

문헌에 나타난 불고기의 개념과 의미 변화

이규진 · 조미숙*
이화여자대학교 식품영양학과

The Change of the Concept and Meaning of Bulgogi in Cookery Book & Dictionary

Kyou-Jin Lee, Mi Sook Cho*

Department of Nutritional Sciences & Food Management, Ewha Womans University

Abstract

The purpose of this research was to investigate the transition of the concept and meaning of “bulgogi”. “Bulgogi” is a representative Korean food and is also a global menu item. The first dictionary that presented the word “bulgogi” was the Keunsajeon (big dictionary). The results of an analysis of 17 dictionaries published in the last 60 years showed the immutable definition of “neobiani” as seasoned and broiled beef. In contrast, “bulgogi” has been termed differently, from “simply grilled meat of an animal” to the same meaning as that of “neobiani”. Furthermore, to define the difference between common grilled meat in modern versus present time, a review of 26 cookery books from Sieuijeanseon, written in late 1800, to The Taste of Korea, written in 1987, were selected and examined. To date, the first appearance of the word “bulgogi” mentioned in a cook book was in Practice in Higher Cuisine, which was written by Shin- young Bang in 1958. The book states that “bulgogi” is the second name or the vulgar designation of “neobiani”.

Key Words: Bulgogi, Neobiani, Korean BBQ, Korean food culture, cookery book

1. 서 론

음식은 한 나라의 문화적 산물로 국가 이미지를 알리는데 역할을 할 뿐만 아니라 국격을 높이는데도 중요한 요소가 되고 있다. 불고기는 한국의 대표적인 육류구이 음식으로 외국인들이 가장 선호하는 음식 중 하나로 알려져 있다. 최근 불고기는 우리나라에서 뿐만 아니라 해외에서도 전문점이 늘어나고 있는 추세로 한식세계화와 함께 세계적인 음식으로 자리잡고 있다. 그러나 불고기에 대한 역사적 자료와 연구자료는 거의 없는 실정이다.

우리나라의 전통 육류구이는 고구려 시대의 ‘맥적’에서 유래하며, 고려시대에 접어들면서 불교의 영향으로 잊혀졌던 맥적은 ‘설야떡’으로 되살아났다(Lee 1985). 설야떡은 ‘너비아니’로 이어져서 “구이의 대표적인 것이 불고기와 같은 조리방법이다. 이것은 예로부터 ‘설야떡’이라했고 궁중에서는 ‘너비아니’(Kang 1987)”라고 했다. 그리고 너비아니는 다시 불고기로 이어졌는데 이성우 교수는 “『시의전서』에는 정육을 저며 잘게 칼질하여 양념한 다음 직화에 찌어 구이하는 것을 너비아니라 하였는데 너비아니는 불고기의 궁중 용어로서 오늘날의 불고기를 뜻하는 것(Lee 1985)”이라고 하였다. 또한 김태홍 교수도 “‘너비아니 구이’는 1800년

말에 처음 시작되었으며 ‘불고기’로 변하여 이어지고(Kim 1995)” 있다고 하였다.

이렇듯 불고기는 한국의 전통 육류구이의 맥을 잇는 대표적인 한국 음식임에도 불구하고, ‘불고기’라는 단어가 언제부터 사용되었는지, 그 개념과 의미가 시대에 따라 어떻게 변화해왔는지는 아직 명확히 연구된 바 없다.

이기문 교수에 의하면 ‘불고기’는 옛 문헌에서 그 모습을 볼 수가 없다고 한다. ‘불’(火)과 ‘고기’(肉)는 한글 창제 초기와 그 뒤의 여러 문헌에서 볼 수 있으나 이들의 복합어인 ‘불고기’, ‘불고기’는 중세어, 근대어의 어느 문헌에서도 볼 수가 없다. 19세기 말엽에 간행된 『한불증언』, 『한영증언』에서도, 1938년에 간행된 문세영의 『조선어사전』에서도 ‘불고기’란 표제어는 볼 수가 없다. ‘불고기’란 단어가 표제어로 제시된 첫 사전은 한글학회의 『큰사전』(제3권, 1950년)이다. 그리고 ‘불고기’는 광복 이전에는 평안도 방언에서만 쓰인 단어였으며, 1945년의 광복 이후에 평양(넓게는 평안도)에서 피난민들과 함께 서울에 올라온 것이라고 하였다. 또한 김기림 시인이 1947년에 잡지 「학풍」(2권 5호)에 발표한 ‘새말의 이모저모’란 글 중에 ‘불고기’의 놀라운 전파력에 대하여 말하면서 “‘불고기’라는 말이 한번 평양에서 올라오자 얼마나 삼시간에 널리 퍼지고 말았는가”라고 광

*Corresponding author: Mi-Sook Cho, Dept. of Nutritional Sciences & Food Management College of Health Science, Ewha Womans University 11-1 Daehyeon-dong, Seodaemun-gu, Seoul 120-750, Korea Tel: 82-2-3277-2826 E-mail: misocho@ewha.ac.kr

복 이후에 서울에서 ‘불고기’가 널리 퍼진 사실에 대해 증언하였다(Lee 2006).

비슷한 내용을 전하는 「서울신문」의 기사에 따르면 “8·15해방과 6·25에 이어 근대화와 개발의 바람이 세차게 불기 시작하면서 서울은 전국 곳곳에서 몰려든 사람들로 인해 말의 전시장을 이뤘다. (중략) 자연히 서울토박이들이 쓰던 서울말도 맥을 못추었다. 우선 생일잔치에 선물로 꼭 가져갔던 순 서울말 암치는 어느새 사라지고 민어로 불린다. 또 비웃은 청어로, 너비아니는 불고기로, 무자위(물을 높은 곳으로 자아올리는 기계)는 분수나 호수로 바뀌었다.”¹⁾고 하였다.

