



조리문헌에 수록된 소고기 건열조리법의 문헌적 고찰 - 1800년대 말~1990년대 조리서 중심으로 -

이윤화¹ · 신정규² · 변영미² · 김명준¹ · 민경종¹ · 박성진² · 송정무² · 정혜정^{2,*}
¹전주대학교 농생명식품산업학과, ²전주대학교 한식조리학과

A Literature Study on Dry-heat Cooking for Beef in Culinary Literature - Focusing on Culinary Literature from the late 1800s to 1990s -

Yun Hwa Lee¹, Jung-Kue Shin², Yeong Mi Byeon², Myeong jun Kim¹, Min kyung jong¹,
sounng jin Park², Jung mu song², Heajung Chung^{2,*}

¹Department of Agro-Bio & Food Industry, Jeonju University
²Department of Korean Cuisine, Jeonju University

Abstract

The purpose of this study was to review literature on beef recipes, focusing on 20 recipe books published from the late 1800s to 1990s. A total of 119 beef dry-heat cooking were recorded. The most often used cooking were as follows: roasting 54 times, skewering 35 times, stir-frying 18 times, pan-frying 11 times and deep frying 1 time. The culinary book that the recipes was *Hangukeumsik daegwan* (1997). ribs, brisket, rump, bottom sirloin, sirloin and tenderloin were used but all beef cuts were marked as 'beef.' Thus, it impossible to figure out which beef cut was used in the recipe. Chili, green onion, egg, tofu and wheat flour were used together as, while soy sauce, salt, sugar, sesame oil, ground pepper, pear juice, honey, chopped green onion, chopped garlic, ginger juice, ground sesame used as. In addition, pine nuts or ground pine-nuts were often used for garnish.

Key Words: beef, modern cookbooks, cooking methods, Dry-heat cooking

1. 서 론

조선 후기부터 근대시대를 지나오면서 일제 강점기, 6.25 전쟁, 88올림픽, IMF 금융위기 등 크고 작은 일들을 거치면서 급속한 경제 발전을 하였으며 가속화된 산업화로 인해 여성의 사회 진출, 맞벌이 부부의 증가 및 1인가구의 증가로 인하여 외식문화가 발달되었으며 간편 음식 시장은 점점 성장 하고 있는 추세이다(Kim&Kown, 2007).

그 중 근대 이후 식생활에서 가장 큰 변화는 육류소비의 증가이다(Lee&cho, 2012). 육류 중 소는 농경중심 사회였던 우리 문화에서 농우로 농사를 짓기 위한 수단으로 주로 사용되었다. 고려 후기 몽골 침입으로 육식을 즐겨하던 몽골인들의 목장개발의 영향을 받아 소고기 조리법은 발달 되었으며 소고기 음식이 고려의 명물로 알려지기도 하였다(Lee, 2007). 도살되는 소의 수가 늘어나면서 농경문화에 영향을 주었으며 이를 제한하기 위해 충렬왕(1325년)은 농우 도살자

에게 벌을 내리기 시작 하였고 공민왕 11년(1326년)에는 금살도감을 두어 농우 도살을 금기 하였다(Ryu&kim, 1992). 이러한 우금령제도는 조선시대에도 나타났으며 1536년 농우 감소로 인해 농사의 피해가 심해지자 우금령을 내려 소를 보호하였다(Kim&Cha, 2015).

일제강점기에 소고기는 높은 평가를 받았으며 북쪽 지역 축산업이 발달 되었으며 6.25전쟁을 거치며 육류수급이 열악해지면서 고기값은 급증하게 되었다. 1970년대에는 축산진흥정책이 시작되면서 소고기 수요는 점점 더 증가 하여 1976년 소고기를 수입하게 되었으며 1980년대에는 선호하는 부위만 골라 구입을 하였고 유통구조 개선으로 슈퍼마켓, 일반식품점에서도 쉽게 구매가 가능했다(Lee&cho, 2012). 1992년 소고기 등급제를 시작하였고 2003년 광우병과동으로 인하여 소고기를 기피하여 소비가 감소했지만 현재까지도 소비자들이 선호하는 육류중 하나로 자리 매김하고 있다.

현재까지 소고기에 대해 진행된 연구들을 살펴보면 1670

*Corresponding author: Heajung Chung, Department of Korean Cuisine, College of Culture and Tourism, Jeonju University, 303 Cheonjam-ro, Wansan-gu, Jeonju, 55069 Republic of Korea Tel: +82-63-220-2098 Fax: +82-63-220-3264 E-mail: angiechung@hanmail.net

년부터 1943년까지 발간된 문헌에 나타난 국류 조리법 (Ryu&Kim, 1992)부터 시작하여 포, 편육, 산적, 찜, 구이, 회에 관한 연구가 이루어 졌고 1800년대 말부터 1987년 문헌에 나타난 육류조리모형에 따른 육류조립 조리법 변화 연구(Lee&Cho, 2009), 1950년대 이전 문헌에 나타난 설하떡 적을 통한 소고기 구이 조리법 변화(Park, 2011)등 다양한 연구가 이루어졌지만 근대시대 소고기의 조리법에 대한 연구는 전무한 상황이다. 본 연구에서는 조선후기 시대부터 일제 강점기 시대, 6.25전쟁, 88올림픽, IMF금융위기 시대인 1800년대 후반부터 1990년대까지 조리서에 나타난 소고기 조리법에 대하여 조사하였다. 소고기 조리법 중 많은 비중을 차지하고 있는 건열 조리법에서 사용된 소고기 부위, 재료, 양념을 분류하여 고찰 하고자 한다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 연구대상

연구 대상 선정은 근대시대와 근대시대 이후 조리서를 대상으로 연구를 진행한 선행연구(Kim, 2017; Cho et al, 2012; Lee&Cho, 2009; Kook et al, 2011)를 참고하여 20 권의 조리서를 선정하였으며 <Table 1>과 같다.

2. 연구방법

연구방법은 수집된 20권을 대상으로 내용분석(Content analysis)방법을 활용 하였다(Lee & Cho, 2008; Cho et al, 2012). 연대별 조리서 구분은 시대별 역사적 사건을 바탕으로 조선후기부터 8.15광복, 6.25전쟁, 88올림픽, IMF금융위

기 시대로 분리 하여 정리하였다. 음식별 분류는 조리서에 소고기를 주재료로 사용하고 있는 조리법중 건열조리방법을 활용하여 조리된 음식들을 중심으로 음식종류, 소고기부위, 부재료, 양념, 고명 등을 유목으로 분류해 내용분석을 진행 하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조리서에 기록된 소고기 건열 조리법 종류

1) 소고기 건열조리법 종류 및 출현 빈도

본 연구에서 사용된 20권의 조리서에 나타난 소고기 조리법은 <Table 2>와 같이 총 119회로 가장 많은 조리법을 수록하고 있는 조리서는 「Hangugeumsikdaegwan (한국음식대관)」이 13회로 나타났다.

건열조리의 세부 조리법별 빈도수를 살펴보면 구이 54(45.4%)회로 가장 높은 빈도수를 보였으며 그 다음으로 적 35회(29.4%), 볶음 18회(15.1%), 전 11회(9.2%), 튀김1회(0.8%)의 빈도를 보였다.

2. 시대별 소고기 활용 건열 조리법

1) 1800대 말~1940년대 조리서에 수록된 소고기 건열조리법

1800년대 말~1940년대 시대는 조선 후기부터 일제 강점기, 8.15광복까지 해당하는 시기로 일본의 약탈로 인하여 식량은 항상 부족하였다. 또한 일본의 문물이 유입되면서 식문화에도 많은 변화가 나타났으며 일본 음식문화와 한국 음식문화가 혼용되어 나타나기도 하였다 (Lee, 2007).

