

## 牛肉 調理法의 歷史的 考察

### V. 「산적(算炙, 散炙)」

김 태 홍

상명여자대학교 사범대학 가정교육과  
(1995년 6월 29일 접수)

## Historical Study of Beef Cooking

### V. 「Roasted Skewered Beef」

Tae Hong Kim

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

#### Abstract

The purpose of this study is to survey various recipes of the roasted skewered beef (Sanjuk) with twenty three classical cookbooks written before 1943 in Korea. The recipes of the roasted skewered beef are found thirty times in the records, which can be classified into six groups such as the palm-type skewered beef (Sulhamyukjuk), little finger-type skewered beef, mixed skewered beef, juice skewered beef, little finger-type skewered internal organs, and wide-cut skewered internal organs. The palm-type skewered beef and the mixed skewered beef most frequently appeared in the records. The 'Sulhamyukjuk' in the 17th century were inherited while changing its name to 'Sanjuk' in the late 18th century, which is the origin of 'Bulkoki'. There were two types of the roasted skewered beef, the palm-type and the little finger-type; and the palm type preceded the little finger-type. They were used with no change until the 19th century. Actually the roasted skewered beef existed even in the 16th century, but were put down in the early 17th century. In the cooking of 'Sulhamyukjuk' the process of dipping shortly into cold water in the midst of roast seems to absolutely disappeared. Some recipes of the roasted skewered beef were lost, but most have been inherited in the similar way with simplification including little use of internal organs. The main ingredients consisted of parts of cattle such as fresh meat, intestines, heart, liver, omasum, tripe, head, sweet bread, and lung with various vegetables and mushroom. And the main seasonings were mixtures of oil, soy sauce, sesame seed powder, scallion stalk, pepper, sesame seed oil, and salt. And sometimes wine, vinegar, ginger, garlic, and sugar were added.

#### I. 서 론

우리의 전통적인 고기 구이는 맥적(貊炙)에서 유래되며 맥적은 고구려의 고기구이를 가르킨다. 또 「예기(禮記)」註에는 쫓은 고기를 꼬챙이에 꿰어서 직화를 쬐어 굽는 것이라 하였고, 「의례(儀禮)」 주에는 이미 조미되어 있으니 먹을 때 일부러醬에 찍어 먹을 필요가 없다고 한것으로 미루어 이것이 바로 오늘날의 「산적」의 祖型이 된다. 여기서 꼬챙이에 꿰것은 고기를 손에 쥐고 직화에 구으면 고기가 굽히기 전에 손이 뜨거워서 못견디므로 생겨 났을 것이다. 맥적은 후에 같은 방법

으로 설하떡(雪下覓)이란 명칭으로 이어지며 석쇠가 나온 후에는 꼬챙이에 꿰지 않고도 구울 수 있으니 오늘의 불고기와의 연결되는 것이다<sup>1)</sup>. 이와같이 굽는 조리법에는 고기를 꼬챙이에 꿰어서 직화에 굽는 「산적」과, 고기를 꼬챙이에 꿰지 않고 굽는 炙伊(구이)로 구분할 수도 있고, 「산적」과 「구이」의 근원적인 차이는 없기 때문에 같이 묶을 수도 있겠으나 보다 구체적으로 고찰하기 위하여 「산적」과 「구이」로 나누어서 조사하였다.

「산적」은 재료를 양념하여 대나무 꼬챙이에 꿰어서 옷을 입히지 않고 굽는 요리로서<sup>2)</sup> 형태에 따라 祭物

또는 婚姻이나 壽宴의 큰상에 쓰이고<sup>3)</sup>, 궁중음식으로 임금님의 수라상에도 오르고<sup>4)</sup>, 또 교자상에도<sup>5)</sup> 오르는 조리법으로 그 용도 및 수요는 「구이」보다 범위가 적으며 덜 보편적이었다. 「쇠고기 조리법의 역사적 고찰」<sup>6)</sup>과 같은 조건에서 조사한 「돼지고기」<sup>7-10)</sup> 「양고기」 「닭고기」 「개고기」의 경우는 거의 「산적」을 찾아 볼 수 없는데 비하여 「쇠고기 산적」은<sup>11)</sup> 많으며, 우리가 보통 식용하는 고기 중에서 가장 선호도가 높은 것이었다. 특히 산적의 원조인 雪下筍의 굽는 과정은 특기할 만하다. 그러나 현재는 그 종류가 많이 줄었으며, 조리법도 단순하여지고, 기계와 기구의 발달로 전통적인 옛 조리법이 사라져 가는 아쉬움이 있다.

본 연구는 전보<sup>12)</sup>에 이어 1943년 이전의 食生活綜合書, 調理 및 食品加工書<sup>13)</sup> 등에서 ‘쇠고기 산적’의 종류와 조리법, 재료와 양념, 정의, 변천을 고찰하여 「쇠고기 산적」의 문화를 연구하는데 기초로 삼고자 한다.

## II. 쇠고기 산적의 종류와 출현 빈도

‘쇠고기 산적’은 재료와 형태에 따라 표 1과 같이 살코기산적, 잡산적(雜散炙),즙산적(汁散炙), 내장산적(內臟散炙)등으로 대별할 수 있으며 조리법의 종류와 빈도는 조리법과 형태에 따라 「설하목적 I」이 6회,

표 1. 쇠고기 산적의 분류와 출현 빈도수

1. 살코기 산적: 살코기만을 썰어 꼬챙이에 꿰어서 굽는 것		
1) 손바닥형 산적		
① 설하목적 I: 손바닥 크기와 두께로 썰은 고기를 꼬챙이에 꿰어 굽고 이것을 물에 담구었다가 즉시 꺼내어 다시 굽기를 3차례 한 후 참기름 발라서 다시 굽는 것	(6)*	
② 육적, 산적: 고기를 ‘설하목적 I’과 같이 장만하여 그대로 굽는 것	(3)	
③ 설하목적 II: 설하목적 I과 같이 장만하여 구울 때 밀푼을 발라서 구운 후 밀푼을 벗겨 내는 것	(1)	
④ 설하목적 III: 설하목적 I과 같이 장만하여 구울 때 양념한 밀푼을 발라서 굽고 벗기지 않는 것	(2)	
2) 새끼손가락형 산적: 새끼손가락 크기로 썰은 살코기를 양념하여 꼬챙이에 꿰어 굽는 것	(5)	
2. 잡산적: 여러가지 살코기와 채소, 버섯등을 새끼 손가락 크기로 썰어서 양념한 후 꼬챙이에 꿰어 굽는 것		
3.즙산적: 구운 잡산적을 즙료(汁料)에 담구었다 꺼내는 것		
4. 내장산적: 내장으로만 만든 산적		
1) 새끼손가락형 산적: 새끼 소가락 크기로 썰은 내장을 양념하여 꼬챙이에 꿰어 굽는 것	(3)	
2) 넓게 저민 산적: 내장을 넓게 저며서 양념하여 꼬챙이에 꿰어 굽는 것	(2)	