김화진²⁾은 『한국의 풍토와 인물』에서 “일정말기에 모든 물자를 통제된 뒤에는 목로가 없어지다시피 되었다. 해방 뒤에 다시 나오기는 하였으나 술에 안주를 꺼서 주는 식은 없어졌고 「너비아니」는 불고기로, 「술국」은 해장국으로 명칭이 변화하였다.”라고 하여 일제시대 말기에 ‘너비아니’가 ‘불고기’로 명칭이 바뀌었다고 하였다(Kim 1973). 그러나 이러한 자료만을 근거로 단순히 ‘불고기’는 ‘너비아니’가 변한 음식명이며, 따라서 ‘너비아니’를 계승한 동일 음식이라고 하기에는 미흡한 면이 많다.

음식은 그 나라의 전통과 고유한 생활습관, 역사를 반영하는 것으로서 그 진정한 가치를 인정받기 위해서는 그 음식이 생겨난 뿌리와 발전과정 등 음식문화가 깊이 연구되어야 한다. 특히 음식의 명칭은 그 음식의 정체성과 브랜드 가치를 결정하는 가장 기본적인 것이라고 할 수 있다. 세계시장에서도 이미 널리 알려져 있는 불고기는 한국이 오랜 역사 속에서 키워온 세계적인 브랜드이다. 따라서 본 연구에서는 현재 대표적인 한국음식으로 애용되고 있는 ‘불고기’라는 음식의 유래와 기원을 밝히기 위한 연구로 국어사전과 조리서에 나타난 불고기의 개념과 의미가 시대 따라 어떻게 변화해왔는지를 조사하였다.

II. 연구방법

불고기의 개념과 의미 변화를 알아보기 위한 기초적인 작업으로 국어사전과 근·현대시기에 발간된 조리서를 살펴보았다.

분석대상 사전은 1947년부터 1957년까지 장기간에 걸쳐 발행된 『큰사전』부터 2010년 국립국어원의 『표준국어대사전』까지 그 사이 시기에 발간된 사전들이다. ‘너비아니’와 ‘불고기’의 연관성을 살펴보고 불고기의 의미를 살펴보는 것이 목적이므로, 두 단어가 모두 없는 사전은 제외하고 17권의 사전을 대상으로 하였다. 17권의 국어사전에 수록된 ‘너비아니’와 ‘불고기’의 뜻을 찾아 그 두 단어의 개념과 의

미가 시대별로 어떤 변화를 보이고 있는지를 파악하고자 하였다. 사전의 연도는 초판이후 개정 증보되면서 개재단어가 보충 되었을 가능성을 고려해서 최종판을 기준으로 하였다.

분석대상 조리서는 1800년대 말에 간행된 『시의전서』부터 1987년의 『한국의 맛』까지 26권을 대상으로 하였다. 조리서에 나타난 ‘너비아니’와 ‘불고기’의 명칭 변화와 의미를 살펴보고 시대에 따른 조리법의 변화를 파악하였다.

III. 연구결과

1. 국어사전에 나타난 불고기의 의미

불고기의 개념과 범위를 알아보기 위해 국어사전에서는 ‘너비아니’와 ‘불고기’를 각기 어떻게 정의하고 있는지 다음 <Table 1>에서 정리하였다.

가장 먼저 ‘불고기’라는 단어가 나타난 사전은 『큰사전』인데, 이 사전은 1권부터 6권까지로 구성되어 있다. 1947년에 발간을 시작했는데 6.25전쟁의 혼란기를 겪으면서 1957년까지 장기간에 걸쳐 발행되었다. 이 중 ‘너비아니’는 1947년에 발행된 2권에, ‘불고기’는 1950년에 발행된 3권에 실려 있으므로 불고기라는 단어는 사전적으로는 1950년에 사전에서 처음 나타난 것으로 보인다.

『큰사전』에서 너비아니는 “저미어 양념하여 구운 쇠고기”라고 되어있는데, 불고기는 “숯불 옆에서 직접 구워가면서 먹는 짐승의 고기”라고 기록되어 단순히 불에 굽는 고기를 불고기로 설명하고 있어서 너비아니와는 그 의미에서 많은 차이를 보이고 있다. 너비아니의 재료가 ‘쇠고기’로 명시된 것에 비해, 불고기는 ‘짐승의 고기’라고 하였다. 조리법도 너비아니는 “저미어 양념하여 굽는” 세 단계를 거치는데 비해, 불고기는 단순히 굽기만 해서 사전적 의미만으로는 너비아니를 계승한 동일 음식이라고 볼 수 없었다.

1950년 『우리말 사전』과 1954년 『수정증보국어대사전』에는 “쇠고기를 얇고 너뭇하게 저미어 갖은 약념을 하여 구은 음식”인 ‘너비아니’만 있고, ‘불고기’라는 단어는 기록되어있지 않다. 1958년 『표준국어사전』에서 ‘불고기’가 다시 나타나는데, 그 의미는 “구어서 먹는 짐승의 고기”로 『큰사전』의 불고기에서 “숯불 옆에서 직접”이라는 표현이 생략되었다. 한편 같은 1958년에 발행된 『수정증보 표준국어사전』에는 불고기라는 단어가 없다. 그리고 1963년의 『신찬국어대사전』과 1966년의 『표준국어사전』의 불고기는 동일하게 “구어서 먹는 짐승의 고기”라고 기록되어있다.

