

꿩고기 조리법의 문헌적 고찰 - 1800년 대 말~1990년대까지의 조리서들을 중심으로 -

국경덕¹ · 권용석² · 정혜정^{1*}

¹우송대학교 글로벌한식조리학과, ²상명대학교 자연과학연구소

A Literature Review on the Recipes for Pheasant
- Focus on Recipe Books from 1800's to 1990's -

Kyung-duk Kook¹, Yong-suk Kwon², Hea-jung Chung^{1*}

¹Department of Global Korean Culinary Arts, Woosong University

²Research Institute of Natural Science, Sangmyung University

Abstract

The main purpose of this study was to survey the various kinds of recipes for pheasant found in seventeen Korean cookbooks published from the 1800's to the 1990's. There were 95 pheasant recipes found in the literature which could be classified into three major groups: cooking with moist heat, cooking with dry heat, and other. The three major groups were then broken down into thirteen smaller groups. A detailed look at the frequency of terms in each recipe shows that Gui · Sanjeok (grilled Korean shish kebabs) appears 24 times, Guk · Tang and Jeongol (soup and stew) 23 times, Kimchi (fermented cabbage) 11 times, Po (jerky) 9 times, Jorim (boiled in soy sauce) 7 times, Jjim (steamed) 6 times, Bokeum (stir-fried) 5 times, Twigim (deep-fried) 3 times, Buchim (fried) 2 times, Jigae · jjim (stewed) 2 times, and Jang (paste), Myeon (noodles), Goom (boiled) and Yeot (Korean hard taffy) 1 time each. The main ingredient is always the pheasant. We investigated the use of the whole pheasant cooked, how to slice and tenderize pheasant meat, use the meat only, or use only certain parts. Depending on the characteristics of cooking recipes, pheasants with thin, soft bones and organs were investigated for cooking. Substituted materials were used for a few of the vegetables, meat, and seafood in the recipes, and seem to go well together. Garnishes used included pine nut powder and fried eggs. Seasoned salt, soy sauce, pepper, sesame, sesame oil, chopped onion, garlic, and ginger were also reported to have been used.

Key Words: Pheasant, Recipe, Literature review, Trend analysis, Content analysis

1. 서 론

인류가 처음 생겨났을 때부터 사냥과 함께 육식문화가 생겨났으며, 사냥을 하면서 인간에게 필수적인 영양소인 단백질을 섭취하였고, 하나의 놀이문화로 발전하게 되었다. 우리나라 또한 예외는 아니었기에 고대 때부터 근대까지 사냥을 즐겼고, 그 중 가장 사냥하기 좋은 것을 꿩으로 뽑았을 것이다(장 & 윤 2003). 이를 알 수 있는 것이 「규합총서(1815)」로서 “꿩(生雉)은 서한(西漢)의 황후인 여후(女后)의 이름이 치(雉)이기 때문에 이때부터 야계(野鷄)”라 하였다. “8월부터 2월까지 먹을 수 있고 나머지 달은 유독 맛이 없으며, 어린 꿩은 7월에 먹을 수 있으나 목에 뼈가 걸리면 약이 없다”라고 하였다(Kim 1996). 이는 꿩 사냥을 즐기며 풍미가 가장

뛰어난 시기를 골라 꿩 요리를 즐겼으며, 무분별한 사냥을 하지 않고 꿩의 종족보존을 한 것으로 보인다. 앞서 언급하였듯이 꿩은 다른 말로 야계 또는 생치라 하며, 수컷은 장끼라고도하고, 전체 몸길이가 65 cm 가량 된다. 날개 길이는 23 cm 정도로 당당한 체격과 머리는 적동록색에 고운 금색이며, 흰 윤문이 목에 둘러져 있는 것이 특징이다. 암컷은 까투리라 부르며, 작은 체구에 털빛 또한 수컷만큼 곱지도 화려하지도 않다(강 1992). 또한, 꿩고기는 귀하게 여겨져 궁중에서 수릿상과 연회 혹은 양반가에 오르는 귀한 음식이었으며, “꿩 대신 닭”, “꿩 구워 먹은 소식” 등의 속담에도 알 수 있듯이 그 어떤 육류보다 맛이 뛰어났고, 구하기 힘든 귀한 음식이었음을 알 수 있다(한 등 1999).

옛 문헌에 보면 꿩에 대한 조리법은 상당히 많았고, 그 재

*Corresponding author: Heajung Chung, Department of Global Korean Culinary Arts, Woosong University, Daejeon 300-718, Korea
Tel: 82-42-629-6481 Fax: 82-42-629-6497 E-mail: angiechung@hanmail.net

료를 다루는데 있어서 귀여기며 성심을 다한 것을 알 수 있는데 「규합총서(1815)」에 수록된 썩 구이에 대한 설명을 보면 “깨끗한 백지에 물을 적서 틈 없게 고기를 싸서 구워 반 정도 익히면 종이를 벗기고 기름장을 바른다.”라고 언급되어져있다(Kim 1996). 썩은 그 풍부한 영양과 맛은 선조들이 즐겨 먹던 음식으로서 부족함이 없다고 볼 수 있다.

강(1992)의 저서에 나타난 썩의 영양과 효능을 보면 썩의 열량은 100 g 당 132 Kcal 정도이며, 다량의 단백질과 비타민이 함유되어져 있으며 소화기능을 왕성히 하고, 간 기능 활성화에 좋으며, 기력을 증강시키는 것은 물론 피부 염증 제거, 설사나 이질에도 효능이 뛰어난 것으로 나타났다. 이러한 썩이 가지고 있는 육식문화사적 조리사적 가치가 있음에도 불구하고 현재 썩고기에 대한 조리서나 전문 조리에 관한 연구는 1670년부터 1943년 이전의 문헌을 중심으로 썩고기에 대해 조사한 Kim(1996)의 연구를 제외하고는 미비한 실정이다. 따라서 본 연구는 썩고기 요리에 대한 문화사적 이해와 조리법의 전승과 발전의 기초자료로서 활용을 위해 1880년대 말의 조리서인 「시의전서(1800년대 말)」부터 1990년대까지의 조리서를 중심으로 썩고기 조리법과 종류, 썩고기의 재료와 양념 및 고명의 변천에 대해 고찰하고자 한다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 연구대상 문헌

1800년대 말 이후의 썩고기 조리법이 기록된 문헌을 조사하기 위해 총 19권의 조리서를 조사대상 문헌으로 활용하였다. 시기별로 살펴보면 다음과 같다. 1800년대 말 이후로 발간된 조리서는 「시의전서(1800년 대 말)」, 「부인필지(1915)」, 「조선무쌍신식요리제법(1924)」, 「조선요리제법(1939)」, 「조선요리법(1939)」, 「우리음식(1948)」을 비롯하여 1950~1960년대 이후의 문헌인 「이조궁정요리통고(1957)」, 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」, 「가정요리사전(1966)」과 「음식백과(1966)」로 총 10권을 조사대상 문헌으로 활용하였다. 또한, 1970년대에서 1980년대까지의 문헌은 「궁중음식(1971)」, 「한국요리백과사전(1976)」, 「계절과 식탁(1976)」, 「한국의 맛(1987)」까지 총 4권이 있었으며, 1990년 대 출간된 조리서는 「한국인의 보양식(1992)」,

「한국요리백과(1996)」, 「한국음식의 대관(1997)」, 「한국의 상차림(1999)」, 「우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지(1999)」 등 5권의 조리서를 연구 대상 문헌으로 지정하였다.