\*( )는 출현 빈도수

표 2. 조리서별 산적의 종류와 출현 빈도수

문헌	산적의 종류	
산림경제(1715년)	설하목적 I, 설하목적 II	(2)*
중보산림경제(1766년)	설하목적 I, 설하목적 II, 잡산적	(3)
고사십이집(1787년)	설하목적 I	(1)
규합총서(1815년)	설하목적	(1)
임원십육지(1827년)	설하목적 I, 설하목적 II, 산적(손가락형), 잡산적,즙산적	(5)
간본규합총서(1869년)	설하목적	(1)
시의전서(18세기말)	약산적, 육적(손바닥형)	(2)
간편조선요리제법(1934년)	산적(손가락형), 잡산적	(2)
조선요리법(1938년)	산적(손가락형), 염통산적	(2)
가정요리(1940년)	잡산적	(1)
조선요리제법(1942년)	산적(손가락형), 잡산적, 염통산적	(3)
조선무쌍신식요리제법(1943)	산적(손바닥형), 산적(손가락형), 잡산적,즙산적, 염통산적, 간서리묵, 양서리묵	(7)

\*( )는 출현 빈도수

「육적」이 3회, 「설하떡적 II」가 1회, 「설하떡적 III」가 2회, 「새끼손가락형 산적」이 5회, 「잡산적」이 6회, 「즙산적」이 2회, 「새끼손가락형 내장산적」이 3회, 「넓게 저민 내장산적」이 2회로 9종이 있으며 모두 30회 수록되었다. 산적중에서 빈도가 가장 높은 것은 「설하떡적 I」과 「잡산적」이다.

조리서별로 보면 표 2와 같이 23권의 문헌중 12문헌에 수록되었으며 처음 수록된 것은 1715년 「산림경제」이고 가장 많이 수록된 것은 「조선무쌍신식요리제법」에 7회이며 다음으로 「임원십육지」에 5회, 「증보산림경제」 「조선요리제법」에 각 3회, 「산림경제」 「시의전서」 「간편조선요리제법」 「조선요리법」에 각 2회 「고사십이집」 「규합총서」 「간본규합총서」 「가정요리」에 각 1회 수록되었다.

### III. 쇠고기 산적의 재료 및 조리법

살코기만을 이용하여 만든 산적에는 ‘손바닥형 산적’과 ‘새끼손가락형 산적’이 있다.

〈손바닥형 산적〉은 대략 손바닥의 두께와 크기의 고기를 떼어서 굽는 것으로 ‘설하떡 I’과 ‘약산적’, ‘육적’, ‘산적’, ‘설하떡 II’, ‘설하떡 III’ 등이 있다.

〈설하떡적 I〉은 「산림경제」(1715)에 ‘설하떡적’으로 처음 수록되고 그후 「증보산림경제」(1766), 「고사십이집」(1787), 「규합총서」(1815), 「임원십육지」(1827), 「간본규합총서」(1826)에 수록되었다.

「산림경제」<sup>14)</sup>에

取牛肉作片以刀背搗之使軟插串和油鹽壓置待其盡入用慢化燒之乍浸水旋出更燒如是者三又塗油荏而更燒之極軟味佳(西原方)

「쇠고기를 편으로 저며 칼등으로 두두려 연하게 한 후 꼬챙이에 꿰어 기름과 소금을 섞은 것에 무쳐 꼭꼭 눌러 재워 두었다가 양념이 흡수되면 둥근한 불로 구워 물에 잠갔다 곧 꺼내어 다시 굽는다. 이와같은 조작을 세차례 반복하고 참기름을 발라 다시 구으면 아주 연하고 맛이 있다」하였다.

「증보산림경제」<sup>15)</sup>에서는

取牛背肉(등심살)切廣二寸許長六七寸許厚如手掌許以刀或背或刃輕輕搗軟插串和油鹽醬壓置待其盡入用火炙之(火苦太熾恐焦即以薄灰蓋之)至肉極熟取起急浸於冷水中(更炙如是)者凡三次又塗油荏而更炙之極軟味佳

「소의 등심살을 택하여 넓이 두치 가량, 길이 여섯 일곱치 가량, 두께 손바닥 두께 가량으로 썰어서 칼등으로

또는 칼날로 가볍게 두두려 연하게 하여 꼬챙이에 꽂아 기름, 소금, 장을 섞은 것에 버무려서 눌러 놓아 고기에 양념이 스며들기를 기다려 불에 굽는다(숯불을 싸게 피워 위에 재를 얇게 덮고). 고기가 잘 익으면 들어내어 급히 냉수 속으로 담군다(다시 이와같이 굽는다). 도합 세번을 굽고 또 참기름을 바르고 다시 구으면 아주 연하고 맛이 있다」하였고 「고사십이집」<sup>16)</sup>의 내용은 「산림경제」와 동일하며 「규합총서」<sup>17)</sup>에는 「등심살을 넓고 길게 저며 전골 고기보다 훨씬 두껍게 하여 칼로 자근 자근 두두려 잔금을 예어 꼬치에 꿰어 기름장에 주무른다. 숯불을 싸게 피워 위에 재를 얇게 덮고 굽되 고기가 막 끓거든 냉수에 잠가 다시 굽기를 이처럼 세번을 한 후 다시 기름장, 파, 생강 다진 것과 후추만 발라 구워야 연하다」하였다.

「임원십육지」<sup>18)</sup>는 「산림경제」와 동일하게 「西原方」을 인용한 것으로 내용은 같으나 몇군데 漢字가 다르게 수록되었다.

