



우리나라 육회의 시대별 조리학적 고찰

A Study on the Culinary Technique for Korean *Yukhoe* from 1766 to 2008

박경란*

장안대학교 호텔관광학부 호텔조리과

Park, Kyunglan*

Dept. of Hotel Culinary Art, Jangan University

Abstract

The purpose of this study was to investigate changes in the recipes for *yukhoe* found in Korean cookbooks published from 1766 to 2008. There were 59 *yukhoe* found in 19 literately works. The main ingredients used in *yukhoe* were as follows: for *soegogihoe*(raw beef), *naejang*(guts) was used 20 times, *salkogi*(lean meat) 17 time, and *salkogi-naejang*(lean meat:guts) five times. For *dwaejigogihoe*(boiled pork), pig shell was used. Other minor ingredients included the following: *soegogie-salkogihoe*(raw beef:lean meat) only used pear and garlic, while *dwaejigogihoe*(boiled pork) mainly used green onions. Pine nuts powder was used for garnishing *soegogi-salkogihoe*(raw beef:lean meat) and pine nuts were used to *garnish naejanghoe*(raw guts). Seasoning used included the following: soy sauce seasoning for *soegogi-salkogihoe*(raw beef:lean meat) and balck pepper for *dwaejigogihoe*(boiled pork). There were no seasoning listed for all most half of the *naejanghoe*(raw guts) recipes. Side sauces used included mustard-mustard juice(seven times) and 4 uses of *chogochujang*(red pepper paste with vinegar) in *soegogi-salkogihoe*(raw beef:lean meat) recipes. Mustard sauce was listed eight times and salt sauce was listed six in *naejanghoe*(raw guts). Vinegar sauce or vinegar was used as a side sauce for *dwaejigogihoe*(boiled pork). The cooking method used to prepare *yukhoe* also varied. In the case of *saenghoe*(raw meat) used for *soegogi-salkogihoe*(raw beef:lean meat), the meat was sliced thinly, and shredded into thin slices and sprinkled with pine nuts powder. For *naejanghoe*(raw guts), after the pretreatment process, the guts was cut into pieces and rolled in pine nuts. A thin slice of frozen *kkwonggogihoe* (raw pheasant) was eaten without cooking. *Soegogihoe*(raw beef) was stir-fried or warmed for preparing *sukhoe*(heated meat). For *dwaejigogihoe*(boiled pork), after the pretreatment process, it was cooked well, coagulated and eaten. In conclusion, *yukhoe* has been inherited and developed as a scientific food that is hygienic, nutritious, distinctive, and creative.

keywords: *Yukhoe*, Ingredients, Cooking Method, Era

I. 서론

우리 민족은 유목계인 맥족(貊族)으로 생활을 가축에 의존하는 비중이 크고 고기 다루는 솜씨도 익숙하여 예

로부터 고기 음식을 선호하였다(Kim & Kim, 2000). 그러나 고구려 소수림왕 2년(372)에 불교의 전래 이후로 육식은 금기사항이 되었다. 고려시대에도 숭불정책(崇佛政策)으로 소 도축금지령인 우금령(牛禁令)을 여러

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

번 내렸다. 조선시대에 와서는 송유억불(崇儒抑佛)정책으로 고기를 먹는 것은 허용되었지만 농우(農牛)의 보호를 위해 우금령은 계속되었다. 이러한 우금령은 제사와 큰 연회에서는 예외였다(Kim & Cha, 2015). 따라서 제례의식(祭禮儀式)에 고기음식을 제수(祭需)로 사용하였고, 종묘(宗廟)제례와 불천위(不遷位)제례와 같은 큰 제사에서는 날고기를 사용하였다(Yoon et al., 2015). 또한 궁중의 연회식에도 소의 살코기와 내장을 날 것으로 이용하였다(Kim, 2006).

회(膾)는 여러 짐승의 고기, 물고기, 채소 등을 썰어 날로 먹거나 살짝 데쳐서 초고추장, 겨자즙, 초간장 등에 찍어 먹는 음식을 말한다(Kang, 1987).회는 7첩·9첩 반상과 12첩 수랏상에 반드시 차리는 찬품이었다(Han, 1994). 「Limwonsibyukji」 <Jeongjoji>(1827/2007)에서는 고기를 잘게 썬 것을 회(膾)라고 하였고, 회(劊) 또는 할(割)을 의미한다고 하였다. 「Songnamjapji」(연대미상/2008)에는 육회는 ‘膾’, 생선회는 ‘膾’라고 하여 육회와 생선회를 구별하였다. 이후 문헌에서는 육회와 생선회 모두를 회(膾)로 사용하고 있다.

중국의 고전(古典)인 의례(儀禮)·공식대부례(公食大夫禮)에 육회가 등장하는데 우자(牛臠), 양자(羊臠), 사자(豕臠)를 젓갈에 찍어 먹었다. 원나라의 「Geogapilyong」에는 양의 간이나 천엽을 가늘게 썰어 강초장(薑醋醬)을 곁들이는 ‘양육회방(羊肉膾方)’이 있었다(Kim, 2006). 임진왜란 때 조선 사람이 육회 먹는 것을 보고 명나라 원군이 “중국에서는 삶거나 구워서 먹는데 조선인은 날 것 그대로 먹으니 야만인이다”라고 비웃었다(Lee, 1985). 이처럼 중국의 회는 원대 초까지 이용하였다가 그 후 먹지 않은 것으로 보인다.

우리나라 「Siuijeonseo」(the late1800's/2004)의 육회법을 보면 “기름기 없는 연한 황육의 살을 얇게 저며서 물에 담가 핏기를 빼고 가늘게 채 썬 다음 꿀, 기름, 파, 마늘, 깨소금, 후춧가루를 넣어 잘 주물러서 잣가루를 많이 섞는다”고 하여 전형적인 생회(生膾)를 언급하고 있다. 한편 「Limwonsibyukji」 <Jeongjoji>(1827/2007)에는 “위, 천엽, 내장을 끓는 물에 데친 후 얇게 저며 채를 썰어 겨자장 또는 초간장을 곁들인다”고 하였고 일종의 숙회(熟膾)이다. 육회는 재료가 극히 신선할 때 날것 그대로 다루기 때문에 식품에 함유되어 있는 영양소와 효소 등이 그대로 보유되어 있으며, 식품자체의 맛을 그대로 느낄 수 있는 음식이다. 또한 회에 곁들이는 파·마늘·생강 등은 고기의 누린내를 약화시키고, 참기름은 자체의 향산

화 물질로 인해 육류의 산패를 막아주며, 잣가루는 영양과 맛, 외관 등을 좋게 해주는 역할을 한다(Cho et al., 1999).

육회는 주안상과 교자상에 잘 어울리는 음식이고, 겨울철에 주로 먹는 음식으로 설날에 먹기도 하였다(Han, 1994). 또한 육회는 오늘날 향토음식으로 보존되고 있다. 서울과 경기도 지역에는 간·치넵·양을 날 것으로 소금양념에 찍어 먹는 갑회가 있고, 충청도 지역의 육회는 쇠고기 우둔살을 가늘게 채썰어 간장양념에 무친 후 잣가루를 뿌려 배와 마늘을 곁들인다. 전라도 지역의 육회는 고기를 소금양념에 무쳐서 청포묵과 미나리 등을 곁들였고, 기호에 따라서 고추장에 무치기도 한다. 제주도 지역에서는 돼지새끼회로, 돼지새끼를 삶아서 고추장, 고춧가루, 식초 등의 양념을 하여 맵고 차게 먹는다(Cultural Heritage Administration, 1984).

육회는 서울과 진주비빔밥의 재료로도 이용되었는데, 서울과 진주는 20세기 초반에 전국에서 가장 먼저 도살장이 형성되어 신선한 육회를 즐겨 먹을 수 있었다고 한다(Ju, 2013). 최근에는 육회 프랜차이즈 매장이 증가하고 있어 현대인들도 여전히 육회를 즐기고 있음을 알 수 있다. 이와 같이 육회는 맛과 영양, 기능성 등을 갖춘 음식으로 문화사적 가치가 있음에도 불구하고 육회에 관한 연구는 우육회(牛肉膾)를 조사한 Kim(1999)의 연구 정도로 매우 미비한 실정이다. 따라서 본 연구는 조선시대부터 현대까지의 조리서를 중심으로 육회에 사용된 재료와 조리법의 변화를 분석·고찰하여 육회 음식의 진승과 발전의 기초 자료를 제공하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 연구대상문헌

본 연구는 육회가 처음 수록된 1766년 「Jeungbosanlim gyeongje(증보산림경제)」부터 현대 일상식을 조사한 2008년 「Sangyongeumsik(상용음식)」까지 총 19권을 조사대상문헌으로 활용하였다<Table1>. 조선왕조는 소의 노동 가치를 생각하여 우금을 법규로 정해두고 감시까지 하였다. 그러나 왕실 제사에서는 쇠고기는 필수품이었다. 그래서 성균관 주변에 사는 반인(伴人) 중에서 백정을 뽑아 제사용 소를 잡을 수 있는 허가권과 푸줏간을 운영할 수 있는 권한을 주었다. 이들이 운영하는 푸줏간은 소를

잡아 매달기 때문에 현방(懸房)이라고 불렀다. 조선 후기 한양에서는 총 23곳에서 현방이 운영되고 있어 쇠고기의 판매를 공식적으로 인정하였음을 알 수 있다(Korean Food Foundation, 2014). 이러한 쇠고기의 유통은 고기의 소비를 증가시켜, 고기 음식이 조선 후기 이후의 조리서에 많이 수록되었다.

「Jeungbosanlimgyeongje(증보산림경제)」는 유중림이 1766년에 「Sanlimgyeongji(산림경제)」를 토대로 우리 실정에 맞게 실용적인 정보를 수록하였고, 그 중 치선(治膳)에 음식 만드는 법이 상세히 기록되어 있다. 「Juchan(주찬)」은 저자미상으로 연대는 1800년 초로 추정하고

있으며, 술과 음식조리에 관한 것을 기록한 책으로 조선후기 조리법의 한 단면을 보여주는 자료로 평가되고 있다.

「Kyuhapchongseo(규합총서)」는 1815년 병허각 이씨가 가정에서 부녀자들이 알아야 할 항목들을 상세하게 기록한 가정생활 백과사전으로 이 중 주사의(酒食議)에는 여러 음식에 대한 조리법이 자세히 수록되어 있다.

「Limwonsibyukji」 <Jeongjoji>(임원십육지<정조지>)는 서유구가 1827년에 편찬한 책으로 음식을 조리법에 따라 체계적으로 분류하여 음식 분류체계의 기틀을 마련하였다. 「Siuijeonseo(시의전서)」는 1800년 말경에 지어진 저자미상으로 양반가정(班家)의 음식을 정리한 전문 조

〈Table 1〉 Literature containing *yukhoe*

Era	Literature	Year	Author
The Joseon dynasty	<i>Jeungbosanlimgyeongje</i> (증보산림경제)	1766	Yu, Jung-Rim
	<i>Wonhaengeulmyojeongliuigwe</i> (원행을묘정리의괘)	1795	Joseon government compilation
	<i>Juchan</i> (주찬)	the early 1800's	Anonymous
	<i>Kyuhapchongseo</i> (규합총서)	1815	Pingheokak Lee
	<i>Limwonsibyukji</i> < <i>Jeongjoji</i> >(임원십육지)	1827	Suh, Yu-Gu
	<i>Jinchanuigwe</i> (진찬의괘)	1877	Joseon government compilation
	<i>Siuijeonseo</i> (시의전서)	the late 1800's	Anonymous
Pre modern times (the Japanese colonial period)	<i>Jinyeonuigwe</i> (진연의괘)	1902	Joseon government compilation
	<i>Buinfilji</i> (부인필지)	1915	Pingheokak Lee
	<i>Joseonmussangsinsikyorijebup</i> (조선무쌍신식요리제법)	1924	Lee, Yong-Gi
The modern times	<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> (우리나라음식만드는법)	1960	Bang, Shin-Young
	<i>Hangukyoribaekgwageon</i> (한국요리백과사전)	1976	Hwang, Hye-Sung
	<i>Hangukeumsik</i> (한국음식)	1980	Yoon, Seo-Suk
	<i>Hangukuimat</i> (한국의맛)	1987	Kang, In-hee
	<i>Hankookeumsikdaekwan</i> (한국음식대관)	1999	Cho, Chang-suk et al
	<i>Sangyongeumsik</i> (상용음식)	2008	Rural Development Administration

리서이다. 이 문헌에는 422가지의 음식과 조리법이 잘 정리되어 있고, 상차림의 형태와 구성을 최초로 문자화하여 조선 후기의 한국음식에 관하여 기록되어 있다. 「*Wonhaengeulmyojeongliuigwe*(원행음묘정리의괘)」는 정조 19년(1795)에 2월 9일~16일까지 총 8일간 화성행궁에서 벌인 혜경궁 홍씨의 회갑연 축제 과정을 총체적으로 기록한 궁중의괘이다. 권4 찬품(饌品)조에는 8일간의 식단이 자세히 기록되어 있어 조선조 궁중의 일상식을 알 수 있는 유일한 의괘로 평가받고 있다. 「*Jinchanuigwe*(진찬의괘)」는 고종 14년(1877)에 조대비 칠순 축하잔치를 위한 연회식을 기록한 의괘이고, 「*Jinyeonuigwe*(진연의괘)」는 광무 6년(1902)에 고종 망육(51세)과 어극(즉위) 40년 축하잔치 연회식 의괘이다.

「*Buinfilji*(부인필지)」는 1915년 빙허각 이씨가 부인들의 실생활에 필요한 요리법을 한글로 기록한 부인용 종합서이다. 상·하권 1권으로 상권에는 주로 음식과 그에 관한 내용을 다루고 있고 조선요리 즉 '명월관'의 음식이 소개되었다. 「*Chosunmussangsinsikyorijebup*(조선무쌍신식요리제법)」은 1924년 이용기 저자의 일제시대 조리서로서 총 68항목 790여종의 조리법이 수록되어 있고, 서양·일본·중국요리 만드는 법이 소개되어 있다. 이 문헌은 한국전통음식에 외국의 새로운 조리법을 융화시킨 조리서이다. 「*Chosunyorijebup*(조선요리제법)」은 방신영 저자의 베스트셀러로서 여러 차례 수정, 보완되어 간행되었다. 이 저자는 전통 조리법을 근대식으로 발전시켰고, 한국음식 수백 종을 계량화하여 한식의 조리과학적 발전과 대중화에 기여했다는 평가를 받고 있다.

「*Woorieumsik*(우리음식)」은 1947년 손정규(孫貞圭) 저자의 조리서로서 식기의 종류와 음식의 완성품, 재료, 조리 과정을 삽화로 표현하였다. 또한 외국 음식은 전혀 소개되지 않았으나 서양과 일본에서 들어온 음식 재료를 우리 음식에 적용하는 방법을 제시한 문헌이다.

「*Leejokungjungyoritongko*(이조궁정요리통고)」는 1957년 한희순, 황혜성, 이해경이 편찬한 조선 왕조의 궁중음식 조리서로 이 문헌은 조선의 궁중음식 실체를 체계화하여 문헌기록으로 남긴 중요한 자료로 평가받고 있다.