2. 자료분석 방법 및 주제 분류

1) 자료분석 방법

수집된 조리서의 분석을 위하여 본 연구에서는 문헌의 내용을 객관적이고, 체계적이며, 합리적으로 조사를 수행할 수 있는 연구방법인 내용분석(Content analysis)을 이용하였다(Holsti 1968; Kassarjian 1977; Krippendorff, 1980; Lee & Kim 2008; Lee & Cho 2008; Oh 2000). 내용분석을 좀 더 구체적으로 살펴보면 질적인 연구방법론과 양적인 연구방법론을 모두 병행하여 연구를 수행할 수 있는 방법론 중 하나로 커뮤니케이션 분야에서 널리 사용되는 연구방법이다(Oh 2000; Lee & Cho 2008; Lee & Kim 2008; Han & Shin 2010). 내용분석을 수행하는 과정 중 가장 중요한 절차는 유목 분류이며(Oh 2000; Lee & Cho 2008), 유목분류는 아래와 같이 실시하였다.

2) 유목 분류 및 세부주제

유목 분류란 연구를 수행하기 위해 수집된 자료를 체계적이며, 객관적으로 분류하는 방법이라고 할 수 있다(Oh IK 2000; Lee & Cho 2008; Yoo & Kim 2009). 또한, 내용분석을 이용하여 연구를 수행할 경우, 유목을 구성하는 것이 연구의 중요한 요소가 될 수 있다(Oh IK 2000; Lee & Cho 2008; Yoo & Kim 2009). 본 연구의 유목 분류 및 세부주제는 <Table 1>과 같다.

III. 결과 및 고찰

1. 조리서별 썩고기 관련 조리법에 관한 연구

1) 썩고기 조리법의 종류 및 출현빈도

1800년대 말 부터 1990년대 까지 출간된 한식 조리서에 나타난 썩고기 조리법은 <Table 2>와 같이 95회로 나타났다. 썩고기 조리법의 종류와 빈도횟수를 보면 크게 습열조리, 건열조리, 기타조리로 나누어서 그 빈도를 살펴보면 습

<Table 1> The categorizations and specific topics

연구주제	유목 분류 및 세부주제
조리서에 소개된 썩고기 음식의 종류 및 출현빈도	· 썩고기 조리법의 종류와 빈도 · 1800년 말~1960년대 조리법에 수록된 썩고기 음식의 조리법 · 1970년~1980 년대 이후의 조리서에 수록된 썩고기 음식의 조리법 · 1990년대 이후의 조리서에 수록된 썩고기 음식의 조리법
습열 조리법에 따른 분류	· 찜, 국, 탕 조리법에 따른 분류 · 전골, 찌개/지짐이, 조림/초 조리법에 따른 분류
건열 조리법에 따른 분류	· 건열 조리법에 따른 분류
기타 조리법에 따른 분류	· 기타 조리법에 따른 분류

열조리 38회, 건열조리 34회, 기타조리는 23회 순으로 나타났으며 세부 조리법으로 보면 구이·산적이 24(25.3%)회로 가장 높은 출현빈도 보였으며, 국·탕·전골이 23(24.2%)회로 그 다음으로 나타났다. 그 밖의 조리법을 살펴보면, 김치 11(11.6%)회, 포 9(9.5%)회, 조림·초 7(7.4%)회, 찜 6(6.1%)회로 나타났으며, 볶음 5(5.3%)회, 튀김, 3회(3.2%), 찌개·지짐이와 부침이 각 2(2.1%)회, 장, 면, 고음·엿은 각 1(1.1%)회의 빈도를 보였다. 우리나라 대표 조리법인 습열 조리 중 삶음, 밥·죽과 같은 조리법에는 꿩고기를 사용하지 않은 것으로 조사되었으며, 19권에 나타난 꿩을 이용한 조리법 중 가장 많이 기록된 문헌은 「한국인의 보양식(1992)」으로 총 16회의 꿩고기 조리법이 수록되었다.

2. 시대별 꿩고기 관련 조리법에 관한 연구

1) 1800년대 말~1960년대까지의 조리서에 소개된 꿩고기 조리법

1800년에서 1960년에 출간된 조리서에 수록된 꿩고기 조리법에 대한 내용은 <Table 3>과 같이 나타내었다. 1800년 말부터 1960년 까지 조리서 문헌 중 꿩고기 요리법이 기록된 조리서는 「시의전서(1800년대 말)」, 「부인필지(1915)」, 「조선무쌍신식요리제법(1924)」, 「조선요리제법(1939)」, 「조선요리법(1939)」, 「우리음식(1948)」, 「이조궁정요리통고

(1957)」, 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」, 「가정요리사전(1966)」, 「음식백과(1966)」 등 총 10권이다. <Table 3>과 같이 10권의 조리서에 꿩 조리법은 총 41회 수록되었으며, 가장 높게 꿩고기 요리법이 수록된 문헌은 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」으로 8가지의 꿩 요리법이 나타났다. 세부 조리법별로 살펴보면 구이·산적이 14회, 국·탕·전골이 6회, 포 5회, 조림·초, 김치 각 4회, 찜, 볶음, 각 2회, 장이 1회로 기록되었다. 가장 높은 빈도를 보인 것은 구이·산적 요리법으로서 나타났다.

2) 1970~1980년까지 조리서에 소개된 꿩고기 요리법

1970~1980년대 조리서에 수록된 꿩고기 요리법은 <Table 4>와 같이 나타내었다. 본 연구에 활용된 조리서중 1970~1980년대 조리서는 「궁중음식(1971)」, 「한국요리백과사전(1976)」, 「계절과 식탁(1976)」, 「한국의 맛(1987)」 등 모두 4편을 선정하였으며, 총 24가지의 요리법이 수록되었으며, 가장 꿩 요리법이 많이 기록된 조리서는 「한국요리백과사전(1976)」으로 12가지의 요리가 기록된 것으로 확인되었다. 세부적으로 살펴보면 국·탕·전골이 9회로 가장 많이 소개되었고, 구이·산적이 5회, 김치, 찜, 포는 각 3회, 볶음, 튀김, 면, 고음(엿)이 각 1회로 나타났다. 전체적으로 살펴보면 70~80년대 조리법은 국, 탕 전골 조리법의 출현이 많

<Table 2> The sort and frequency of the pheasant recipes

서적	연도	습열조리			건열조리			기타조리					빈도		
		찜	국,탕, 전골	찌개, 지짐이	조림, 초	볶음	튀김	부침	구이, 산적	포	김치	장		면	고음엿
시의전서	1800년대 말	1	1		1			3	1						7
부인필지	1915							1		1					2
조선무쌍신식요리제법	1923							2							2
조선요리제법	1939							1							1
조선요리법	1939		2		1			2							5
우리음식	1948				1			1	1	1					4
이조궁정요리통고	1957		1		1			1	1	1					5
우리나라 음식 만드는 법	1960		2			1		2	1	1	1				8
가정요리사전	1966	1		1		1	1	1	1						6
음식백과	1966					1									1
궁중음식	1971		2					1	1	1					5
한국요리백과사전	1976		5					2	1	2		1	1		12
계절과 식탁	1976		2			1	1	1	1						6
한국의 맛	1987							1							1
한국인의 보양식	1992	2	3	1	1	1	1	2	1	3					16
한국요리백과	1996		3					1							4
한국음식의 대관	1997	2	2		2			2		1					10
한국의 상차림	1999		1												1
우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지	1999		1					1							2
세부 조리법별 빈도		6	23	2	7	5	3	2	24	9	11	1	1	1	95
조리법별 빈도			38				34				23				
세부 조리법별 비율(%)		6.1	24.2	2.1	7.4	5.3	3.2	2.1	25.3	9.5	11.6	1.1	1.1	1.1	100

