



돈육(豚肉)조리법의 문헌적 고찰 - 조선시대부터 근대까지의 조리서를 중심으로 -

A Literature Review of the Recipes for Pork

- A Focus on Recipe Data Published in Korea from the *Joseon* Dynasty to Modern Times -

박경란*

장안대학교 호텔관광학부 호텔조리과

Park, Kyung Lan*

Dept. of Hotel Culinary Art, Jangan University

Abstract

The purpose of this study was to investigate changes in the recipes for pork found in Korean cookbooks published from the 1450's to 1960. There were 74 pork recipes found in 17 literatures. The pork recipes wrote *Jjim* 19 times, *Gui* 12, *Jokpyeon* 8, *Tang* 7, *Pyeonyuk* 6, *Jorim* 5, *Jeon and Bokkeum* 4 times each, *Jeok* 3, *Mandu* 2 times, and *Jeongol*, *Sundae*, *Sangchae*, *Sikhae* 1 time each. The main ingredients used in pork dishes were as follows: pork, used 38 times; pig shell and piglet, used 9 times each; pig's head, used 6; piglet*jib*, used 4; pig intestines and pig breast, used 3 times each; pork belly and pigyang, used 2 times each; and pork ribs, pig backbone, pig*jok*, used 1 time each. Additional ingredients used were mostly vegetables. Seasoning used included the following: salted-shrimp juice, vinegar, sugar, the kind of paste, ginger, black pepper, and so on. Cooking method used in pork dishes were as follows: water-vapour 7 times, *Jungtang* 6, *Jeungryuhyung* 3, and boiling 2 for *Jjim*, oil-paste 5 times, soysauce seasoning 4, hot pepper paste seasoning 3 for *Gui*, soysauce seasoning and salted shrimp juice seasoning 2 times each, and oil-paste, hot pepper paste seasoning 1 time each for *Bokkeum*. Also there were 6 kinds of *Pyeonyuk*, 5 *Tang*, 4 *Jorim*, 3 *Jokpyeon*, and 2 kinds of *Jeok*. In conclusion, pork dishes display diversity including scientific principles, nutritional value, preference and creativity. Thus pork dishes are considered very reasonable food. We must to try to succeed the superiority of these pork dishes in order to develop and contribute to the globalization of Korean food.

Key words: pork, recipes, *Joseon* dynasty, modern times

I. 서론

돼지고기는 포유류 멧돼지를 가축으로 길들인 돼지의 고기이다. 세계적으로 돼지를 가축으로 기른 역사는 오래

되었는데 동남아시아에서는 약 4800년 전, 유럽에서는 약 3500년 전부터 가축화하였다(Yoon et al., 2010). 우리나라 라는 원시 농경시기의 유적지에서 돼지 뼈가 나오고, 고대 부족국가인 부여에서는 관직 명칭을 저가(猪加)로 한

* Corresponding author : Park, Kyung Lan
Tel : 82-31-299-3165, Fax : 82-31-299-3162
E-mail : jenny@jangan.ac.kr

것으로 보아 일찍부터 돼지를 가축화하여 식용하였다 (Lee, 1985). 삼국시대에는 돼지를 잔치와 제사용으로 사용하였고, 고려시대에는 숭불사상으로 육식을 절제하는 상황에서 고기를 얻기 위한 목축이 크게 발달할 수 없었지만 몽고침략 이후 살생금지령이 완화되면서 육류가 다시 식재료로 이용되었다. 조선시대에 들어와서는 통과례행사와 제례문화로 인해 돼지고기의 소비는 늘어났지만 경제적인 이유로 사육이 보편화되지 않아서 귀한 식재료가 되었고 살코기부터 머리, 내장, 다리 등 부위를 다양하게 사용하는 조리방법이 발달하게 되었다(Joo & Jung, 2013). 일제강점기에는 채구가 왜소하고 성장이 늦은 재래종 돼지를 개량하였는데 이러한 개량종을 평양우의 대체재로 사용하기 위해 5개년 증산계획을 세웠고, 해방 이후 남한에서는 농우 보호를 위해 돼지고기의 소비를 늘리려는 정책을 시도하여(Lee & Cho, 2012) 1960년 돼지고기 1인당 소비량이 2.3kg으로 쇠고기 소비량 0.5kg을 앞지르게 되었다(Joo & Jung, 2013).

돼지고기는 다른 육류에 비해 우리 몸에 필요한 필수아미노산이 풍부하며 철, 인, 비타민 B₁ 등이 풍부하다. 특히 비타민 B₁은 동물성 식품 중에 함량이 가장 많아 쇠고기의 10배나 들어있으며 피로감 해소와 집중력에 도움을 주며, 철은 체내 흡수율이 높아 빈혈을 예방한다(Yoon et al., 2010). 「Donguibogam」(1610/2012)에 의하면 돼지고기는 성장기의 어린이나 노인들의 허약을 예방하는데 좋은 약이 된다고 한다.

고구려의 맥적(豕炙)은 돼지통구이로서 장, 술, 기름 등 갖은 양념을 하여 구운 것이 특징인데 이러한 조리법은 어디에서도 찾아볼 수 없는 우리나라만의 독특한 조리법이며 양념법에 따라 여러 가지 맛의 고기구이가 된다(Yoon et al., 2015). 「Jeungbosalimgyeongje」(1766/2003) 문헌에 처음 소개된 저피수정회(豬皮水晶膾)는 돼지껍질을 푹 삶아서 묵처럼 영기게 한 음식으로서 족편(足片)의 일종으로 보았고 이러한 족편은 궁중연회용으로 이용될 정도로 시각적인 아름다움과 쫄깃한 질감을 주는 독특한 음식이다(Lee, 1985; Yoon et al., 2015).

이처럼 돼지고기는 문화사적, 영양학적, 조리학적 가치가 있음에도 불구하고 돼지고기에 관한 연구는 조선시대에서 현대까지 문헌에 기록된 찜, 조림, 순대 등 일부 음식 위주의 문헌적 고찰(Chung et al., 2007; Kim et al., 1990; Lee & Cho, 2009; Oh, 2012)과 근대 이후 돼지고기 소비량과 소비문화의 변화 분석(Lee & Cho, 2012)정도로 매우 미비한 실정이다. 따라서 본 연구에서는 조선시대부터 근대

까지 돼지고기 조리법의 변화를 분석·고찰하여 돼지고기음식의 우수성을 확인함으로써 한국 전통음식 발전에 기여할 수 있는 기초 자료를 제시하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 연구대상문헌

본 연구는 1450년경부터 1960년까지 출간된 17권의 한국음식 조리서를 조사대상문헌으로 활용하였다<Table1>. 조선시대문헌은 「Sangayorok(산가요록)」(Jeon, 1450's/2011), 「Eumsikdimibang(음식디미방)」(Jang, 1670's/2010), 「Sanlimgyeongje(산림경제)」(Hong, 1715/2007), 「Jeungbosalimgyeongje(증보산림경제)」(Yu, 1766/2003), 「Juchan(주찬)」(Anonymous, the early 1800's/1998), 「Kyuhapchongseo(규합총서)」(PingheokakLee, 1815/2008), 「Limwonsibyukji <Jeongjoji>(임원십육지<정조지>)」(Suh, 1827/2007) 「Eumsikbub(음식법)」(Anonymous, 1854/2008) 「Eumsikbangmun(음식방문)」(Anonymous, 1880's/2014), 「Siujeonseo(시의전서)」(the late 1800's/2004), 「Jusikbangmun(주식방문)」(the late 1800's/2017) 11권, 근대문헌은 「Buinfilji(부인필지)」(PingheokakLee, 1915/2010), 「Joseonmussang sinsikyorijebup(조선무쌍신식요리제법)」(Lee, 1924/2001), 「Joseonyorijebup(조선요리제법)」(Bang, 1936), 「Woorieumsik(우리음식)」(Son, 1947), 「Leejokungjungyoritongko(이조궁정요리통고)」(Han et al., 1957), 「Woorinaraeumsikmandenenbup(우리나라음식만드는법)」(Bang, 1960) 6권을 연구대상 문헌으로 지정하였다.

2. 자료분석방법

본 연구는 선행연구(Cho et al., 1999; Kang, 2013)를 토대로 조선시대(1450년경~1800년대말), 근대(1915~1960년)로 구분하였고, 조리법은 만두, 탕, 전골, 찜, 조림, 구이, 전, 적, 볶음, 편육, 족편, 순대, 생채, 식해로 분류하였다. 조사대상 문헌 17권의 조리서에 기록되어 있는 돈육음식을 수집하여 시대별, 조리법별로 분류한 후 음식명, 주재료, 부재료, 고명, 양념, 조리법을 분석하였다.

<Table 1> A literature containing pork dishes

Era	Literature	Year	Author
The Joseon dynasty	<i>Sangayorok</i> (산가요록)	1450's	Jeon, Soon-Yi
	<i>Eumsikdimibang</i> (음식디미방)	1670's	Jang, Kye-Hyang
	<i>Sanlimgyeongje</i> (산림경제)	1715	Hong, Man-Seon
	<i>Jeungbosanlimgyeongje</i> (증보산림경제)	1766	Yu, Jung-Rim
	<i>Juchan</i> (주찬)	the early 1800's	Anonymous
	<i>Kyuhapchongseo</i> (규합총서)	1815	Pingheokak Lee
	<i>Limwonsibyukji</i> < <i>Jeongjoji</i> >(임원십육지<정조지>)	1827	Suh, Yu-Gu
	<i>Eumsikbub</i> (음식법)	1854	Anonymous
	<i>Eumsikbangmun</i> (음식방문)	1880's	Anonymous
	<i>Siujeonseo</i> (시의전서)	the late 1800's	Anonymous
<i>Jusikbangmun</i> (주식방문)	the late 1800's	Anonymous	
The modern times	<i>Buinfilji</i> (부인필지)	1915	Pingheokak Lee
	<i>Joseonmussangsinsikyorijebup</i> (조선무쌍산식요리제법)	1924	Lee, Yong-Gi
	<i>Joseonyorijebup</i> (조선요리제법)	1936	Bang, Shin-Young
	<i>Woorieumsik</i> (우리음식)	1947	Son, Jung-Kyu
	<i>Leejokungjungyoritongko</i> (이조궁정요리통고)	1957	Han, Hee-Soon Hwang, Hye-Sung Lee, Hye-Kyung
	<i>Woorinaraeumsikmandenenbup</i> (우리나라음식만든법)	1960	Bang, Shin-Young

III. 결과 및 고찰

1. 조리서별 돈육음식의 종류

1450년경~1960년까지의 조리서에 소개된 돈육음식의 종류는 <Table 2>와 같다. 조사대상 문헌 17권의 조리서에는 돈육음식이 총 74회 기록되어 있다. 조선시대 문헌에는 돈육음식이 40회 소개되었고, 이 중에서 돈육음식이 가장 많이 소개된 조리서는 「*Limwonsibyukji* <*Jeongjoji*>」(1827/2007)와 「*Jusikbangmun*」(the late 1800's/2017)으로 각각 6회 확인되었고, 「*Kyuhapchongseo*」(1815/2008), 「*Eumsikbangmun*」(1880's/2014), 「*Siujeonseo*」(the late 1800's/2004)는 각각 5회, 「*Jeungbosanlimgyeongje*」(1766/2003), 「*Juchan*」(the early 1800's/1998), 「*Eumsikbub*」(1854/2008)은 각각 3회, 「*Eumsikdimibang*」(1670's/2010)은 2회, 「*Sangayorok*」(1450's/2011)과 「*Sanlimgyeongje*」(1715/2007)는 각각 1회 소개되었다.

