

牛肉 調理法の 歴史的 考察

IV. 「구이」

김 태 홍

상명여자대학교 사범대학 가정교육과
(1995년 6월 29일 접수)

Historical Study of Beef Cooking

VI. 「Roasted Beef」

Tae Hong Kim

Department of Home Economics Education, Sangmyung Women's University
(Received 29 June, 1995)

Abstract

The purpose of this paper is to survey various recipes of the roasted beef with twenty three classical cookbooks written before 1943. The roasted beefs found total 32 times in the literature which can be classified into seven groups such as the roasted rib, roasted foot, roasted tail, roasted heart, roasted gall, roasted kidney and roasted fresh meat. The most frequent one is the roasted rib appearing eight times and the next is the roasted sliced beef with seasoning appearing seven. This proves that the those recipes have been the most favorite ones to Korean people for a long time. The roasted rib has been found since the middle of the 17th century, but the process of roasting ribs again with seasoning after three successions of dipping shortly into cold water in the midst of roast was disappeared. The roasted sliced beef with seasoning originated since the late 18th century, and the roasted beef with salt since the early 19th century which has been inherited as the roasted raw upper part of roasted beef recipes have been continued until today in the similar manner. Generally the roasted meat with bones and the roasted internal organs started in 1766 earlier than the roasted fresh meat by a century. The main ingredients were rib, foot, tail, heart, gall, kidney, fresh meat and knee bone, and the seasonings were mixtures of scallion stalk, garlic, pepper, oil, soy sauce and sesame seed powder. And peculiarly salted shrimp, pear juice, ginger were added to seasonings and pine nut powder was used as decorating ingredient.

I. 서 론

한국의 조리법중에 「구이」는 3첩, 5첩, 7첩, 9첩, 12첩 飯床에 반듯이 오르는¹⁾ 조리법으로서 육류뿐 아니라 어패류, 더덕과 같은 식물성 재료의 구이등과 함께 다양하게 아주 널리 사랑 받는 조리법이다²⁾. 「쇠고기 구이」는 돼지고기³⁻⁷⁾, 닭고기, 개고기, 양고기 보다 훨씬 많으며 ‘굽는다’는 맥락에서 「산적」⁸⁾과 「구이」를 합하면 쇠고기 조리법 중에서 1위를 차지하는 것이 「구이」이니 쇠고기로서는 가장 선호하는 조리법이다.

우리의 전통적인 고기 구이는 맥적(豚炙)에서 유래되며 맥적은 고구려의 고기구이로서 고기를 꼬챙이에 꿰어서 直火에 찌어 구이하는 것인데 이미 조미되어

있어서 먹을 때 장을 찍을 필요가 없는 것(산적)이다. 이것이 후에 같은 방법으로 설하떡(雪下覓)이란 명칭으로 이어지며 오늘날의 불고기와 연결되지만 석쇠가 나온 후에는 꼬챙이에 찌는 필요가 없어졌을 뿐이다(구이)⁹⁾.

古書を 보면 쇠고기 구이의 종류는 상당히 다양하며¹⁰⁾, 조리법이 과학적이고 정성이 깃든 것을 알 수 있고, 특히 우담과 우족과 쇠꼬리를 굽는 것이 특이할 만하다¹¹⁾. 그러나 현재는 그 종류가 많이 줄었으며, 기계와 기물의 발달로 전통적인 옛 조리법이 사라지고 있다.

본 연구는 전보¹²⁾에 이어 쇠고기 조리법중에 하나인 「쇠고기 구이」의 종류와 조리법, 재료와 양념 등과

정의와 변천을 1943년 이전의 식생활종합서, 조리 및 식품가공서¹³⁾를 중심으로 고찰하여 「쇠고기 구이」 문화를 연구하는데 기초로 삼고저 한다.

II. 「쇠고기 구이」의 종류와 출현빈도

「쇠고기 구이」의 종류는 재료에 따라 표 1과 같이 <뼈붙은 고기 구이> <내장구이> <살코기 구이>등으로 대별할 수 있으며 이들은 다시 7종으로 세분되고, 조리별로는 13종류가 있으며 모두 32회 수록되었다.

<뼈붙은 고기 구이>에는 <갈비구이> <우족구이> <우미구이>가 있고 <내장고기구이>에는 <염통구이> <쓸개구이> <콩팥구이>가 있으며 <살코기구이>에는 <너비아니구이>와 <고기를 다져서 모양을 만들어 굽는 구이> 등이 있다.

재료별로 볼 때 빈도가 가장 높은 것은 <뼈붙은 고기 구이>로 14회이고 다음이 <살코기구이>로 11회이며 <내장고기구이>가 7회로 가장 낮다. 조리별로는 <뼈붙은 고기구이> 중에서는 <갈비구이>가, <내장고기 구이> 중에서는 <염통구이>가, <살코기구이> 중에서는 <너비아니구이>가 가장 많이 수록 되었고 전체적으로 가장 빈도수가 높은 구이는 <갈비구이>이다.

조리서별로 보면 표 2와 같이 23권의 문헌중 8권 문헌에 수록되었고 처음 수록된 것은 1766년의 「증보산림경제」이며 가장 많이 수록된 것은 「조선무쌍신식조리제법」에 7회이고 다음이 「시의전서」에 5회이며 「증보산림경제」 「조선요리법」 「조선요리제법」에 각각 4회, 「임원십육지」 「간편조선요리제법」에 각 3회, 「오주연문장전산고」에 2회 수록되었다.

III. 쇠고기 구이의 재료 및 조리법

우선 구이에 대한 전반적인 것으로 「산림경제」에 炙肉用芝麻花爲末置肉上則油不流¹⁴⁾ 「고기를 구울 때 참깨꽃을 가루로 만들어 고기 위에 뿌리면 기름이 흐르지 않는다」 하였고 「규합총서」¹⁵⁾와 「군학회동」¹⁶⁾에도 위와 같은 내용으로 수록되었다.

또 「산림경제」와 「임원십육지」에 炙牛肉(先)煮熟燒^{17,18)} 「쇠고기 구이는 삶아서 굽는다」고 하였다.

