

## 한국의 개고기 식용의 역사와 문화

안 용 근

충청대학 식품영양과

### Dog Meat Eating History and Culture in Korea

Yong-Geun Ann

Dept. of Food Nutrition, Chungcheong College, Wolgokri 330, Gangnae, Cheongwon, Chungbuk 363-890, Korea

#### Abstract

Dog meat was begun to be edible by the Chinese, Japanese, the French, Belgian, German, Philippines, Vietnamese, North-Americans, African-Indians, Canadian-aborigines, Alaskan aborigines, including Koreans. According to the record, Korea has a long history to have eaten dog meat from the era of Samkug(three kingdoms, BC 57~AC 668), and so, there are numerous languages, proverbs, and customs related to the dog meat. Over the long history, there have been many records and recipes about the edibility of dog meat. But at present time, only the way of cooking such as Bosintang(a soup), Suyuk(a boiled meat), Duruchigi(boiled meat added spice and slightly roasted), Muchim(boiled meat added by spice and mixed), Gaesoju(an extract), Jeongol(boiled meat mixed with spices, vegetables and water on the pot), remains. Koreans eat dog meat, following the traditional customs in the Boknal(hottest day in summer). Also the areas of Buyo, Sochon, Boryong and Chongyang of Chungnam province, and the adjacent areas like Kongju, Iksan, and Nonsan have customs to kill the dog and offer dog meat to the guests in time of small or big occasions such as funeral ceremony, Hoigap(anniversary of one's 60th birthday), and one's birthday. This range of customs is expanding larger and larger. These areas are the center of past Baekche(BC 57~AC 660). In spite of this, it is unreasonable, and excessive action for foreigner to fine fault with the dog meat, or Korean food culture.

Key words : dog meat, dog meat eating history, dog meat eating culture in Korea, dog meat eating areas in Korea.

#### 서 론

우리에게는 개고기를 식용하여 온 오랜 역사와 전통<sup>1,2)</sup>이 있기 때문에 개고기 식용을 혐오식품이나 야만적 행위로 들릴 수 있는 것이 아니다. 그럼에도 불구하고 정부에서는 외국 여론의 비난이나 올림픽 대회 불참 등의 이유로 개고기 식용을 금지하고 개고기 음식점(보신탕집)을 대도시에서 내몰았으며, '보신탕'이라는 말조차 사용하지 못하게 하였다. 이러한 조처가 취해진 뒤부터 개고기 음식을 부정하고 비난하는 세력들의 목소리가 커지고 있다. 즉 정부에서 이들에게 힘을 실어주고 있는 것이다. 한편 방송매체도 개

고기 식용에 대한 찬반을 상론화하면서 이들간에 싸움을 부추기고 있다. 이는 개고기 식용에 대한 반대 의사를 가지고 있지 않은 일반인까지도 혐오식품으로 오인시킬 소지가 있으며, 지난번 올림픽 대회 때와 같이 2002년 월드컵 대회를 앞세워 개고기 음식 말살 정책을 실현하려는 것이 아닌가 우려를 낳게 하고 있다.

개고기 식용은 찬반 논쟁을 할 가치가 없는 일이다. 개고기 식용은 우리 전통 음식문화에 완전히 뿌리를 내리고 있기 때문이다. 부여, 서천, 청양, 보령 지방에서는 장례식, 회갑, 생일 때 개를 잡아서 손님들을 접대한다. 개장국 접대를 찾아온 손님에 대한 최

고의 예로 치는 것이다. 복날에는 모두 보신탕을 먹는다.

개고기 식용을 비하하고 부정하는 것은 외국의 시각이므로 사대주의의 발로이다. 학계에서는 개고기 식용을 공격하는 세력들을 의식하여 개고기 식용문화와 개고기 음식에 대하여 연구한 결과가 거의 없다.

본논문은 개고기 식용에 대한 고문헌 기록과, 개를 잡아서 집안 행사에 손님을 접대하는 지역을 조사하여 개고기 식용 문화가 우리나라에 얼마나 뿌리깊게 자리잡고 있는지 분석한 것으로, 이를 통하여 개고기 음식이 우리의 전통음식이라는 것을 확인하고, 개고기 식용문화에 대한 공격이 잘못되었다고 하는 이론적 근거를 제시하고 비판한 결과이다.

## 재료 및 방법

### 1. 문헌을 통한 조사

고문헌은 식경대전<sup>1)</sup>에서 분류한 각고문서의 목록과 내용으로부터 개고기 식용 내용을 찾아서 한국고식문헌집성집<sup>2)</sup>에서 본문을 찾아 조사하였다. 다른 자료는 도서관의 검색 시스템을 이용하여 조사하였다.

### 2. 집안 행사의 개고기 접대 지역 조사

전라북도 완주, 김제, 부안, 익산, 충청남도의 부여, 서천, 보령, 청양, 공주의 포장도로를 승용차로 달리면서 만나는 사람들에게 장례, 회갑, 생일, 결혼, 백일, 돌 등의 개고기 식용 여부를 질의하였다. 문의를 면단위의 이(里) 단위까지 하였다. 주소, 방문시간, 답한 사람의 연령, 인원, 나이, 개고기 사용 행사를 기록하였다. 4인이 이들 지역을 하루 12시간씩 이동하면서 4회 취재하였고, 결과는 행정지도에 기호로 표시하였다.

## 결 과

### 1. 개고기 식용의 역사

#### 1) 다른 나라

중국은 한대까지 개고기를 널리 식용하였으나 한나라 말기에 이르러 의견(義犬)에 대한 기록이 많아지면서 줄어 들었다. 청(淸)대 이후부터는 개고기 식용에 대한 기록이 거의 사라지고 없으나 기록이 없다고 하여 개고기를 먹지 않았던 것은 아니다.

중국 남부에서는 개고기를 먹고 있고, 교포가 많은 북부에서는 상시 먹고 있다고 한다. 심양(瀋陽)에는

연간 30만마리 및 2만마리의 개를 생산, 도축 가공하는 회사가 있다<sup>3,4)</sup>.

일본은 1900년도 이전까지는 개고기를 먹었고, 중국보다 많이 먹던 때도 있었다. 일본의 개고기 식용 역사에 대하여서는 오쿠무라시게시로(奥村繁次郎)가 설명하고 있다<sup>5)</sup>.

고대 로마, 고대 인디아, 페루 사람들은 개를 제사에 쓰고 잡아먹었다고 한다.

북미나 아프리카 토인들, 폴리네시아의 타히티인과 하와이인, 뉴질랜드의 마오리족도 개를 식용한다. 인도네시아 바타크족은 검둥이개를 좋아한다.

필리핀, 베트남, 오세아니아주, 미국의 아메리카 인디언<sup>6)</sup>, 미국 알래스카의 원주민, 캐나다의 원주민<sup>7)</sup>들도 개를 잡아먹는다.

프랑스도 개고기를 먹었다. 샤를르 로랑(1970)은 '개 전서'라는 책에서 1870년 보불전쟁 때는 개정육점, 고양이 정육점, 큰쥐 정육점이 있었고, 생또노레(Saint-Honoré)가에 개시장이 있어서 개고기 1kg에 2프랑50센트로 팔았기 때문에 파리 시내에서 개를 한 마리도 볼 수 없었다'고 하였다<sup>7)</sup>. 현재, 프랑스 본토에서는 개고기를 식용하지 않지만 해외 프랑스 영토인 폴리네시아에서는 개고기를 식용하기 때문에 토종 누렁이개는 7월14일 국경일에 절반이 꼬치구이로 사라진다고 한다<sup>7)</sup>.