「*Woorinaraemsikmandenenbup*(우리나라음식만드는 법)」은 방신영이 1960년에 집필한 책으로서 다양한 음식을 과학적이고 체계적으로 소개하여 현대음식의 근간을 마련하였다. 「*Hankookyoribaekkwajun*(한국요리백과사전)」는 1976년에 궁중음식의 조리법을 현대적으로 해석하였고, 「*Hankookeumsik*(한국음식)」은 우리나라 식생활

문화사를 오랜기간 연구한 윤서석 교수가 1980년에 집필한 책이다. 「*Hangukuimat*(한국의맛)」은 1987년에 반가 음식 분야를 연구한 강인희 교수가 저술한 책으로 학계에서 많이 인용되고 있다. 「*Hankookeumsikdaekwan*(한국음식대관)」은 1999년에 한국문화재보호재단에서 전통음식에 대한 학계의 연구결과를 집대성하여 백과사전식으로 만든 것이고, 「*Sangyongeumsik*(상용음식)」은 2008년 농촌진흥청에서 우리나라의 어느 지역에서나 일상적으로 먹는 음식을 현지조사와 학계의 검증 등을 거쳐 326종의 음식을 선정·수록하였다.

2. 자료분석방법

본 연구는 문헌에 기록되어 있는 육회를 수집하여 육회가 처음으로 수록된 1766년부터 1902년까지는 조선시대, 1915년부터 1936년까지는 근대(일제강점기), 1947년부터 2008년까지는 현대로 분류한 후 음식명, 주재료, 부재료, 고명, 양념, 곁들이는 장, 조리법을 분석하였고 이를 토대로 [Figure 1]~[Figure 27]과 같이 조리과정을 도식화하여 육회의 시대적 변천과정을 고찰하였다.

Ⅲ. 결과 및 고찰

1. 조리서별 육회의 종류

조리서에 소개된 육회의 종류는 <Table 2>와 같다. 조사대상 문헌 19권의 조리서에는 육회가 총 59회 기록되어 있다. 조선시대 문헌에는 육회가 31회 소개되었고, 이 중에서 육회가 가장 많이 소개된 조리서는 「*Wonhaengeulmyojeongliuigwe*」(1795)와 「*Limwonsibyukji* <*Jeongjoji*>」(1827/2007)로서 각각 9회 확인되었고, 「*Jinchanuigwe*」(1877)는 3회, 「*Jeungbosanlimgyeongje*」(1766/2003), 「*Juchan*」(the early 1800's/1998), 「*Kyuhapchongseo*」(1815/2008), 「*Siuijeonseo*」(the late1800's/2004), 「*Jinyeonuigwe*」(1902)는 각각 2회 소개되었다. 근대(일제강점기) 문헌에는 육회가 12회 소개되었고, 「*Chosunmussangsinsikyorijebup*」(1924/2001)의 문헌에 7회의 육회가 수록되어 있어 가장 높은 빈도를 보였으며, 그 다음으로는 「*Chosunyorijebup*」(1936)의 문헌 4회, 「*Buinfilji*」(1915/2010) 1회 순으로 나타났다. 현대문헌에는

<Table 2> Types of yukhoe by cookbooks

Era	Literature	Year	Types of yukhoe	Frequency
	<i>Jeungbosanlimgyeongje</i> (증보산림경제)	1766	<i>Jeopisujunghoebob</i> (boiling and coagulated pig shell)(豬皮水晶膾法) (저피수정회법) <i>Dongchibeob</i> (frozen pheasant)(凍雉法)(동치법)	2
	<i>Wonhaengeulmyojeongli- uigwe</i> (원행을묘정리의괘)	1795	<i>Gaksaekyuyghoe</i> (raw beef guts and shellfish)(各色魚肉膾) (각색어육회) <i>Yukhoe</i> (raw lean meat)(肉膾)(육회)etc.4 <i>Yukchae</i> (blanched meat)(肉菜)(육채)etc.2	9
	<i>Juchan</i> (주찬)	the early 1800's	<i>Yanghoe</i> (raw beef tripe)(양회) <i>Kongpathoe</i> (raw beef kidney)(콩팔회)	2
The jo se on dy na sty	<i>Kyuhapchongseo</i> (규합총서)	1815	<i>Jeopisujunghoebub</i> (boiling and coagulated pig shell) (豬皮水晶膾法)(돼지가죽수정회법) <i>Yanggogiganhoe</i> (raw lamb's liver)(羊肉肝膾)(양고기간회)	2
	<i>Limwonsibyukji</i> < <i>Jeongjoji</i> > (임원십육지)	1827	<i>Yuksangbang</i> (stir-fried meat)(肉生方)(육생방) <i>Kongpathoe</i> (raw cow's kidney)(콩팔회) <i>Wooyukhoebang</i> (blanched beef guts)(牛肉膾方)(우육회방) <i>Yangyookhoebang</i> (raw lamp's lean meat and guts)(羊 肉膾方)(양육회방) <i>Gachoseonbang</i> (steamed lamp's rib)(假炒鱧方)(가초선방) <i>Jeoyuksujunghoebang</i> (boiling and coagulated pig shell)(豬肉水晶膾方) (저육수정회방) <i>Sujungnangdohoebang</i> (boiling and coagulated pig shell, backbone) (水晶冷淘膾方)(수정냉도회방) <i>Dongchithoebang</i> (frozen pheasant)(凍雉膾方)(동치회방) <i>Chipalseonbang</i> (cooked chicken, sheep's guts and shrimp)(聚八仙方) (취팔선방)	9
	<i>Jinchanuigwe</i> (진찬의괘)	1877	<i>Yangsaekhoe</i> (raw beef guts)(兩色膾)(양색회) <i>Gaksaekhoe</i> (raw beef lean meat-guts and abalone)(各色膾)(각색회) <i>Gaksaekgabhoe</i> (raw beef guts and abalone)(各色甲膾)(각색갑회)	3
	<i>Suijeonseo</i> (시의전서)	the late 1800's	<i>Yukhoe</i> (raw lean meat)(육회) <i>Jabhoe</i> (raw beef lean meat-guts)(잡회)	2
	<i>Jimyeonuigwe</i> (진연의괘)	1902	<i>Samsaekgabhoe</i> (raw beef guts)(三色甲膾)삼색갑회 <i>Gaksaekgabhoe</i> (raw beef guts)(各色甲膾)각색갑회	2
Pre mo de m ti me s	<i>Buinfilji</i> (부인필지)	1915	<i>Jaepisujung</i> (boiling and coagulated pig shell)(저피수정)	1
	<i>Joseonmussangsins- ikyorijebup</i> (조선무쌍신식요리제법)	1924	<i>Yukhoe</i> (raw lean meat)(육회) <i>kongpathoe</i> (raw beef kidney)(牛腎膾)(콩팔회) <i>Yanghoe</i> (raw beef tripe)(臍膾)(양회) <i>Cheonyephoe</i> (raw beef omasum)(천엽회) <i>Ganhoe</i> (raw beef liver)(肝膾)(간회) <i>Jabhoe</i> (raw beef lean meat+guts)(雜膾)(잡회) <i>Jeopisujunghoe</i> (boiling and coagulated pig shell)(豬皮水晶膾) (저피수정회)	7
	<i>Joseonyorijebup</i> (조선요리제법)	1936	<i>Yukhoe</i> (raw lean meat)(육회) <i>Gan · Cheonyeop · Yanghoe</i> (raw beef liver-omasum tripe (간·천엽·양회) <i>Jabhoe</i> (raw beef lean meat+guts)(잡회) <i>Jaepisujung</i> (boiling and coagulated pig shell)(저피수정)	4

(Table 2) Types of yukhoe by cookbooks(continued)

Era	Literature	Year	Types of yukhoe	Frequency
The modern times	<i>Woorieumsik</i> (우리음식)	1947	<i>Yukhoe</i> (raw lean meat)(肉膾)(육회)	1
	<i>Leejokungjungyoritongko</i> (이조궁정요리통고)	1957	<i>Yukhoe</i> (raw lean meat)(육회) <i>Gaksaekhoe</i> (raw beef guts)(각색회)	2
	<i>Woorinaraemsikmandene nbup</i> (우리나라음식만드는법)	1960	<i>Yukhoe</i> (raw lean meat)(육회) <i>Jabhoe</i> (raw beef lean meat+guts)(잡회) <i>Jeopisujung</i> (boiling and coagulated pig shell)(저피수정)	3
	<i>Hangukyoribaekgwasa-geon</i> (한국요리백과사전)	1976	<i>Yukhoe</i> (raw lean meat)(육회) <i>Gaksaekhoe</i> (raw beef guts)(각색회)	2
	<i>Hangukeumsik</i> (한국음식)	1980	<i>Yukhoe</i> (raw lean meat)(육회) <i>Gan-Cheonyeophoe</i> (raw beef liver-omasum)(간·천엽회)	2
	<i>Hangukuimat</i> (한국의맛)	1987	<i>Yukhoe</i> (raw lean meat)(육회) <i>Gabhoe</i> (raw beef guts)(갑회)	2
	<i>Hankookeumsik-daekwan</i> (한국음식대관)	1999	<i>Yukhoe</i> (raw lean meat)(육회) <i>Gabhoe</i> (raw beef guts)(갑회) <i>Gan-Cheonyeophoe</i> (raw beef liver-omasum)(간·천엽회)	3
	<i>Sangyongeumsik</i> (상용음식)	2008	<i>Yukhoe</i> (raw lean meat)(육회)	1

16회의 육회가 수록되었는데 「*Woorinaraemsikmandenenbup*」(1960)와 「*Hankookeumsikdaekwan*」(1999)는 각각 3회, 「*Leejokungjungyoritongko*」(1957), 「*Hankookyoribaekkwajasajun*」(1976), 「*Hankookeumsik*」(1980), 「*Hangukuimat*」(1987)은 각각 2회, 「*Woorieumsik*」(1947)과 「*Sangyongeumsik*」(2008)은 각각 1회 순으로 나타났다.

2. 육회에 사용된 재료

육회에 사용된 재료를 주재료, 부재료, 고명, 양념, 곁들이는 장으로 구분하여 분석한 결과는 <Table 3>과 같다.

1) 쇠고기회

① 살코기회

쇠고기의 살코기회는 「*Wonhaengeulmyojeongliuigwe*」(1795)~ 「*Sangyongeumsik*」(2008) 문헌에 17회 수록되어 있다. 음식명은 「*Limwonsibyukji*<*Jeongjoji*>」(1827)에서는 육생방(肉生方)이라고 하였고, 나머지 문헌에서는 육회(肉膾)라 하였다. 주재료의 변화를 보면 「*Limwonsibyukji*<*Jeongjoji*>」(1827)에서는 ‘고기’로 표

기하였고, 「*Siuijeonseo*」(the late1800's)에서는 ‘살코기’로 하였다. 「*Chosunmussangsinsikyorijebup*」(1924)에 처음으로 ‘우둔 또는 대접살’이라는 구체적인 부위를 설명하고 있고 그 이후 문헌에서도 소개되고 있다. Hwang과 Park(2005)에 의하면 소의 우둔살은 육질의 결이 곱고 연하며 맛이 좋아 익히지 않는 음식에 적합하고, 대접살은 육질이 연하고 지방이 다른 부위에 비해 적어서 육회에 적합하다고 하였다. 현재 경상도 대구에서 즐겨먹는 육회인 몽티기(몽텅 찢어낸 고기)의 핵심부위는 우둔살이고, 전라도 지역에서는 대접살을 생고기로 이용하고 있다(Park, 2015).

부재료는 「*Limwonsibyukji*<*Jeongjoji*>」(1827) 문헌에서만 오이, 무, 꿀피, 술지게미 등 7가지 재료를 사용하다가 「*Hankookyoribaekkwajasajun*」(1976)에 처음으로 배를 사용하였고, 「*Hankookeumsikdaekwan*」(1999) 이후에는 배와 마늘을 함께 사용하고 있었다. 무의 함황물질과 마늘의 알리신은 항균작용을 하여(Cho et al., 2015) 날로 먹는 고기로 인한 식중독 예방 효과가 있었을 것으로 보인다. 배는 단백질을 소화시키는 효소가 들어있어(Yoon et al., 2010) 고기의 연화와 소화작용을 도와주는 역할을 했을 것으로 생각된다.

고명으로는 「*Chosunmussangsinsikyorijebup*」(1924)

이후의 문헌에 잣가루를 사용하고 있었다. 잣에는 올레인산, 리놀레산, 리놀렌산 등 불포화지방산이 많이 들어 있고(Kim et al., 2016), 비타민 B군·E, 철분·칼륨이 풍부하여(Hwang & Park, 2005) 영양학적으로 우수하며 고소한 맛과 색의 조화로 기호적인 면도 좋아서 고명으로 많이 사용된 것으로 보인다.

양념의 경우 간장은 「*Siuijeonseo*(시의전서)」(the late 1800's)와 「*Chosunmussangsinsikyorijebup*」(1924) 문헌을 제외한 나머지 문헌에 사용되었다. 고조리서 속 쇠고기 음식에 사용된 조미료를 조사한 Cha와 Kim(2015)의 연구에서도 간장의 사용빈도가 86회로서 쇠고기 음식에 대한 간장의 이용률이 높게 나타났으며, 간장은 고기의 누

(Table 3) Changes in ingredients for *yukhoe*

Year	Sortition	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients	Garnish	Seasoning	Side sauce	Year
		<i>Yukhoe</i> (肉膾) etc.4						1795
		<i>Yuksang-bang</i> (肉生方)	Meat	Cucumber Radish <i>Saine</i> <i>Chogwa</i> <i>Hwacho</i> <i>Gulpi</i> <i>Sulgigaemi</i>		<i>Jang</i> Garlic Sesame oil <i>Jangyou</i>	Vinegar	1827
		<i>Yukhoe</i>	Lean meat			Honey Greenonion Garlic Oil <i>Kkaesoogeum</i> Black pepper powder Pine nuts powder	<i>Chogochujang</i>	the late 1800's
		<i>Yukhoe</i>	<i>Udun Daejubsal</i>		Pine nuts powder	Salt Oil Black pepper powder	Mustard Soy Sauce <i>Yakgochujang</i>	1924
		<i>Yukhoe</i>	<i>Bolgisal Daejubsal</i>		Pine nuts powder	Soy sauce Greenonion Oil <i>Kkaesoogeum</i> Black pepper	<i>Chogochujang</i>	1936
		<i>Yukhoe</i> (肉膾)	Lean meat		Pine nuts powder	<i>Jang</i> Sugar Greenonion Garlic Sesame oil <i>Kkaesoogeum</i> Black pepper	Mustardjuice (mustard+vinegar +salt+water)	1947
		<i>Yukhoe</i>	<i>Udun Daejubsal</i>		Pine nuts powder	Soy sauce Sugar Greenonion Garlic Sesame oil <i>Kkaesoogeum</i> Black pepper powder	Mustardjuice (mustard+vinegar +salt+water) <i>Chojang</i>	1957

S o l e g o g i h o e

(Table 3) Changes in ingredients for *yukhoe* (continued)