<Table 3> The kind of pheasant's recipe in the cookbook, published from the late 1800s until 1960s

년도	출간	서명	집필자	요리종류	빈도
1800년대 말 ~1940년대	1800년대 말	시의전서	저자 미상	생치국, 봉총찜, 생치구이(1, 2), 생치적, 생치장조림, 생치 편포	7
	1915	부인필지	빙허각이씨	생치구이, 명월생치채(김치)	2
	1924	조선무쌍신식요리제법	이용기	생치적, 생치구이	2
	1939	조선요리제법	방신영	평구이	1
	1939	조선요리법	조자호	생치조림, 생치만두, 생치구이(1, 2), 생치전골	5
	1948	우리음식	손정규	평포, 평구이, 평국물, 평조림	4
1950~ 1960년대	1957	이조궁정요리통고	한희순 등	생치포, 평구이, 생치전골, 생치조리개, 생치과전지	5
	1960	우리나라 음식 만드는 법	방신영	생치전골, 생치볶음, 생치구이, 생치섭산적, 치육포, 생치과전지(평김치), 생치만두(국), 어육장	8
	1966	가정요리사전	저자 미상	생치구이, 생치조치, 생치찜, 생치포, 생치볶음, 생치튀김	6
	1966	음식백과	황혜성 등	생치볶음	1

<Table 4> The kind of pheasant's recipe in the cookbook, published from the 1970s until 1980s

년도	출간	서명	집필자	요리종류	빈도
1970 ~1980년	1971	궁중음식	황혜성	생치전골, 생치구이, 생치과전지, 생치만두, 생치포	5
	1976	한국요리백과사전	황혜성	평국, 평국수, 평김치, 평만두, 평만두국, 평엿, 평적, 생치과전지, 생치구이, 생치만두, 생치포, 생치전골	12
	1976	계절과 식탁	유계완	평강정, 치육포, 생치전골, 생치구이, 생치볶음, 생치완자탕	6
	1987	한국의 맛	강인희	생치산적	1

<Table 5> The kind of pheasant's recipe in the cookbook, published in the 1990s

년도	출간	서명	집필자	요리종류	빈도
1990년~	1992	한국인의 보양식	강인희	평탕, 평고기찜, 평구이, 평김치, 생치절이, 평만두, 평저냐, 평조림, 평지짐이, 생치산적, 평강정, 치육포, 생치전골, 생치볶음, 생치완자탕, 생치과전지	16
	1996	한국요리백과	왕준련	생치구이, 평탕, 생치국, 생치전골	4
	1997	한국음식의 대관	조창숙 등	평국, 생치전골, 평구이, 생치산적, 평조림, 생치초, 생치과전지, 평전(생치전), 봉총찜, 생치찜	10
	1999	한국의 상차림	강인희 등	생치만두(국)	1
	1999	우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지	한복진	평만두(국), 생치적(평적)	2

았으나 구이·산적 조리법 또한 높은 빈도를 보였으며, 건열조리와 기타조리의 사용이 많은 것으로 조사되었다.

3) 1990년까지 조리서에 소개된 평고기 조리법

1990년대 출간되어진 조리서에서 평고기를 이용한 조리법은 <Table 5>와 같이 나타내었다. 본 연구에 조사된 문헌 중 1990년대 평고기 조리법이 수록되어진 문헌은 「한국인의 보양식(1992)」, 「한국요리백과(1996)」, 「한국음식의 대관(1997)」, 「한국의 상차림(1999)」, 「우리가 정말 알아야 할

우리 음식 백가지(1999)」로 모두 5권이며, 총 33가지의 평고기 조리법이 수록 된 것으로 나타났다. 이 중 「한국인의 보양식(1992)」에는 총 16회로 가장 많은 평 조리법이 기록 된 것으로 조사되었다. 세부 조리법별로 빈도를 보면 국·탕·전골이 10회로 가장 많이 수록되었으며, 구이·산적이 6회, 찜, 김치 각 4회, 조림·초가 3회, 부침이 2회, 찌개·지짐이, 볶음, 튀김, 포가 각 1회, 기록되었다. 전반적으로 한식 조리에서 가장 많이 사용되는 국·탕·전골 조리법이 가장 많이 소개된 것으로 나타났다.

2. 세부 조리제법별 분류 및 사용된 재료의 변화

1) 습열 조리법별 분류 및 사용된 재료의 변화

(1) 찜

본 조사에서는 4권의 문헌에서 6가지 찜 조리법이 기록되었고, 다른 습열조리법에 비해 찜의 출현 빈도는 높지 않은 것으로 조사되었다. 찜 조리법에 사용된 재료 및 양념에 대한 연구는 <Table 6>과 같다.

찜의 주재료는 통생치, 살코기, 다리살과 껍질 사용 등 다양하게 나타났으며, 「한국인의 보양식(1992)」의 꿩고기찜은 통생치를 사용하였고, 「시의전서(1800년 대 말)」의 봉총찜, 「한국음식의 대관(1997)」의 생치찜은 살코기만을 이용하였다. 또한, 「가정요리사전(1966)」의 생치찜과 「한국인의 보양식(1992)」의 꿩만두는 살코기와 뼈를 사용하였고, 「한국음식의 대관(1997)」의 봉총찜은 다리살과 껍질을 이용하여 조리하였다.

부재료를 구체적으로 살펴보면 육류는 쇠고기, 돼지고기, 닭의 심장, 간, 꿩뼈 등을 사용하였고 채소와 두류로는 파, 생강, 표고버섯, 두부, 미나리, 무 등이 이용되었고, 기타로는 두부, 천초, 달걀, 밀가루 등의 식자재를 부재료로 사용한 것을 알 수 있었다. 고명으로는 주로 달걀이 사용되었고 석이버섯, 당근, 잣 등도 이용되었으며 양념은 후춧가루, 된장, 간장, 참기름, 밀가루, 파, 생강, 기름장, 육수, 마늘, 소금, 깨소금 등이 소개되었다. 육수의 경우에는 꿩고기 이외에 꿩뼈, 다른 육류 및 내장 등을 사용하여 고아 낸 것으로 소개되었다.

(2) 국·탕·전골

① 국

조사되어진 문헌 19권중 9권의 문헌에서 12가지의 국 조리법을 조사하였다. 국 요리에 사용된 재료 및 양념에 대한 내용은 <Table 6>과 같이 나타내었다.

주재료로는 꿩이 사용되었으며 「한국음식의 대관(1997)」의 꿩국은 토막 낸 형태의 꿩을 사용하였고, 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」의 생치만두와 「궁중음식(1971)」의 생치만두는 꿩의 뼈를 이용하였고, 「한국요리백과사전(1976)」, 꿩만두, 꿩만두국, 「한국의 상차림(1999)」의 생치만두와, 「우리가 알아야 할 우리음식 백가지(1999)」의 꿩만두는 살코기와 잡뼈를 함께 섞어 이용하였으며, 「시의전서(1800년 대 말)」의 생치국, 「조선요리법(1939)」의 생치만두, 「한국요리백과사전(1996)」의 생치만두, 「한국요리백과(1996)」의 생치국은 살코기만을 사용하여 조리한 것으로 나타났다.

부재료를 보면 육류로는 쇠고기를 사용하였고, 채소와 두류로는 표고버섯, 양파, 숙주, 미나리, 마른표고, 두부 등이며, 기타로는 밀가루, 메밀가루 등이 이용되었다. 고명은 거의 사용되지 않았으나 「한국음식대관(1997)」의 꿩국에 달걀고명을 사용한 것으로 나타났다.

양념을 살펴보면, 파, 마늘, 생강, 후춧가루, 깨소금, 기름, 소금, 실파, 화학조미료, 국 간장, 참기름, 계피가루 등을 이용하였다.

