

牛肉調理法の 歴史的 考察

III. 「찜」

김 태 흥

상명여자대학교 사범대학 가정교육과
(1994년 10월 10일 접수)

Historical Study of Beef Cooking

III. steaming

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 "Chim" (a steamed beef products) through historical literatures written from 1670 to 1945 in Korea. "Chim" was recorded 25 times in the references and could be classified to 5 groups based on major ingredients such as stomach, intestine, lean meat, tail and ribs. Among the eleven cooked products of "Chim", "Kalbi-chim" (a steamed ribs) was recorded most frequently and "Sundae-chim" (sausage-like product) was the next. Though "Kalbi-chim" has been used until present day but "Sundae-chim" was disappeared in the early 19th centuries. Ribs were most popular ingredient among the major ingredients such as stomach, intestines, lean meat, tail, feet and ribs. Twenty one kinds of subingredients including pheasant meat, blood clot and flour were used for "Chim". Decorating ingredients such as roasted sesame powder, pine nut and thin-layer fried eggs and seasonings such as pepper, roasted sesame powder, tripe, garlic, soy sauce and seasonings such as pepper, roasted sesame powder, tripe, garlic, soy sauce and sesame oil were used for "Chim".

I. 서 론

「찜」은 국물이 적게 몽근한 불로 잘 무르게 익히는 음식으로 질기고 굳은 식품을 연하고 맛있게 먹을 수 있으며 재료의 성분이나 제맛을 보존할 수 있는 조리법이다¹⁾. 우리나라 조리법 중 「찜」이 차지하는 비중은 규모에 차이는 있으나 영양상 규모있고 맛있는 식사를 위하여 재료와 조리법을 감안하여 일정한 형식을 이룬 5첩, 7첩, 9첩, 12첩 반상(飯床)²⁾에 빠져서는 안될 기본 음식으로 밥, 국, 김치, 장과 함께 중요한 조리법이다.

본 연구는 전보³⁾에 이어 1943년 이전의 식생활 종합서(가정백과전서) 및 식품가공서, 세시기⁴⁾ 등에서 「쇠고기 찜」의 조리법의 종류, 빈도, 재료 및 양념, 익히는 방법을 고찰하였다.

II. 쇠고기 찜의 분류와 종류, 빈도

쇠고기 조리법 중에서 「찜」은 연대면에서 「국」, 「포」, 「숙육과 편육」, 「볶음」의 조리법과 같은 시기⁵⁾에 수록되었으며 빈도면에서는 25회(7.6%)로 6위이다. 이는 김이 조사한 「돼지고기 찜」⁶⁾ 1위, 「닭고기 찜」⁷⁾ 2위, 「개고기 찜」⁸⁾ 1위에 비하면 쇠고기의 경우 질감이나 맛에 있어 「찜」의 조리법이 으뜸이 아닌 것을 알 수 있다.

「쇠고기 찜」의 종류는 표 1과 같이 「증보산림경제」에 6회, 「임원십육지」, 「오주연문장전산고」, 「가정요리」에 각각 2회, 나머지 문헌에 각 1회 실리어서 모두 25회 수록되었다.

「쇠고기 찜」은 표 2와 같이 부위에 따라 「내장을 이용하여 만든 찜」, 「살코기를 이용하여 만든 찜」, 「뼈

표 1. 조리서별 찜의 종류

음식디미방(1670년경)	양숙편
주방문(16세기 말)	황육 삶는 법
증보산림경제(1766년)	牛腸蒸方, 牛尾蒸方, 牛肉蒸方 I, II, 牛脇蒸方 I, II
규합총서(1815년)	쇠곱창찜
임원십육지(1827년)	쇠곱창찜, 牛尾蒸
역주방문(18세기 중엽)	牛腸蒸
오주연문장전산고(1850)	牛尾, 牛脇骨蒸
간본 규합총서(1860)	쇠창자찜
술 만드는 법(18세기 말)	가리찜
시의전서(18세기 말)	가리찜
술 빚는 법(18세기 말)	우장탕
부인필지(1915년 경)	쇠창자찜
간편조선요리제법(1934년)	가리찜
조선요리법(1938년)	가리찜
가정요리(1940년)	가리찜 I, II
조선요리제법(1942년)	가리찜
조선무쌍신식요리제법(1943)	가리찜

불은 고기로 만든 찜」등으로 분류되며 주재료에 따라 5종, 만드는 방법으로는 11종이 수록되었다.

III. 쇠고기 찜의 조리법과 재료

1. 내장으로 만든 찜

① 양찜(문헌에는 ‘양숙편’으로 수록됨)

「음식디미방」¹⁰⁾에

「양의 꺾질을 끊어서 회개 하여 참기름과 진장에 호초, 천초로 양념하여 단지에 담고 단지의 입술을 싸매어 물 부은 솥에 넣고 중탕하여 한나절 정도 삶아 무르면 꺼내어 썰다」라고 하였다. <중탕형 삶기찜>*

이와같은 「양찜」은 16세기 말엽부터 수록되었고, 「쇠고기로 만든 찜」이 실린 문헌중 가장 오래된 문헌에 수록되어 있는 것으로 보아 「찜」에 처음 이용된 재료와 익히는 방법은 내장인 양과 <중탕형 삶기찜>임을 알 수 있다.