위에서 쇠고기를 구울 때 기름이 흐르지 않도록 하기 위하여 참깨꽃가루를 뿌린 것과, 고기는 삶아서 구웠음을 알 수 있다.

1. <뼈붙은 고기 구이>에는 <갈비구이>와 <우족구이>

표 1. 쇠고기 구이의 종류와 출현빈도

1. 뼈붙은 고기	
1) 갈비 구이	
① 갈비를 굽다가 찬물에 담구어 즉시 건져서 굽기를 3차례 반복하여 구운 후 다시 양념하여 굽는 것.	(3)
② 갈비를 양념하여 한번에 굽는 것	(3)
③ 양념한 갈비를 기름에 지져 놓았다가 먹을 때 굽는 것.	(1)
④ 갈비를 기름에 튀겨서 양념하여 굽는 것.	(1)
2) 우족구이	
① 우족을 삶아서 뼈가 붙은채 굽는 것.	(2)
② 우족을 삶아서 뼈를 발라 내고 굽는 것.	(2)
3) 우미구이	
① 쇠꼬리를 삶아서 굽는 것.	(2)
2. 내장고기 구이	
1) 염통구이	
① 염통을 통채로 구워서 저미는 것.	(1)
② 염통을 얇게 저며서 굽는 것.	(4)
2) 쓸개구이	
① 쓸개속에 다진 여러가지 고기를 넣고 굽는 것.	(1)
3) 콩팥구이	
① 콩팥을 얇게 저며서 굽는 것.	(1)
3. 살코기 구이	
① 살코기를 얇게 저며서 굽는 것.	(7)
② 살코기를 다져서 모양을 만들어 굽는 것.	(4)

*()출현빈도

표 2. 조리서별 구이의 종류와 출현빈도

문헌	종류	
증보산림경제(1766)	우협적방, 우심적방, 우족적방, 우미적방.	(4)
임원십육지(1827)	우협적방, 우미적방, 잔소육방.	(3)
오주연문장전산고(1850)	우담적, 우족적.	(2)
시의전서(18세기말)	가리구이, 염통구이, 족구이, 너비아니구이, 몽치구이.	(5)
간편조선요리제법(1934년)	너비아니구이, 섭산적, 진편포.	(3)
조선요리법(1938년)	가리구이, 염통너비아니구이, 너비아니구이, 콩팔구이.	(4)
조선요리제법(1942년)	가리구이, 염통구이, 우육구이(너비아니), 섭산적.	(4)
조선무쌍신식요리제법(1943년)	갈비구이(I)(II)(III), 염통구이, 족적, 방자구이, 너비아니.	(7)

* ()출현빈도

와 <쇠꼬리 구이> 등이 있다.

먼저 <갈비구이>에는 네가지 방법이 있는데 첫째로 ‘갈비를 굽다가 찬물에 담구어 즉시 건져서 굽기를 세번 반복하여 구운 후 양념하여 굽는 것’은 「증보산림경제」와 「임원십육지」, 「조선무쌍신식요리제법」에 수록되었다.

「증보산림경제」에

牛脇炙方必多炙骨邊三用浸水法易脫味好¹⁹⁾

「쇠갈비굽는 법은 반듯이 뼈가 있는 변은 많이 구워야 하는데 세번 물에 담구었다 굽는 법으로 하면 쉽게 뼈가 빠지고 맛이 좋다」하였고

「임원십육지」에는

牛脅肉帶骨截作三四寸長爐火上炙之傍置冷水一盆每炙少頃輒以箸夾之浸冷水中旋浸旋炙如是三五番復拌油鹽葱蒜薑絲胡椒屑炙之極尤美(饗饌雜志)²⁰⁾

「쇠갈비의 고기와 뼈대를 3~4치 길이로 자르고, 불위에서 굽고 한 소래기의 찬물을 놓아 두고 구울 때마다 젓가락 사이에 넣고 조금 경사지게 하여 냉수에 담구는데 빨리 담구고 빨리 굽고 이렇게 3~5번 반복하여 기름, 소금, 파, 마늘, 생강채, 후추간 것 등으로 버무리서 구우면 아주 맛이 있다」하였고

「조선무쌍신식요리제법」의 「갈비구이 1」²¹⁾ 내용은 위의 「임원십육지」와 같다.

둘째로 ‘양념한 갈비를 한번에 굽는 것’은 「시의전서」와 「조선요리법」에 <가리구이> 「조선무쌍신식요리제법」에 「갈비구이 II」로 수록되었다.

「시의전서」에 「가리를 두치로 잘라서 가로 결로 잘게 안팎으로 자르고 세로로 엔다. 가른 곳을 따라 가리를 위로 젓히고 새우전국에 갖은 양념을 넣고 간 맞추어 주물러 재워 놓았다가 굽는다」하였고²²⁾ 「조선요리법」에는 「가리를 토막을 내서 안팎으로 잔칼질을 연하게 내고 정한 물에 한참동안 담귀서 핏물을 빼 가지고

건져서 고운 배형걸 같은데다 싸서 물기를 없애고 배를 강판에 곱게 갈아서 가리에다 묻혀 놓았다가 한개씩 들고 물기없이 꼭 눌러가지고 마늘, 파 곱게 다지고 후춧가루, 깨소금, 설탕, 진간장 등에 고루 무쳐서 석쇠에 굽고 그릇에 담고 잣가루를 뿌린다」하였고²³⁾ 「조선무쌍신식요리제법」²⁴⁾에는 「조선요리법」과 거의 같은데 ‘암소갈비’와 ‘한치길이’란 말이 나오므로서 갈비의 종류와 길이를 처음 설명하고 있다.

셋째로 ‘양념한 갈비를 기름에 지지서 놓았다가 먹을 때 굽는 것’은 「조선요리제법」에 「가리를 한치 길이씩 잘라서 정하게 물에 씻어서 물기없이 한 후 칼로 살을 잘게 잘게 어여서 그릇에 퍼 놓고 갖은 양념을 바르고 또 가리를 한켜 놓고 장을 바르고 이렇게 고르게 하여서 번철에 기름을 바르고 지지 가지고 먹을 때 석쇠에 구어 먹는다」²⁵⁾ 하였다.

