

우리나라 꿩고기 調理法의 歷史的 考察

김 태 홍

상명대학교 사범대학 가정교육학과
(1995년 12월 29일 접수)

The Historical Study of Pheasant Cooking in Korea

Tae Hong Kim

Department of Home Economics Education, Sang Myung University

(Received December 29, 1995)

Abstract

The purpose of this paper is to examine the various kinds of recipes of pheasant through classical cookbooks written from 1670 to 1943 which are the basic materials to the meat cooking. The recipes of pheasant are found 39 times in the literature, which can be classified into eleven groups. Chronologically, the recipe of mandu (ravioli) was first appeared, and guk, tang (soup), kui (roasted), jang (salted meat), chim (steamed), po (dried meat), whe (raw meat), gijim (boiled in soy sauce), cho (sparkly heated in soy sauce and sugar), jolim (hard boiled in soy sauce), and jungol (meat with vegetable cooked in pan) followed in the records. Kui was the most popular one with the frequency of 43.6%, which proves that kui is the most suitable one for pheasant among all of recipes. Mandu and guk,tang were 10.2%, chim and po were found with the same rate of 7.7% and the next ones were jang, gijim, cho, and jungol with the rate of 2.6%. The recipes of pheasant were recorded much less than those of beef, chicken, pork, lamb, and dog meat. Particularly, in comparison with chicken belonging to fowls, the frequency of pheasant cooking did not reach even to one third of that. The Korean recipes of pheasant have been independently developed with originality, having nothing to do with the Chinese ones. The recipes of pheasant before the late 1800s have based on the strict recipe principles along with the spirit of art and sincerity, but they were deteriorated to simple and easy ones discarding principles. The main ingredient was the flesh of pheasant and the sub-ingredients such as flour, pinenut, buckwheat powder, and mushroom were included in common. In addition, oil, soy sauce, black pepper, and stone leek were frequently used as main seasonings.

I. 서 론

꿩은 생치(生稚) 또는 야계(野鷄)라고도 하며 鳥類 가운데 좋은 사냥 대상물로서 숫컷은 당당한 체구와 아름다운 빛을 가지고 있고 山野에 널리 퍼져 사는 야생조류이다.

꿩고기 요리는 祭饌에도 오르고¹⁾ 宮中の 水刺床과 宴會에도²⁾ 오르는 귀한 음식이며 保養食으로 또는 藥用으로 이용되고 있는 식품이다³⁾. 이와같이 꿩고기가 선조들로부터 사랑을 받아 오늘날까지 이어지고 있는 것은 꿩고기의 풍부한 영양과 風味와 효능 때문일 것이다. 꿩에는 단백질이 27.5 g과 무기질과 비타민이 다

량으로 함유되어⁴⁾ 있고 또 기력을 증강시키고, 소화기능과 간기능을 활성화하게 하고, 피부의 염증을 제거하고, 이 밖에도 이질이나 설사에 좋은 효능이 있다⁵⁾.

古書를 보면 꿩고기 조리법은 상당히 많았으며 과학적이고 정성이 깃들었음을 알 수 있다. 특히 꿩고기 구이에서 고기를 익히기 전에 양념을 하면 간장이나 소금의 염분이 삼투압에 의해 고기의 세포속에 침투되어 탈수 되면 고기는 마르고 부드러워지 못하게(곽곽하게) 되는 것을 피하기 위해 '고기를 젖은 백지로 싸서 반숙되게 구운 후 종이를 벗기고 양념하여 다시 굽는 것'⁶⁾은 특기할 만하다. 그러나 현재의 일반 조리서⁷⁻⁹⁾에는 꿩고기 조리법은 거의 없고, 「鄉土飲食」¹⁰⁾ 또는

「保養食」¹¹⁾ 부분에서 더러 볼 수 있을 정도이며 구이에서 ‘고기에 처음부터 양념하여 직접 굽는 것’은 위의 과학적인 면을 무시하고 단순화 되어 전통적인 맛과 옛 조리법을 잃어가고 있는 아쉬움이 있다.

우리나라 꿩고기의 조리법에 대한 선행연구는 거의 없으며, 명칭만 나온 것으로는 이¹²⁾의 ‘主食類의 文獻的 考察’과 김¹³⁾의 ‘嘉禮都鑑儀軌에 나타난 朝鮮王朝 中 嘉禮차림考’를 비롯하여 ‘朝鮮王朝 宮中儀軌飲食文化’¹⁴⁾가 있다.

본 연구는 우리나라 肉類조리법에 대한 食文化를 연구 하는데 기초자료로서 1670년부터 1943년 동안의 食生活綜合書, 調理 및 食品加工書¹⁵⁾를 중심으로 꿩고기 조리법과 종류, 출현빈도, 재료와 양념, 변천에 대하여 고찰 하였다.

II. 꿩의 역사적 사회 문화적 고찰

꿩고기를 언제부터 시식 하였는지는 알 수 없으나 우리나라 함경도, 평안도 등의 신석기 시대 유적지에서 꿩의 뼈가 많이 발견되는 것으로 보아 일찍부터 식용된 듯 하다. 신석기 시대의 먹이감 획득은 주로 사냥과 漁撈를 통하여 얻었는데 이 때 특히 많은 것은 사슴, 노루이고 다음이 멧돼지이며 또 꿩도 많았을 것으로 추측한다. 상고 시대 먹이감으로서의 꿩은 고대 중국의 사냥대상물로 「周禮」에 수록된 六獸 六禽 중에 하나로 중요한 위치에 있고, 꿩고기가 요리로서 문헌에 나오는 것도 「禮記」 속의 식단에 나오는 “꿩고기 국에 채소를 섞어서 요리한 것”인 「芼」와 또 「禮記」 속에 配合食에 나오는 ‘꿩고기 국’¹⁶⁾이다. 통일 신라시대의 사냥은 농경에 밀려서 백성의 종속적인 먹이감의 생산수단이 되고 사냥꾼의 직업이며 또 「삼국사기」에 眞平大王은 늘 사냥하기를 즐기므로 金后稷이 “대왕이 사냥군과 더불어 매나 개를 놓아 멧돼지, 꿩, 토끼들을 잡으려고 뛰어 다닌다.”고 한 것으로 보아 사냥이 귀족들 놀이의 하나가 된 것을 알 수 있다. 이 때 사냥대상물중에 꿩이 있는 것으로 보아 꿩의 위치를 알만하다¹⁷⁾. 신라시대 新羅本記에 太宗春秋公의 식사로 쌀 3말, 술 6말과 함께 꿩 9마리를 보냈다는 것과 고려시대 와서 인삼과 함께 꿩이 원나라에 보내졌다는 것은 꿩고기의 귀중함¹⁸⁾을 알려 준다. 고려초기에는 불교가 융성하여 肉食을 금하게 되므로 꿩고기의 이용도 따라서 떨어졌을 것이고 고려후기에는 몽고의 목장개발로 고려에서 소가 많이 증식되어 고기하면 쇠고기를 가르키는 오늘날의 食育觀¹⁹⁾이 이 때부터 싹트게 될 정도이니 꿩고기는 자연히 떨어졌으리라 추측된다. 조선시대에는 궁중의 宴會때 상에 오르는 음식으로 1651년부터 1902년 동안 宮中

儀軌의 饌物類과 麵飯類에 계속 오르고 있고 1651년 顯宗 明聖后 嘉禮同牢宴을 차렸을 때에 「生稚煮只」(炒와 볶음에 속함)로 시작하여 「생치全體燒」, 「생치炙」, 「생치茶食」(佐飯의 일종), 「생치片脯」, 「생치蒸」, 「생치軟泡」(꿩두부), 「생치藥脯」, 「생치卜只」, 「생치餅」(煎), 「생치饅頭」, 「생치炒」, 「생치煎油花」, 「생치煎」, 「생치湯」²⁰⁾ 등이 오른 것으로 보아 꿩고기는 후대로 오면서 宮中과 班家の 상류층에 매우 다양한 조리법으로 이용되는 귀중한 식품이었음을 알 수 있다.

꿩고기를 취급할 때 알아 두어야 할 사항은 “보통 꿩은 8월부터 다음해 2월까지 먹을 수 있고 남여지달은 독이 있고 또 맛이 없다.” “어린 꿩은 칠월에 굶거나 짙을 하여 먹는다.” “丙午日에 꿩을 먹으면 남자는 자식이 없고 여인은 血閉하니 크게 꺼린다.” “무릇 사람이 생치다리를 먹는 자는 반듯이 그 뼈마디를 먹는 것을 지극한 맛으로 알고 있는데 알지 못하게 뼈가 새로로 부서지면 극히 날카로워서 그릇 씹다가 이 사이에 박히면 이뿌리가 끊는 일도 있고 잘못 삼키다가 목구멍에 걸리면 고칠 의원이 없으니 한때 맛있는 것을 취하여 위태하고 망하는 지경을 범하게 되니 삼가 하여야다.” “뼈가 목에 걸리면 약이 없으니 주의 해야 한다.” “생치는 간이 푸르거든 먹지 말며, 죽은 후 발을 퍼지 않거든 먹지 말 것이다.”²¹⁻²³⁾라고 설명 하고 있다.