국 조리법을 보면 모두 꿩으로 이용한 만둣국을 언급한 것으로 보이며, 주요 재료를 보면 살코기를 주로 사용한 만두에 비해 꿩고기를 이용한 만두에는 주재료로 살코기, 뼈 등 다양한 꿩의 부위를 사용한 것으로 나타났다.

② 탕

조사한 19권의 조리서적 중 3권에서 탕 조리법이 언급되었으며 총 4회 탕 조리법이 소개 되었다. 탕에 사용된 재료와 양념은 <Table 6>과 같다.

주재료는 꿩이며 그 형태를 살펴보면 살코기만 사용하는 형태와 토막 낸 생치를 사용하는 형태가 나타났다. 「계절과 식탁(1976)」과 「한국인의 보양식(1992)」의 생치 관자탕은 살코기만 사용하였고, 「한국인의 보양식(1992)」과 「한국요리백과(1996)」의 꿩탕은 토막 낸 생치를 사용하였다.

부재료는 멸치, 생강, 파, 마늘, 녹말, 달걀, 밀가루, 양파, 육수 등을 사용하였다. 고명은 실파와 실고추를 사용하였다.

양념을 보면 소금, 후춧가루, 참기름, 깨소금, 파, 마늘, 간장, 생강, 화학조미료 새우젓국 등을 사용한 것으로 나타났다.

생치완자탕과 꿩탕의 경우, 동일한 조리명인데도 불구하고, 각 문헌마다 다른 부재료와 양념이 사용되어진 것으로 보아 각 시대별로 조리법이 조금씩 달라진 것으로 사료된다.

③ 전골

전골은 잘게 썬 고기에 해물, 채소, 버섯, 양념 등을 함께 전골틀에 담고 육수를 부어 끓인 음식¹⁾으로 본 조사에서 9권의 문헌에서 9회의 전골 조리법이 수록되었다. 전골 조리법에 이용되어진 재료와 양념 등은 다음의 <Table 7>과 같이 나타났다.

주재료는 꿩이며 토막 낸 형태와 살코기만 사용 또는 가슴살만 사용, 살코기와 함께 뼈와 껍질 모두를 사용하는 다양한 형태로 나타났으며 「조선요리법(1939)」과 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」 그리고 「한국요리백과(1996)」의 생치전골은 토막 낸 꿩을 사용하였고, 「한국인의 보양식(1992)」과 「한국음식의 대관(1997)」의 생치전골에는 살코기만 이용하였다. 「이조궁정요리통고(1957)」와 「궁중음식(1971)」 그리고 「한국요리백과사전(1976)」의 생치전골은 살코기 중에서도 가슴살만을 사용한 것으로 조사되었다. 또한, 「계절과 식탁(1976)」의 생치전골은 살코기 뿐 아니라 뼈와 껍질까지 주재료로 사용한 것으로 소개되었다.

부재료를 보면 육류로는 쇠고기를 사용하였고, 채소류는 양파, 감자, 파, 실고추, 무, 호파, 마늘, 생강, 무, 홍고추, 풋고추

¹⁾<네이버 백과사전 <http://100.naver.com/100.nhn?docid=134221> 2011.6.7 검색>

<Table 6> The classification of used materials and spices in Jjim, Guk, Tang of the moist heat cooking method of pheasant

조리법	연도	문헌	요리명	주재료	부재료	양념 및 밀간	기타	
					고명			
찜	1800년대 말	시의전서	봉총찜	살코기	쇠고기, 채소	간장, 소금, 파, 생강, 후춧가루, 기름		
	1966	가정요리사전	생치찜	살코기	두부, 표고버섯, 미나리, 무, 계란, 실백, 당근, 석이버섯	간장, 파, 마늘, 참기름, 소금, 후춧가루, 식용유, 밀가루		
	1992	한국인의 보양식	평고기찜	통생치	쇠고기, 돼지고기, 닭의 심장과 간, 파, 생강, 천초, 소엽, 달걀	후춧가루, 된장, 간장, 참기름, 밀가루		
			평만두	살코기, 뼈	채소, 표고버섯, 두부	양념, 밀가루	재료 언급 불충분	
	1997	한국음식의 대관	봉총찜	다리살, 꿩겉질 ¹⁾	쇠고기	파, 생강, 기름장		
			생치찜	살코기	두부, 달걀, 표고버섯, 미나리, 무, 달걀, 석이버섯, 당근, 잣	밀가루, 식용유, 육수, 간장, 다진파, 다진 마늘, 소금, 깨소금, 참기름, 후춧가루		
	국	1800년대 말	시의전서	생치국	살코기	무, 실백	파, 마늘, 생강, 후추, 청장, 녹말	
		1939	조선요리법	생치만두	살코기	무, 잣, 표고, 계란	메밀가루, 녹말가루, 갓은양념	
		1960	우리나라 음식 만드는 법	생치만두	뼈	두부	밀가루, 파, 마늘, 생강, 후춧가루, 깨소금, 기름, 소금	
		1971	궁중음식	생치만두	뼈	두부, 밀가루, 쇠고기 (양지머리)	소금, 참기름, 계피가루, 파, 마늘, 생강	
1976		한국요리 백과사전	평국	평(부위언급 없음)	무	간장, 메밀가루		
			평만두	살코기, 잔뼈	배추통김치, 두부, 콩나물, 미나리, 계란	소금, 후춧가루, 마늘	초장	
			생치만두	살코기	두부, 숙주, 표고	소금, 후추, 깨소금, 참기름, 파, 마늘, 생강, 밀가루		
			평만두국	살코기, 평뼈	배추김치, 두부, 버섯	양념, 밀가루		
1996		한국요리백과	생치국	살코기	표고버섯	마늘, 실파, 생강, 화학조미료, 후춧가루, 국간장, 참기름		
1997		한국음식의 대관	평국	토막낸 평	양파, 달걀	파, 마늘, 소금, 간장, 참기름, 깨소금		
1999	한국의 상차림	생치만두	살코기, 잡뼈	양지머리, 두부	소금, 다진 파, 다진 마늘, 다진 생강, 계피가루, 참기름, 깨소금, 후춧가루, 밀가루			
	우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지	평만두	살코기, 뼈	쇠고기, 숙주, 미나리, 마른 표고, 배추, 두부	소금, 다진 마늘, 후춧가루, 참기름, 간장, 다진 파, 다진 생강, 메밀가루, 밀가루			

<Table 6> The classification of used materials and spices in Jjim, Guk, Tang of the moist heat cooking method of pheasant (Continued)

조리법	연도	문헌	요리명	주재료	부재료		양념 및 밀간	기타
					고명			
탕	1976	계절과 식탁	생치완자탕	살코기	멸치, 생강, 달걀 실파, 실고추		소금, 후춧가루, 참기름, 깨소금, 맛돌움, 다진 파, 다진 마늘, 녹말	
	1992	한국인의 보양식	꿩탕	토막낸꿩	양파		다진 파, 다진 마늘, 소금, 간장, 참기름, 깨소금, 후춧가루	
			생치완자탕	살코기	멸치, 생강, 달걀 실파, 실고추		후춧가루, 양념, 밀가루	재료 언급 불충분
	1996	한국요리백과	꿩탕	토막낸꿩	표고버섯, 풋고추, 붉은 고추, 옥수		마늘, 생강, 화학조미료, 참기름, 후춧가루, 참기름, 새우젓국, 파	

¹⁾조리법에서 언급

등이 있었으며, 버섯류는 느타리버섯, 석이버섯, 표고버섯 등이 사용된 것으로 소개되었다. 또한, 난류로는 계란이 사용되었고, 고명으로는 잣가루, 쭉갓 등을 이용한 것으로 나타났다.