<Table 1> A list of reference cookbooks

Year	Literature	Author/Publisher
The late 1800s	<i>Siujeonseo</i> (是議全書)	Anonymous
1915	<i>Buinpilji</i> (夫人必知)	Bingheokak Lee
1924	<i>Joseonmussangsinsigyorijebeop</i> (朝鮮無雙新式料理製法)	Lee, Yong-ki
1939	<i>Joseonyoribeop</i> (朝鮮料理法)	Cho, Ja-ho
1942	<i>Joseonyorijebeop</i> (朝鮮料理諸法)	Bang, Sin-young
1948	<i>Urieumsik</i> (우리음식)	Son, Jung-kyu
1957	<i>Ijogungeongyoritonggo</i> (李朝宮廷料理通攷)	Han, Hee-soon
1960	<i>Urinaraeumsing mandeuneunbeop</i> (우리나라 음식만드는 법)	Bang, Sin-young
1966	<i>Gajeongyorisajeon</i> (가정요리사전)	Kim, je-og
1976	<i>Hangugyori baekgwasaajeon</i> (한국요리 백과사전)	Hwang, Hae-sung
1976	<i>Gyejeolgwa siktak</i> (계절과 식탁)	Woo, Gye-wan
1978	<i>Baengmaninuiyori hangugyori</i> (백만인의요리 한국요리)	Han, Jung-hye
1984	<i>Hyeondaeyeoseong daebaekgwa</i> (현대여성 대백과)	Hwang, Hae-sung
1987	<i>Hanguginui mat</i> (한국인의 맛)	Kang, In-hee
1992	<i>Hanguginui boyangsik</i> (한국인의 보양식)	Kang, In-hee
1994	<i>Joseonwangjo gungjungeumsik</i> (조선왕조 궁중음식)	Hwang, Hae-sung
1996	<i>Hangugyoribaekgwa</i> (한국요리백과)	Wang, Jun-ryeon
1997	<i>Hangugeumsikdaegwan</i> (한국음식대관)	Cho, Chang-sook
1999	<i>Hanguginui sangcharim</i> (한국인의 상차림)	Kang, In-hee
1999	<i>Urieumsing 100gaji</i> (우리음식 100가지)	Han, Bok-jin

<Table 2> Types and frequency of beef dry-heat cooking methods in cooking book

Literature	Year	Dry-heat cooking					Frequency
		Gui (구이)	Jeok (적)	Bokkeum (볶음)	Jeon (전)	Twigim (튀김)	
<i>Siuijeonseo</i> (是議全書)	The late 1800s	2	1	2			5
<i>Buinpilji</i> (夫人必知)	1915			1			1
<i>Joseonmussangsinsigyorijebeop</i> (朝鮮無雙新式料理製法)	1924	6	3	1	1		11
<i>Joseonyoribeop</i> (朝鮮料理法)	1939	2	3				5
<i>Joseonyorijebeop</i> (朝鮮料理諸法)	1942	2	3	2			7
<i>Urieumsik</i> (우리음식)	1948	2	1		1		4
<i>Ijogungjeongyoritonggo</i> (李朝宮廷料理通攷)	1957	4	3				7
<i>Urinaraeumsing mandeuneunbeop</i> (우리나라 음식만드는법)	1960	2	2	2			6
<i>Gajeongyorisajeon</i> (가정요리사전)	1966	4	1		2		7
<i>Hangugyori baekwasajeon</i> (한국요리 백과사전)	1976	6	1				7
<i>Gyejeolgwa siktak</i> (계절과 식탁)	1976	3	2	3			8
<i>Baengmaninuiyori hangugyori</i> (백만인의요리 한국요리)	1978	1	2	2	1		6
<i>Hyeondaeyeoseong daebaekgwa</i> (현대여성 대백과)	1984	1	1		1		3
<i>Hanguginui mat</i> (한국인의 맛)	1987	2	2		1		5
<i>Hanguginui boyangsik</i> (한국인의 보양식)	1992	4	1				5
<i>Joseonwangjo gungjungeumsik</i> (조선왕조 궁중음식)	1994	3	1				4
<i>Hangugyoribaekgwa</i> (한국요리백과)	1996	1	1	2		1	5
<i>Hangugeumsikdaegwan</i> (한국음식대관)	1997	5	3	2	3		13
<i>Hanguginui sangcharim</i> (한국인의 상차림)	1999	1	1		1		3
<i>Urieumsing 100gaji</i> (우리음식 100가지)	1999	3	3	1			7
Frequency by detail recipe		54	35	18	11	1	119
Frequency by recipe		119					
Frequency rate by detail recipe		45.4	29.4	15.1	9.2	0.8	100

<Table 3> Types dry-heat cooking method of beef introduced to cookbooks from the late 1800s~1940s

Year	Literature	Author	Type of cooking	Frequency
The late 1800s	<i>Siuijeonseo</i> (是議全書)	anonymous	<i>Mungchigui</i> (몽치구이), <i>Garigui</i> (가리구이), <i>Yaksanjeok</i> (약산적) <i>Cheonlichan</i> (천리찬), <i>Mannajibeob</i> (만나지법)	5
1915	<i>Buinpilji</i> (夫人必知)	Bingheokak Lee	<i>Ttoktogijwaban</i> (뚝뚝이좌반)	1
1924	<i>Joseonmussangsinsigyorijebeop</i> (朝鮮無雙新式料理製法)	Lee, Yong-ki	<i>Neobiani</i> (너비아니), <i>Bangjagogi</i> (방자고기), <i>Galbigui</i> (갈비구이) (1),(2),(3),(4), <i>Jeupsanjeok</i> (즙산적), <i>Sanjeok</i> (산적), <i>Jangsanjeok</i> (장산적), <i>Soegogibokkeum</i> (쇠고기볶음), <i>Gogijeomyueo</i> (고기전유어)	11
1939	<i>Joseonyoribeop</i> (朝鮮料理法)	Cho, Ja-ho	<i>Garigui</i> (가리구이), <i>Gogineobiani</i> (고기너비아니), <i>Jangsanjeok</i> (장산적), <i>Gogisanjeok</i> (고기산적), <i>Seopsanjeok</i> (섭산적)	5
1942	<i>Joseonyorijebeop</i> (朝鮮料理諸法)	Bang, Sin-young	<i>Sanjeok</i> (산적), <i>Seopsanjeok</i> (섭산적), <i>Jangsanjeok</i> (장산적), <i>Uyukbokkeum</i> (우육볶음), <i>Yuyukbokkeum</i> (유육볶음), <i>Garigui</i> (가리구이), <i>Neobiani</i> (너비아니)	7
1948	<i>Urieumsik</i> (우리음식)	Son, Jung-kyu	<i>Neobiani</i> (너비아니), <i>Galbigui</i> (갈비구이), <i>Seopsanjeok</i> (섭산적), <i>Yukjeon</i> (육전)	4

1800년대 말부터 1940년대의 소고기 건열조리법은 <Table 3>에 해당 조리서에는 「*Siuijeonseo* (是議全書)」, 「*Buinpilji* (夫人必知)」, 「*Joseonmussangsinsigyorijebeop* (朝鮮無雙新式料理製法)」, 「*Joseonyoribeop* (朝鮮料理法)」, 「*Joseonyorijebeop* (朝鮮料理諸法)」, 「*Urieumsik* (우리음식)」 총 6

권의 조리서로 소고기를 이용한 건열 조리방법은 33회 수록되어 있었다. 그중 「*Joseonmussangsinsigyorijebeop* (朝鮮無雙新式料理製法)」이 11회로 가장 많은 조리법이 소개되어 있었으며 조리방법은 구이 조리법이 14회로 가장 많이 언급되었고 그 다음 순서로 적 11회, 볶음 6회, 전 2회로 나타났다.

<Table 4> Types dry-heat cooking method of beef introduced to cookbooks from the late 1950s~1970s

Year	Literature	Author	Type of cooking	Frequency
1957	<i>Ijogungeongyoritonggo</i> (李朝宮廷料理通攷)	Han, Hee-soon	<i>Garigui</i> (가리구이), <i>Neobiani</i> (너비아니), <i>Pogui</i> (포구이), <i>Pyeonpogui</i> (편포구이), <i>Jangsanjeok</i> (장산적), <i>Yuksanjeok</i> (육산적), <i>Seopsanjeok</i> (섭산적)	7
1960	<i>Urinara eumsingmandeuneunbeop</i> (우리나라 음식만드는법)	Bang, Sin-young	<i>Neobiani</i> (너비아니), <i>Bangjagui</i> (방자구이), <i>Jeongyuksanjeok</i> (정육산적), <i>Seopsanjeok</i> (섭산적), <i>Cheonlichan</i> (천리찬), <i>Uyukbokkeum</i> (우육볶음)	6
1966	<i>Gajeongyorisajeon</i> (가정요리사전)	Yeowonsa	<i>Neobianigui</i> (너비아니구이), <i>Galbigui</i> (갈비구이(1)),(2), <i>Seopsanjeokgui</i> (섭산적구이), <i>Jangsanjeo</i> (장산적), <i>Gogiwanjaejon</i> (고기완자전), <i>Neobianijeon</i> (너비아니전)	7
1976	<i>Hangugyori baekgwasajeon</i> (한국요리 백과사전)	Hwang, Hae-sung	<i>Jangpogui</i> (장포구이), <i>Neobiani</i> (너비아니), <i>Soegalbijimgui</i> (쇠갈비찜구이), <i>Bangjagui</i> (방자구이), <i>Pogui</i> (포구이), <i>Amsogalbi</i> (암소갈비), <i>Seolhasanjeok</i> (설하산적)	7
1976	<i>Gyejeolgwa siktak</i> (계절과 식탁)	Woo, Gye-wan	<i>Neobianigui</i> (너비아니구이), <i>Neobianigui</i> (너비아니구이 팬에구울 때), <i>Neobianisogeumgui</i> (너비아니소금구이), <i>Seopsanjeok</i> (섭산적), <i>Jangsanjeok</i> (장산적), <i>Uyukbokkeum</i> (우육볶음), <i>Soegogigalbunbokkeum</i> (쇠고기갈분볶음), <i>TongjorimSoegogibokkeum</i> (통조림쇠고기볶음)	8
1978	<i>Baengmanimuiyori hangugyori</i> (백만인의요리 한국요리)	Han, Jung-hye	<i>Galbigui</i> (갈비구이), <i>Seopsanjeok</i> (섭산적), <i>jeongyuksanjeok</i> (정육산적), <i>Uyukbokkeum</i> (우육볶음), <i>Soegogibulgogi</i> (쇠고기불고기), <i>Yukjeon</i> (육전)	6