신석기 시대 이전부터 사슴, 노루, 멧돼지와 함께 먹이감이었던 꿩은 통일신라 시대에 이르러 농경의 정착으로 主食에서 벗어나 귀족들 놀이의 사냥대상으로 전환 되고, 고려초기에는 불교의 융성으로, 또 고려후기에는 쇠고기의 증식으로 꿩고기의 이용은 점차 쇠퇴하였고 조선조에 이르러 궁중과 반가의 상류층에서 여러 가지 조리법으로 이용하고 있었으나 점차 퇴보하고 있는 것으로 보인다. 꿩고기는 후대에 필히 전수해야만 하는 고유의 조리법을 가진 식품이며, 현대생활에 맞게 가정이나 음식점에서 많이 이용하도록 개발하기 위하여 과학적인 연구가 요망되는 전통식품이 아닌가 생각된다.

III. 꿩고기 조리법의 종류, 출현빈도

1670년에서 1943년 동안에 간행된 食生活綜合書(家庭百科全書)와 調理 및 食品加工書에 나타난 꿩고기 조리법은 표 1과 같이 총 39회 수록되었으며 11종류로 분류된다.

연대순으로 본 조리법의 종류는 표 1과 같이 「만두」가 가장 먼저 수록되고 다음으로 「국, 탕, 「구이, 「장醬」이며 「찜, 「포, 「회」가 같은 연대에 등장하고 다음으로 「지짐, 「초, 「조림, 「전골」이 수록 되었다.

표 1. 썰고기 조리법의 종류, 출현빈도

문헌	음식디미방	요록	산림경제	수문사설	증보산림경제	규합총서	임원십육지	역주방문	군학회등	술만드는법	시의전서	술빛는법	부인필지	조선요리법	조선요리제법	조선식식요리제법	합계	%
	연도	연도	연도	연도	연도	연도	연도	연도	연도	연도	연도	연도	연도	연도	연도	연도	연도	
요리명	1670	1806	1711	1740	1776	1788	1812	1818	1828	1838	1848	1858	1868	1878	1888	1898		
1. 만두	1						1			1				1			4	(10.2)
2. 국, 탕		1									2	1					4	(10.2)
3. 구이			1		2	2	1		2	3		1	2	1	2	17	(43.6)	
4. 장				1							1					1	(2.6)	
5. 찜					1	1					1					3	(7.7)	
6. 포					1		1				1					3	(7.7)	
7. 회					1		1									2	(5.1)	
8. 지짐(煎)								1								1	(2.6)	
9. 초(炒)								1								1	(2.6)	
10. 조림										1			1			2	(5.1)	
11. 전골													1			1	(2.6)	
	1	1	1	1	5	3	4	2	2	1	8	1	1	5	1	2	39	(100)

표 2. 조리서별 썰고기 조리법의 종류

문헌	종류	
음식디미방	석뉴탕(만두)	(1)*
요록	眞珠湯(국)	(1)
산림경제	炙野稚(구이)	(1)
수문사설	生稚醬(장)	(1)
증보산림경제	稚炙法 1(구이), 稚炙法 2(구이), 稚蒸稚熟法(찜), 乾稚稚脯(포), 凍稚法(회)	(5)
규합총서	썰고기 굽는 법, 봉총구이, 봉총찜	(3)
임원십육지	稚饅頭方(만두), 炙稚方(구이), 稚乾方(포), 凍稚膾(회)	(4)
역주방문	眞珠片(지짐, 초)	(2)
군학회등	稚炙法 1(구이), 稚炙法 2(구이)	(2)
술 만드는 법	석뉴탕 법(만두)	(1)
시의전서	{ 생치국, 생치탕, 생치구이 1, 생치구이 2, 봉통구이, 봉통찜, 생치편포, 생치장조림	(8)
술 빛는 법	완자탕	(1)
부인필지	생치구이	(1)
조선요리법	생치만두, 생치구이 1, 생치구이 2, 생치조림, 생치전골	(5)
조선요리제법	썰구이	(1)
조선무쌍신식요리제법	생치구이, 생치적(稚炙)	(2)
		(39)

*() 수록된 조리법의 종류

주목되는 것은 육류로 주로 만드는 「편육」이 없으며 이는 꿩고기로서는 「편육」이 적당치 않음을 알 수 있다.

꿩고기 조리법의 출현 빈도의 비율은 구이(43.6%)가 가장 높고, 다음이 국, 탕(10.2%)과 만두(10.2%)이며 찜(7.7%), 포(7.7%), 회(5.1%), 조림(5.1%)의 순이고 장醬(2.6%), 지짐(2.6%), 초(2.6%), 전골(2.6%)이 가장 낮게 나타나고 있다. 이로서 꿩고기의 가장 잘맞는 조리법은 「구이」이며 또한 우리나라 사람들에게 선호도가 가장 높은 것이라고 하겠다.

꿩고기 조리법이 나오는 문헌은 16권이었으며 가장 많이 수록된 문헌은 한문으로 된 것 중에서는 「증보산림경제」(1766년)이고 전체적으로는 「시의전서」(1800년 말)이며 1766년 전에는 미미하게 이어지고 1766년 후부터 적극적으로 다루워 졌으며 1934년까지 이어지고 있음을 알 수 있다.

꿩고기 조리법은 같은 조건에서 고찰한 닭고기 조리법²⁴⁾, 돼지고기조리법²⁵⁾, 개고기 조리법²⁶⁾, 쇠고기 조리법²⁷⁾, 양고기 조리법²⁸⁾에 비하여 가장 적게 나타나고 있다. 이는 꿩고기는 일반적 음식이긴 보다는 일종의 保養食이며 또한 別味의 음식으로 이용되기 때문으로 추측된다.

IV. 꿩고기 조리법의 문헌적 고찰

1. 꿩만두

꿩만두는 위와 같이 4종류의 조리법이 있으며 4회 나오고, 「석류탕1」, 「생치만두」, 「석류탕 2」, 「雉饅頭方」 등이 있다.

1) 「석류탕 1」²⁹⁾은 ‘만두국’으로 「음식디미방」(1670)에만 나오며 다음과 같이 수록되어 있다. 「생치나 닭이나 기름진 고기를 곱게 두드리고 무우, 미나리, 파, 두부, 표고 석이들을 다져서 함께 기름 간장에서 후추를 갈아 넣고 볶아 만두 소같이 한다. 고운 밀가루를 물로 반죽하여 만두껍질 같이 얇게 밀어서 만두 빚듯 한다.

모양은 작은 석류같이 둥글게 빚는다. 맑은 장국이 펄펄 끓으면 넣고 익어서 떠오르면 국자로 한 그릇에 서너 개씩 떠서 술안주로 쓴다.

2) 「석류탕 2」³⁰⁾는 ‘물만두’로서 「술 만드는 법」에만 나오며 다음과 같이 수록 되었다. 「생치나 닭이나 좋고 기름진 것을 두드리 난도하고 무나 미나리나 두 가지 중에 한가지를 알맞추어 넣고 표고, 석이, 후추, 각색 양념을 만나게 하여 기름과 지렁에 소를 만들어 진말이나 모밀가루나 가늘게 쳐서 녹으시 말아 떡을 얇게 얇게 빚어 석류모양으로 백자를 서너개씩 넣어 불기를 단단히 잡아 끓은 물에 데쳐 내어 초장에 양념하여 먹는다」.

이것은 일종의 만두인데도 ‘탕’이란 이름을 쓴 것은 일관성이 없게 수록된 것으로 생각하며 따라서 이때는 물에다 삶기만 하면 탕으로 표현 했다는 것을 알 수 있다.

3) 「雉饅頭方」³¹⁾은 ‘물만두’로서 「임원십육지」(1827)에만 다음과 같이 수록 되었다.

雉饅頭方雉去骨取淨肉水煮撈起置俎案上以刀爛搗如糜手捻作薄皮包餡作槽角餅樣(餡用豆腐肉菜葱椒等料)拌蕎麥粉白水烹出調醋醬供之(饗鯉雜誌)

「생치만두 만드는 법은 꿩의 뼈를 제거하고 살을 깨끗이 하여 물에 삶어 건져서 긴 나무판으로 된 도아 위에 놓고 칼로 곱게 다진다. 메밀가루로 반죽하여 얇은 껍질을 만들고, 두부, 고기, 채소, 파, 초(椒)로 소를 만든다. 손가락으로 비트는 것처럼 하여 角餅모양으로 영성하게 만들어 맹물에 삶어 건져서 초장과 곁들려 낸다.」

4) 「생치만두」³²⁾는 만두피가 없는 ‘물만두’로 「조선 요리법」(1938년)에만 수록 되었다.