근대문헌에는 돈육음식이 34회 소개되었고, 「*Joseon mussangsinsikyorijebup*」(1924/2001)에 9회의 돈육음식이 수록되어 있어 가장 높은 빈도를 보였으며 그 다음으로는 「*Woorinaraeumsikmandenenbup*」(1960) 7회, 「*Joseonyorijebup*」(1936)과 「*Leejokungjungyoritongko*」(1957)는 각각 6회, 「*Woorieumsik*」(1947) 5회, 「*Buinfilji*」(1915/2010) 1회로 나타났다.

2. 돈육조리법의 분류 및 사용빈도

1450년경~1960년까지 출간된 문헌에 나타난 돈육조리법의 분류 및 사용빈도는 <Table 3>에 제시하였다. 돈육조리법은 총 74회로 나타났다. 세부적으로 보면 찜 조리법은 19회로 사용빈도가 가장 높았고, 그 다음으로는 구이 12회, 족편 8회, 탕 7회, 편육 6회, 조림 5회, 전·볶음 각각 4회, 적 3회, 만두 2회, 전골·순대·생채·식혜 각각 1회 순으로 나타났다. 돼지고기는 찜, 구이를 중심으로 발

달하였고 그 밖의 다양한 조리법을 이용하였음을 알 수 있다. 1800년대말~1990년대의 조리서를 중심으로 핑고기 조리법을 분석한 Kook et al.(2011)연구에서는 구이·산

적이 24회, 국·탕·전골이 23회로 나타났고, 조선시대 고문에 기록된 쇠고기 음식을 조사한 Cha와 Kim(2015)의 연구에서도 구이 조리법이 가장 많은 것으로 보고되어 본

〈Table 2〉 Types of pork dishes by cookbooks

Era	Literature	Year	Types of pork dishes	Frequency
	<i>Sangayorok</i> (산가요록)	1450's	<i>Zuppsikhye</i> (猪皮食醢)(돼지껍질식혜)	1
	<i>Eumsikdimibang</i> (음식디미방)	1670's	<i>Yadonyuk</i> (野豚肉)(멧돼지고기) <i>Gadonyuk</i> (家豚肉)(집돼지고기)	2
	<i>Sanlimgyeongje</i> (산림경제)	1715	<i>Jojeungjeodu</i> (糟蒸猪肚)(조증저두)	1
	<i>Jeungbosanlimgyeongje</i> (증보산림경제)	1766	<i>Jeokajeobang</i> (炙兒猪方)(새끼돼지굽는법) <i>Ajeojeungbub</i> (兒猪蒸法)(새끼돼지삶는법) <i>Jeopisujunghoebub</i> (猪肉水晶膾法)(저육수정회법)	3
	<i>Juchan</i> (주찬)	the early 1800's	<i>Donjangjeung</i> (頓醬蒸)(돈장찜) <i>Jeonyueo</i> (煎由魚)(전유어) <i>Jeoyukjang</i> (猪肉醬)(저육장)	3
T h e J o s e o n d y n a s t y	<i>Kyuhapchongseo</i> (규합총서)	1815	<i>Jeungdon</i> (蒸豚)(찜돼지고기) <i>Jeopisujunghoebub</i> (猪肉水晶膾法)(돼지가죽수정회법) <i>Jeojadaejeung</i> (猪子岱蒸)(돼지새끼찜) <i>Ajeojeung</i> (兒猪蒸)(돼지새끼찜) <i>Porkgubnueubub</i> (돼지고기굽는법)	5
	<i>Limwonsibyukji</i> <Jeongjoji> (임원십육지<정조지>)	1827	<i>Jojeungjeodubub</i> (糟蒸猪肚法)(조증저두법) <i>Ajeojeungbang</i> (兒猪蒸方)(아저증방) <i>Hongyukpabub</i> (烘肉巴法)(홍육파법) <i>Jeokajeobang</i> (炙兒猪方)(적아저방) <i>Jeoyuksujunghoebang</i> (猪肉水晶膾方)(저육수정회방) <i>Sujungngangdohoebang</i> (水晶冷淘膾方)(수정냉도회방)	6
	<i>Eumsikbub</i> (음식법)	1854	<i>Jaeyukmandu</i> (제육만두) <i>Jaepyeon</i> (제편) <i>Jaeyuknureumi</i> (제육느르미)	3
	<i>Eumsikbangmun</i> (음식방문)	1880's	<i>Jeungdonbub1</i> (증돈법1) <i>Jeungdonbub2</i> (증돈법2) <i>Ajeojjim</i> (아저찜) <i>Jaeyukgui</i> (제육구이) <i>Jaeyuknureumi</i> (제육느르미)	5
	<i>Siujeonseo</i> (시의전서)	the late 1800's	<i>Jeopojjim</i> (저포찜) <i>Ajeojjim</i> (아저찜) <i>Doyajisundae</i> (도야지순대) <i>Jaeyukgui</i> (제육구이) <i>Jae yuk jorim</i> (제육조림)	5
	<i>Jusikbangmun</i> (주식방문)	the late 1800's	<i>Jeopyeon</i> (제편) <i>Jeoyukjangbang</i> (猪肉醬方)(저육장방) <i>Ganmakitang</i> (간막이탕) <i>Dukkyeongsisitang</i> (북경시시탕) <i>Dukkyeongbuntang</i> (북경분탕) <i>Nangmandu</i> (냉만두)	6

<Table 2> Types of pork dishes by cookbooks (continued)

Era	Literature	Year	Types of pork dishes	Frequency
T h e m o d e r n t i m e s	<i>Buinfilji</i> (부인필지)	1915	<i>Jaepisujung</i> (제피수정)	1
	<i>Joseonmussangsinsikyorijebup</i> (조선무쌍신식요리제법)	1924	<i>Sundaeguk</i> (豬羹湯)(순대국) <i>Jaeyukjeomuae</i> (제육전유어) <i>Ajaejjim1</i> (아제찜1) <i>Ajaejjim2</i> (아제찜2) <i>Jaeyukgui</i> (제육구이) <i>Jeopisujunghoe</i> (저피수정회) <i>Jaeyukpyeonyuk</i> (제육편육) <i>Jaeyukbokkeum</i> (제육볶음) <i>Jaeyukjorim</i> (제육조림)	9
	<i>Joseonyorijebup</i> (조선요리제법)	1936	<i>Jaeyukjorim</i> (제육조림) <i>Jaeyukbokkeum</i> (제육볶음) <i>Jaepisujung</i> (제피수정) <i>Jaeyukpyeonyuk</i> (제육편육) <i>Jaeyukgui</i> (제육구이) <i>Jaeyukjeomuae</i> (제육전유어)	6
	<i>Woorieumsik</i> (우리음식)	1947	<i>Porkgui</i> (돼지고기구이) <i>Porkjorim</i> (돼지고기조림) <i>Porknureumjeok</i> (돼지누름적) <i>Porkheadpyeonyuk</i> (돼지대가리편육) <i>Sundaeguk</i> (豚腸湯)(순대국)	5
	<i>Leejokungjungyoritongko</i> (이조궁정요리통고)	1957	<i>Porkjjim</i> (돼지고기찜) <i>Porkgarijjim</i> (돼지가리찜) <i>Donyukjeonggol</i> (돈육전골) <i>Donyukgui</i> (돈육구이) <i>Porkjokgui</i> (돼지족구이) <i>Jaeyukpyeonyuk</i> (제육편육)	6
	<i>Woorinaraeumsikmandenenbup</i> (우리나라음식만드는법)	1960	<i>Jaeyukbokkeum</i> (제육볶음) <i>Jaeyukjorim</i> (제육조림) <i>Jaeyukgui</i> (제육구이) <i>Jaeyukjeon</i> (제육전) <i>Jaeyukpyeonyuk</i> (제육편육) <i>Jaeyuksangchae</i> (제육생채) <i>Jeopisujung</i> (저피수정)	7

연구와 차이를 보였다.

3. 돈육음식에 사용된 재료와 조리법

1) 만두

만두의 재료와 조리법은 <Table 4>와 같다. 만두는 「*Eumsikbub*」(1854/2008)과 「*Jusikbangmun*」(the late 1800's/2017) 문헌에만 2회 기록되어 있다. 「*Eumsikbub*」(1854/2008)에 수록된 제육만두는 양념한 고기를 반 정도 건조시켜 잿을 소로 넣어 만두처럼 빚

어서 참기를 발라 후식처럼 먹었는데 이러한 방법은 다른 조리서에서는 찾아볼 수 없는 독특한 조리법으로 볼 수 있다. 「*Jusikbangmun*」(the late 1800's/2017)에 기록된 냉만두는 곱게 다져서 양념한 고기를 만두모양으로 빚어서 메밀가루와 녹말에 굴린 다음 삶아서 찬물에 행구어 차게 해서 초간장과 함께 먹었고 여름에 먹는 만두라 하였다. 「*Soowoonjobbang*」(the early 1500's/1998)에는 처넛만두와 양만두가 기록되어 있는데 처넛 또는 양을 만두피로 하고 고기, 부재료에 양념을 한 소를 넣어 만두모양으로 만들어 녹말에 굴려서 삶은 후 냉수에 넣었다가

〈Table 3〉 Classification and frequency of the recipes for pork dishes

Literature	Year	<i>M</i> <i>a</i> <i>n</i> <i>d</i> <i>u</i> (만두)	<i>T</i> <i>a</i> <i>n</i> <i>g</i> (탕)	<i>J</i> <i>e</i> <i>o</i> <i>n</i> <i>g</i> <i>o</i> <i>l</i> (전골)	<i>J</i> <i>j</i> <i>i</i> <i>m</i> (찜)	<i>J</i> <i>o</i> <i>r</i> <i>i</i> <i>m</i> (조림)	<i>G</i> <i>u</i> <i>i</i> (구이)	<i>J</i> <i>e</i> <i>o</i> <i>n</i> (전)	<i>J</i> <i>e</i> <i>o</i> <i>k</i> (적)	<i>B</i> <i>o</i> <i>k</i> <i>k</i> <i>e</i> <i>u</i> <i>m</i> (복음음)	<i>P</i> <i>y</i> <i>e</i> <i>o</i> <i>n</i> <i>y</i> <i>u</i> <i>k</i> (편육)	<i>J</i> <i>o</i> <i>k</i> <i>p</i> <i>y</i> <i>e</i> <i>o</i> <i>n</i> (죽편)	<i>S</i> <i>u</i> <i>n</i> <i>d</i> <i>a</i> <i>e</i> (순대)	<i>S</i> <i>a</i> <i>n</i> <i>g</i> <i>c</i> <i>h</i> <i>a</i> <i>e</i> (생채)	<i>S</i> <i>i</i> <i>k</i> <i>h</i> <i>a</i> <i>e</i> (식혜)	Frequency
<i>Sangayorok</i> (산가요록)	1450's														1	1
<i>Eumsikdimibang</i> (음식디미방)	1670's									1	1					2
<i>Sanlimgyeongje</i> (산림경제)	1715				1											1
<i>Jeungbosanlimgyeongje</i> (증보산림경제)	1766				1		1					1				3
<i>Juchan</i> (주찬)	the early 1800's		1		1			1								3
<i>Kyuhapchongseo</i> (규합총서)	1815				3		1					1				5
<i>Limwonsibyukji</i> < <i>Jeongjoji</i> > (임원십육지<정조지>)	1827				2		2					2				6
<i>Eumsikbub</i> (음식법)	1854	1			1				1							3
<i>Eumsikbangmun</i> (음식방문)	1880's				3		1		1							5
<i>Suijeonseo</i> (시의전서)	the late 1800's				2	1	1						1			5
<i>Jusikbangmun</i> (주식방문)	the late 1800's	1	4		1											6
<i>Buinfilji</i> (부인필지)	1915											1				1
<i>Joseonmussangsinsik</i> (조선무쌍신식요리제법)	1924		1		2	1	1	1		1	1	1				9
<i>Joseonyorijebup</i> (조선요리제법)	1936					1	1	1		1	1	1				6
<i>Woorieumsik</i> (우리음식)	1947		1			1	1		1		1					5
<i>Leejokungjungyoritongko</i> (이조궁정요리통고)	1957			1	2		2				1					6
<i>Woorinaraemsikman denenbup</i> (우리나라음식만드는법)	1960					1	1	1		1	1	1		1		7
Frequency		2	7	1	19	5	12	4	3	4	6	8	1	1	1	74

