

조선시대 순대의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰

오 순덕*

서정대학교 식품영양과 조교수

A Literature Review on the Types and Cooking Methods of *Soondae* during the Joseon Dynasty

Soon-Duk Oh*

Department of Food & Nutrition, Seojeong College

Abstract

This article examines the types and cooking methods of *Soondae* (Korean Traditional Sausage) as recorded in 12 books of the *Joseon* dynasty (1392-1909). The ingredients used in *Soondae* during the *Joseon* dynasty were dog meat, beef, pork, lamb, and fish. There were no recorded mentions of *Soondae* in the early *Joseon* dynasty, but by the middle period there were three different dishes recorded. By the late era of the *Joseon* dynasty that number had increased to twelve. During the middle era of the *Joseon* dynasty, one kind of *Soondae* was prepared using dog meat, one using beef, and one using pork. By the late *Joseon* dynasty, there were six types of *Soondae* prepared using beef. They also had three kinds of *Soondae* prepared using lamb and two using fish, one using pork by that time. The frequency of the *Soondae* ingredients during the *Joseon* dynasty in order were beef (46.7%), lamb (20%), pork (13.3%), fish (13.3%), and dog meat (6.7%). Further study will be conducted on recipes and ingredients recorded in these old books to develop a standardized recipe in order to make *Soondae* appealing to a global palate.

Key Words: *Soondae* (Korean Traditional Sausage), old literatures, Joseon dynasty, dog meat, beef, pork, lamb, fish

1. 서 론

우리나라의 일상식은 주식과 부식으로 나누어진다. 주식은 밥을 기본으로 하고, 이에 따르는 반상차림이 추가 된다. 그 중 부식은 국을 기본으로 하여 찜, 선, 구이, 전, 느르미, 조림, 볶음, 회, 무침, 나물, 자반, 포, 편육, 순대 등이 있다 (Chung 등 2007). 가축의 창자 속에 두부·숙주나물·과·표고·고기 등을 이겨서 양념하여 넣고 양쪽 끝을 동여매고 익힌 것을 순대라고 한다(이 1985). 순대의 기원은 동물의 피와 내장을 이용한 음식에서 찾아볼 수 있는데(손 1998) 중국의 사서인 「당서」에서는 우리나라의 음식이나 약품이 중국 것과 다를 것이 없다고 소개하고 있고(Kim & Lee 2005), 「제민요술」에서는 양의 창자로 만든 ‘양반장도(羊盤腸搗)’가 나오고, 「거가필용」에서는 관장(灌腸)이란 음식이 나오는데, 양의 창자를 구하기 어려웠던 조선에서는 개·소·돼지·민어의 창자로 그것을 대신한 순대를 만들 생각을 한 사람이 있었고, 그 결과 순대라는 음식이 탄생했을 가능성이 많다(주영하 2011).

소세지는 돼지고기, 소고기를 보드랍게 갈아서 양념을 넣어 맛을 내게 한 다음 소나 돼지의 내장에 넣어 연기를 쏘여 쪄낸 고기제품이다. 소세지란 말은 라틴어 ‘살수스’ 즉 ‘소금기가 있다.’ ‘소금 절임’이라는 뜻에서 나왔다. 로마인들이 고기를 언제나 소금에 절여 보관한데서 나온 것이라고 한다(김 등 2012). 서양의 소세지는 우리나라의 순대와 유사하다 하겠다. 중국의 거가필용을 인용한 「임원십육지」 관장방(灌腸方)에서는 “이것을 옛날에 혈장갱(血臟羹)이라 했다.”고 하였다(이 등 2007). 창자에 선지(피)를 넣은 국을 중탕하여 익힌 음식이 곧 순대라 하겠다. 요즘은 약물을 향문을 통하여 창자에 주입하는 일을 관장(灌腸)이라고 한다(이 1985).