② 순대찜(문헌에는 ‘황육 삶는 법’으로 수록 됨)

<순대찜>은 「주방문」(1600년 말)에 ‘황육 삶는 법’으로 처음 나오며 「증보산림경제」(1766년)에 ‘牛腸蒸方’, 「규합총서」(1815년경)에 ‘무제’, 「역주방문」(18C 중엽)에 ‘牛腸蒸’, 「간본규합총서」(1869년)에 ‘쇠창자

표 2. 쇠고기 찜의 조리법의 분류

1. 내장을 이용하여 만든 찜

1) 양찜(양숙편)

2) 순대찜(牛腸蒸)

- ① 소창자속에 선지를 넣고 삶아서 만든 것.
- ② 소창자속에 다진 쇠고기를 넣어 솥안에 대나무를 걸친 위에 놓고 수증기로 찌서 만든 것.
- ③ 소창자속에 꿩과 닭을 넣어 솥안에 대나무를 걸친 위에 놓고 수증기로 찌서 만든 것.
- ④ 소창자속에 꿩과 제육을 넣어 솥안에 대나무를 걸친 위에 놓고 수증기로 찌서 만든 것.

2. 살코기를 이용하여 만든 찜

1) 살고기 찜(牛肉蒸方)

- ① 양념한 살코기를 작은 항아리에 넣어 입을 봉한 후 중탕으로 익혀서 만든 것.
- ② 양념한 살코기를 솥안에 중탕으로 대나무를 걸친 위에 놓고 수증기로 찌서 만든 것.

3. 뼈 붙은 고기부위로 만든 찜

1) 쇠꼬리찜(牛尾蒸方)

① 쇠꼬리와 우족을 함께 삶아서 찜으로 만든 것.

2) 쇠갈비찜(牛脇蒸)

- ① 쇠갈비를 양념하여 삶아서 찜으로 만든 것.
- ② 쇠갈비를 양념하여 솥안에 중탕으로 대나무를 걸친 위에 놓고 수증기로 찌서 만든 것.
- ③ 쇠갈비에 여러가지 내장을 넣고 삶아서 찜으로 만든 것.

찜’, 「술빚는 법」(18C말)에 ‘우장탕’, 「부인필지」(1915년)에 ‘무제’ 등으로 실리었다.

조리법은 ‘주방문’¹¹⁾에

「대창은 뒤집어 씻어 선지가 어리기 전에 진가루(밀가루)와 물과 매운 양념한 것을 한데 고루 섞어 대창에 넣어 삶아 어숙어숙 썰어 먹는다」 하였다. <삶기찜>#

또한 「증보산림경제」의 ‘牛腸蒸方’¹²⁾은 조리법에 대하여 다음과 같이 설명하고 있다.

牛腸蒸方 牛腸洗淨表裡各切一尺許另取精牛肉以刀刃爛搗如泥和諸物料油醬填納腸中用線縛定兩頭釜中先下水橫交竹木次安牛腸於竹木令不浸水合釜蓋文武養蒸待極熟取出候冷切如馬蹄樣點醋醬啖之

「쇠곱창의 겉과 속을 깨끗이 씻어 각 일척길이(30.3cm)로 자르고 별도로 쇠고기를 칼날로 진흙과 같이

*<중탕형 삶기찜>: 작은 사기항아리에 양념한 고기를 넣고 항아리 입을 봉하고 문근한 불로 중탕하여 익히는 방법이다⁹⁾.

#<삶기찜>: 솥안에 고기를 넣고 굵이 바듯하게 남을 정도까지 삶아서 익히는 방법⁹⁾.

+<압력솥형 수증기찜>: 솥안에 약간의 물을 붓고 고기가 물에 닿지 않도록 대나무를 횡대처럼 걸치고 그 위에 양념한 고기를 얹고 수증기가 날아가지 않도록 무거운 솥뚜껑으로 덮고, 문근한 불로 익히는 방법⁹⁾.

난도하여 갖은 양념과 유장으로 섞어서 곱창속에 눌러 집어 넣고 끈으로 양 머리(끝)를 묶어 고정시키고 솥 속에 먼저 물을 붓고 대나무를 옆으로 엇갈리게 하고 그 위에 곱창을 얹으면 물에 잠기지 않는다. 솥뚜껑을 덮고 약한 불과 강한 불로 잘 찐다. 아주 잘 익기를 기다려 꺼내어서 차갑게 되면 말발굽 모양처럼 썰어서 초장에 찍어 먹는다」 하였다. <압력솔형 수증기찜>*

한편 「규합총서」¹⁵⁾에는 제육엿이

「쇠곱창을 안팎을 깨끗이 씻어 한척 길이(一尺長) 씩 베고 쇠고기와 닭, 꿩고기를 다져 온갖 양념 油醬을 간 마추어 섞어 그 창자속에 가득히 넣고 실로 두 끝을 메어라. 솥에 먼저 물을 붓고 대나무를 가로 지르고 그 위에 곱창을 얹어 물에 잠기게 말라. 뚜껑을 덮고 둥근한 불로 고와 꽤 익은 후 내어라. 식거든 말굽(馬蹄) 모양으로 저며 醋醬에 쓰라」라고 하였다. <압력솔형 수증기찜>

한편 「역주방문」의 ‘牛腸蒸’¹⁴⁾은

取牛腸截以一尺長淨洗其表裡取軟肉爲饅頭素樣爛搗和勻各種味美芫入于牛腸內盛於器中爛烹出之醋醬同和生羌喫之

「쇠창자를 일척 길이로 자르고 겉과 속을 깨끗이 씻는다. 연한 살코기를 만두소 모양으로 난도하여 각종 양념으로 섞어서 창자 속에 꽉 차게 넣어 솥안에 넣고 연하게 익었거든 꺼내어 생강 넣은 초장과 먹는다」

하였다. <삶기찜>

「간본규합총서」¹⁵⁾, 「술 빛는 법」¹⁶⁾, 「부인필지」¹⁷⁾에 실린 조리법은 위의 「규합총서」의 내용과 같다.