벨기에와 독일 뮌헨에서도 개고기를 식용하였고, 뮌헨에서는 개고기 식용 선물이 일어나 시당국이 규정을 정하여 관리할 정도였다고 한다<sup>7)</sup>.

### 2) 우리 나라

#### (1) 삼국시대와 고려시대

개는 인간이 사육한 최초의 가축으로, 우리 나라 신석기시대 유물에서 개뼈가 출토되고 있고, 안악(安岳)의 고구려 벽화(4세기)에는 도살된 개가 그려져 있다. 평양시 미림리에서는 청동기시대의 개뼈가 출토되었고, 김해조개무지에서도 개뼈가 출토되었다<sup>8)</sup>.

우리 나라의 개에 대한 기록은 "후한서" 동이전, "위지" 동이전 부여(夫餘)에 처음 나온다. 부여의 관직명에는 마가(馬加), 우가(牛加), 저가(猪加) 구가(狗加), 견사(犬使)가 나온다. 다른 가축은 한 번 나오는데 비해 개는 두 번이나 나오므로 비중이 크다. 고구려 시대에도 오가(五加)가 있어서 동서남북 중앙으로 나누고, 그 속에 다시 작은 가(加)를 두었다. 여러 문헌에 따르면 고구려에는 개, 돼지, 소, 말이 있다고 하였다<sup>9)</sup>. 윗놀이(백제, 또는 고려에서 왔다

고도 하지만 부여의 이들 관직명에서 왔다고 한다. 즉, 마기는 모(馬), 우가는 우(牛), 저가는 도(猪=도야지), 견사는 개(犬, 狗=개)를 의미한다고 한다(朝鮮의 鄕土 娛樂, 1941). 본연구자가 보기에 개의 경우 개는 구(狗=개=가이=그아이=구), 걸은 견(犬=견=걸)으로 생각된다.

부여 외에는 개에 대한 기록이 없으나 그렇다고 하여 개를 먹지 않는다는 기록도 없는 것은 가축으로 일상화되었기 때문으로 보고 있다<sup>9)</sup>.

진대(晉代)의 수신기(搜神記)에는 맥적(貊炙)이라는 것이 나온다. 맥(貊)은 고구려로, 불고기이다. 불고기 재료로 소, 돼지, 개, 조류 등을 가리지 않았을 것이라 한다<sup>10)</sup>.

신라시대에는 불교를 받들어 육식을 삼갔으나 무조건 먹지 말라는 것이 아니었다. 원광스님이 만든 살생유택(殺生有擇)은 매월 8, 14, 15, 23, 29, 30일과, 봄여름, 즉 번식기에 살생을 하지 말라고 하였을 뿐으로, 백성들은 고기를 먹었다<sup>9)</sup>.

삼국사기 백제본기<sup>11)</sup>에 백제의 멸망을 알았음인지 모든 개들이 나와서 슬피 울었다고 한다. 일본서기와 삼국사기에는 신라가 일본과 당나라에 개를 수출하였다고 한다.

고려시대에는 불교가 성하여 육식이 멀어졌으나 몽골 침략의 영향으로 육식을 되찾았다. 그러나, 몽골인들은 개고기를 신성시하여 먹지 않았다. 고려 시대에 개고기 식용에 대한 기록이 적은 것은 자료 자체가 적은 데도 원인이 있지만 몽골인들의 영향도 받은 것으로 보인다.

고려 때는 불교와 몽골(원)의 영향으로 상류층은 개고기를 먹지 않았으나 서민층은 그렇지 않았을 것이다. 고려사 열전(列傳)에 개 굶는 얘기가 나온다<sup>9)</sup>.

## (2) 조선시대와 왜정시대

조선조에 이르러서는 공자의 영향으로 선비들도 개고기를 마다 하지 않게 되어 개고기 식용에 대한 다양한 기록이 있다.

조선시대에는 주자학이 꽃피어 유학을 숭배하였다. 유학의 숭배는 주(周)나라에 대한 복고이다. 진나라와 주나라에서는 개고기를 많이 먹었으므로 유학자들은 개고기를 싫어하지 않았다. 그러나, 그후 중국은 공식적으로는 개고기를 먹지 않게 된 반면 우리는 공자의 식품관을 지켜서 개고기를 먹어 왔다<sup>9)</sup>.

개에 대한 기록은 지봉유설<sup>12)</sup>, 김삿갓 시집<sup>13)</sup>, 농가십이월속<sup>14)</sup>, 달생비법<sup>15)</sup>이 있다. 농정찬요<sup>16)</sup>, 농정회요<sup>17)</sup>, 임원요람<sup>18)</sup>, 조선농사시교<sup>19)</sup>, 견, 조선의 축산

<sup>20)</sup>, 양견여담<sup>21)</sup>에는 개 기르기가 나온다. 활요신서<sup>22)</sup>에는 개 다루기가 나오고 자원시집<sup>23)</sup>에는 개 기르는 법과 개 때려잡는 법이 있다.

동의보감<sup>60)</sup>, 언해구급방<sup>24)</sup>, 죽교편람<sup>25)</sup>, 김두종본구급방<sup>26)</sup>에는 개 물린 것에 대한 조치를 설명하고 있다.

동의보감<sup>60)</sup>, 향약집성방<sup>27)</sup>에는 축육 중독, 숫캐신, 개쓸개, 개골, 개고기의 효능이 실려 있다.

한양가(1844)<sup>28)</sup>에는 약으로서의 개쓸개(狗膽)를 노래하고 있다.

조선시대에는 누구나 개고기 음식을 먹었고, 어느 푸줏간에서나 개고기를 팔고 있었다. 개고기는 천한 신분이 주로 먹었다는 기록도 있으나 선비 사회도 먹었고, 궁중 수라상에도 구증(狗蒸, 개찜)이라는 식단이 있다<sup>29)</sup>. 혜경궁 홍씨(惠慶宮洪氏)의 회갑잔치상에 누렁이개 찜이 오른 것이다.

Claude Charles Dallet<sup>30)</sup>은 “조선에는 양고기는 없고, 그 대신 개고기가 있는데 선교사들은 모두 그 맛이 나쁘지 않다”고 하고 있다.

William Elliot Griffis<sup>6)</sup>는 “일반 푸줏간에서는 개고기를 파는데 조선사람들은 미국의 인디언들처럼 그 고기를 즐긴다. 그러나, 음력 정월에는 종교적 금기로 인하여 개고기를 먹지 않으며 개처럼 천한 신분들만 먹도록 되어 있다. --- 모든 푸줏간에서 팔고 있는 개고기도 식용한다.”고 하였다.

James Scarth Gale<sup>31)</sup>은 “조선에서는 개고기를 먹으며, 봄에는 개를 잡아먹기 좋지 않고 여름이 되어야 잡아먹는다”고 하였다.

Allen<sup>32)</sup>은 “조선사람들은 강장제로서 개머리 끓인 물을 먹는다”고 하였다.