오늘날 순대는 일반적으로 돼지순대(경기도 순대)로서 돼지 창자에 쇠고기와 돼지고기를 갈아서 숙주나물과 배추, 두부, 파, 생강, 선지, 새우젓을 넣고 섞어 만든 소를 넣는다. 순대에는 창자가 아니고 명태 배속을 주머니로 삼아 만드는 동태순대도 있다(이 1985). 명태순대는 함경도 음식 가운데 첫손가락에 꼽힐 만큼 유명하며 해안 지방 사람들은 돼지 내장 순대보다 명태 순대를 더 좋아하였기 때문에 갖은 양념

*Corresponding author: Soon-Duk Oh, Department of Food & Nutrition, Seojeong College University, 681-1, Yongam-ri Eunhyeon-myeon, Yangju-City, Gyeonggi-do 482-777, Korea Tel: 82-31-860-5034 Fax: 82-31-860-5133 E-mail: je0749@seojeong.ac.kr

을 두고 한 번에 많이 만들어 얼려두었다고 별식으로 먹었다(Kim & Lee 2005). 그 외에 오징어 몸통을 사용한 오징어순대, 가지를 이용한 가지 순대(편집부 2008) 등이 현재 이용되고 있다.

순대에 관한 문헌적 연구는 “순대의 문헌적 고찰”(손 1998), “습열조리법(濕熱調理法)에 의한 찬물류(饌物類)의 분석적 고찰”(이 & 이 1987), “임원십육지 정조지의 조리학적 고찰(II)-활팽지류의 부식류 중 습열조리를 중심으로”(Kim & Lee 2005), 그러나 조선시대 순대의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰은 보고되어 있지 않고 있다.

본 연구는 조선시대에 발간된 조리 및 식품관련 고문헌 12책 「규곤시의방(閩壺是議方)」(1670년경), 「주방문」(1600년대 말엽), 「산림경제(山林經濟)」(1715년경), 「수문사설」(1750년 전후), 「증보산림경제(增補山林經濟)」(1767년), 「규합총서(閩閩叢書)」(1815년경), 「임원십육지(정조지)(林園十六志(鼎祖志))」(1827년), 「역주방문(曆酒方文)」(1800년대 중엽), 「간본규합총서(刊本閩閩叢書)」(1869년), 「술진은법」(1800년대 말엽), 「시의전서(是議全書)」(1800년대 말엽), 「부인필지(婦人必知)」(1908년)를 대상으로 고찰하였다.

시대적 분류는 조선시대 전기(태조 1392년-명종 1567년), 중기(선조 1568년-경종 1724년), 후기(영조 1725년-순종 1909년)로 나누었다. 문헌에 기록된 순대에 대하여 분석 고찰함으로써 우리 문화의 우수성을 이해하는데 도움이 되고 문헌에 기록된 음식의 복원을 위한 기초자료 및 조리법의 개발 및 산업화에 유용한 자료를 제공하고자 한다.

II. 본 론

고문헌에 수록된 순대의 문헌적 고찰을 위해 포장재에 따라 가축의 내장을 사용한 것은 육류순대, 어류를 사용한 것은 어류순대로 구분(손 1998)하여 조선시대 순대의 종류와 조리방법을 고찰하였다.

1. 조선시대 순대의 종류

시대별 조선시대에 소개된 순대의 종류는 <Table 1>과 같다.

1) 육류 순대

순대의 기록으로 가장 처음 소개되어진 순대로는 조선시대 중기 「규곤시의방」의 개장(犬腸, 개순대)이었으며 개창자를 이용한 순대로서는 처음이자 마지막으로 소개되었다.

소고기를 이용한 순대는 조선시대 중기 「주방문」의 황육 삶는 법(烹牛肉法, 팽우육법) 1종, 조선시대 후기에는 「증보산림경제」의 牛腸蒸方(우장증방, 소의 내장을 찌는 법), 「규합총서」의 쇠곱창 찜(牛腸蒸方, 우장증방), 「역주방문」의 牛腸蒸(우장증), 「간본규합총서」의 쇠창자찜, 「술진은법」의 우장탕(牛臟湯), 「부인필지」의 쇠고기 순대로 모두 6종,

총 7종이 소개되었다.

돼지고기를 이용한 순대는 조선시대 중기 「산림경제」의 糟蒸猪肚(조증저두, 지게미로 돼지밥통 찌는 법) 1종, 후기에 「시의전서」의 도야지 순대 1종, 모두 2종이 소개되었다.

양을 이용한 순대는 조선시대 전기와 중기에는 보이지 않았으며, 후기 「임원십육지」의 灌肺方(관폐방)·湯肺方(탕폐방)·灌腸方(관장방)으로 모두 3종 소개되었다.