양념을 살펴보면 소금, 잣가루, 생강, 설탕, 후춧가루, 참기름, 파, 마늘, 간장, 깨소금, 식용유, 된장, 화학조미료, 청장, 설탕 등을 다양한 양념 재료를 이용하였다.

전체적으로 생치전골이라는 요리명은 같으나 각 문헌에 따라 다른 부재료를 사용하여 조리하여 시대에 따라서 조리방법이 약간씩 변화된 것으로 사료된다.

(3) 찌개 · 지짐이

본 연구에서는 「가정요리사전(1966)」의 생치조치와 「한국인의 보양식(1992)」의 꿩지짐이까지 총 2회가 수록되었다. 주재료는 꿩의 살코기만을 사용하였고, 부재료는 두부, 표고버섯, 파, 밀가루 등을 이용하였고 양념은 고추장, 참기름, 파, 마늘, 소금, 후춧가루 등의 갖은 양념들이 소개되었다<Table 7>

(4) 조림 · 초

본 연구에 사용된 문헌에서 꿩을 이용한 조림 요리는 6권의 조리서에 7가지 요리가 수록되었다. 조림 · 초 들어간 재료와 양념은 <Table 7>과 같이 연구 되었다.

주재료는 꿩이며, 형태는 대부분 토막 낸 닭을 사용하였고 살코기, 뼈와 내장을 사용한 요리도 소개 되었다. 「시의전서(1800년 말)」의 생치장조림, 「조선요리법(1939)」의 생치조림, 「우리음식(1948)」의 꿩조림, 「한국인의 보양식(1992)」의 꿩조림, 「한국음식의 대관(1997)」의 꿩조림과 생치초는 토막 낸 꿩을 사용하였고, 「이조궁정요리통고(1957)」의 생치조리개는 꿩의 뼈와 부스러기 살 그리고 내장을 이용하여 조리하였다. 부재료는 거의 사용은 되지 않았으나 「시의전서(1800년 말)」의 생치장조림에서는 쇠고기와 달걀을 사용하였고, 고명 또한 거의 사용되지 않았으나 「한국음식의 대

관(1997)」의 생치초에 달걀과 잣가루를 고명으로 이용한 것으로 나타났다. 양념은 간장, 생강, 파, 마늘, 실고추, 기름, 후춧가루, 참기름 등을 사용한 것으로 소개되었다.

2) 건열 조리법별 분류 및 사용된 재료의 변화

(1) 볶음, 튀김, 부침

① 볶음

볶음의 출현 빈도는 연구에 사용된 문헌 중 5권의 조리서에서 5가지의 조리법이 조사되었다. <Table 8>과 같이 볶음 조리에서 사용된 재료와 양념 조사되었다.

주재료는 꿩이며, 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」, 「음식백과(1966)」, 「계절과 식탁(1976)」, 「한국인의 보양식(1992)」의 생치볶음은 꿩을 토막 쳐서 이용하여 조리하였고, 「가정요리사전(1966)」에서만 생치의 가슴살을 이용한 것으로 소개되었다. 부재료로는 오이, 무, 양파, 표고버섯, 느타리버섯, 석이버섯 등이 사용되었다. 고명의 경우에는 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」의 생치전골에는 계란을 사용하였으나 「가정요리사전(1966)」에서는 실백을 사용한 것으로 나타났다. 양념으로는 간장, 후춧가루, 파, 깨소금, 마늘, 기름, 생강 및 화학조미료 등을 사용한 것으로 소개되었다.

② 튀김

튀김은 3권의 조리서에서 3가지의 조리법이 조사 되었다. 튀김조리에 이용된 주재료와 고명 및 양념은 <Table 8>과 같이 조사 되었다.

주재료는 꿩이며 형태는 「가정요리사전(1966)」, 「계절과 식탁(1976)」, 「한국인의 보양식(1992)」의 꿩강정 모두 토막 낸 꿩을 사용하며 부재료는 사용되지 않았으며 「계절과 식탁(1976)」의 꿩강정에만 잣가루를 고명으로 사용하였다. 양념으로는 간장, 후춧가루, 파, 깨소금, 마늘, 기름, 생강, 참기름, 맛돌움, 녹말가루 등을 사용하여 조리를 한 것으로 소개되었다.

<Table 7> The classification of used materials and spices in Jeongol, Jigae, Jijim, Jorim, Cho of the moist heat cooking method of pheasant

조리법	연도	문헌	요리명	주재료	부재료	양념 및 밑간	기타
					고명		
전골	1939	조선요리법	생치전골	토막낸 꿩	느타리, 계란	후춧가루, 참기름, 파, 설탕, 마늘, 깨소금, 생강	
	1957	이조궁정 요리통고	생치전골	가슴살	소고기 잣가루 ¹⁾	소금, 잣가루, 생강, 설탕, 후춧가루, 참기름, 파, 마늘, 간장, 깨소금	
	1960	우리나라 음식 만드는 법	생치전골	토막낸꿩	양파, 감자, 채킨 파, 느타리, 석이, 표고, 실고추, 계란 ¹⁾	간장, 파, 마늘, 생강, 후춧가루 ¹⁾ , 깨소금 ¹⁾	
	1971	궁중음식	생치전골	가슴살	쇠고기	소금, 잣가루, 생강즙, 설탕, 후춧가루, 참기름, 간장	
	1976	한국요리 백과사전	생치전골	가슴살	쇠고기	소금, 잣가루, 생강즙, 설탕, 후춧가루, 참기름, 간장, 파, 마늘	
	1976	계절과 식탁	생치전골	살코기, 뼈, 껍질	무채, 표고, 느타리버섯, 호파, 마늘, 생강 썩갓, 달걀	소금, 다진 생강, 다진 파, 다진 마늘, 참기름, 깨소금, 후춧가루, 지짐 기름, 간장, 맛돌움	
	1992	한국인의 보양식	생치전골	살코기	무채, 표고버섯, 느타리버섯, 장국 썩갓, 수란	양념	재료 언급 불충분
	1996	한국요리백과	생치전골	토막낸 꿩	표고버섯, 무, 양파, 파, 붉은 고추, 풋고추, 육수	마늘, 생강즙, 후춧가루, 국간장, 된장, 화학조미료, 참기름	
	1997	한국음식의 대관	생치전골	살코기	쇠고기, 감자, 느타리버섯, 석이버섯, 양파, 표고버섯, 파, 실고추, 붉은 고추, 달걀, 육수 잣가루	청장, 설탕, 다진 파, 다진 마늘, 다진 생강, 후춧가루, 깨소금, 참기름, 간장	
	찌개/지짐이	1966	가정요리사전	생치조치	살코기	두부, 표고버섯, 파 달걀	소금, 후춧가루, 고추장, 파, 마늘, 참기름
1992		한국인의 보양식	꿩지짐이	살코기	밀가루	갓은 양념	재료 언급 불충분
조림/초	1800년 말	시의전서	생치장조림	토막낸꿩	쇠고기, 계란	간장, 후춧가루, 파, 참기름, 마늘	
	1939	조선요리법	생치조림	토막낸 생치		간장, 후춧가루, 파, 참기름, 마늘, 설탕, 생강	
	1948	우리음식	꿩조림	토막낸꿩		갓은양념, 기름	
	1957	이조궁정 요리통고	생치조리개	꿩의 뼈, 살코기, 내장		간장, 생강, 파, 마늘, 실고추	
	1992	한국인의 보양식	꿩조림	토막낸꿩		기름, 갓은 양념	재료 언급 불충분
	1997	한국음식의 대관	꿩조림	토막낸꿩		기름, 간장, 생강, 파, 마늘	
			생치초	토막낸꿩	달걀, 잣(가루)	간장, 후춧가루, 참기름, 다진 생강	

¹⁾조리법에 언급되어 있으나 재료에 언급되어지지 않았음

③ 부침

부침은 기름을 사용하여 재료를 부침을 하는 조리법²⁾이다. 부침은 2권의 문헌에서 2가지의 조리법이 소개되었다. 부침 조리법에 이용된 주·부재료와 고명 및 양념은 <Table 8>과 같이 조사 되었다.