1968년 『표준국어사전』부터는 반대로 너비아니가 사라지고 불고기가 등장하는 것을 볼 수 있다. 그리고 불고기의 의미는 ‘쇠고기 따위 육류를 구은 음식’이라고 되어있어 육류의 범위가 ‘쇠고기’로 좁혀졌음을 알 수 있다. 1973년까

1) 「서울신문」(1994. 8. 7) 17면 “서울말씨(서울 6백년 만상)”

2) 1895년생으로 우리나라의 옛 제도와 풍속에 대한 연구를 하여 신문잡지 등에 기고하였다.

<Table 1> 국어사전에 나타난 ‘너비아니’와 ‘불고기’의 의미

연도	사전명	음식명	사전적 의미
1947-1957	큰사전	너비아니(1947) 불고기(1950)	저미어 양념하여 구운 쇠고기 숯불 옆에서 직접 구워가면서 먹는 짐승의 고기
1950	우리말 사전	너비아니 불고기	쇠고기를 얇고 너붓하게 저미어 갖은 양념을 하여 구운 음식 없음
1954	수정증보 국어대사전	너비아니 불고기	쇠고기를 얇고 너붓하게 저미어 갖은 양념을 하여 구운 음식 없음
1958	표준국어사전	너비아니 불고기	쇠고기를 얇게 저미어 양념하여 구운 음식 구어서 먹는 짐승의 고기
1958	수정증보 표준국어사전	너비아니 불고기	쇠고기를 얇게 너붓하게 저미어 갖은 양념을 하여 구운 음식 없음
1959	큰국어사전	너비아니 불고기	쇠고기를 얇고 너붓하게 저미어 갖은 양념을 하여 구운 음식 없음
1963	新撰국어대사전	너비아니 불고기	쇠고기를 얇게 저미어 양념하여 구운 음식 구워서 먹는 짐승의 고기
1966	표준국어사전	너비아니 불고기	쇠고기를 얇게 저미어 양념하여 구운 음식 구어서 먹는 짐승의 고기
1968	표준국어사전	너비아니 불고기	없음 쇠고기 따위 육류를 구운 음식
1973	신콘사이스 국어사전	너비아니 불고기	없음 살코기를 얇게 저며 양념하여 구운 짐승의 고기. roast meat
1973	새국어사전	너비아니 불고기	없음 쇠고기 따위의 살코기를 얇게 저며 양념을 하여 재웠다가 불에 구워먹는 요리. やきにく roast meat
1977	국어대사전	너비아니 불고기	저미어 양념해서 구운 쇠고기 살코기를 얇게 저며서 양념을 하여 재웠다가 불에 구운 쇠고기 등의 짐승의 고기
1982	수정증보판 국어대사전	너비아니 불고기	저미어 양념해서 구운 쇠고기 살코기를 얇게 저며서 양념을 하여 재웠다가 불에 구운 쇠고기 등의 짐승의 고기
1983	새국어사전	너비아니 불고기	없음 살코기를 얇게 저며 양념하여 구운 짐승의 고기. roast meat
1987	새국어대사전	너비아니 불고기	쇠고기를 얇게 저미어 양념하여 구운 음식 구워서 먹는 짐승의 고기
1991	국어대사전	너비아니 불고기	얇팍얇팍하게 저미어 갖은 양념을 하여 구운 쇠고기 연한 살코기를 얇게 저며서 양념을 하여 재웠다가 불에 구운 짐승의 고기. 안심, 등 심살이 많이 이용되나 소가리, 염통, 콩팥, 간등도 같은 방법으로 구움. 번육(燻肉), a roast meat
2010	표준 국어대사전	너비아니 불고기	얇팍하게 저며 갖은 양념을 하여 구운 쇠고기 쇠고기 따위의 살코기를 저며 양념하여 재웠다가 불에 구운 음식. 또는 그 고기.

지의 사전에도 너비아니는 안 나타나고 대신 ‘불고기’가 ‘쇠고기 따위의 살코기를 얇게 저며 양념을 하여 재웠다가 불에 구워먹는 요리’라고 하여 이 시기에는 불고기가 너비아니와 거의 동일한 의미로 쓰인 것을 알 수 있다.

너비아니는 1977년에야 다시 사전에 등장하는데 1977년과 1982년 사전에는 ‘저미어 양념하여 굽는다’는 점에서 너비아니와 불고기가 동일하고, 다만 불고기는 양념에 ‘재우며’ 쇠고기 뿐만 아니라 ‘쇠고기등 짐승의 고기’라고 범위를 넓히는 점이 다를 뿐이다.

그런데 그 후 1987년에는 1958년의 사전과 동일하게 ‘구어서 먹는 짐승의 고기’로 기재되어있다. 그리고 1991년에

는 다시 불고기를 너비아니와 거의 동일한 방법이되 양념을 해서 ‘재웠다가’ 굽는 음식으로, 범위는 ‘짐승의 고기’로 규정하고 있다. 현재 국립국어원의 표준 국어대사전에서는 ‘너비아니’는 “얇팍하게 저며 갖은 양념을 하여 구운 쇠고기”로, ‘불고기’는 “쇠고기 따위의 살코기를 저며 양념하여 재웠다가 불에 구운 음식 또는 그 고기”로 되어있어 현대에는 ‘너비아니’와 ‘불고기’가 ‘재운다’라는 것 외에는 사전적인 의미에서는 차이가 없었다.

이상의 내용을 정리하면 1950년의 『큰사전』에 불고기가 처음 등장하지만 너비아니와 많은 차이를 보였고, 1958년 이후 너비아니와 불고기가 공존을 하다가 불고기가 더 우세

해지는 현상을 보여서 1960년대 후반에 이르러 1968년 사전에는 반대로 너비아니가 사라지고 불고기만 있게 된다. 그런 상태가 유지되다가 1977년 사전에는 너비아니가 재등장하였고 현재까지 너비아니와 불고기가 공존하고 있다.