2) 어류 순대

생선 내장을 이용한 순대는 조선시대 전기와 중기에는 보이지 않았으며, 후기 「수문사설」의 魚腸蒸(어장증, 어장찜), 「시의전서」의 魚膠어교순대, 모두 2종이 소개되었다.

순대의 종류와 명칭으로는 「규곤시의방」의 개장(犬腸, 견장: 개순대), 「주방문」의 황육삶는 법(烹牛肉法) 「산림경제」의 糟蒸猪肚(조증저두, 지게미로 돼지밥통 찌는 법), 「수문사설」의 魚腸蒸(어장증, 어장찜), 「증보산림경제」의 牛腸蒸方(우장증방, 소의 내장을 찌는 법), 「규합총서」의 쇠곱창 찜(牛腸蒸方, 우장증방), 「임원십육지」의 灌肺方(관폐방)·湯肺方(탕폐방)·灌腸方(관장방), 「역주방문」의 牛腸蒸(우장증), 「간본규합총서」의 쇠창자찜, 「술진은법」의 우장탕(牛臟湯), 「시의전서」의 魚膠어교순대와 도야지순대, 「부인필지」의 쇠고기 순대가 소개되었다.

조선시대 순대의 첫 기록으로는 개장(犬腸, 개창자)을 이용한 「규곤시의방」의 ‘개장’이며 현재 우리가 먹고 있는 순대의 원조는 「주방문」의 ‘황육삶는 법’이라 하겠다. 순대란 명칭이 처음 사용되어진 문헌은 「시의전서」(1800년대 말엽)의 ‘魚膠어교순대’와 ‘도야지 순대’로 나타났다.

2. 조선시대 순대의 조리방법

시대별 조선시대에 소개된 순대의 조리방법은 <Table 2>와 같다.

1) 개고기를 이용한 순대

「규곤시의방」의 개장(犬腸, 개순대)은 개를 잡아 깨끗이 씻어 삶아 뼈를 발라 만두소처럼 후추·천초·생강·참기름·진간장을 섞어 질척하게 한 후, 개의 창자에 넣어 시루에 찌서 어슷어슷 썰어 초와 겨자를 곁들인다.

2) 소고기를 이용한 순대

「주방문」의 황육 삶는 법(烹牛肉法, 팽우육법)은 좋은 살을 간장과 새우젓국에 후추를 넣고 삶음으로써 육류의 처리 과정을 거쳐 결착제인 선지와 밀가루와 매운 양념(산초·천초)을 넣고 합하여 대창에 넣고 삶아 어슷어슷 썰어 먹으면 맛이 절미(節味)라 하였으며 순대의 원조라 하겠다.

「증보산림경제」의 牛腸蒸方(우장증방, 소의 내장을 찌는 법)과 「역주방문」의 牛腸蒸(우장증)은 소 내장에 고기를 곱게 다져 여러 가지 양념과 기름과 장을 섞어 내장속에 채워

<Table 1> Soondae according to the type of ingredients (Joseon dynasty)

시대	문헌	포장재에 따른 순대의 분류				
		육류 순대				어류 순대
		개고기	소고기	돼지고기	양고기	
조선시대 (중기)	규곤시의방 (1670년경)	개장(犬腸, 개순대)				
	주방문 (1600년대말엽)	황육삶는법 (烹牛肉法, 팽우육법)				
	산림경제 (1715년경)	糟蒸猪肚(조증저두, 지게미로 돼지밥통 찌는 법)				
	수문사설 (1750년 전후)	魚腸蒸 (어장증, 어장찜)				
	증보산림경제 (1767년)	牛腸蒸方(우장증방, 소의 내장을 찌는 법)				
조선시대 (후기)	규합총서 (1815년 경)	쇠곱창 찜 (牛腸蒸方, 우장증방)				
	임원십육지 (1827년)					灌肺方 (관폐방) 湯肺方 (탕폐방) 灌腸方 (관장방)
	역주방문 (1800년대 중엽)	牛腸蒸(우장증)				
	간본규합총서 (1869년)	쇠창자찜				
	술진은법 (1800년대 말엽)	우장탕(牛臟湯)				
	시의전서 (1800년대 말엽)	도야지 순대				魚膠어교순대
	부인필지 (1908년)	쇠고기순대				

넣고 실로 양쪽 끝을 묶어 찌 내어 말발굽 모양으로 잘라 초장을 곁들인다.