주재료는 썩고기를 사용하였고 형태는 「한국인의 보양식(1992)」의 썩저나와, 「한국음식의 대관(1997)」의 썩전은 모두 살코기만을 이용하였다. 부재료와, 고명은 사용하지 않았으며, 양념으로는 소금, 후춧가루, 밀가루, 달걀, 참기름 및 식용유 등이 나타났다.

(2) 구이·산적

사냥으로 잡힌 썩을 이용한 구이나 산적 조리법은 가장 기초가 되는 조리법으로 고대부터 이용된 방법 중 하나이다 (Kim 1995). 구이나 산적은 16권의 연구 문헌 중 24개의 조리법을 소개하였다. 구이와 산적에 사용한 재료와 고명 및 각종 양념에 대한 연구는 <Table 8>과 같이 나타내었다.

주재료는 썩이며 그 형태는 「우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지(1999)」의 생치적은 통생치를 사용하였다. 또한, 「시의전서(1800년 대 말)」의 봉총구이, 생치구이 1, 2와 「부인필지(1915)」의 생치구이, 「조선무쌍산식요리제법(1924)」의 생치적, 「조선요리제법(1939)」의 썩구이, 「조선요리법(1939)」의 생치구이 2, 「우리음식(1948)」의 썩구이, 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」와 「가정요리사전(1966)」, 「궁중음식(1971)」의 생치구이, 「한국요리백과사전(1976)」의 썩적과 생치구이, 「계절과 식탁(1976)」, 「한국의 맛(1987)」, 「한국요리백과(1996)」의 생치구이와 「한국인의 보양식(1992)」의 썩구이, 「한국음식의 대관(1997)」의 생치산적은 뼈를 추려 살코기만을 이용한 것으로 나타났다. 「이조궁정요리통고(1957)」와 「한국음식의 대관(1997)」의 썩구이는 다리살만 주재료로 사용하였으며, 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」의 생치섭산적은 썩의 뼈와 함께 사용하는 형태로 나타났다. 「한국인의 보양식(1992)」의 생치산적은 사용형태에 대한 언급 없이 썩을 사용하였다고 기록되었다. 부재료는 쇠고기 표고버섯, 움파 등이 이용되었고, 고명은 잣가루와 달걀 정도로 소개되었다. 양념을 살펴보면 소금, 후춧가루, 깨소금, 설탕, 참기름, 마늘, 생강, 파, 술(청주), 풋마늘, 화학조미료, 식용유 및 간장 등이 이용되었다.

3) 기타 조리법별 분류 및 사용된 재료의 변화

(1) 포, 김치, 장 및 면

① 포

본 연구에서는 9권의 문헌자료에서 9가지의 조리법이 기록된 것으로 나타났다<Table 9>.

「시의전서(1800년대 말)」의 생치편포, 「우리음식(1948)」의 썩포, 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」의 치육포, 「계절과 식탁(1976)」, 「한국인의 보양식(1992)」의 치육포의 대부분 형태는 살코기를 사용하였으며, 「이조궁정요리통고(1957)」와 「가정요리사전(1966)」, 「궁중음식(1971)」, 「한국요리백과사전(1976)」의 생치포는 가슴살만 사용하였다. 부재료는 쇠고기가 사용된 조리법도 있었으며, 고명으로는 잣가루가 있으며, 양념으로는 간장, 설탕, 후춧가루, 참기름 등을 이용하여 조리하였다.

② 김치·장아찌

썩고기를 이용한 김치는 조사 문헌 중 8권의 서적에서 11개의 요리가 된 것으로 나타났다<Table 9>.

주재료는 「부인필지(1915)」의 명월생치채, 「이조궁정요리통고(1957)」의 생치과전지, 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」의 생치과전지, 「한국요리백과사전(1976)」의 생치과전지와 썩김치, 「한국인의 보양식(1992)」의 썩김치, 생치절이, 생치과전지 그리고 「한국음식의 대관(1997)」의 생치과전지 모두 살코기만을 사용해 조리하였으며 「우리음식(1948)」의 썩국물은 살코기와 뼈를 함께 사용하였다. 부재료는 오이, 통고추, 옥수, 김치, 표고버섯, 석이버섯, 느타리버섯, 잣가루, 계란 등이 이용되었고 고명으로는 실고추 잣가루를 놓았으며, 양념으로는 김치와 동치미 국물, 참기름, 소금, 잣가루, 참기름, 설탕, 후춧가루, 파, 마늘, 초, 기름 및 고추장 등 다양한 양념재료를 사용하였다.

③ 장

장류는 조사 문헌 중 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」의 어육장이 소개되었다. 주재료는 썩의 살코기만을 사용하였고, 둔육, 계육, 전복 생선, 메주 건강, 고추 마늘등을 이용하였으며 소금만 양념으로 이용하였다<Table 9>.

④ 면

썩고기를 활용한 면의 조리법은 <Table 9>에 나타났으며, 조리법이 수록된 조리서는 1976년 「한국요리백과사전」에 수록된 것으로 조사되었다. 같은 조리서에 소개된 썩국의 조리법에 메밀국수가 추가된 것으로 나타났다.

(2) 장, 엿

썩고기로 만들어낸 저장식품 중에 하나인 장과 엿에 대한 내용은 「우리나라 음식 만드는 법(1960)」과 「한국요리백과사전(1976)」에 각각 수록된 것으로 조사되었다. 이 중 엿의 경우에는 제주도의 저장식품 중 하나인 닭엿과 유사한 조리법으로 생각될 수 있다.

²⁾<네이버 국어사전 <http://krdic.naver.com/detail.nhn?docid=17736700> 2011.6.8 검색>

<Table 8> The classification of used materials and spices in the dry heat cooking method of pheasant

