827년에는 주로 소금만 쳐서 말렸는데 후에는 간장과 여러가지 양념을 넣어서 만들었고, 1800년대 말부터 계속 잣가루를 흠뻑 뿌려 말렸다.

4. 장포(醬脯)

「임원십육지」(1827년경)에 ‘장포’로 처음 나오며 모두 2회 기록되었다. 사용된 재료와 양념은 표 6과 같다. 조리법은 「임원십육지」와 「조선무쌍신식요리제법」의 내용이 같으며 「임원십육지」에

又醬脯法牛精肉淨去脂膜折作掌大薄片以刀背略搗用芝麻油煉過美醬胡椒屑生薑屑炒芝麻屑拌勻晒半乾 又用油醬物料拌勻更晒更拌如是三五次磁缸貯(遵生入牋).

「쇠고기의 힘줄과 기름을 제거하고 손바닥 크기로 얇게 저며서 칼등으로 두들기고 참기름, 많이 다린 맛있는 장, 호초 가른 것, 생강 가른 것, 볶은 깨 가른 것을 넣고 주물러 채반에 펴서 반쯤 마르면 또 유장과 양념에 주물러서 다시 말리고 다시 주무르기를 3-5회 한 후에 사기항아리에 넣어 둔다」

하였다. <장포>의 정의는 얇게 저민 쇠고기에 장, 후추, 생강, 참기름, 깨소금(갖은양념에서 설탕, 마늘 제외)에 주물러서 반쯤 말린 후 다시 양념하여 반쯤 말리고 하기를 3-5번 되풀이 하는 것이라고 할 수 있다.

주재료는 쇠고기이고, 양념은 참기름, 간장, 유장,

표 6. 장포와 기타 포에 사용한 재료

종류	음식명	책이름(연도)	주재료	양 념											
				쇠 고 기	참 기 름	소 금	장	유 장	후 추	생 강	술	초	깨 소 금	기 양 타 념	
장 포	醬脯法 醬脯	임원십육지(1827경) 조선무쌍신식요리(1943)	○ ○	○ ○		○ ○	○ ○	○ ○	○ ○			○ ○		○ ○	파
기	肉脯總方 千里脯方	임원십육지(1927경) 임원십육지(1827경)	○ ○			○ ○						○ ○	○ ○		회향, 화초
타	焙脯法 醬脯	임원십육지(1827경) 시의전서(18C말)	○ ○			○ ○									천초 갖은양념

후추, 생강, 깨소금, 파등이다. 장포는 1827년의 조리법과 양념이 1943년의 것과 같다.

위의 여러가지 포 중에서 현대 조리서에<sup>15-17)</sup> 기록되어 있는 것은 등근형 편포(다식편포), 대추편포, 약포, 장포등이고 참기형 편포와 반원주형 편포같은 큰 덩어리로 된 것은 기록되어있지 않다.

5. 기타

포(脯)이면서 여러가지 포의 분류에 소속하지 않는 것으로, 「임원십육지」(1827년경)의 ‘천리포방(千里脯方)’과 ‘우육총방(牛肉總方)’의 일부 및 ‘우육포방(牛肉脯方)’의 일부와 「시의전서」(18C말)의 ‘장포(醬脯)’ 등이 있다.

「임원십육지」의 <천리포방>(千里脯方)은

千里脯方牛羊猪肉皆可精者一斤醱酒二蒸淡醋一椀白塩四錢(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牋

『고기(소, 양, 돼지) 1근에 진한 술 2잔, 엷은 초1각, 하얀 소금 4전(겨울이면 3전), 화초가루 1전에 버무리 하루밤 재워 약한 불과 강한 불로 삶아 햇볕에 말리면 아주 맛이 있다. 1월에 하는 것이 안전하다』

하였다. 이 고기가 1근의 덩어리인지 편으로 써는 것인지 알 수 없으나 문무화(文武火)로 삶는 것으로 미루어 보아 1근의 덩어리이며, 말릴 때는 썰어서 말리는 것으로 추측된다.