넷째로 ‘갈비를 기름에 잠깐 튀겨낸 후 양념하여 굽는 것’은 「조선무쌍신식요리제법」에 「갈비구이 III」로 「잘게 어여 놓은 갈비를 끓은 기름에 잠깐 띄워 지지낸 후에 갖은 고명을 바르고 구워 먹으면 아삭 아삭하여 맛이 좋으니 이것은 질긴 갈비가 더욱 무방하니라. 갈비가 질기거든 능이가가루를 고명에 섞어 넣거나 배즙에 담갔다 양념하면 연하니라」하였다²⁶⁾.

위의 셋째와 넷째에 갈비를 굽기 전에 지지거나 또는 기름에 튀기는 과정을 취한 것은 갈비는 질기고 기름이 많은 부위이기 때문에 갈비에 붙어있는 많은 기름을 제거하고 또 갈비를 연하게 익히는데 걸리는 시간을 단축하기 위함이라고 생각된다.

이상으로 <갈비구이>의 조리법은 「갈비를 약 7cm나 3.5cm의 길이로 토막내어 안팎으로 잔칼질하여 깨끗한 물에 한참 담구워 핏물을 뺀 후 건져서 물기를 없애고 강판에 간 뺏물에 마늘 파다진 것, 후춧가루, 깨소금, 설탕, 간장 등을 넣은 것에 고루 무쳐서 재워 놓았다가 석쇠에 굽는 것, 또는 양념하여 놓은 갈비를 지지 놓았다가 먹을 때 굽는 것, 또는 기름에 잠깐 튀긴 후

양념하여 구워서 위에 잣가루를 뿌리는 것'이라 하겠다.

변천에 있어서 「갈비구이」는 17세기 중반에 처음에는 「갈비를 세번 물에 담구었다 굽는 법으로 한다」라고 자세한 설명없이 수록되었는데 18세기 초반에 이르러 「갈비를 굽다가 찬물에 담구어 즉시 건져서 다시 굽기를 세번 반복한 후 양념하여 다시 굽는 것」이라고 자세한 설명을 하고 있다. 이 법은 18세기 후반에 사라지고 「갈비에 양념하여 한번에 굽는 것」으로 변하여 19세기 중엽까지 이어졌으며 이와 함께 「갈비를 기름에 튀긴 후 양념하여 굽는 방법」과 「갈비를 양념하여 지져 놓았다가 먹을 때 굽는 방법」도 존재하였다. 갈비 길이는 처음 18세기 초에는 3~4치(약 10~13 cm)였는데 후반에는 2치 3~4푼(약 7 cm)으로, 19세기 초반에는 1치(약 3.5 cm)로 변하였다. 따라서 현대로 오면서 옛 것보다 점점 짧아졌음을 알 수 있다. '갈비'라는 표현은 처음 '牛脇'에서 '가리'로 변하고 그 후 '갈비'라고 하였다. 갈비를 연하게 하기 위해서는 배즙과 능이가루를 이용하였고, 특이한 것은 「시의전서」에서 쇠고기 양념에 보통 사용하는 갖은 양념이 아닌 새우젓국을 넣은 것이다.

김이 조사한 「쇠고기 국(탕)의 조리법 고찰」²⁷⁾에서 <갈비탕>이 2회 수록된 것에 비하여 <갈비구이>는 8회인 것으로 미루어 우리나라 사람들은 갈비로서는 '탕'보다는 '구이'를 좋아했음을 알 수 있다.

<갈비구이>의 주재료는 표 3과 같이 8회 모두 쇠갈비이고, 양념은 파, 마늘, 후춧가루, 진장, 깨소금, 기름 등을 대부분 이용하고, 배즙, 유장, 설탕은 2문헌에서, 소금, 생강, 새우젓국, 참기름, 꿀, 능이가루 등은 1문헌에서 이용했으며, 고명은 잣가루 뿐으로 1문헌에서 이용하였다.

<우족구이>에는 두가지 방법이 있으며 첫째로 '삶

어서 뼈가 붙은 채로 양념하여 굽는 것'은 「증보산림경제」에

牛足炙方 牛足煮出去毛劈分作兩片水煮至七分熟取起塗油醬炙之而須頻頻翻轉²⁸⁾

「쇠족을 삶아 꺼내어 털을 벗기고 두쪽으로 쪼개어 물속에서 7부까지 삶아서 꺼내어 유장을 발라 굽는데 반듯이 자주자주 뒤집어 가며 구워야 한다」고 하였다.

둘째로는 '삶아서 뼈를 발라내고 양념하여 굽는 것'으로 「시의전서」에 「족을 느긋이 삶아 대강 뼈를 추리고 양념하여 굽는다」²⁹⁾하였고 「조선무쌍신식요리제법」에는 「족을 삶아 껍질 벗겨 쪼개어 다시 삶은 후에 큰뼈를 빼고 진장 발라 대강 굽는다」³⁰⁾고 하였으며 「오주연문장전산고」³¹⁾에는 제목만이 있을 뿐이다.

이로서 <쇠족구이>의 조리법은 「쇠족을 살짝 삶아서 털을 벗기고 두쪽으로 쪼개어 7부 정도 삶은 후 뼈를 빼내고 유장 또는 진장을 발라서 굽는 것」이라 하겠다.

17세기 중엽 처음에는 '족을 쪼개어 삶은 후 뼈가 있는 채로 양념하여 굽던 것'이 18세기 말에 이르러서는 '뼈를 빼내고 양념하여 굽는 것'으로 변하였다.

<쇠족구이>에 이용된 양념은 표 4와 같이 유장, 진장은 2문헌에서, 양념(진장, 기름, 파, 마늘, 후춧가루, 깨소금으로 간주함)은 1문헌에서 이용하였다.

<쇠꼬리구이>는 「증보산림경제」에 牛尾炙肥 牛尾治如前以油醬慢火上炙食³²⁾

「살찐 소꼬리를 앞에서와 같이 다루어 유장에 무쳐 약한 불 위에서 구워 먹는다」고 하였다.