조리법	연도	문헌	요리명	주재료	부재료	양념 및 밑간	기타
					고명		
	1960	우리나라 음식 만드는 법	생치볶음	토막넛평	양파, 표고, 느타리 계란 ¹	간장, 후춧가루, 파, 깨소금, 마늘, 기름, 생강	
	1966	가정요리사전	생치볶음	가슴살	오이, 무, 석이버섯 실백	간장, 마늘, 참기름, 깨소금, 설탕, 후춧가루	
볶음	1966	음식백과	생치볶음	토막넛평	—————	소금, 후춧가루, 식용유	
	1976	계절과 식탁	생치볶음	토막넛평	양파	진간장, 다진 파, 다진 마늘 참기름, 깨소금, 후춧가루, 맛돌음, 생강즙, 통고추	
	1992	한국인의 보양식	생치볶음	토막넛평	양파	양념	재료 언급 불충분
튀김	1966	가정요리사전	생치튀김	토막넛평	—————	녹말가루, 소금, 후추, 생강즙, 식용유	
	1976	계절과 식탁	평강정	토막넛평	—————	다진 마늘, 생강즙, 진간장, 후춧가루, 튀김 기름, 참기름, 설탕, 고추장, 나박하게 썬 생강, 정종	
	1992	한국인의 보양식	평강정	토막넛평	—————	양념장, 식용유, 참기름, 강엿	상동
부침	1992	한국인의 보양식	평저나	살코기	—————	소금, 후춧가루, 밀가루, 달걀	
	1997	한국음식의 대관	평전(생치전)	살코기	—————	달걀, 참기름, 밀가루, 소금, 후춧가루, 식용유	
구이/ 산적	1800년 대 말	시의전서	봉총구이	살코기	쇠고기	기름, 간장	
			생치구이 1	살코기	—————	기름, 소금, 후춧가루, 마늘, 깨소금, 꿀	
			생치구이 2	살코기	—————	기름, 간장	
	1915	부인필지	생치구이	살코기	—————	기름, 간장	
	1924	조선무쌍 신식요리제법	생치구이	토막넛 생치	—————	기름, 소금, 후춧가루	
			생치적	살코기	—————	기름, 간장, 후춧가루, 깨소금, 파	
	1939	조선요리제법	평구이	살코기	—————	기름, 간장, 후춧가루, 마늘, 파, 깨소금, 설탕	
	1939	조선요리법	생치구이 1	토막넛 생치	—————	기름, 소금, 간장, 후춧가루, 마늘, 파, 깨소금, 설탕	
			생치구이 2	살코기	—————	기름, 소금, 후춧가루, 마늘, 파, 깨소금, 설탕	
	1948	우리음식	평구이	살코기	—————	갓은 양념	
1957	이조궁정 요리통고	평구이	다리살	—————	소금, 후춧가루, 깨소금, 설탕, 참기름, 생강, 파, 마늘		
1960	우리나라 음식 만드는 법	생치구이	살코기	—————	후춧가루, 소금, 깨소금, 파, 기름, 마늘, 생강		
		생치섭산적	잡뽕, 부스리기 살	—————	파, 소금, 마늘, 후춧가루, 생강, 깨소금, 기름		
1966	가정요리사전	생치구이	가슴살	—————	간장, 참기름, 깨소금, 설탕, 후춧가루, 파, 마늘		
1971	궁중음식	생치구이	살코기	—————	소금, 파, 마늘, 생강즙		

<Table 8> The classification of used materials and spices in the dry heat cooking method of pheasant (Continued)

조리법	연도	문헌	요리명	주재료	부재료 고명	양념 및 밑간	기타
1976	한국요리 백과사전		꿩적	살코기		소금, 간장	
			생치구이	살코기		소금, 깨소금, 참기름, 후춧가루, 파, 마늘, 생강즙	
1976	계절과 식탁		생치구이	살코기		소금, 다진 파, 다진 마늘, 깨소 금, 참기름, 생강즙, 후춧가루	
1987	한국의 맛		생치산적	살코기	쇠고기, 표고버섯, 움파 잣가루	소금, 다진 파, 다진 마늘, 설탕, 후춧가루, 참기름, 깨소금, 간장	결들임: 초간장
1992	한국인의 보양식		꿩구이	살코기		양념	재료 언급 불충분
			생치산적	꿩 ¹⁾	쇠고기, 표고버섯, 움파	갖은 양념	상동
1996	한국요리백과		생치구이	살코기		간장, 고추장, 설탕, 술(청주), 생강즙, 파, 꽃마늘, 마늘, 깨소금, 참기름, 후춧가루, 화학조미료, 식용유	
1997	한국음식의 대관		꿩구이	다리살	잣가루	소금, 후춧가루, 깨소금, 설탕, 참기름, 생강, 파, 마늘	
			생치산적	살코기	쇠고기, 표고버섯, 움파 잣가루 ²⁾	소금, 다진 파, 다진 마늘, 설탕, 후춧가루, 참기름, 깨소금	결들임: 초간장 ²⁾
1999	우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지		생치적(꿩적)	통생치	달걀	국간장, 참기름, 후춧가루	

¹⁾재료에 대한 언급 없으나 조리법에 언급되어짐

²⁾조리법에 언급 되어 있으나 재료에는 없음

IV. 요약 및 결론

1. 1800년대 말부터 1990년대까지 출간된 한식 중심의 조리서에 기록되어진 꿩고기를 이용한 조리법은 총 95회 수록된 것으로 나타났다. 꿩고기 조리법의 종류와 빈도횟수를 보면 크게 습열조리, 건열조리 그리고 기타조리로 분류 하였고, 세부조리법 분류로는 습열조리는 찜, 국·탕·전골, 찌개·지짐이, 조림·초로 세부 분류하였다. 건열 조리는 볶음, 튀김, 부침, 구이·산적으로 분류하였으며, 기타조리는 포, 김치, 장, 면, 고음(옛)으로 세부 분류하여 분석하였다. 그 빈도를 보면 습열조리가 38회, 건열조리는 34회, 기타조리의 경우, 23회의 순으로 나타났다.

2. 세부조리법 별로 횟수와 빈도순으로 보면 구이·산적이 24(25.3%)회, 국·탕·전골이 23(24.2%)회, 김치 11(11.6%)회, 포 9(9.5%)회, 조림·초 7(7.4%)회, 찜 6(6.1%)회, 볶음 5(5.3%)회, 튀김, 3회(3.2%), 찌개·지짐이와 부침이 각 2(2.1%)회, 장, 면, 고음·옛은 각 1(1.1%)회의 빈도를 보였다.

3. 각 시대별 꿩 조리 관련 조리법에 관한 연구의 결과는 다음과 같다. 첫 번째로 1800년대 말에서 1960년대 한식 요리서 중 꿩을 이용한 요리법이 기록된 10권의 조리서에 나타난 꿩고기의 조리법은 총 41회 수록되었으며 가장 많은 수

록 빈도를 보인 문헌은 「우리나라 음식 만드는 법」으로 8가지의 조리법이 나타났다. 두번째로는 70~80년대 출간된 조리서는 총 4편이 조사되었으며, 총 24가지의 조리법이 수록되었으며 가장 많은 닭요리를 기록한 요리서는 「한국요리백과사전(1976)」으로 12가지의 조리법이 기록되었다. 마지막으로 90년대 출간되어진 조리서는 모두 5권이며, 총 33가지의 꿩고기 조리법이 소개 되었고, 이 중 「한국인의 보양식(1992)」에는 총 16회의 꿩을 이용한 조리법이 기록되었다.

4. 주재료와 부재료 및 고명과 양념을 살펴보면 주재료는 꿩으로 그 조리 형태는 통으로 생치는 사용하는 경우, 토막을 찢 꿩을 이용하는 경우, 살코기 많이 사용하는 경우와, 특정 부위만을 이용하는 경우 등 다양하게 사용되었으며 특징적인 것은 조리법에 따라 꿩의 가늘고 여린뼈나 내장을 함께 사용하여 조리가 조사되었다. 부재료는 몇 몇의 채소류를 사용하였고, 육류와 어패류 등을 함께 사용한 것으로 보이나 많은 식재료를 다양하게 사용한 것으로는 조사되지 않았다. 고명으로는 잣가루와 달걀을 주로 사용되었고, 양념은 소금, 간장, 후춧가루, 깨소금, 참기름, 다진 파, 마늘, 생강 등을 사용한 것으로 조사 되었다.