<Table 5> Types dry-heat cooking method of beef introduced to cookbooks from the late 1980s

Year	Literature	Author	Type of cooking	Frequency
1984	<i>Hyeondaeyeoseong daebaekgwa</i> (현대여성 대백과)	Hwang, Hae-sung	<i>Galbijimgui</i> (갈비찜구이), <i>Jangsanjeok</i> (장산적), <i>Gogijeon</i> (고기전)	3
1987	<i>Hanguginui mat</i> (한국인의 맛)	Kang, In-hee	<i>Neobiani</i> (너비아니), <i>Garigui</i> (가리구이), <i>angsanjeokj</i> (장산적), <i>Seopsanjeok</i> (섭산적), <i>Wanjaeonya</i> (완자저나),	5

2) 1950대~1970년대 조리서에 수록된 소고기 조리법

1950년대~1970년은 6.25전쟁으로 미군의 원조물자 영향으로 식재료의 종류가 다양해지면서 새로운 음식들이 등장하기도 하였다. 1970년대 혼분식장려운동으로 인하여 밀가루 음식이 발달하였으며 축산 진흥정책으로 인하여 육류의 섭취가 증가 하였다. 하지만 소고기는 쉽게 접할 수 없는 음식이었으며 부의 상징이 되기도 하는 음식 중 하나였다(Han et al, 2009).

이 시대 수록된 건열조리법은 총 41회로 사용된 문헌은 「*Ijogungeongyoritonggo* (李朝宮廷料理通攷)」, 「*Urinara eumsingmandeuneunbeop* (우리나라 음식만드는법)」, 「*Gajeongyorisajeon* (가정요리사전)」, 「*Hangugyori baekgwasajeon* (한국요리 백과사전)」, 「*Gyejeolgwa siktak* (계절과 식탁)」, 「*Baengmanimuiyori hangugyori* (백만인의요리 한국요리)」으로 <Table 4>와 같이 나타났다. 문헌 중 「*Gajeongyorisajeon* (가정요리사전)」 소고기 조리법이 7회로 가장 많은 소고기 건열조리법을 수록하고 있었다. 조리법별 빈도수를 살펴보면 구이 20회, 적 11회, 볶음 7회, 전 3회로 구이가 20회로 가장 많은 빈도수를 보였다.

3) 1980년대 조리서에 수록된 소고기 조리법

1980년대는 1986년 아시안 게임과 1988년 올림픽 개최 이후 외식문화가 확산되었으며 육류의 소비가 증가하기 시작하였다. 이에 따라 사료의 발달로 축산업이 성행하였고 소고기, 돼지고기, 닭고기 소비가 증가하게 되었다(Lee&Cho, 2012).

1980년대 조사된 조리서로는 「*Hyeondaeyeoseong daebaekgwa* (현대여성 대백과)」, 「*Hanguginui mat* (한국인의 맛)」 2권으로 총 8개의 건열조리법을 수록하고 있다. 건열조리법별 빈도수는 구이 3회, 적 3회, 전 2회로 가장 많이 사용된 조리법은 구이, 적으로 <Table 5>와 같이 나타났다.

4) 1990년대 조리서에 수록된 소고기 조리법

1990년대 음식은 생존을 위해 섭취하는 것이 아닌 선택과 문화 영역의 하나로 확장 하였다. 음식업이 프랜차이즈화 되었으며 패밀리 레스토랑 및 패스트푸드에 유행하고 급격히 서구화 되었다. 처음으로 1992년 소고기 등급을 분류하는 등급제를 시작하게 되었다(Lee, 2007).

문헌에 나타는 소고기 건열조리법은 37회로 <Table 6>과

<Table 6> Types dry-heat cooking method of beef introduced to cookbooks from the late 1990s

Year	Literature	Author	Type of cooking	Frequency
1992	<i>Hanguginui boyangsik</i> (한국인의 보양식)	Kang, In-hee	<i>Neobiani</i> (너비아니), <i>Soegarigui</i> (쇠가리구이), <i>Yangjimeoripyemyukgui</i> (양지머리편육구이), <i>Pyeonpogui</i> (편포구이), <i>Soegogisanjeok</i> (쇠고기산적)	5
1994	<i>Joseonwangjo gungjungeumsik</i> (조선왕조 궁중음식)	Hwang Hae-sung	<i>Soegalbijimgui</i> (쇠갈비찜구이), <i>Neobianigui</i> (너비아니구이), <i>Jangpogui</i> (장포구이), <i>Seopsanjeok</i> (섭산적)	7
1996	<i>Hangugyoribaekgwa</i> (한국요리백과)	Wang, Jun-ryeon	<i>Galbigui</i> (갈비구이), <i>Jangsanjeok</i> (장산적), <i>Bulgogi</i> (불고기), <i>Soegogibokkeum</i> (쇠고기볶음), <i>Soegogitwigim</i> (쇠고기튀김)	5
1997	<i>Hangugeumsikdaegwan</i> (한국음식대관)	Cho, Chang-sook	<i>Galbigui</i> (갈비구이), <i>Seopsanjeokgui</i> (섭산적구이), <i>Neobianigui</i> (너비아니구이), <i>Jangpogui</i> (장포구이), <i>Yangjimeoripyemyukgui</i> (양지머리편육구이), <i>Sanjeok</i> (Yaksanjeok)(산적(약산적)), <i>Jangsanjeok</i> (장산적), <i>Seopsanjeok</i> (섭산적), <i>Galbibokkeum</i> (갈비볶음), <i>Uyukbokkeum</i> (우육볶음), <i>Gogijeon</i> (고기전), <i>Neobianijeon</i> (너비아니전), <i>Wanjajeon</i> (완자전)	13
1999	<i>Hanguginui sangcharim</i> (한국인의 상차림)	Kang, In-hee	<i>Neobiani</i> (너비아니), <i>Jangsanjeok</i> (장산적), <i>Wanjajeon</i> (완자전)	3
1999	<i>Uriumsing 100gaji</i> (우리음식 100가지)	Han, Bok-jin	<i>Neobiani</i> (너비아니), <i>Soegalbigui</i> (쇠갈비구이), <i>Soegalbijimgui</i> (쇠갈비찜구이), <i>Seopsanjeok</i> (섭산적), <i>Gogisanjeok</i> (고기산적), <i>Jangsanjeok</i> (장산적), <i>Bulgogi</i> (불고기)	7

같다. 해당 조리서에는 「*Hanguginui boyangsik* (한국인의 보양식)」, 「*Joseonwangjo gungjungeumsik* (조선왕조 궁중음식)」, 「*Hangugyoribaekgwa* (한국요리백과)」, 「*Hangugeumsik daegwan* (한국음식 대관)」, 「*Hanguginui sangcharim* (한국인의 상차림)」, 「*Uriumsing 100gaji* (우리음식 100가지)」로 총 6권의 조리서가 해당된다. 「*Hangugeumsikdaegwan* (한국음식대관)」은 13회로 가장 많은 소고기건열 조리법이 기록되었다. 가장 많이 사용된 건열조리법은 구이 17회이며, 그 외 적 10회, 볶음 5회, 전 4회로 나타났으며 20권의 조리서중 「*Hangugyoribaekgwa* (한국요리백과)」에서 처음으로 튀김조리법이 1회 나타났다.