〈Table 4〉 Ingredients and cooking method for the pork *Mandu*

Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub	Seasoning	Cooking method	Literature (year)
			ingredients Garnish			
M a n d u	<i>Jaeyuk mandu</i>	Pork	Pine nut	Salt, Soy sauce, Sesame oil, Liquor	Slice meat thinly->remove the blood->marinate->make a shape ->half drying->put a pine nut on the meat and make it like dumplings->add sesame oil on surface of dumplings	<i>Eumsikbub</i> (음식법) (1854)
	<i>Nangmandu</i>	Pork	Buckwheat flour, Starch	Soy sauce, Vinegar, Greenonion, Ginger	Mince meat->season the meat ->make it like dumplings ->roll it on buckwheat powder and starch ->boil and rinse in cold water ->cool on ice->garnish with soy sauce	<i>Jusikbangmun</i> (주식방문) (the late 1800's)

초장에 찍어먹는 방법으로 본 연구에서 고찰한 냉만두와 거의 유사한 조리법임을 알 수 있다. 냉만두의 고기를 양념할 때 생강을 넣었는데 이러한 방법은 1800년대까지는 만두 양념으로 마늘보다는 생강을 주로 사용하였다고 한 Kim et al.(1999)연구결과와 일치한 것으로 나타났다.

2) 탕·전골

탕·전골의 재료와 조리법은 <Table 5>에 나타내었다. 탕은 「*Juchan*」 (the early 1800's/1998)~「*Woorieumsik*, (1947) 4개 문헌에 7회 수록되어 있다. 탕의 주재료는 돼지고기가 많이 이용되었고, 돼지내장, 돼지창자, 돼지새끼집이 이용되었으며, 부재료는 채소류(숙주,우거지,배추김치), 육류(돼지고기,돼지선지,닭), 전분류(찹쌀가루,녹말가루,당면), 버섯류(표고,석이), 달걀, 두부가 이용되어 다양한 재료를 사용한 것으로 나타났다. 양념으로는 조미료(소금,초장,젓국,새우젓,조개젓)와 향신료(파,마늘,생강,기름,깨즙,천초)가 사용되었고 특히 향신료 사용은 조선시대 고 문헌에 기록된 국에 후추, 천초, 생강, 마늘 등의 향신료가 사용되었다고 보고한 Kim과 Lee(2008)의 연구와 국·탕류에 후추 66.7%, 생강 44.4%, 천초 38.9%순으로 사용되었다고 보고한 Kim et al.(2015)의 연구결과와 거의 일치하고 있음을 알 수 있다. 조리법을 보면 「*Juchan*」 (the early 1800's/1998)의 저육장은 돼지고기에 두부와 양념

을 넣어 끓인 음식으로 탕의 형태로 보았다. 「*Jusikbangmun*」 (the late 1800's/2017)의 저육장방은 「*Juchan*」 (the early 1800's/1998)의 저육장과 유사하지만 좀 더 구체적인 방법이 소개되어 있다. 간막이탕과 북경분탕은 고기에 물을 붓고 푹 삶은 후에 고기는 건지고 국물에 부재료와 고기 넣고 양념을 하였는데 양념을 마지막에 한 것은 양념을 미리하면 삼투압에 의해 고기 세포 속에 염분이 침투되어 탈수현상이 일어나서 고기가 부드러워지 못하다는 조리원리(Moon & Son, 1994)를 생각한 것으로 보여진다. 또한 북경시시탕은 고기를 찬물에 넣고 삶은 후에 고기는 건지고 국물은 양념한 후 고기를 넣었는데 고기 삶을 때 찬물을 사용한 것은 찬물에 고기를 삶으면 고기의 맛 성분이 국물에 충분히 우려나와 맛있는 국탕을 만들 수 있다는 조리과학적인 이론(Lee et al., 2010)을 입증해 주고 있다. 「*Joseonmussangsinsikyorijebup*」 (1924/2001)의 문헌에 소개된 순대국은 한자로는 저숙탕(猪熟湯)으로 표기하였지만 고기 국물에 돼지내장이 들어가고 그 내장이 곧 순대이기 때문에 순대국으로 명명한 것으로 생각된다. 「*Woorieumsik*」 (1947)의 문헌에 기록된 순대국은 「*Suijeonseo*」 (the late 1800's/2004)에 처음으로 등장한 순대처럼 만들어서 국에 넣어 먹었기 때문에 돈장탕(豚腸湯)으로 표기한 것으로 보여진다. 전골은 「*Leejokungjungyoritongko*」 (1957) 문헌에 1

(Table 5) Ingredients and cooking method for the pork *Tang and Jeongol*

Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients Garnish	Seasoning	Cooking method	Literature (Year)
T a n g	<i>Jeoyukjang</i> (猪肉醬)	Pork	Tofu	Greenonion, Ginger, Oil, Salted shrimps (Salted clam)	Cut meat into thin and square + subingredients + seasoning->boil leap up	<i>Juchan</i> (주찬) (the early 1800's)
	<i>Jeoyukjangbang</i> (猪肉醬方)	Pork	Tofu	Oil, Salted-fish juice	Cut meat into angularly+oil-> stir-fry+salted-fish juice->boil +tofu->boil swelled	<i>Jusikbangmun</i> (주식방문) (the late 1800's)
	<i>Ganmakitang</i>	Pigletgib, Pork	Chicken, Shiitake mushroom, manna lichen	<i>Kkaetguk</i>	Boil until main ingredients+chicken becomes tender->remove meat from boiling water->use boiled water as a broth->put boiled meat, mushrooms->boil + season	<i>Jusikbangmun</i> (주식방문) (the late 1800's)
	<i>Bukkyeong sisitang</i>	Pork		Salt	Boil meat in cold water->remove meat from boiling water->season boiled water->put boiled meat	<i>Jusikbangmun</i> (주식방문) (the late 1800's)
	<i>Bukkyeong buntang</i>	Pork	Cellophane noodles, Egg	Greenonion, Garlic, <i>Cheoncho</i>	Boil until meat becomes tender ->shred meat->use boiled water as a broth->put meat, cellophane noodles in the broth and boil-> crack the egg and put it in the broth->season	<i>Jusikbangmun</i> (주식방문) (the late 1800's)
	<i>Sundaeguk</i> (猪熟湯)	Pork, Pig intestines	<i>Ugeogee</i>	Salted-fish juice	Boil meat->remove oil->put <i>ugeogee</i> into soup->boil *The usual method of putting the intestines and salted-fish juice into soup	<i>Joseonmussangsin sikyorijebup</i> (조선무쌍 신식요리제법) (1924)
	<i>Sundaeguk</i> (豚腸湯)	Pig gut	Pork, <i>Sungi</i> , <i>Baechukimchi</i> , <i>Sukju</i> , Glutinous rice flour (starch powder)	Salt, <i>Chojang</i> , All sorts of spices	Wash out the inside and outside of the intestines->mixing main ingredients+seasoning(except for vinegar)->put in intestines and tie up both ends->boil it in soup-> remove it from soup->cut into 2 to 3 cm->put in soup or serve with <i>chojang</i> *It is good to eat with drink	<i>Woorieumstik</i> (우리음식) (1947)
J e o n g o l	<i>Donyuk jeongol</i>	Pork	Beef, Pheasant ·Roe deer (winter season)	Soy sauce, Sugar, Greenonion, Garlic, Ginger, Sesame oil, <i>Kkaesoogum</i> , Black pepper powder	Cut pork and beef into flat square ->marinate the pork(except for sugar), beef(add sugar)->stir-fry pork, beef separately and serve it in a pot before dining *Use pheasant, roe deer during the winter season	<i>Leejokungjungyori tongko</i> (이조궁정요리통고) (1957)

회 기록되어 있다. 주재료가 돼지고기이고, 부재료는 쇠고기를 이용하였다. 특히 겨울철에는 꿩·노루고기를 부재료로 사용하기도 하였다. 양념으로는 조미료(간장,설탕)와 향신료(파,마늘,생강,참기름,깨소금,후춧가루)를 사용하였고 특히 근대 문헌에서 설탕 사용이 특이한데 1910~1948년 조리서 속 설탕 활용을 분석한 Kim(2017)의 연구에서도 전골·찌개의 설탕 사용비율이 7.2%로 보고하여 설탕의 소비문화는 근대 이후부터 시작된 것으로 보여진다.

조리법을 보면 주재료와 부재료를 납작하게 썰어서 각각 양념하고 따로따로 볶아서 각색으로 어울려 담은 것으로만 되어있다. 「Leejokungjungvoritongko」(1957)에 나오는 쇠고기전골의 조리법에는 맑은 장국에 간을 맞추어 잘박하게 붓고 끓이면서 먹는다고 되어있어 돈육전골에도 이 방법을 사용했을 것으로 추정된다.

3) 찜

찜의 재료와 조리법은 <Table 6>에 제시하였다. 찜은 「Sanlimgyeongje」(1715/2007) 문헌에 처음 소개되어 「Leejokungjungvoritongko」(1957) 문헌까지 11개 문헌에 19회 수록되었다. 찜의 주재료는 돼지새끼가 7회로 가장 많았고, 그 다음으로 돼지고기 4회, 돼지새끼집 3회, 돼지머리와 돼지양은 각각 2회, 돼지갈비 1회로 나타났다. 부재료는 채소류(순무,무,미나리,양파,당근,고추,박고지), 육류(쇠고기,돼지고기,닭고기,꿩고기), 어패류(전복,숙복,건복,해삼), 견과류(밤,잣,호두), 버섯류(표고,석이), 전분류(메밀가루,녹말), 두부 등을 이용하여 다양한 재료를 사용하였음을 알 수 있다. 고명으로는 달걀, 잣이 이용되었고, 양념으로는 조미료(소금,간장,된장,식초,새우젓국), 향신료(파,마늘,생강,기름,참기름,깨소금,후춧가루,천초가루,겨자,술)가 이용되었다. 부재료 중 호두 사용이 특이한데 「Limwonsibyukji<Jeongjoji>」(1827/2007) 문헌에 의하면 고기 삶을 때 구멍 뚫은 호두를 넣으면 호두가 고기 냄새를 흡수한다고 하여 조상들의 지혜를 엿볼 수 있다. 또한 1400~1700년 조리서 속 향신료 사용을 분석한 Kim et al.(2015)연구에서는 찜·선류에 후추 51.6%, 천초 48.4%, 생강 41.9%로 보고하였는데 본 연구에서는 후추와 생강의 이용비율은 높았지만 천초(초피포함)는 2회 사용한 것으로 나타났다.