T y p e	Sor tati on	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients	Garnish	Seasoning	Side sauce	Year
S o l o g o g i h o e		<i>Yukhoe</i>	<i>Bolgisal Daejubsal</i>		Pine nuts powder	Soy sauce Sugar Greenonion Garlic Oil <i>Kkaesoogeum</i> Black pepper powder	Mustard <i>Chogochujang</i>	1960
		<i>Yukhoe</i>	<i>Udun</i>	Pear	Pine nuts powder	Soy sauce Sugar Greenonion Garlic Sesame oil <i>Kkaesoogeum</i> Black pepper powder	Mustardjuice <i>Chojang</i>	1976
		<i>Yukhoe</i>	<i>Udun</i>	Pear	Pine nuts powder	Soy sauce Garlic Sesame oil <i>Kkaesoogeum</i> Black pepper powder	<i>Chogochujang</i>	1980
		<i>Yukhoe</i>	<i>Udun Daejubsal</i>	Pear	Pine nuts powder	Honey Garlic Ginger Sesame oil <i>Kkaesoogeum</i> Black pepper powder	Mustardjuice	1987
		<i>Yukhoe</i>	<i>Udun Daejubsal</i>	Pear Garlic	Pine nuts powder	Salt Soy sauce Sugar Greenonion Garlic Sesame oil <i>Kkaesoogeum</i> Black pepper powder	Mustardjuice	1999
		<i>Yukhoe</i>	<i>Udun</i>	Pear Garlic	Pine nuts powder	Soy sauce Sugar Greenonion Garlic Sesame oil <i>Kkaesoogeum</i> Black pepper powder		2008

(Table 3) Changes in ingredients for *yukhoe* (continued)

Typ	Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients	Garnish	Seasoning	Side sauce	Year
D a n i l n a e j a n g h o e S o e g i h o e		<i>Yanghoe</i>	Tripe			Salt Oil	Mustard with vinegar	the early 1800's
		<i>Yanghoe</i> (臙膾)	Tripe				Salt	1924
		<i>Cheonyeophoe</i>	Omasum			Oil Black pepper powder	Salt	1924
		<i>Ganhoe</i>	Liver				Salt	1924
		<i>Kongpat hoe</i>	Kidney					the early 1800's
		<i>Kongpat hoe</i>	Kidney	Red pepper		Greenonion Garlic Ginger	Mustardsauce	1827
		<i>Kongpat hoe</i> (牛腎膾)	Kidney				Mustard Saltseasoning (salt+oil+black pepper)	1924
		<i>Gaksaek-eoyughoe</i> (各色魚肉膾)	Omasum Tripe Kidney Abalone Large clam <i>Jukhab</i>					1795
		<i>Yangsaekhoe</i> (兩色膾)	Omasum Kidney			Pine nuts		1877
		<i>Gaksaekgabhoe</i> (各色甲膾)	Omasum Tripe Kidney Abalone			Pine nuts		1877
	<i>Samsaekgabhoe</i> (三色甲膾)	Omasum Tripe Kidney			Pine nuts		1902	
	<i>Gaksaekgabhoe</i> (各色甲膾)	Omasum Tripe Kidney			Pine nuts		1902	

(Table 3) Changes in ingredients for *yukhoe* (continued)

T y p e	Sor tati on	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients	Garnish	Seasoning	Side sauce	Year
D a s s u n e g o j i h o e		<i>Wooyuk- hoebang</i> (牛肉膾方)	Omasum Stomach Guts				Mustardsauce Soy sauce with vinegar	1827
		<i>Gan · Cheonyeop Yanghoe</i>	Liver Omasum Tripe			Salt Greenonion <i>Kkaesoogeum</i> Black pepper	<i>Chogochujang</i>	1936
		<i>Gaksaek- hoe</i>	Omasum Tripe Kidney Heart		Pine nuts powder	Soy sauce Sugar Greenonion Garlic Sesame oil <i>Kkaesoogeum</i> Black pepper powder	Mustardjuice (mustard+vinegar+ salt+water) <i>Chojang</i>	1957
		<i>Gaksaek- hoe</i> (<i>Gabhoe</i>)	Liver Omasum Tripe Kidney Heart		Pine nuts		Mustardjuice <i>Chogochujang</i> Saltseasoning (salt+sesameoil+ <i>kk aesoogeum</i> +black pepperpowder)	1976
		<i>Gan · Cheonyeo- phoe</i>	Liver Omasum		Pine nuts	Salt Sesame oil Black pepper powder		1980
		<i>Gan · Cheonyeo- phoe</i>	Liver Omasum	Lettuce	Pine nuts		Saltseasoning (salt+sesameoil+ <i>kk aesoogeum</i> +black pepperpowder)	1999
		<i>Gabhoe</i>	Omasum Tripe Kidney		Pine nuts	Salt Sesame oil Black pepper powder Pine nuts powder	Mustardjuice	1987
		<i>Gabhoe</i>						1999

(Table 3) Changes in ingredients for *yukhoe* (continued)

T y p e	Sor tati on	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients	Garnish	Seasoning	Side sauce	Year
		<i>Jeopisujung- hoebeob</i> (豬皮水晶膾法)	Pig shell	Greenonion		Black pepper	Vinegar	1766
		<i>Jeopisujung- hoeub</i> (豬皮水晶膾法)	Pig shell			Black pepper	<i>Chojang</i>	1815
		<i>Jeoyuksujung- hoebang</i> (豬肉水晶膾方)	Pig shell	Greenonion <i>Cheoncho</i> <i>Jinpee</i>			Vinegar	1827
D w a e j i g o g i h o e		<i>Jaepisujung</i>	Pig shell	Greenonion		Whole black pepper	<i>Chojang</i>	1915
		<i>Jeopisujung- hoe</i> (豬皮水晶膾)	Pig shell	Greenonion <i>Jinpee</i>		Black pepper powder	Vinegar	1924
		<i>Jaepisujung</i>	Pig shell	Greenonion		Black pepper	<i>Chojang</i>	1936
		<i>Jeopisujung</i>	Pig shell	Greenonion	Egg <i>Suklee</i> Pine nuts Shredded red pepper	Black pepper powder	<i>Chojang</i>	1960
		<i>Sujungnangdo- hoebang</i> (水晶冷淘膾方)	Pig shell Pig backbone	<i>Saengchae</i> <i>Buchu</i> <i>Juksun</i> Radish			<i>Oralcho</i>	1827

<Table 3> Changes in ingredients for *yukhoe*(continued)

Typology	Sortation	The name of food	Main ingredients	Sub ingredients	Garnish	Seasoning	Side sauce	Year
Yanggonggohoe		<i>Yanggogi-ganhoe</i> (羊肉肝膾)	Liver					1815
		<i>Yangyook-hoebang</i> (羊肉膾方)	Lean meat Liver Omasum			Vinegar Greenonion Ginger Oil		1827
		<i>Gachoseon-bang</i> (假炒鱸方)	Rib	<i>Hyangchae</i> <i>Moklee</i> Bean power Wheat powder			<i>Chojang</i>	1827
Kkwonggohoe		<i>Dongchibeob</i> (凍雉法)	Pheasant				<i>Cheongjang</i> <i>Chojang</i> (greenonion+ginger)	1766
		<i>Dongchi-hoebang</i> (凍雉膾方)	Pheasant				<i>Cheongjang</i> <i>Chojang</i> (greenonion+ginger)	1827
Ettc		<i>Yukchae</i> (肉菜) etc.2						1795
		<i>Chipalseon-bang</i> (聚八仙方)	Chicken Sheep's guts Sheep's tongue Omasum Shrimp	<i>Saengchae</i> <i>Juksunchae</i> <i>Yeongeunchae</i> <i>Hyangchae</i> <i>Wonyou</i> <i>Suljigaemi</i>		Salt Vinegar Garlic Ginger Oil Red pepper lak		1827

란내 제거와 연육작용(Hwang & Park, 2005)으로 쇠고기회에 거의 필수적으로 사용된 것으로 사료된다. 꿀은 「Siuijeonseo(시의전서)」(the late 1800's)에서만 사용되었고 설탕은 「Woorieumsik」(1947) 이후의 문헌에 사용되고 있었다. 근대 조리서 속 설탕 활용을 분석한 Kim(2017)의 연구에서도 1940년대 조리서에 기록된 음식에 설탕을 사용한 비율이 31.9%로서 설탕의 소비문화는 근대 이후부터 시작된 것으로 보여진다. 설탕, 꿀과 같은 당분은 단백질의 보수성을 증가시켜 고기를 연화시키는 작용(Hwang & Park, 2005)으로 살코기회에 이용된 것으로 보인다. 파, 마늘, 참기름, 깨소금, 후춧가루는 거의 모든 문헌에 사용되었다. Cho et al.(1999)에 의하면 파와 마늘과 같은 향신채는 황화 알릴류로 인해 고기의 누린내를 약화시키고, 참기름에는 천연 항산화제인 토코페롤과 세사몰이 들어 있어 고기의 산패를 지연시켜 시간이 지나도 맛이 변하는 것을 막아준다고 한다.

결들이는 장으로 식초는 「Limwonsibyukji」 <Jeongjoji> (1827) 문헌에서만 기록되어 있고, 초고추장은 「Siuijeonseo」(the late1800's)에 처음 등장하여 「Hankookeumsik」(1980)까지 총 4회 소개되었으며 「Chosunmussangsinsikyorijebup」(1924)와 「Woorinaraemsikmandenenbup」(1960)에서는 겨자를 사용하였으나 「Woorieumsik」(1947)~ 「Hankookeumsik daekwan」(1999)까지는 겨자에 식초, 소금, 물을 넣은 겨자즙 형태로 하여 총 7회 사용되었다. 또한 초장은 「Leejokungjungyoritongko」(1957)와 「Hankookyoribaekkwassajun」(1976) 문헌에 총 2회 사용된 것으로 기록되었고, 「Sangyong-eumsik」(2008)에서는 결들이는 장을 사용하지 않은 것으로 나타났다. 결들이는 장의 종류는 다르지만 식초를 필수적으로 첨가하였는데 Hwang과 Park(2005)에 의하면 식초는 살균작용이 있고 고기의 pH를 산성으로 저하시켜 단백질의 수화작용을 도와 고기를 부드럽게 하는 효과가 있다고 하였다.

② 단일 내장회

쇠고기의 단일 내장회는 「Juchan」(the early 1800's) ~ 「Chosunmussangsinsikyorijebup」(1924) 문헌에 7회 수록되어 있다. 주재료인 콩팥은 3회, 양 2회, 천엽 1회, 간 1회 사용하였고, 부재료로 고추는 「Limwonsibyukji」 <Jeongjoji> (1827)문헌의 콩팥회에만 사용하였으며, 양념으로 파, 마늘, 생강은 콩팥회, 소금과 기름은 양회, 기름과 후춧가루는 천엽회에 사용한 것으로 나타났다. 결들이는 장으로 겨자장과 겨자는 콩팥회, 겨자초는 양회에 사

용되어 겨자를 이용한 장은 총 3회로 나타났고, 소금에 기름, 후춧가루를 넣은 소금양념은 콩팥회에만 결들였으며 소금은 양회, 천엽회, 간회에 각각 사용되어 소금을 이용한 장은 총 4회로 나타났다.

③ 다수 내장회

쇠고기의 다수 내장회는 「Wonhaengeulmyojeongliuigwe」(1795)~ 「Hankookeumsikdaekwan」(1999) 문헌에 13회 수록되어 있다. 음식명은 궁중의례에서는 각색어육회, 양색회, 삼색갑회, 각색갑회라 하였고, 나머지 문헌에서는 우육회방(牛肉膾方), 각색회, 갑회로 기록되어 있다. 갑(甲)은 껍질 각으로서 내용물을 전복껍질에 담았다고 하여 ‘갑회’라고 하였지만(Kim, 2006), 전복을 사용하지 않은 경우에도 ‘갑회’로 명명되고 있음을 알 수 있다.

주재료는 천엽은 13회, 양 10회, 콩팥 9회, 간 4회, 염통 2회 사용하였고, 「Leejokungjungyoritongko」(1957)와 「Hankookyoribaekkwassajun」(1976)에서는 내장의 종류가 4~5가지로 가장 많이 이용되었다. 부재료는 「Hankookeumsikdaekwan」(1999)에서만 상추를 사용하였다. 고명은 「Leejokungjungyoritongko」(1957)에서만 잣가루를 사용하였고, 나머지 문헌에서는 대체적으로 잣을 사용하였다. 양념으로 소금양념은 「Chosunyorijebup」(1936), 「Hankookeumsik」(1980), 「Hangukuimat」(1987), 「Hankookeumsikdaekwan」(1999)에서 사용하였고, 1987년과 1999년 문헌에서는 소금양념에 잣가루를 첨가하였다. 간장양념은 「Leejokungjungyoritongko」(1957)에서만 사용하였으며, 나머지 문헌에서는 양념을 사용하지 않았다. 결들이는 장으로 겨자장은 「Limwonsibyukji」 <Jeongjoji>(1827), 겨자즙은 「Leejokungjungyoritongko」(1957) ~ 「Hankookeumsikdaekwan」(1999)에 사용되어 겨자를 이용한 장은 총 5회이고, 초간장은 「Limwonsibyukji」 <Jeongjoji> (1827), 초장은 「Leejokungjungyoritongko」(1957)에 사용되어 초간장-초장은 총 2회로 나타났다. 또한 초고추장은 「Chosunyorijebup」(1936)과 「Hankookyoribaekkwassajun」(1976) 문헌에 총 2회, 소금양념은 「Hankookyoribaekkwassajun」(1976)과 「Hankookeumsikdaekwan」(1999) 문헌에 총 2회 이용된 것으로 나타났다.

④ 살코기·내장회

쇠고기의 살코기·내장회는 「Jinchamuiigwe」(1877) ~ 「Woorinaraemsikmandenenbup」(1960) 문헌에 5회

수록되어 있다. 음식명은 「*Jinchanuigwe*」(1877)에서는 각색회라 하였고 나머지 문헌에서는 잡회라 하였다. 주재료인 살코기는 모든 문헌에서 쇠고기를 사용하였지만 「*Chosunyorijebup*」(1936)에서만 돼지고기를 사용한 점이 독특하다. 내장은 간, 천엽, 양, 콩팥을 사용하였다. 부재료는 「*Jinchanuigwe*」(1877)와 「*Chosunmussangsinsikyorijebup*」(1924)에서 무를 사용하였다. 고명으로 잣은 「*Jinchanuigwe*」(1877), 「*Siuijeonseo*」(the late 1800's), 잣가루는 나머지 문헌에서 이용되었다. 양념으로 소금양념은 「*Siuijeonseo*」(the late 1800's), 간장양념은 나머지 문헌에서 이용되었다. 소금양념을 한 회는 산뜻하고 담백한 맛을 주고, 간장양념은 내장 특유의 냄새를 감소시키는 역할을 할 것으로 보았다(Kim, 1999). 특히 「*Jinchanuigwe*」(1877)에서는 생강, 들깨, 고춧가루를 사용한 점이 독특하다. 1400~1700년대 고조리서에 수록된 향신료를 연구한 Kim et al.(2015)에 의하면 생강을 사용한 조리법이 96종(40.3%)으로 가장 많은 것으로 나타나서 이러한 조리법이 계속 이어진 것으로 생각된다. 곁들이는 장으로 초고추장은 「*Chosunyorijebup*」(1936)과 「*Woorinaraemsikmandenenbup*」(1960)문헌에 총 2회, 겨자는 「*Woorinaraemsikmandenenbup*」(1960) 문헌에 1회 이용되었음을 알 수 있다.