3. 건열조리법 분류 및 사용

1) 구이

구이 조리법에 사용된 재료 및 양념은 <Table 7>와 같다. 주재료로 사용된 소고기의 부위는 갈비 부위로 22회 언급되었는데 주로 사용된 음식명은 갈비구이, 갈비찜 구이로 나타났다. 그 외 사용된 부위는 우둔, 등심, 안심, 채끝등심을 사용한 것으로 수록되었지만 대부분의 문헌에서 쇠고기라 표기되어 있어 정확한 부위에 대해서는 알수 없었다.

부재료는 거의 사용되지 않았는데 「*Hangugyori baekwasajeon* (한국요리 백과사전)」의 방자구이의 부재료는 달걀, 상추, 파가 사용되었다. 상추와 파는 겉절이를 만들어 고기와 곁들여 먹는 재료로 사용되었으며 달걀은 일본 음식인 스키야키(すき)처럼 날달걀을 찍어 먹는 방식을 보여주었다. 이는 책의 저자가 일본유학생활 영향을 받아 일본식 조리법이 혼용되어 나타난 것으로 생각된다.

양념은 간장, 설탕, 다진 파, 다진 마늘, 깨소금, 참기름, 후춧가루, 배즙, 생강즙, 꿀, 맛돌음, 양념장, 갓은양념이 사용되었다. 맛돌음은 「*Gyejeolgwa siktak* (계절과 식탁)」에서 처음 나타나는 양념으로 맛을 향상시키기 위해 사용된 재료로 화학조미료의 일종으로 생각된다. 소고기에 간을 하는 양념으로는 간장을 사용하여 간을 하거나 소금만을 사용하여 조리하는 두 가지 방법이 나타났다.

구이의 조리법은 육질을 부드럽게 하기 위해서 양념에 배즙을 첨가 하기도 하였으며 고기를 얇게 포를 떠서 칼집을 넣어 소고기 결합조직 근섬유를 절단해 육질을 부드럽게 만들어 주기도 하였다. 그 외 두 가지 조리방법을 혼용해 사용하였는데 오랫동안 삶아 육질을 연하게 하여 얇게 썰어 구워 주는 방법들을 사용한 기록들을 볼 수 있었다.

2) 적

적의 조리법에 대한 분류는 <Table 8>로 주재료로 사용된 부위는 대부분 우육 또는 소고기로 표기 되었으며 「*Hangugyori baekwasajeon* (한국요리 백과사전)」에 기록된 설하산적, 「*Uriumsing 100gaji* (우리음식 100가지)」의 고기산적은 등심부위를 「*Ijogungjeongyoritonggo* (李朝宮廷料理通攷)」의 육산적, 「*Baengmaninuiyori hangugyori* (백만인의요리 한국요리)」의 섭산적, 「*Uriumsing 100gaji* (우리음식 100가지)」 문헌의 섭산적은 우둔살을 사용한 것으로 나타났다.

부재료는 「*Hanguginui mat* (한국인의 맛)」, 「*Joseonwangjo gungjungeumsik* (조선왕조 궁중음식)」, 「*Hangugeumsikdaegwan* (한국음식대관)」에 수록된 섭산적과 「*Uriumsing 100gaji* (우리음식 100가지)」의 섭산적과 장산적에서 두부가

<Table 7> Classification of ingredients and seasonings used in beef *gui* recipe

cooking method	year	literature	cooking name	main ingredients	minor ingredients	seasoning	garnish
The late 1800s		<i>Siujeonseo</i>	<i>Mungchigui</i>	beef		soy sauce, sugar, chopped green onion, chopped garlic, sesame oil, pepper powder	pine nut powder
			<i>Garigui</i>	rib		salted shrimp, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, sesame oil	
1924	<i>Joseonmussang sinsigyorijebeop</i>	<i>Neobiani</i>	beef (sirloin, round)			soy sauce, oil, ground sesame, green onion, pepper powder, sugar	
		<i>Bangjagogi</i>	beef			salt	
		<i>Galbigui (1)</i>	beef			<i>gileumjang</i> , all seasonings	
		<i>Galbigui (2)</i>	beef			oil, all seasonings, neungi mushroom powder, pear juice	
		<i>Galbigui (3)</i>	beef			salt, oil, sugar, garlic, green onion, ginger, pear juice, pepper powder	
		<i>Galbigui (4)</i>	intercostal			thick soy sauce, honey, pear juice, green onion, garlic, ground sesame, pepper powder, oil	
		<i>Gogineobiani</i>	<i>mussim</i> , beef rib			sugar, soy sauce, garlic, sesame oil, pepper powder, ground sesame, pear	
1939	<i>Joseonyoribeop</i>	<i>Garigui</i>	rib		sesame oil, garlic, pepper powder, ground sesame, sugar, pear thick soy sauce		
1942	<i>Joseonyorijebeop</i>	<i>Garigui</i>	beef rib			soy sauce, green onion, garlic, pepper powder, oil, ground sesame	
		<i>Neobiani</i>	beef			soy sauce, sugar, green onion, ground sesame, pepper powder	
1948	<i>Urieumsik</i>	<i>Neobiani</i>	beef			soy sauce, sesame oil, pepper powder, ground sesame, sugar, chopped green onion, chopped garlic	
		<i>Galbigui</i>	intercostal			soy sauce, sesame oil, pepper powder, ground sesame, sugar, chopped green onion, chopped garlic	

사용되었고 「*Ijogungjeongyoritonggo* (李朝宮廷料理通攷)」 접산적은 생선, 두부, 송이버섯을 함께 넣어 만들었으며 「*Hyeondaeyeoseong daebaekgwa* (현대여성 대백과)」 장산적은 소고기에 두부와 닭고기를 함께 사용된 것으로 나타났다. 「*Hanguginui boyangsik* (한국인의 보양식)」의 쇠고기산적에서는 느타리버섯, 쪽파가 같이 사용하며 「*Urieumsing 100gaji* (우리음식 100가지)」에 고기산적은 소고기와 실파를 번갈아 가며 꼬치에 꿰어 사용한 기록이 남아 있었다. 양념은 「*Hangugyori baekwasajeon* (한국요리 백과사전)」의 설하산적의 경우 소금, 후춧가루, 참기름을 사용하였다. 그 외

다른 소고기 적에서는 간장, 설탕, 다진 마늘, 다진 파, 깨소금, 후춧가루, 생강즙, 기름, 집간장, 맛돌음, 화학조미료, 갓은양념을 사용한 것을 볼 수 있었다. 화학조미료의 경우 1931년 아지노모토를 신문과 방송에서 광고하기 시작하면서 퍼지게 되었으며 우리의 생활에 자연스럽게 스며들었다. 1956년 미원이 생산되기 시작하였으며 1970년대 조미료 시장이 커지면서 다시다 등 다양한 제품도 등장하게 되었다(Han, 2016). 여기서 사용된 화학조미료의 경우 정확한 제품의 정보는 알수 없지만 맛을 향상시키기 위해서 사용된 것으로 판단된다.

<Table 7> Continued

cooking method	year	literature	cooking name	main ingredients	minor ingredients	seasoning	garnish
Gui	1957	<i>Ijogungjeong yoritonggo</i>	<i>Gari gui</i>	beef rib		soy sauce, sugar, green onion, garlic, pepper powder, ground sesame ,sesame oil, pear juice	
			<i>Neobiani</i>	tenderloin or sirloin		sugar, pepper powder, sesame oil, ground sesame, green onion, garlic	
			<i>Po gui</i>	round or <i>daejeopsal</i>		soy sauce, pepper powder, ground sesame, sugar, sesame oil	pine nut powder, ground sesame
			<i>Pyeonpo gui</i>	round or <i>daejeopsal</i>		salt, pepper powder, sugar, sesame oil	
	1960	<i>Urinaraeumsing mandeuneunbeop</i>	<i>Neobiani</i>	beef		garlic, sugar, pepper powder, soy sauce, ground sesame, green onion, oil	
			<i>Bangja gui</i>	beef		pepper powder, sugar, salt, oil	
			<i>Galbi gui(1)</i>	tender rib		soy sauce, sugar, chopped garlic, chopped green onion, ground sesame, sesame oil, pepper powder	
	1966	<i>Gajeongyori sajeon</i>	<i>Galbi gui(2)</i>	rib		chopped green onion, chopped garlic, sesame oil, sugar, soy sauce, ground sesame, pepper powder	
			<i>Neobiani gui</i>	beef		chopped green onion, chopped garlic, soy sauce, sesame oil, ground sesame, sugar, pepper powder	
			<i>Seopsanjeok gui</i>	beef		chopped green onion, chopped garlic, soy sauce, sesame oil, ground sesame, sugar, pepper powder	
<i>Jangpo gui</i>			round		soy sauce, sesame oil, ground sesame, sugar, pepper powder, chopped green onion, chopped garlic		
1976	<i>Hangugyori baekgwasajeon</i>	<i>Neobiani</i>	sirloin		soy sauce, pearwater, sugar, ground sesame, sesame oil, pepper powder, chopped green onion, chopped garlic		
		<i>Soegalbijim gui</i>	beef rib		pear juice, soy sauce, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, sesame oil, sugar, pepper powder	egg	