「생치를 털을 뜯어서 대가리와 발을 자르고 내장을 빼버리고 정히 씻어서 무와 한데 넣고 삶습니다. 꼭 무르거든 건져서 살을 다 긁고 무를 몽크려서 갖은 양념을 해놓고 정육은 꾸미로 채워서 맑은 장국을 끓

표 3. 꿩만두 조리법의 종류와 출현빈도

1) 다진 살코기와 다진 채소를 함께 볶아서 소를 만들고, 밀가루로 걸을 준비하여 석류 모양으로 만든 것을 맑은 장국에 넣어 익혀서 국물과 함께 먹는 것.	(1)*
2) 다진 살코기를 익히지 않고, 다진 채소와 섞어서 소를 만들고, 밀가루나 메밀가루로 걸을 준비하여 석류모양으로 만들어 삶아 건져서 초장에 찍어 먹는 것.	(1)
3) 삶아서 다진 살코기와 다진 채소와 두부를 섞어서 소를 만들고, 메밀가루로 걸을 마련하여 角餅모양으로 만들어 삶아 건져서 초장에 찍어 먹는 것.	(1)
4) 만두피가 없는 만두로서 고기와 함께 삶은 무와 고기를 다져서 양념하여 대추 크기로 만든 후 녹말을 씌워서 끓은 장국에 삶아 국물과 함께 먹는 것.	(1)

*()는 출현빈도

이다가 양념해 놓은 생치를 대추알 만큼씩 떼어서 모양있게 만들어서 실백을 두어개씩 박아 가지고 녹말을 묻혀 끓은 장국에 삶습니다. 쟡고는 불려서 채쳐 놓고 계란은 지단을 붙여 채쳐 놓았다가 만두를 뜨고 위에다 얹으십시오. 「음식디미방」과 「술 만드는 법」에는 '만두'란 단어가 나오지 않는다. 국물과 같이 먹는 '만두국' 형과 삶아 건져서 초장에 찍어 먹는 '물만두' 형이 있으며, 만두 모양에는 석류 같은 둥근 모양과 角餅같은 네모진 모양과 대추 모양이 있다. 이로서 조선시대 후기부터 '석류' 같은 우리고유의 風裕요리명이 등장 하였음을 알 수 있다. 소는 모두 다져서 만들었으며, 살코기와 채소를 함께 볶아서 만든 것, 살코기와 채소를 날 것으로 만든 것, 삶은 고기와 날채소를 섞어서 만든 것 등의 세 종류가 있다. 만두피는 곱게 채에 친 밀가루와 메밀가루를 사용 하였고, 얇게 밀어서 만들었으며, 만두피 없이 녹말을 묻혀서 만두피를 대신한 것도 있다.

변천에 있어 석류같은 둥근형 만두가 각병같은 네모형 만두보다 먼저 있었고, 만두피를 밀가루로 만든 것이 메밀가루로 만든 것보다 먼저 있었고 「만두국」이 「물만두」보다 먼저 있었으며, 만두피 없는 만두국은 가장 늦게 등장하였다.

쟁만두의 주재료는 표 4와 같이 쟡을 모든 문헌에서, 밀가루는 3문헌에서, 모밀가루와 녹말은 1문헌에서 사용하고 부재료는 무를 3문헌에서, 미나리, 두부, 쟡고, 석이, 잣은 2문헌에서, 채소는 1문헌에서 사용하고 있으며 양념으로는 기름, 간장, 후추, 파는 2문헌에서, 초

(椒)는 1문헌에서 사용하였다. 찍어먹는 초간장은 2문헌에서, 꾸미로는 쟡고와 계란을 1문헌에서 사용하고 있다. 모밀보다는 밀가루를 많이 이용 하였고, 마늘은 아직 이용치 않았으며 이 중 꾸미는 1900년 이후 부터 사용하기 시작 하였다.

2. 쟡국, 쟡탕

쟁국, 쟡탕은 우리나라의 대표적인 保養食으로서 4회 나오며 표 5와 같이 4종류로 「眞珠湯」, 「완자탕」, 「생치국」, 「생치탕」 등이 있다.

1) 「진주탕」은 「요록」(1680년)³³⁾에만 나오며 다음과 같이 수록되었다.

眞珠湯 膏肉 一斗 切如豆 眞末 途之 投沸水 即出 洗於冷水 淸醬汁 加油 湯之 即入食之 膏肉 薺水 尤佳

「진주탕은 쟡고기 한말을 콩크기로 썰어서 밀가루를 섞워 끓은 물에 넣자 마자 꺼내어 찬물에 행구고, 기름을 넣은 청장즙에 넣고 탕으로 만들어 즉시 먹으면 쟡고기 맛이 물에 많이 유출되어 아주 맛이 있다」 일종의 맑은 장국인데 작은 쟡고기 단자가 마치 진주 알처럼 보인다고 하여 붙여진 이름이라고 생각된다.

2) 「완자탕」³⁴⁾은 「술하는 법」(1800년 말)에만 나오며 다음과 같이 수록 되었다.

「생치살만 골라 가늘게 짓이겨 채육과 계란 우육중에 한가지를 두드려 호초, 생강, 파, 기름장을 합하여 주물러 밤만치 만들어 가운데 실백 하나씩 넣어 계란이나 녹말이나 섞워 장국을 끓입니다」

표 4. 쟡만두에 사용한 재료

재료 요리명	주재료		부재료						양념				찍는장	꾸미	문헌(년도)	
	쟁고기	밀가루	미나리	두부	표고	석이	잣	기름	간장	후추	초파	초간장				표고
석뉴탕 1 雉鰻頭方	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	채소 모밀 가루 녹말	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	음식디미방(1670년) 임원십육지(1827년) 술 만드는 법 (1800년말) 조선요리법(1938년)	
석뉴탕 2	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○		
생치만두	○	○												○		○

표 5. 쟡국, 쟡탕의 조리법과 출현빈도

1) 콩의 크기로 살코기를 썰어 밀가루를 입힌 후 삶아내어 청장즙에 끓이는 것	(1)*
2) 다져서 양념한 살코기를 밤크기로 빻어서 계란이나 녹말을 섞워 끓은 장국에 넣어 끓이는 것.	(1)
3) 쟡을 각을 떠서 무와 함께 양념하여 물에 끓이는 것.	(1)
4) 쟡을 각을 떠서 삶고 위에 삶은 계란을 얹는 것.	(1)

*() 출현빈도

3) 「생치국」³⁵⁾은 「시의 전서」(1800년 말)에만 나오며 「생치를 각을 떠서 무와 파 마늘 양념을 갖추어 주물러 간을 맞추어 끓여 쓴다.」

4) 「생치탕」³⁶⁾은 「시의전서」(1800년 말)에만 나오며 祭物用으로 「각을 떠서 삶아서 건져 담고 계란 없으라」 이는 위의 「생치국」과 거의 같은 내용이나 ‘탕’ 이라고 한 것은 ‘국’이 祭饌이 될 때는 ‘탕’ 이라고³⁷⁾ 한다는 것을 입증 하여 준다.

위의 국과 탕의 고기의 형태는 콩만한 크기, 밤톨만한 크기, 대추만한 크기, 각을 뜯 크기로 네 종류가 있다. 콩만한 것과 각을 뜯 것은 살코기를 그대로 이용 하였고, 밤톨크기는 고기를 다져서 모양을 만들었으며, 완자를 만들 때는 꿩고기만으로 하지 않고 제육이나 계란이나 우육을 다져 넣어 섞어서 빻았으며, 각을 떠서 만든 것을 제외하고는 모두 밀가루나 녹말을 섞워서 장국에 넣어 끓였다. 여기서 ‘밀가루나 녹말을 섞워 끓은 물에 넣자 마자 꺼내어 찬물에 행구는 것’은 고기의 결을 매끈하게 하고, 다진고기가 터지지 않게 함인데 실제로 밀의 전분은 물의 沸点까지 가열 해야만

호화가 완료 된다. 때문에 곁에 밀가루 묻힌 고기를 ‘끓은 물에 넣는 것’이고 또 호화가 최고에 달한 밀 전분은 온도가 상승함에 따라 점도가 감소하기 때문에 ‘넣자 마자 건지는 것’이고, 건지자 마자 찬물에 넣는 것은 온도를 낮추어 점도를 최고로 높이고 서로 붙는 것을 방지 하기 위한 것으로 옛조리법의 조리과학적인 면을³⁸⁾ 입증해 주는 것이라고 하겠다.

국에 넣은 고기의 크기는 처음에 콩만한 크기에서 밤톨 만한 크기로, 또 각을 뜯 크기로 변했으며 점점 커졌음을 알 수 있다.

탕, 국의 주재료는 표 6과 같이 꿩고기를 4회 모든 문헌에서, 제육, 계란, 우육은 1문헌에서 사용하고 부 재료는 계란을 2문헌에서, 밀가루, 실백, 녹말, 무 등은 1문헌에서, 양념은 청장을 3문헌에서, 기름, 파는 2문헌에서, 후추, 생강, 마늘은 1문헌에서만 사용하였다. 만두에는 넣지 않은 마늘을 국에서는 넣어서 만들었다.

3. 꿩구이

「꿩구이」는 17회로 가장 많이 나오며 표 7과 같이

표 6. 꿩국, 꿩탕에 사용한 재료

문헌	주재료				부재료			양 념			문헌 (년도)	
	꿩 고 기	제 육	계 란	우 육	계 란	밀 가 루	기 름	청 장	파			
진주탕	○					○		○	○		요록(1680년)	
완자탕	○	○	○	○	○	{ 녹말 실백 무	○	○	○	{ 생강 후추 마늘	술 빻는 법(1800년)	
생치국	○						○	○	○			시의전서(1800년 말)
생치탕	○				○							시의전서(1800년 말)

표 7. 꿩고기 구이 조리법의 종류와 출현빈도

1) 꿩을 산적거리로 떠서 꼬챙이에 꿰어 양념하고 묽은 풀을 발라서 구운후 풀을 벗기는 것	(1)*
2) 꿩을 생으로 반 정도만 굽는 것.	(2)
3) 꿩을 통째로 또는 각을 뜯 후 젖은 백지에 싸서 반숙되게 구운 후 백지를 벗기고, 유장을 발라서 다시 굽는 것.	(6)
4) 꿩의 다리 껍질을 자루처럼 벗긴 후 살을 다진 것과 쇠고기 다진 것을 섞어 간 맞춘 것으로 다시 다리모양을 만들어 반 정도 구운 후 양념하여 다시 굽는 것.	(2)
5) 꿩을 각을 떠서 양념하여 젖은 백지에 싸서 한 번에 굽는 것.	(1)
6) 꿩살에 물을 적셔 가며 구워 반숙이 되면 껍질을 벗기고 유장 발라 굽는 것.	(1)
7) 꿩을 토막내어 갖은 양념하여 굽는 것.	(1)
8) 꿩고기를 다져 갖은 양념하여 네모반듯한 반데기를(삼산적) 만들어 굽는 것.	(1)
9) 꿩고기를 얇게 저며서 양념하여 굽는 것.	(1)
10) 꿩을 통째로 쪼개어 머리, 발을 자르고 양념을 꿩에 발라가며 대강 굽는 것	(1)
	(17)

*() 출현빈도

10종류의 조리법이 있다.