여기서 "앞에서와 같이 다루어"는 위의 「쇠족구이」로 "꼬리를 약간 삶아서 털을 베긴 후 7부 정도 삶는 것"을 말한다.

표 3. 갈비구이에 사용한 재료와 양념

음 식 명	주재료	양						고명	책이름 (연도)
		후추	마늘	기름	진장	깨소금	기타 양념		
牛脇炙方	○	○	○	○					증보산림경제(1766)
牛脇炙方	○	○	○	○					임원십육지(1827)
가리구이	○	○	○	○	○	○			시의전서(1800 말)
가리구이	○	○	○	○	○	○			조선요리법(1942)
가리구이	○	○	○	○	○	○			조선요리제법(1942)
갈비구이 I	○						배즙, 꿀		조선무쌍신식요리제법(1943)
갈비구이 II	○	○	○	○	○	○	유장		조선무쌍신식요리제법(1943)
갈비구이 III	○	○	○	○	○	○	설탕, 능이가루, 유장		조선무쌍신식요리제법(1943)

표 4. 우족과 꼬리구이에 사용한 재료

음 식 명	주재료		양 념			책이름 (연도)
	우 족	꼬 리	진 장	유 장	기타 양념	
牛足炙方 牛足炙方 족구이 足炙 牛尾足	○ ○ ○ ○	○	○ ○	○ ○	기름, 파, 마늘, 후추, 깨소금	증보산림경제(1766) 오주연문장전신고(1850경) 시의전서(1800 말) 조선무쌍신식요리제법(1943) 증보산림경제(1766)

이로서 <쇠꼬리구이>의 조리법은 「꼬리를 약간 삶아서 털을 베긴 후 다시 7부 정도 삶아서 유장에 무쳐서 굽는 것」이라 하겠다. 표 4와 같이 주재료는 쇠꼬리이고 양념은 유장 뿐이다.

2. <내장고기 구이>에는 <염통구이> <쓸개구이> <콩팥구이>가 있다. 먼저 <염통구이>에는 두 가지 방법이 있는데 첫째로 「내장을 통채로 굽는 것」은 「증보산림경제」에 「염통구이」로

牛心炙方牛心間插牛喉管炙要七分熟炙至乾燥則反無味矣³⁵⁾

「소의 염통 사이에 소의 목통을 꽂아 굽되 7부 가량 익혀야지 마르게 되면 도리어 맛이 없다.」하였다.

둘째로 ‘얇게 저며서 굽는 것’은 「시의전서」 「조선요리법」 「조선요리제법」 「조선무쌍신식요리제법」에 <염통구이>로 수록되었다.

「시의전서」와 「조선요리제법」의 <염통구이>는 서로 비슷한 내용으로 「염통을 쪼개어 정하게 씻어서 보자기에 꼭 짜서 물기 없이 하여 얇게 저며서 그릇에 담고 간장, 깨소금, 후추, 파이긴 것, 기름을 다 함께 넣고 잘 섞어서 굽는다」고^{34,35)}하였고 「조선요리법」에 <염통너비아니>와 「조선무쌍신식요리제법」에 <염통구이>도 거의 같은 내용으로 「염통을 저며서 잔칼질하여 물에 잠깐 담구워 놓았다가 피를 뺀 후 베현겉으로 물끼를 없애고 양념하고 또 염통줄거리는 짚막 짚막하게 잘라 잔칼질을 고루 잘하여 양념하여 굽는다」고 하였다^{36,37)}.

이로서 <염통너비아니구이>의 조리법은 「염통을 쪼갠 후 저며 잔칼질 하여 물에 잠깐 담구워 놓았다가 피를 뺀 후 베현겉으로 물끼를 없이하여 양념하여 굽는 것」이라 하겠다.

<염통 너비아니 구이>는 17세기 중엽에 내장 고기 구이 중에서는 가장 먼저 수록되었고, 18세기 말에 수록된 조리법이 변화 없이 19세기 중엽에도 계속 이어지고 있다.

<쓸개구이(牛膽炙)>는 「오주연문장전신고」에 屠牛時取牛膽復取牛內臟中肺肝心膽

內腎大小腸脂營版筋諸肉各少許爛搗如屑充入膽胞漿其口宛如氣毯置微火上遠照火氣竹籤頻剋生孔俾通內氣油醬外泌慢慢炙出一如炙鹿尾法慎毋折爆至熟取出劈破嚼之則其味略帶微苦而香淡中淵旨味難可名狀矣此法作偏於獵夫庖人而意爲行厨珍味³⁸⁾

「소를 도살할 때 소의 쓸개를 꺼내고 다시 소의 내장 중에서 허파, 간, 염통, 전엽, 대소장, 기름, 힘줄등 모든 고기를 조금씩 섞어서 가루되도록 난도하여 쓸개안에 넣고, 넣은 입을 꼭꼭 묶어서 공기들은 공같이 하고 약한 불위에 올려 놓고 면에서 화기를 쏘여 준다. 그리고 대꼬챙이로 이곳 저곳을 찔러 구멍을 만들어 안에 있는 기와 통하게 하고 유장을 곁에 발라 천천히 구워내는데 마치 사슴꼬리 굽는 법과 같이 신중히 다루고 조심하여 터지도록 굽지말라. 익은 후 꺼내 칼로 저며서 먹으면 그 맛은 대략 약간의 쓴맛이 있고 담백한 향기속에 형용하기 어려운 아름다운 맛이 있다. 이 법은 수렵꾼 요리사에게서 비롯된 것인데 마침내 주방의 진미로 되었다」고 하였다.

이는 기원전 5세기에 유목인들은 적당한 큰술이 없을 때 위(밥주머니)속에서 음식을 요리하였는데 이 방법이 18세기에도 여전히 사용되어 ‘베아티’³⁹⁾(beatee, 동물의 혈액, 작게 토막낸 다량의 지방, 가장 연한 살코기의 일부를 그 동물의 심장 및 허파와 함께 작은 조각으로 자르거나 찢어서 그 전부를 다 위 속에 집어넣고 끈으로 불앞에 매달아 놓고 굽는다... 그런데 위(胃)에 너무 많이 넣지 않는다는 것이 중요하다. 그렇지 않으면 요리중에 터지는 수가 있다)라는 음식이 전해지고 있는데 이것이 <우담적>과 흡사하다고 생각되며 또 “수렵꾼 요리사에서 비롯되었다”는 것을 입증해 주기도 한다.