조리법을 보면 「Sanlimgyeongje」(1715/2007)와 「Limwonsibyukji<Jeongjoji>」(1827/2007) 문헌에 소개된 돼지양찜은 양을 술지게미로 싸서 항아리에 넣고 중탕으로 찜을 하였다. 「Jeungbosanlimgyeongje」

(1766/2003)~「Joseonmussangsinsikyorijebub」(1924/2001)의 6개 문헌에 돼지새끼찜이 나오는데 조리법은 2가지 유형으로 분류된다. 첫 번째 방법은 돼지새끼 배속에 양념하여 볶은 부재료를 넣고 봉한 후 대나무 위에 올려놓고 솥뚜껑에 물을 붓고 삶았는데 이러한 방법을 Lee(1985)는 증류형마른찜이라고 하였다. 두 번째 방법은 돼지새끼를 삶아서 부위별로 썰은 다음 부재료와 함께 양념하여 중탕으로 찜을 하였다. 이러한 돼지새끼찜은 고기가 귀한 시절에 어미돼지가 출산할 때 잘못된 새끼돼지를 꼭 찌서 먹은 것으로부터 유래하였고, 현재는 광주지방의 향토음식으로 남아 있다(Rural Development Administration,2010). 「Kyuhapchongseo」(1815/2008)~「Siuijeonseo」(the late 1800's/2004) 3개 문헌에 돼지새끼집찜이 기록되어 있는데 삶아서 배어놓은 새끼집에 메밀가루 첨가한 양념고기를 넣고 양념한 부재료와 함께 찌는 방법을 사용하고 있었다. Lee(1985)에 의하면 돼지새끼집찜은 중국에도 없는 요리여서 우리 고유의 별미음식이라고 하였다. 「Kyuhapchongseo」(1815/2008)와 「Eumsikbangmun」(1880's/2014)의 돼지머리찜은 돼지머리속에 반죽한 고기를 넣고 돼지머리에 젓국(새우젓국)을 발라서 찌는 형태로 소개되었다.

돼지고기찜은 「Juchan」(the early 1800's/1998)~「Leejokungjungvoritongko」(1957) 4개 문헌에 기록되어 있다. 「Juchan」(the early 1800's/1998)에서는 잘게 썰어서 고추와 초피 등으로 양념한 고기에 물을 많이 붓고 조렸는데 이러한 방법을 Lee(1985)는 삶기찜이라고 하였다. 「Eumsikbub」(1854/2008)의 제편은 곱게 다져서 양념한 고기에 잣가루를 많이 넣어서 찌는 형태로 소개되고 있다. 「Jusikbangmun」(the late 1800's/2017)의 제편은 제편과 비슷하지만 잣가루 대신 녹말과 천초가루를 첨가하여 만들었다. 「Leejokungjungvoritongko」(1957)의 문헌에서는 곱게 채썰어 양념한 고기에 양념하여 볶은 전복·해삼을 넣고 기타 부재료를 넣은 다음 간을 한 국물을 붓고 잠깐 끓이는 방법을 사용하였다. 돼지갈비찜은 「Leejokungjungvoritongko」(1957) 문헌에 돼지가리찜으로 처음 소개되었다. 조리법은 삶아서 양념한 갈비에 부재료 넣고 간을 한 국물을 부은 다음 갈비가 무르도록 푹 끓이는 방식이다. 찜 조리법을 정리해보면 수증기찜이 7회로 가장 많았고, 중탕식찜 6회, 증류형마른찜 3회, 삶기찜 2회 순으로 다양한 방법의 찜요리를 한 것으로 보여진다.

〈Table 6〉 Ingredients and cooking method for the pork *Jjim*

Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients Garnish	Seasoning	Cooking method	Literature (Year)	
J j i m	<i>Jojeungjeodu</i> (槽蒸猪肚)	Pig <i>yang</i>			Add <i>hwangji</i> and <i>jihwang</i> to pigyang and wrap with <i>seuljigaemi</i> ->put into pot and cook in a double boiler	<i>Sanlimgyeongje</i> (산림경제) (1715)	
	<i>Jojeungjeodu</i> (槽蒸猪肚)	Pig <i>yang</i>	<i>Hwangji</i> , <i>Jihwang</i> , <i>Seuljigaemi</i>			<i>Limwonsibyukji</i> < <i>Jeongjoji</i> > (임원십육지 <정조지> (1827)	
	<i>Ajeojeungbub</i> (兒猪蒸法)	Piglet			Remove intestines of 6 to 7 months piglet->saute sub ingredient with spices->put into pig's stomach and sew in thread->pour the water into the pot and make a prop with bamboo and place the piglet on top of it->pour water into the jar and put it in the mouth of the pot and cover it with mud->boil with quiet fire ->repeat this process two to three times turn into cold water when the water in the jar warming->remove the piglet from the pot and cooling->garnish with <i>chojang</i>	<i>Jeungbosanlimgyeongje</i> (증보산림경제) (1766)	
	<i>Ajeojeungbang</i> (兒猪蒸力)	Piglet	Chicken (Pheasant), Tofu, Radish	<i>Jang</i> , Vinegar, Greenonion, Garlic, Oil, Black Pepper		<i>Limwonsibyukji</i> < <i>Jeongjoji</i> > (임원십육지 <정조지> (1827)	
	<i>Ajaejjim1</i> (兒猪蒸)	Piglet				<i>Joseonmussang sinsikyorijebup</i> (조선무쌍 신식요리제법) (1924)	
	<i>Ajeojeung</i> (兒猪蒸)	Piglet				<i>Kyuhapchongseo</i> (규합총서) (1815)	
	<i>Ajeojjim</i> (兒猪蒸)	Piglet	Abalone, Sea cucumber, Shiitake mushroom, <i>parkokari</i> ,		<i>Jang</i> , Greenonion, Ginger, Oil, <i>Kkaesoogeum</i> , Black Pepper, Mustard	Boil blanched piglet and intestines->put water parsley, turnip(radish), greenonion->boil->slice the flesh, scaffolding, and intestines separately ->season with the rest of the sub ingredients->heat in boiling water->topping up garnish->add mustard	<i>Eumsikbangmun</i> (음식방문) (1880's)
	<i>Ajeojjim</i> (兒猪蒸)	Piglet	water parsley, Turnip (radish)				<i>Suijeonseo</i> (시의전서) (the late 1800's)
	<i>Ajaejjim2</i> (兒猪蒸)	Piglet				<i>Joseonmussang sinsikyorijebup</i> (조선무쌍 신식요리제법) (1924)	
	<i>Jeojadaejeung</i> (猪子倍蒸)	Pigletjib		Pork, Beef, Chicken (peasant), Abalone,	<i>Jang</i> , Oil, <i>Kkaesoogeum</i> ,	Boil the pigletjib gently->mince pork and beef->season->mix with buckwheat flour->put into pigletjib ->season the rest of sub ingredients and steam with pigletjib	<i>Kyuhapchongseo</i> (규합총서) (1815)
	<i>Jeungdonbub1</i> (蒸豚法)	Pigletjib	Sea cucumber, Seasoned vegetables, Buckwheat flour				<i>Eumsikbangmun</i> (음식방문) (1880's)
	<i>Jeopojjim</i> (猪胞蒸)	Pigletjib					<i>Suijeonseo</i> (시의전서) (the late 1800's)

(Table 6) Ingredients and cooking method for the pork *Jjim* (continued)

Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients Garnish	Seasoning	Cooking method	Literature (Year)
	<i>Jeungdon</i> (蒸豚)	Pig's head	Meat	Salted-fish juice, Black pepper powder	Put kneaded meat in a pig's head ->apply salted-fish juice to a pig's head->steam->cut and sprinkle black pepper powder	<i>Kyuhapchongseo</i> (규합총서) (1815)
	<i>Jeungdonbub2</i> (蒸豚法)	Pig's head	Beef	Salted-shrimp juice, Black pepper powder		<i>Eumsikbangmun</i> (음식방문) (1880's)
	<i>Donjanggeung</i> (頓醬蒸)	Pork	Red pepper	Soybean paste, Vinegar, Greenonion, Ginger, Sesame oil, Black pepper powder, <i>Chopi</i>	Cut meat into small pieces->season ->put in a pot and pour lots of water->seal the entrance securely -> boil down	<i>Juchan</i> (주찬) (the early 1800's)
	<i>Jaepyeon</i>	Pork	Ground pine nuts	Salt, Soy sauce, Greenonion, Garlic, Ginger juice, Oil	Meat is chopped->season->add a lot of ground pine nuts->mixing->place in a pot of steaming water and steam or cook in a double boiler	<i>Eumsikbub</i> (음식법) (1854)
	<i>Jeopyeon</i>	Pork	Starch	Soy sauce, Vinegar, Greenonion, Garlic, Ginger, Oil, <i>Cheoncho</i> powder	Boil meat and chop thickly->put green onion, garlic, ginger, <i>cheoncho</i> powder, starch in the meat->mix ->chop->add soy sauce and oil->massage->make a shape->place in a steamer of steaming water and steam->cooling->garnish with soy sauce mixed with vinegar	<i>Jusikbangmun</i> (주식방문) (the late 1800's)
	<i>Porkjjim</i>	Pork	Abalone, Sea cucumber, Shiitake mushroom, Manna lichen, Water parsley, Onion, Carrot	Soy sauce, Greenonion, Garlic, Ginger, Sesame oil, <i>Kkaesoogeum</i> , Black pepper powder	Cut meat into thick slices and sea soning->cut abalone and sea cucum bers flat square and seasoning(ex cept for ginger) and stir-fry separa tely->put mushrooms and vegeta bles into meat, abalone and sea cucumbers->pour seasoned soup-> boiling until it boil up	<i>Leejokungjungyoritongko</i> (이조공정요리통고) (1957)
	<i>Porkgari jim</i>	Pork <i>galbi</i>	Shiitake mushroom, Manna lichen, Water parsley Onion, Carrot, Chestnut Egg	Soysauce, Greenonion, Garlic, Ginger, Sesame oil, <i>Kkaesoogeum</i> , Black pepper powder, <i>Jungjong</i>	Cut <i>galbi</i> into pieces->boiling->sea soning->put sub ingredients->pour seasoned soup->boil <i>galbi</i> gently-> add garnish	<i>Leejokungjungyoritongko</i> (이조공정요리통고) (1957)

4) 조림

조림의 재료 및 조리법은 <Table 7>에 나타내었다. 조림은 「*Siuijeonseo*」 (the late 1800's/2004) ~ 「*Woorinaraemsikmandenenbup*」 (1960) 문헌에 5회 기록되어 있다. 조림의 주재료는 돼지고기이고, 부재료는 쇠고기, 달걀, 콩나물이 이용되었으며, 양념으로는 조미료(간장, 일본장), 향신료(파, 생강, 후춧가루)가 이용되었다. 1400~1700년 조리서의 향신료를 분석한 Kim et al.(2015) 연구에서는 조림·초류에 후추, 생강 등이 사용되었다고 보고하여 본 연구와 유사한 경향을 보이고 있다. 조리법을 보면 「*Siuijeonseo*」 (the late 1800's/2004)에서는 토막

낸 고기에 양념을 넣어 재운 후 간장 넣어 조리면서 마지막에 쇠고기와 달걀 넣고 조리는 방법이 소개되었다. 「*Joseonmussangsinsikyorijebup*」 (1924/2001) 문헌에서는 토막낸 고기에 물을 약간 넣은 진간장 또는 일본장을 넣고 오랫동안 끓였고, 콩나물을 넣으면 맛있다고 하였다. 「*Joseonyorijebup*」 (1936)과 「*Woorinaraemsikmandenenbup*」 (1960) 2개 문헌의 공통된 방법은 살코기에 물을 붓고 끓이다가 살이 물러지면 양념 넣어 조렸는데 이러한 방법은 고기에 물을 붓고 삶으면 결합조직이 용해되어 부드럽게 되고 이때 간장과 설탕을 넣는 것이 바람직하다고 한 Lee et al.(2010)의 연구와 일치하였다.