1) 일반적으로 모든 육류에 해당되며 ‘고기에 밀푼을 발라서 구운 후 벗기는 방법’인 「炙野雉」³⁹⁾은 「산림경제」(1715)에만 나오며 다음과 같이 수록되었다.

炙野雉生燒燒法見上(必用)

「꿩구이는 날 것으로 구우니, 굽는 법은 위에 있다.」
위에 있는 법은

「燒肉用簽子插於炭火上蘸油鹽醬細料物酒醋調薄糊不住手勤翻燒至熟剝去麵皮」

「炙肉用芝麻花爲末置肉上則油不流」이다.

「고기를 구울 때는 대꼬챙이에 꿰어 숯불에 올려 놓고 굽는데 먼저 기름, 소금, 장, 갖은 양념, 술, 초에 재웠다가 묽은 풀을 슬쩍 발라서 손을 재게 돌려 구워낸 뒤 고기 입힌 밀가루를 벗긴다.」 「고기를 구울 때 참깨꽃을 가루로 만들어 고기 위에 뿌리면 기름이 흐르지 않는다.」 위에서 구이용 고기의 형태에 대하여 언급하지 않았으나 대꼬챙이에 꿰는 것으로 미루어 설하머적⁴⁰⁾ 형태처럼 넓게 저민 것으로 상상이 되나 꿩고기를 넓은 크기의 산적거리로 썰기에는 부적당하고 또 같은 구이 부분에서 ‘고기를 각을 떠서 물에 젖힌 백지로 싸서 굽는 것’으로 보아 각을 뜬 것으로 사료된다.

2) 「雜炙法 1」은 「증보산림경제」(1766년)⁴¹⁾, 「炙雉法 1」은 「군학회등」⁴²⁾에 다음과 같이 수록되어 있다.

生燒至半熟可啖然食性有不喜未熟者蓋炙半熟則雖多喫而不飮

「생치 굽는 법은 생으로 굽는데 반까지 익으면 먹을 수 있다. 식성에 맞진 안 맞진 덜 익은 것을 좋아 한다. 대개 반숙으로 구우면 설사 많이 먹더라도 먹기 싫어지지 않는다.」

3) 꿩고기를 통째로 또는 각을 떠서 젖은 백지로 싸서 반쯤 구운 후 백지를 벗기고 유장을 발라 다시 굽는 법은 「雜炙法 2」, 「炙雉方」, 「炙雉法 2」, 「꿩고기 굽는 법 1」, 「생치구이」, 「생치적雉炙」 등이 있다.

「雜炙法 2」⁴³⁾는 「증보산림경제」(1766)에만 나오며 다음과 같이 수록되었다.

凡雉肉以淨白紙漬水濕之包裹肉上務要貼着少無空處炙至半熟去紙即塗油醬胡椒而更炙則骨不落味好(炙雉不沈水法)

「보통 꿩고기는 깨끗한 백지를 물에 담구어 적시어서 고기 위를 싸매어 꼭 붙여 있게 하여 틈새가 조금도 없게 하고 반숙이 될 때까지 구워 종이를 벗기고 즉시 유장과 호초를 발라서 다시 구우면 뼈가 빠지지 않고 맛이 있다(꿩을 구울 때는 물에 담그는 법을 쓰지 않

는다).」

「炙雉方」⁴⁴⁾은 「임원십육지」(1827)에, 「雜雉法 2」는 「군학회등」(1800년 중)⁴⁵⁾에 같은 내용으로 다음과 같이 수록되었고 다만 (案)에 있는 내용이 「군학회등」에는 없을 뿐이다.

炙雉方雉脚以淨白紙漬水濕之包裹務令貼着少無空處炭火上炙半熟去紙拌油鹽胡椒更炙則膏不滲失味佳(案)關東,淮陽等地產者全食海松子通身都是膏膩俗呼膏雉炙之必用濕紙包裹不然膏落火滅不易炙也他產不火然(增補山林經濟)

「꿩구이는 꿩의 다리를 물에 적신 깨끗한 백지로 고기 위를 싸매어 꼭 붙게 하여 틈새가 조금도 없게 하고 불위에서 반숙이 될 때까지 굽는다. 종이를 벗기고 기름, 소금, 호초에 버무려서 다시 구우면 기름이 스며나오지 않아서 맛이 좋다. 관동, 회양 등지에서는 갖을 먹어 온 몸에 기름이 오른놈을 고치(膏雉)라 하는데, 이 방법으로 요리하지 않으면 기름이 흘러 내려서 불이 꺼져 잘 굽히지 않는다(증보산림경제).」

이 법은 「증보산림경제」의 내용과 같으나 끝 부분에 骨字가 膏字로 바뀐 것이 다를 뿐이다. 이것은 「임원십육지」가 「증보산림경제」를 인용한 것이므로 잘못 이기한 것으로 생각 할 수도 있으나 맛을 좋게 하기 위해서는 뼈가 빠지지 않게 하는 것보다는 기름이 떨어지지 않게 하는 것이 맞다고 생각 되며 따라서 「임원십육지」의 것이 옳다고 판단된다.

「생치구이」는 「조선무쌍신식요리제법」⁴⁶⁾에 다음과 같이 수록되었다.

「생치를 토막친 후에 백지에 물로 적서 틈없이 싸서 구어 반쯤 익거든 백지를 벗기고 소금과 기름과 호초가루에 주물러 다시 구우면 기름이 떨어지지 아니하며 맛을 잃지 않나니 이렇게 굽는 것은 물에 담귀서 굽지 아니하나니라.」

「꿩고기 굽는법」은 「규합총서」(1815)⁴⁷⁾에 「생치구이」는 「부인필지」(1915)⁴⁸⁾에 나오며 내용이 같은 것으로 다음과 같이 수록되어 있다. 「정淨한 백지에 물적서 고기를 싸 틈 없이하여 구워 반만 익거든 종이를 벗기고 기름장 油醬 발라 쓰라.」 「부인필지」에서는 끝부분에 ‘유장을 발라 굽는다’고 다르게 나오는데 위의 여러 문헌의 수록된 방법으로 보아 「규합총서」의 것이 잘못된 것으로 판단된다.

4) 다진 꿩고기로 꿩의 다리 모양을 만들어 굽는 것은 「봉총구이」, 「봉통구이」 등이 있다.

「봉총구이」⁴⁹⁾는 「규합총서」(1815년)에만 나오며 다음과 같이 수록 되었다.

「꿩을 털 뽑을 제 꺾질 상하지 않도록 곱게 뜯어

사각을 떠 다리 껍질을 자루처럼 잘 벗겨 제친다. 다리 뼈를 아랫마디만 두고 옷마디는 찢고 살은 다 끊어 내어 꿩 다른 살에 쇠고기 조금 섞어 곱게 다져 힘줄 하나 없이 하고 파 흰 뿌리, 생강을 곱게 두드리고 후추가루 섞고 고기와 화합하여 기름장 간 맞추어 주물러 소반 위에 펴 놓고 큰 꿩다리 모양을 만든 후 그 제친 껍질을 고이 도로 써워 모양을 마음대로 만든다. 이렇게 여럿을 하여 굽거든 종이위에 놓아 반만 익혀 기름장 발러 구워 쓰라」

「봉통구이」⁵⁰⁾는 「시의전서」(1800년 말)에만 나오며 다음과 같이 수록 되었다. 「봉통찜 처럼 준비하여 종이 놓고 유장을 발라 굽는다.」하였는데 「봉통찜」은 「규합총서」의 「봉총찜」과 거의 같은 내용이다. 여기서 가운데 글자인 ‘총’자와 ‘통’자가 다르게 수록된 것은 근거가 없는 것으로 판단되며 봉총찜은 鳳葱蒸으로 표기할 수 있을 것 같다.

5) 꿩을 각을 떠서 양념하여 젖은 백지에 싸서 한번에 굽는 것은 「생치구이1」⁵¹⁾으로 「시의전서」(1800년말)에만 나오며 다음과 같이 수록 되었다.

「생치를 불에 깰슬러 털을 뽑아 없애고 각을 떠서 가슴쪽의 가는 살은 두세 쪽으로 저미고 다리는 껍질만 벗겨 자른다. 마늘 다진 것, 깨소금, 기름, 후춧가루, 꿀을 섞어 소금으로 간 맞추어 주물러서 물을 축인 백지에 싸서 굽는다.」 이는 위에 있는 「증보산림경제」에 실린 「炙雜法」이 백여년이 흐른 뒤 간편하게 되었음을 알 수 있다.

6) 꿩을 각을 떠서 물을 적셔가며 반숙이 되도록 구운 후 껍질을 베끼고 다시 굽는 것은 「생치구이 2」로 「시의전서」(1800년말)⁵²⁾에만 나오며 다음과 같이 수록 되었다.