<콩팥구이>는 「조선요리법」에 「콩팥은 둥근 모양대로 얇파하게 썰어서 마늘을 나른히 다져 넣고 갖은 양념을 해서 굽는다」⁴⁰⁾하였다.

이로서 <내장고기 구이>에는 <염통구이>와 <콩팥구이>와 <쓸개구이>가 있었으며 <염통구이>는 17세기

표 5. 내장구이에 사용한 재료

음 식 명	주재료			부재료							양 념	책이름 (연도)	
	염 통	쓸 개	콩 팔	기 름	마 늘	후 추	지 장	깨 소 금	설 탕	기타 양념			
염통구이	○			○	○	○	○	○	○	○		시의전서(1800 말) 조선요리법(1938) 조선요리제법(1942) 조선무쌍신식요리제법(1943)	
염통너비아니구이	○			○	○	○	○	○	○	○	참기름		
염통구이	○			○	○	○	○	○	○	○			
염통구이	○			○	○	○	○	○	○	○			
우담적		○		허파, 간 천엽, 대장 소장, 힘줄								유장	오주연문장전산고(1850경)
콩팥구이			○	○	○	○	○	○	○	○	참기름	조선요리법(1938)	

중반부터 시작하여 19세기 중반에도 이어서 수록되었고 <쓸개구이>는 18세기 중반에, <콩팥구이>는 19세기 초반에 단 한번 수록되었다. 따라서 내장고기 중에서는 염통을 많이 이용하였으며 위의 <갈비구이>의 수록 횟수와 비슷한 것으로 미루어 구이로는 <갈비구이>만큼 <내장구이>를 즐겼음을 알 수 있다.

<내장고기 구이>에 이용한 주재료는 표 5와 같이 염통을 4문헌에서, 쓸개와 콩팥을 1문헌에서 이용하고 부재료는 허파, 간, 천엽, 대장, 소장, 힘줄 등을 1문헌에서 이용하고 양념은 기름, 파, 마늘, 후추가루, 진장, 깨소금은 5문에서, 설탕은 3문헌에서, 참기름은 2문헌에서 이용하였다.

3. <살코기 구이>에는 「얇게 저며서 굽는 것」과 「다져서 모양을 만들어 굽는 것」으로 분류되며 먼저 「얇게 저며서 굽는 것」에는 「갖은 양념을 하여 굽는 것」과 「구울 때 소금만을 쳐서 굽는 것」의 두 방법이 있다.

첫째로 「얇게 저며서 갖은 양념하여 굽는 것」은 「임원십육지」에 <잔소육방> 「시의전서」와 「간편조선요리제법」에 <너비아니>, 「조선요리법」에 <고기 너비아니>, 「조선요리제법」에 <우육구이> 「조선무쌍신식요리제법」에 <너비아니(쟁인고기)>로 수록되었다.

「임원십육지」에 <잔소육방>은

割燒肉方但諸般肉批作片刀背 추 過 滾湯 薑布紐 乾入料物 打拌 上割燒熱 割入 模燒 五味醋 供 (巨家必用)⁴¹⁾

「일반 고기를 편으로 썰어서 칼등으로 두드려 끓은 물에 담구었다 건진 후 물을 적신 헌겉에 싸서 말린다. 이것을 두드려서 양념을 넣고 버무려 농기구(쇠붙이) 위에서 구워 익힌다. 접시에 담맛, 신맛, 쓴맛, 단맛, 짠맛, 매운 맛이 나는 초와 곁드려 낸다」고 하였고 「시의전서」에 <너비아

니>는 「연한 정육을 얇게 저며 잔칼질 하여 갖은 양념하여 굽는다」고⁴²⁾ 하였다.

「간편조선요리제법」⁴³⁾과 「조선요리제법」⁴⁴⁾에 <너비아니> 방법도 「시의전서」와 내용이 거의 같은데 다만 양념이 더러 다를 뿐이며 조리법을 자세하게 설명한 「조선요리법」의 <고기 너비아니>는 「등심을 정히 씻어서 얇게 저며서 안팎으로 잔칼질을 고루 해서 찬물에 한참 동안만 담갔다 그 핏물이 빠지거든 건져서 고운 베헌겉 같은데 싸서 물기 없이 해놓고 배를 강판에 갈아서 고기를 버무려 놓고 파, 마늘을 곱게 다져 갖은 양념을 다 준비해 놓고 고기를 꼭 짜가지고 양념을 간 맞게 해서 구워 놓습니다. 고기 구워 놓은 위에 갖가루를 뿌리십시오」⁴⁵⁾라고 하였다. 여기서 “저민 고기를 찬물에 한참동안 담구었다 그 핏물이 빠지거든 건져서 양념하는 것”은 고기의 수용성 성분이 용출되어 맛은 덜 할지 모르나 고기의 누린내를 제거하고 또 덜 숙성되었을 경우 완전히 숙성되어 연한 질감⁴⁶⁾을 가졌을 것이고 핏물을 제거함으로써 고기의 색을 선명한 적색으로 만들었을⁴⁷⁾ 것이다. 또 “배를 강판에 갈아서 양념을 준비할 동안만 고기에 버무려 놓는 것”은 “불고기나 갈비구이를 할 때 각종 양념에 무쳐 놓았다 굽는데 양념을 하는 순서에 따라 불고기의 맛과 질감이 달라진다. 배즙은 근육내의 효소작용을 활발하게 하여 연화작용을 하므로 우선 배즙에 무쳐두었다가 잠시 후 다른 양념을...”⁴⁸⁾이란 과학적인 말을 입증해 준다.