<Table 7> Ingredients and cooking method for the pork *Jorim*

Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients	Seasoning	Cooking method	Literature (year)
			Garnish			
J o r i m	<i>Jaeyuk jorim</i>	Pork	Beef, Egg	Soy sauce, All sorts of spices	Cut meat into pieces->massage with seasoning->boil down with soy sauce->boil down with sub ingredients	<i>Siuijeonseo</i> (시의전서) (the late 1800's)
	<i>Jaeyuk jorim</i>	Pork	Bean sprouts	<i>Jinganjang</i> , <i>Japanjang</i> , Black pepper powder	Remove meat from scaffers and cut themeat into pieces ->pour <i>jinganjang</i> (put water slightly) or <i>japanjang</i> and boil for a long time ->slice meat->sprinkle black pepper powder * It tastes good when you put bean sprouts in it	<i>Joseonmussangsinsikyorijebup</i> (조선무쌍신식요리제법) (1924)
	<i>Jeoyuk jorim</i>	Pork		Soy sauce, Greenonion	Pour the water over the meat and boil it->when the meat becomes tender, boil down with seasoning->cut	<i>Joseonyorijebup</i> (조선요리제법) (1936)
	<i>Pork jorim</i>	Pork		Soy sauce, Ginger, Black pepper	Cut meat into pieces->boil marinade->boil down with meat->slice opposite to fiber	<i>Woorieumsik</i> (우리음식) (1947)
	<i>Jaeyuk jorim</i>	Pork		Soy sauce, Greenonion, Ginger	Pour the water over the meat and boil it->when the meat becomes tender, the water is thrown away and boil down with seasonings ->cut	<i>Woorinaraemsikmandenenbup</i> (우리나라음식만드는법) (1960)

「Woorieumsik」(1947) 문헌에서는 양념장을 끓인 후에 고기 넣고 조리는 방법을 사용하였다. 조림의 조리법은 4 가지 방법을 사용하고 있는 것으로 나타났다.

5) 구이

구이의 재료 및 조리법은 <Table 8>과 같이 「Jeung bosanlimgyeongje」(1766/2003) 문헌에 처음 소개되어 「Woorinaraemsikmandenenbup」(1960) 문헌까지 10개 문헌에 12회 수록되었다. 구이의 주재료는 부위가 표시되지 않은 돼지고기 9회, 돼지새끼 2회, 돼지족 1회 이용되었고, 부재료는 속뜨물이 이용되었다. 양념은 조미료(소금,간장,고추장,설탕), 향신료(파,마늘,생강,기름,참기름,깨소금,후춧가루,산초)가 이용되었다. 특히 설탕은 근대 문헌 1곳에서만 사용되었는데 근대 문헌에서 적·구이의 설탕 이용률이 34.3%였다고 보고한 Kim(2017)의 연구결과와 다소 차이를 보였다.

조리법을 보면 「Jeungbosanlimgyeongje」(1766/2003)와 「Limwonsibyukji<Jeongjoji>」(1827/2007) 문헌의 돼지새끼구이는 손질한 돼지새끼를 쇠꼬챙이에 끼워 숯불에 구운 후 기름과 장을 발라서 구웠는데 이러한 방법에는 고기 표면의 단백질이 응고되면서 육즙 손실이 안되어 맛이 좋아지고, 염분으로 인한 탈수현상이 덜 일어나서 조직이 부드러워진다는 Lee et al.(2010)의 조리원리가 담겨져 있다. 「Kyuhapchongseo」(1815/2008), 「Eumsikbangmun」(1880's/2014), 「Joseon mussangsinsikyorijebup」(1924/2001)의 문헌에 기록되어 있는 돼지고기구이는 고기를 큰 덩어리로 잘라서 쇠꼬챙이에 끼워 속뜨물에 적셔가면서 구운 후 기름장을 발라서 구웠는데 속뜨물은 돼지 특유의 냄새를 제거하기 위해 사용한 것으로 생각된다. 「Limwonsibyukji <Jeongjoji>」(1827/2007) 문헌의 돼지고기 구이는 편으로 썬 고기를 소금에 살짝 절여서 산초에 버무려 햇볕에 말린 다음 구

<Table 8> Ingredients and cooking method for the pork *Gui*

Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients Garnish	Seasoning	Cooking method	Literature (year)
G u i	Jeokajeo bang (炙兒猪方)	Piglet		Jang, Oil	Blanching of pork five to six months->removing hair, internal, leather, and legs->skewer trimmed pig and roast on charcoal fire->apply the scaffold to the meat and turn it over->pierce the meat with big stick->apply the oil and jang->bake->slice	Jeungbosanlimgyeongje (증보산림경제) (1766)
	Jeokajeo bang (炙兒猪方)	Piglet				Limwonsibyukji <Jeongjoji> (임원십육자<정조자>) (1827)
	Porkgubnuenbub	Pork	The final washing of grain	Oilpaste		Kyuhapchongseo (규합총서) (1815)
	Jaeyukgui	Pork	The final washing of grain	Oilpaste, Seasoning	Skewer a large piece of meat->spin and roast on charcoal fire->dip into the final washing of grain and bake->repeat->pierce meat with big stick->apply the oilpaste and bake->slice	Eumsikbangmun (음식방문) (1880's)
	Jaeyukgui	Pork	The final washing of grain	Oilpaste (oil, salt, black pepper)	*This method is from china	Joseonmussangsinsikyorijebup (조선무쌍신식요리제법) (1924)
	Hongyukpabub (烘肉巴法)	Pork		Salt, Sancho	Slice the meat->put salt->preserve briefly->mix with a sancho->dry in the sun a day ->place meat on a gridiron ->roast on charcoal fire	Limwonsibyukji <Jeongjoji> (임원십육자<정조자>) (1827)

〈Table 8〉 Ingredients and cooking method for the pork *Gui* (continued)

Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients Garnish	Seasoning	Cooking method	Literature (year)
	<i>Jaeyukgui</i>	Pork		All sorts of spices	Slice the meat->mincing->put all sorts of spices into meat->marinate->roast	<i>Siuijeonseo</i> (시의전서) (the late 1800's)
	<i>Jaeyukgui</i>	Pork		Soy sauce, Hot pepper paste, Greenonion, Garlic, Ginger, Sesame oil, <i>Kkaesoogeum</i> , Black Pepper	Slice the meat->put seasoning with soy sauce into meat->marinate->grill meat on a gridiron *In cookbook of <i>woorieumsik</i> , seasoning with hot pepper paste also was used in <i>jaeyukgui</i>	<i>Joseonyorijebup</i> (조선요리제법) (1936)
	<i>Jaeyukgui</i>	Pork		Soy sauce, Hot pepper paste, Greenonion, Garlic, Ginger, Sesame oil, <i>Kkaesoogeum</i> , Black Pepper powder	Slice the meat->tapping on the meat with the back of a knife->put seasoning with soy sauce into meat->marinate->grill meat on a gridiron *Seasoning with hot pepper paste also was used in <i>donyukgui</i>	<i>Leejokungjungyoritongko</i> (이조궁정요리통고) (1957)
	<i>Jaeyukgui</i>	Pork		Soy sauce, Hot pepper paste, Sugar, Greenonion, Garlic, Ginger(juice), <i>Kkaesoogeum</i> , Black pepper powder	Slice the meat->put seasoning with hot pepper paste into meat->marinate->grill meat on a gridiron *Seasoning with hot pepper paste tastes good in <i>jaeyukgui</i>	<i>Woorinaraemsikmandenenbup</i> (우리나라음식만드는법) (1960)
	<i>Porkjokgui</i>	Pork <i>jok</i>		Soy sauce, Greenonion, Garlic, Ginger, Sesame oil, <i>Kkaesoogeum</i> , Black pepper powder	Blanch <i>porkjok</i> and wash thoroughly->slice meat->put seasoning with soy sauce into meat->marinate->grill	<i>Leejokungjungyoritongko</i> (이조궁정요리통고) (1957)

웠는데 염장과 건조법, 향신료 사용이 독특한 것으로 보인다. 「*Siuijeonseo*」 (the late 1800's/2004)에는 고기를 얇게 저며서 잔칼질을 한 후 갖은 양념에 채워서 구웠는

데 이 방법을 토대로 「*Joseonyorijebup*」 (1936)~ 「*Woorinaraemsikmandenenbup*」 (1960) 문헌에는 간장양념구이·고추장양념구이 각각 3회를 사용하였다. 「*Leejokungjung*

yoritongko」(1957) 문헌의 돼지족구이는 데친 족을 얇게 저며서 간장양념을 하여 구웠다. 구이의 조리법을 정리해 보면 처음에는 통구이를 하다가 큰 덩어리로 잘라서 하였고 후대로 내려오면서 고기를 얇게 저며서 잔칼질하여 양념이 최대한 잘 스며들도록 하였다. 또한 조선시대에는 기름장을 이용한 구이를 하다가 근대로 오면서 간장양념, 고추장양념을 이용한 구이로 변화되었음을 알 수 있다. 따라서 기름장구이 5회, 간장양념구이 4회, 고추장양념구이 3회로 나타났다.

6) 전

전의 재료 및 조리법은 <Table 9>에 제시하였다. 「Juchan」(the early 1800's/1998) ~ 「Woorinara emsikmandenenbup」(1960)의 문헌에 4회 수록되었다. 돼지고기전은 주재료가 돼지고기이고, 부재료는 달걀과 밀가루이며, 양념으로는 소금과 기름을 사용하였다. 조리법으로는 생고기는 얇게 저며서 소금 뿌렸고, 삶은 고기는 소금을 뿌리지 않았다. 이러한 고기를 밀가루와 달걀 입혀서 기름에 지졌다. 「Eumsikdimibang」(1670's/2010)에 기록된 어전법(漁煎法)을 보면 생선살을 저며서 유장에 채운 후 밀가루 입혀서 기름에 지졌는데 유장에 채우고, 달걀옷을 입히지 않은 점이 「Juchan」(the early

1800's/1998)이후의 문헌과 차이점을 보이고 있어 밀가루와 달걀옷을 입히는 전의 형태는 1800년대 이후부터 발달한 것으로 사료된다.