위에서 <순대찜>은 1600년 말에는 순대를 삶아서 익히는 <삶기찜>의 방법이었는데 1700년 중반에 이르러서는 <압력솔형 수증기찜>으로 변화하여 1900년 초까지 거의 같은 방법으로 계속 이어졌다. 순대 속에 넣는 재료는 처음에는 선지와 밀가루를 이용하고 매운 맛이었는데 후에는 쇠고기, 꿩, 닭, 제육 등에 갖은 양념과 유장을 넣고 만들어 매운 맛이 없는 것으로 변하였고 매운 맛이 없어진 순대는 초장을 찍어 먹었으며 이는 변함없이 계속 되었고 생강 넣은 초장도 있었다.

주재료는 모두 소창자이고 부재료는 쇠고기를 6문헌에서 꿩은 4문헌에, 닭과 제육은 2문헌에, 선지는 1문헌에 수록되고, 양념은 후춧가루, 깨소금, 파, 마늘, 유장을 6문헌에, 매운 양념은 1문헌에 실리었다.

문헌에 출현된 빈도별로 살펴 본 찜 법은 <삶기찜>이 5회, <압력솔형 수증기찜>이 2회, <중탕형 삶기찜>이 1회로서 삶기형으로 찜을 조리하는 방법이 주로 이용된 듯하다. 이상의 소창자로 만든 찜의 재료와 양념 및 조리법을 살펴보면 표 3과 같다.

2. 살코기로 만든 찜

<살코기로 만든 찜>은 「중보산림경제」(1766년)에 ‘牛肉蒸方 I, II’, 「임원십육지」(1827년)에 ‘牛肉蒸方’

표 3. 내장으로 만든 찜에 사용한 재료, 양념 및 조리법

구 분	주재료		부재료		양 념						익히는 방법	찍어 먹는 양념	문 헌 (연도)	
	양	창자	소고기	꿩	기부재타료	후추	깨소금	파	마늘	유장				기양타념
양숙편	●					●					참기름 친초 진장	중탕형 삶기찜		음식디미방(1670년경)
황육 삶는 법		●			선지 밀가루							매운 양념	삶기찜	주방문(16세기말)
牛腸蒸方	●	●				●	●	●	●	●		{ 압력솔형 수증기찜	●	중보산림경제(1766년)
쇠곱창 찜	●	●	●		닭	●	●	●	●	●		수증기찜	●	규합총서(1815년경)
牛腸蒸	●	●	●			●	●	●	●	●		삶기찜	●	역주방문(18세기중엽)
쇠창자 찜	●	●	●		닭	●	●	●	●	●		삶기찜	●	간본규합총서(1869년)
우장탕	●	●	●		제육	●	●	●	●	●		삶기찜	●	술빛는법(18세기경)
소창자 찜	●	●	●		제육	●	●	●	●	●		삶기찜	●	부인필지(1915년경)

으로 3회 기록되고 1827년 이후에는 보이지 않는데 이들을 연대별로 살펴보면 다음과 같다.

먼저 「증보산림경제」의 ‘牛肉蒸方 I’¹⁸⁾에

牛肉蒸方肉不抱多少去筋膜洗淨控乾先以塩酒多醋少浴過用物料量肉多少下之却將酒醋醬拌勻入磁器內密封其口用重湯慢火煮候軟爛方食

「고기가 많거나 적거나 불구하고 살의 막을 벗기고 깨끗이 씻어 물기를 없애고 우선 소금과 술을 많이 하고 초는 적게 하여 양념량에 따라서 고기를 얼마간 넣었다가 건진 후 곧 술, 초, 장을 넣고 버무려서 사기항아리에 넣고 그 입을 봉하고 만화로 증탕하여 삶은 후 연하고 호물호물하게 하여 먹는다」라고 하였고 <증탕형 삶기찜>

「증보산림경제」 ‘牛肉蒸方 II’¹⁹⁾는

肥肉切作塊片用油醬物料鼎內灌水一鉢許縱橫架竹木於鼎內安肉其上合鼎蓋以濕巾填塞縫隙用藥草慢火蒸之(用紫則火猛鼎折)聞沸聲即止火養之候二炊頃又蒸之如是者三炊取出糝炒芝麻屑胡淑食之其味自別

「쇠고기살을 덩어리로 썰어서 기름, 장, 양념으로 버무려서 물 한사발을 솥 안에 붓고 솥안에 증횡으로 대나무를 지르고 고기를 그 위에 얹히고 젖은 헝겊으로 솥뚜껑을 봉하여 바늘틈도 막고 짚불을 이용해 만화로 찐다. 장작을 이용하면 솥이 터진다. 끓는 소리를 듣는 즉시 때면 불을 중지하고 두번 밥짓는 시간동안을 기다려 또 쪄는데 이것과 같이 한다. 세번 밥짓는 시간에는 집어내어 참깨 볶아 간 것, 후춧가루를 뿌려서 먹으면 그 맛이 특이하다」라고 하였다. <압력솥형 수증기찜>

「임원십육지」의 ‘牛肉蒸方’²⁰⁾은 위의 「증보산림경제」의 ‘牛肉蒸方 II’와 같다.

살코기로 만든 찜은 17세기 중엽부터 수록되었는데 조리법은 <증탕형 삶기찜>과 <압력솥형 수증기찜>의

2방법이 있으며 후에 이어진 것은 <압력솥형 수증기찜>이다.