2) 돼지고기회

돼지고기회는 「*Jeungbosanlimgyeongje*」(1766)~ 「*Woorinaraemsikmandenenbup*」(1960) 문헌에 8회 수록되어 있다. 음식명은 저피수정회(豬皮水晶膾), 수정냉도회방(水晶冷淘膾方)으로 기록되어 있는데 이는 돼지껍질을 고아서 묵처럼 굳힌 것으로 마치 맑은 수정과 같다 하여 붙여진 이름이다. 주재료는 저피수정회의 경우 돼지껍질만을 사용하였고, 수정냉도회방은 돼지껍질과 돼지등뼈를 사용하였다. 부재료는 저피수정회의 경우 파는 6회, 진피 2회, 천초 1회 사용하였고, 수정냉도회방은 생채, 부추, 죽순, 무를 사용하였다. 고명은 「*Woorinaraemsik mandenenbup*」(1960) 문헌에서만 달걀, 석이, 잣, 실고추를 사용하였다. 양념으로 후추 4회, 후춧가루 2회는 저피수정회에만 이용되었다. 곁들이는 장으로 저피수정회의 경우 초는 3회, 초장은 4회 이용되었고, 수정냉도회방은 오랄초를 이용한 것으로 나타났다.

3) 양고기·꿩고기·기타회

양고기회는 「*Kyuhapchongseo*」(1815)와 「*Limwonsibyukji*」<*Jeongjoji*>(1827) 문헌에 3회 수록되어 있다. 주재료를 보면 양고기 간회(羊肉肝膾)는 간, 양육회방(羊肉膾方)은 살코기, 간, 천엽, 가초선방(假炒鱈方)은 갈비를 사용하였다. 부재료는 가초선방(假炒鱈方)에서만 향채, 목이, 콩가루, 밀가루를 사용하였고, 양념으로는 양육회방(羊肉膾方)에서 식초, 파, 생강, 기름을 사용하였으며, 곁들이는 장으로 초장은 가초선방(假炒鱈方)에서만 사용된 것으로 나타났다.

꿩고기회는 「*Jeungbosanlimgyeongje*」(1766)와 「*Limwonsibyukji*」<*Jeongjoji*>(1827) 문헌에 2회 수록되어 있다. 음식명은 동치법(凍雉法), 동치회방(凍雉膾方)이라고 하였고, 주재료는 꿩을 사용하였으며, 곁들이는 장으로 청장, 초장(파, 생강)이 모든 문헌에 이용되었다.

기타회는 「*Wonhaengeulmyojeongliuigwe*」(1795)와 「*Limwonsibyukji*」<*Jeongjoji*>(1827) 문헌에 4회 수록되어 있다. 1795년 문헌의 육채(肉菜)는 원본에 채(菜)로 분류되어 있어 「*Jeongildangjabji*」(1856)의 잡육채(雜肉菜)를 참고하여 주재료는 양지머리, 꿩고기, 송어, 부재료는 녹말가루, 고명은 잣가루, 양념은 소금, 후춧가루, 곁들이는 장은 겨자장 또는 초간장으로 추정하고 있다. 1827년 문헌의 취팔선방(聚八仙方)은 8가지 재료를 사용한다 하여 붙여진 이름이다. 주재료는 닭, 양의 내장과 혀, 천엽, 새우가 이용되었고, 부재료는 생채, 죽순채, 술지게미 등 다양한 재료가 이용되었으며, 양념으로는 소금, 식초, 고추, 락(醃) 등이 이용되었다.

3. 육회에 사용된 조리법

1) 생회(生膾)

육회의 생회 조리법은 <Table 4>와 같이 전처리, 썰기, 양념하기, 장식하기, 곁들이기로 분석되었고 이를 바탕으로 [Figure 1]~[Figure 20]과 같은 조리모형을 구성하였다.

① 쇠고기회

살코기회의 전처리 과정은 「*Siuijeonseo*」(the late 1800's)의 경우 고기를 물에 담가 핏물을 제거하였고

〈Table 4〉 Changes in the cooking method for *saenghoe* of *yukhoe*

Type	Sortation	The name of food	Pre treatment	Cutting	Seasoning	Decorating	Accompanying	Year
S o e g i h o e	Salkogi hoe	<i>Yukhoe</i>						1795
		<i>Yukhoe</i>	○	○	○		○	the late 1800's
		<i>Yukhoe</i>	○	○	○	○	○	1924
		<i>Yukhoe</i>		○	○	○	○	1936
		<i>Yukhoe</i> (肉膾)		○	○	○	○	1947
		<i>Yukhoe</i>		○	○	○	○	1957
		<i>Yukhoe</i>		○	○	○	○	1976
		<i>Yukhoe</i>		○	○	○	○	1980
		<i>Yukhoe</i>		○	○	○	○	1960
		<i>Yukhoe</i>		○	○	○	○	1987
		<i>Yukhoe</i>		○	○	○	○	1999
		<i>Yukhoe</i>	○	○	○	○	○	2008
		S o e g i h o e	Danil naejang hoe	<i>Yanghoe</i>	○		○	
<i>Yanghoe</i> (膾膾)				○			○	1924
<i>Cheonyeophoe</i>	○			○	○		○	1924
<i>Ganhoe</i>				○			○	1924
<i>Kongpathoe</i>	○							the early 1800's
<i>Kongpathoe</i>	○			○			○	1827
<i>Kongpathoe</i> (牛腎膾)	○			○			○	1924
<i>Gaksaekyughoe</i> (各色魚肉膾)								1795
<i>Yangsaekhoe</i> (兩色膾)								1877
<i>Gaksaekgabhoe</i> (各色甲膾)								1877
<i>Samsaekgabhoe</i> (三色甲膾)								1902
<i>Gaksaekgabhoe</i> (各色甲膾)								1902
<i>Gan · Cheonyeop · Yanghoe</i>	○			○	○			○
<i>Gaksaekhoe</i>	○	○	○	○	○	○	1957	
<i>Gaksaekhoe</i> (<i>Gabhoe</i>)			○		○	○	1976	
<i>Gan · Cheonyeophoe</i>	○	○	○	○	○		1980	
<i>Gan · Cheonyeophoe</i>	○	○	○		○	○	1999	
<i>Gabhoe</i>	○	○	○	○	○	○	1987	
<i>Gabhoe</i>	○	○	○	○	○	○	1999	

(Table 4) Changes in the cooking method for *saenghoe* of *yukhoe*(continued)

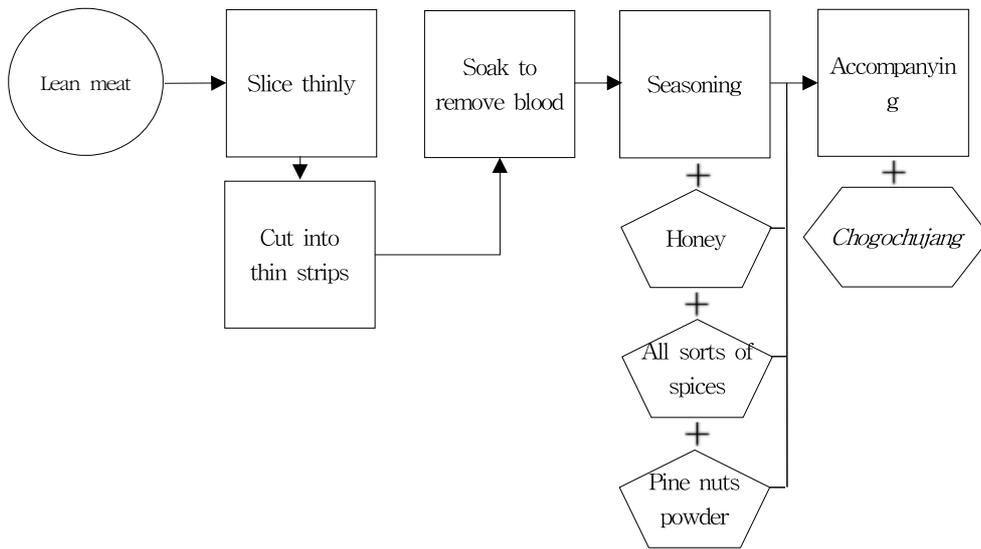
Type	Sortation	The name of food	Pre treatment	Cutting	Seasoning	Decorating	Accompanying	Year
S o e g o g i h o e	Salkogi · naejang hoe	<i>Gaksaekhoe</i> (各色膾)						1877
		<i>Jabhoe</i>			○	○		the late 1800's
		<i>Jabhoe</i>			○		○	1924
		<i>Jabhoe</i>	○		○	○	○	1936
		<i>Jabhoe</i>	○	○	○	○	○	1960
Y a n g g o g i h o e		<i>Yanggogiganhoe</i> (羊肉肝膾)						1815
		<i>Yangyookhoebang</i> (羊肉膾方)	○	○	○			1827
K k w o n g g o g i h o e		<i>Dongchibeob</i> (凍雉法)	○	○			○	1766
		<i>Dongchihoebang</i> (凍雉膾方)	○	○			○	1827

([Figure 1]). 「*Chosunmussangsinsikyorijebup*」(1924)에 서는 고기를 행주로 닦았으며([Figure 2]), 「*Sang-yongeumsik*」(2008)에서는 기름과 힘줄을 제거하여 ([Figure 6]) 시대별 처리방법이 다름을 알 수 있다. 썰기

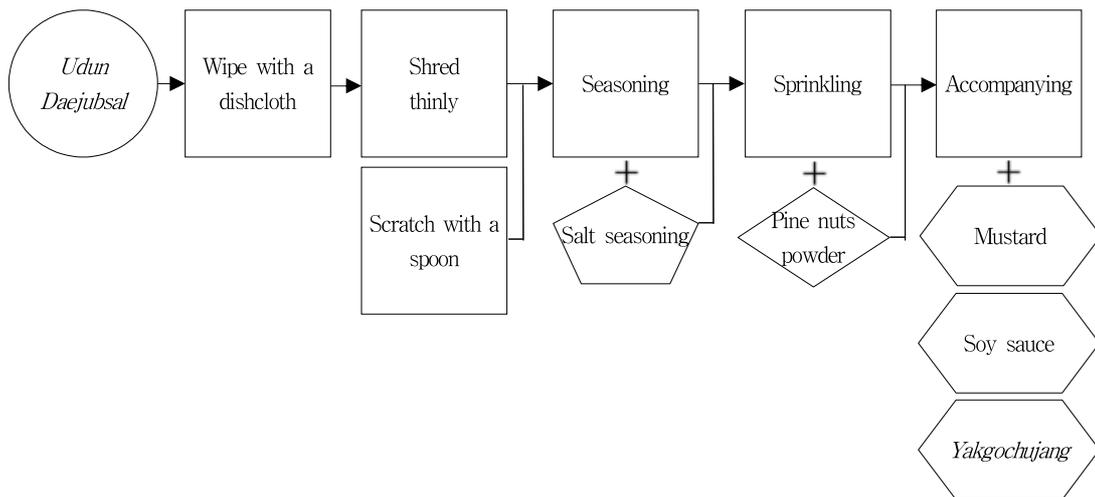
는 「*Chosunyorijebup*」(1936)의 경우 고기의 두께를 구 체적으로 제시하였고([Figure 3]), 「*Hankookyoribaek-kwasajun*」(1976)에서는 고기를 얇게 저며서 가늘게 채를 썰었으며([Figure 4]), 「*Hankookeumsikdaekwan*」

(1999)와 「Sangyongeumsik」(2008)에서는 결 반대방향으로 곱게 또는 가늘게 채썰기를 하였다([Figure 5, 6]). 고조리서의 쇠고기 조리법을 연구한 Cha와 Kim(2015)에 의하면 썰기에서 저미기와 채썰기는 각각 22회(3.5%), 28회(4.5%)로서 육류의 근섬유를 잘라 연하게 하는 방법이라고 하였다. 양념하기는 모든 문헌에서 이루어졌으며([Figure 1~6]), 특히 1800년대말에는 잣가루를 양념과 같이 사용하였다([Figure 1]). 이러한 양념하기는 Cha와

Kim(2015)의 연구에서도 112회(18%)로 나타나서 고기에 양념이 스며들도록 하여 맛과 질감의 상승효과를 기대한 것으로 보인다. 장식하기는 1924년 이후 잣가루를 곁들임으로 사용하였다([Figure 2~6]). Kim(1999)은 잣가루를 고기에 뿌리는 방법이 쇠고기의 누린내를 많이 제거해주고, 잣의 맛과 향을 더 오래 보존하는 것으로 보았다. 곁들이기는 1800년대말~1999년까지 장을

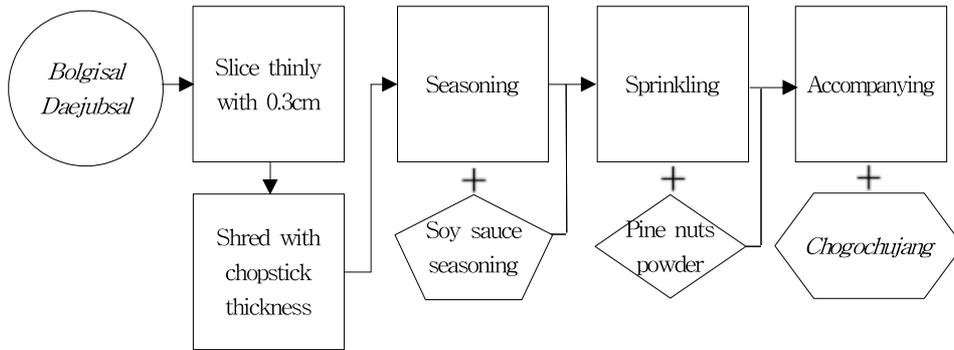


[Figure 1] Cooking method for *soegogi·salkogihoe* in 「*Siuijeonseo*, (the late 1800's)

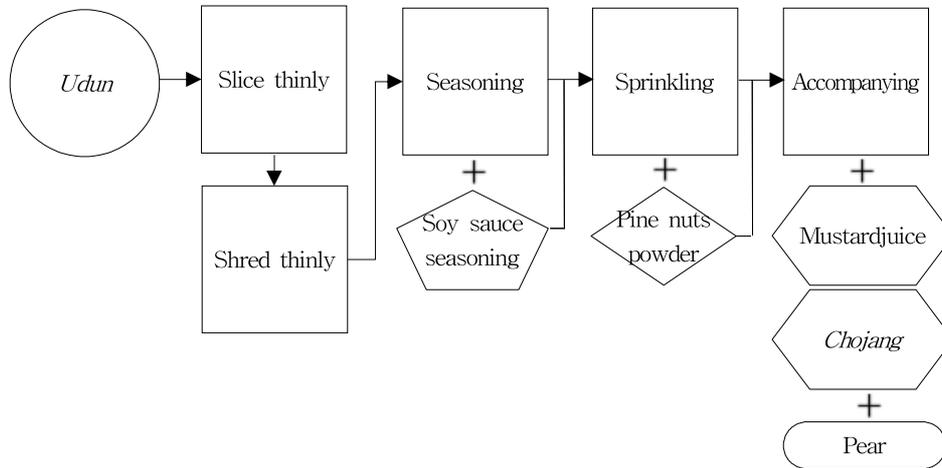


[Figure 2] Cooking method for *soegogi·salkogihoe* in 「*Joseonmussangsinsikyorijebup*, (1924)