7) 적

적의 재료 및 조리법은 <Table 10>과 같이 「Eumsik bub」(1854/2008) ~ 「Woorieumsik」(1947) 문헌에 3회 수록되었다. 적의 주재료는 돼지고기, 돼지의 기름진 부위, 부재료는 돼지살고기, 두부, 달걀, 파, 녹말가루, 느르미즙이 이용되었고, 고명으로는 표고·석이버섯, 달걀, 잣가루, 양념으로는 소금, 기름, 후춧가루가 이용되었다. 조리법을 보면 「Eumsikbub」(1854/2008)과 「Eumsik bangmun」(1880's/2014)에 기록된 채육느르미는 얇게 저민 고기에 부재료를 양념하여 만든 소를 넣어 말아서 꼬치에 꿰어 기름에 지진 후 느르미즙을 끼얹었는데 「Joobangmoon」(1600's/1975)에 기록된 동아느르미도 데쳐서 저민 동아에 고기, 두부 등으로 만든 소를 넣고 말아서 꼬치에 꿰어 찐 다음 즙을 끼얹어서 만들었다. Chung et al.(2007)연구에서도 느르미는 찌거나 구운 재료에 밀가루 또는 녹말가루로 만든 즙을 끼얹는 방법으로서 17세기에 많이 이용되었으나 오늘날에는 거의 찾아볼 수 없는 조리법이라고 하였다. 「Woorieumsik」(1947)

<Table 9> Ingredients and cooking method for the pork Jeon

Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub	Seasoning	Cooking method	Literature (year)
			ingredients Garnish			
J e o n	Jeonyueo (煎油魚)	Pork	Egg, Wheat flour	Salt, Oil	Slice meat->sprinkle salt-> coat wheat flour and salted eggs->panfry	Juchan (주찬) (the early 1800's)
	Jaeyuk jeomuae	Pork	Egg, Wheat flour	Salt, Oil	Removing the shell and the scaffold->panfry lean meat *Raw meat is better than boiled meat	Joseonmussangsinsik yorijebup (조선무쌍신식요리제법) (1924)
	Jaeyuk jeomuae	Pork	Egg, Wheat flour		Slice of raw meat->sprinkle salt->coat wheat flour and egg->panfry	Joseonyorijebup (조선요리제법) (1936)
	Jaeyuk jeon	Pork		Salt, Oil	*Use boiled meat in cookbook of woorinaraemsikmandenenbup	Woorinaraemsikmandenenbup (우리나라음식만드는법) (1960)

<Table 10> Ingredients cooking method for the pork *Jeok*

Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients Garnish	Seasoning	Cooking method	Literature (year)
J e o k	<i>Jaeyuk nureumi</i>	Pork	Tofu, <i>Nureumi jeup</i> Shiitake mushroom, Manna lichen, Egg, Ground pine nuts	Oilpaste, Oil, Black pepper powder	Slice the meat->tapping on the meat->put the filling of oilpaste +tofu into the meat->roll it->skewer with four to five at a time->panfry->pour <i>nureumijeup</i> ->add garnish	<i>Eumsikbub</i> (음식법) (1854)
	<i>Jaeyuk nureumi</i>	Pig's fat part	Pig's lean meat, Starch powder, <i>Nureumi jeup</i>	All sorts of spices, Oil	Slice fat part of pig->put the filling of lean meat+all sorts of spices into sliced fat spot->roll it->coat starch powder->skewer ->panfry->pour <i>nureumijeup</i>	<i>Eumsikbangmun</i> (음식방문) (1880's)
	<i>Porknureum jeok</i>	Pork	Greenonion (white side), Egg, Starch residue	Salt, Oil	Cut boiled meat and blanched green onion into 10cm in length ->skewer with meat and green onion alternately->put the eggs in starch residue and add salt ->panfry <i>nureumjeok</i>	<i>Woorieumsik</i> (우리음식) (1947)

문헌에 기록된 돼지누름적은 삶은 고기와 데친 과를 일정한 길이로 썰어서 꼬치에 번갈아 끼운 다음 녹말이 들어간 달걀옷을 입혀서 기름에 지졌는데 느르미가 누름적으로 변하면서 오늘날까지 이어져 오고 있다. 적의 조리법에는 2가지 방법이 사용되었음을 알 수 있다.

8) 볶음

볶음의 재료 및 조리법은 <Table 11>과 같이 「*Eumsikdimibang*」 (1670's/2010) ~ 「*Woorinara emsikmandenenbup*」 (1960) 문헌에 4회 수록되었다. 볶음의 주재료는 돼지고기, 부재료는 채소류(부추,홍고추,파), 두류(강낭콩,두부), 표고버섯, 밀가루가 이용되었고, 고명으로는 석이·목이버섯, 달걀, 양념으로는 조미료(간장,고추장,설탕,새우젓국), 향신료(파,마늘,생강,기름,깨소금,후춧가루)가 이용되었다. 설탕은 근대 문헌에서 50%의 이용률을 보였고, Kim(2017)의 연구에서도 근대 문헌의

초(볶음)에서 설탕 이용률이 76.9%로 보고하였다. 새우젓국도 근대 문헌에서 50%의 이용률을 보였는데 Yoon et al.(2010)에 의하면 새우젓은 단백질분해효소(protease)와 지방분해효소(lipase)가 들어있어 돼지고기의 주성분인 단백질과 지방을 분해하여 소화시키기 때문에 돼지고기 음식에 많이 사용된다고 하였다. 후추는 모든 문헌에서 사용하여 1400~1700년 조리서의 볶음음식에서 후추는 필수적으로 사용되었다고 보고한 Kim et al.(2015)의 연구결과와 일치하였다. 조리법을 보면 「*Eumsikdimibang*」 (1670's/2010)의 가돈육은 두껍게 자른 고기를 기름장에 재운 후 밀가루와 기름장을 넣어 볶았다. Lee(1985)에 의하면 중국요리의 초는 재료를 볶다가 물에 푼 녹말가루를 넣어 걸쭉하게 하는 음식이라고 하였다. 따라서 가돈육의 조리법은 중국의 영향을 받은 것으로 보이고, 오늘날의 볶음과는 차이를 보이고 있다. 「*Joseonmussangsinsikyorijebup*」 (1924/2001)의 제육볶음은 껍질째 잘게 썰은 고기를 간장

<Table 11> Ingredients and cooking method for the pork *Bokkeum*

Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients	Seasoning	Cooking method	Literature (year)
			Garnish			
B o k k e u m	<i>Gadonyuk</i> (家豚肉)	Pork	Wheat flour	Soy sauce, Oil, Black pepper powder	Cut the meat into thickly ->put soy sauce and oil ->marinate->stir-fry flour +oil+soysauce->add black pepper powder	<i>Eumsikdimibag</i> (음식디미방) (1670's)
	<i>Jaeyuk bokkeum</i>	Pork	Chivalry (kidney bean, tofu) Manna lichen, Jew's ear, Egg	Soy sauce, Sugar, Greenonion, Black pepper powder	Cut raw meat with shell into small pieces->put seasoning with soy sauce->marinate->stir-fry->add sub ingredients+black pepper powder->add garnish	<i>Joseonmussangsinsik yorijebup</i> (조선무쌍신식요리제법) (1924)
	<i>Jaeyuk bokkeum</i>	Pork	Shiitake mushroom, Greenonion Egg	Soy sauce, Sugar, Salted-shrimp juice, Greenonion, Ginger, Black pepper powder	Cut pork and sub ingredients into thin strips->add seasoning with soy sauce->stir-fry *Also use salted-shrimp juice instead of soy sauce	<i>Joseonyorijebup</i> (조선요리제법) (1936)
	<i>Jaeyuk bokkeum</i>	Pork	Red pepper, Greenonion Egg	Soy sauce, Hot pepper paste, Salted-shrimp juice, Greenonion, Garlic, Ginger, Oil, <i>Kkaesoogeum</i> , Black pepper powder	Slice the meat and cut into flat square->put seasoning with soy sauce and hot pepper paste->stir-fry->pour water->season with spice->stir-fry->add sub ingredients and steam thoroughly->add garnish *Also use salted-shrimp juice instead of soy sauce, hot pepper paste,	<i>Woorinaraemsikmandenbup</i> (우리나라음식만드는법) (1960)

양념에 재운 후 볶으면서 부재료를 넣어 오늘날의 볶음형태를 보이고 있다. 「*Joseonyorijebup*」(1936) 문헌에서는 채친 고기와 부재료를 간장양념하여 볶았고, 간장 대신 새우젓국을 사용하여 볶기도 하였다. 「*Woorinaraemsikmandenbup*」(1960)의 문헌에서는 얇게 저민 고기를 간장·고추장양념하여 볶다가 물을 붓고 더 볶은 다음 홍고추와 파를 넣어 매운맛의 볶음형태를 보이고 있다. 간장·고추장 대신 새우젓국을 사용하기도 하였다. 볶음의 조

리법을 정리해보면 처음에는 고기를 두꺼운 상태로 하다가 근대로 오면서 채치거나 얇게 썰어서 사용하여 썰는 방법도 시대에 따라 변화되었고, 양념장 사용도 기름장에서 간장양념, 새우젓국양념, 고추장양념으로 변화되면서 오늘날의 형태를 보였다. 간장양념·새우젓양념은 각각 2회, 기름장·고추장양념 각각 1회 순으로 나타났고, 건열조리법은 3회, 습열조리법은 1회로 나타났다.

9) 편육
편육의 재료 및 조리법은 <Table 12>에 제시한 바와 같이 「*Eumsikdimibang*」 (1670's/2010) ~ 「*Woorinara emsikmandenenbup*」 (1960) 문헌에 6회 기록되어 있다. 편육의 주재료는 돼지머리 4회, 돼지유통 3회, 돼지삼겹살

멧돼지고기 각각 1회 이용되었고 부재료는 통김치, 고명으로는 돼지곱창이 이용되었다. 양념은 조미료(초장,젓국,초젓국,새우젓)와 향신료(겨자)가 이용되었다. 「*Eumsik dimibang*」 (1670's/2010) 문헌에 나오는 멧돼지고기는 손질한 고기에 물을 붓고 오랫동안 무르게 삶아서 사용하

<Table 12> Ingredients and cooking method for the pork *Pyeonyuk*

Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients	Seasoning	Cooking method	Literature (year)	
			Garnish				
P y e o n y u k	<i>Yadonyuk</i> (野豚肉)	Wild boar meat	_____		Singe the hair off the meat ->rinse it thoroughly with water ->pour water->boil until the meat is tender.	<i>Eumsikdimibag</i> (음식디미방) (1670's)	
	<i>Jaeyuk pyeonyuk</i>	Pig's head (Breast)	_____	Salted-fish juice	Boil pig's head->clear with cold water->boil->garnish salted-fish juice *If you clean with cold water and boil again, you can get odorless, good taste and color *Pig's head is good for all skin, ears, and nose, so it is best for <i>pyeonyuk</i> and then it is good for breast	<i>Joseonmussangsinsik yorijebup</i> (조선무쌍신식요리제법) (1924)	
	<i>Jaeyuk pyeonyuk</i>	Pig's head (Breast)	_____	Salted-fish juice with vinegar	Put water into pig's head and boil for a long time or steam in steamer->cut into thin pieces->garnish salted-fish juice with vinegar *Garnish <i>chojang</i> , when you eat noodle	<i>Joseonyorijebup</i> (조선요리제법) (1936)	
	Pig's head <i>pyeonyuk</i>	Pig's head	_____		Boil pig's head until it's very tender->bones off->wrap them up in a wrapping cloth->press->cut	<i>Woorieumsik</i> (우리음식) (1947)	
	<i>Jaeyuk pyeonyuk</i>	Pig's head (Breast)	_____	Whole kimchi	Salted-fish juice with vinegar	Boiling pig's head->cut them ->wrap the meat in salted-fish juice with vinegar and whole kimchi->eat it	<i>Woorinaraemsikmandenenbup</i> (우리나라음식만드는법) (1960)
	<i>Jaeyuk pyeonyuk</i>	Pork belly	_____	Pig intestines	<i>Chojang</i> , Salted shrimps, Mustard	Boiling pork belly->wrap it in a cloth wrapper and press it down before it cools->when the meat becomes firm, cut it into thin slices->add pig intestines->garnish <i>chojang</i> or mustard-salted shrimp	<i>Leejokungjungyoritongko</i> (이조공정요리통고) (1957)