1700년 중반에 술, 초, 소금을 더 넣고 양념하는 것도 있었으나 후에는 이어지지 않았고 이외의 양념은 변함없이 이어졌으며, 공통된 점은 익히기 전에 고기를 양념하고 고기에 직접 물이 닿지 않도록 하고 김이 새지 않도록 하여 멉근히 익히는 것이다.

방법 I의 찜에서 초를 첨가한 것은 고기를 질기게 하는 원인이 되는 collagen을 신속히 gelatin화 하여 연화시키는데 도움을 주었을 것이고 술은 누린내를 제거하는데 효과적인 역할을 하였을 것이다.

주재료는 살코기를 모든 문헌에 양념은 간장, 후추, 깨소금, 파, 마늘, 기름을 3문헌 모두에 술, 초, 소금은 1문헌에 수록되고 고명으로 볶은 깨가루와 후추가 2 문헌에 수록되고 찜법은 <압력솥형 수증기찜>이 2회, <증탕형 삶기찜>이 1회 이용되었다.

3. 뼈 붙은 고기로 만든 찜

① 소꼬리찜(牛尾蒸方)은 「증보산림경제」(1766)에 ‘牛尾蒸方’으로 처음 나오며 「임원십육지」(1827년 경)에 ‘牛尾蒸方’, 「오주연문장전산고」(1850년)에 ‘牛尾猪尾蒸’ 등으로 수록되어 있는 바 재료 및 조리법은 표 5와 같다.

먼저 「증보산림경제」 ‘牛尾蒸方’²¹⁾이라 하여 다음과 같이 설명하고 있다.

牛尾蒸方肥牛尾連尾根取之五條脫去皮切四五寸長另用治淨牛足二箇劈作片並尾同下水於釜中以文武火煮之煮至半始下油醬物料再煮至骨自脫而食之又大蘿菔刮外皮劈破同煮甚好

「소꼬리찜은 살찐 소꼬리와 연결된 꼬리뼈를 택하여 3~5개 폭이 좁고 긴 것을 빼어 버리고 껍질을 벗기고 4~5촌 길이로 자른다. 별도로 깨끗이 씻은 우족 2개를 꼬리와 같은 크기의 편(조각)으로 쪼개어 솥안에 물을 넣고 함께 센불과 약한 불로 끓여 반 정도 익기 시작할

표 4. 살코기로 만든 찜에 사용한 재료, 양념, 찌는 방법

구분	주재료	양념						고명		찌는방법	문헌(연도)
		쇠고기	간장	후추	깨소금	파	마늘	기름	볶은깨가루		
牛肉蒸方(I)	●	●	●	●	●	●	●			증탕형삶기찜	증보산림경제(1766)
牛肉蒸方(II)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	압력솥수증기찜	증보산림경제(1766)
牛肉蒸方	●	●	●	●	●	●	●	●	●	〃	임원십육지(1827년경)

◎ 우육증방(1)에는 양념으로 술, 초, 소금이 더 수록됨

표 5. 뼈 붙은 고기로 만든 찜에 사용한 재료, 양념, 찌는 방법

구분	주재료			부재료				양념				고명			찌는 방법	책이름(연도)		
	꼬리	우추	갈비	무	표고	미나리	기부재	깨소금	파간장	후추	마늘	기타	참기름, 생강	실계란			미나리	기타
종류																		
牛尾蒸方	○	○		○				○	○			참기름, 생강					살기찜	증보산림경제(1766)
牛尾蒸	○	○		○				○	○			참기름, 생강					살기찜	임원집유지(1827경)
牛尾	○																○	오주연문장전산고(1850경)
牛脇蒸 I		○		○				○	○								살기찜	증보산림경제(1766)
牛脇蒸 II		○		○				○	○								{ 압력솔형 수증기찜	증보산림경제(1766)
牛脇骨蒸		○		○				○	○								{ 압력솔형 수증기찜	오주연문장전산고(1850경)
가리찜		○		○				○	○								살기찜	술 만드는 법(18C말)
가리찜		○		○				○	○								살기찜	신의전서(18C말)
가리찜		○		○				○	○								살기찜	간편조선요리제법(1934)
가리찜		○		○				○	○			참기름, 생강, 실당					살기찜	조선요리법(1938)
가리찜 I		○		○				○	○								살기찜	가경요리(1940)
가리찜 II		○		○				○	○			고추, 배즙					살기찜	가경요리(1940)
가리찜		○		○				○	○								살기찜	조선요리제법(1942)
가리찜		○		○				○	○								살기찜	조선무쌍신식요리(1943)

때까지 삶고 유장과 양념을 넣고 다시 뼈가 저질로 빠질 때까지 삶아서 먹거나 또는 큰 라복(무)의 겉껍질을 벗기고 쪄개어 같이 삶으면 매우 좋다」 하였다. <삶기찜>

「임원십육지」의 ‘쇠꼬리찜’²²⁾은 「증보산림경제」와 내용이 같으며 「오주연문장전산고」²³⁾에는 제목만이 있을 뿐이다.

‘쇠꼬리찜’은 17세기 중엽부터 수록되었고 처음부터 양념하지 않고 쇠꼬리가 반쯤 익었을 때 유장과 양념을 넣어 찜하는 것과 주재료와 거의 같은 양의 우족을 넣는 것이 특이하며, <삶기찜> 법만을 이용했으며 양념도 변함없이 같게 이어지고 있다.

주재료는 쇠꼬리를 3문헌에서, 우족은 2문헌에서 사용하고 부재료는 무를 2문헌에서, 양념은 깨소금, 파, 간장, 참기름, 초, 생강을 2문헌에서 사용하고 있으며 3회 모두 <삶기찜>이다.