또 「郷土飲食篇」 <너비아니>만드는 법에 “고기를 양념할 때 배즙이 없으면 물 또는 육수를 보태어 만들어 간이 세지않고 고기가 딱딱하지 않게 하고 설탕보다는 꿀을 넣고, 물보다는 배즙을 넣으면 맛이 더 훌륭해진다”^{49,50)} 내용으로 보아 배즙의 역할은 단맛을 내는 것과 건조를 방지하기 위해 적당한 수분을 갖도록 하기

표 6. 너비아니구이에 사용한 재료

음 식 명	주 재 료			양 념						고 명	책 이 름 (연도)	
	쇠 고 기	등 심	기타	후 추	진 장	깨 소 금	기 름	마 늘	설 탕			기타 양념
割燒肉方 너비아니	○			○	○	○	○	○	○		오미초	임원십육지(1827) 시의전서(1800말) 간편요리제법(1934) 조선요리법(1938) 조선요리제법(1942) 조선무쌍신식요리제법(1943) 조선무쌍신식요리제법(1943)
너비아니	○			○	○	○	○	○	○			
너비아니	○	○		○	○	○	○	○	○		배즙	
우육구이	○			○	○	○	○	○	○			
너비아니	○		우둔, 도가니	○	○	○	○	○	○			
방자고기	○			○	○	○	○	○	○		소금	

※잔소육방의 料物: 진장, 깨소금, 후추가루, 파, 참기름 }로 풀이함
 ※시의전서의 갖은 양념: 진장, 깨소금, 후추가루, 파, 참기름, 마늘

위험이라고 생각되며 옛 조상들의 높은 지혜라 하겠다. <너비아니 구이>는 17세기 초에 수록된 <산적구이> 보다는 200여년 늦게 18세기 말엽부터 나타나기 시작하는데 이는 「고기를 불에 쪄서 구으면 굽히기 전에 손이 뜨거워 꼬챙이에 꿰어서 굽던 찌꺼기 철이 많이 생산함에 따라 석쇠를 쓰는 찌꺼기 되었고 「임원십육지」에 “지금은 鐵網을 쓰니 꼬챙이가 필요 없어졌다”⁵¹⁾는 말을 입증하여 준다.

이로서 <너비아니 구이>의 조리법은 「쇠고기를 얇게 저며서 잔칼질 하여 갖은 양념한 후 굽는 것」이라 하겠다. 이는 18세기 후반에 처음 나오며 계속하여 19세기 중반에도 이어지고 현재로 오면서 「불고기」⁵²⁾로 바뀌어 많은 사람에게 애용되고 있는 것이다.

<너비아니 구이>의 주재료는 표 6과 같이 연한 고기, 등심, 도가니, 우둔의 순으로 이용하고 양념은 깨소금, 후추가루, 파, 진장은 모두 이용하고 마늘, 참기름, 설탕은 대부분 이용하고 배즙, 五味醋는 단 한번 이용하였다.

둘째로 「얇게 저민고기를 구울 때 소금만을 쳐서 굽는 것」은 <방자고기>로 「조선무쌍신식요리제법」에 「연한 고기를 얇게 저며 씻지 말고 그냥 석쇠에 놓고 소금만 치고 구워 먹으면 맛이 고명한 것보다 낮고 자양도 잘 된다」⁵³⁾고 하였다.

여기서 구울 때 소금만을 약간 치면 고기의 보수성이 증가하여 가열시 일어나는 중량 손실량을 적게 하고⁵⁴⁾, 또 고기를 미리 양념하여 놓았을 때 간장의 삼투압에 의해 질겨는 것을 방지하기 때문에 보다 부드러운 질감을 가진 구이⁵⁵⁾가 될 것이다. 이것은 조선시대 조리서에서는 찾아 볼 수 없으나 현대의 수필집에⁵⁶⁾ 더러 실리는 것으로 보아 미미하게 이어져서 오늘날의 유

행하고 있는 ‘생등심 구이’와 연결된다고 생각된다. 주재료는 표 6과 같이 연한 고기이고 양념은 소금뿐이다.

<방자고기 구이>의 조리법은 「연한 살코기를 얇게 저며 석쇠에 놓고 소금만 치고 굽는 것」이라 하겠다.

셋째로 「다져서 모양을 만들어 굽는 것」에는 「시의전서」에 <몽치구이>, 「간편조선요리제법」에 <섭산적>과 <진편포>, 「조선요리제법」에 <섭산적>으로 수록되었다.

<몽치구이>는 「시의전서」에 「정육을 다져 갖은 양념에 재워 다식만큰씩 몽쳐서 구워쓰되 혹 두부를 섞어서도 하고 갖가루가 있으면 뿌린다」⁵⁷⁾고 하였고 <섭산적>은 「간편조선요리제법」과 「조선요리제법」에서 서로 같은 내용으로 수록되었는데 「조선요리제법」에 「연한 살코기를 먼저 잘게 썰어가지고 다시 곱게 이긴 후에 도마에 그대로 두고 이기면서 깨소금, 기름, 호초, 간장, 파, 이긴 것 들을 다 함께 두고 다시 이겨 칼로 다 섞은 후에 너푼 운두로 하고 크기는 자유로 하여서 넓고 네모 반듯하게 만들고 칼로 곱게 금을 내되 이리 저리 칼금을 내고 기름을 바르고 깨소금을 뿌려서 모양이 상치 않도록 석쇠에 놓아 구워서 팔푼 장방으로 썰어서 접시에 놓나니라」^{58,59)}하였고 <진편포>는 「간편조선요리제법」에 「연한 살코기와 연한 기름 덩어리를 함께 잘게 이겨서 소금을 조금 뿌리고 한참 주무른 후 반원주(半圓株)모양으로 만들어서 한 푼 길이씩 되게 썰어 불에 구워 먹는다」⁶⁰⁾하였다. 여기서 위에서처럼 ‘찌’ 또는 ‘구이’라 하지 않고 특이하게 ‘진편포’라고 한것은 ‘편포’⁶¹⁾가 마른 것에 비하여 진 것이기 때문에 붙인 것이라고 생각된다.