무라야마(村山智順)<sup>33)</sup>는 “제사 제물로 개 이외의 짐승고기이면 무엇이더라도 좋다”고 하였다. 무라다(村田懋磨)<sup>34)</sup>는 “개는 먹기 위해 기르지만 이것은 복날에만 먹고 닭도 명절에나 먹으며 매일 먹지 않는다”고 하였다.

시조와 가사에도 개고기 먹는 모습을 노래하고 있다. 김광옥<sup>35)</sup>의 시조, 가사인 향리원<sup>36)</sup>, 농가월령<sup>37)</sup> 6월 및 8월, 김천택<sup>38)</sup>의 시조에 나온다. 김광옥의 시조는 개찜을, 6월령은 복놀이 얘기, 8월령은 며느리가 친정갈 때 개잡아 간다는 내용이고, 김천택의 시조는 토사구팽(兎死狗烹)이다.

개고기는 삼복에 가장 많이 먹는다<sup>39-45)</sup>. 그러나 삼복이 아닌 데도 많이 먹었다.

조선시대에는 다양한 개고기 음식이 꽃피어서 음식 디미방<sup>46)</sup>, 산림경제<sup>47)</sup>, 증보산림경제<sup>48)</sup>, 규합총서<sup>49)</sup>, 민천집설<sup>50)</sup>, 임원십육지<sup>51)</sup>, 오주연 문장전산고<sup>52)</sup>, 조

선무쌍 신식요리제법<sup>53)</sup>, 조선고유색사전<sup>54)</sup> 등에 여러 요리 방법이 소개되고 있다.

요리로는 구적(狗炙), 개구이, 개순대(犬腸), 개장(개장국, 개탕, 狗醬, 狗肉羹, 犬肉羹, 地羊湯), 개장고지 느르미, 개장국 느르미, 개장찜, 개찜(冬瓜蒸犬法, 蒸犬浴法, 蒸狗法, 狗蒸), 백숙, 술(戊戌酒), 당(戊戌饌) 등이 있다.

조선왕조실록 중종(中宗) 31년(1536)에 따르면 좌의정 김안노(金安老)는 구적(狗炙)을 몹시 즐겼다. 이를 알아차린 간사한 자가 개를 뇌물로 바치고 벼슬을 얻었다고 한다.

음식디미방<sup>46)</sup>에는 개장, 개장고지느르미, 개장국 느르미, 개장찜, 누른 개 삶는 법, 개장 굶는 법이 있고, 고사십이집에는 개고기 먹기(飪犬)가 있다.

산림경제<sup>47)</sup>, 증보산림경제<sup>48)</sup>에는 개 기르기, 개 찌기(蒸狗) 동아개찌기가 있다. 개고기는 적으로 하여 먹지 말고, 9월에 먹지 말고, 누렁이개가 몸을 보하는 데 좋고, 마늘과 먹으면 안 된다고 하였다.

규합총서<sup>49)</sup>에는 개고기, 개 찌는 법(蒸狗法), 개장, 동아 개찜, 개고기독, 개 특산지등이 있고, 민천집설<sup>50)</sup>에는 검둥이개, 흰둥이개, 누렁이개, 빨간 개 기르기, 개고기 먹는 법(飪肉法)이 있다. 임원십육지<sup>51,54)</sup>에는 개 기르기, 사냥개, 개 찌는 법, 개장(狗醬), 무술당(戊戌饌)을 설명하고 있다. 오주연 문장전산고<sup>52)</sup>에는 개찜과 구적(狗炙)이 있다. 해동죽지<sup>55)</sup>에는 개고기 식용(食狗)을 설명하고 있다.

고사신서<sup>56)</sup>, 해동농서<sup>57)</sup>에는 개고기 찌는 법과 삶는법이 있다.

조선무쌍신식요리제법<sup>53)</sup>에는 개탕(地羊湯)이, 조선고유색사전<sup>54)</sup>에는 개장(狗醬)이 있다.

특수한 것으로 활인심방<sup>58)</sup>, 고사신서<sup>56)</sup>와 고사십이집<sup>59)</sup>, 동의보감<sup>60)</sup>, 산림경제<sup>47)</sup>에 개고기 삶은 물로 술을 담그는 무술주(戊戌酒)가 있고, 임원십육지에는 개고기 삶은 물에 엿을 가해 굶는 무술당(戊戌饌)이 있다.

곽거쇠편<sup>61)</sup>에는 제사에 고기를 쓰지 않는다고 하였다. 개는 잡아 먹기만 한 것이 아니다. 자업집<sup>62)</sup>과 삼연집<sup>63)</sup>에는 개가죽 옷이 나온다.

### (3) 현 재

왜정시대를 거치는 동안 근대 요리서에 개고기 음식이 사라지기 시작하였다. 일본사람이 개고기를 안 먹어서 개고기 먹는 것을 무시하고, 비하하였기 때문이다. 해방 후는 미국의 영향에 놓였다. 미국인들도 개고기를 안 먹고, 개고기 먹는 것을 야만적이라고 공

격하였기 때문에 결국 요리서에서 개고기 음식이 없게 되었다.

현재에 이르러 정부에서는 외국 여론의 비난과 올림픽 대회 불참 등의 이유로 개고기 식용을 금지하고 개고기 음식점(보신탕집)을 대도시에서 내몰았으며, '보신탕'이라는 말조차 사용하지 못하게 하였다. 그러나 민간에서는 계속 많이 먹고 있다.

현재 보신탕집에서 팔고 있는 메뉴는 보신탕, 수육, 전골, 무침(두루치기) 뿐이고, 약으로는 개소주로 고아다가 먹는다.

### 3) 복날 개고기 먹는 유래

개장은 개를 잡아 삶아서 파, 고춧가루, 생강 등을 넣고 푹 끓인 것으로, 매운 개장을 땀을 내며 먹으면 더위를 물리치고 허한 것을 보한다. 개장국은 삼계탕과 함께 삼복절식(三伏節食)의 대표적인 음식이다<sup>64, 65)</sup>.

복중에는 암탉에 인삼을 넣어 삼계탕을 먹고 몸을 보하고 땀을 흘리곤 하였으나 대개는 개장을 먹는다. 개고기는 기름이 많지 않고 어디서나 싼값으로 구할 수 있기 때문이다<sup>39,51, 41~45)</sup>. 개장을 못 먹는 사람은 개고기 대신 쇠고기를 사용한 육개장을 먹었다<sup>66~69)</sup>.

지봉유설<sup>12)</sup>에서는 “복(伏)이란 음기가 일어나려 하지만 남은 양기에 눌러서 엎드려 있는 날이라고 복날(伏日)이라고 하였다”고 하였고, 복날에는 귀신들이 횡행하므로 문닫고 다른 일은 하지 않는다고 한다.

삼복은 연중 더위가 가장 심할 때이다. 십간과 오행 중에서 복의 경일(庚日)은 금(金)에 해당하며 삼복동안 화기(火氣)가 왕성하다. 금은 화기에 눌러 엎드려(伏) 있는 날이라는 의미에서 복날(伏日)이라고 한다. 개고기는 더운 성질을 가지고 있어서 양기를 돕고, 허한 곳을 보충한다. 개고기는 불(火)에 해당되고 복날은 금(金)에 해당되므로 오행설에 따라 개장국을 먹어서 더위를 이긴다는 것이다. 한여름 불같은 낮에 햇볕에 쏘이고, 후덥지근한 밤에 모기, 빈대, 파리에 시달려 몸이 쇠약해졌을 때 이열치열의 방법으로 개고기를 먹어서 허한 것을 보하고 만병을 물리친다<sup>70)</sup>.