<갈비찜>은 「증보산림경제」(1766년)에 ‘牛脇蒸 I, II’로 처음 나오며 「오주연문장전산고」(1850년)에 ‘牛脇蒸方」 「술 만드는 법」(18C 말), 「시의전서」(18C 말), 「간편조선요리제법」(1934년), 「조선요리법」(1938년), 「가정요리」(1940년)에 I, II, 「조선요리제법」(1942년), 「조선무쌍신식요리제법」(1943년)에 모두 ‘가리찜’으로 수록되었다.

「증보산림경제」 ‘우협증(牛脇蒸) I’²⁴⁾에

牛脇蒸方肥牛脇隨意裁折大蘿菔刮粗皮劈中鼎中下冷水同入牛脇菘根紫火爛煮水縮過半始下油醬更煮汁幾盡縮取出糝炒芝麻屑

「살찐 소 옆구리살(갈비)을 적당히 자르고 큰 라복(무)의 거친 껍질을 벗기어 가운데를 가른다. 술 속에 찬물을 넣고 갈비와 라복을 함께 물속에 넣고 장작불로 무르게 삶는다. 반 넘게 물이 줄어 들기 시작하면 유장을 넣고 다시 국물이 거의 없어지게 삶아 꺼내어 볶은 깨가루를 뿌린다」 하였고 <삶기찜>

‘우협증(牛脇蒸) II’²⁵⁾는

牛脇同油醬物料蒸如蒸牛肉方尤佳
「갈비를 유장과 양념을 함께 하여 찌는 법은 ‘우육방법’과 같이 찌면 더욱 맛이 좋다」 하였다.

여기 ‘우육방법’은 위에 있는 ‘牛肉蒸方 II’(술안에 대나무를 종횡으로 지르고 양념한 갈비를 그 위에 놓고 숟뚜껑을 봉하고 만화로 쪄 볶은 참깨가루와 후춧가루를 뿌리는 것)를 말한다. <압력솔형 수증기 찜>

「술 만드는 법」의 ‘가리찜’²⁷⁾은

「살찌고 좋은 갈비를 두치 만큼 잘라 양념을 갖추어야 하야 대나무나 싸리나 술에 가로 지르고 장국붓고 갈비를 얹혀 쪄서 쓰나느라」 <압력솔형 삶기찜>이라고

하여 이 문헌에서 처음 가리의 크기가 2치라고 설명되었다.

17세기 중엽부터 수록된 ‘갈비찜’은 처음에 부재료로 무를 이용했으며 갈비를 삶은 후에 유장을 넣었고 고명으로 볶은 깨가루를 얹었으며 익히는 방법에는 <삶기찜>과 <압력솔 수증기 찜>이 있었고 갈비의 길이는 두치(6.5 cm) 정도였다.

18세기에 이르러 「오주연문장전산고」의 ‘牛脇骨蒸’²⁶⁾은 제목만이 있을 뿐이다.

「시의전서」의 ‘가리찜’²⁸⁾은

「가리를 한치 길이씩 잘라 삶되 양 튀한 것과 부아(허파), 곱창, 통무우, 다시마를 한데 넣고 무르게 삶아 건진다. 가리찜 할 때의 무우는 탕에 드는 무우처럼 썰되 잘게 썬다. 다른 고기도 그와 같이 썰고 다시마는 골뻑썩처럼 썰고 표고, 석이 버섯도 썬다. 파, 미나리는 살짝 데쳐 넣는다. 갖은 양념에 밀가루 섞어 주물러 볶아서 국물을 조금 있게 하여 그릇에 담고 위에 계란을 부쳐 석이와 같이 채쳐 뿌린다」 <삶기찜>라고 하였다.

위 문헌에서는 처음 가리의 크기가 1치라고 설명하고 있고 부재료로 무 이외에 여러가지 내장과 다시마, 버섯, 파, 미나리를 넣어 만들었고 양념하는 과정은 갈비와 부재료를 삶아 건져내어 양념하고 익히는 방법은 국물이 조금 있게 볶아서 만들었다.

여기서 “볶아서 국물을 조금 있게 하며...”라는 구절에서 볶는 데 이용한 국물은 위에서 갈비와 내장을 삶은 국물에서 기름기를 제거한 고기국물이라고 생각되며 국물을 조금씩 넣으며 볶았을 것이므로 일종의 <삶기찜>에 가까운 방법이라 할 수 있다. 고명은 계란지단체와 석이체를 얹었다.

17세기 중반에는 “무”만을 넣고 만들었던 가리찜이 18세기 말엽에는 여러가지 내장과 버섯을 넣었고, 고명은 볶은 깨가루에서 계란지단체와 석이 버섯체로 화려하게 변하였다.

19세기에 이르러 「간편조선요리제법」에 기록된 ‘가리찜’²⁹⁾은

「갈비를 각각 떼어서 한치 길이씩 토막을 쳐서 술에 넣고 양, 곤자손이, 훌때기, 부아(허파), 창자 등의 곰국거리를 함께 넣고 물만 붓고 불을 때어 오랫동안 고아가 지고 건져내어 가리는 그냥 두고 다른 것들은 잘게 썰어 그릇에 담고 파와 마늘을 이겨 넣고 간장, 기름, 깨소금, 후춧가루 등 각색 고명을 간 맞추어 치고 또 미나리 부친 것과 표고버섯, 석이를 채쳐 넣고 이것을 부스러지지 않게 손을 술술 섞어 가지고 술에 다시 넣은 후 고기 삶은 물을 조금 치고 불을 때어 잠깐 볶아서 함께 담고 미나리 부친 것과 파 부친 것을 골뻑썩 만큼씩 썰어 얹고 또 알고명과 표고, 버섯, 석이

들을 채쳐서 기름에 볶아 엷고 또 그 위에는 실백을 뿌린다」 하였다. <삶기찜>

여기에서도 갈비의 크기는 변치않고 1치의 길이이다.