「위와같이 준비한 것을 양념에 주무르기전 맨살 껍질에 물을 적셔가며 구워 반숙되거든 껍질을 벗기고 유장을 발라 구워 쓴다.」

7) 꿩을 토막 내어 갖은 양념하여 굽는 것은 「생치구이 1」⁵³⁾으로 「조선요리법」(1938년)에만 나오며 다음과 같이 수록 되었다. 「생치구이도 닭구이 같이 하는데 간은 소금을 섞어서도 합니다.」 「닭을 잡아서--정히 씻어서 양쪽 가슴쪽에 붙은 살은 얇게 너비아니로 저미고 다리와 날개등은 가리 에이듯이 고루 잘 에워고 다른데도 잔칼질 잘 해서 알맞게 토막을 내어 가지고 파, 마늘을 곱게 다져 넣고 갖은 영념(진간장, 묽은장, 설탕, 깨소금, 후춧가루, 참기름)을 간맞게 해서 구워 놓는다.」 이는 꿩고기의 질감을 유연하게 굽기 위한 과정이 제거된 조리법이라 하겠다.

8) 꿩고기를 다져서 섭산적을 만들어 굽는 것은 「조선요리법」(1938년)에만 나오며 「생치구이 2」⁵⁴⁾로

다음과 같이 수록 되었다. 「생치를 전부 나른하게 다져서 갖은 양념을 하여 섭산적하듯 자그만크씩하게 만들어서 잔칼질을 해 구워 놓습니다.」

9) 꿩을 얇게 저며서 양념하여 굽는 것은 「조선요리제법」(1942년)에만 나오며 「꿩구이」⁵⁵⁾로 다음과 같이 수록 되었다. 「꿩은 생치라고도 하나니 닭굽는 법과 똑 같이 할지니라 간장에 하던지 소금으로 간을 맞추던지 다 좋으니라」 「----닭살을 얇게 저며서 깨소금, 간장, 호초, 기름, 파, 생강, 마늘을 넣고 잘 섞어서 푹푹 눌러 놓았다가 석쇠에 놓아 먹을 때 구워서 먹을 것이니라. 생과 마늘과 파는 곱게 이겨서 넣을 것이다.」

10) 꿩을 통채로 쪄개어 양념을 발라가며 굽는 것은 「조선무쌍신식요리제법」(1943년)에만 나오며 「생치구이 2」⁵⁶⁾으로 다음과 같이 수록 되었다. 「생치는 별수 없이 닭적과 같이 구워 쓰나니라」 「닭을 통채로 쪄개어 대가리와 발은 자르고 장에 기름, 깨소금, 후추가루치고 파다져 넣고 발갸깃으로 발라가며 대강구워 쓰나니 이것도 제사애나 큰 잔치상에 쓰나니라」

「꿩고기 구이」는 꿩고기 조리법 총 11가지 중에서 출현빈도가 43.6%로 가장 높은 것으로 꿩고기에 가장 잘 맞는 조리법임을 알 수 있다. 이는 우리나라의 대표적인 보양식이 「꿩탕」과 「꿩고기찜」이라고 한 것에 비하면 구이는 보양보다는 맛을 우선으로 한 조리법이라고 생각 된다. 고기를 반숙이 될 때까지 구운 후 양념하여 다시 굽는 것은 고기를 익히기 전에 양념을 하면 간장의 염분이 삼투압에 의해 고기의 세포속에 침투되어 탈수시키는 동시에 염분이 스며들어 肉中 단백질은 더욱 굳어지고 고기는 마르고 부드럽지 못하게 되므로 먼저 단백질을 응고 시킨 후 양념하여 구어야 연한 구이가 된다는 조리과학적인 이론을 입증하여 준다⁵⁷⁾. 또 젖은 백지로 싸는 이유는 위에서와 같이 기름이 흘러 내려 불이 꺼질 것을 막기 위한 것도 있으나 고기를 굽는 동안에 수분의 증발을 막아 보다 부드러운 질감의 구이를 만들려는 목적도 있는 것으로 사료된다. 1900년 전에 문헌에는 꿩과 닭의 조리법을 따로 다루고 있었으나 후에는 꿩고기 조리법을 따로 다루지 않고 대개의 경우 ‘닭고기 처럼 한다’고 설명하고 있는 것으로 보아 1900년 이전에 비해 꿩고기를 많이 이용하지 않았다는 것을 알 수 있다. 1880년 초에 이르러 「봉총찜」처럼 요리에 예술성 마저 깃들었던 조리법은 후에 토막치거나, 저미거나, 다지거나하여 작은 크기로 만들어 반숙을 거치지 않고, 생고기에 직접 양념하여 굽는 것으로 변화하였다. 이는 맛을 우선으로 한 조리법보다는 쉬운 방법을 우선으로 했음을 알 수 있다. 또 1766년 「증보산림경제」에는 ‘물에 닭구는 방법을 쓰지 말라’고 하였는데 1800년 말 「시의전서」에

표 8. 꿩고기 구이에 사용한 재료

요리명	문헌	주재료		양념							기타 첨가물	문헌 (년도)	
		꿩고기	쇠고기	기름	소금	장	후추가루	마늘	깨소금	파			설탕
1. 炙野雉		○		○		○							{ 술 밀가루 초(椒) 생강 꿀 산림경제(1715년) 증보산림경제(1766년) 증보산림경제(1766년) 군학회등(1800년중) 군학회등(1800년중) 규합총서(1815년) 증보산림경제(1766년) 임원십육지(1827년) 시의전서(1800년말) 시의전서(1800년말) 시의전서(1800년말) 부인필지(1915년) 조선요리법(1938년) 조선요리법(1938년) 조선요리제법(1942년) 조선무쌍신식요리제법(1943년) 조선무쌍신식요리제법(1943년)
2. 雉炙法 1		○		○		○							
3. 雉炙法 2		○		○		○							
4. 炙雉法 1		○		○		○							
5. 炙雉法 2		○		○		○							
6. 꿩고기 굽는 법		○		○		○							
7. 봉총구이		○	○	○		○							
8. 炙雉方		○		○		○							
9. 생치구이 I		○		○		○	○						
10. 생치구이 II		○		○		○							
11. 봉통구이		○	○	○		○							
12. 생치구이		○		○		○							
13. 생치구이 I		○		○		○	○		○				
14. 생치구이 II		○		○		○	○		○	○			
15. 꿩구이		○		○		○	○		○	○			
16. 생치구이		○		○		○	○		○	○			
17. 생치적		○		○		○	○		○	○			

‘물을 발라 가며 굽는 방법’이 등장한 것은 옛법을 무시한 방법이라 하겠다.

구이의 주재료는 표 8과 같이 꿩고기를 15문헌 모두에서, 쇠고기는 2문헌에서 사용하고, 부재료는 밀가루를 1문헌에서, 양념으로는 기름을 15문헌 모두에서, 장을 12문헌에서, 후추가루를 10문헌에서, 소금, 깨소금을 5문헌에서, 파, 마늘, 설탕을 3내지 4문헌에서, 술, 초(椒), 생강, 꿀을 1문헌에서 사용하고 있다. 양념중 많이 쓰인 것은 기름, 장, 후추가루이며 설탕은 1900년 초부터 사용하였다.

4. 꿩고기 장(醬)

꿩을 삶아 살코기만을 다져서 찜은 곳에 장을 넣고 볶아 진흙 같이 만드는 것으로 「수문사설」(1740)에만 「生雉醬」⁵⁸⁾으로 다음과 같이 수록 되었다.

「生雉醬」(駱洞趙相國來傳) 雌雉三四首洗淨烹去皮骨只取肉搗作泥篩爲末極細脆入川椒末生薑汁醬汁的其味炒成泥不燥不濡

「암꿩 3~4마리를 깨끗이 씻어서 삶아 껍질과 뼈는 버리고 살코기만 취하여 잘 다져 찜어서 진흙같이 만

들어서 이것을 첩로 받쳐 놓으면 아주 연하다. 여기에 조피가루와 생강즙과 장물도 간을 맞추어 볶아서 진 흙같이 만드는데 마르지도 질지도 않게 한다.」

위와같은 肉醬은 꿩고기뿐만 아니라 쇠고기⁵⁹⁾로도 만들었으나 돼지고기⁶⁰⁾나 닭고기⁶¹⁾, 양고기⁶²⁾로서는 만들지 않았으며 1600년 말부터 1800년 초에 동안에만 있었던 것으로 판단된다. 「한국의 음식용어」⁶³⁾에 ‘肉醬’이란 ‘쇠고기를 청장에 넣어 졸인 것---’이라고 하였는데 여기에 꿩고기로도 만들 수 있음을 첨부되어야 한다고 사료된다.

주재료는 암꿩이고 양념은 조피가루, 생강즙, 장 등이다.

5. 꿩고기 찜(蒸)

꿩찜은 우리나라 대표적인 保養食중 하나로 꿩을 무르게 삶아 그 곳의 즙을 떠서 소금을 넣고 먹는 「雉蒸」과 꿩의 다리 껍질을 자루처럼 벗기고, 살 다진 것과 쇠고기 다진 것을 섞어 다시 뼈에 붙혀 다리모양을 만들어 껍질을 씌우고, 채소와 함께 찜 하는 「봉총찜」, 「봉통찜」으로 3회 나온다.

1) 「雉蒸」⁶⁴⁾은 「증보산림경제」(1766년)에만 나오며

다음과 같이 수록 되었다.

雉蒸雉熟法與雉鷄同而以冷水爛烹並
汁取出加鹽食之則味甚清淡

「꿩을 찌서 익히는 법은 닭을 다루는 것과 같고 냉
수에 넣어 무르게 삶아 그곳에 즙을 떠서 소금을 가하고
먹으면 아주 맑고 알은 맛이 있다.」

위에서 닭 다루는 법은

軟鷄蒸法鷄雛出卵五六十日可以供膳
如法治淨從下作穴去腸--⁶⁵⁾

「연계점은 닭이 알에서 나온지 50일 내지 60일 되어
식용할 정도의 어린 닭을 법대로 잡아 깨끗하게 하여
아래에 구멍을 내고 내장을 제거한다---. 통으로 찌을
했음을 알 수 있다.