물론 사전마다 조금씩 시각의 차이가 있어서 동시대 사전이라도 다른 의미를 기록하고 있는 다른 사전도 있겠지만, 60년의 세월동안 편찬된 여러 사전에서 ‘너비아니’는 ‘쇠고기를 저며 양념하여 구운 음식’으로 그 의미에 거의 변화가 없다. 그러나 ‘불고기’는 불에 굽는 고기라는 초기의 의미가 시대에 따라 변화되어 왔음을 볼 수 있다. 이와는 달리 너비아니는 쇠고기를 재료로 하며 미리 양념을 한다는 점에서 초기의 의미와 조리법이 지금까지 유지되어 왔음을 알 수 있다. 또한 너비아니를 계승한 ‘불고기’라는 단어가 등장한 이후에도 60년 이상을 계속 함께 공존하며 현대에까지 이어지고 있는 것을 알 수 있다.

다른 한편으로 이러한 사전적인 의미와는 별개로 현재 대부분의 사람들에게 불고기 하면 떠오르는 이미지는 ‘불룩한 불판에 양념한 쇠고기를 얹어 자작하게 육수를 붓고 채소를 함께 넣어 끓여먹는 음식’이다. 이렇게 육수가 있는 불고기는 남녀노소가 즐기는 우리나라의 가장 대중적인 음식 가운데 하나임에도 불구하고, 조사대상 사전 모두에서 불고기를 설명하면서 단 한차례도 ‘국물’이나 ‘육수’라는 단어가 보이지 않는다는 점은 사전적 의미와 실제 식생활에서의 음식이 차이가 있는 것을 보여준다.

2. 조리서에 나타난 불고기의 개념과 의미

우리나라 근·현대 시기의 조리서에는 불고기가 언제부터 등장했으며, 너비아니와 불고기가 어떻게 변화하였는가에 대해 살펴보기 위해 1800년대 말의 『시의전서』부터 1987년의 『한국의 맛』까지 총 26권의 조리서를 고찰한 결과는 다음과 같다.

먼저 불고기의 원형이라고 생각되는 너비아니의 명칭을 조리서에서 살펴보면 『시의전서』에서는 ‘너비안’이라고 기록되었다. 그리고 『조선무쌍신식요리제법』의 경우 목차에는 ‘적 만드는법’에 ‘너비안’이라고 했는데, 본문에서는 ‘너비안 이(쟁인고기)’라고 되어있었다. 『조선요리법』에서는 ‘고기 너비아니’라고 하여 뒤에 나오는 ‘염통 너비아니’와 구별하였다. 이후 대부분의 조리서에서는 모두 ‘너비아니’라는 명칭을 사용했다.

현재까지 조사된 바로는 조리서 가운데 가장 먼저 ‘불고기’라는 단어가 등장하는 것은 1958년에 발간된 방신영의 『고등요리실습』이다. 『고등요리실습』의 ‘한끼의 메뉴’에서 ‘밥, 너비아니, 된장찌개, 김치, 깍두기’로 구성된 식단을 소개하고 너비아니 만드는 법에 대해서 다음과 같이 기록하고 있다.



<Figure 1> 방신영 『고등요리실습』 (1958)

〈너비아니〉

재료: 고기 1근, 설탕 2테블 스푼, 진간장 4테블 스푼, 깨소금 1큰사식, 후추가루 1/4티스푼, 파 1뿌리, 마늘 1쪽, 참기름 1테블스푼

만드는 법

1. 고기를 등심으로 사서 할수 있는대로 얇게 저미라.
2. 저민 고기에다가 설탕을 넣고 잘 주물러 놓고
3. 파, 마늘을 곱게 이겨서 고기에 넣고
4. 간장, 후추, 깨소금, 참기름을 다 한데 넣고
5. 손으로 잘 주물러서
6. 번철에다가 빗곱게 구어서 더웁게 상에 놓아라.

〈참고〉 표준어로는 너비아니라고 하든지 또는 고기구이라고 한다. 속칭 불고기라고 하지만 상스러운 부름이다.³⁾

위에서 볼 수 있듯이 ‘불고기’는 독립된 명칭이 아니라 너비아니의 보충설명으로 나타나는데, 표준어인 너비아니나 고기구이의 ‘속칭’이며 ‘상스러운 부름’이라고 하였다. 그럼에도 불구하고 불고기는 너비아니와 동일하게 위에 제시한 조리법을 따라 만드는 같은 음식이었던 것을 알 수 있다.

조사대상 조리서에 나타난 너비아니와 불고기를 정리하면 다음 <Table 2>와 같다.

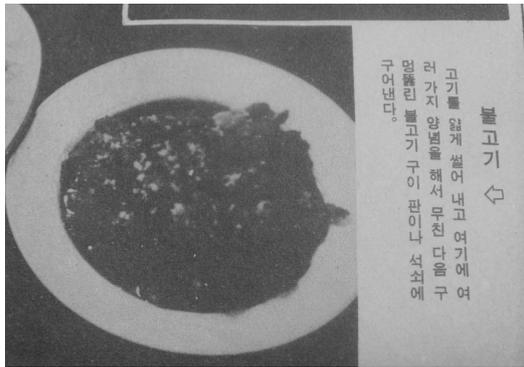
『고등요리실습』 이후 ‘불고기’를 발견 할 수 있는 조리서는 1967년 주부생활 2월호 부록으로 나온 『한국요리』이다. 목차 앞에 실린 화보에 다음 <Figure 2>와 같이 불고기가 접시에 담긴 사진과 함께 “고기를 얇게 썰어내고 여기에 여러 가지 양념을 해서 무친 다음 구멍뚫린 불고기 구이 판이나 석쇠에 구어낸다.”라고 되어있다.