였는데 Chung et al.(2007)은 이러한 조리법을 편육으로 분류하여 본 연구에서도 편육에 포함시켰다. 돼지머리편육의 조리법을 보면 「Joseonmussangsinsikyorijebup」(1924/2001)의 문헌에는 삶은 고기를 냉수에 씻어서 삶은 다음 젓국과 함께 먹은 것으로 간단하게 기록되어 있고 냉수를 활용해야 색·냄새·맛이 좋아지고, 돼지머리는 껍질, 귀, 코가 모두 맛이 좋아서 편육용으로 가장 좋고 그 다음으로는 유통이라고 하였다. 「Joseonyorijebup」(1936)의 문헌에서는 고기를 오래 삶거나 시루에 쪄서 얇게 저며서 먹었는데 콜라겐의 젤라틴화가 잘 되도록 하기 위해서 고기를 오랫동안 삶은 것으로 보인다. 「Woorieumsik」(1947) 문헌에서는 고기를 푹 삶아서 뼈를 골라낸 후 보자기에 싸서 누른 다음 썰어서 먹었다. 고기를 보자기로 싸서 누르게 되면 고기가 흩어지지 않고 일정한 모양을 유지하는데 이는 액체상태의 젤라틴이 식으면 굳어지는 성질을 이용한 것이다(Lee et al., 2010). 「Woorinaraemsikmandenenbup」(1960)의 문헌에서는 삶은 고기를 통김치로 싸서 먹었다고 하여 오늘날 돼지보쌈의 형태를 보이고 있다. 돼지삼겹살편육은 「Leejokungjungyoritongko」(1957)에 처음 소개되었다. 조리법은 돼지머리편육과 유사하지만 고명으로 돼지곱창을 사용한 것이 독특하다.

10) 족편

족편의 재료 및 조리법은 <Table 13>과 같이 「Jeungbosanlimgyeongje」(1766/2003) 문헌에 처음 소개되어 「Woorinaraemsikmandenenbup」(1960) 문헌까지 8회 수록되어 있다. Lee(1985)에 의하면 족편은 쇠족을 장시간 고아서 콜라겐을 젤라틴화하여 걸러서 냉각시킨 다음 묵처럼 만든 음식으로 콜라겐이 많은 가죽이나 꼬리 등도 사용될 수 있어 돼지껍질을 고아서 묵처럼 영기게 한 저피수정회도 족편의 일종이라고 하여 본 연구에서도 저피수정회를 족편으로 분류하였다. 족편의 주재료는 돼지껍질이고, 고명으로는 달걀, 석이, 실백, 실고추이며, 양념으로는 초, 초장, 파, 마늘, 후추, 천초, 진피가 이용되었다. 조리법을 보면 「Jeungbosanlimgyeongje」(1766/2003)~ 「Joseonyorijebup」(1936) 6개 문헌에 있는 저피수정회(법)는 지방을 제거한 껍질에 물과 양념을 넣어 삶은 후 건져서 잘게 썰어 다시 삶은 다음 걸러서 굳힌 음식이라고 하였다. 「Woorinaraemsikmandenenbup」(1960)의 저피수정회는 껍질을 잘게 썰어서 오랫동안 삶은 후 체에 내려서 여러 가지 고명을 얹어 굳혔는데 이전 조리법과

차이를 보이고 있다. 「Limwonsibyukji <Jeongjoji>」(1827/2007) 문헌에 나오는 수정냉도회방(水晶冷淘膾方)은 돼지껍질 외에 돼지등뼈를 오랫동안 끓여서 응고시킨 후 생채, 부추, 죽순, 무, 오랄초(五辣醋)와 함께 곁들여 먹은 음식으로 저피수정회와 비슷한 유형으로 생각되어 족편에 포함시켰다. 「Joseonyorijebup」(1936) 문헌에 전약(煎藥)이 기록되어 있는데 이 음식은 소껍질을 잘게 썰어 푹 삶은 후 체에 거르고 여러가지 약재를 첨가하여 굳힌 것으로 저피수정회, 수정냉도회방과 비슷한 음식임을 알 수 있다. 저피수정회, 수정냉도회방 및 전약은 오늘날 찾아보기 힘든 음식이다.

11) 순대·생채·식혜

순대·생채·식혜의 재료 및 조리법은 <Table 14>에 나타내었다. 순대는 「Suujeonseo」(the late 1800's/2004)에 도야지순대로 처음 소개되었다. 주재료는 돼지창자이고, 부재료는 채소류(숙주, 무, 미나리, 배추김치), 선지, 두부가 이용되었으며, 양념으로는 파, 마늘, 생강, 기름, 깨소금, 후춧가루, 고춧가루가 이용되었다. 조리법을 보면 창자에 부재료를 넣어 양끝을 동여맨 후 삶는 방법이 소개되었다. Cho et al.(1999)은 창자로 순대를 만들었다는 것은 식품으로의 이용가치, 기호성, 저장성을 높인 것이고, 창자에 넣는 내용물은 영양상의 조화를 이루고 있으며, 목축을 주요산업으로 하는 서구사회의 음식문화에서 일찍부터 개발된 소세지 가공법과 같은 것이라고 하였다. 생채는 「Woorinaraemsikmandenenbup」(1960) 문헌에 제육생채로 기록되어 있다. 주재료는 돼지고기, 부재료는 버섯류(표고, 목이), 채소류(무, 양파), 배가 이용되었고, 고명은 달걀, 실백, 실고추, 양념은 조미료(소금, 간장, 초, 설탕), 향신료(파, 마늘, 생강, 기름, 깨소금, 후춧가루, 고춧가루)가 이용되었다. 조리법을 보면 돼지고기는 속까지 잘 익도록 삶아서 가늘게 채썰고, 부재료도 가늘게 채썰어서 그냥 사용하거나 소금에 절이거나 기름에 볶은 다음 고기와 부재료를 양념하였다. 특히 돼지고기를 속까지 잘 익히라고 한 것은 돼지고기에 감염된 유구촌충은 중심온도가 77℃ 이상이 되어야 사멸된다는 이론(Lee et al., 2010)을 실천한 것으로 보인다. 「Joseonwangjokungjungjeumsik」(1994)의 족채는 본 연구의 제육생채와 유사한 조리법을 보이고 있다. 식혜는 「Sangayorok」(1450's/2011) 문헌에 저피식혜로 소개되고 있다. 주재료가 돼지껍질이고 부재료는 진밥, 닭(꿩), 누룩가루이며 양념은 소금이 이용되었다. 조리법은 삶은 껍질에 부재료와 양념을 넣어 향아

〈Table 13〉 Ingredients and cooking method for the pork *Jokpyeon*

Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients Garnish	Seasoning	Cooking method	Literature (year)
J o k p y e o n	<i>Jeopisujunghoebub</i> (豬皮水晶膾法)	Pig shell		Vinegar, Greenonion, Black pepper		<i>Jeungbosanlimyeongje</i> (증보산림경제) (1766)
	<i>Jeopisujunghoebub</i> (豬皮水晶膾法)	Pig shell		<i>Chojang</i> , Black pepper		<i>Kyuhapchongseo</i> (규합총서) (1815)
	<i>Jeopisujunghoebub</i> (豬肉水晶膾方)	Pig shell		Vinegar, Greenonion, Garlic, <i>Cheoncho</i> , <i>Jinpi</i>	Remove the fat from the shell and rinse it thoroughly with water->add water and seasoning to the shell and boil them->scoop the shell ->cut them into small pieces->add it to water boiled with shells and boil->if it is thin and thick, filter with cloth->solidify->garnish with negar or <i>chojang</i>	<i>Limwonsibyukji</i> < <i>Jeongjoji</i> > (임원십육지<정조지>) (1827)
	<i>Jaepisujung</i>	Pig shell		<i>Chojang</i> , Greenonion, Black pepper		<i>Buinfilji</i> (부인필지) (1915)
	<i>Jeopisujunghoe</i> (豬皮水晶膾)	Pig shell		Vinegar, Greenonion, Black pepper power, <i>Jinpi</i>		<i>Joseonmussangsinsik yorijebup</i> (조선무쌍신식요리제법) (1924)
	<i>Jaepisujung</i>	Pig shell		<i>Chojang</i> , Greenonion, Black pepper		<i>Joseonyorijebup</i> (조선요리제법) (1936)
	<i>Jeopisujung</i>	Pig shell	Egg, Manna lichen, Pine nuts, Shredded red pepper	<i>Chojang</i> , Greenonion, Black pepper power	Remove the fat from the shell and rinse it thoroughly with water->cut them into small pieces->put water and seasoning to the shell and boil for a long time->if the shell is tender and the water is thick, filter with strainer->place in a bowl and garnish-> solidify-> cut->garnish <i>chojang</i>	<i>Woorinaraemsikmande nenbup</i> (우리나라음식만드는법) (1960)
	<i>Sujungnangdohoe bang</i> (水晶冷淘膾方)	Pig shell, Pig backbone	<i>Sangchae</i> , <i>Buchu</i> , <i>Joonsun</i> , Radish	<i>Oralcho</i>	Rinse pig's shell and back bone thoroughly with water ->pour water->boil with strong fire->when water boils, control the fire weakly ->boil until the water is reduced to half ->pour boiled soup into a bowl ->solidify->cut it off->garnish sub ingredients and <i>oralcho</i>	<i>Limwonsibyukji</i> < <i>Jeongjoji</i> > (임원십육지<정조지>) (1827)

〈Table 14〉 Ingredients and cooking method for the pork *Sundae*, *Sangchae* and *Sikhae*

Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients	Seasoning	Cooking method	Literature
			Garnish			
<i>Sundae</i>	<i>Doyaji sundae</i>	Pig gut	<i>Sunji</i> , Tofu, <i>Sukju</i> , Waterparsley, Radish, <i>Baechukimchi</i> ,	Greenonion, Garlic, Ginger, Oil , <i>Kkaesoogeum</i> ,, Black pepper powder, Red pepper powder	Turn pig gut upside down and clean clearly->mix sub ingredients and seasoning ->put into pig gut->tie up ->boil	<i>Stuijeonso</i> (시의전서) (the late 1800's)
<i>Sangchae</i>	<i>Jaeyuk sangchae</i>	Pork	Shiitake mushroom, Jew's ear, Radish, Onion, Pear Egg, Pine nuts, Shredded red pepper	Salt, Soy sauce, Vinegar, Sugar, Greenonion, Garlic, Ginger, Oil, <i>Kkaesoogeum</i> ,, Black pepper powder, Red pepper powder	Boil the meat and cut it into thin slices->cut sub ingredients into thin slices and use it as it is or salt or stir-fry->season meat, sub ingredients->garnish *Get the <i>Jaeyuk</i> well done to inside	<i>Woorinaraemsikmande nenbup</i> (우리나라음식만드는법) (1960)
<i>Sikhae</i>	<i>Zuppisikhae</i> (猪皮食醢)	Pig shell	<i>Bap</i> , Chicken (Pheasant), <i>Nuruk</i> powder	Salt	Boil the shell->cut to size like hand->season shell, sub ingredients->put into a jar->seal tight with oil paper->bury deep into ashes ->cut	<i>Sangayorok</i> (산가요록) (1450's)

리에 담아서 기름종이로 봉한 다음 재 속에 깊이 묻어두었다가 찢어서 먹은 음식으로 동일한 문헌에 생선, 소의 양, 꿩고기, 도라지, 죽순 등으로 만든 식해도 기록되어 있다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 1450년경부터 1960년까지 출간된 한국음식 조리서를 대상으로 돈육조리법의 종류와 사용빈도, 돈육

음식에 사용된 재료와 조리법의 변화를 분석·고찰하였다.