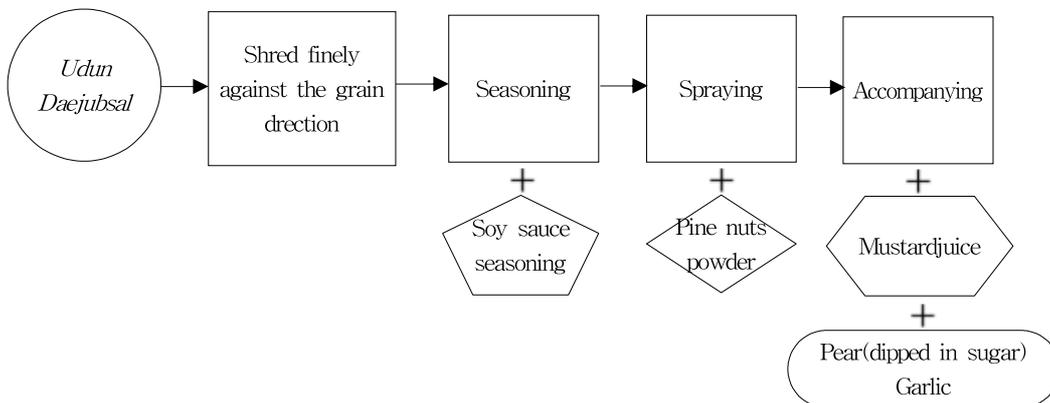
○ : Main ingredients ◻ : Sub ingredients ◇ : Garnish
 ◡ : Seasoning ⬡ : Side sauce □ : Cooking process



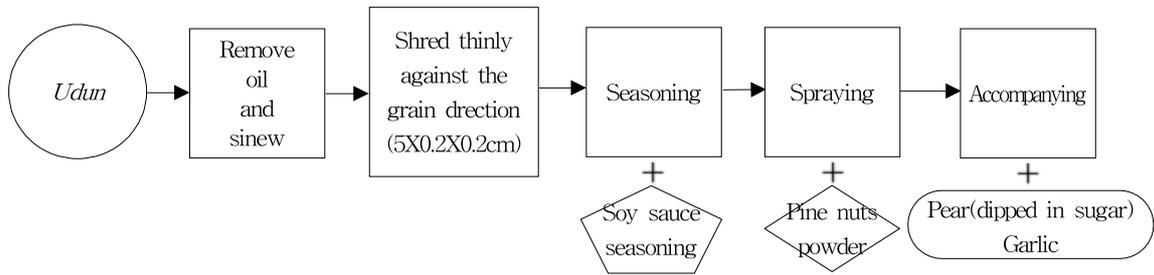
[Figure 3] Cooking method for *soegogi·salkogihoe* in 『Joseonyorijebup』 (1936)



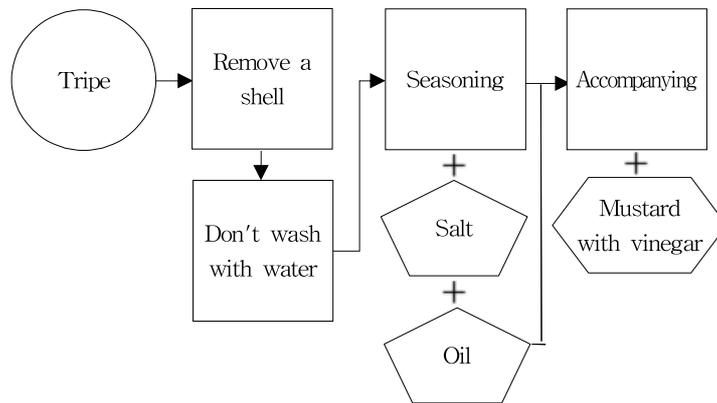
[Figure 4] Cooking method for *soegogi·salkogihoe* in 『Hankookyoribaekkwajun』 (1976)



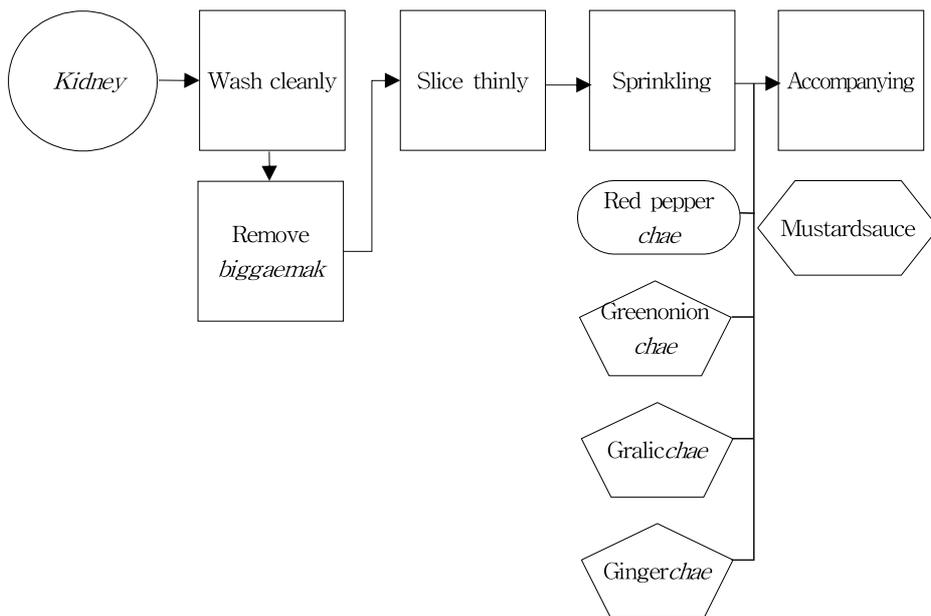
[Figure 5] Cooking method for *soegogi·salkogihoe* in 『Hankookeumsikdaekwan』 (1999)



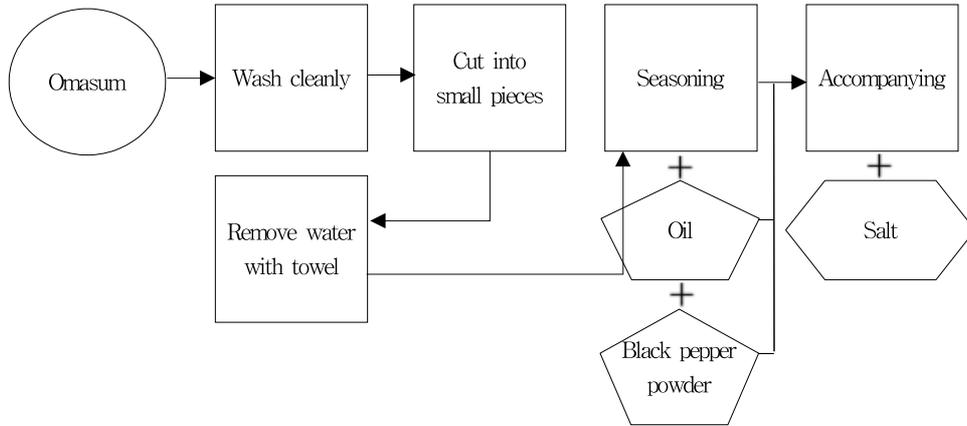
[Figure 6] Cooking method for *soegogi-salkogihoe* in 『Sangyongeumsik』 (2008)



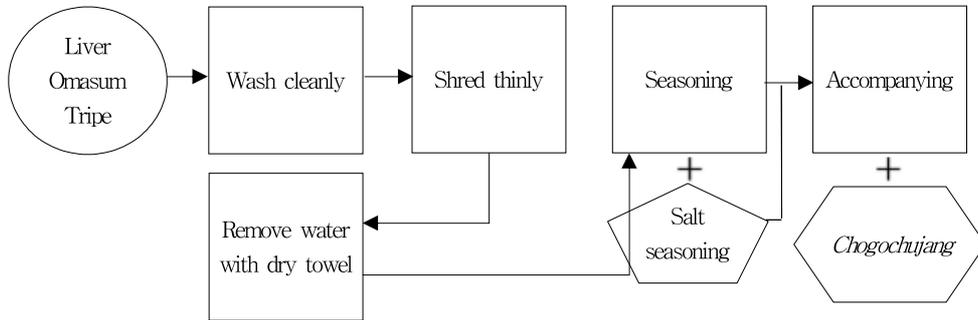
[Figure 7] Cooking method for *soegogi-danilnaejanghoe* in 『Juchan』 (the early 1800's)



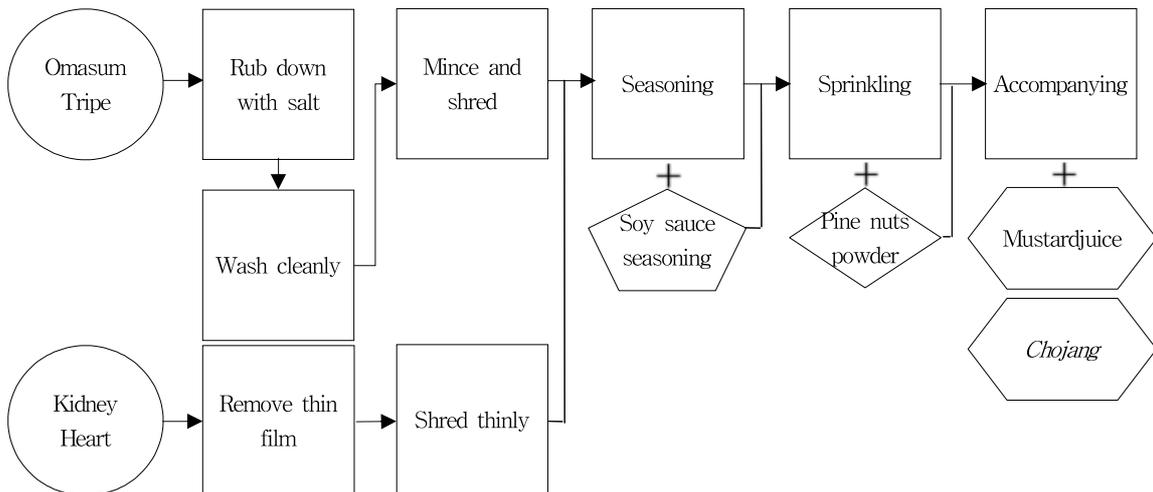
[Figure 8] Cooking method for *soegogi-danilnaejanghoe* in 『Limwonsibyukji』 (Jeongjoji) (1827)



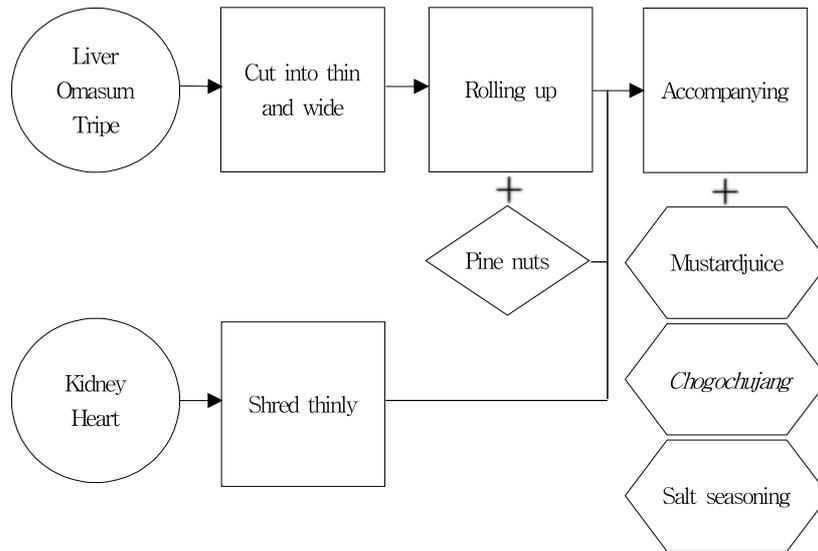
[Figure 9] Cooking method for *soegogi-danilnaejanghoe* in 『Joseonmussangsinsikyoryebup』 (1924)



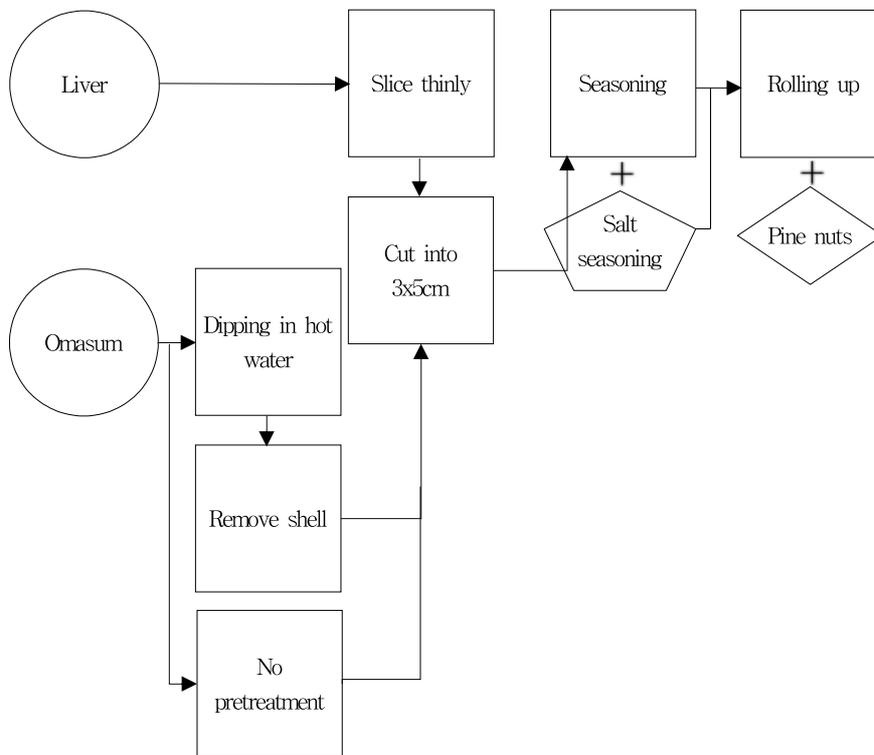
[Figure 10] Cooking method for *soegogi-dasunaejanghoe* in 『Joseonyorijebup』 (1936)