적의 조리법은 크게 세가지 방식으로 분류 되어 나타났다. 첫 번째 방식은 소고기를 곱게 다져 양념하여 석쇠에 굽는 방식은 섭산적에서 주로 나타났다. 두 번째 방식은 섭산적을 구워낸 후 간장양념에 조리 주는 장산적이 있었다. 마지막으로 고기의 크기는 다르게 나타났지만 고기를 양념하여 꼬치 꽂아 석쇠에 굽는 방식인 육산적, 소고기산적, 정육산적, 설

하산적으로 구분이 되었다.

선행연구(Kim, 1995)의 연구를 보면 16세기 존재 하였던 설하떡적 굽는 과정 중 양념한 고기를 곱다 찬물에 담구고 다시 양념하여 구워내는 방식의 경우 18세기 중반까지 이어져 왔다. 그 이후 양념하여 구워내는 간편한 방식으로 변화되었다라고 표기 되었지만 20세기 조리서인 「*Hangugyori*

<Table 7> Continued

cooking method	year	literature	cooking name	main ingredients	minor ingredients	seasoning	garnish
Gui	1976	<i>Hangugyori baekgwasajeon</i>	<i>Bangiagui</i>	sirloin	green onion, egg, lettuce	salt, sesame oil, pepper powder, soy sauce, red chili powder	
			<i>Pogui</i>	round or round or <i>daejeopsal</i>		sesame oil, soy sauce, pepper powder, sugar	pine nut powder
			<i>Amsogalbi</i>	rib		sauce, sesame oil, chopped garlic, ground sesame, sugar, pepper powder	
	1976	<i>Gyejeolgwa siktak</i>	<i>Neobiani gui</i>	beef		pear juice, thick soy sauce, chopped green onion, chopped garlic, sugar, pepper powder, ground sesame, sesame oil, ground pine nut	pine nut powder
			<i>Neobiani gui (bake in the pan)</i>	beef	green chili, onion	salt, pepper powder, MSG	
			<i>neobianisogeumgui</i>	beef	green chili, onion	salt, pepper powder, MSG	
	1978	<i>Baengmanimuiyori hangugyori</i>	<i>Galbigui</i>	rib		soy sauce, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ginger juice, ground sesame, pepper, sesame oil	
	1984	<i>Hyeondaeyeoseong daebaekgwa</i>	<i>Galbijimgui</i>	beef rib		beef rib stock, soy sauce, pear juice, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, sesame oil, pepper powder	egg
	1987	<i>Hanguginui mat</i>	<i>Neobiani</i>	beef(sirloin, round)		soy sauce, chopped green onion, chopped garlic, sugar, honey, pepper powder, sesame oil, ground sesame, pear juice, ginger juice	
			<i>Garigui</i>	rib		soy sauce, chopped green onion, chopped garlic, sugar, pepper powder, sesame oil, ground sesame	
	1992	<i>Hanguginui boyangsik</i>	<i>Neobiani</i>	beef		sugar, sauce	pine nut powder
			<i>Soegarigui</i>	rib		sauce	
<i>Yangjimeori pyeonyukgui</i>			brisket		all seasonings		
<i>Pyeonpogui</i>			beef		sesame oil, vinegar soy sauce		

baekgwasajeon (한국요리 백과사전)」의 설하산적의 조리방법에서 찬물에 담근 후 다시 양념해서 구워 내는 형식이 나타난 것으로 보았을 때 조리법이 지속적으로 이어져 왔다는 것을 알 수 있었다.

3) 볶음

볶음조리법의 재료 및 양념 분류는 <Table 9>와 같다. 주 재료로 사용된 소고기 부위는 「*Baengmanimuiyori hangugyori* (백만인의요리 한국요리)」의 소불고기는 안심부위를 사용하였고 「*Hangugeumsikdaegwan* (한국음식대관)」 갈비볶음에

는 갈비가 사용되었다. 「*Urieumsing 100gaji* (우리음식 100가지)」 불고기는 등심부위를 사용하였으며 「*Gyejeolgwa siktak* (계절과 식탁)」 통조림쇠고기볶음은 쇠고기통조림을 이용하여 볶음요리를 한 것으로 나타났다. 주로 사용된 부위들을 보면 안심, 갈비, 등심과 같이 부드러운 부위를 양념에 채워 볶아내는 방식을 사용하였다. 쇠고기 통조림의 경우 국내에서 현재 판매하지 않는 상품으로 일제 강점기에 군수용품인 통조림 공장을 나주에 설치하여 주로 쇠고기 통조림을 생산하였다. 이때 생산된 쇠고기 통조림이 이어져 내려와 통조림을 사용한 조리법이 나타난 것으로 판단된다(Kim, 2015).

<Table 7> Continued

cooking method	year	literature	cooking name	main ingredients	minor ingredients	seasoning	garnish	
Gui	1994	<i>Joseonwangjo gungjungeumsik</i>	<i>SoeGalbijim gui</i>	rib		soy sauce, pear juice, chopped green onion, chopped garlic, sesame oil, ground sesame, pepper powder	pine nut	
			<i>Neobiani gui</i>	beef(sirloin, tenderloin)		soy sauce, pear juice, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, sesame oil, pepper powder		
			<i>Jangpogui</i>	beef(round or daejeopsal)		soy sauce, sugar, honey, pepper, sesame oil	pine nut	
	1996	<i>Hangugyori baekgwa</i>	<i>Galbigui</i>	rib	garlic	chopped garlic, soy sauce, sugar, sesame oil, ground sesame, pepper powder, MSG, beef stock		
			<i>Galbigui</i>	rib		thick soy sauce, sugar, sesame oil, ground sesame, chopped green onion, chopped garlic, pepper powder		
	1997	<i>Hangugeumsik daegwan</i>	<i>Neobianigui</i>	tenderloin or sirloin		soy sauce, chopped green onion, chopped garlic, sugar, ground sesame, sesame oil, pear juice, pepper powder		
			<i>Seopsanjeokgui</i>	round		soy sauce, chopped green onion, chopped garlic, sugar, ground sesame, sesame oil, pear juice, pepper powder	pine nut powder	
			<i>Yangjimeori pyeonyukgui</i>	brisket		soy sauce, chopped green onion, chopped garlic, sugar, pepper powder, sesame oil, ground sesame, ginger juice		
			<i>Jangpogui</i>	round or daejeopsal or round		soy sauce, sugar, honey, pepper powder, sesame oil	pine nut powder	
	1999	<i>Hangugimui sangcharim</i>	<i>Neobiani</i>	striploin		soy sauce, chopped green onion, chopped garlic, sugar, honey, pepper powder, sesame oil, ground sesame, pear juice, ginger juice	pine nut powder	
	Gui	1999	<i>Urieumsing 100gaji</i>	<i>Neobiani</i>	beef(sirloin, tenderloin)		soy sauce, pear juice, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, sesame oil, pepper powder	
				<i>Soegalbigui</i>	beef rib		soy sauce, chopped pear, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, sesame oil, pepper powder	
<i>Soegalbijim gui</i>				beef rib		soy sauce, chopped pear, sugar, chopped green onion, chopped garlic, sesame oil, ground sesame, pepper powder		