取牛肉批作片以刀背攪搗使軟竹簽穿過和油鹽壓置待油盡透入爐火燒之乍浸水旋出更燒如是皆三又塗油更燒之極軟味佳(西原方)

「간본규합총서」<sup>19)</sup>는 「규합총서」와 조리법은 동일하나 굽는 불이 싹불이며 양념이 약간 다르다.

이상의 문헌에 나타난 〈설하떡적 I〉의 조리법은 등심을 넓이가 2치(6.6 cm) 길이가 6~7치(약 20~23 cm) 두께가 손바닥두께(1.5~2 cm) 크기로 저며서 잔칼질을 많이 하여 연하게 되면 꼬치에 켜 후 양념하여 눌러 놓았다가 양념이 스며들면 둥근한 불에 굽는다. 한번 구워진 고기를 찬물에 담구었다가 급히 건져서 굽기를 세차례 한 후 참기름만 또는 기름장, 파, 생강, 후추를 섞은 것을 발라서 다시 굽는 것이라 하겠다.

‘설하떡적 I’은 처음 문헌에 수록되기는 1715년이지만 1670년경 「음식디미방」<sup>20)</sup>의 ‘가지느르미’의 내용에 “가지를 설하떡처럼”이란 말이 나오는 것으로 보아 1600년 초반 이전부터 있었던 보편적인 요리품으로 생각된다.

이 ‘설하떡적 I’은 고기를 양념한 후 굽는 것으로 보아 오늘날의 ‘너비아니 구이’<sup>21)</sup> 또는 ‘불고기’와 연결된다. 그러나 구울 때 세차례 찬물에 담구었다 건져서 굽는 과정은 사라져서 이어지지 않고 있다. 찬물에 담구었다가 굽는 과정의 목적은 고기는 57~60℃의 낮은 온도에서 오랫동안 서서히 익히면 근원섬유 단백질은 硬固하게 변성되지 않는 반면 結合組織은 가수분해 되어 軟化 될 수 있으므로 손두께의 쇠고기를 굽는 동안 뜨거워진 고기 내부 온도를 낮은 온도에서 일정하게 지속시키기 위한 것과 굽는 동안에 증발한 수분을 보충하여 적당한 軟度를 유지하게 하며 동시에

충분한 肉汁을 보유하도록<sup>22)</sup> 하기 위함이라고 생각된다. <약산적>은 「시의전서」<sup>23)</sup>에 「정육을 크게 저며 좋은 진장에 갖은 양념 섞어 주물러서 꼬치에 꿰어 도마에 놓고 잔칼질 하되 사면을 압전히 네모 반듯하게 한다. 깨소금을 뿌린 후 석쇠에 구워 쓴다」하였다.

이 ‘약산적’은 고기의 크기와 두께는 알 수 없지만 ‘약’ 자를 붙인 것으로 보아 얇게 저민 것으로 생각된다. 이는 「규합총서」의 ‘약포’에서 “얇게 펴고”<sup>24)</sup>와 「시의전서」의 ‘약포’에서 “너비아니로 저며”<sup>25)</sup>라는 표현에서 알 수 있다.

<육적>은 「시의전서」의 祭物部<sup>26)</sup>에 「정육을 손바닥 두께 정도의 세오라기로 저며 눈겨냥으로 영접하고 양념에 재웠다가 도마에 세조각을 연해놓고 싸리꼬챙이들로 좌우를 찢러 꿰어 산적같이 잔칼질을 한 뒤 깨소금을 뿌려 석쇠에 얹어 반숙이 채 안되게 구워 쓰되 사지를 감는다」하였다.

이 ‘육적’은 祭物뿐 아니라 婚姻이나 壽宴의 큰 상에 쓰이는 적이며 적을 담는 절차는 육적을 먼저 담고 그 위에 어적 그 위에 생치나 닭적을 엮었다고 한다<sup>27)</sup>. <산적>은 「조선무쌍신식요리제법」<sup>28)</sup>에 「연한 고기를 두직하고 넓게 저며서 장 치고 기름, 깨소금, 후추가루 넣어 주물러서 다시 도마에 펴 놓고 칼로 다시 어이고 두드려 가며 기름, 파, 깨소금을 뿌려 쪼켜로 놀았다가 석쇠에 구워 쓰나니 이것은 제사나 큰 잔치상에 피어 쓰나니라」하였다.

위 내용에 ‘꼬챙이에 꿰어서’란 말이 빠진 것으로 생각되는데 이는 이 문헌의 ‘적 만드는 법’ 부에 위와 같이 꼬챙이에 꿰지 않고 굽는 ‘너비아니(쟁인고기)」<sup>29)</sup>가 수록되었고 또 ‘산적’과 함께 제사나 큰 잔치에 쓰인다는 ‘양서리목’과 ‘간서리목’이 꼬챙이에 꿰어<sup>30)</sup> 만들었기 때문이다.

위의 ‘설하떡적 I’은 17세기 초반부터 18세기 중반까지 거의 같은 방법으로 이어졌으나 그 후 사라지고 18세기말에 이르러 이것을 만드는 과정에서 두껍게 편을 떠서 꼬챙이에 꿰어 굽다가 물에 잠시 담구어 즉시 건져서 굽기를 세번 반복한 후 기름을 발라서 다시 굽던 것은 고기에 양념하여 한번에 굽는 것으로 변하여 祭物이나 婚姻, 壽宴 같은 큰 잔치에 쓰이는 ‘육적’ 또는 ‘산적’으로 이어졌음을 알 수 있다.

한편 <설하떡적 II>는 「산림경제」(1715), 「중보산림경」(1766), 「임원십육지」(1827)에 수록되었다.

「산림경제」<sup>31)</sup>에

燒肉用 簍子 插於 炭火上 蘸油 鹽醬 細料物 酒醋 調薄糊 不佳手 勤 翻燒 至熟 剝去 麵皮 (巨家必用)

「고기 구울 때는 대꼬챙이에 꿰어 숯불에 올려 놓고

굽는데 먼저 기름, 소금, 장, 양념, 술, 초에 재웠다가 묽은 풀을 슬적 발라 손을 재게 눌러 뒤집어 가며 구워낸후 고기에 입힌 밀가루풀을 벗긴다」하였다.