2) 「봉총찜」⁶⁶⁾은 「규합총서」(1815년)에, 「봉통찜」은
「시의전서」⁶⁷⁾(1800년말)에만 나오며 거의 같은 내용으
로 다음과 같이 수록되었다.

「꿩을 털 뽑을 제 껍질 상하지 않도록 곱게 뜯어
사각을 떠 다리 껍질을 자루처럼 잘 벗겨 제친다. 다리
뼈를 아랫마디만 두고 옷마디는 찢고 살은 다 끊어 내어
꿩 다른 살에 쇠고기 조금 섞어 곱게 다져 힘줄 하나
없이 하고 파 흰 뿌리, 생강을 곱게 두드리고 후추가루
섞고 고기와 화합하여 기름장 간 맞추어 주물러 소반
위에 퍼 놓고 큰 꿩다리 모양을 만든 후 그 제친 껍질을
고이 도로 씨워 모양을 마음대로 만든다. 이렇게 여럿을
하여 찜을 하려거든 나무세와 온갖 양념을 넣어 밀가루
넣어 찜한다.」

1766년 처음 찜을 할 때 꿩고기의 형태는 꿩의 아
래로 구멍을 내어 통째로 찜을 하였는데 50여년 후에는
이 법은 사라지고 다져서 양념한 꿩고기로 다리모양을
만든 것에 껍질을 씌워서 찜하는 것으로 변하고, 맛은
소금만을 이용한 담백한 맛에서 여러 가지 양념과 밀
가루를 이용한 걸쭉하면서 여러 가지 양념맛 나는 것
으로 변하였다. 꿩을 삶은 후에 국물에 소금을 넣어
간을 맞추었는데 이는 고기를 삶기전에 양념을 하면
간장의 염분이 삼투압에 의해 고기의 세포 속에 침투
되어 탈수되면 고기는 마르고 부드러지지 못하게 된다는
조리과학적인 면을 입증해 준다⁶⁸⁾. 이 찜은 1880년 말
후에는 전해지지 않고 있다.

찜의 재료는 표 9와 같이 주재료는 꿩을 3문헌 모
두에서, 쇠고기는 2문헌에서 사용하고 부재료는 나물을
1문헌에서 사용 하였으며 양념으로는 소금을 3문헌에
서, 파 흰뿌리, 생강, 후추가루, 기름, 장을 2문헌에서
사용 하였다.

6. 꿩고기 포(脯)

꿩고기 포의 조리법과 출현빈도는 깨끗이 손질한

표 9. 꿩고기 찜에 이용한 재료

요리명	주 재료		부 재료						양념	문헌 (년도)
	꿩	쇠고기	채소	소금	생파	후추가루	기름	장		
雉蒸	○			○						증보산림경제(1766년) 규합총서(1815년) 시의전서(1800년말)
봉총찜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
봉통찜	○	○		○	○	○	○	○	○	

꿩을 껍질을 벗기고 통째로 유장과 후추가루를 발라
반정도 말린 후 편으로 썰어 먹는 것으로 「乾雉雉脯」,
「雉乾方」이 있고, 살을 다져서 소금으로 간맞춘 후
네모반듯하게 만들어 말려 먹는 것으로 「생치포」가
있으며 3회 나온다.

1) 「乾雉雉脯」⁶⁹⁾은 「증보산림경제」(1766년)에, 「雉乾
方」은 「임원십육지」(1827년)에 나오며 서로 같은 방법
으로 다음과 같이 수록 되었다.

乾雉雉脯皆去皮用油醬胡椒脯則加炒
芝麻而不作屑

「꿩을 말리는 것은 대개 껍질을 제거하고 유장 호
초를 바르고, 부스러기가 아닌 붉은 참깨를 넣어서 꿩
고기 포를 만든다.」

2) 「乾雉方」⁷⁰⁾은

雉乾方雉去毛皮及腸肚用油醬胡椒
屑拌勻晒半乾切作片糝松子屑啖之基
不用油醬只糝鹽晒乾極燥者久留不敗
可以寄遠(增補山林經濟)

「꿩을 말리는 법은 꿩의 털과 껍질과 내장과 밥통을
제거하고 유장, 호초 간 것으로 고루 잘 섞어서 햇볕에
반정도 말려서 편으로 썰어 잣가루를 뿌려서 먹는다.
유장을 쓰지 않을 때는 단지 소금을 뿌려서 햇볕에
말린다. 매우 말린 것은 상하지 않도록 오랫동안 둘
수 있고, 멀리 전달할 수도 있다.」

위에서 「증보산림경제」에는 내용이 부족하여 자세히
알 수 없었으나 이것을 인용한 「임원경제지」에 내용을
충실하게 설명한 것을 참고하여 「증보산림경제」도 이와
같은 방법이였을 것이라고 추측된다.

3) 「생치포」⁷¹⁾는 「시의전서」(1800년말)에만 나오며
다음과 같이 수록 되었다.

「황육편포와 같이 한다.」 「황육편포는 연하고 기름진

표 10. 핥고기 포에 이용한 재료

요리명	주 재료		양념			기타 첨가물	문헌 (년도)
	핑고기	기름	청장	후추가루	소금	볶은참깨	갓가루
乾雉雉脯	○	○	○	○	○	○	증보산림경제(1766년)
乾雉方	○	○	○	○	○	○	임원십육지(1827년)
생치편포	○	○	○	○	○	○	시의전서(1800년말)

황육을 곱게 다져서 소금으로 간을 맞추고 기름, 후춧가루, 실한 깨소금, 갓가루를 한데 넣고 버무려 모양을 방정히 만든 후 위에 기름을 발라 말려서 쓴다.

생치포는 1700년 중반 부터 1800년 초반 까지는 깨갓이 처리한 핥을 통채로 반쯤 말려 저며서 만들었는데 1800년 말에는 쇠고기 편포처럼 고기를 다져서 방정히 만들어 말리는 방법으로 변화였다. 핥고기 포 특유의 법을 떠나서 일반적인 방법으로 편포를 만든 것은 맛 보다는 쉬운 방법을 택한 것으로 사료되며, 위에서 반쯤 말려서 저민 것은 완전히 말리면 얇게 저밀 수가 없고 또한 수분의 증발로 인해 질감이 딱딱해지기 때문이라고 사료된다.

포의 주재료는 표 10과 같이 3문헌 모두 핥이고, 부재료는 갓을 2문헌에서, 양념은 후추가루, 소금, 기름을 3문헌에서, 볶은 참깨, 장을 2문헌에서 사용하였다.

7. 핥고기 회(膾)

깨갓이 손질한 핥의 껍질을 벗기고 통채로 얼린 후 얇게 저며서 청장 또는 초장에 찍어 먹는 것으로 2회 나오며 「凍雉法」, 「凍雉膾方」이 있다.

1) 「凍雉法」⁷²⁾은 「증보산림경제」(1766년)에만 다음과 같이 수록되어 있다.

凍雉法 取雉去腸肚又去皮寒月置外極凍以利刀片片削下點凍清醬或醋醬加薑葱食之味爽美尤宜下酒

「핑고기 얼리는 법은 핥을 잡아서 장과 밥통을 제거하고 또 껍질을 벗기고 추운 달에 매우 얼도록 밖에 놓아 둔다. 예리한 칼로써 얇게 저며 약간 언 것을 청장 또는 초장에 생강, 파를 넣은 것에 찍어 먹으면 시원한 좋은 맛이 있고 술안주로 하면 부드럽다.」

2) 「凍雉膾」⁷³⁾는 「임원십육지」(1827년)에만 다음과

표 11. 핥고기 회에 이용한 재료

요리명	주 재료	찍어먹는 장				문헌 (년도)
		청장	초장	생강	파	
凍雉法	○	○	○	○	○	증보산림경제(1766년)
凍雉膾方	○	○	○	○	○	임원십육지(1827년)

같이 수록 되었다.

凍雉膾方 冬月取雉去腸肚及皮置冰雪上令極凍以利刀薄削蘸凍清醬或醋醬加薑葱食之極脆美 (增補山林經濟)

「핑을 얼려서 회로 만드는 방법은 핥을 잡아서 장과 밥통과 껍질을 제거하고 매우 얼도록 얼리는 위에 놓아둔다. 예리한 칼로 얇게 저며서 언 것을 청장 혹은 초장에 생강 파를 넣어 찍어 먹으면 아주 연하고 맛이 있다.」

위에서 두 문헌 거의 같은 방법인데 「증보산림경제」의 것은 '밖에 놓아' 얼리는 것이고 「임원십육지」의 것은 '얼음눈 위에 놓아' 얼리는 것 만이 다를 뿐이다. 「증보산림경제」의 것을 서서히 얼리는 방법이라고 한다면 「임원십육지」의 것은 보다 낮은 온도에서 급속으로 얼리는 급속냉동이라 하겠다. 급속냉동은 미세한 얼음결정을 형성하므로 식품세포의 기계적인 파괴를 적게 하여 빨리 고체를 형성하므로 식품과 얼음과의 분리를 방지 할 수 있어 단백질의 변질이 적고 식품의 원상유지가 가능하고(형태, 질감, 구조등) 또한 미생물의 성장이나 효소작용을 더욱 빨리 억제 시킬 수 있기 때문에 변질을 빨리 방지하여 비타민 A, ascorbic acid 등을 더욱 안전하게 보존시킬 수 있다⁷⁴⁾는 것으로 미루어 「임원십육지」의 것이 더 우수한 방법이라 하겠으며 「증보산림경제」를 인용한 것이지만 한걸음 발전된 방법이라고 사료된다.