개잡아서 네 문에 매달아 액을 막는 주술로 삼았던 풍습이 우리나라에 들어와서 복날 개를 삶아 먹는 것으로 변했다고 하기도 한다<sup>71)</sup>.

중국의 위(魏)나라와 진(晉)나라는 복날 탕병(湯餅, 국수, 떡국)을 먹었다. 이것이 우리 나라에 들어와서 탕병이 세수(歲首, 설)로 옮겨지고, 대신 개장국이 복날 절식(節食)이 되었다고 하기도 한다.

식구학(食狗臘 = 개장국 먹기, 해동죽지)<sup>56)</sup>에서 는 복늘이를 읊었다.

## 2. 개 및 개고기와 관련된 말과 풍속

개와 개의 행동을 나타내는 한자는 매우 많다. 유구한 역사 속에서 개는 항상 사람과 있었기 때문이다. 일반 사서(史書)에 개사육이나 개고기 식용을 나타내는 기록이 없다 할지라도 이들 글자가 언제부터 어느 문헌에 나타나기 시작하였는가 추적하여 나가면 밝힐 수 있을 것이다.

개의 행동을 나타내는 한자는 64개, 개를 나타내는 한자는 67개나 있다<sup>72)</sup>.

나라별 개의 종류로는 고려견(狗)과 송나라견(猯), 요동개(獾)가 있다.

개를 나타내는 한자는 술(戌), 광(獾), 구(狗), 요(獠), 찬(獫), 팽(獍), 헌(獸), 모(獋) 등 여러 가지가 있으나 이중 구(狗)를 주로 사용한다. 큰 개는 견(犬, 犴), 곤(狽), 오(獒), 황(獠)이 있으나 이중 견(犬)을 주로 사용한다. 작은 개는 호(猯)가 있으나 구(狗)를 사용하고 있다.

개의 형태나 품종을 나타내는 한자로서는 누런 개(獬), 몸 누르고 머리 검은 개(狂), 얼룩개(猓), 동경개(短尾犬)(猓), 머리 짧은 개(狷), 부리 짧은 개(獠, 獠), 부리긴 개(猓, 獠, 猓, 猓, 猓), 발바리 개(狷), 호박개(狷) 등이 있다.

개식용을 의미하는 한자로, 염(獸)이라는 자는 배부르다는 의미로, 풀면 견감육(犬甘月(=肉))이므로 맛있게 먹는다는 것은 개고기를 먹는다는 의미이다.

향(饗)에는 본래 밥식(食)자 대신 견(犬)자가 들어 있어서(饗) 잔치는 개고기를 먹는 것이고 즐거운 일인 것을 의미한다. 기(器)자는 개를 삶아 엎어놓는 다리 넷 달린 것을 의한다. 즉, 그릇이란 개고기를 담은 것을 의미한 것이다. 연(然)자는 개(犬)를 불(火)로 그을려 잡아 고기(月)로 만든다는 뜻이다. 즉, 개는 불로 그을려 잡는 것이 당연하므로, '그러하다', '당연하다'라는 뜻이 된 것이다.

헌(獸)은 바치다, 드리다라는 의미로, 풀면 헌(廩)은 정(鼎, 솥)으로, 개(犬)와 합쳐서 된 글이다. 그래서 개를 솥에 넣어 삶는다는 의미로 종묘에 바치는 살찐 개고기 진헌(進獻)을 의미한다. 이같이 한자에 개고기 식용을 의미하는 말이 존재하고 있는 것은 개는 가축으로, 개고기를 일상적으로 식용하였던 것을 의미한다<sup>9)</sup>.

우리의 말에는 개와 관련된, 개를 빗대어 하는 풍속어나 속담이 소나 돼지, 다른 짐승보다 월등히 많

다. 개가 우리 생활 속에서 차지하여 온 비중이 다른 짐승보다 컸기 때문이다. 개를 기르거나 식용하여 왔다는 직접적인 기록이 없거나 단절되어 있다 하더라도 이들 말의 양과 성격에서 그런 사실을 찾아낼 수 있을 것이다.

개에 대한 풍속은 17가지 정도가 있으나 맞다고 보기는 어렵다<sup>9)</sup>. 개에 관한 속담은 140가지<sup>9,73)</sup>, 개를 이용한 욕은 15가지 정도이다.

개가 나오는 민요는 개타령, 군밤타령, 는실타령이 있다.

개에 대한 설화는 매우 많고, 다양하다. 개는 집에서 가장 가깝게 기르는 가축이었기 때문이다. 한국정신문화원에서 편찬한 구비문화대계<sup>74)</sup>에는 개에 대한 설화가 200여 가지가 있다. 그중 개고기 식용에 관련된 것은 다음과 같은 것이 있다.

### 개장국(미상)

개잡아 정성드리고 얻은 산삼(경기도 강화군 길상면)

개를 잡아 지성드려 산삼 캔 건달(충북단양군 가옥면)

개가죽 삼지 덕분에 원님(1), 5-4, p.674.

개가죽 삼지 덕분에 원님(2), 5-4, p.695.

중과 개고기(경기도 안성군 이죽면)

개장국을 먹는 상주(경북 예천군 예천읍)

개봉알 주워온 며느리, 6-7, p.44.

개고기 식용을 나타내는 속담으로는 '개잡듯, 개잡아먹고 동네 인심 잃는다, 개장국에 초친맛, 개고기는 언제나 제맛, 복날 개패듯' 등이 있다.