5. 꿩을 사용한 조리법에 대한 연구의 결과들을 살펴보면 1945~1960년 대 까지의 조리서에 수록된 조리법이

<Table 9> The classification of used materials and spices in the other cooking method of pheasant

조리법	연도	문헌	요리명	주재료	부재료	양념 및 밑간	기타
					고명		
포	1800년대 말	시의전서	생치 편포	살코기	잣가루	기름, 소금, 후춧가루, 볶음참깨	
	1948	우리음식	평포	살코기		간장, 후춧가루, 참기름	
	1957	이조공정 요리통고	생치포	가슴살	잣가루	간장, 설탕, 후춧가루, 참기름	
	1960	우리나라 음식 만드는 법	치육포 ¹	살코기	우육 잣가루	진간장, 기름	
	1966	가정요리사전	생치포	가슴살	잣가루	간장, 참기름, 깨소금, 설탕, 후춧가루, 파, 마늘, 생강즙	
	1971	궁중음식	생치포	가슴살		간장, 후춧가루, 설탕	
	1976	한국요리 백과사전	생치포	가슴살	잣가루	간장, 설탕, 후춧가루, 참기름	
	1976	계절과 식탁	치육포	살코기	쇠고기	소금, 참기름, 후춧가루	결들임: 겨자 초간장
	1992	한국인의 보양식	치육포	살코기	쇠고기	양념장	결들임: 겨자즙 재료 언급 불충분
	김치/장아찌	1915	부인필지	명월생치애	살코기	오이, 계란	동치미국물, 소금, 파, 마늘, 생강
1948		우리음식	평국물	평 뼈, 살		김치국물, 동치미국물	
1957		이조공정 요리통고	생치과전지	살코기	절인 오이, 통고추 실백(잣가루)	참기름, 소금, 잣가루, 설탕, 후춧가루, 파, 마늘	
1960		우리나라 음식 만드는 법	생치과전지	살코기	오이, 육수, 김치, 표고, 석이 목이, 느타리	설탕, 초, 기름, 고추장 ²	
1971		궁중음식	생치과전지	살코기	절인오이 실고추, 잣	소금, 참기름, 잣가루, 설탕, 후춧가루, 파, 마늘	
1976		한국요리 백과사전	생치과전지	살코기	절인오이 실고추, 잣	소금, 참기름, 깨소금, 설탕, 후춧가루, 파, 마늘	
			평김치	살코기	동치미 무 잣	동치미국물	
			평김치	살코기	오이	소금	재료 언급 불충분
1992		한국인의 보양식	생치절이	살코기	오이지	소금	상동
			생치과전지	살코기	오이 실고추, 잣가루	소금	상동
1997	한국음식의 대관	생치과전지	살코기	절인 오이, 잣가루 실고추, 잣가루	소금, 설탕, 후춧가루, 다진 파 다진 마늘, 참기름, 깨소금		

1970년대 이후의 조리서에서의 조리법보다 많은 조리법이 소개된 것으로 나타났다. 그러나 1990년 대 조리서를 조사해

본 결과에서는 이전 년대 보다 소개된 조리법의 수가 많아진 것을 알 수 있었다. 이러한 이유를 살펴보면 평의 수요나

<Table 9> The classification of used materials and spices in the other cooking method of pheasant (Continued)

조리법	연도	문헌	요리명	주재료	부재료	양념 및 밑간	기타
					고명		
면	1976	한국요리백과사전	꿩국수	꿩(부위에 대한 언급 없음)	메밀국수, 무	간장	
장	1960	우리나라 음식 만드는 법	어육장 ³	살코기	돈육, 닭, 전복, 생선, 메주, 건장, 고추, 마늘	소금	
옛	1976	한국요리백과사전	꿩옛	살코기		옛	

¹재료에 대한 언급 없어 조리법으로 유추하여 열거함

²재료에 언급 없거나 조리법에 사용에 대한 언급되어짐

³어육장에 재료중 닭과 꿩을 주요한 재료로 사용하여 닭고기 조리법에도 중복 언급

공급의 감소되었다가 전통음식과 향토음식을 연구하는 학자들에 의해 꿩고기를 이용한 조리법의 계승과, 역사적 가치를 다시 고찰하고자 시도로 이루어진 것으로 사료될 수 있다. 본 연구의 한계점으로는 조리서들을 중심으로 한 연구이기 때문에 지역적인 특성이나 시대적인 트렌드를 반영하는데 많은 어려움이 따를 것으로 사료된다. 연구의 한계점을 보완하기 위해 현지조사라든가 심층면접 및 시대의 트렌드를 반영하는 잡지와 같은 문헌과의 비교 연구가 향후의 연구에서는 필요할 것으로 사료된다.

■ 참고문헌

- 강인희. 1987. 한국의 맛. 대한교과서주식회사
 강인희. 1992. 한국인의 보양식. 대한교과서주식회사
 강인희 등. 1999. 한국의 상차림. 효일문화사
 방신영. 1939. (일일활용)조선요리제법. 영창서관
 방신영. 1960. 우리나라 음식 만드는 법. 장충도서출판사
 유계완, 김태홍, 장기숙. 1976. 계절과 식탁. 삼화출판사
 왕준련. 1996. 한국요리백과. 학원출판사
 옛 음식연구회 편역. 2001. 다시보고 배우는 조선무쌍신식요리 제법(이용기 원저. 1924). 궁중음식연구원
 이성우 편 1992. 한국고식문헌집성(VI), 조선요리법(조자호. 1939). 수학사
 이성우 편 1992. 한국고식문헌집성(VII), 우리음식(손정규. 1948). 수학사
 이효지 등 편역. 2004. 시의전서(저자미상. 1800년대 말). 신광출판사
 이효지 등 편역. 2008. 부인필지(빙허각이씨 원저. 1915). 교문사
 장명숙 · 윤숙자 공저. 2003. 한국음식. 효일문화사
 저자미상. 1966. 가정요리사전, 여원 1966년 1월호 부록. 여원사
 정양완 편역. 1975. 규합총서(빙허각이씨. 1815). 보진재
 조창숙, 한경선 등. 1997. 한국음식의 대관. 한림출판사
 한복진, 한복려, 황혜성. 1999. 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지. 현암사

- 한희순, 황혜성, 이해경. 1957. 이조궁정요리통고. 학총사
 황혜성 등. 1966. 음식백과, 여원 1966년 9월호 부록. 여원사
 황혜성. 1971. 궁중음식, 여성동아 1971년 12월호 부록. 동아일보사
 황혜성. 1976. 한국요리백과사전. 삼중당
 Han KS, Shin SH. 2010. Content Analysis of Learning Classifications of Foodservice and Culinary Majors. Korean J. Culinary Res., 16(2):367-381
 Holsti OR. 1968. Content Analysis, in: Lindzey, G. & Aronson, E. eds., The hand book of Social Psychology, Vol. 2, Reading, MA. Addison-Wesley. 3rd ed., NY: Free Press
 Kassarjian HH. 1977. Content analysis in consumer research. J. Consumer Res., 4(2):8-18
 Kim TH. 1995. Historical Study of Beef Cooking IV. Roasted Beef. Korean J. Dietary Culture, 10:291-300
 Kim TH. 1996. The Historical Study of Pheasant Cooking in Korea. Korean J. Dietary Culture, 11:83-96
 Krippendorff K. 1980. Content Analysis: An introduction to its methodology. Beverly Hills, CA: Sage Publications
 Lee KE, Kim YG. 2008. The impacts on foodservice quality through a content analysis: The differences of perceptions between consumers and scholars. J. Foodservice Management, 11(4):7-30
 Lee KJ, Cho MS. 2008. Content analysis of the New York Times on Korean restaurants from 1980 to 2005. J. Foodservice Management, 11(1):281-306
 Oh IK. 2000. Content analysis: Applications to tourism research.. J. Tourism Sci., 24(1):317-322
 Yoo KA, Kim YG. 2009. Tableware coordination and garnish decoration for restaurant space design. Korean J. Culinary Res., 15(3):29-41

2011년 8월 19일 신규논문접수, 9월 27일 수정논문접수, 9월 28일 채택