「시의전서」의 ‘가리찜’과 거의 비슷하며, 내용에 있어 「시의전서」에서는 미나리와 파를 데쳐서 넣었는데 여기서는 부쳐서 넣었으며 또 이것을 골패형을 썰어 고명으로도 이용한 것이 다른 점이다. 「시의전서」에서 계란지단채와 석이채 2종을 고명으로 엷었는데 여기서는 골패형, 채, 실백 등 여러가지 형태의 6종의 고명으로 늘어난 것이 주목된다.

「조선요리법」의 ‘가리찜’³⁰⁾은

「연하고 좋은 암소가리를 한치 길이쯤 잘라서 물이 잠길만큼 붓고 고아서 잘 무르거든 건져서 파, 마늘 곱게 다져 넣고 후춧가루, 깨소금, 참기름 등을 치고, 설탕, 간장을 적당히 쳐서 간을 맞추어 다시 먼저 따라 놓은 국물을 붓고 끓인다. 실백도 아주 넣고 안그러지게 끓여서 탁 어울리면 다 된 것이다. 계란은 부쳐 채쳐서 그릇에 담고 위에다 뿌린다」 하였다. <삶기찜>

이 문헌에서 암소 갈비란 말이 처음 나온다. 갈비의 크기는 1치로 위의 문헌과 같으며, 만드는 방법은 「시의전서」나 「간편조선요리제법」의 ‘가리찜’과 내용이 비슷하며 「볶는다」는 말을 「끓인다」는 말로 바르게 표현하였다. 재료에 있어 부재료는 전혀 없이 갈비만을 이용하였고 고명도 단조롭게 계란지단채 만을 엷어서 만들었다.

「가정요리」의 ‘가리찜 I’³¹⁾은

「쇠가리를 6~7cm로 잘라서 칼로 이기고 물을 부어 삶는다. 삶는 동안에 위에 떠오르는 기름은 자주 떠낸다. 기름을 그대로 하면 삶은 후에 곱이 끼기 쉽다. 해삼과 전복은 물에 불려서 썰어 놓고 계란은 황백으로 나누어 지단을 부친다. 쇠갈비가 흠뻑 무르면 미리 준비해 놓은 해삼, 전복, 밤, 미나리, 당근, 양파, 표고, 석이를 한데 섞고 국물을 조금 붓고 다시 끓인다. 과히 세지 않은 불로 은근히 삶아서 그릇에 담고 알지단을 채쳐서 위에 뿌린다」 하였다. <삶기찜>

(양념한다는 말이 빠졌으므로 갖은 양념으로 간주함)

처음 나타난 갈비의 크기와 같이 2치 정도의 크기다. 만드는 과정에 있어 이것 역시 위에서 설명된 여러 ‘가리찜’과 비슷하게 삶아서 양념하고 삶을 때 나온 국물을 조금씩 부으며 몽근한 불로 삶은 것이다. 다만 재료에 있어 위의 문헌에서는 내장을 부재료로 넣었는데 여기서는 해산물(해삼, 전복)과 밤, 당근, 양파를 이용한 것이 변화된 것이다.

「가정요리」의 ‘가리찜 II’³²⁾는

「기름기를 바르고 굳게 칼집을 내서 갖은 양념을 하는데 그때 배를 약간 다져서 넣고 재운다. 끓은 물에

젠 갈비를 넣고 한 이십분간 끓인 다음 까 놓은 밤과 표고를 두고 푹 찌는데 이때 다홍고추를 한 두개 통째 넣으면 좋다」 하였다. <삶기찜>

이 찜에서 특이한 것은 갈비를 양념하여 끓은 물에 넣어 끓이는 것과 새로운 양념으로 다홍고추와 배즙을 넣는 것이다.

「조선요리제법」의 ‘가리찜’³³⁾은

「가리를 1치 길이로 잘라가지고 칼로 두툼 넓이씩 어여서(앞, 뒤를 다) 후춧가루, 깨소금, 파 이긴 것을 넣고 물을 한되쯤 붓고 끓여서 한소끔 끓은 후에 만화로 두었다가 물이 자질자질 줄은 후에 석이, 표고, 버섯 등을 곱게 채쳐서 넣고 간장으로 간을 맞추고 다시 만화로 오래 끓여서 흠뻑 무르도록 하여서 함께 담고 미나리 초대를 얇게 부쳐서 서푼넓이(0.9cm), 육푼길이(1.8cm)로 썰어서 위에 엷고 계란 황백으로 부친 것도 같은 모양으로 썰어서 색스럽게 엷고 실백을 뿌려서 상에 놓는다」 하였다. <삶기찜>

이 가리찜에서도 크기는 한치의 길이로, 앞의 여러 문헌에서의 갈비찜은 맹물에 삶아서 익힌 후 양념을 했는데 이 문헌에서는 간장을 제외한 나머지 양념에 부쳐서 삶은 것과 고명을 모두 골패형으로 썰어서 엷은 것이 다르다.