「규합총서」의 쇠곱창 찜(牛腸蒸方, 우장증방)과 「간본규합총서」의 쇠창자 찜은 소고기와 꿩고기, 닭고기를 사용하였고, 「술진은법」의 우장탕(牛臟湯)과 「부인필지」의 쇠고기 순대는 소고기와 꿩고기, 돼지고기를 사용하였다.

「임원십육지」의 灌腸方(관장방)은 “살찐 양의 구불구불한 내장과 대장을 깨끗이 씻어 양의 피와 찬물을 동량으로 섞어 유장과 양념을 넣어 대장속에 부어 양끝을 동여 매고 찐다. 이것을 옛날에 혈장갱(血臟羹)이라 했다” 이것은 오늘날 순대 만드는 법과 유사한 방법으로 결착제로 선지를 사용한 문헌으로는 「주방문」의 황육삶는 법(烹牛肉法, 팽우육법)과 「임원십육지」의 灌腸方(관장방)이 소개되었다.

3) 양의 내장을 이용한 순대

「임원십육지」에서는 양의 허파를 이용한 灌肺方(관폐방)와 湯肺方(탕폐방)이 소개되었으며, 양의 내장을 이용한 灌腸

方(관장방)이 소개되었다. 灌(관)의 의미는 내용물을 섞어 폐혹은 장에 부어 넣고 양끝을 동여 매어 찐 것으로 보여진다.

4) 돼지고기를 이용한 순대

「산림경제」의 糟蒸猪肚(조증저두, 지게미로 돼지밥통을 찌는 법)은 돼지 양에 황지와 지황을 짓 이겨 넣고 술지게미로 밥통을 싸서 항아리에 넣고 멩근한 불로 중탕한다 하였다. 「시의전서」의 도야지 순대(돼지순대)는 “창자를 뒤집어 정히 빨아 숙주, 미나리, 무를 데쳐서, 배추김치와 같이 다지고 두부를 섞어 파·생강·마늘을 많이 다져 넣고 깨소금·기름·고춧가루·후추가루, 각색양념을 많이 섞어 피와 한데 주물러 창자에 넣고 부리 동여 삶아 쓴다”고 했다. 소고기를 이용한 순대는 쇠고기·닭고기·꿩고기·돼지고기를 다져 넣는 것에 반하여 「시의전서」의 도야지순대는 채소류인 숙주·미나리·무·배추김치와 콩류인 두부, 결착제로 선지를 사용하였다. 오늘날 우리가 먹고 있는 순대의 명칭이 처음 사용되어진 문헌으로 나타났다.