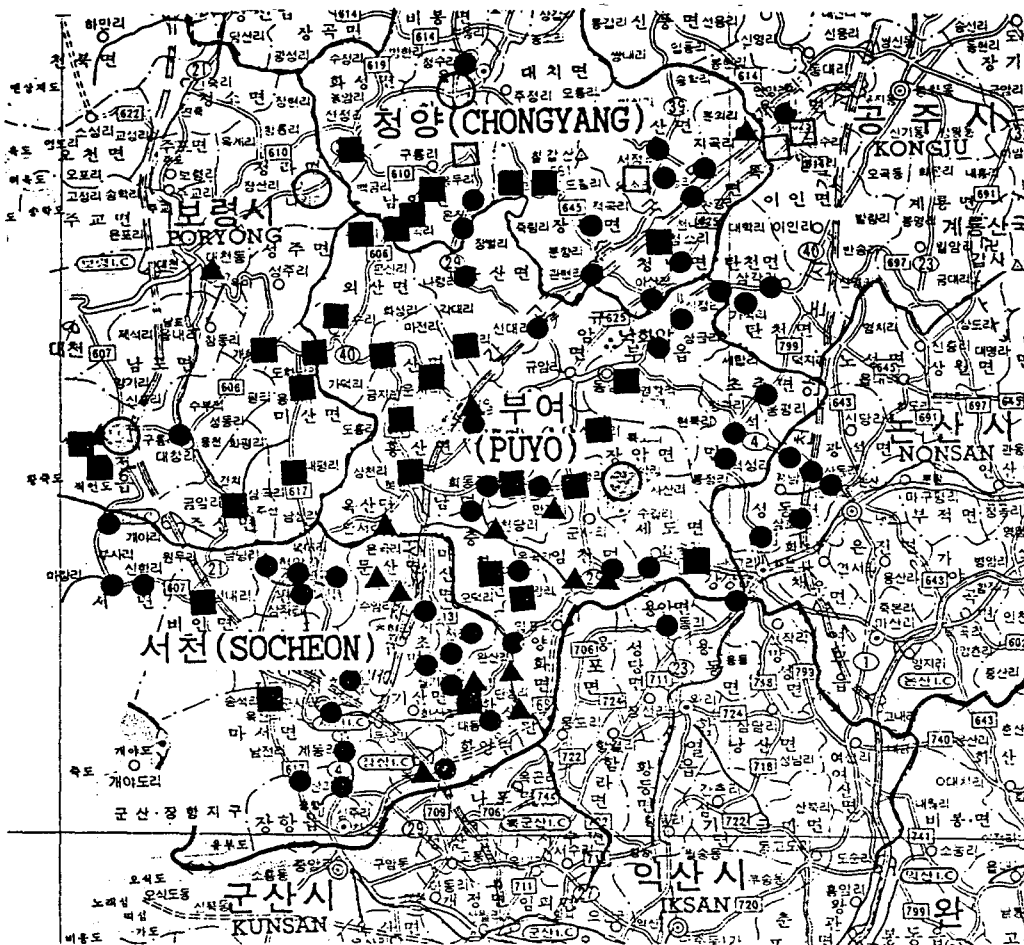
### 3. 집안 행사에서의 개고기 음식 접대 풍속

본연구자는 전라북도 북부 지역부터 충청남도 남부에 걸쳐서 장례, 회갑, 생일 등의 집안 행사에 개를 잡아서 접대하는 풍속이 있다는 얘기를 듣고 관련 시군에 질의서를 보냈으나 회신을 하지 않거나, 없다는 허위 회신을 보냈다. 이것은 개고기에 대한 정부의 부정적 정책의 결과이다.

그래서 필자가 충청남도와 전라북도 북부지역을 하루 12시간씩 4회 돌면서 237군데 마을을 방문하여 남자 268명, 여자 229명에게 질의한 결과, 그중 125곳에서 행사 때 개를 잡아 손님을 대접한다고 대답하였다. 그 결과, Fig. 1과 같이 부여, 서천, 청양, 보령을 중심으로 하여 집안 행사에 개를 잡는다고 하였고, 그와 접한 논산, 공주, 익산 접경 일부지역에서도 마찬가지였다.

장례, 회갑, 생일 등에 개를 다섯 마리 정도 잡아

충청남도(CHUNGCHONGNAMDO)



전라북도(CHOLLABUKDO)

Fig. 1. Dog meat eating areas at funeral ceremony, Hoigap(anniversary of one's 60th birthday), one's birthday and marriage ceremony in Korea. ●, funeral ceremony; □, birthday; ■, funeral ceremony and Hoigap or funeral ceremony and birthday; ▲, funeral ceremony, Hoigap and birthday; ○, funeral ceremony, Hoigap, birthday and marriage ceremony.

도 양이 적어서 귀한 사람에게나 개고기 음식을 낸다고 한다. 그러나, 누구는 주고 누구는 주지 않을 수도 없으니까 장례 때는 발인날이나 삼오제 때만 개를 잡는 곳도 드물지만 있었다. 뷔페 음식점 등에서 회갑잔치를 하는 곳은 개를 잡지 않지만 집에서 잔치를 하는 경우는 개를 잡아서 손님을 접대한다. 자식이 부모 회갑 때 개를 잡아 대접하지 않으면 불효자로 취급된다고 한다. 지역에 따라서는 장례에만, 또는 회갑이나 생일에만 사용하는 곳도 있다. 그러나 그런 곳들은 주로 외곽권이다. 그리고, 한 동네에서도 그런 풍속을 따르는 집도 있고 안 따르는 집도 있으나 전반적으로

따르고 있다. 다른 행사와 달리 장례 때는 대부분 개를 잡았다.

장례, 회갑, 생일뿐 아니라 결혼, 돌, 백일 등 집안 행사에 모두 개잡아서 잔치하는 곳도 있다. 보령시 웅천읍은 보신탕집에 '피로연 환영'이라고 써 있을 정도이다. 그러나 결혼과 백일 및 돌에 개를 잡는 곳은 드물었다. 회갑이나 생일에 개를 잡지 않는 곳 중에서는 경제적인 이유, 즉 개값이 비싸서 잡지 않을 뿐이지 경제적으로 여유가 있으면 개를 잡는다는 곳이 많았다.

이런 풍속을 따르기 시작한지 얼마 안 되었다고

하는 곳도 많기 때문에 범위가 점점 확대되고 있는 것으로 보인다.

경상북도 김천, 울산, 상주, 예천, 전라북도 김제, 충청남도 광천에서도 이런 풍속이 일부 있다는 얘기를 들었으나 확인하지 못하였다. 그러므로 다른 지역에도 이런 풍속이 있을 것이다. 북한도 이런 풍속이 있다고 들었다.

이런 풍속이 언제부터 생겼는지 모르나 순장의 의미가 있지 않나 싶다. 장례 때는 반드시 잡기 때문이다. 기르던 개도 저승에 함께 데리고 가고, 개가 주인이 가는 저승길을 안내한다는 의미가 있을 것이다. 필요 없게 된 육신은 문상객들 접대에 사용하고.

이런 풍속을 따르는 곳이 백제의 중심지역이었던 점에 주목이 간다.

## 결론 및 고찰

박은 개고기 식용에 대한 외국인의 비난에 대하여 “서양문화는 선(善)이고, 동양문화는 악(惡)이라는 다분히 우월주의적 발상에서 비롯된 것이다.”<sup>70)</sup>고 하였다. 이도 문화는 상대적이므로 개고기 식용에 대하여 편견을 가지면 안 된다고 하였다<sup>9)</sup>.

개고기 먹는 것을 반대하는 사람들은 ‘개는 충의의 표상으로, 사람을 잘 따르는데 어떻게 잡아먹느냐, 다른 나라에서는 안 잡아먹는데 유독 우리 나라만 잡아먹는다, 동물 학대국으로 비난받아 창피하다, 한국산 상품 불매운동과 올림픽이나 월드컵을 보이콧한다, 사육, 도살, 식용과정이 비위생적이다’ 등의 이유를 내세운다. 이들 이유가 잘못된 점을 살펴보자.

### 1. 개 충의의 허구성

개고기 먹는 것을 비판하는 단골 메뉴는 개가 사람을 그렇게 잘 따르는데 어떻게 잡아먹느냐는 것이다. 이<sup>9)</sup>는 개가 사람 따르는 것은 개동족에 대한 배신이라고 하고 있다.

김도현(金道鉉)은 수필집에서 “충견은 개에 있어서의 가장 이상적인 타입이기는 하나 이것은 주인을 위하여 자기자신을 가장 비굴하게 희생하는 것에 지나지 않는다”라고 하였다 한다. 즉, 개는 인간을 위하여 가축을 감시하고 학대하고, 사람을 구별하고, 차별한다. 그래서 이리나 송냥이를 만나면 같은 개과 동물로 조상이 같음에도 불구하고 주인을 위하여 원수처럼 싸운다. 그리고, 자기 주인이 아닌 사람에게는 적개감을 나타내고 문다. 악한 주인을 둔 개는 선한 사람을 공격한다.