그런데 책 본문 내용에는 ‘불고기’가 나오지 않는다. 대신 ‘쇠고기 너비아니구이’가 있는데 “쇠고기는 등심으로 구하여 얇게 너비아니를 떠서 잔칼질을 하여 배강즙을 넣어 양념장을 만들어 재워놓았다가 타지않게 구워서 앞전히 가장자리를 오려내고 잣소금을 뿌려 따끈할 때 낸다”라고 하였다.

3) 방신영(1958). 『고등요리실습』, 서울: 장충도서출판사, p83-84

<Table 2> 조리서에 나타난 너비아니와 불고기의 명칭

연도	조리서명	음식 명칭	비고
1800년대 말	시의전서	너비안이	
1917	조선요리제법	너비아니	
1924	조선무쌍신식요리제법	너비아니, 너비아니(쟁인고기)	목차에는 ‘너비아니’, 본문에서는 ‘너비아니’(쟁인고기)라고 소개
1934	간편조선요리제법	너비아니	
1939	조선요리제법(증보9판)	우육구이(너비아니)	
1943	조선요리법	고기너비아니	염통너비아니도 있음
1957	우리나라음식 만드는법	너비아니	
1957	이조궁정요리통고	너비아니	
1958	고등요리실습	너비아니	너비아니 설명에 ‘불고기’라는 단어가 처음 나타남
1965	요리백과	너비아니 구이	
1967	한국요리	쇠고기 너비아니구이 불고기	차례 앞의 화보에 ‘불고기’ 언급
1969	한국요리	너비아니 구이	
1969	요리	너비아니(쇠고기 구이)	
1970	가정요리	너비아니구이	설명에 ‘불고기’라는 단어 등장
1972	생활요리:동양요리	불고기	독립된 음식명칭으로 ‘불고기’ 처음 나타남
1974	한국요리	불고기	쇠고기 불고기, 제육불고기 소개
1975	새가정요리집	너비아니	
1976	계절과 식탁	너비아니	너비아니(우육구이),너비아니(팬에구울 때), 너비아니 소금구이 세가지 소개
1976	한국요리 330가지	쇠고기구이(불고기), 불고기(돼지고기), 불고기(쇠고기)	구이: 쇠고기구이(불고기), 전, 적 종류: 불고기(돼지고기), 불고기(쇠고기)
1976	한국요리백과사전	너비아니	
1980	한국의 가정요리	불고기	육수 있는 불고기 처음 나타남
1981	한국의 요리	너비아니	설명에 ‘불고기’라는 단어 등장
1982	한국요리	불고기	석쇠에 굽는 불고기
1983	주부생활카드요리	불고기	석쇠에 굽는 불고기에 채소 넣음. 설명에 ‘너비아니’라는 단어등장
1986	한국요리전집	불고기	육수 있는 불고기, 석쇠에 굽는 불고기 모두 소개
1987	한국의 맛	너비아니	



<Figure 2> 『한국요리』(1967)의 불고기 소개

『한국요리』(1967년)의 ‘불고기’와 ‘쇠고기 너비아니구이’의 차이점을 대비시켜 보면 다음 <Table 3>과 같다.

1967년 『한국요리』의 불고기 재료는 ‘고기’로 되어있는 반면 ‘쇠고기 너비아니구이’는 쇠고기 등심으로 국한되어있다. 얇게 썰는 것은 동일하며 ‘쇠고기 너비아니구이’는 잔칼질이 추가 되었다. 양념은 불고기의 경우 자세히 밝히지 않았고

‘무친다’로 되어있는데 ‘쇠고기 너비아니구이’는 “배강즙, 파, 마늘, 참기름, 후추, 왜간장, 설탕, 맛돌음”으로 밝히고 ‘재워놓는다’라고 하였다. 불고기는 “불고기 구이판이나 석쇠에 굽는다”고 하였고 ‘쇠고기 너비아니구이’는 굽는 조리도구에 대해서는 언급하지 않았으며 구운 후 잣소금을 뿌린다고 하여 차이점을 보였다.

1969년의 『요리』에는 불고기가 등장하지 않으며 ‘너비아니(쇠고기 구이)’만 기록되어있었다. 뒤이어 1970년에 발행된 『가정요리』의 쇠고기 조리법에도 ‘너비아니구이’만 소개되어있다. 그러나 요리명칭으로서 ‘불고기’는 없지만 ‘너비아니구이’의 설명에 ‘불고기’라는 단어가 나온다. ‘너비아니구이’의 참고설명에 “간편하게 하려면 불고기판에 구워도 좋으나 먼저 불고기판을 뜨겁게 한 뒤 고기를 얇도록 합니다. (중략) 불고기는 식기 전에 대접하도록 하고 구워서 상에 놓 때는 뚜껑있는 그릇에 담아서 따뜻하게 내놓습니다.”라고 하였다. 따라서 ‘너비아니’와 ‘불고기’를 동일한 음식으로 보았으며, 그 음식의 공식명칭을 불고기가 아닌 ‘너비아니’로 여겼다는 것을 알 수 있다. 여기에서의 불고기는 불

4) 이 책은 국립중앙도서관 소장이며 온라인상으로 검색하면 목차 22페이지에 ‘불고기’가 있는 것이 확인된다. 그러나 도서관에는 실제 책이 존재하지 않는데, 도서관 측에 문의하여도 분실되었는지 정리 중인지 확인되지 않아 볼 수가 없다.