<Table 2> Cooking method of Soondaе using material in Joseon dynasty

분류	순대명	주재료	부재료	조리방법	문헌
개고기	개장(大腸, 개순대)	개창자	① 개고기 ② 후추 ③ 천초 ④ 생강 ⑤ 참기름 ⑥ 진간장	①에 ②③④⑤⑥을 넣고 만두소 버무리듯 질척하게 하여 제창자에 담아 찌낸다.	규근시의방 (1670년경)
	황육삶는법 (烹牛肉法)	대창	① 살 ② 선지 ③ 밀가루 ④ 매운양념	①을 간장과 새우젓국에 후추를 넣어 삶는다. 대창(大脹)을 뒤집어 모두 씻고, ②가 엉기지 않았을 때 ③과 ④를 합하여 대창에 넣고 삶아낸다.	주방문 (1600년대말엽)
	牛腸蒸方 (우장증방)	소내장	① 소고기 ② 양념 ③ 기름 ④ 장	소내장은 한 치쯤 자른다. ①을 곱게 다져 ②③④를 섞어 내장 속에 채워 넣고 실로 양쪽 끝을 묶어 찌 낸다.	증보산림경제 (1767)
소고기	쇠곱창 찜 (牛腸蒸方)	소창자	① 쇠고기, 꿩고기, 닭고기 ② 양념 ③ 기름 ④ 장	①의 재료를 곱게 다져 ②③④로 간 맞추어 섞어 창자 속에 넣고 실로 매어 찌 낸다.	규합총서 (1815)
	牛腸蒸 (우장증)	우장	① 살코기 ② 갓은양념	우장을 1자 길이로 자른다. ①을 잘게 다져 ②을 섞어서 우장 안에 채워 삶아 낸다.	역주방문 (1800년대중엽)
	쇠창자찜	소창자	① 쇠고기, 꿩고기, 닭고기 ② 양념 ③ 유장	한자 길이씩 자른다. ①을 두드려 ②③을 섞어 창자속에 가득 넣고 실로 매어 찌 낸다.	간본규합총서 (1869년)
	우장탕 (牛臟湯)	소창자	① 쇠고기, 꿩고기, 제육 ② 양념 ③ 유장	소의 창자를 한 자 길이씩 자른다. ①을 두드려 ②③을 섞어 창자 속에 넣고 양끝을 묶어 찌 낸다.	술진은법 (1800년대말엽)
	쇠고기순대	소창자	① 쇠고기, 꿩고기, 돼지고기 ② 온갖 양념	소 창자를 1자 길이씩 자른다. ①을 다져 ②를 넣고 창자 속에 넣고 실로 동여매어 찌 낸다.	부인필지 (1908)
	양	灌肺方 (관폐방)	양의 허파	① 생강(즙) ② 마니(麻泥, 삼 간 것) ③ 행니(杏泥, 살구 간 것) ④ 밀가루 ⑤ 콩가루 ⑥ 숙유(熟油)	양의 허파 하나를 깨끗이 씻어 말려 ①을 넣는다. ②③④⑤⑥을 한데 섞고 소금과 육즙을 넣어 끓인다.
湯肺方 (탕폐방)		허파	① 밀가루,콩가루 ② 참기름 ③ 생강가루	①②③을 섞어 풀과 같이 허파 속에 채워서 삶아 익힌다.	
湯肺方 (탕폐방)		허파	① 생강즙 ② 행니(杏泥, 살구 간 것) ③ 장 ④ 소금	허파를 덩어리로 또는 길게 썰고 ①②③④을 섞어 허파를 담가 끓인다.	임원십육지 (1827)
灌腸方 (관장방)	양의 내장, 대장	① 양의 피 ② 찬물 ③ 유장 ④ 양념	양의 내장과 대장(大腸)을 깨끗이 씻는다. ①과 ②를 동량으로 섞어서 ③④를 넣고 대장 속에 부어 양끝을 동여 매고 찌낸다.	임원십육지 (1827)	

5) 생선을 이용한 순대

「수문사설」의 魚腸蒸(어장증, 어장찜)은 대구의 장에 대구 살로 소를 만들거나 꿩고기·돼지고기·닭고기 등으로 소를 만들었다. 「시의전서」의 魚膠어교순대의 어교는 한자 ‘魚膠’로 민어의 부레를 끓여서 만든 풀을 가리킨다. 곧 ‘민어풀’

이다. 이 민어풀을 물에 담가 피를 빨고 깨끗이 씻어 숙주·미나리·쇠고기·두부와 함께 갓은 양념을 주물러서 넣어 삶아서 어교순대를 만든다고 했다. 민어(民魚)는 그 이름에서도 알 수 있듯이 조선후기 사람들이 가장 즐겨 먹었던 생선 중 하나였다(주영하 2011). 생선을 이용한 순대는 흰 살 생선살

<Table 2> Cooking method of Soondae using material in Joseon dynasty (Continued)

분류	순대명	주재료	부재료	조리방법	문헌
	糟蒸豬 (조증저두)	돼지양	① 황지(黃地) ② 지황(地黃)	돼지 양 한 개를 깨끗이 씻는다. ①②를 짓 이겨 돼지 밥통(肚)안에 넣고, 물 타지 않은 술지게미로 싸서 찐다.	산림경제 (1715년경)
돼지고기	도야지 순대	돼지창자	① 숙주, 미나리, 무 ② 배추김치 ③ 두부 ④ 파, 생강, 마늘 ⑤ 깨소금, 기름, 고추가루, 후추가루 ⑥ 선지	돼지의 창자를 뒤집어 깨끗이 뺀다. ①을 데쳐서 ②와 같이 다지고, ③④⑤를 섞고 ⑥을 넣고 주물러 창자에 넣고 삶아낸다.	시의전서 (1800년대말엽)
생선	魚腸蒸 (어장증)	대구장	① 대구살 ① 꿩고기, 돼지고기, 닭고기	①로 소를 만들어 대구의 장에 넣고 양쪽 머리를 끈으로 묶어 찜 낸다. ①로 소를 만든다.	수문사설 (1750년전후)
	魚膠 어교순대	민어부레	① 숙주, 미나리 ② 쇠고기 ③ 두부 ④ 갖은양념	민어 부레는 물에 담가 피를 빼고 깨끗이 씻어 놓는다. ①은 삶아 ②와 같이 다지고, ③④을 섞어 주물러 소를 넣고 실로 동여 삶아 낸다.	시의전서 (1800년대말엽)