<설하떡적 III>는 「중보산림경제」<sup>32)</sup>와 이것을 인용한 「임원십육지」<sup>33)</sup>에

一方用 眞麵 合 諸物料 調油醬水 作薄糊 塗而炙之 餘法上同 少加蒜汁 則尤軟美 而人或 有獸臭者

「밀가루와 여러가지 양념, 기름, 장수로 묽은 풀을 만들어 고기에 바르고 위와 같은 방법(한번 구워진 고기를 물에 담구었다가 즉시 건져서 굽기를 세차례 반복하여 굽는 것)으로 굽는다. 여기에 마늘즙을 조금 치면 연하고 맛이 있으나 혹 나쁜 냄새가 난다는 사람도 있다」하였다.

이상으로 ‘설하떡적 II’의 조리법은 ‘설하떡적 I’과 같은 크기의 쇠고기를 대꼬챙이에 꿰어 양념한 후 재웠다가 고기 위에 묽은 풀을 슬적 바르고 구운 뒤 겉에 밀풀을 벗기는 것이고 ‘설하떡적 III’의 조리법은 양념과 밀가루를 섞어 묽게 쑨은 밀풀을 얇게 발라서 ‘설하떡적 I’처럼 굽는 것이라 하겠다.

처음 1715년에는 양념한 고기에 밀가루풀을 발라서 구운 후 밀풀을 벗기었으나 50년 후인 1766년에는 양념을 넣은 밀풀을 발라서 구운 후 밀풀을 벗기지 않는 것으로 변화되어 1827년까지 이어지고 있다.

‘손바닥형 산적’의 주재료는 표 3과 같이 12문헌 모두 살코기이고 부재료는 밀가루가 3문헌에 수록되고 양념으로는 기름이 10문헌에, 참기름과 간장이 8문헌에, 후추가루가 7문헌에, 파와 소금이 6문헌에, 깨소금이 4문헌에, 생강, 술, 초가 각각 1문헌에 수록되었다.

<새끼 손가락형 산적>은 대략 새끼 손가락 크기로 썰은 고기를 꼬챙이에 꿰 후 구운 산적으로 「임원십육지」(1827), 「간편조선요리제법」(1934), 「조선요리법」(1938), 「조선요리제법」(1942)에 ‘산적’으로 「조선무쌍신식요리제법」(1943)에는 ‘사슬 산적’으로 수록되었다. 「임원십육지」에는<sup>34)</sup>

算炙方 取肥牛肉 切作二三寸長條子 漬以油醬 糝以炒芝麻末 竹簽貫之 兩邊齊一如 鋪算 然故曰 算炙 爐火上 翻轉炙熟 而薦之(甕齋雜志)

「살집이 좋은 쇠고기를 두치 내지 세치 길이로, 길고 가는 모양으로 썰어서 기름장에 담갔다 건져 볶은 참깨가루를 뿌리고 대꼬챙이에 꿰인 후 양쪽 가장자리를 알맞게 가즈런히 하여 종래의 산적처럼 화로불에 자주 뒤집어 가며 굽는다」하였다.

「임원십육지」 이외의 4문헌에도 위와 동일한 내용으로 수록되었는데 다만 고기의 크기가 약간씩 다를 뿐이다. 「간편조선요리제법」에는 “얇게 저며서, 두툼

표 3. 손바닥형 산적에 이용한 재료

	주재료	부재료	양 념							문헌 (연도)		
			쇠고기 (살코기)	밀가루	기름	참기름	소름	간장	파		후추	깨소금
설하떡적 I	○		○	○	○						생강	산림경제(1715년)
설하떡적 I	○		○	○	○	○						증보산림경제(1766년)
설하떡적	○		○	○	○							고사십이집(1787년)
설하떡	○		○	○	○		○	○				규합총서(1815년)
설하떡방 I	○		○	○	○							임원십육지(1827년)
설하떡적	○		○	○	○				○			간본규합총서(1869년)
약산적	○			○			○	○	○	○	술, 초	시의전서(18세기 말)
육적	○			○			○	○	○	○		시의전서(18세기 말)
산적	○		○				○	○	○	○		조선무쌍신식요리(1943년)
설하떡적 II	○	○	○		○		○	○	○	○		산림경제(1715년)
설하떡적 III	○	○	○	○			○	○	○	○		증보산림경제(1766년)
설하떡적 III	○	○	○	○			○	○	○	○		임원십육지(1827년)

「산림경제」의 “설하떡 II”에서 細料物는 파, 후추가루로 풀이함  
 「증보산림경제」의 “설하떡 III”에서 物料는 파, 후추가루로 풀이함  
 「시의전서」의 “육적”에서 양념은 파, 후추가루, 참기름으로 풀이함

넓이, 두치 길이”<sup>35)</sup>, 「조선요리법」에는 “한치 서너푼 되게 썰어서 부피 한푼 반 가량”<sup>36)</sup>, 「조선요리제법」에는 “두치 길이, 두푼 두께, 서푼 넓이”<sup>37)</sup>, 「조선무쌍신식요리제법」의 ‘사슬적’에는 “누름적 보다 굵게, 두어푼 두께, 넓이 두푼, 길이 두 치”<sup>38)</sup>로 표현되었다.

위와 같이 ‘새끼 손가락형 산적’의 고기 크기는 두께가 한푼 반 내지 2푼(0.5~0.66 cm) 가량, 넓이가 두푼 내지 3푼(0.66~1 cm), 길이는 1치 3푼 내지 2치(4.3~6.6 cm)가 되며 약간 폭이 넓은 어른의 새끼 손가락 크기인 것으로 생각된다.

따라서 ‘새끼 손가락형 산적’ 조리법은 살코기를 0.5~0.66 cm의 두께, 0.66~1 cm의 넓이, 4.3~6.6 cm의 길이로 썰어 간장, 깨소금, 후추가루, 파다진 것, 참기름에 무쳐서 꼬챙이에 꿰인 후 양끝을 가즈런히 하여 자주 뒤집어 가며 굽는 것이라 하겠다.

처음 18세기 초에는 6.6~10 cm의 길이였는데 19세기 초에 이르러 6.6 cm 정도로 짧아졌으며 양념은 3종류에서 5~6종류로 늘어 났고 ‘손바닥형 산적’보다 100여년 늦게 등장한 조리법이다.