즉, 개의 충성심은 강자에 대한 아부라 하였다. 예로, 두 마리의 개가 싸울 때 제3의 개가 나타나서 그 싸움에 가담하게 되면 강자 편을 들어서 약한 놈을 공격한다. 이리는 무리 중 한 마리가 부상하면 다른 녀석들이 합세하여 다친 이리를 잡아먹는다. 이것이 개가 인간에게 붙어서 충성하는 근본, 즉 힘에 대한 아부라고 하였다<sup>9)</sup>. 그리고 사람에 대한 충성은 길들임에 의한 조건반사일 뿐이다.

### 2. 개는 맹수이다

연(兪)이라는 한자는 “사람 잡아먹는 개”라는 뜻으로, 개가 사람을 많이 잡아먹었기 때문에 생긴 글자이다<sup>72)</sup>. 어우야담<sup>73)</sup>에도 개가 사람을 잡아먹은 이야기가 나온다. 포로감시견, 노예감시견, 죄수감시견, 군견, 경찰견, 사냥개, 투견은 사람을 물어 죽일 수 있는 개이다. 집지키는 개도 사나운 것이 많다. 이런 개는 약한 사람이든 선한 사람이든 가리지 않는다. 맹수가 멀리 있는 것이 아니다

아무리 죽어 마땅한 사람이라도 같은 인간이며, 다른 동물로부터 서로 보호해야 한다. 개를 같은 사람을 공격하는 무기로 사용하여 개가 물어 죽이는 것은 재판없이 죽이는 살인이다. 호랑이나 사자에게 물려 죽는 사람보다 개에게 물려 죽는 사람이 훨씬 많을 것이다. 역사상 사람을 죽여서 개먹이로 준 경우도 많았다. 질서, 체제, 국방, 치안 등을 유지한다고 개에게 살인면허를 주는 것은 개보다 나을 바 없다. 개가 사람을 물어 죽여도 된다면, 사람이 개를 잡아먹어도 되는 것이다.

### 3. 애완견과 식용견

한국에서는 자기가 기르던 애완견을 잡아먹는 사람은 그다지 없다. 시중에 식용으로 유통되는 개는 축견으로 전문 사육된 것들이 대부분이다.

### 4. 개에 대한 편파성

지구상의 생명체는 식물 동물 모두 한 조상에서 태어났다. 그 증거로, 동식물체 모두 단위 구조가 같은 유전자에 의하여 번식되고, 구성성분인 단백질, 지방질, 당질 등의 기본 단위 구조도 같다. 벼, 배추, 나무 등도 추적하여 가면 인간과 조상이 같아진다. 그러므로 개고기 먹지 말라는 사람은 다른 동식물도 잡아먹거나 섭취하지 말아야 하는 것이다.

그리고, 개는 사람을 잘 따른다고 하여 잡아먹으면 안 되고 다른 동물은 그렇지 않다고 하여 잡아먹어도 된다는 것도 편파적이고 비논리적이다. 죽을 때는 소,

돼지, 양, 닭 등도 몸부림치고 고통스러워하며 비명지르는 것이다.

#### 5. 개도축과 유통은 위생적

개고기 퇴치론자들은 개고기 도축 및 유통과정의 위생이 엉망이라고 하는데 맞지 않는다. 보신탕집에서는 개고기를 냉동하면 맛이 떨어지기 때문에 냉동 개고기는 유통되지 않는다. 냉장도 거의 시키지 않는다. 필요시 개를 잡아서 즉시 삶는 것이다. 그리고 삶는데 시간이 오래 걸리기 때문에 놓아두었다가 사용할 여유도 없다. 위생문제란 삶기 전이나 삶아 놓은 후에 오래 두어 상하는데 있다. 그래서 개고기는 구조적으로 위생문제를 일으키기 힘들다.

#### 6. 개도축은 질병 예방

개는 사람에게 광견병이나 기생충병을 옮긴다. 개가 오래 될 수록 그런 병이 많아져서 다른 개나 사람에게 전파하게 된다. 그러나, 우리나라는 개를 잡아 삶아 먹기 때문에 기생충이나 다른 질병이 전파되는 통로를 차단한다. 그리고, 부드러운 고기를 얻기 위하여 나이 먹을 때까지 가지 않는다. 그래서 다른 나라보다 개에게서 옮겨오는 병이 적다.

#### 7. 개고기를 먹는다고 개가 멸종되고 있는가?

먹이사슬 중에 인간은 가장 위에 있으며, 어떤 것이나 식량으로 하고 있다. 육식 위주의 서양사람들이 아무리 소나 돼지를 많이 잡아 먹는다고 하여도 소나 돼지가 멸종위기에 처하는 일은 없다. 적정한 수를 번식시켜서 기르기 때문이다. 마찬가지로 한국에서 개를 잡아먹는다고 한국개가 멸종되고 있는 것은 아니다. 개는 식용견으로 사육하고 있으며 잡은만치 번식시켜 기르기 때문이다. 그리고, 개고기를 쇠고기나 돼지고기처럼 늘 먹는 사람은 그다지 없다. 일년 중 복날 전후하여 먹는 것이다.

#### 8. 상반된 종교끼리도 이해한다

불교는 살생을 금하라 하였기 때문에 소, 돼지, 개 모두 잡아먹지 말아야 할 것이다. 그러나 원광대사는 살생 유탕이라 하여 백성들이 불필요한 살생을 금하라 하였지 고기를 먹지 말란 것은 아니다<sup>9)</sup>. 불교에서는 자신들이 먹지 않는다고 개고기 식용을 공격하지 않는다. 여진족들은 개고기를 신성시하였고 몽골에서는 지금도 개를 신성시한다. 회교도들은 돼지를, 인도에서는 소를 신성시한다. 그들 입장에서 보면 개고기, 돼지고기, 쇠고기를 먹는 것처럼 미운 일이 없다. 그

러나, 그들은 비난하지 않는다. 종교나, 문화는 상대적이라는 것을 이해하기 때문이다. 그러나, 구미인들은 우리를 공격하고 있다.

#### 9. 개고기 식용에 대한 비난은 힘의 논리이다

우리는 농경 정착민족으로 식물 위주의 식사를 하며 온순한 반면, 서양인은 수렵목축 이동 민족으로 동물 위주의 식사를 하며 호전적이다.

서양사람들의 상징은 나이프와 포크이다. 사람과 동물을 죽이던 칼과 삼지창(오지창)으로 식사 때 고기를 베어서 찢어먹다가 나이프와 포크가 된 것이다. 칼과 삼지창으로 수많은 동물을 잡아 먹어 왔으면서 어쩌다 먹는 개고기를 시비 거는 것은 칼과 삼지창의 무력을 바탕으로 하는 서양문화가 동양문화를 없애기 위한 공격이라 할 수 있다.

#### 10. 육식성 민족이야말로 동물 학대자들이다.

구미인들은 육식을 하므로 많은 짐승을 잡아먹는다. 아무리 그럴듯한 논리로 포장하여도 죽이는 것보다 더 큰 동물 학대는 없다. 따라서 식물성 음식을 주식으로 하는 우리가 동물을 학대하겠는가 육식을 주식으로 하는 서양사람들이 동물을 학대하겠는가?