또, <육포총방>(肉脯總方)의 일부로서

羊牛筋肉法去骨淨打作小長段子葉肉熟精肥相間三四段作一塚布包石壓經宿每斤用塩八錢酒二蒸醋一蒸醱三五日每日翻一次掩至十日後日晒至晚却入瀝汁以汁盡爲度候乾掛厨中烟頭上此法惟臘可造(居家必用)

『양, 소같은 고기의 뼈를 제거하고 깨끗이하여 가늘고 길게 토막내어 두들겨 삶아 3-4개씩 묶어

서 돌로 눌러 하룻밤이 지나면 소금, 술, 초등으로 3-5일 절인다. 매일 뒤집어 주며 절인지 10일 후에 낮부터 저녁까지 햇볕에 말린다.즙이 없어 보일 정도로(얇게 또는 약간) 걸죽한 즙에 넣고 건져서 부엌에 매어달아 마르기를 기다린다. 이 법은 남 일에 만드는 것이다』

하였다. <배포법>(焙脯法)은 「옹희잡지」에서 인용한 것으로

焙脯法牛肉淨去筋脂薄折爲脯用白塩川椒(去目)參之爐火上置焙籠以脯掛籠上焙乾極脆美羊肉鹿肉昆可倣此造(饗饌雜誌)

『고기를 포감으로 얇게 펴서 하얀 소금, 천초(눈을 떼)를 뿌리고 화로위에 포가 들은 배를을 달아매어 말리면 고기가 매우 연하고 좋다』

하였다. 「시의전서」의 장포(醬脯)는 구운 후에 갖은 양념한 진장에 적서 내어 다시 구워 써는 것으로(햇볕에 말린다는 말과 진장에 조린다는 말이 없어 장포류에서 제외하여 기타에 소속시킴) 18C말 「시의전서」에

『고기를 두껍게 저며 유장을 발라 주물러서 석쇠에 구워 반숙이 되거든 도마에 놓고 망치로 두들겨서 다시 유장을 발라 굽다가 다시 도마에 놓고 두드린 후 갖은 양념한 진장에 담구어 내어 석쇠에 다시 살짝 구워 썰어서 반찬에 쓴다』

하였다. 기타의 4종류는 자기 다른 방법의 포로 1800년대의 문헌에만 기록된 것이다. 주재료로 쇠고기와 양념으로 소금을 주로 이용한 것은 위의 여러가지 포와 같지만 특이한 것은 술, 초, 회향을 더 추가한 것이다.

이상에서와 같이 포는 정육을 두껍게 저며서 양념하여 말리는 산포(6)와 다진 고기를 양념하여 다식모양, 방정한 모양, 대추모양, 목침처럼 네모지고 긴 입체모양, 숯기와 모양으로 만들어 말리는 편포(17), 다진 고기를 얇게 펴서 또는, 너비아니로 저며서 말리는 약포(13), 얇게 저민 고기를 말려서 유장에 주무르고 다시 말리기를 서너차례 한 후 향아리에 두고 먹는 장포(2)

등으로 모두 42회 기록되었다. 빈도면에서는 편포가 가장 많고 다음이 약포이며 산포, 장포의 순이 된다. 조리법에 있어서는 포마다 큰 변화없이 계속 이어지고 있고, 그 빈도가 다른 조리법에 비하여 매우 높으며, 따라서 저장의 한 방법으로 많이 이용된 것으로 추측된다. 주재료는 힘줄과 기름을 제거한 쇠고기만을 이용하였는데 다만 다식편포에서는 꿩고기를 함께 다져서 이용하였다. 양념에서는 소금, 참기름, 후춧가루, 간장을 주로 넣어서 만들었고, 고명은 주로 잣가루를 이용하였으며 먹을때 찍는 장은 진장보다 초장을 더 이용하였다.

#### IV. 요 약

1943년 이전의 문헌을 통하여 우리나라 쇠고기 「포(脯)」의 종류와 조리법, 조리법의 변천에 대하여 고찰하였다.