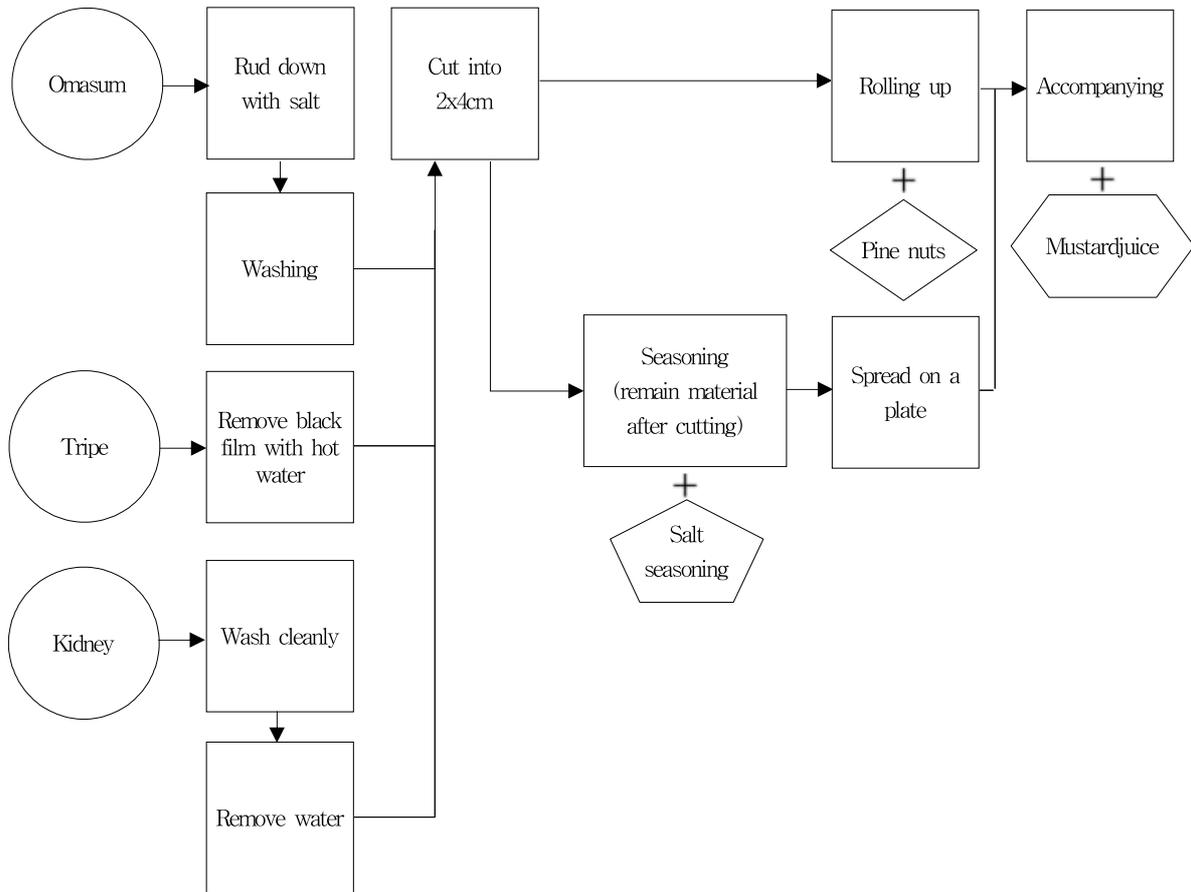
[Figure 11] Cooking method for *soegogi-dasunaejanghoe* in 『Leejokungjungyoritongko』 (1957)



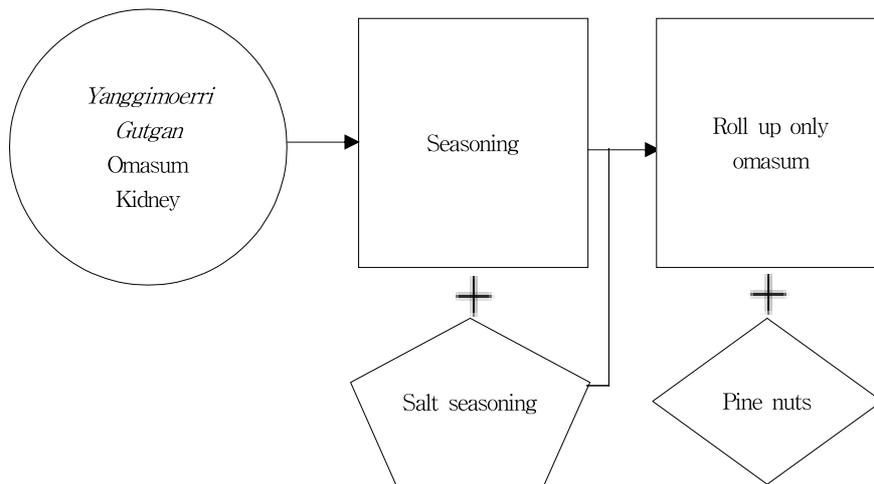
[[Figure 12] Cooking method for *soegogi-dasunaejanghoe* in 'Hangukyoribaekwasageon', (1976)



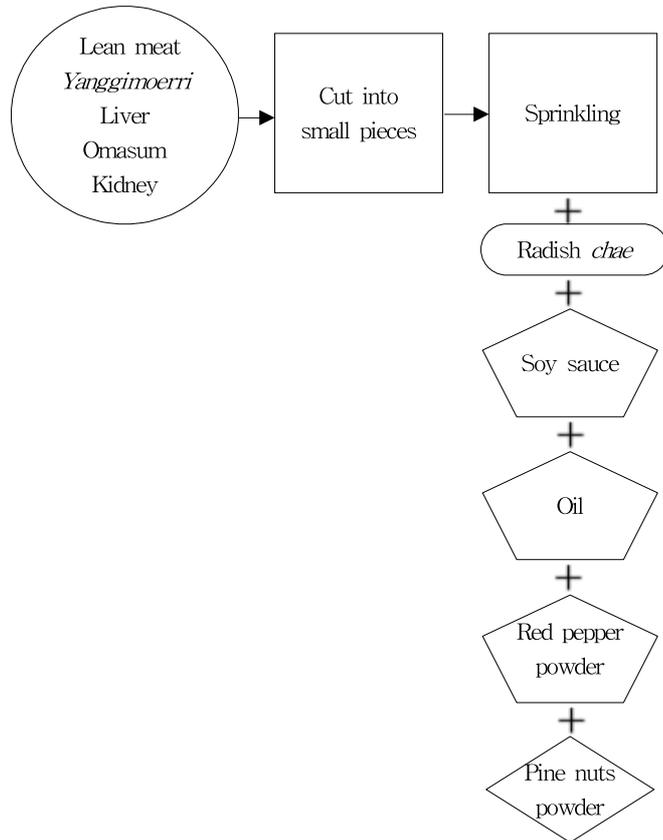
[Figure 13] Cooking method for *soegogi-dasunaejanghoe* in 'Hangukeumsik', (1980)



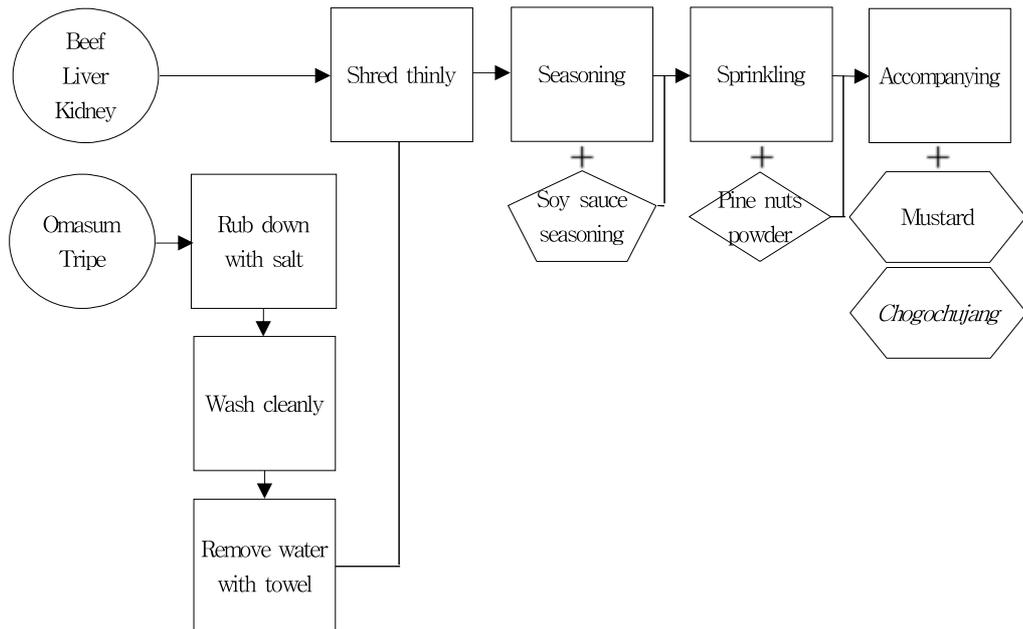
[Figure 14] Cooking method for *soegogi-dasunaejanghoe* in 『*Hangukuimat*』 (1987)



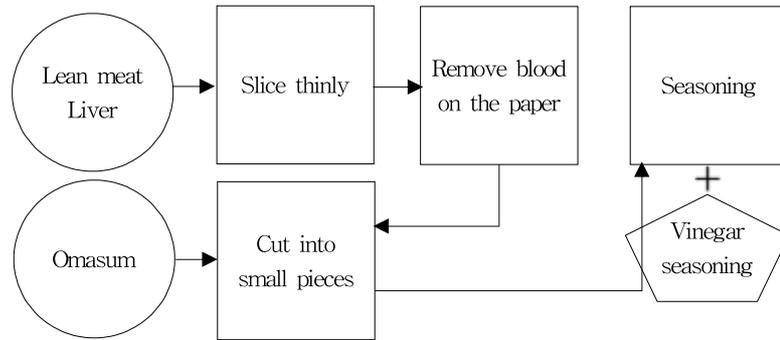
[Figure 15] Cooking method for *soegogi-salkogi-naejanghoe* in 『*Suijeonseo*』 (the late 1800's)



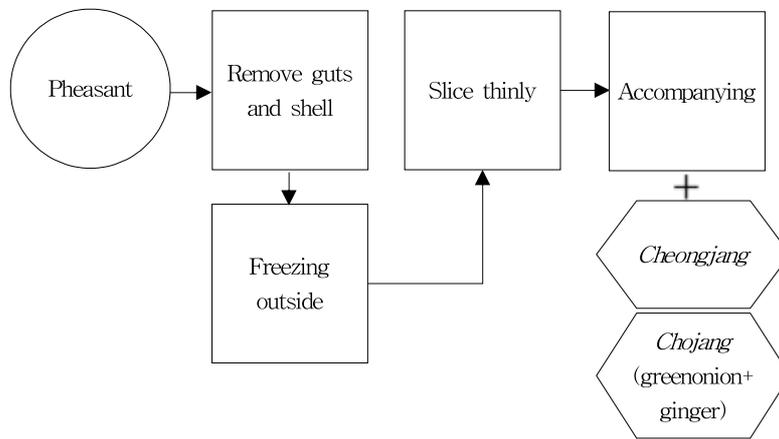
[Figure 16] Cooking method for *soegogi-salkogi-naejanghoe* in 『Joseonmussangsinsikyorijebup』 (1924)



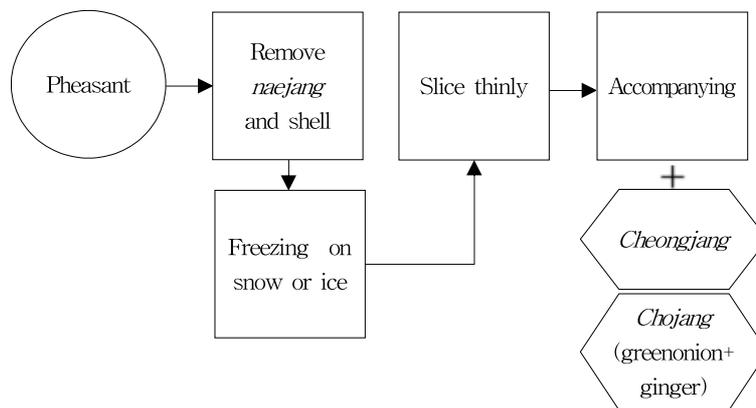
[Figure 17] Cooking method for *soegogi-salkogi-naejanghoe* in 『Woorinaraemsikmandenenbup』 (1960)



[Figure 18] Cooking method for *yanggogihoe* in 『Limwonsibyukji』 (Jeongjoji) (1827)



[Figure 19] Cooking method for *kkwonggogihoe* in 『Jeungbosanlimgyeongje』 (1766)



[Figure 20] Cooking method for *kkwonggogihoe* in 『Limwonsibyukji』 (Jeongjoji) (1827)

곁들였고([Figure 1~5]), 1976년에는 장 이외에 배를 사용하였으며([Figure 4]), 1999년 이후에는 배와 마늘을 사용하여([Figure 5, 6]) 오늘날의 형태를 보이고 있다. 특히 1999년 이후의 배는 설탕물에 담근 후 꺼냈는데 이는 설탕이 공기 중의 산소를 차단하여 배의 갈변작용을 억제하는 조리과학적 원리(Hwang & Park, 2005)를 이용한 것으로 보인다.

단일 내장회의 전처리 과정은 「Juchan」(the early 1800's)의 경우 내장을 물에 씻지 않다가([Figure 7]) 「Limwonsibyukji」 <Jeongjoji> (1827)와 「Chosunmu-sangsinsikyorijebup」(1924)에서는 물에 씻은 후 물기를 제거함으로써([Figure 8, 9]) 내장의 냄새 제거와 위생을 고려한 것으로 보인다. 1924년의 천엽회는 형짚을 이용하여 물기를 없앴는데 이는 양념으로 인한 삼투압에 의해 물이 흘러 나오는 것을 방지하기 위함이라고 하였다(Kim, 1999). 썰기는 내장별로 다르게 하였고([Figure 8, 9]), 양념은 양과 천엽에만 하였다([Figure 7, 9]). 장식하기는 콩팥회에만 부재료와 양념을 채쳐서 고명으로 하였다([Figure 8]). 곁들이기는 모든 문헌에서 이루어졌다([Figure 7~9]).

다수 내장회는 전처리의 경우 「Chosunyorijebup」(1936)에서는 내장을 물에 씻어서 물기를 제거하였고([Figure 10]), 「Leejukjungyoritongko」(1957)에서는 소금으로 처리하였으며([Figure 11]), 「Hankookeumsik」(1980)에서는 따뜻한 물을 이용하여([Figure 13]) 현대로 오면서 좀 더 진화된 방법을 사용하고 있음을 알 수 있다. 또한 「Hangukuimat」(1987)에서는 내장별로 전처리 방법을 다르게 하였다([Figure 14]). 썰기와 장식하기는 1957년의 경우 내장을 채로 썰어 잣가루를 뿌렸고([Figure 11]), 「Hankookyoribaekkwajun」(1976)에서는 간천엽양을 얇고 넓적하게 썰어서 잣 한 개씩을 넣고 돌돌 말았으며([Figure 12]), 1980년 이후에는 내장 모두 3×5cm로 하다가 2×4cm로 썰어서 잣을 넣어 말았다([Figure 13, 14]). 썬 모양에 따라 장식의 형태를 다르게 하였고, 시각적인 미도 갖들어 있음을 알 수 있다. 양념하기는 [Figure 10, 11, 13]에 제시된 바와 같이 일부 문헌에서만 다루었고, 특히 [Figure 14]의 「Hangukuimat」(1987) 문헌에서는 남은 재료를 양념하여 접시에 깔고 그 위에 주재료를 올림으로서 장식과 기호성을 고려한 것으로 보인다. 곁들이기는 [Figure 10~12, 14]와 같이 1980년 문헌을 제외한 나머지 문헌에서 다루었다.

살코기·내장회의 전처리는 「Woorinaraemsikman denenbup」(1960)의 경우 내장을 소금으로 깨끗이 씻어서 물기를 제거하였다([Figure 17]). 썰기는 「Chosunmu-sangsinsikyorijebup」(1924)에서는 잘게 썰었고([Figure 16]), 1960년 문헌에서는 가늘게 채를 썰었다([Figure 17]). 양념하기는 [Figure 15, 17]과 같이 하였다. 장식하기는 「Siuijeonseo」(the late 1800's)에서는 천엽만 잣을 넣어 말았고([Figure 15]), 그 이후 문헌에서는 잣가루를 고명으로 뿌렸다([Figure 16, 17]) 특히 1924년 문헌에는 잣가루 외에 부재료와 양념을 고명으로 사용하였다([Figure 16]). 곁들이기는 [Figure 17]과 같이 1960년 문헌에 기록되어 있다. 따라서 살코기·내장회는 현대로 오면서 조리법이 세분화되었음을 알 수 있다.