이 산적은 ‘고기산적’<sup>39)</sup>이라고 하여 19세기 말에도 같은 방법으로도 이어지고 있고 또 고기와 고기 사이에 같은 크기의 채소나 버섯중 한 가지만을 넣고 꿰어서 나름대로 이름을 붙인 산적(파산적, 송이산적)<sup>40)</sup>으로도 전해지고 있다.

「조선무쌍신식요리제법」의 ‘사슬적’은 ‘새끼 손가락

산적’의 일종으로 19세기 말에도 명칭은 그대로 지고 있으나 재료가(같은 모양의 민어와 고기를 엮은 것)<sup>41)</sup> 또는 다진 고기와 두부를 섞어서 생선 사이에 채우는 것)<sup>42)</sup> 등 약간 다르게 변하여 전해 있다.

주재료는 표 4와 같이 5문헌 모두 살코기를 하였고 양념은 간장이 5문헌에, 깨소금이 4문헌에 추가루와 파가 3문헌에, 참기름, 설탕, 참깨가루, 마 각각 1문헌에 수록되었다. 양념에 있어서 앞의 ‘다형 산적’은 소금을 이용하였는데 ‘새끼손가락형 적’에서는 간장을 이용한 것으로 변하였다.

〈잡산적(雜散炙)〉은 여러가지 부위의 고기를 섞 꿰어 굽는 것으로 「증보산림경제」(1766), 「임원십육지」(1827), 「간편조선요리제법」(1934), 「가정요리」(1942), 「조선요리제법」(1942), 「조선무쌍신식요리제법」(1943) 등에 모두 ‘잡산적’으로 수록되었다.

「증보산림경제」<sup>43)</sup>에

取夾脂肥牛肉及心肝腸肚千葉之類串間插加汁物料炙如雪下覓法

「기름이 드문 드문 있는 살코기와 염통, 간, 창자, 천엽의 중간을 꼬챙이로 꿰고 양념즙을 얹어서 설하떡 같이 굽는다」하였다.

「임원십육지」에는<sup>44)</sup>

其用牛心腸肝肚膈等肉相雜簽曰雜算炙(麩雜志)

표 4. 새끼손가락형 산적에 이용한 재료

	주재료	양						분헌 (연도)
		간장	깨소금	후추	파	기름	기타 양념	
산적	○	○	○			○	설탕, 마늘	임원십육지(1827년) 간편조선요리제법(1934년) 조선요리법(1938년) 조선요리법(1942년) 조선무쌍신식요리(1943년)
산적	○	○	○		○			
산적	○	○	○	○	○			
산적	○	○	○	○	○			
사슬산적	○	○	○	○	○			

「소의 염통, 창자, 간, 밥통, 천엽등을 서로 섞어서 대 꼬챙이에 꿰어 굽는다」하였다.

「중보산림경제」와 같은 내용이나 50년 후 「임원십육지」에 와서는 끝에 설하며 방법처럼 굽는다는 말이 빠져 있다.

「간편조선요리제법」<sup>45)</sup>에는 「연한 살코기와 염통, 천엽(천엽은 껍질을 벗겨서 함)을 한치 길이 씩 썰어서 간장, 호초가루, 파이긴 것, 깨소금, 기름을 넣고 잘 섞어서 꼬챙이에 꿰어 도마에 놓고 거죽만 약간 이겨 깨를 볶아서 무쳐 가지고 가장자리를 양전하게 비어서 구워 먹는다」하였으며 「가정요리」<sup>46)</sup>에서는 「쇠고기, 도라지, 송이, 등근파, 느타리등 여러가지 재료를 모두 연필 굵기 만큼 되게 하고 길이는 손 두마디 길이로 썰어서 간장에 파, 마늘, 깨소금, 기름, 생강등의 양념을 해서 재료를 넣고 잘 주물러 가지고 꼬챙이를 손 두마디 길이로 가늘게 깎아서 거기 알맞게 꿰어 도마에 놓고 칼로 살살 고기 거죽만 칼질을 해서 깨소금을 뿌려 굽는다」하였다. 이 조리법에서는 만드는 방법은 같으나 재료에 있어 주재료인 여러가지 내장이 빠지고, 처음으로 버섯과 채소가 등장하며, 잡산적의 재료 하나 하나의 크기를 연필만한 굵기, 손두마디 길이로 표현하고 다 만들어진 산적 한개의 넓이를 손두마디로 나타내고 있다. 따라서 이 ‘잡산적’의 크기는 가로 세로가 손두마디(약 5cm)의 네모 반듯한 모양임을 알 수 있다.

「조선요리제법」<sup>47)</sup>에는 「연한 살코기와 간과 양과 천엽과 파와 송이와 이외에 무엇이든지 있는데로 다 섞어서 양념에 잘 섞어 가지고 꼬챙이에 꿰어서 굽나니 썬는 법은 위와 같고 같이 할지니라」하였다.

위의 썬는 크기는 두치 길이, 두푼 두께, 서푼 넓이 (6.6×0.66×1cm)로 연필 굵기보다는 약간 넓고, 손가락 두마디 보다 긴 세마디 길이로 크기가 커졌음을 알 수 있으며 산적 한개의 넓이는 수록되지 않았으나 「가정요리」에서와 같이 길이와 넓이가 같은 네모 반듯한 모양으로 추측되며 이 산적에 이용되는 재료는

위에 몇가지로 한정된 것이 아니라 잡산적거리로 썰 수 있는 식품이면 무엇이든지 이용 가능한 재료가 되는 것이다.

「조선무쌍신식요리법」<sup>48)</sup>에는 「연한 기름끼 고기와 염통과 양과 천엽과 간과 쇠머리와 곱창 껍질 벗긴 것과 만하와 부아와 파와 배추와 송이와 표고와 버섯과 닭이나 꿩이나 생선이나 제육이나 무엇이든지 여러가지를 곱명예 주물러 한 꼬챙이에 여러가지를 하나씩 걸드려 꿰어서 굽되 산적푹은 좁게 하나니라」하였다.

이 산적은 크기에 대하여는 설명이 없고 재료를 무려 18가지나 소개하고 있다. 재료중 쇠머리는 길긴 부위 이므로 삶아서 이용하였을 것으로 생각된다.