같이 순대소도 하얗게, 붉은 선지를 이용하지는 않았다.

III. 결 론

조선시대 문헌 「閩壺是議方」, 「주방문」, 「山林經濟」, 「수문사설」 「增補山林經濟」, 「閩閩叢書」, 「林園十六志(鼎祖志)」, 「역주방문」, 「간본규합총서」, 「술진은 법」, 「是議全書」, 「婦人必知」 12책에 수록되어 있는 순대의 종류와 조리방법을 고찰한 결과는 다음과 같다.

조선시대 순대의 종류는 조선시대 중기 3종, 후기 12종, 총 15종이 소개되었으며 주재료에 따라 개고기 1종, 쇠고기 7종, 돼지고기 2종, 양고기 3종, 생선 2종으로 나타났다.

조선시대 순대에서 가장 많이 사용된 재료는 쇠고기 46.7%, 양고기 20%, 돼지고기 13.3%, 생선 13.3%, 개고기 6.7% 순으로 나타났다.

조선시대 순대의 첫 기록으로는 개장(犬腸, 개창자)을 이용한 「규곤시의방」의 ‘개장’이며 「주방문」의 ‘황육삶는 법’은 현재 우리나라 순대의 원조라 하겠다. 순대란 명칭이 처음 사용되어진 문헌은 「시의전서」(1800년대 말엽)의 ‘魚膠어교순대’와 ‘도야지 순대’로 나타났다.

순대의 결합제로 선지와 고기류, 생선살, 두부 등이 사용되었다. 선지를 사용한 문헌은 「주방문」의 ‘황육삶는 법(烹牛肉法)’과 「임원십육지」의 ‘관장방(灌腸方)’, 「시의전서」의 ‘도야지순대’가 소개되었다. 고기류로는 개고기를 이용한 「규곤시의방」의 ‘개장’, 소고기를 이용한 「증보산림경제」의 ‘우장증방(牛腸蒸方)’과 「역주방문」의 ‘우장증(牛腸蒸)’, 소고기·꿩고기·닭고기를 잘게 다져 사용한 「규합총서」의 ‘우장증방(牛腸蒸方)’과 「간본규합총서」의 ‘쇠창자찜’, 소고기·꿩고기·돼지고기를 잘게 다져 사용한 「술진은법」

의 ‘우장탕(牛藏湯)’과 「부인필지」의 ‘쇠고기순대’, 생선살로는 대구살을 이용한 「수문사설」의 ‘어장증(魚腸蒸)’이 소개되었다. 그리고 두부를 사용한 「시의전서」의 ‘어교순대’와 ‘도야지순대’에서는 숙주와 미나리를 순대에 처음 넣어진 것을 알 수 있었다.

순대는 솥에 먼저 물을 붓고, 대나무로 가로 지르고 그 위에 엮되 물에 잠기지 않게 뚜껑을 덮고 몽근한 불에서 서서히 익혔으며 익은 후에는 반드시 식은 후 말발굽형상으로 썰었다.

순대에 결합여진 양념으로는 조선시대 중기 「규곤시의방」에서는 초와 겨자, 조선시대 후기의 「수문사설」·「증보산림경제」·「규합총서」·「간본규합총서」·「술진은 법」에서는 초장, 「역주방문」에서는 생강즙을 넣은 초장이 소개되었다. 오늘날 우리가 순대 먹을 때 들여지는 고춧가루를 혼합한 소금은 전혀 보이지 않았다.