단백질 식품으로 서양에는 치즈가 있고, 동양에는 두부가 있다. 치즈는 우유 단백질을 뽑아내어 발효시킨 것이고, 두부는 콩의 단백질을 뽑아 낸 성분이다. 치즈 만들 때 우유 단백질을 침전시키려고 송아지 위의 레닌(rennin, chymosin)이라는 효소를 얻기 위해 서양에서는 연간 2천만 마리의 송아지를 도살하고 있다. 반면, 우리 나라는 바닷물에서 얻는 간수로 간단히 두부를 얻고 있다. 어느 것이 더 인간적인가?

육식민족이 돼지나 소 거세하는 것, 인두를 별경계 달구어 짐승에게 낙인찍는 것, 고유 번호를 부여한다고 소나 말의 귀를 일부 잘라내는 것, 말타면서 박차(구두 뒷축에 달린 둥근 쇠톱니)로 말의 옆구리를 푹 푹 찌는 것, 채찍으로 내리 치는 것, 개나 고양이를 시끄럽지 않게 한다고 성대를 잘라 내는 것, 개나 고양이를 기르다가 귀찮다고 버리는 것은 동물학대가 아닌가? 예를 들자면 한이 없다.

오래 전에 보도된 내용으로, 프랑스에서는 여름에 오랜 시간 바캉스를 떠나며 개는 귀찮아서 데리고 가지 않아서 굶어 죽는 개가 많다고 하였다. 굶겨서 죽이는 것처럼 고통스럽고 비인간적인 일은 없다.

#### 11. 동식물 자원 고갈과 환경파괴의 선구자는 서양 열국이다



서양열국은 자기들보다 약한 나라를 침략하여 식민지를 만들고, 노예를 만들고, 자원을 착취하여 고갈시켰다. 나무, 고래(기름)와 코끼리(상아)를 보라. 그래서 멸종 위기에 이르자 동물보호나 자연보호니 하며 기득권 수호를 위해 다른 나라가 손대지 못하게 하고, 남의 나라 짐승과 음식까지 참견한다. 석탄과 석유의 과다 사용과 식물자원의 남벌로 오존층이 파괴되고 지구 온난화를 불러오자 탄산가스 배출 양을 규제하여 자기들은 연료사용량을 많이 할당하고 저개발국가는 적게 할당하려 한다.

핵무기를 먼저 가진 자들이 핵무기를 독점하기 위해서 핵확산금지조약이라는 것을 만들어 다른 나라가 개발하지 못하게 하고, 미사일을 먼저 가진 나라가 마찬가지로 다른 나라가 미사일 개발하는 것을 제동 건다. 개고기 문제도 그런 논리에 의한 공격이라고 할 수 있다. 자기들은 무슨 짓이든 해도 되고, 다른 나라는 하면 안 된다는 것으로 가진 자의 논리이며, 자원을 고갈시킨 환경 파괴의 선구자들이 거꾸로 정의의 사도로 나서고 있는 것이다.

## 12. 개고기 먹는 것은 환경 친화적이다

일본의 경우, 주인 없이 돌아다니는 버린 개는 위생적 차원에서 잡아서 놓고 주인이 나타나지 않으면 박멸한다고 하였다. 1997년도의 숫자는 연간 26만 마리라고 하였다.

이탈리아에서는 길잃은 개가 80만마리라 하였다<sup>7)</sup>. 이런 개들은 기르다 주인이 싫어서 버린 것들이 대부분으로, 돌아다니며 쓰레기 뒤지고, 아무데나 똥오줌 싸고, 더러운 곳에서 생활하여 병을 옮기게 되므로 잡아서 박멸하게 된다.

구미의 다른 나라 사정도 비슷하여 집잃은 개 박멸에 소요되는 경비와, 죽은 개 처리에 소요되는 경비는 어마어마할 것이다. 태워서 처리하면 환경을 오염시키게 된다.

그러나, 개를 식용하면 국민에게 식량을 제공할 수 있고, 환경오염을 방지하고, 소모경비를 줄여서 국가재정에 기여할 수 있다. 개를 수출하여 국가재정을 확립할 수도 있다.

## 13. 올바른 동물보호

세계에는 굶어죽는 사람, 전쟁으로 죽는 사람, 학대받는 사람, 고통받는 사람이 무수하다.

1998년도는 세계에서 8억의 인구가 영양실조에 걸렸고, 1800만명이 굶어죽었다고 한다<sup>8)</sup> 미국만 하여도 9명중 하나는 끼니를 거른다고 한다. 북한 주민도

굶주려서 죽어가는 사람이 많다. 우리나라도 굶주리는 사람이 많다. 중국의 식인문화는 굶주림 때문에 시작된 것이다<sup>9)</sup>.

순리로 따지면 인간이라면 그런 사람들을 도와야 한다. 즉 개를 위한 인간이 아니라 인간을 위한 인간이 되어야 한다. 그러나, 사람이야 굶어죽든 말든 개에게 비싼 옷을 입히고, 개미용실에서 다듬고, 비싼 음식을 먹이는 사람들이 있다.

서양에서 버리는 개의 수를 합하면 한국에서 식용하는 개보다 많을 것이다. 기르던 개를 버리는 것처럼 악랄한 일은 없다. 굶어 죽어가는 절박한 사람들을 외면하고, 자기들은 기르던 개를 버리면서 남의 나라 개고기 음식을 비판하는 동물보호란 사이비이며, 비인간적이다. 그것이야 말로 개와 관련된 속담 '똥물은 개가 겨물은 개 나무란다'로 비유될 수 있을 것이다.

## 요 약

개고기는 한국을 비롯한 중국, 일본, 프랑스, 벨기에, 독일, 필리핀, 베트남, 북미나 아프리카의 토인들, 미국 인디언, 캐나다 원주민과 알래스카 원주민들이 식용하였다. 한국에서는 삼국시대부터 식용하여 온 오랜 역사가 있다. 그래서 개와 개고기 식용에 관련된 수많은 언어, 속담, 풍속이 있다. 오랜 역사 속에서 개고기 식용에 대한 수많은 기록과 요리 방법이 있다. 그러나 현재는 보신탕, 수육, 전골, 두루치기, 무침, 개소주 등의 요리만 남아 있다. 한국에서는 전통적 풍속에 따라 여름 복날 모두 개고기를 먹는다. 또, 충남의 부여, 서천, 보령, 청양 지방과 그에 접한 공주, 익산, 논산 일부에서는 장례, 회갑, 생일 등의 집안 행사에 개를 잡아서 손님을 접대하는 풍속이 있고, 이 범위는 점점 확대되고 있다. 이곳은 과거 백제의 중심지역이었다. 그럼에도 불구하고 외국인들이 한국의 개고기 음식문화를 비판하는 것은 부당하고, 월권적인 행위이다.