膾의 주재료는 표 11과 같이 핥이 2문헌 모두에 사용되고 찍어 먹는 장으로 청장, 초장, 생강, 파를 2문헌 모두에서 사용하였다.

8. 핥고기 지짐(煎)

핑고기 지짐은 익힌 핥고기를 콩의 크기로 썰어 메밀가루를 묻혀 삶아서 청장에 지짐을 하는 것으로 「역주방문」(1800년 중)에 「眞珠片」⁷⁵⁾으로 나오며 '煎'과 '炒'를 함께 다음과 같이 수록 되었다.

眞珠片生雉或陳雌鷄取軟肉乍烹出作薄片若麵樣細割又橫割之如綠豆及小豆枚又以木麥米末細細篩過盛干筍中以右肉枚略略隨墮下搖筍使之勻塗取上烹肉水適鹹淡調清醬煎之--

「평이나 늙은 암닭고기를 데쳐내어 얇게 편을 떠서 국수모양 가늘게 썰고 또 가로 썰어 녹두 또는 콩 처럼 썰어 놓고, 메밀가루 곱게 체에 친 것을 긴 상자 속에 담고, 고기를 넣고 대략 날날이 떨어 지도록 상자를 아래로 흔들어서 고르게 묻혀서 육수에 삶아서 적당히 간을 맞춘 청장에 지짐을 하거나 또는 ----. 위의 「煎」은 '지질 진'자로 乾熱의 개념을 가졌으나 찌개나 지짐처럼 濕熱의 개념도⁷⁶⁾ 아울러 가지고 있어 앞의 내용으로 보아 濕熱의 조리법인 지짐이로 해석 하였다. 위에 「진주편」이란 이름도 앞에서와 같이 단자가 진주 알처럼 보인다고 하여 붙인 이름이라고 사료 된다.

위에서 메밀가루를 상자속에 넣고 흔들어 가며 고기에 묻힌 것은 손으로 눌러가며 묻히면 가루가 많이 묻어 덩어리가 지므로 이것을 피하기 위해 누르는 압력을 가하지 않은 상태에서 아주 가볍게 살짝만 묻히기 위한 것이며, 그 이유는 청장에 지짐을 할 때 걸죽하지 않게 하고, 또 밑에 눌러 붙는 것을 방지 하며 다만 매끈 거리는 것과 반짝거리는 윤기만을 목적으로 한 것으로 사료 된다.

지짐의 주재료는 평이고 부재료는 메밀가루, 옥수이며 양념은 청장을 사용 하였다.

9. 평고기 초(炒)

위의 지짐煎과 같이 준비한 진주알 같은 고기에 참깨, 표고, 진용을 넣고 참기름으로 炒로 만드는 것과 또는 여기에 가늘게 채를 친 연한 살코기를 넣거나, 단단한 호도가루를 넣어서 만드는 것이다.

----又以焦眞荏藁古眞茸等味炒於眞

표 12. 평고기 지짐(煎)과 초(炒)에 이용한 재료

재료	주 재료	부 재료				양 념			문헌 (년도)
		메밀가루	옥수	진용	표고	청장	볶은 참깨	참기름	
요리명	고기	메밀가루	옥수	진용	표고	청장	볶은 참깨	참기름	
진주편 (煎)	○	○	○			○			역주방문 (1800년중)
진주편 I(炒)	○	○	○	○	○	○	○	○	"

油又將軟肉細裂加播胡桃末喫

「----또는 볶은 참깨, 표고, 진용 등을 넣고 참기름을 넣어 炒로 만들던지 또는 가늘게 썰은 연한 고기를 넣기도 하고 단단한 호도가루를 넣어서 먹기도 한다.」

표 12와 같이 초(炒)의 주재료는 평이고 부재료는 메밀가루와 옥수이며 양념으로는 청장, 볶은 참깨, 표고, 진용, 참기름 등을 사용하였고 또 다른 방법에서는 여기에 살코기, 호도가루를 더 사용하였다.

10. 평고기 조림(熬)

평조림은 평을 토막을 내어 갖은 양념하여 조리는 것으로 2회 나오며 「생치 장조림」, 「생치조림」이 있다.

1) 「생치 장조림」은⁷⁷⁾ 「시의전서」(1800년 말)에만 다음과 같이 수록되었다.

「생치 족여 토막지어 갖은 양념에 주물러 좋은 진장에 조리되 황육과 계란 삶아 까서 넣고 조리면 좋으니라」

2) 「생치조림」⁷⁸⁾은 「조선요리법」(1938년)에만 나오며 다음과 같이 수록되었다.

「성한 생치를 털을 뜯고 대가리를 자르고 발도 잘라 버리고 내장은 잡은지 (한)동안 된 것이면 끄내버리고 정히 씻어서 잘게 토막을 쳐서 알맞은 남비에 담고 진장, 설탕외에 여러가지 양념(후추가루, 참기름)을 넣고 파는 채치고, 마늘, 생강은 곱게 다져 넣고, 주물러 양념해서 조립니다. 평조림은 간장이 자작자작하게 있어야지 너무 바싹조리면 못씹니다」 위의 두 방법은 같은 내용인데 「시의전서」에서 황육과 삶은 계란을 까서 넣고 조리하는 것이 다를 뿐이다. 「조선요리법」에서 '간장이 자작하게 있어야 한다'는 것은 바싹 조려서 국물이 전혀 없는 것보다는 덜 딱딱하고 또 국물과 함께 먹어야 맛이 더 나는 조리법이라고 생각된다. '조림'은

표 13. 평고기 조림에 이용한 재료

문헌	주 재료	부 재료	양 념					문헌 (년도)
			진장	후추	참기름	마늘	설탕	
요리명	평고기	쇠고기	진장	후추	참기름	마늘	설탕	
생치 장조림	○	○	○	○	○	○	○	시의전서 (1800년말)
	○		○	○	○	○	○	조선요리법 (1938년)
	시의전서의 갖은 양념: 진장, 후추가루, 파, 마늘, 참기름으로 풀이함.							

국물이 가장 적고, '찜'은 '조림'보다는 많이 있는 것이라고 한 것으로 미루어 꼭 국물이 자작해야 된다면 이것은 '조림'이기 보다는 '찜'이라고 하는 것이 더 맞다고 하겠다⁷⁹⁾.

표 13과 같이 찜조림의 주재료는 2문헌 모두 찜이고 부재료는 황육, 계란을 1문헌에서 사용하고 양념은 진장, 후추가루, 파, 참기름, 마늘 등을 2문헌에서 사용하고 설탕, 생강은 1문헌에서 사용하였다.

11. 찜고기 전골(煎鐵)

찜전골은 장국을 끓이다가 토막쳐 양념한 찜을 넣고 끓이고, 계란은 상에 오를 때 풀어 익혀서 먹는 것으로 「조선요리법」(1938년)⁸⁰⁾에만 나오며 「생치전골」이 있다.

1) 「생치전골」은 「닭전골 하듯 하는데 내장은 버리고 생강을 조금만 다져 넣고 하십시오. 물은 고기를 보아 부십시오. 물이 흥근하면 덜 좋으니 자작하게 하십시오.」 「닭을 잡아 ---창자만 버리고 다른 내장은 정하게 씻어 자작하게 썰고 닭을 잘게 잔칼질 해서 잘게 툭툭 찢어 갖은 양념(후추가루, 참기름, 파채친 것, 설탕, 마늘, 깨소금, 생강)을 해서 넣고 느타리를 물에 불려 자작하게 찢어서 닭양념하는데 같이 양념해 놓습니다. 물을 먼저 붓고 펄펄 끓이다가 양념해 놓은 닭을 넣고 충분히 익히시고 계란은 거진 다 익혀 상에 놓을 때 풀어 익히십시오. 국물은 자작하게 하십시오.」

찜고기 전골은 찜고기 조리법 중에서 가장 늦게 나오며 다른 고기 전골과 거의 같은 조리법이다.

전골의 주재료는 찜이고 부재료는 느타리, 계란을 사용하고 양념은 후추가루, 참기름, 파, 설탕, 마늘, 깨소금, 생강 등을 사용 하였다.

이상으로 우리나라 육류의 조리법은 거의 「산림경제」(1715년)에 중국문헌을 인용하여 수록된 것을 「증보산림경제」(1766년)와 「임원십육지」(1827년)에서 이를 母體⁸¹⁾로 인용하여 그 내용이 후대에 이어지고 있는데, 찜고기 조리법의 경우는 「산림경제」에 단 한번 실렸고 그 내용이 후에 이어지고 있는 조리법과는 연결되지 않는 것으로 보아 찜의 조리법은 중국으로부터 온 것이 아니고 우리나라 자체에서 개발한 조리법이라 하겠다.

V. 결 론

우리나라 육류요리 문화의 하나인 찜고기 요리의 조리법과 그 종류, 출현빈도, 재료와 양념, 변천에 대한 것을 고찰한 것은 다음과 같다.

1) 찜고기 조리법은 1670년부터 나오며 총 39회 수록되었고 11종류로 분류된다.