이상과 같이 조선시대 고문헌에 순대에 대한 문헌적 고찰을 분석한 결과 순대의 변천과정을 파악할 수 있었으며 옛 문헌을 통한 연구를 통해 올바른 식문화의 자리매김이 시급하다고 생각된다. 또한 후속연구로서 이러한 문헌의 고찰을 토대로 조선시대 순대의 체계를 정리하고 복원하는 깊이 있는 연구를 기대하며, 매뉴개발을 통해 한식 세계화 자료로 활용하기를 기대한다.

■ 참고문헌

김문흡·리길황. 2005. 민속명절료리. 조선출판물수출입사. pp 283-284
 김범주·이정용·방인봉·이동윤·양하석. 2012. 어휘사용편람2. 과학백과사전출판사. p 337
 농식품자원부 전통한식, 2010, 「수문사설」 (이표 원저, 1746),

- 국립농업과학원
 농촌진흥청, 2010, 「규곤요람·음식방문·酒方文·술빛는 법·甘藷耕藏說·月餘農歌」 하생원(河生員) 원저, 1600년대 말엽, 농촌진흥청, 경기도
- 농촌진흥청, 2010, 「규곤요람·음식방문·酒方文·술빛는 법·甘藷耕藏說·月餘農歌」 (저자미상, 1800년대 말엽), 농촌진흥청, 경기도
- 민족문화추진회, 2007, 「산림경제」 홍만선(洪萬選) 원저, 1715년경, 한국학술정보(주), 경기도
- 손정우. 1998. 순대의 문헌적(文獻的) 고찰(考察). 배화논총 16:287-294
- 이강자·김을상·김성미·이영남·한복려·이영근·박혜원·이춘자·한복진·허채욱·김귀영·이미숙·김복남·안빈, 2003, 「증보산림경제」 류중립(柳重臨) 원저, 1767년, 신광출판사, 서울
- 이성우. 1985. 한국요리문화사. 교문사. pp. 122-123
- 이성우, 1992, 「한국고식문헌집성IV-간본규합총서」 빙허각이씨(憑虛閣李氏) 원저, 1869년, 수학사, 서울, pp 1353-1363
- 이성우, 1992, 「한국고식문헌집성IV-역주방문」 (저자미상, 1800년대 중엽), 수학사, 서울, pp 1291-1307
- 이영자·이효지. 1987. 습열조리법(濕熱調理法)에 의한 찬물류(饌物類)의 분석적 고찰. 생활과학연구 5:201-222
- 이효지·조신호·정낙원·김현숙·유애령·최영진·김은미·백숙은·원선임·김상연·차경희·백현남, 2004, 「시의전서」 (저자미상, 1800년대 말엽), 신광출판사, 서울
- 이효지·조신호·정낙원·차경희 편역, 2007, 「임원십육지(정조지)」 서유구(徐有渠) 원저, 1827년, 교문사, 경기도
- 이효지·한복려·정길자·조신호·정낙원·김현숙·최영진·김은미·원선임·차경희 편역, 2010, 「부인필지」 (이숙 원저, 1908), 교문사, 경기도, pp 168-169
- 정량완 편역, 1975, 「규합총서」 (빙허각이씨 원저, 1815년경), 보진재, 서울, p 73
- 주영하. 2011. 주영하의 음식 100년(23) 돼지순대. 경향닷컴. 2011.08.08
- 편집부. 2005. 조선의 특산요리. 평양출판사. p 161
- 편집부. 2008. 우리의 민족요리. 근로단체출판사. p 37
- 황혜성 편역, 1980, 「閩臺是議方」 안동 장씨(安東張氏) 원저, 1670년경, 한국인서출판사, 서울
- Chung RW, Cho Sh, Choi YJ, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim HS, Lee HG. 2007. An Investigation of Side-dishes found in Korean Literatures before the 17th Century. Korean J. Food Cookery Sci. 23(5):731-748
- Kim HS, Lee HG. 2005. A Bibliographical study on the side dishes of 「Lim-won-sib-rheuk-ji」 (II) (Focused on soups·Tzeam·Calf's-hoof jelly·Sundaes·Joun-gol of meat·poultry·fishes·shellfish). 한국생활과학연구. 25(1):41-50

2012년 6월 11일 신규논문접수, 7월 6일 수정논문접수, 7월 13일 채택