<Table 8> Classification of ingredients and seasonings used in beef jeok recipe

cooking method	year	literature	cooking name	main ingredients	minor ingredients	seasoning	garnish	
Jeok	The late 1800s	<i>Suijeonseo</i>	<i>Yaksanjeok</i>	beef		soy sauce, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, sesame oil, pepper powder		
	1924	<i>Joseonmussang sinsigyorijebeop</i>	<i>Jeupsanjeok</i>	beef		soy sauce, oil, ground sesame, green onion, pepper powder, oil		
			<i>Sanjeok</i>	beef		soy sauce, ground sesame, green onion, pepper powder		
			<i>Jangsanjeok</i>	beef		thick soy sauce		
	1939	<i>Joseonyoribeop</i>	<i>Jangsanjeok</i>	beef		thick soy sauce, sugar, pepper, ground sesame, sesame oil		
			<i>Gogisanjeok</i>	beef		thick soy sauce, sugar, ground sesame, green onion, garlic, pepper powder, sesame oil		
			<i>Seopsanjeok</i>	beef		thick soy sauce, <i>hansik gangang</i> , sugar, ground sesame, pepper powder, sesame oil, green onion, garlic		
				<i>Sanjeok</i>	beef		green onion, soy sauce, pepper powder, ground sesame	
	1942	<i>Joseonyorijebeop</i>	<i>Seopsanjeok</i>	beef		ground sesame, soy sauce, oil, pepper powder, green onion		
			<i>Jangsanjeok</i>	beef		ground sesame, soy sauce, oil, pepper powder, green onion		
	1948	<i>Urieumsik</i>	<i>Seopsanjeok</i>	beef		soy sauce, sugar, chopped green onion, chopped garlic, pepper powder, sesame oil, ground sesame		
			<i>Jangsanjeok</i>	beef		pepper powder, ground sesame, green onion, garlic, soy sauce, sugar, sesame oil, ginger	shredded red chili	
	1957	<i>Ijogungjeong yoritonggo</i>	<i>Yuksanjeok</i>	beef(round or <i>dajeopsal</i>)		soy sauce, pepper powder, ground sesame, sugar, sesame oil, green onion, garlic	pine nut powder	
			<i>Seopsanjeok</i>	beef	tofu, fish, pine mushroom	soy sauce, salt, pepper powder, ground sesame, sesame oil, green onion, garlic	pine nut powder	

부재료는 양파채, 풋고추채, 피망, 마늘, 파와 같은 채소류와 버섯류의 느타리버섯, 표고버섯, 팽이버섯이 사용되었다. 피망의 경우 국내에서 1934년에 ‘伏見大甘’이라는 품종이 도입되었지만 80년대 이후 농가 재배가 활발하게 이루어졌다 (Jo, 2013). 1996년 「*Hangugyori baekgwa* (한국요리백과)」 소고기 볶음에 사용한 부재료 피망의 경우도 보급화 된 80년대 이후 사용된 것으로 나타났다. 양념은 간장, 설탕, 다진 마늘, 다진 파, 깨소금, 후춧가루, 참기름, 양파, 배, 정종, 화학조미료가 사용되었다. 「*Gyejeolgwa siktak* (계절과 식탁)」에 통조림 쇠고기볶음에 사용한 양념은 볶음 고추장, 다진 마늘, 다진 파, 면실유를 사용하여 조리하였다.

4) 전

전에 사용된 재료 및 양념 분류는 <Table 10>과 같이 나타났다. 총 8권의 조리서에서 11회 기록되었다. 음식명은 육전, 고기전유어, 완자저냐, 너비아니전, 고기완자전, 완자전, 고기전으로 7가지 명칭으로 기록되었다. 조리법을 비교해보면 음식명은 다르게 나타났지만 소고기를 곱게 다져 양념해 지저낸 방법과 얇게 포를 떠 양념하여 지저낸 두가지 방식으로 나타났다.

주재료로 사용된 소고기 부위는 「*Joseonmussangsinsigyorijebeop* (朝鮮無雙新式料理製法)」에 수록된 고기 전유어는 불기살을 이용하여 조리 하였다. 「*Hyeondaeyeoseong*

<Table 8> Continued

cooking method	year	literature	cooking name	main ingredients	minor ingredients	seasoning	garnish
	1960	<i>Urinaraeumsing mandeuneunbeop</i>	<i>Jeongyuksanjeok</i>	beef		ground sesame, soy sauce, pepper powder, green onion, oil, garlic, sugar, ginger	
			<i>Seopsanjeok</i>	beef		ginger, soy sauce, pepper powder, green onion, ground sesame, garlic, oil	
	1966	<i>Gajeong yorisajeon</i>	<i>Jangsanjeok</i>	lean meat		soy sauce, sugar, pepper powder, sesame oil, ground sesame, chopped green onion, chopped garlic	pine nut
	1976	<i>Hangugyori baekgwasjeon</i>	<i>Seolhasanjeok</i>	beef(sirloin)		salt, pepper powder, sesame oil	
	1976		<i>Seopsanjeok</i>	beef		soy sauce, chopped green onion, chopped garlic, sesame oil, pepper powder, matdoteum, ginger juice, ground sesame	pine nut powder
	1976	<i>Gyejeolgwa siktak</i>	<i>Jangsanjeok</i>	beef		chopped green onion, chopped garlic, salt, sugar, pepper powder, soy sauce, sesame oil	pine nut powder
<i>Jeok</i>	1978	<i>Baengmanimuiyori hangugyori</i>	<i>Seopsanjeok</i>	beef(round)		soy sauce, sugar, ground sesame, sesame oil, pepper powder, chopped green onion, chopped garlic	
			<i>Jeongyuksanjeok</i>	beef		ground sesame, soy sauce, pepper, chopped green onion, oil, chopped garlic, sugar, ginger, MSG	
	1984	<i>Hyeondaeyeoseong daebaekgwa</i>	<i>Jangsanjeok</i>	beef	chicken, tofu	soy sauce, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ginger, pepper powder, ground sesame, sesame oil	pine nut powder
	1987	<i>Hanguginui mat</i>	<i>Jangsanjeok</i>	beef		soy sauce, chopped green onion, chopped garlic, sugar, pepper powder, sesame oil, ground sesame	pine nut powder
			<i>Seopsanjeok</i>	beef	tofu	soy sauce, salt, chopped green onion, chopped garlic, sugar, pepper powder, sesame oil, ground sesame, ginger juice	pine nut powder
	1992	<i>Hanguginui boyangsik</i>	<i>Soegogisanjeok</i>	beef	oyster mushroom, chive	all seasonings	

daebaekgwa (현대여성 대백과)의 고기전은 안심과 우둔을 사용했다. 그 외 음식에 사용된 부위에 대한 정확한 명칭이 기록 되지 않았고 쇠고기 또는 살코기로 기록되어 있었다. 조리법의 특성을 살펴보면 기름을 넉넉히 팬에 두른 후 지져내기 때문에 기름기가 적은 부위를 사용하였을 것으로 판단된다.

부재료로 사용한 두부는 물기를 제거하여 곱게 다진 소고기와 고루 섞어 전을 지져낸 육전, 고기 완자전, 완자저전,

완자저나에서 나타났으며 공통적으로 사용된 재료는 밀가루, 달걀이 있다.

양념은 간장, 소금, 다진 마늘, 다진 파, 생강즙, 참기름, 깨소금을 사용하였고 고기를 얇게 저며 전을 지진 고기전유어, 육전, 고기전, 너비아니전의 경우 간장을 이용하여 간을 하였으며 「*Urieumsik* (우리음식)」의 육전을 제외하고 고기를 다져 두부와 섞어 지져낸 전은 수분이 적을수록 고기와 두부를 섞어 구워 낼 때 으스러지지 않고 잘 뭉쳐지기 때문에 소금

<Table 8> Continued

cooking method	year	literature	cooking name	main ingredients	minor ingredients	seasoning	garnish
Jeok	1994	<i>Joseonwangjo gungjungseumsik</i>	<i>Seopsanjeok</i>	beef	tofu	soy sauce, salt, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, sesame oil	pine nut
	1996	<i>Hangugyori baekgwa</i>	<i>Jangsanjeok</i>	beef		soy sauce, ginger soy sauce, small green onion, chopped garlic, sesame oil, pepper powder, MSG	pine nut powder
			<i>Sanjeok (Yaksanjeok)</i>	beef	skewer	soy sauce, sugar, chopped garlic, chopped green onion, sesame oil, ground sesame, pepper powder	
	1997	<i>Hangugeumsik daegwan</i>	<i>Jangsanjeok</i>	beef		soy sauce, chopped green onion, chopped garlic, sugar, sesame oil, pepper powder, ground sesame, thick soy sauce, water	pine nut powder
			<i>Seopsanjeok</i>	beef	tofu	soy sauce, salt, chopped green onion, chopped garlic, sugar, pepper powder, sesame oil, ground sesame, ginger juice	pine nut powder
	1999	<i>Hanguginui sangcharim</i>	<i>Jangsanjeok</i>	beef		soy sauce, chopped green onion, chopped garlic, sugar, pepper powder, sesame oil, ground sesame	pine nut powder
			<i>Seopsanjeok</i>	beef(round)	tofu	soy sauce, salt, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, sesame oil, pepper powder	
	1999	<i>Urieumsing 100gaji</i>	<i>Gogisanjeok</i>	beef(sirloin)	skewer, small green onion	soy sauce, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, sesame oil, pepper powder	
			<i>Jangsanjeok</i>	beef	tofu	salt, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, sesame oil, pepper powder, soy sauce, water	

을 사용하여 간을 하였다.