이상으로 <잡산적>의 조리법은 소, 돼지, 닭, 꿩의 살코기, 소내장, 채소, 버섯등을 대략 길이 5~6.5cm, 두께 0.7cm, 넓이 1cm의 크기로 썰어서 양념한 후 5~6.5cm 정도 길이의 대꼬챙이에 여러가지를 섞어 꿰어서 굽는 것이라 하였다.

재료에 있어 처음 17세기 중반에는 소의 살코기와 내장으로만 만들었으나 19세기에 이르러서는 여러가지 채소와 버섯을 섞어서 만드는 것으로 변하였으며, 굽는 과정에서는 처음에는 설하며처럼 한번 구운 후 찬물에 담구었다가 건져서 굽기를 세차례하여 구웠는데 후에는 그대로 한번에 굽는 것으로 변하였다. 크기에 있어서는 19세기 초에 1치(3.3cm)길이, 손두마디(약 5cm)길이, 2치(6.6cm)의 길이의 잡산적이 공존하였으며 1치 길이 에서 차차 길어졌음을 알 수 있다.

주재료는 표 5와 같이 살코기와 천엽이 5분헌에, 염통, 간, 양이 4분헌에, 창자가 3분헌에, 쇠머리, 만하, 부하가 1분헌에 수록되고 부재료는 송이가 3분헌에 파가 2분헌에 도라지, 양과, 느타리, 배추, 표고, 버섯, 닭, 꿩, 생선, 제육등은 각각 1분헌에 수록되었고, 양념으로는 간장, 깨소금, 기름, 파가 5분헌에 후추가 4분헌에 참깨, 마늘, 생강이 각각 1분헌에 수록되었다.

<잡산적>은 「임원십육지」와 「조선무쌍신식요리제

표 5. 잡산적과 줍산적에 사용한 재료

	주재료					부재료			양념				문헌(연도)	
	살코기	창자	염통	천엽	기타주재료	송이	기타부재료	간장	깨소금	기름	후추	파		
잡산적	○	○	○	○	○				○	○	○	○	참깨 마늘 생강	증보산림경제(1766년)
잡산적		○	○	○	○				○	○	○	○		임원십육지(1827년)
잡산적	○				○		도라지 양파, 느타리		○	○	○	○		간편조선요리제법(1934년)
잡산적	○			○	○	○			○	○	○	○		가정요리(1940년)
잡산적	○				○	○	배추, 표고, 버섯, 닭, 평, 생선, 계육		○	○	○	○		조선요리제법(1942년)
잡산적	○	○	○	○	○	○	쇠머리 만하 부하		○	○	○	○		조선무쌍신식요리(1943년)
줍산적		○	○	○	○									임원십육지(1827년)
줍산적	○	○	○	○	○				○	○	○	○		조선무쌍신식요리(1943년)

법」에 수록되었다.

「임원십육지」<sup>49)</sup>

開成人造雜算炙多用汁料蘸蘸曰汁算炙

「개성 사람들은 잡산적을 만드는데 즈료를 많이 써서 닭그니 이것을 줍산적이라 한다」하였고 「조선무쌍신식요리제법」<sup>50)</sup>에도 같은 내용으로 「이것도 송도에서 만드는 것인데 만들기는 산적과 같이 하여 많이 집나는 재료에 재웠다가 굽는 고로 줍산적이라 하나니라」하였다.

여기서 줍이 무엇인지 수록되지 않았지만 1670년경의 문헌인 「음식디미방」에 「개장고지느르미」에 “...느르미 췌는 것처럼 썰어 후추가루, 참기름, 진간장을 넣고 양념해 두었다가 다음날 췌어 타지않게 굽는다. 줍은 된장을 걸러 기름, 후추, 천초, 생강가루를 넣고 밀가루 곱게 쳐넣어 끓여서 걸지 않게 만든다. 먹을 때는 구운 느르미를 더운 줍에 넣어 접시에 담고 천초가루를 그위에 뿌려 먹는다”라고 한것으로 미루어 줍이란 ‘양념에 밀가루를 섞어 약간 걸죽하게 만드는 것’이라고 할 수 있다. 처음 「임원십육지」에 굽는다는 말이 없는 것으로 보아 16~17세기에 있었던 느르미(느림, 牛肉引, 재료를 꼬챙이에 꿰어 굽고 여기에 줍을 치는 것)라고 추측된다. 「조선무쌍신식요리제법」에 ‘굽는다’는 과정이 있는 것은 이 책의 藍本이 「임원십육지」의 ‘鼎俎志’로 정조지에서 중요한 사항을 가려내어 國解해서 뼈대로 삼은 것으로<sup>51)</sup> 보아 옮길 때 덧붙인 것으로 생각된다.

따라서 ‘줍산적’의 조리법은 구운 ‘잡산적’을 줍료(양념을 넣은 묽은 밀가루풀)에 담구었다 건지거나 또는

줍을 위에 끼얹는 것이라 하겠다.

줍산적의 재료는 「임원십육지」와 「조선무쌍신식요리제법」의 ‘잡산적’의 재료와 같을 것이라고 생각된다.

〈내장산적〉은 내장만을 이용하여 만든 산적으로 「조선요리법」(1938), 「조선요리제법」(1942)에 ‘염통산적’, 「조선무쌍신식요리제법」(1943)에 ‘염통산적’, ‘간서리묵’(肝雪下覓), ‘양서리묵’(胘雪下覓) 등이 수록되었다.

「조선요리법」의 ‘염통산적’<sup>52)</sup>은 「염통을 줄거리 자르고 반을 쪼개어 정히 씻어 한치 서너푼 되게 썰어 가지고 부피는 한푼 반가량 되게 썰어서 파, 마늘을 곱게 다져넣고 갖은 양념을 해서 문쳐 가지고 대꼬챙이를 잘게 깎아서 한치 닳푼 길이쯤 되게 하여 양념해 놓은 고기를 꿰어 굽는다」하였다.

「조선요리제법」의 ‘염통산적’은 위의 방법과 같은데 산적의 크기에 대하여 두치 길이, 두푼 운두, 서푼 넓이로 약간 큰 형태로 수록되었고 「조선무쌍신식요리제법」의 ‘염통산적’도 위와 같은 내용인데 산적의 크기는 언급하지 않고 맛을 좋게 하기 위하여 ‘염통은 바삭 구으면 달다 하나 맛이 없나니 대강 구워서 먹어야 연하고 맛이 있다’고 수록되었다.