<Table 3> 『한국요리』(1967년)의 ‘불고기’와 ‘쇠고기 너비아니구이’

명칭	재료	썰기	양념	굽기	고명
불고기	고기	얇게 썰어낸다	여러가지 양념을 해서 무친다	구멍뚫린 불고기 구이판이나 석쇠	-
쇠고기 너비아니구이	쇠고기 등심	얇게 너비아니를 떠서 잔칼질을 한다	배강즙을 넣어 양념장을 만들어 재워놓는다	-	잣소금

<Table 4> 『한국요리 330가지』(1976년)의 불고기

명칭	분류	재료	썰기	양념	굽기
쇠고기구이(불고기)	구이	안심, 등심	얇게 포를 뜨듯 다져둔다	양념장을 만들어 쇠고기와 버무려 20-30분 쟁여둔다	석쇠에 굽는다
불고기(쇠고기)	전적	쇠고기	고기는 결과 반대방향으로 얇게 저민다	배즙과 설탕으로 고기를 일단 재워놓는다. 양념장을 만들어 설탕에 재워놓았던 고기에 양념을 넣고 골고루 주무른다	석쇠에 굽는다

고기판에 구웠으나 국물이 없는 불고기 형태였다.

비로소 ‘불고기’가 독립된 음식명칭으로 등장한 것은 1972년 『생활요리: 동양요리』다. 그러나 현재로는 목차만 확인될 뿐 책을 접할 수 없어 자세한 내용은 알 수 없다.⁴⁾ 1974년 『한국요리』에는 ‘불고기’를 설명하면서 “쇠고기, 제육, 닭고기로 각각 다른 양념을 하여 조리한다면 더욱 다양한 맛을 얻을 수 있다”고 하였다. 그리고 ‘쇠고기불고기’와 ‘제육불고기’ 뿐만 아니라 ‘닭고기 굽기’도 불고기의 범주 안에 포함시켜서 불고기가 쇠고기에만 국한된 음식이 아닌 것을 알 수 있다. 따라서 여기에서 불고기의 의미는 전시대의 너비아니와 동일한 의미가 아니라 너비아니에서 더 범위가 확장된 의미인 것으로 볼 수 있다.

1976년 조리서 『계절과 식탁』에는 불고기가 나타나지 않고 ‘너비아니(우육구이)’, ‘너비아니(팬에 구울 때)’, ‘너비아니 소금구이’ 세 가지가 소개되었다. ‘너비아니(팬에 구울 때)’의 특징을 보면 쇠고기 양념은 보편적 방법과 같은데, 풋고추와 양파를 볶아 쇠고기와 같이 내며 “국물없이”하라고 하였다. ‘너비아니 소금구이’는 “위와 같은 너비아니를 식탁에서 즉석에서 구워 참기름, 소금, 후추를 찍어 먹는 것”이라고 하였다.

역시 1976년에 발행된 『한국요리 330가지』에는 ‘구이’에는 ‘쇠고기구이(불고기)’, ‘전(煎)·적(炙)’에 ‘불고기(돼지고기), 불고기(쇠고기)’가 따로 분류가 되어있었으며 자세한 내용은 <Table 4>와 같다.

‘쇠고기구이(불고기)’와 ‘불고기(쇠고기)’의 조리법을 비교하면 썰기와 굽기는 동일하지만 양념하는 방법은 차이점을 보인다. ‘쇠고기구이(불고기)’가 양념장을 만들어 쇠고기와 버무려 재워두는 것에 비해, ‘불고기(쇠고기)’는 먼저 배즙과 설탕으로 고기를 재웠다가 양념을 넣는다.

조사대상 조리서 가운데서 현시대에 가장 대중적인 육수가 있는 불고기가 처음 나타난 것은 1980년 『한국의 가정요리』이다. 불고기를 봄에 적당한 음식으로 추천했는데 양념에 고춧가루가 약간 들어가는 것이 특징이고, 재료에 ‘다

시마 육수 1컵’이라고 적혀 있어서 육수가 있었으리라 생각된다. “숯불에 굽는 것이 원칙이지만 번거로우므로 불고기판, 프라이팬, 전기철판을 추천”하였다.

1981년 『한국의 요리』에는 ‘불고기’는 없지만 ‘너비아니’ 설명에 ‘불고기’라는 단어가 다음과 같이 등장한다.

불고기용 구이판이나 석쇠를 불에 올려놓아 충분히 단 다음에 양념한 고기를 얹어 구워먹는다. (중략) 쇠고기 불고기가 너비아니인데 고기가 너뚱너뚱하게 생긴데서 연유한 이름인 듯.

1983년 『주부생활 카드요리』에는 ‘너비아니’가 없고 ‘불고기’가 있으며 국물이 없는 석쇠 불고기이지만 부재료를 넣지 않는 너비아니와는 달리 양파, 피망, 마늘을 얹어 굽는 형태이다. 불고기 조리법 소개에 “쇠고기를 저며 양념해 구운 불고기를 너비아니라고도 한다.”라고 설명하고 있어 과거에는 너비아니 소개에 불고기라는 단어가 사용되던 것의 반대 현상을 볼 수 있다. 그만큼 이 시기에는 너비아니보다는 불고기라는 명칭이 더 일반화 되었다고 생각된다.

1986년 『한국요리전집』에도 ‘너비아니’는 나타나지 않고 ‘불고기’만 나타나는데, 이 책에서는 육수 없이 석쇠에 굽는 불고기와 육수가 있는 불고기 두 가지 형태가 모두 소개되었다. 즉 양념간장에 육수가 1/2C이 들어가며 “불고기팬을 불에 올려놓고 양념한 육수를 부은 다음 양념한 고기를 얹고 마늘, 파를 얹어가며 굽는다.”라고 하여 육수가 있는 불고기에 대한 설명이 나왔다. 그리고 “석쇠에 재워둔 고기를 알맞게 얹어 센불에서 구워야 양념이 흐르지 않는다(중략) 보통은 불고기를 양념하여 팬에 볶아 먹는 경우가 있는데 불고기는 직접 불에서 직화로 구워야 제맛이 난다”라고 하여 석쇠 불고기도 함께 소개하였다.