「조선무쌍신식요리제법」의 ‘가리찜’³⁴⁾은

「한치 길이씩 잘라서 물을 조금 붓고 푹 끓여서 자질자질하거든 간장에 간을 맞추고 후춧가루를 쳐 합에 담고 그 국물을 붓고 윗 고명은 잡탕고명과 같이 계란과 미나리를 부치고 표고, 석이버섯을 다 기름에 볶아서 모두 골패짜처럼 썰어 엷고 완자를 지져 보아 국든지 잘든지 만들어 엷고 실백을 엷어 먹으면 맛이 달고 고기가 호물 호물하여 좋다」 하였다. <삶기찜>

크기는 역시 한치 길이로, 갈비를 익힌 후 건지지 않고 그대로 간을 맞추어 만들었다. 고명에 있어 모두 골패형으로 썰었으며 여기서 처음 고명에 “완자”를 만들어 엷었다.

이상에서 ‘가리찜’의 「찜」 법은 「삶기찜」과 「압력 솥형 수증기찜」으로 시작되었으나 후에는 「삶기찜」만이 이용되었고 이는 일단 삶아서 건진 후 양념하여 다시 삶을 때는 기름기를 제거한 고기국물을 넣어가며 국물이 조금있게 졸이는 것이다.

위에서 갈비를 삶은 후에 양념하여 다시 삶는 것은 양념중에 간장의 염분이 삼투압에 의해 탈수되면 고기는 마르고 부드러워지지 않게 되기 때문에³⁵⁾ 이것을 방지하기 위한 것이고 삶아서 건진 것은 갈비에 함유된 쇠기름을 제거하기 위함인데 이는 쇠기름의 융점이 높아서 시식하는 동안에도 굳어버려 입에 닿는 촉감이 좋지 않기 때문에 이를 방지하기 위함이라 생각된다.

주재료인 갈비는 17세기에 두치 길이로 시작되었으나 18세기 말에 이르러 한치 길이가 되었으며 19세기에 들어서는 거의 같은 길이로 이르고 있지만 2치로 기록된 문헌도 한 문헌 있었다.

부재료의 변천에 있어서는 1766년에는 무를 넣고 찜을 만들었는데 18세기 말부터는 내장과 버섯류, 해삼, 전복, 당근, 양파 등을 더 넣고 만들었다.

양념은 거의 변치 않았으며 고명은 1766년에는 볶은 깨 빵은 것과 후춧가루를 뿌렸는데 18세기 말에 이르러서는 계란지단채와 석이버섯채를 뿌렸고 19세기 초에는 골패형의 표고, 미나리초대, 파초대도 나오고 그 후에는 완자도 등장하여 가지수도 많고 다채로와 졌다. 양념하는 과정은 1766년 처음에는 삶아서 그대로 양념하는 것으로 시작되었는데 18세기 말부터는 삶아 건져서 양념하는 것이 19세기 중반까지 이어졌으며 그 후에는 처음과 같이 익힌 후 그대로 양념하였다.

「찜」하는 방법은 1766년에는 「압력술 수증기 찜」과 「삶기찜」이 함께 수록되었으나 1800년 말부터는 「삶기찜」만을 이용하였다. 이는 두겹고 작은 냄비, 솥과 이것에 맞는 열기구의 등장으로 만들기에 번거로움이 적은 방법만이 남은 것으로 생각된다. 「찜」법은 「삶기찜」이 가장 많고 「압력술형 수증기찜」은 가장 적었다.

주재료는 11문헌 모두에서 갈비를 이용하고 부재료는 16종으로 표고를 5문헌에서 석이를 4문헌에서 무와 미나리를 각 3문헌에서 곱창, 부아(허파), 밤은 2문헌에서 양, 다시마, 파, 곤자소니, 홀데기, 해삼, 전복, 당근, 양파, 버섯은 1문헌에서 이용하였다. 양념은 11종으로 후추, 깨소금, 파, 간장, 마늘, 기름은 거의 모든 문헌에 이용되었으나 참기름, 생강, 설탕, 다홍고추, 배즙은 1문헌에 수록되고 있다. 고명은 9종으로 계란지단채가 6문헌에 실백이 4문헌에 석이와 미나리 초대는 각 3문헌에 볶은 깨가루, 표고는 2문헌에 후추, 파초대, 완자는 1문헌에 수록되었다.

IV. 요약 및 결론

1945년 이전 17종의 문헌에 나타나는 「쇠고기 조리법」 중에서 「찜」에 관하여 종류, 사용하는 재료, 조리 방법 등을 고찰하여 얻은 결과는 다음과 같다.

쇠고기 찜의 조리법은 연대순으로 「국」, 「포」와 함께 가장 먼저 수록된 조리법이고 쇠고기로 만든 조리법 중에서 선호도 높은 조리법은 아니라고 본다.

쇠고기찜의 종류는 주재료 별로 볼 때, 「양찜」, 「쇠순대찜」, 「살코기찜」, 「쇠꼬리찜」, 「쇠갈비찜」 등 5종이며 만드는 방법은 11종으로 나타났다. 가장 지속적

으로 수록된 것은 「쇠갈비찜」이고 다음이 「쇠순대찜」이다. 갈비찜은 현대에도 이어지고 있으나 소의 창자 속에 선지등 속을 넣어 오늘의 돼지순대와 같이 만드는 「쇠순대찜」은 19세기 초기까지는 있었으나 그 후는 완전히 잊혀진 것으로 판단된다.

「찜」이란 조리법의 표현은 17세기 중반부터 「蒸」으로 표기되기 시작하여 18세기 말부터는 「찜」으로 일관성 있게 수록되고 있다.