따라서 ‘염통산적’의 조리법은 염통을 한치 서너푼~두치(4.5~6.6 cm)의 길이, 한푼 반~두푼(0.5~0.66 cm)의 두께, 서푼~너푼(1~1.3 cm)의 넓이로 썰어 갖은 양념하여 길이와 거의 같은 꼬챙이에 꿰어 바삭 굽지 말고 대강 굽는 것이라고 하겠다.

〈간서리묵〉과 〈양서리묵〉은 「조선무쌍신식요리제법」에만 수록되었다.

표 6. 내장 산적에 사용한 재료

	주재료			양념				기타양념	문헌(연도)
	염통	간	양	간장	파	후추	깨소금		
염통산적	○			○	○	○	○	참기름, 마늘, 설탕	조선요리제법(1938년)
염통산적	○			○	○	○	○		조선요리제법(1942년)
염통산적	○			○	○	○	○		조선무쌍신식요리(1943년)
간서리목		○		○		○	○	기름	조선무쌍신식요리(1943년)
간서리목			○	○		○	○	기름	조선무쌍신식요리(1943년)

〈간서리목〉<sup>53)</sup>은 「간을 넓게 저며서 양념하여 꼬챙이에 꿰어 재웠다가 굽는다.」하였고 〈양서리목〉<sup>54)</sup>은 「양을 깃머리로 안팎을 벗기고 넓게 벌려 놓고 안팎을 잘게 어어서 산적 고명에 무쳐서 꼬챙이에 꿰어 재웠다가 석쇠에 잠깐 구워 쓴다.」하였다.

위에 조리법에 있어서 “이위 두가지는 큰 제사나 큰 잔치에 일곱가지 적으로<sup>55)</sup> 쓰이는데 고기산적과 가리적과 생선적과 족적과 닭적이나 꿩적의 전체수와 양서리목과 간서리목 등이니라”라고 수록된 것으로 보아 위의 간과 양의 크기는 ‘쇠고기 산적’ 만들 때 크기인 손바닥 넓이의 크기이고 여기에 쓰인 양념도 ‘쇠고기 산적’ 때와 같을 것으로 추측되며 ‘간서리목’과 ‘양서리목’은 제사나 큰 잔치에 쓰이는 음식임을 알 수 있다.

‘간서리목’과 ‘양서리목’의 만드는 법은 손바닥 크기처럼 넓게 저며서 간장, 기름, 후추, 깨소금에 양념하여 꼬챙이에 꿰어서 재웠다가 굽는 것이라 하겠다.

내장으로 만든 산적중에서 ‘염통 산적’은 새끼 손가락형으로만 썰어서 만들었고 ‘간서리목’과 ‘양서리목’은 넓게 저며서만(넓게 저며서 꼬챙이에 꿰는다는 뜻에서 ‘설하적’이라고 표현한 듯하다) 만들었으며 이와같이 내장만을 넓게 저며서 만드는 산적은 여러가지 산적중에서 가장 늦게 등장하였다.

주재료는 표 6과 같이 염통이 3문헌에 간과 양이 1 문헌에 수록되고 양념으로는 간장, 후추, 깨소금 이 5 문헌에 파가 3문헌에 설탕과 기름이 2문헌에 참기름이 1문헌에 각각 수록되었다.

#### IV. 결 론

1943년 이전에 발간된 23권의 문헌을 통하여 〈쇠고기 산적〉의 종류와 조리법, 재료와 양념, 정의, 변천에 대하여 고찰한 결과는 다음과 같다.

‘쇠고기 산적’의 종류와 빈도는 조리법과 형태에 따라 설하적 I(6회), 육적(3회), 설하적 II(1회), 설하적 III(2회), 새끼손가락형 산적(5회), 잡산적(6회), 줍산적(2회), 새끼손가락형 내장산적(3회), 넓게 저민 내장산적(2회)으로 9종이 있으며 모두 30회 수록되었고 가장 빈도가 높은 것은 「설하적 I」과 「잡산적」이다.

「설하적 I」은 손바닥 크기와 두께로 썰은 살코기를 꼬챙이에 꿰어서 양념하여 굽다가 찬물에 담구어 즉시 건져서 굽기를 세번 반복한 후 다시 참기름을 발라 굽는 것으로 오늘날의 「산적」과 「불고기」와 「너비아니 구이」의 원조가 되며, 빈도가 높음은 오늘날의 불고기의 선호도가 높음을 입증해 준다. 이는 17세기 초에 처음 수록되었으나 그 이전 16세기에 보편적인 요리품으로 존재하였으며 18세기 중반까지 수록되었다. 이것은 후에 고기를 양념하여 한번에 굽는 간편한 조리법으로 변하여 제사나 큰 잔치, 수원에 쓰이는 「육적」 또는 「산적」으로 이어지고 있다. 유사한 것으로 「설하적 II」과 「설하적 III」이 같은 시기에 존재하였으나 이는 이어지지 않고 있다.

「새끼 손가락형 산적」은 새끼 손가락형으로 썰은 고기를 양념하여 꼬챙이에 꿰어 굽는 것으로 후에 이와 같은 방법 또는 고기 사이에 채소나 버섯을 꿰어서 만드는 변형된 방법으로 이어지고 있다.

「잡산적」은 새끼 손가락형으로 썰은 여러가지 종류의 고기와 채소와 버섯을 양념하여 섞어서 꿰어 굽는 것으로 처음 17세기 중반에는 소의 살코기와 내장만을 이용하여 만들었으나 19세기초에 이르러 여러가지 채소와 버섯을 더 첨가하여 만드는 것으로 변하였다. 「줍산적」은 구워진 잡산적을 줍료(양념한 묽은 밀가루 풀)에 담구었다가 건져거나 또는 줍료를 위에 끼얹는 것으로 이것은 이어지지 않고 있다.

「염통산적」은 새끼손가락형으로 썰은 염통을 양념하여 꼬챙이에 꿰어 굽는 것으로 현재에도 이어지고 있다.



「간서리목」과 「양서리목」은 넓게 저며서 산적으로 만든 것으로 이는 제사나 큰잔치, 수연에 다른 적과 함께 적을 피는데 쓰였고 19세기 중엽에 산적중 가장 늦게 수록되었다.