이상을 정리하면, 현재까지 발견된 바로는 조리서 가운데서 1958년에 발견된 방신영의 『고등요리실습』에서 ‘불고기’라는 단어가 처음 발견되는데, 그 의미는 너비아니의 속칭이며 동일한 음식이었다. 1967년 『한국요리』의 화보에

소개된 불고기는 본문에 소개된 ‘쇠고기 너비아니’와 조리법에서 약간의 차이점을 보이지만, 1970년 『가정요리』까지 너비아니와 불고기를 동일한 음식으로 본 것으로 생각된다.

비로소 ‘불고기’가 독립된 음식명칭으로 등장한 것은 1972년 『생활요리: 동양요리』이지만 자세한 내용을 알 수 없고, 1980년의 『한국의 가정요리』에서는 너비아니가 없고, 국물이 있는 불고기가 처음 등장하였다. 국물 없이 석쇠에 굽는 너비아니에 비해, 국물이 있는 불고기는 굽기와 끓이기의 중간 정도의 조리를 한 것으로 보이며 두 음식에 차이점이 생겼다고 할 수 있다.

1983년 『주부생활 카드요리』의 불고기는 부재료로 양파, 피망, 마늘을 얹어 굽는 형태가 나타났다. 그리고 조리법 소개에 “불고기를 너비아니라고도 한다.”고 설명하여, 과거에는 너비아니의 소개에 불고기라는 단어가 들어가던 것의 반대 현상을 볼 수 있다. 따라서 이 시기에는 너비아니보다 불고기라는 명칭이 더 우세해지고 대중화된 것을 알 수 있다. 1986년 『한국요리전집』에도 ‘너비아니’는 나타나지 않고 ‘불고기’만 나타나는데, 육수가 있는 불고기와 석쇠에 굽는 불고기가 모두 소개되었다.

IV. 결 론

우리나라 국어사전과 근·현대 조리서에 나타난 불고기의 개념과 의미 변화에 대해 고찰한 결과를 정리하면 다음과 같다.

국어사전에서 ‘불고기’라는 단어는 1950년 『큰사전』에 처음 등장하였고, 1958년 사전부터 이후 너비아니와 불고기가 공존을 하다가, 불고기가 더 우세해진 듯 1968년 사전에는 너비아니가 사라지고 불고기만 나타났다. 그 후 1977년 사전에 너비아니가 재등장하였고 현재까지 너비아니와 불고기가 공존하고 있다. 60년의 기간동안 편찬된 17권의 사전에서 너비아니는 그 의미에 거의 변화가 없는데, 불고기는 시대에 따라 ‘구워먹는 짐승의 고기’부터 너비아니와 동일한 의미까지 그 변화를 볼 수 있다. 그리고 현대인들에게 익숙한 국물이 있는 육수 불고기를 언급한 것은 조사대상 사전 중에는 찾아볼 수 없었다.

조사대상 조리서에서 가장 먼저 ‘불고기’라는 단어가 등장하는 것은 1958년에 발간된 방신영의 『고등요리실습』이다. 이 시기 국어사전에서는 너비아니는 ‘쇠고기를 얇게 저미어 양념하여 구은 음식’으로, 불고기는 ‘구어서 먹는 짐승의 고기’로 서로 다른 의미로 규정하고 있다. 그렇지만 방신영 교수는 비록 ‘너비아니의 속칭’이긴 하지만 불고기를 너비아니와 동일한 음식으로 소개하였다. 그 후 1967년 『한국요리』, 1970년 『가정요리』까지도 너비아니와 불고기를 동일한 음식으로 본 것으로 추정할 수 있다.

비로소 ‘불고기’가 독립된 음식명칭으로 등장한 것은 1972년 『생활요리: 동양요리』였다. 이렇게 조리서에 독립된 명

칭으로 ‘불고기’가 늦게 등장한 이유는 앞서 밝힌 것처럼 ‘불고기’라는 단어는 너비아니의 ‘속칭’이며 ‘상스러운 부름’으로 여겨졌기 때문이었다. 따라서 학자들이나 요리연구가들이 조리서를 쓸 때는 불고기가 아닌 너비아니라는 명칭을 채택하였고, 불고기가 완전히 대중화된 1972년이나 되어야 독립된 명칭으로 조리서에 등장한 것으로 볼 수 있다.

육수가 있는 불고기는 조사대상 조리서 가운데서는 1980년에 처음 나타났다. 오랜 세월동안 변함없이 재료와 조리법을 고수하고 있는 너비아니에 비해, 불고기는 많은 변화를 거쳐 국물 없이 석쇠에 굽는 ‘구이’로서의 불고기가 너비아니의 명맥을 유지해오며 동시에, 국물이 생겨 ‘끓이는’ 육수 불고기가 등장하게 되었다.

즉 불고기는 너비아니의 조리법과 동일한 음식으로 그 전통을 이어가고 있는 한편, 그 의미는 ‘불에 구운 고기’라는 사전적 개념이 지속되어 너비아니보다 그 범위가 더 크게 인식되었다고 보여진다. 따라서 다양한 재료에 ‘불고기’라는 용어를 붙여서 사용한 것을 볼 수 있다. 또한 불고기에 육수가 첨가되면서 너비아니와는 다른 음식인 국물 있는 불고기도 생기게 된 것이다. 조리서에는 대중적인 인기를 누리는 육수 불고기가 1980년에 등장했지만, 국어사전에는 여전히 반영이 안 되고 있는 것으로 생각된다. 이렇듯 너비아니와는 다른 정체성을 가진 국물이 있는 불고기와 구별하기 위해, 너비아니라는 단어는 현대에도 여전히 사용되고 있다고 여겨진다.