② 양고기·평고기회

양고기회는 「Limwonsibyukji」 <Jeongjoji> (1827)에 양육회방(羊肉膾方)으로 기록되어 있다. 살코기와 간의 경우 얇게 썰어서 종이 위에서 피를 제거한 후 잘게 썰었고, 천엽은 전처리없이 잘게 썰었으며, 주재료 모두 양념 처리하였다([Figure 18]).

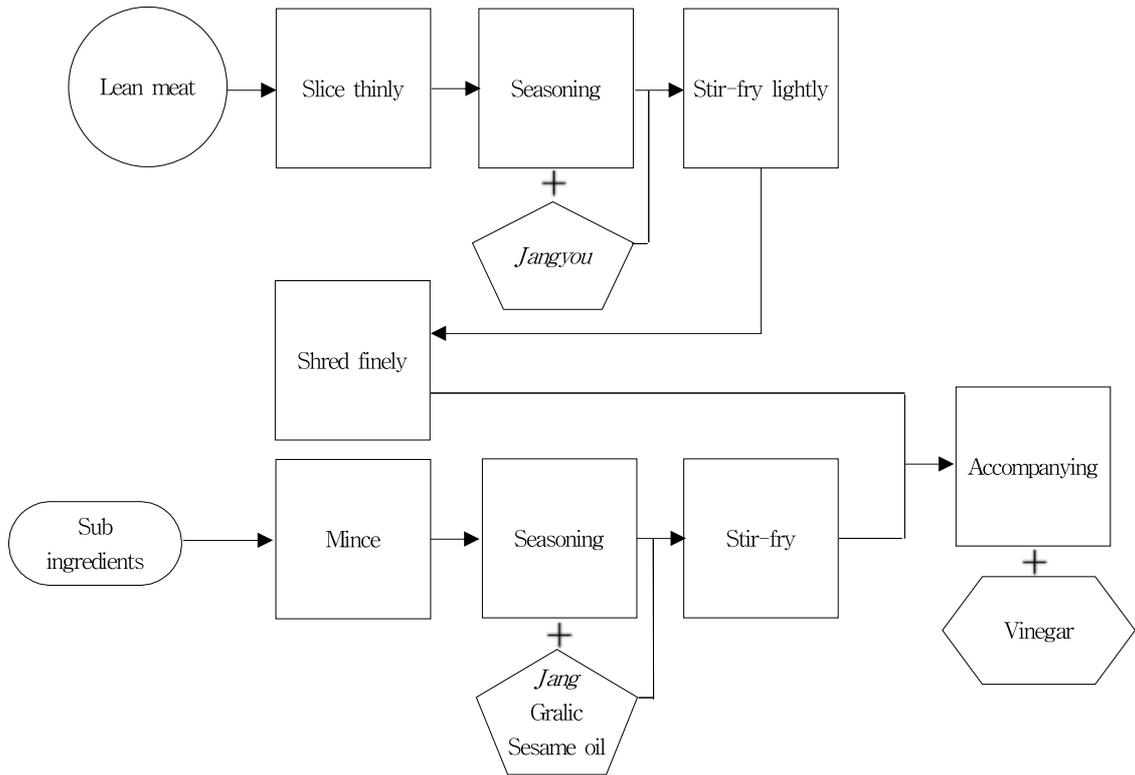
평고기회는 「Jeungbosanlimgyeongje」(1766)에는 동치법(凍雉法), 「Limwonsibyukji」 <Jeongjoji> (1827)에는 동치회방(凍雉膾方)으로 기록되어 있다. 전처리과정을 보면 1766년의 동치법은 평의 내장과 껍질을 제거하여 밖에서 팽팡 얼렸고([Figure 19]), 1827년의 동치회방은 손질한 평고기를 얼음 또는 눈 위에서 팽팡 얼렸다([Figure 20]). Kim(1996)에 의하면 동치법은 평고기를 밖에서 서서히 얼리는 방법이고, 동치회방은 얼음 또는 눈 위에서 급속으로 얼리는 방법이라고 하였다. 냉동은 식품을 동결시켜 미생물의 번식을 억제하고 식품 중의 효소작용 및 산화를 억제하여 품질저하를 막는 방법으로 급속냉동은 미세한 얼음결정으로 식품의 조직이 파괴되는 것을 방지할 수 있다고 한다(Son et al., 2009). 따라서 동치회방은 동치법에 비해 좀 더 진화된 조리법이라고 생각된다. 썰기와 곁들이기는 [Figure 19, 20]에 제시된 바와 같이 얇게 저며서 장을 곁들였다.

2) 숙회(熟膾)

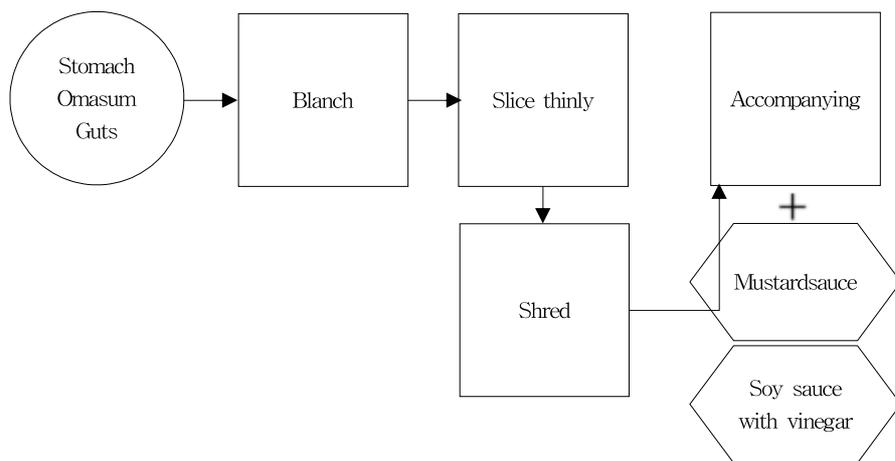
숙회의 숙회 조리법은 <Table 5>와 같이 전처리, 가열하기, 거르기, 굳히기, 썰기, 양념하기, 장식하기, 곁들이기로 분석되었고 이를 바탕으로 [Figure 21]~[Figure 27]과 같은 조리모형을 구성하였다.

〈Table 5〉 Change in the cooking method for *sukhoe* of *yukhoe*

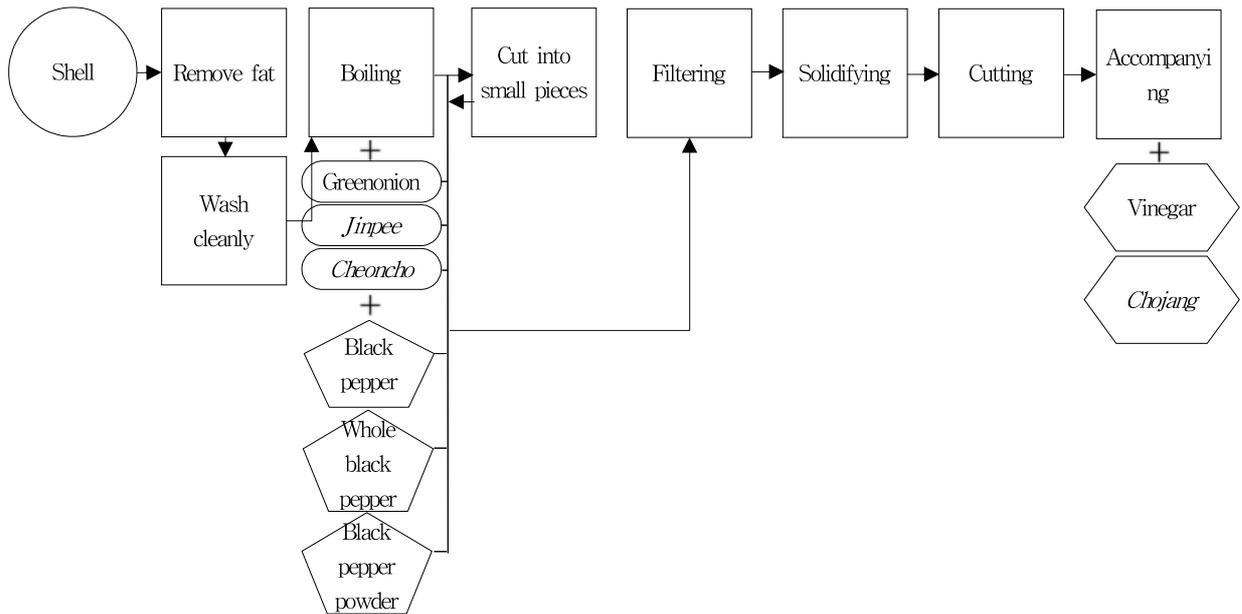
Type	Sortation	The name of food	Pre treatment	Heat ing	Filter ing	Soli dify ing	Cutt ing	Season ing	Deco rating	Accom pany ing	Year
S o e g o g i h o e	Salkogi hoe	Yuksangbang (肉生方)		○			○	○		○	1827
		Dasu naejang hoe	Wooyukhoebang (牛肉膾方)		○			○			○
D w a e j i g o g i h o e		Jeopisujunghoebeob (豬皮水晶膾法)	○	○	○	○	○			○	1766
		Jeopisujunghoebub (豬皮水晶膾法)	○	○	○	○	○			○	1815
		Jeoyuksujunghoebang (豬肉水晶膾方)	○	○	○	○	○			○	1827
		Jaepisujung	○	○	○	○	○			○	1915
		Jeopisujunghoe (豬皮水晶膾)	○	○	○	○	○			○	1924
		Jaepisujung	○	○	○	○	○			○	1936
		Jeopisujung	○	○	○	○	○		○	○	1960
		Sujunngangdoheobang (水晶冷淘膾方)		○			○	○		○	1827
Y a n g g o g i h o e		Gachoseonbang (假炒鱸方)	○	○			○			○	1827
E t c		Yukchae(육채)									1795
		Chipalseonbang (聚八仙方)		○			○	○			1827



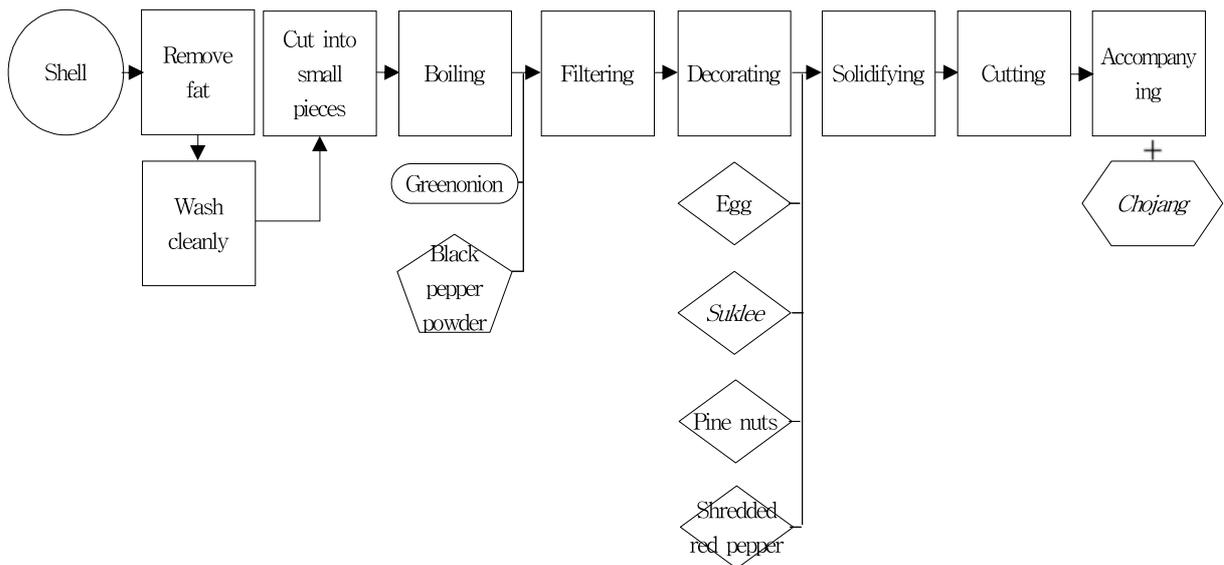
[Figure 21] Cooking method for *soegogi-salkogihoe* in 『Limwonsibyukji』 (Jeongjoji) (1827)



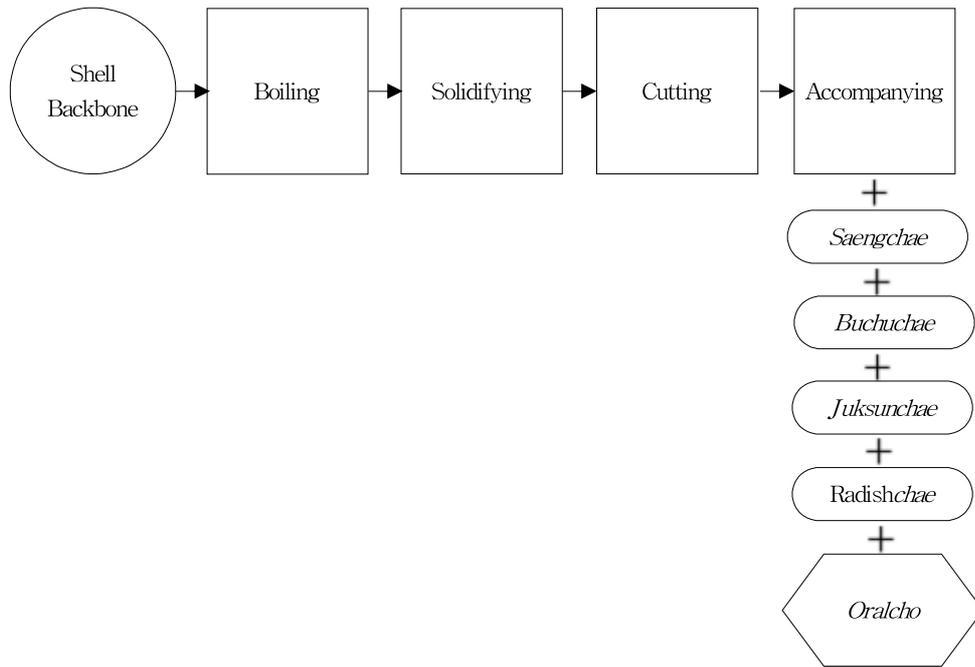
[Figure 22] Cooking method for *soegogi-dasunaejanghoe* in 『Limwonsibyukji』 (Jeongjoji) (1827)



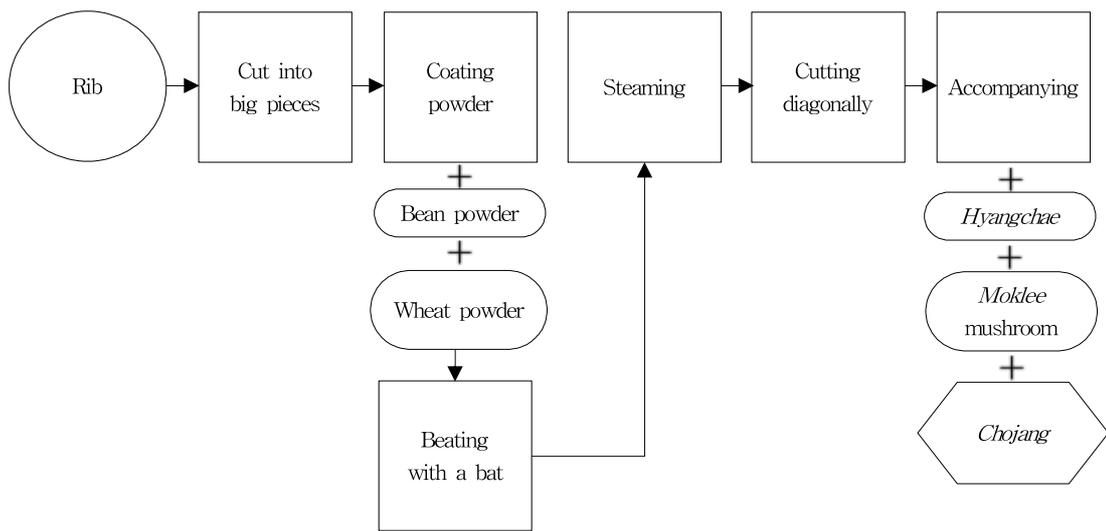
[Figure 23] Cooking method for *dwaejigogihoe* in 『Jeungbosalimgyeongje』 (1766) ~ 『Joseonyorijebup』 (1936)