## 참고문헌

1. 李盛雨：韓國食經大典，鄉文社(1981)。
2. 李盛雨：韓國古食文獻集成，1권~7권(1992)。
3. 肉用犬 飼育，屠殺，加工，<http://www.nova.gov.cn/sy003/syzsyh3.htm>.
4. 肉用犬 繁殖，屠殺，<http://www.nova.gov.cn/sy003/syzsyh7.htm>.
5. 奥村繁次郎：犬肉食用考，東京人類學會誌，15. 184~186(1900)。
6. William Elliot Griffis：隱者の 나라 韓國(1882年)。

7. Malher, X. and Denis, B. : The dog as a meat producer, *Ethanozootechnie*. 43, 81~84(1989).
8. 李盛雨 : 古代 韓國食生活史 研究, 鄉文社(1992).
9. 李盛雨 : 개의 食用과 社會, 韓國食品社會史, 敎文社, p51~66(1992).
10. 李盛雨 : 貊炙 p13~14, 犬肉食 p27~29, 甲骨文字 p44, 韓國食品文化史, 敎文社(1992).
11. 三國史記, 百濟本紀, 義慈王 20年(660年).
12. 李晔光 : 禽蟲部, 芝峯類說, 光海君5年(1613).
13. 金炳淵 : 金笠(김삿갓)詩集(1807~1863).
14. 金迴洙(嘯堂) : 二月, 農家十二月俗詩, 哲宗12年(1861).
15. 黃燦 : 上卷 犬, 達生秘書(1918年).
16. 李信 : 卷3 養狗, 農政彙要, 丁丑(1817, 또는 1877).
17. 崔漢綺 : 8冊 畜牧(犬), 農政會要(1830年頃).
18. 撰者未詳 : 卷6 牧養 養犬, 林園要覽(1800년대 中葉).
19. 稻恒乙丙, 向坂幾三郎 : 第3編, 朝鮮農事示教, 大日本(1911).
20. 吉田雄次郎 : 犬, 朝鮮의 畜産(1922).
21. 咸逸敦 : 養犬餘談, 春秋(1941).
22. 朴興生 : 上卷 取犬, 撮要新書, 高宗31年(1894).
23. 撰者未詳 : 養狗方, 粹園詩集(畜産篇), 哲宗年間(1849~1863).
24. 宣祖 命撰, 許浚 諺解 : 諺解救急方, 宣祖40年(1607).
25. 韓錫敷 : 3冊 醫藥, 竹橋便覽, 憲宗15年(1849).
26. 撰者未詳 : 金斗種本 救急方, 高宗14年(1877).
27. 金孝統, 虛仲禮, 朴允德 : 鄉藥本草各論 獸部中品, 鄉藥集成方, 世祖15年(1433).
28. 漢山居士 : 漢陽歌, 憲宗10年(1844).
29. 園辛之卯整理儀軌, 正祖 19年(1795).
30. Claude Charles Dallet : 朝鮮教會史 序論(1874).
31. James Scarth Gale : Korean Sketches(1898年).
32. Allen, H. N. : 朝鮮見聞記, (1908).
33. 村山智順 : 江原道寧越, 朝鮮의 鄉土娛樂, 朝鮮總督府(1941).
34. 村田戀磨 : 朝鮮의 生活と文化, 東京 目白書院(1924年).
35. 金光煜 : 시조, 韓國食經大典, 鄉文社, p767(1981).
36. 撰者未詳 : 鄉里圖(朝鮮朝 末).
37. 李基遠 : 六月, 八月, 農家月令(1800년대末).
38. 金天澤 : 시집(1690~?).
39. 金蓮淳 : 六月伏日 狗醬, 洙陽歲時記, 純祖19年(1819).
40. 西有渠 : 怡雲志 8卷 節辰賞樂, 林園十六誌, 純祖27年(1827頃).
41. 洪錫謨 : 六月三伏 狗醬, 東國歲時記, 憲宗15年(1849).
42. 張志淵 : 六月三伏의 食狗醬, 朝鮮歲時記(1916~1917).
43. 吳晴 : 六月 三伏(狗), 朝鮮의 年中行事, 朝鮮總督府(1931).
44. 洪善杓 : 第3編 狗醬과 三伏日, 朝鮮料理學, 朝光社(1940).
45. 崔南善 : 1946년판 육개장, 1948년판 歲時篇 三伏개장, 朝鮮常識問答 및 同續編, 東明社(1946~1948).
46. 石溪夫人 安東張氏 : 魚肉類, 음식디미방(閔亞是議方), 肅宗代初(1670年頃).
47. 洪萬選 : 魚肉, 山林經濟, 肅宗41(1715).
48. 柳重臨 : 四時纂要 六月에 蒸狗, 肉膳治法에서 犬, 增補山林經濟, 英祖42年(1766).
49. 憑虛閣李氏 : 卷1, 禮記八珍, 製1門 主食議, 閔閣叢書(1815年頃).
50. 斗庵老人 : 民天集說, 飲食門 飪肉法(犬肉), 英祖28年(1752), 純祖22年(1822).
51. 西有渠 : 鼎俎志 食鑑撮要 獸類, 割烹之類, 節食之類, 佃魚志 1卷 2 牧養 狗, 3卷 犬獵, 魚釣 鷹犬, 林園十六誌, 純祖27年(1827頃).
52. 李圭景 : 卷3 蒸狗法, 狗炙, 卷28 行園欽膳 狗足 및 狗尾, 五洲衍文長箋散稿(1850年頃).
53. 李用基 : 국끓이는 법, 朝鮮無雙新式料理製法, 永昌書館(1943).
54. 北川左人 : 風俗 및 習慣, 朝鮮固有辭典, 京城ウサギ文庫(1932).
55. 崔永年 : 中篇 食狗, 海東竹枝, 京城 獎學社(1925年).
56. 徐命膺 : 造酒法, 魚肉法, 攷事新書(1771).
57. 徐浩修 : 魚肉, 海東農書, (1799年).
58. 李退溪 : 手蹟本 戊戌酒, 活人心方(1400년대초).
59. 徐命膺, 西有渠 : 11. 集成 56 중 獸肉 飪法, 酒齊造法, 攷事十二集, 正祖11年(1787).
60. 許浚 : 東醫寶鑑, 光海君3年(1611).
61. 撰者未詳 : 郭居瑣編(英祖와 正祖 사이).
62. 李民奩 : 紫巖集(1573~1649).
63. 金昌翎 : 伐冰歌, 詩文集(1653~1722).
64. 서봉순, 윤은숙, 이진순, 김복자, 하순용 : 개장국, 한국 조리, 지구문화사, p58(1995).
65. 황혜성, 한복려, 한복진 : 狗醬, 한국의 전통음식, 교문사, p106(1989).
66. 撰者未詳 : 湯部, 是議全書(1800년대末).
67. 撰者未詳 : 各色物種, 규곤요람(연세대), 建陽元年(1896).
68. 李奩萬 : 簡便朝鮮料理製法, 三文社(1934).
69. 方信榮 : 육개장, 朝鮮料理製法, 한성도서(1942).
70. 李盛雨 : 개料理의 文化, 韓國料理文化史, 敎文社, p200~208(1992).
71. 大石嘉米太郎 : 朝鮮牛의 先祖に就て, 朝鮮農會報, 14-3(1920).
72. 東亞書館編輯部 : 犬部, 東亞玉篇 : p219~225(1981).
73. 金성출판사 : 개, 국어대사전, p87~88(1993).
74. 한국정신문화연구원 : 구비문화대계(1982).
75. 박시사 : 해외여행과 개고기, 자유출판사, p11~13(1997).
76. 柳夢寅 : 於野談(1559~1623).
77. 동물의 왕국, KBS2, 1999. 8.1, 7:00~7:50.
78. 조선일보, 24454호, 9면, 1999. 8.21.
79. 黃文雄著, 張鎮漢 옮김 : 中國의 食人文化, 敎文社(1992).

(1999년 9월 1일 접수)