이상 국어사전과 조리서에 나타난 단편적인 불고기의 개념과 의미를 살펴보았다. 향후 좀더 다양한 자료와 방법론을 통해 ‘불고기’의 의미를 추적하여 우리나라 대표적 음식으로 꼽히고 있는 불고기의 뿌리를 밝히는 연구가 필요할 것이다.

■ 참고문헌

- 강남성. 1954. 「수정증보 국어대사전」. 영창서관. 서울
국립국어원. 2010. 「표준 국어대사전」http://www.korean.go.kr/08_new/index.jsp
- 계몽사편집실 편. 1965. 「요리백과」. 계몽사. 서울
남광우 외. 1987. 「새국어대사전」. 명문당. 서울
동아출판사. 1963. 「新撰 국어대사전」. 동아출판사. 서울
동아출판사 편집부. 1973. 「신큰사이스 국어사전」. 학습연구사. 서울
문예출판사편집부 편. 1970. 「가정요리」. 문예출판사. 서울
문세영. 1950. 「우리말사전」. 삼문사. 서울
문세영. 1958. 「수정증보 표준국어사전」. 장문사. 서울
문세영. 1959. 「큰국어사전」. 건국사. 서울
방신영. 1992. 한국고문헌집성 「조선요리제법」. 수학사. 서울
방신영. 1992. 한국고문헌집성 「우리나라음식만드는법」. 수학사. 서울
방신영. 1958. 「고등요리실습」, 장충도서출판사. 서울
서울신문. 1994. 「서울신문」(1994. 8. 7) 17면 -서울말씨(서울 6백년 만상)-

- 성문사 사서부. 1968. 「표준국어사전」. 성문사. 서울
- 신기철·신용철 공편. 1958. 「표준국어사전」. 을유문화사. 서울
- 신기철·신용철 공편. 1966. 「표준국어사전」. 을유문화사. 서울
- 양주동. 1983. 「새국어사전」. 청개구리. 서울
- 왕준연. 1982. 「한국요리」. 범한 출판사. 서울
- 왕준연, 윤은숙. 1976. 「한국요리 330가지」. 여원 76년 9월호 부록. 여원사. 서울
- 유계완. 1976. 「계절과 식탁」. 삼화 출판사. 서울
- 윤서석. 1969. 「한국요리」. 수학사. 서울
- 이석만. 1992. 한국고문헌집성(V) 「간편조선요리제법」. 수학사. 서울
- 이석만. 1992. 한국고문헌집성(V) 「신영양요리법」. 수학사. 서울
- 이용기. 1992. 한국고문헌집성(V) 「조선무쌍신식요리제법」. 수학사. 서울
- 이정연. 1975. 「새가정요리집」. 정문사문화. 서울
- 이희승. 1988. 「국어대사전」. 민중서림. 서울
- 이희승. 1982. 「수정증보판 국어대사전」. 민중서림. 서울
- 저자미상. 1800년대 말. 한국고문헌집성(IV) 「시의전서」. 수학사. 서울
- 정인승. 1973. 「새국어사전」. 미문출판사. 서울
- 조자호. 1943. 한국고문헌집성(VI) 「조선요리법」. 수학사. 서울
- 주부생활사. 1983. 「주부생활 카드요리」. 주부생활사. 서울
- 주부생활사 편. 1967. 「한국요리」 주부생활 2월호 부록. 주부생활사. 서울
- 춘추각 편집부. 1969. 「요리」. 춘추각. 서울
- 하선정. 1980. 「한국의 가정요리」. 삼선출판사. 서울
- 하숙정. 1986. 「한국요리전집」. 삼화인쇄. 서울
- 한국어사전편찬위원회. 1991. 「국어대사전」. 삼성문화사. 서울
- 한글학회 편. 1947-1957. 「큰사전」. 을유문화사. 서울
- 한정혜. 1972. 「생활요리: 동양요리」. 집현각. 서울
- 한정혜. 1974. 「한국요리」. 대광서림. 서울
- 한희순, 황혜성, 이해경. 1992. 한국고문헌집성 「이조궁정요리 통고」. 수학사. 서울
- 황혜성. 1976. 「한국요리백과사전」. 삼중당. 서울
- 황혜성. 1981. 「한국의 요리」. 계몽사. 서울
- Kang IH. 1987. Taste of Korea. Daehan Textbook. Seoul. p 178
- Kim SB. 1997. History of Korean Food, Living and Culture. Kwangmoonkak. Seoul. p 347
- Kim TH. 1995. Historical Study of Beef Cooking -VI. Roasted beef-. Journal of the Korean Society of Dietary Culture, 10(4):291-300
- Kim WJ. 1973. Climate and figure of Korea. Ulyou Moonwhasa. Seoul. pp 238-240
- Lee KM. 2006. Story of Bulgogi. Sea Gook Uh [New Korean] Living, 16(4):77-83
- Lee KJ. 2010. Korean Food Culture of Eating Meat during the past 100 years. Master degree thesis. Ehwa Woman' s Unuversity. p 38
- Lee SW. 1985. Culinary History of Korea. Kyo Moon Sa. Seoul. pp 178-179 「서울신문」 (1994. 8. 7) 17면 “서울말씨(서울 6백년 만상)”

2010년 9월 6일 신규논문접수, 10월 6일 채택