연대순으로 본 조리법의 종류는 「만두」가 가장 먼저 수록되고 다음으로 「국, 탕, 「구이, 「장」의 순이며 「찜, 「포, 「회」가 같은 연대에 등장하고 다음으로 「지짐, 「초, 「조림, 「전골」의 순으로 수록되었다. 주목되는 것은 육류에서 많이 사용되는 「편육」이 없는 것이다.

2) 조리법 출현 빈도의 비율은 구이(43.6%)가 가장 높고 다음이 만두(10.2%)와 국, 탕(10.2%)이며 찜(7.7%), 포(7.7%)가 같은 횟수로 등장하고 회(5.1%), 조림(5.1%)이 그 다음이며 장(2.6%), 지짐(2.6%), 초(2.6%), 전골(2.6%)이 가장 낮게 나타나고 있다. 찜고기 요리로서 가장 잘 맞는 조리법은 「구이」이며 또한 우리나라 사람에게 선호도가 높은 것이다.

3) 소, 닭, 돼지, 개, 양고기에 비해 가장 낮게 수록되었고, 찜고기 조리법은 위의 여러 가지 육류처럼 중국과 연결된 것이 아니고 우리나라 자체에서 개발한 조리법이다. 찜고기의 조리법이 가장 많이 수록된 문헌은 전체적으로는 1800년 말 「시의전서」이며 그 중 한문으로 된 문헌 중에서는 1766년 「증보산림경제」이다.

4) 1800년 말 이전에는 거의 조리원리를 이용한 정성어린 조리법을 많이 이용하고, 藝術性도 豊裕도 지니고 있었으며, 단순한 맛과 맑고 얇은 맛을 내는 조리법에 비하여 후에는 조리과학적인 면을 무시한 쉬운 방법을 이용하고 여러 가지 양념맛이 나는 것으로 변화하였다. 찜의 조리법을 닭의 조리법과 갈게 다루고 있는 것도 더러 있었다.

5) 주재료는 찜고기 이고 부재료는 15가지이며 그 중 많이 쓰이는 것은 밀가루, 실백, 모밀가루, 표고 등이고, 양념은 11가지이고 그 중에서 기름, 장, 후추, 파 등이 주로 쓰였고 흔히 쓰지 않는 양념 중에서는 생강을 많이 이용하고 냄새를 제거한다는 술은 제일 처음 한 번만 이용하였다.

참고문헌

1. 저자미상, 시의전서, 한국고문헌집성(4), 1507, 수학사, 1992.
2. 이효지, 조선왕조 궁중연회음식의 분석적 연구, 121, 수학사, 1985.
3. 강인희, 한국인의 보양식, 295, 대한교과서 주식회사, 1992.
4. 한국인영양권장량, 제 6차 개정, 한국영양학회, 264, 1995.
5. 강인희, 한국인의 보양식, 295, 대한교과서주식회사, 1992.
6. 유중임, 증보산림경제(1766년), 한고집(2), 716, 1992.

7. 윤서석. 한국음식, 5-16, 수확사. 1992.
8. 정순자. 한국조리, 5-8. 신평출판사. 1990.
9. 강인희. 한국의 맛, 1-7, 대한교과서주식회사. 1988.
10. 황혜성. 한국요리백과사전, 352, 386, 387, 388, 444. 삼중당. 1976.
11. 강이희. 한국인의 보양식, 294, 295. 대한교과서주식회사. 1992.
12. 이효지. 주식류의 문헌적 고찰, 한국식생활문화학회지, 4(3), 207, 1989.
13. 김상보. 이성우. 가예도감의궤에 나타난 조선왕조중가예차림고, 한국식생활문화학회지, 6(1), 18, 1991.
14. 김상보. 조선왕조 궁중의궤음식문화. 수확사. 1995.
15. 이성우. 한국식경대전. 7, 10, 향문사. 1981.
16. 이성우. 고대 한국식생활사 연구, 49, 144, 238, 239, 329, 향문사. 1992.
17. 상서. 329.
18. 강인희. 한국인의 보양식, 293, 대한교과서주식회사. 1992.
19. 이성우. 한국식품사회사, 31, 35, 교문사. 1992.
20. 김상보. 조선왕조 궁중의궤음식문화, 458, 수확사. 1995.
21. 유중임. 증보산림경제(1766년), 한고집(2), 434, 1992.
22. 빙허각 이씨원찬. 규합총서. 한고집(2), 614, 1992.
23. 빙허각 이씨원찬. 부인필지. 한고집(4), 1537, 1992.
24. 김태홍. 닭요리의 조리사적 고찰, 7호 12, 상명여대 가정문화 연구소. 1989.
25. 김희선, 김태홍. 돼지고기 요리의 문헌적 고찰, 8호 61, 상명여대 가정문화 연구소. 1991.
26. 김태홍. 犬肉요리의 연구(1)-문헌고찰-. 한국식생활학회지, 4(4), 349, 1989.
27. 김태홍. 牛肉조리법의 역사적 고찰, 한국식생활학회지, 7(3), 225, 1992.
28. 김태홍. 羊肉조리법의 역사적 고찰, 한국식생활학회지, 9(1), 23, 1994.
29. 저자미상. 음식디미방(1670), 한고집(1), 251, 1992.
30. 저자미상. 술 만드는 법(1700년대), 한고집(2), 505, 1992.
31. 서유구. 임원십육지(1827년), 한고집(2), 670, 1992.
32. 조자호. 조선요리법(1938), 한고집(6), 2277, 1992.
33. 저자미상. 요록(1680년), 한고집(1), 284, 1992.
34. 저자미상, 슬빛는 법(1800년말). 한고집(4), 1414, 1992.
35. 저자미상, 시의전서(1800년 말), 한고집. 1463, 1992.
36. 저자미상, 시의전서(1800년 말), 한고집(4), 1507, 1992.
37. 이성우. 한국요리문화사, 221, 교문사, 1993.
38. 이혜수. 조리과학, 93, 교문사. 1986.
39. 홍만선. 산림경제(1715년). 한고집(1) 333, 330, 1992.
40. 김태홍. 우육 조리법의 역사적 고찰(5)-산적-. 한국식생활학회지, 10(4), 302, 1995.
41. 유중임. 증보산림경제(1766년). 한고집(2). 454, 1992.
42. 저자미상. 군학회등(1700년중), 한고집(4), 1267, 1992.
43. 유중임. 증보산림경제(1766년), 한고집(2), 434, 1992.
44. 서유구. 임원십육지(1827). 한고집(2), 716, 1992.
45. 저자미상. 군학회등(1700년중), 한고집(4), 1267, 1992.
46. 이용기. 조선무쌍신식요리제법(1942년), 한고집(5). 1733, 1992.
47. 빙허각 이씨 원찬. 규합총서(1815). 한고집(2). 615, 1992.
48. 빙허각 이씨 원찬, 부인필지(1915). 한고집(4). 1537, 1992.
49. 빙허각 이씨 원찬. 규합총서(1815). 한고집(2). 614, 1992.
50. 저자미상, 시의전서(1800년말). 한고집(4). 1458, 1992.
51. 상서. 1417.
52. 상서. 1472.
53. 조자호. 조선요리법(1938년), 한고집(6), 2291, 1992.
54. 上書 2291
55. 방신영. 조선요리제법(1942), 한고집(7), 2586, 1992.
56. 이용기. 조선무쌍신식요리제법(1943). 한고집(5), 1733, 1992.
57. 문수재, 손경희. 식품학 및 조리원리. 301, 수확사. 1994.
58. 이표. 수문사설(1740년), 한고집(1), 375, 1992.
59. 김태홍. 牛肉조리법의 역사적 고찰. 한국식생활학회지 7(3). 225. 1992.
60. 김희선, 김태홍. 돼지고기요리의 문헌적 고찰, 8호 61. 상명여대 가정문화연구소. 1991.
61. 김태홍. 닭고기 요리의 조리사적 고찰. 7호 12. 상명여대 가정문화연구소. 1989.
62. 김태홍. 양육조리법의 역사적 고찰. 한국식생활학회지, 9(1) 23. 1994.
63. 윤서석. 한국의 음식용어. 431, 민음사. 1991.
64. 유중임. 증보산림경제(1766). 한고집. 434, 1992.
65. 상서. 434.
66. 빙허각 이씨 원찬. 규합총서(1815). 한고집(2). 614, 1992.
67. 저자미상. 시의전서(1800년말). 한고집(4). 1458, 1992.
68. 문수재, 손경희. 식품학 및 조리원리. 300. 수확사. 1994.
69. 유중임. 증보산림경제(1766). 한고집(2). 434, 1992.
70. 서유구. 임원십육지(1827). 한고집(2). 719, 1992.
71. 저자미상. 시의전서(1800년말). 한고집(4). 1474, 1992.
72. 유중임. 증보산림경제(1766). 한고집(2). 434, 1992.
73. 민속학회. 임원경제지(2). 307. 민속원. 1991.
74. 문수재, 손경희. 식품학 및 조리원리. 432. 수확사. 1994.
75. 저자미상. 역주방문(1800년중). 한고집(4). 1300, 1992.
76. 이성우. 한국요리문화사. 126. 교문사. 1985.
77. 저자미상. 시의전서(1800년말). 한고집(4). 1475, 1992.
78. 조자호. 조선요리법(1938). 한고집(6). 2270, 1992.
79. 이성우. 한국요리문화사. 129. 교문사. 1985.
80. 조자호. 조선요리법(1938). 한고집(6). 2301, 1992.
81. 이성우. 한국식경대전. 37. 향문사. 1981.

*「한국고문헌집성」을 「한고집」으로 줄이고 출판사인 「수확사」를 생략했음.