「쇠고기찜」의 조리법은 16세기 후반에 「중탕형 삶기찜」으로 시작되었으며 「중탕형 삶기찜」 2회, 「압력술형 수증기 찜」 6회, 「삶기찜」이 15회 수록되었으나, 18세기 말부터는 「삶기찜」만이 남게 되었고 이 「삶기찜」의 내용은 16세기의 것과 큰 차이를 보이지 않고 있다.

주재료는 양, 창자, 살코기, 꼬리, 우족, 갈비 등으로 그중 갈비가 가장 많았고 부재료는 쇠살코기, 꿩, 선지, 밀가루, 닭, 제육, 양, 부아, 곱창, 곤자소니, 홀데기, 밤, 해삼, 전복, 당근, 양파, 무, 표고, 석이, 미나리, 파 등으로 그중 쇠살코기가 가장 많았다. 고명으로는 볶은 깨가루, 후추, 계란지단, 실백, 석이, 미나리 초대, 파초대 등으로 계란지단이 가장 많았고 양념으로는 후추, 깨소금, 파, 마늘, 장, 참기름 등으로 갖은 양념이 고루 이용되었으며 찍어 먹는 장으로는 초장 뿐이었다.

참고문헌

1. 정순자. 한국조리, 신평출판사, p. 110, 1990.
2. 이성우. 한국 식생활의 역사, 수학사, p. 148, 149, 1993.
3. 김태흥. 우육 조리법의 역사적 고찰 II -포(脯)-, 한국 식문화학회지 7권 3호, p. 237, 1992.
4. 이성우. 한국식경대전, 향문사, p. 7, 1981.
5. 김태흥. 우육 조리법의 역사적 고찰 I -국-, 한국식문화학회지 7권 3호, p. 225, 1992.
6. 김태흥. 돼지고기 조리법의 문헌적 고찰, 상명여대 가정문화연구소 제 8집, p. 56, 1991.
7. 김태흥. 닭요리의 문헌적 고찰, 상명여대 가정문화연구소, 제 7집, p. 12, 1989.
8. 김태흥. 건육요리의 연구(문헌고찰), 한국식문화학회지, 4권 4호, p. 349, 1989.
9. 이성우. 한국 요리문화사, 교문사, p. 132, 1985.
10. 안동장씨. 음식디미방 1670경, 한국고식문헌집성, 고요리서(I), 수학사, p. 247, 1992.
11. 하생원. 주방문 (16세기말), 한국고식문헌집성, 고요리서(I), 수학사, p. 307, 1992.
12. 유중임. 증보산림경제(1766), 한국고식문헌집성, 고요리서(II), 수학사, p. 430, 1992.
13. 빙허각이씨. 규합총서(1815), 한국고식문헌집성, 고요리서(II), 수학사, p. 613, 1992.
14. 저장미상. 역주방문(18세기 중엽), 한국고식문헌집성,

- 고요리서(IV), 수학사, p. 1299, 1992.
15. 병허각 이씨 원찬. 간본규합총서(1869), 한국고식문헌집성, 고요리서(IV), 수학사, p. 1359, 1992.
 16. 저자미상. 술 빛는 법(18세기 말), 한국고식문헌집성, 고요리서(IV), p. 1414, 1992.
 17. 병허각 이씨 원찬. 부인필지(1915), 한국고식문헌집성, 고요리서(IV), p. 1536, 1992.
 18. 유중임. 증보산림경제(1766), 한국고식문헌집성, 고요리서(II), 수학사, p. 429, 1992.
 19. 유중임. 증보산림경제(1766), 한국고식문헌집성, 고요리서(II), 수학사, p. 429, 1992.
 20. 서유구. 임원십육지(정조지)(1827), 한국고식문헌집성, 고요리서(II), 수학사, p. 710, 1992.
 21. 유중임. 증보산림경제(1766), 한국고식문헌집성, 고요리서(II), 수학사, p. 430, 1992.
 22. 서유구. 임원십육지(정조지)(1827), 한국고식문헌집성, 고요리서(II), 수학사, p. 710, 1992.
 23. 이규경. 오주연문장전산고(1850), 한국고식문헌집성, 고요리서(III), 수학사, 1992.
 24. 유중임. 증보산림경제(1766), 한국고식문헌집성, 고요리서(II), 수학사, p. 430.
 25. 유중임. 증보산림경제(1766), 한국고식문헌집성, 고요리서(II), 수학사, p. 430.
 26. 이규경. 오주연문장전산고(1850), 한국고식문헌집성, 고요리서(III), 수학사.
 27. 저자미상. 술 만드는 법(1700년대), 한국고식문헌집성, 고요리서(II), 수학사, p. 508.
 28. 저자미상. 시의전서(18세기 말), 한국고식문헌집성, 고요리서(II), 수학사, p. 1458, 1992.
 29. 이섭만. 간편조선요리제법(1934), 한국고식문헌집성, 고요리서(V), 수학사, p. 1943, 1992.
 30. 조자호. 조선요리법(1939), 한국고식문헌집성, 고요리서(VI), p. 2307.
 31. 고려대소감. 가정요리(1940말), 한국고식문헌집성, 고요리서(VII), p. 2676.
 32. 고려대소감. 가정요리(1940말), 한국고식문헌집성, 고요리서(VII), p. 2676.
 33. 방신영. 조선요리제법(1942), 한국고식문헌집성, 고요리서(VIII), p. 2575.
 34. 이용기. 조선무쌍신식요리제법(1943), 한국고식문헌집성, 고요리서(V), p. 1636, 1992.
 35. 손경희, 문수재. 식품학 및 조리원리, 수학사, p. 300, 1993.