<몽치구이>, <섭산적>, <진편포>의 조리법은 위에

표 7. 다져서 모양을 만든 구이에 사용한 재료

음 식 명	주재료	부재료	양 념							고명	책이름(연도)
			후 추	진 장	깨 소 금	기 름	파	마 늘	소 금		
통치구이	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	시의전서(1800말) 간편조선요리제법(1934) 간편조선요리제법(1934) 조선요리제법(1942)
섭산적	○		○	○	○	○	○				
진편포	○									○	
섭산적	○		○	○	○	○	○				

※시의전서의 갖은 양념: 후추, 진장, 깨소금, 기름, 파, 마늘로 풀이함

설명된 것과 같다고 하겠다.

이상에서 <쇠고기를 다져서 모양을 만들어 굽는 것>에는 다식형(약 지름 3 cm, 두께 0.7 cm 크기의 둥근형)과 네모반듯한형(두께 1.2 cm, 가로 세로 2.4 cm 크기)과 반원주형(두께 0.3 cm의 숟기와 얹어 놓은 것 같은 형, 즉 반달모양이라고 생각되며, 크기는 알 수 없지만 위의 두가지 모양의 크기와 비슷한 것으로 추측함)의 세가지 형이 있다. 위의 다식형에는 두부를 섞어서 만든 것도 있다.

18세기 처음에는 다식모양이었는데 19세기 초기에는 네모반듯한 모양과 반원주 모양으로 변화하였으며 현대에는 <섭산적>이란 이름으로 다식모양과 네모반듯한 모양^{62,63)}이 이어지고 있고 반원주형은 사라졌다. 그리고 고기와 두부를 섞어서 만든 다식형은 타원형으로 변하여 지금도 같은 방법으로 이어지고 있다⁶⁴⁾. 주재료는 표 7과 같이 4문헌 모두 살코기이고 부재료는 두부이며 양념으로는 후추, 진장, 깨소금, 참기름, 파를 모두 이용하였고 마늘과 소금을 한번 이용하였으며 고명으로는 잣가루를 이용하였다.

IV. 결 론

1943년 이전에 발간된 식생활 종합서, 조리 및 식품가공서 23권의 문헌중 「쇠고기 구이」가 수록된 8권의 문헌을 통하여 종류와 출현빈도, 조리법, 재료와 양념 등과 변천에 대하여 고찰한 결과는 다음과 같다.

1. 「쇠고기 구이」의 종류와 빈도는 재료에 따라 <뼈붙은 고기 구이> <내장고기 구이> <살코기 구이> 등으로 대별되고, <갈비구이> <우족구이> <우미구이> <염통구이> <쓸개구이> <콩팥구이> <살코기 구이> 등 7종으로 분류된다. 조리법과 형태에 따라 「갈비를 굽다가 찬물에 담구어 즉시 건져서 굽기를 세차례 반복한 후 다시 양념하여 굽는 것」 「갈비를 한번에 굽는 것」 「갈비를 기름에 지져 놓았다가 먹을 때 굽는 것」 「우

족을 삶아서 뼈가 붙은채 굽는 것」 「우족을 삶아서 뼈를 발라내고 굽는 것」 「쇠꼬리를 삶아서 굽는 것」 「염통을 저며서 굽는 것」 「염통을 통채로 구워서 저미는 것」 「쓸개구이」 「콩팥구이」 「살코기를 얇게 저며서 굽는 것(너비아니 구이)」 「살코기를 다져서 모양을 만들어 굽는 것」 등 13종의 조리법이 있으며 모두 32회 수록되었다. 가장 빈도가 높은 것은 8회로 <갈비구이>이고 다음은 7회로 <너비아니 구이>이다.

2. 주재료는 갈비, 족, 꼬리, 염통, 쓸개, 콩팥, 살코기, 도가니 등이고, 양념은 주로 파, 마늘, 후추, 기름, 진장, 깨소금, 등으로 갖은 양념이며, 이외에 새우젓, 능이가루, 배즙, 五味醋, 생강도 있으며 고명으로는 잣가루뿐이다.

3. 변천에 있어 <갈비구이>는 1700년 중반에 「갈비를 굽다가 찬물에 담구어 즉시 건져서 굽기를 세번 반복한 후 다시 양념하여 굽는 것」으로 시작되었는데 1800년 후반에 이르러 한번에 굽는 것으로 변하여 오늘에 이르고 있다. 갈비의 길이는 처음에 대략 10~13 cm, 후에 7 cm, 3.3 cm 정도로 짧아졌으며, 현대로 오면서 긴 것과 짧은 것이 공존하고 있다.

<염통구이>는 내장고기 중에서 가장 먼저, 가장 많이 수록되고 <콩팥구이>는 내장고기 중에서 가장 늦게 수록되었다. 조리법의 변화없이 이어지고 있으나, 수렴군의 요리인 <쓸개구이>는 이어지지 않고 있다.

<너비아니 구이>는 1800년 말에 처음 시작되었으며 <불고기>로 변하여 이어지고 있고 <방자구이>는 1924년에 시작되었으며 조리법의 변화없이 <생등심 구이>란 명칭으로 현대에도 이어지고 있다.

<살코기를 다져서 모양을 만들어 굽는 것>에는 <다식모양>, <반원주 모양>, <네모 반듯한 모양> 등이 있다. 다식 모양과 네모반듯한 모양은 <섭산적>이란 명칭으로 이어지고 있으나 반원주 모양은 이어지지 않고 있다.

요컨대 <구이>의 조리법은 거의 같은 맥락으로 이어지고 있다고 할 수 있다. 그러나 갈비를 굽다가 찬

물에 잠깐 담구어 즉시 건져서 굽기를 세번 반복한 후 다시 양념하여 굽는 과정은 완전히 사라진 것으로 보인다. 대체적으로 <뼈불은 고기 구이>와 <내장고기 구이>가 1766년에 먼저 수록되고 그후 100여년 후에 <살코기 구이>가 등장하였다.