1. 조사대상 문헌 17권의 조리서에는 돈육음식이 총 74회 수록되었고 조선시대 문헌 40회, 근대문헌 34회로 나타났다.
2. 찜 조리법은 19회로 가장 많았고 그 다음으로 구이 12회, 족편 8회, 탕 7회, 편육 6회, 조림 5회, 전·볶음 각각 4회, 적 3회, 만두 2회, 전골·순대·생채·식해 각각 1회 순으로 나타났다.
3. 돈육음식에 사용된 주재료는 부위가 표시되지 않은 돼지고기가 38회로 가장 많았고 돼지껍질·돼지새끼 각각 9회, 돼지머리 6회, 돼지새끼집 4회, 돼지내장

돼지유통 각각 3회, 돼지삼겹살·돼지양 각각 2회, 돼지갈비·돼지등뼈·돼지족 각각 1회 순으로 나타났다. 부재료는 채소류를 가장 많이 이용하였고, 고명으로는 달걀, 잣, 버섯류 등을 이용하였으며, 양념으로는 조미료(소금,간장,된장,고추장,식초,설탕,새우젓국), 향신료(파,마늘,생강,기름,참기름,깨소금,후추가루,고춧가루,천초,겨자,술)가 이용되었다.

4. 돈육음식에 사용된 조리법은 찜의 경우 수증기찜 7회, 중탕식찜 6회, 증류형마른찜 3회, 삶기찜 2회 순이었고, 구이는 기름장 5회, 간장양념 4회, 고추장양념 3회 순이었으며, 볶음은 간장양념·새우젓국양념 각각 2회, 기름장·고추장양념 각각 1회 순으로 나타났다. 또한 편육은 6가지, 탕은 5가지, 조림은 4가지, 족편은 3가지, 적은 2가지 조리법을 사용하였고, 만두와 식혜는 오늘날 찾아보기 힘든 독특한 조리법을 이용하였다.

이상과 같이 돼지고기는 돼지새끼를 비롯하여 돼지껍질까지 거의 모든 부위를 이용하여 부위에 맞는 조리법을 개발하였고, 족편·편육, 새우젓 사용 등은 조리과학적인 원리를 이용하였으며, 창자를 활용한 순대는 창의성이 돋보이는 음식으로 생각된다. 또한 부재료로 채소류를 많이 이용하여 영양학적인 조화를 이루었고, 생강·후추와 같은 향신료 사용, 담백한 맛에서 매운맛·단맛으로의 변화 등은 기호성을 고려한 것으로 보인다. 이러한 돈육음식의 우수성을 인식하여 계승·발전시키고, 더 나아가 한식 세계화에 기여할 수 있기를 바란다.

주제어 : 돈육, 조리법, 조선시대, 근대

감사의 글

본 연구는 장안대학교 2017년도 연구비 지원에 의하여 수행되었으며, 이에 감사드립니다.

REFERENCES

- Anonymous. (the early 1500's). 「*Soowonjobbang*」 Sook Kyung Yoon Translated (1998). Seoul: Singwang Public.
- Anonymous. (the early 1800's). 「*Juchan*」 Sook Kyung Yoon Translated (1998). Seoul: Singwang Public.
- Anonymous. (1854). 「*Eumsikbub*」 Seo Suk Yoon et al Translated (2008). Seoul: Acheete ins media.
- Anonymous. (1880's). 「*Eumsikbangmun*」 Hyo Ji Lee et al Translated (2014). Paju: Kyomoonisa.
- Anonymous. (the late 1800's). 「*Jusikbangmun*」 Hyo Ji Lee et al Translated (2017). Paju: Kyomoonisa.
- Anonymous. (the late 1800's). 「*Siuijeonseo*」 Hyo Ji Lee et al Translated (2004). Seoul: Singwang Public.
- Bang, S. Y. (1936). 「*Joseonyorijebup*」 Paju: Sulhwadang.
- Bang, S. Y. (1960). 「*Woorinaraemsikmandenenbup*」 Seoul: Jangchungdooseo Public.
- Cha, G. H. & Kim, S. W. (2015). Study on tenderizing method of beef based on old literature from Joseon dynasty. *Journal of Korean Society Food Culture*, 30(3), 284-295.
- Cho, C. S., Jang, J. O., Hong, S. Y., Kim, T. H., Kim, K. J., et al. (1999). 「*Hankookeumsikdaekwan*」 Seoul: Hanrim Public.
- Chung, R. W., Cho, S. H., Choi, Y. J., Kim, E. M., Won, S. I., Cha, G. H., Kim, H. S., & Lee, H. G. (2007). An investigation of side-dishes found in korean literatures before the 17th century. *Korean Journal of Food and Cookery Science*, 23(5), 731-748.
- Ha, S. W. (1600's). 「*Joobangmoon*」 Rak Bum Son Translated (1975). Seoul: Won moonsa
- Han, B. R. (1994). 「*Joseonwangjokungjungeumsik*」 Seoul: Gongjungeumsikyongoowon.
- Han, H. S., Hwang, H. S., & Lee, H. K. (1957). 「*Leejokungjungyoritongko*」 Seoul: Hakchongsa.
- Heo, J. (1610). 「*Donguibogam*」 Dongui Literature Translated (2012). Seoul: Bubinmunhwasa.
- Hong, M. S. (1715). 「*Sanlimgyeongje*」 National Culture Promotion Translated (2007). Paju: Korean Studies Information.
- Jang, K. H. (1670's). 「*Eumsikdimibang*」 Bok Ryeo Han et al Translated (2010). Seoul: Gongjungeumsikyongoowon.
- Jeon, S. Y. (1450's). 「*Sangayorok*」 Bok Ryeo Han Translated (2011). Seoul: Gongjungeumsikyongoowon.
- Joo, S. T. & Jung, E. Y. (2013). *Humam and meat*. Jinju:

- Gyeongsang national university Public.
- Kang, J. H. (2013). A literature review on recipes in connection with Japgwabyung - Focus on recipe data published in Korea from the Joseon dynasty to the modern era -. *Korean Journal of Food Culture*, 28(5), 450-462.
- Kim, E. S., Chun, H. J., & Lee, H. G. (1990). A bibliographical study of Tzeam using the meat and poultry. *Korean Journal of Dietary Culture*, 5(1), 59-75.
- Kim, G. Y. & Lee, C. J. (2008). A study on the cooking science of Guk(korean soup) from old cookbooks from the Chosun dynasty (15~19C) - Focused on Malgunguk -. *Journal of East Asian Society Dietary Life*, 18(5), 711-724.
- Kim, K. S., Lee, M. J., & Han, B. J. (1999). Focused on the old cooking books issued in 1600 to 1950 - A study of the types of Mandoo and its cooking methods in the old cooking books -. *Journal of East Asian Society Dietary Life*, 9(1), 3-16.
- Kim, M. H. (2017). The research of sugar's application and consumption culture in the modern times' cooking book(1910-1948). *Journal of Korean Society Food Culture*, 32(3), 185-203.
- Kim, S. Y., Yang, J. H., Lee, S. M., & Lee, Y. M. (2015). Literature review of spices used in cookbooks published in 1400~1700s. *Journal of Korean Society Food Culture*, 30(3), 267-283.
- Kook, K. D., Kwon, Y. S., & Chung, H. J. (2011). A literature review on the recipes for pheasant - Focus on recipe books from 1800's to 1990's -. *Korean Journal of Food Culture*, 26(5), 455-467.
- Lee, J. H., Kim, M. L., Min, H. S., Lee, Y. E., Song, E. S., Kwon, S. J., Kim, M. J., & Song, H. N. (2010). *Food and cooking principle*. Seoul: Kyomoonsa.
- Lee, K. J. & Cho, M. S. (2009). Evaluation of the meat and poultry 'Jorim' model in Korean modern cookbooks. *Korean Journal of Food Culture*, 24(5), 478-485.
- Lee, K. J. & Cho, M. S. (2012). Transition of Korean meat consumption and consumption trends after modern times - Focused on beef and pork-. *Korean Journal of Food Culture*, 27(5), 422-433.
- Lee, S. W. (1985). *Cultural history of Korean cuisine*. Seoul: Kyomoonsa.
- Lee, Y. G. (1924). 「Joseonmussangsinsikyorijebup」 Old Food Research Association Translated (2001). Seoul: Gongjungeumsikyeeongwon.
- Moon, S. J. & Son, K. H. (1994). *Food science and cooking principle*. Seoul: Soohaksa.
- Oh, S. D. (2012). A literature review on the types and cooking methods of Soondae during the Joseon dynasty. *Korean Journal of Food Culture*, 27(4), 340-345.
- Pingheokak Lee. (1815). 「Kyuhapchongseo」 Yang Wan Jung Translated (2008). Paju: Bojinjae.
- Pingheokak Lee. (1915). 「Buinfilji」 Hyo Ji Lee et al Translated (2010). Paju: Kyomoonsa.
- Rural Development Administration(2010). *Glossary of traditional Korean food*. Paju: Kyomoonsa.
- Son, J. K. (1947). 「Woorieumsik」 Seoul: Samjungdang.
- Suh, Yu. Gu. (1827). 「Limwonsibyukji<Jeongjoji>」 Hyo Ji Lee et al Translated (2007). Paju: Kyomoonsa.
- Yoon, S. J., Choi, B. S., & Choi, E. H. (2010). *If you know and eat, good food ingredients*. Paju: Jigoomoonhwasu.
- Yoon, S. S., Yoon, S. K., Cho, H. J., Lee, H. J., Ahn, M. S., Yoon, D. I., & Lim, H. S. (2015). *Korean food culture is harmonized in tasty dignity-science*. Paju: Kyomoonsa.
- Yu, Jung. Rim. (1766). 「Jeungbosanlimgyeongje」 Kang Ja Lee et al Translated (2003). Seoul: Singwang Public.

Received 8 September 2017;

1st Revised 27 September 2017;

Accepted 28 September 2017