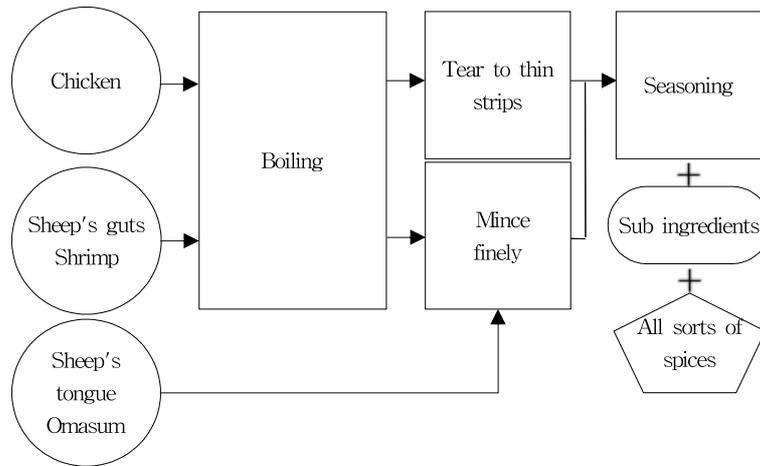
[Figure 24] Cooking method for *dwaejigogihoe* in 『Woorinaraemsikmandenenbup』 (1960)



[Figure 25] Cooking method for *dwaejigogihoe* in 『Limwonsibyukji』 『Jeongjoji』 (1827)



[Figure 26] Cooking method for *yanggogihoe* in 『Limwonsibyukji』 『Jeongjoji』 (1827)



[Figure 27] Cooking method for *chipalseonbang* in 『Limwonsibyukji』 <Jeongjoji> (1827)

『Limwonsibyukji』 <Jeongjoji> (1827) 문헌에 기록된 쇠고기의 살코기회는 살코기를 얇게 썰어 양념하여 살짝 볶은 후 곱게 채썰기를 하였고, 부재료는 다져서 양념하여 볶았으며 이러한 고기와 부재료는 식초를 곁들여서 먹었다(Figure 21). 쇠고기의 다수 내장회는 주재료를 데친 후 얇게 저며서 채썰기를 하였고 겨자장, 초간장을 곁들였다(Figure 22).

『Jeungbosanlimgyeongje』 (1766) ~ 『Chosun-iyorijebup』 (1936)에 기록된 저피수정회는 지방을 제거한 돼지껍질에 물, 부재료, 양념을 넣어 삶은 후 건져서 잘게 썰어 다시 삶은 다음 걸러서 굳힌 음식이고(Figure 23), 『Woorinaraemsikmandenenbup』 (1960)의 저피수정은 돼지껍질을 잘게 썰어서 오랫동안 삶은 후 걸러서 여러 가지 고명을 얹어 굳혔는데 이전 조리법에 비해 간단하고 시각적인 면에 중점을 둔 것으로 보인다(Figure 24). 이러한 저피수정회는 숙회 조리법에 영향을 주었을 것으로 보았다(Kang, 1987).

『Limwonsibyukji』 <Jeongjoji> (1827)의 수정냉도회방은 돼지껍질 외에 등뼈를 오랫동안 끓여서 굳힌 후 썰은 다음 부재료와 오랄초를 곁들여 먹는 음식으로 저피수정회와 차이를 보이고 있다(Figure 25).

『Limwonsibyukji』 <Jeongjoji> (1827) 문헌에 기록된 가초선방은 양의 갈비를 큰 조각으로 잘라 가루를 묻혀 두드린 후 찌서 비스듬히 자른 다음 부재료와 장을 곁들였고(Figure 26), 취팔선방은 주재료를 익히거나 그대로 썰기

를 하여 부재료와 갖은 양념을 넣어 만든 음식으로(Figure 27) 다른 숙회에 비해 독특한 조리법을 사용하였음을 알 수 있다. <Table 5>에 제시된 바와 같이 『Wonhaengeulmyojeongliuigwe』 (1795)의 육채는 원본에는 조리법이 기록되어 있지 않지만 『Jeongildangjabji』 (1856)에 의하면 주재료를 얇게 저며서 가늘게 채썰어 양념을 한 후 녹말가루를 묻혀 데쳐서 장을 곁들인 숙회로 추정하고 있다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 한국음식 조리서를 대상으로 육회에 사용된 재료와 조리법의 변화를 분석·고찰하였다.

1. 조사대상 문헌 19권의 조리서에는 육회가 총 59회 수록되었고 조선시대 문헌 31회, 근대(일제강점기)문헌 12회, 현대문헌 16회로 나타났다.

2. 육회에 사용된 재료는 쇠고기회의 경우 살코기회가 1795~2008년 문헌에 17회 기록되었다. 주재료는 우둔 또는 대접살을 이용하였고, 부재료인 배와 마늘은 현대로 오면서 이용되었다. 고명은 잣가루, 양념은 간장양념을 사용하였고, 곁들이는 장으로 겨자겨자즙 7회, 초고추장 4회, 초장 2회, 식초 1회, 2008년 문헌에서는 장을 사용하지 않았다. 단일 내장회는 1800년대초~1924년 문헌에 7회 기록되었다. 주재료는 콩팥 3회, 양 2회, 천엽간

각 1회 이용되었고, 곁들이는 장으로 소금을 이용한 장 4회, 겨자를 이용한 장 3회로 나타났다. 다수 내장회는 1795~1999년 문헌에 13회 기록되었다. 주재료는 천엽 13회, 양 10회, 콩팥 9회, 간 4회, 염통 2회 이용되었고, 부재료는 1999년 문헌에서만 상추를 이용하였다. 고명은 대체적으로 잣을 사용하였고, 양념으로 소금양념 4회, 간장양념 1회, 궁중의례를 비롯한 나머지 문헌에서는 양념이 기록되어 있지 않았다. 곁들이는 장으로 겨자를 이용한 장 5회, 초간장·초장 2회, 소금양념과 초고추장 각 2회로 나타났다. 살코기·내장회는 1877~1960년 문헌에 5회 기록되었다. 주재료로 살코기는 쇠고기를 사용하였고, 내장은 간, 천엽, 양, 콩팥을 사용하였으며, 부재료인 무는 1877년 의례와 1924년 문헌에서 사용하였다. 고명으로는 조선시대에는 잣을 사용하다가 근대이후에는 잣가루를 사용하였다. 양념으로는 간장양념을 대부분 이용하였고, 곁들이는 장으로 초고추장 2회, 겨자 1회로 나타났다. 돼지고기회는 돼지껍질을 주재료로 하였고, 부재료는 대부분 파를 사용하였다. 양념은 후추·후춧가루를 사용하였고, 곁들이는 장으로 초장 4회, 초 3회, 오랄초 1회 사용하였다. 양고기회는 살코기, 간, 천엽, 갈비를 주재료로 하여 초장을 곁들였고, 꿩고기회는 청장, 초장을 곁들였다. 기타회는 취팔선방으로서 주재료는 닭고기, 양의 내장, 새우 등이고, 부재료와 양념은 다양한 재료가 이용되었다.

3. 육회에 사용된 조리법으로 생회는 전처리, 썰기, 양념하기, 장식하기, 곁들이기로 분석되었다. 쇠고기회의 살코기회는 썰기의 경우 1936년 문헌에서 고기의 두께를 구체적으로 제시하였고, 이후 얇게 저며서 가늘게 채 썰는 방법으로 이어지다가 최근에는 곁 반대방향으로 가늘게 채썰기를 하는 것으로 나타났다. 양념하기는 1800년대말에는 양념에 잣가루를 넣었고 그 이후 문헌에서는 잣가루를 고명으로 사용하였다. 단일 내장회는 전처리의 경우 1800년대초 문헌에서는 내장을 물에 씻지 않다가 이후 문헌에서는 물에 씻은 후 물기를 제거하였다. 썰기는 내장별로 다르게 하였고, 장식은 콩팥회에만 부재료와 양념을 채쳐서 고명으로 하였다. 다수 내장회는 전처리 과정에서 소금 또는 따뜻한 물을 사용하여 세부적으로 손질하였고, 썰기와 장식에서는 1957년 문헌의 경우 가늘게 채썰기를 하여 잣가루를 뿌렸고, 1976년 이후 문헌에서는 얇고 넓적하게 썰다가 일정한 크기로 썰어서 잣을 내장에 넣어 돌돌 말았다. 살코기·내장회의 전처리는 현대로 오면서 진화되었고, 장식하기는 1800년대말 문헌의 경우 잣을 천엽에

넣어 돌돌 말았으나 1924년 이후의 문헌에서는 잣가루를 뿌리는 형태로 하였다. 양고기회는 고기의 피를 종이를 이용하여 제거한 후 잘게 썰어 양념하였고, 꿩고기회는 고기를 얼려서 얇게 저며 장을 곁들였다. 숙회는 전처리, 가열하기, 거르기, 굳히기, 썰기, 양념하기, 장식하기, 곁들이기로 분석되었다. 쇠고기회의 살코기회는 볶는 조리법, 다수 내장회는 데치는 조리법을 사용하였다. 돼지고기회는 전처리하여 푹 삶은 후 응고 시켰고, 양고기회는 전처리하여 썰는 방법을 사용하였으며, 취팔선방은 익혀서 썬 후 양념하였다.

이상과 같이 육회의 쇠고기회는 살코기와 내장을 날 것으로 즐겨 먹었고, 날고기의 냄새, 질감, 위생을 생각하여 부재료와 양념 등을 사용하였으며, 썰는 방법에 따른 고명 사용은 시각의미를 고려한 것으로 보인다. 이러한 생회는 고기의 영양소, 효소, 맛 등이 그대로 보존되어 영양학적으로도 우수하다. 껍질을 오랫동안 끓여서 응고시킨 돼지고기회는 창의적인 음식이고, 꿩을 얼려서 얇게 저민 꿩고기회는 저장성있는 음식으로 생각된다. 이러한 육회의 우수성을 인식하여 계승·발전시키고, 한식 세계화에도 기여할 수 있기를 바란다.

주제어 : 육회, 재료, 조리법, 시대

REFERENCES

- Anonymous. (the early 1800's). 「Juchan」 Sook Kyung Yoon Translated (1998). Seoul: Singwang Public.
- Anonymous. (the late 1800's). 「Siuijeonseo」 Hyo Ji Lee et al Translated (2004). Seoul: Singwang Public.
- Bang, S. Y. (1936). 「Chosunyorijebup」 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.,...Heo, C. O. (1999). 「Hankookeumsikdaekwan」 Seoul: Hanrim Public.

- Cho, J. S. (Era unknown). 「*Songnamjapji*」 Min Goo Kang et al Translated (2008). Seoul: Somyung Public.
- Cho, K. R., Kim, M. R., Kim, O. S., Son, J. W., Song, M. R., Choi, H. S., & Choi, H. Y. (2015). *Food material science*. Goyang: Powerbook.
- Cultural Heritage Administration (1984). 「*Hankook minsogjonghabjosabogoseo*」 <*hyangtoeumsig*> Seoul: Guglimunhwajaeyeonguso.
- Han, B. R. (1994). 「*Joseonwangjokungjeumsik*」 Seoul: Gongjeumsikyeeongwoon.
- Han, H. S., Hwang, H. S., & Lee, H. K. (1957). 「*Leejokungjungyoritongko*」 Seoul: Hakchongsa.
- Hwang, H. S. (1976). 「*Hankookyoribaekkwajun*」 Seoul: Samjungdang.
- Hwang, J. H. & Park, J. E. (2005). *Food material science*. Seoul: Hyoil Public.
- Jeongildang nam. (1856). 「*Jeongildangjabji*」 Doo Hyun Baek Translated (2013). Seoul: Geulnulim Public.
- Joseon government compilation (1795). 「*Wonhaen geulmyojeongliuigwe*」 Seoul: Seoul National University Kyujanggak.
- Joseon government compilation (1877). 「*Jinchanuigwe*」 Seoul: Seoul National University Kyujanggak.
- Joseon government compilation (1902). 「*Jinyeonuigwe*」 Seoul: Seoul National University Kyujanggak.
- Ju, Y. H. (2013). *Korean history on the table*. Seoul: Humanist Public.
- Kang, I. H. (1987). *The taste of korea*. Seoul: Daehankyogwaseo.
- Kim, E. M., Park, M. O., Ahn, S. J., Yoo, H. K., Lee, Y. O., & Lee, J. S. (2016). *Food material science*. Paju: Kwangmoonkag.
- 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, M. O. & Kim, T. H. (2000). Historical study of steamed beef recipe since 1945 in korea. *Journal of East Asian Society Dietary Life*, 10(1), 1-20.
- Kim, S. B. (2006). *Food culture in the joeson dynasty*. Seoul: Garam Public.
- Kim, S. W. & Cha, G. H. (2015). Study on dietary usage and prohibition on beef in joeson dynasty. *Journal of Korean Society Food Culture*, 30(1), 64-76.
- 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.
- Kim, T. H. (1996). The historical study of pheasant cooking in korea. *Korean Journal of Dietary Culture*, 11(1), 83-96.
- Kim, T. H. (1999). A historical study of beef cooking - raw beef hoe -. *Korean Journal of Dietary Culture*, 14(4), 385-393.
- Korean Food Foundation (2014). *A meal table of chosun people*. Seoul: Hanlim Public.
- Lee, S. W. (1985). *Cultural history of korean cuisine*. Seoul: Kyomoonsa.
- Lee, Y. G. (1924). 「*Chosunmussangsinsikyorijebup*」 Old Food Research Association Translated (2001). Seoul: Gongjeumsikyeeongwoon.
- Park, J. B. (2015). *Eumsiggangsan*. Paju: Hangilsa.
- 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. (2008). 「*Sangyongjeumsik*」 Paju: Kyomoonsa.
- Son, J. K. (1947). 「*Woorieumsik*」 Seoul: Samjungdang.
- Son, J. W., Song, T. H., Shin, S. M., Oh, S. I., & Woo, I. A. (2009). *Cooking science*, Paju: Kyomoonsa.
- 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: Jigoomoonhwasa.
- Yoon, S. S. (1980). 「*Hankookeumsik*」 Seoul: Soohaksa.
- 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 harmonized with tasty-dignity-science*.

Paju: Kyomoonsa.
Yu, J. R. (1766). 「*Jeungbosanlimgyeongje*」 Kang Ja Lee
et al Translated (2003). Seoul: Singwang Public.

Received 12 December 2018;
1st Revised 28 December 2018;
2st Revised 10 January 2019;
Accepted 13 January 2019