참고문헌

1. 이성우. 한국식생활의 역사. 수학사. 149, 1993.
2. 장인회. 한국의 맛. 대한교과서주식회사. 178, 1987.
3. 김태홍. 牛肉조리법의 역사적 고찰 -국-. 한국식생활문화학회지 7(3): 225, 1992.
4. 김희선, 김태홍. 돼지고기 요리의 문헌적 고찰. 상명여대 가정문화연구소 8: 61, 1991.
5. 김태홍. 닭요리의 조리사적 고찰. 상명여대 가정문화연구소 7: 12, 1989.
6. 김태홍. 羊肉조리법의 역사적 고찰. 한국식생활문화학회지 7(3): 26, 1992.
7. 김태홍. 犬肉요리의 연구(I) -문헌고찰-. 한국식생활문화학회지 4(4): 349, 1989.
8. 김태홍. 牛肉조리법의 역사적 고찰 -국-. 한국식생활문화학회지 7(3): 225, 1992.
9. 이성우. 한국요리문화사. 교문사. 178, 1985.
10. 김태홍. 牛肉조리법의 역사적 고찰(II) -국-. 한국식생활문화학회지 7(3): 225, 1992.
11. 유중임. 증보산림경제(1766). 한국고문헌집성(II). 수학사. 430, 1992.
12. 김태홍. 牛肉조리법의 역사적 고찰(IV) -속육-. 한국식생활문화학회지 9(5): 499, 1995.
13. 이성우. 한국식경대전. 향문사. 7, 9, 1981.
14. 홍만선. 산림경제(1715년경). 한국고식문헌집성(I). 수학사. 330, 1992.
15. 빙허가 이씨 원저. 정양완역. 규합총서(1815). 보진제. 70, 1975.
16. 저자미상. 군학회등(1800년 중엽). 한국고식문헌집성(IV). 수학사. 1267, 1992.
17. 홍만선. 산림경제(1715년경). 한국고식문헌집성(I). 수학사. 331, 1992.
18. 서유구. 임원십육지(1827). 한국고문헌집성(II). 수학사. 715, 1992.
19. 유중임. 증보산림경제(1766). 한국고문헌집성(II). 수학사. 430, 1992.
20. 서유구. 임원십육지(1827). 한국고문헌집성(II). 수학사. 715, 1992.
21. 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 한국고문헌집성(V). 수학사. 1732, 1992.
22. 저자미상. 시의전서(1800년말). 한국고문헌집성(IV). 수학사. 1473, 1992.
23. 조자호. 조선요리법(1938). 한국고문헌집성(VI). 수학사. 2288, 1992.
24. 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 한국고문헌집성(V). 수학사. 1732, 1992.
25. 방신영. 조선요리제법. 한국고문헌집성(VII). 수학사. 2585, 1992.
26. 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 한국고문헌집성(V). 1732, 1992.
27. 김태홍. 牛肉조리법의 역사적 고찰 -국-. 한국식생활문화학회지 7(3): 231, 1992.
28. 유중임. 증보산림경제(1766). 한국고문헌집성(II). 수학사. 430, 1992.
29. 저자미상. 시의전서(1800년말). 한국고문헌집성(IV). 수학사. 1473, 1992.
30. 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 한국고문헌집성(V). 1732, 1992.
31. 이규경. 오주연문장전산고(1850). 한국고문헌집성(III). 1006, 1992.
32. 유중임. 증보산림경제(1766). 한국고문헌집성(II). 430, 1992.
33. 유중임. 증보산림경제(1766). 한국고문헌집성(II). 430, 1992.
34. 이규경. 오주연문장전산고(1850). 한국고문헌집성(III). 1006, 1992.
35. 송경희. 식품문화사. 효일문화사. 27, 1991.
36. 저자미상. 시의전서(1800년말). 한국고문헌집성(IV). 1473, 1992.
37. 방신영. 조선요리제법(1942). 한국고문헌집성(VII). 2586, 1992.
38. 조자호. 조선요리법(1938). 한국고문헌집성(VI). 2288, 1992.
39. 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 한국고식문헌집성(V). 1732, 1992.
40. 조자호. 조선요리법(1938). 한국고식문헌집성(VI). 2290, 1992.
41. 서유구. 임원십육지(1827). 한국고식문헌집성(II). 715, 1992.
42. 저자미상. 시의전서(1800년말). 한국고식문헌집성(IV). 1474, 1992.
43. 이석만. 간편조선요리제법(1934). 한국고식문헌집성(V). 1943, 1992.
44. 방신영. 조선요리제법(1942). 한국고식문헌집성(VII). 2586, 1992.
45. 조자호. 조선요리법(1938). 한국고식문헌집성(VI). 2288, 1992.
46. 이혜수. 조리과학. 교문사. 327, 1986.
47. 안명수. 식품과 조리원리. 신평출판사. 184, 1992.
48. 문수재, 손경희. 식품학 및 조리원리. 수학사. 303, 1992.
49. 한국민속종합조사보고서(향토음식편). 문화공보부문화재관리국. 249, 1984.
50. 정순자. 한국요리. 신평출판사. 189, 1992.
51. 이성우. 한국요리문화사. 교문사. 175, 1985.
52. 정순자. 한국요리. 신평출판사. 6, 1992.

53. 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 한국고식문헌집성(V). 1731, 1992.
54. 안명수. 식품과 조리원리. 시광출판사. 189, 1992.
55. 손경희. 문수재. 식품학 및 조리원리. 수학사. 303, 1992.
56. 이성우. 한국요리문화사. 교문사. 180, 1984.
57. 저자미상. 시의전서(1800년말). 한국고식문헌집성(IV). 1474, 1992.
58. 이석만. 간편조선요리제법(1934). 한국고식문헌집성(V). 1943, 1992.
59. 방신영. 조선요리제법(1942). 한국고식문헌집성(VII). 2587, 1992.
60. 이석만. 간편조선요리제법(1934). 한국고식문헌집성(V), 1942.
61. 김태흥. 우육조리법의 역사적 고찰 -포-. 한국식생활 문화학회지 7(3): 241, 1992.
62. 윤서석. 한국음식(역사와 조리). 수학사. 249, 1992.
63. 정순자. 한국요리. 시광출판사. 175, 1992.
64. 강인희. 한국의 맛. 대한교과서주식회사. 195, 1987.