쇠고기포는 조리법의 빈도 면에서 42회(12.2%)로 1위이고, 연대적으로도 가장 오래된 조리법이다.

옛 문헌에 기록된 쇠고기포의 종류는 산포(散脯), 편포(片脯), 약포(藥脯), 장포(醬脯) 등이 있었다. 조리법과 모양에 따라 세분하면 9종류로 산포, 편포에는 다식모양, 네모진 모양, 대추모양의 작은 모양의 편포와 참기(軋機)모양, 반원주(半圓株)모양의 큰 덩어리 모양의 편포가 있고, 약포에는 다져서 만든 약포와 얇게 저며서 만든 약포, 장포 등이 있다. 기록된 빈도면에서는 편포가 가장 많고 다음이 약포이며 산포, 장포의 순이다. 16세기 후반 처음에는 “고기 말리고 오래 두는 법”으로 기록되었으나 18C말부터는 포(脯)로 표현되어 일관성있게 19세기까지 포(脯)로 기록되어 있다.

17-18세기의 기록된 조리법이 거의 19세기까지 큰 변화없이 같은 내용으로 이어지고는 있으나 더러는 만드는 과정에서 시간과 정성이 많이 드는 옛 것은 사라지고, 현대로 오면서 간편화되고 있다.

쇠고기포에 사용한 주재료는 모두 힘줄과 기름기를 없이한 쇠고기이고, 부재료로 꿩을 19C중엽까지 4 문헌에서만 이용하였다. 양념은 19종이며 그 중 많이

이용된 것은 소금, 참기름, 후추, 간장의 순이고, 보통 육류에 사용하는 갖은 양념(간장, 후추, 참기름, 설탕, 깨소금, 파, 마늘)중에서 가장 적게 쓰인 것은 마늘이다. 고명은 3종이며 주로 잣가루를 이용하였고, 찍어 먹는 양념장은 진장과 초장이었다.

#### 감사의 글

이 논문은 1990년 미원 부설 한국음식문화연구원의 지원에 의하여 수행된 것으로 이에 감사드립니다.

#### 참고문헌

1. 류경림, 김태홍 : 우리나라 牛肉調理法の 歷史的 考察 1, 국, 한국식문화학회지, 7(3), 1992.
  2. 김희선, 김태홍 : 돼지고기의 문헌적 고찰, 상명여대 가정문화연구소, 제 8집, p56, 1991.
  3. 김태홍 : 닭요리의 문헌적 고찰, 상명여대 가정문화연구소, 제 7집, p12, 1989.
  4. 저자미상 : 음식디미방, p18, 1670경.
  5. 저자미상 : 시의전서, 脯部 p55, 18C말엽.
  6. 이석만 : 간편조선요리제법, 삼문사서점, 1934.
  7. 조자호 : 조선요리법, 광한서림, p103-106, 1938.
  8. 방신영 : 조선요리제법, 광학서관, p250-251, 1942.
  9. 이용기 : 조선무쌍신식요리제법, 영창서관, p189-190, 1943.
  10. 윤서석 : 한국의 음식용어, 민음사, p232, 1991.
  11. 홍만선 : 산림경제, (1715경), 卷二, 治膳, 魚肉, 민문고, p80-84, 1989.
  12. 유중임 : 증보산림경제, 治膳上, 肉膳治法, 牛肉膳, 1766.
  13. 빙허각 이씨정양완역 : 규합총서, 보진제, p71 1975.
  14. 서유구 : 임원십육지, (1827경), 鼎俎志, 割烹之類, 민속원, p296-317, 1991.
  15. 정순자 : 한국조리, 신평출판사, p156-157, 1990.
  16. 강인희 : 한국의 맛, 대한교과서출판사, p242, 243, 1987.
  17. 윤서석 : 한국음식, 수학사, p306, 307, 1992.
- \*음식디미방, 시의전서는 고서에 p를 붙였음.