17세기에 있었던 「설하머적」은 18세기말에 이르러 「산적」이란 이름으로 변하여 이어지고 있다. 「산적」의 형태는 손바닥형과 새끼손가락형의 두종류가 있으며 변치않고 지속적으로 19세기까지 이어지고 있으며 손바닥형이 먼저 생겨나고 새끼손가락형이 나중에 생겨났다.

대체적으로 「산적」은 실제로 16세기에 존재하였으며, 「설하머적」의 굽는 과정에서 굽다가 찬물에 잠깐 담구어 거쳐서 다시 양념하여 굽는 것은 완전히 사라졌다고 판단된다. 「산적」류의 많은 조리법이 간편화는 되었지만 같은 맥락으로 이어지고 있다고 할 수 있다.

주재료는 살코기, 창자, 염통, 간, 천엽, 양, 쇠머리, 만하, 부아등의 쇠고기 부위와 여러가지 채소와 버섯이고 양념은 기름, 간장, 깨소금, 파, 후추가루, 참기름, 소금등 갖은 양념이 주로 쓰이고 술, 초, 생강, 마늘, 설탕도 더러 쓰였다.

### 참고문헌

- 이성우. 한국요리문화사. 교문사. 178, 179, 1985.
- 강인희. 한국의 맛. 대한교과서주식회사. 189, 1988.
- 저자미상. 시의전서(1800년말). 한국고식문헌집성(IV). 수학사. 150, 1992.
- 황혜성. 궁중음식(조선왕조). 궁중음식연구원, 19, 1993.
- 정순자. 한국요리. 신광출판사. 244, 1990.
- 김태홍. 牛肉조리법의 역사적 고찰. 한국식생활문화학회지 7: 3, 223, 1992.
- 김희선, 김태홍. 돼지고기 요리의 무형적 고찰. 상명여대가정문화연구소 (8): 57, 1991.
- 김태홍. 羊肉조리법의 역사적 고찰. 한국식생활문화학회지 9: 1, 23, 1994.
- 김태홍. 닭요리의 조리사적 고찰. 상명여대가정문화연구소 (7): 9, 1989.
- 김태홍. 大肉요리의 연구(I) -문헌고찰-. 한국식생활문화학회지 4: 4, 347, 1989.
- 김태홍. 牛肉조리법의 역사적 고찰(I) -국-. 한국식생활문화학회지 7: 3, 223, 1992.
- 김태홍. 牛肉조리법의 역사적 고찰(IV) -숙육과 편육-. 한국식생활문화학회지 9: 5, 499, 1995.
- 이성우. 한국식경대전. 향문사. 7, 10, 1981.
- 홍만선. 산림경제(1715). 한국고식문헌집성(I). 수학사. 331, 1992.
- 유중임. 증보산림경제(1766). 한국고식문헌집성(II). 수학사. 429, 1992.
- 서명웅. 고사십이집(1787). 한국고식문헌집성(I). 수학사. 363, 1992.
- 빙허각 이씨 원저. 정양완역. 규합총서. 한국고식문헌집성(II). 수학사. 613, 1992.
- 서유구. 임원십육지(1827). 한국고식문헌집성(II). 수학사. 715, 1992.
- 빙허각 이씨. 간본규합총서(1869). 한국고식문헌집성(IV). 수학사. 1359, 1992.
- 저자미상. 음식디미방(1670년경). 한국고식문헌집성(I). 수학사. 258, 1992.
- 윤서석. 한국음식(역사와 조리법). 수학사. 242, 1992.
- 문수재, 손경희. 식품학 및 조리원리. 수학사. 298, 1992.
- 저자미상. 시의전서(1800년말경). 한국고식문헌집성(IV). 수학사. 1474, 1992.
- 빙허각 이씨 원저. 정양완역. 규합총서(1815). 한국고식문헌집성(II). 수학사. 612, 1992.
- 저자미상. 시의전서(1800년말). 한국고식문헌집성(IV). 수학사. 474, 1992.
- 상서. 1508, 1992.
- 상서. 1509, 1992.
- 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 한국고식문헌집성(V). 1730, 1992.
- 상서. 1731, 1992.
- 상서. 1731, 1992.
- 홍만선. 산림경제(1715). 한국고식문헌집성(I). 수학사. 330, 1992.
- 유중임. 증보산림경제(1766). 한국고식문헌집성(II). 수학사. 429, 1992.
- 서유구. 임원십육지(1827). 한국고식문헌집성(II). 수학사. 715, 1992.
- 상서. 715, 1992.
- 이석만. 간편조선요리제법(1934). 한국고식문헌집성(V). 1943, 1992.
- 조자호. 조선요리법(1938). 한국고식문헌집성(VI). 수학사. 2290, 1992.
- 방신영. 조선요리제법(1942). 한국고식문헌집성(VII). 수학사. 2586, 1992.
- 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 한국고식문헌집성(V). 1730, 1992.
- 정순자. 한국요리. 신광출판사. 91, 1992.
- 강인희. 한국의 맛. 대한교과서주식회사. 189, 193, 1988.
- 정순자. 한국요리. 시광출판사. 90, 1992.
- 황혜성. 궁중요리. 궁중음식연구원, 116, 1993.
- 유중임. 증보산림경제(1766). 한국고식문헌집성(II). 수학사. 429, 1992.
- 서유구. 임원십육지(1827). 한국고식문헌집성(II). 수학사. 715, 1992.
- 이석만. 간편조선요리제법(1934). 한국고식문헌집성(V). 1943, 1992.
- 저자미상. 가정요리(1940년경). 한국고식문헌집성(VII).

- 수학사. 2679, 1992.
47. 방신영. 조선요리제법(1942). 한국고식문헌집성(VII). 수학사. 2587, 1992.
48. 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 한국고식문헌집성(V). 1731, 1992.
49. 서유구. 임원십육지(1827). 한국고식문헌집성(II). 수학사. 715, 1992.
50. 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 한국고식문헌집성(V). 1731, 1992.
51. 이성우. 한국식경대전. 향문사. 355, 1981.
52. 조자호. 조선요리법(1938). 한국고식문헌집성(VI). 수학사. 2289, 1992.
53. 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 한국고식문헌집성(V). 1731, 1992.
54. 상서. 1731, 1992.