5) 튀김

튀김에 사용된 재료 및 양념의 분류는 <Table 11>와 같다. 튀김에 대한 조리법은 「*Hangugyoribaekgwa* (한국요리백과)」에 처음 등장하였다. 소고기 튀김의 경우 밀가루에 달걀과 물을 넣어 풀어 기름에 튀겨 내는 방식으로 일식의 소고기 튀김과 매우 유사한 것으로 나타났다. 한국음식에 있어서 튀겨낸 음식은 귀한 음식으로 여겨졌다(Lee, 2018). 조선시대에 나타난 튀김종류는 주악, 약과, 강정등 한과에서 주로 나타났다. 일제 강점기와 6.25전쟁을 지나오면서 일본과 서양식의 조리법의 유입으로 기존에 사용하지 않은 방법들이 사용되기도 한 것을 볼 수 있었다.

IV. 요약 및 결론

1800년대 후반부터 1990년대까지 해당하는 조리서에 수록된 소고기 건열조리법에 대한 방법을 고찰해보았다. 20권의 조리서에 119개의 조리법이 소개 되었고 그 중 소고기의 조리법을 가장 많이 수록한 조리서는 「*Hangukeumsik daegwan* (한국음식대관)」으로 총 13가지의 조리법이 기재 되어 있었다. 조리법별 빈도수를 살펴보면 구이 54회(46.2%), 적 35회(29.4%), 볶음 18회(16.8%), 전 11회(9.2%), 튀김1회(0.8%)로 구이 조리법을 가장 많이 사용한 것으로 나타났다.

시대별 소고기 건열조리법에서는 1800년대 말부터 1940년대는 6권의 조리서에서 33회 조리법이 수록 되어 있었으며 「*Joseonmussangsinsigyoriyebeop* (朝鮮無雙新式料理製法)」

<Table 9> Classification of ingredients and seasonings used in beef *bokkeum* recipe

cooking method	year	literature	cooking name	main ingredients	minor ingredients	seasoning	garnish
Bokkeum	The late 1800s	<i>Siujeonseo</i>	<i>Cheonlichan</i>	beef		soy sauce, honey, chopped green onion, chopped garlic, sesame oil, pepper powder	
			<i>Mannajibeop</i>	beef		soy sauce, honey, chopped green onion, chopped garlic, sesame oil, pepper powder	
	1915	<i>Buinpilji</i>	<i>Ddokddokijwaban</i>	round		soy sauce, oil, honey, sesame, sesame oil, pepper powder, cinnamon powder	
	1924	<i>Joseonmussangsinsi gyorijebeop</i>	<i>Soegogibokkeum</i>	beef			
	1942	<i>Joseonyorijebeop</i>	<i>Uyukbokkeum</i>	beef	green onion, shiitake mushroom, oil	soy sauce, pepper powder, ground sesame	
			<i>Yuyukbokkeum</i>	beef	oil	soy sauce, pepper powder, green onion, garlic, ground sesame	
	1960	<i>Urinaraeumsing mandeuneunbeop</i>	<i>Cheonlichan</i>	beef		soy sauce, oil, sugar	pine nut
			<i>Uyukbokkeum</i>	beef	shiitake, oyster mushroom, green onion, garlic, oil	pepper powder, soy sauce, ground sesame,	
	1976	<i>Gyejeolgwa siktak</i>	<i>Tongjorim Soegogibokkeum</i>	canned beef	green chili, onion	chopped green onion, chopped garlic, red chili paste, sesame oil	
			<i>Soegogi galbunbokkeum</i>	beef	green chili	salt, pepper powder, flour, cottonseed oil	
			<i>Uyukbokkeum</i>	beef	green onion, garlic, shiitake mushroom, oyster mushroom, egg	thick soy sauce, pepper powder, ground sesame, sesame oil	
	1978	<i>Baengmaninuiyori hangugyori</i>	<i>Uyukbokkum</i>	beef	green onion, garlic, shiitake mushroom, oyster mushroom	soy sauce, ground sesame, sesame oil, pepper, MSG	
			<i>Soegogibulgogi</i>	beef (tenderloin)		soy sauce, sugar, chopped green onion, chopped garlic, sesame oil, salad oil, refined rice wine, pepper	
	1996	<i>Hangugyori baekgwa</i>	<i>Soegogibokkeum</i>	beef	winter mushroom, green pepper, oil	soy sauce, chopped garlic, sugar, MSG, pepper powder, sesame oil	
<i>Bulgogi</i>			beef	green onion	chopped garlic, soy sauce, sugar, sesame oil, ground sesame, pear, pepper powder, MSG, beef stock		
1997	<i>Hangugeumsik daegwan</i>	<i>Galbibokkeum</i>	rib		all seasonings		
		<i>Uyukbokkeum</i>	beef	green onion, shiitake mushroom	soy sauce, ground sesame, water, pepper powder		
1999	<i>Urieumsing 100gaji</i>	<i>Bulgogi</i>	beef(sirloin)	green onion, pear, onion	soy sauce, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, sesame oil, pepper powder		

<Table 10> Classification of ingredients and seasonings used in beef jeon recipe

cooking method	year	literature	cooking name	main ingredients	minor ingredients	seasoning	garnish
	1924	<i>Joseonmussangsinsi gyorijebeop</i>	<i>Gogijeomyueo</i>	outside plat	flour, egg, oil	salt	
	1948	<i>Urieumsik</i>	<i>Yukjeon</i>	beef	tofu, egg, flour	soy sauce, pepper, chopped green onion, chopped garlic, sesame oil, ground sesame	
	1966	<i>Gajeongyori sajeon</i>	<i>Gogiwanjajeon</i>	lean meat	tofu, egg, flour	salt, pepper powder, sesame oil	
			<i>Neobianijeon</i>	lean meat	flour, egg	salt, pepper powder, <i>sangjeup</i>	
	1978	<i>Baengmaninuiyori hangugyori</i>	<i>Yukjeon</i>	beef	egg, flour	chopped green onion, chopped garlic, salt, sugar, pepper, ground sesame	
Jeon	1984	<i>Hyundaeyeoseong daebaekgwa</i>	<i>Gogijeon</i>	beef (tenderloin, round)	flour	soy sauce, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, sesame oil, pepper powder	
	1987	<i>Hanguginui mat</i>	<i>Wanjajeonya</i>	eef	tofu, flour, egg, oil	salt, chopped green onion, chopped garlic, sugar, pepper powder, sesame oil, ginger juice	
	1997	<i>Hangugeumsik daegwan</i>	<i>Gogijeon</i>	beef	flour, egg	soy sauce, sugar, chopped green onion, chopped garlic, ground sesame, pepper powder, sesame oil	
			<i>Neobianijeon</i>	beef	flour, egg, oil	salt, ginger juice, pepper powder	
			<i>Wanjajeon</i>	beef	tofu, egg, flour, oil	chopped green onion, chopped garlic, salt, sesame oil, ground sesame, pepper powder	
	1999	<i>Hanguginui sangcharim</i>	<i>Wanjajeon</i>	beef	tofu, oil, flour, egg	salt, chopped green onion, chopped garlic, sugar, pepper powder, sesame oil, ginger juice	

<Table 11> Classification of ingredients and seasonings used in beef twigim recipe

cooking method	year	literature	cooking name	main ingredients	minor ingredients	seasoning	garnish
<i>Twigim</i>	1996	<i>Hangugyori baekgwa</i>	<i>Soegogitwigim</i>	beef	egg, flour, green chili, small green onion, oil	soy sauce, pepper powder, MSG	

이 11회로 가장 많은 조리법이 기재되어 있었으며 구이 조리법이 14회로 빈도수가 높았고, 1950년대부터 1970년대는 조리서는 「*Gajeongyorisajeon* (가정요리사전)」이 9회로 가장 많았으며 조리법으로는 구이 조리법이 20회로 빈도수가 높았다. 1980년대 조리서는 총 2권의 조리서 중 가장 높은 빈도수를 보인 조리법은 구이 2회로 나타났다. 1990년대 37개의 조리법중 가장 많은 조리법을 수록한 조리서는 「*Hangukeumsik daegwan* (한국음식대관)」이 13회이며 구이 조리법이 17회로 빈도수가 가장 높게 나왔다.

조리법별 소고기 부위를 살펴보면 구이의 경우 갈비, 등심, 우둔, 대접살, 양지머리 등이 사용되었다. 양지머리의 경우 편육으로 삶은 후 2차적으로 구워내는 조리법을 사용하였다.

갈비구이 역시 갈비를 바로 불에 굽는 조리법과 갈비찜을 하여 2차적으로 구워 내는 방식을 사용한 것을 볼 수 있었다. 주로 사용된 주 양념은 간장이 가장 많이 사용되었고 고명으로는 잣이 많이 사용되었다. 적 조리법에서는 등심, 우둔, 대접살을 이용하였지만 대부분 부위가 아닌 쇠고기, 또는 정육이라고 표기 되어 있었으며 부재료는 두부가 자주 사용되었다. 주 양념으로는 간장을 사용하였고 고명은 실고추, 잣가루 등을 사용하였다. 볶음에 사용된 소고기 부위는 등심, 안심으로 표기된 두가지의 조리법 이외에 소고기, 우육으로 표기되어 정확한 부위는 알 수 없었다. 양념은 간장 또는 소금 양념을 하였으며 고명으로는 잣을 사용하였다. 전 조리법에서도 소고기라고 주로 표현되어 있었으며 부재료는 밀가

루, 달걀, 두부 등이 사용되었으며 양념으로는 소금 또는 간장을 이용하였다.

본 연구는 소고기의 건열조리법에 대해 살펴본 연구이다. 소고기는 오랜 시간 동안 우리민족과 함께한 중요한 식재료로 사용되었으며 다양한 조리법들을 발전시켜 왔다. 시대가 지나가면서 소고기 음식의 조리방식 또한 조금씩 변화해왔다. 일본식재료 및 조리방법들이 소개되기도 하였다.

본 연구를 소고기 건열조리법에 대한 시대변화를 통하여 트렌드 변화 연구에 도움이 되고자 하였다. 하지만 조사한 20권의 조리서에 소개된 조리법들에 대한 정확한 부위에 대한 기록이 누락된 경우가 많아 조리 방법과 많이 사용된 부위들을 바탕으로 하여 추측하였다는 한계점이 나타났다. 한계점을 극복하기 위해 다양한 조리서를 대상으로 조사 분석이 계속적으로 이루어져야 한다고 생각된다.

감사의 글

본 연구과제는 농림축산식품부 ‘고부가가치식품기술개발사업’의 연구비 지원에 의해 수행되어 이에 감사드립니다

Conflict of Interest

No potential conflict of interest relevant to this article was reported.

References

Bang SY. 1960. *Urinaraeumsingmandeuneunbeop*. Jangchung-doseo publisher. Seoul. pp 64-233

Bingheogak Lee Clan. 1915. 「*Booinpilji* (夫人必知)」. In Lee Hyogee et al editors. 2010. Gyomoonsa, Korea. pp 1-32

Bang SY. 1942. 「*Chosunyorijebeob* (朝鮮料理製法)」. Hanseong library, Korea. pp 1-496

Cho CS. 1999. *Hangukeumsik daegwan 2*. Hanlim publisher. Seoul. pp 374-410

Cho JH. 1939. 「*Chosunyoribeob* (朝鮮料理法)」. Kyungseong-gajeongyousook, Korea, pp 1-291

Cho JH, Chang YE, Kim JS. 2012. A Literature Review on the History of the Jeon. J. Korean Soc. Food Cult., 27(6):607-626

Han BJ, Han BR, Hwang HS 1999. *Urigaalayahal urieumsik 100gaji* 1,2. Hyeonam publisher. Seoul. pp 561-613

Han BJ, Cha JA, Cha GH, SIn JK. 2009. *Hangukeumsik munhwawa contents*. Geulnulim publisher. Seoul, pp 373-376

Han JH. 1978. *Baengmaninuiyori hangugyori*. Jeongwoo publisher. Seoul. pp 81-140

Han HS, Hwang HS, Lee HK. 1957. 「*Ijogungeongyoritonggo*

(李朝宮廷料理通放)」. Hagchong publisher. Seoul. pp 20-200

Han SW. 2016. *Uri umsigui eoneo*. Across. Seoul. pp 321-347

Hwang HS. 1976. *Hangugyori baekwasajeon*. Samjungdang. Seoul. pp 220-400

Hwang HS. 1984. *Hyeondaeyeoseong daebaekgwa*. all color visual. Samjungdang. Seoul. pp 15-190

Hwang HS. 1994. *Joseonwangjo gungjungeumsik*. Institute of Korean Royal Cuisine. Seoul. pp 108-134

Kang IH. 1999. *Hanguginui sangcharim*. Hyoil publisher. Seoul. pp 121-276

Kang IH. 1987. *Hanguginui mat*. Daehangyogwaseor. Ltd. Seoul. pp 210-218

Kang IH. 1992. *Hanguginui boyangsik*. Daehangyogwaseor. Ltd. Seoul. pp 90-248

Kim JO. 1966. *Gajeongyorisajeon*. Samjungdang. Seoul. pp 102-140

Kim TH. 1995d. Historical Study of Beef Cooking V. Roasted Skewered Beef. J. Korean Soc. Dietary Cult., 10(4):301-310.

Kim MH. 2017. The Research of Sugar’s Application and Consumption Culture in the Modern Times’Cooking Book (1910-1948). J. Korean Soc. Food Cult., 32(3):185-203

Kim SW, Cha GH. 2015. Study on Dietary Usage and Prohibition on Beef in Joseon Dynasty. J. Korean Soc. Food Cult., 30(1):64-76

Kim SH, Kwon SM, Shim BS. 2007. A study on the Effects of Using HMR Customer’s Selection Attribute on Expenditure and Purchasing Frequency: Focus on Customers Using Food-court in Seoul. J. Foodservice Management, 10(1):91-110

Kook KD, Kwon YS, Chung HJ. 2011. A Literature Review on the Recipes for Pheasant. J. Korean Soc. Food Cult., 26(5):455-467

Lee YK. 1924. 「*Chosunmoossangsinsikyorijebeob* (朝鮮無雙新式料理製法)」. Youngchangseogwan. Korea, pp 1-293

Lee YH. 2018. A Study on the Changes of Beef and beef by-products in the Cooking Literature. Master’s degree thesis, Jeonju University, Korea

Lee KJ, Cho MS. 2012. Transition of Korean Meat Consumption and Consumption Trends after Modern Times. J. Korean Soc. Food Cult., 27(5):422-433

Lee KJ, Cho MS. 2009. Evaluation of the Meat and Poultry’Jorim’Model in Korean Modern Cookbooks. J. Korean Soc. Food Cult., 24(5):478-485

Lee KJ, Cho MS. 2010. The Change of the Concept and Meaning of Bulgogi in Cookery Book & Dictionary. J. Korean Soc. Food Cult., 25(5):508-515

Lee HJ. 2007. *Hangugui eumsigmunhwa*. Sinkwang publisher.

- Seoul. pp 41-50
- Ryu KL, Lee TH. 1992. The Historical Study of Beef Cooking -I. cookery of soup based on beef. J. Korean Soc. Dietary Cult., 7(3):223-235
- Wang JR. 1996. *Hangugyoribaekgwa*. Hagwon publisher. Seoul. pp200-246
- Woo GW. 1976. *Gyejeolgwa siktak* 春下秋冬. amhwa publisher. Seoul. pp 27-170
- Son JG. 1948. *Urieumsik*. Samjoongdang. Korea, pp 1-203
- 「*Suijeonseo* (是議全書)」. In: Lee HG, Cho SH, Jeong NO, Kim HS, Yoo AR, Choi YJ, Kim EM, Bak SE, Won SI, Kim SY, Cha KH, Bak HN. editor. 2004. Shingwang Publishing Co. Seoul, Korea, p 11-97
- Cultural heritage administration. Korea representative Soul food. from: <http://www.cha.go.kr/>, [accessed 2018.12.01]
- Jeollabuk-do Agricultural Research and Extension Services. from: <http://www.jbares.go.kr/>, [accessed 2018.12.12]
-
- Received November 21, 2018; revised December 18, 2018; accepted December 24, 2018