

우리나라 육류전(肉類煎)의 시대별 조리학적 비교 연구

- 조선시대부터 현대까지의 문헌을 중심으로 -

A Comparative Study on the Culinary Techniques of Korean Meat-based *Jeon* by Era

- Focusing on Literature from the *Joseon* Dynasty to the Modern Times -

박경란*

장안대학교 호텔관광학부 호텔외식조리과 호텔조리전공 교수*

Park, Kyunglan*

Department of Hotel & Food Service Culinary Arts Hotel Culinary Arts Major, Jangan University

Abstract

This study analyzed the ingredients and cooking methods of meat-based *Jeon* documented from the *Joseon* dynasty to the modern era. A total of 139 types of meat-based *Jeon* were identified across 23 sources. For beef *Jeon*, the most frequently used main ingredient was guts (71 instances), followed by lean meat (24 instances) and a combination of lean meat and guts (6 instances). For pork *Jeon*, lean meat was used 13 instances and guts once. Additionally, pheasant meat (8 instances), chicken meat (2 instances), sparrow meat (6 instances), and quail meat (3 instances) were also included. Sub-ingredients comprised wheat flour, buckwheat flour, starch flour, eggs, oil, tofu, and onions. Seasonings such as salt and ground pepper were utilized, accompanied by sauces like *chojang* (soy sauce with vinegar) and mustard sauce. In terms of cooking methods, the most common was pan-frying (66 instances), followed by shaping before pan-frying (18 instances), coating with flour or starch before pan-frying (11 instances), wrapping and pan-frying (10 instances), and pan-frying while shaping (8 instances). For beef and guts *Jeon*, the most frequent methods were pan-frying, coating with flour before pan-frying, and pan-frying while shaping. In contrast, for beef and lean meat *Jeon*, the most common methods were shaping before pan-frying and wrapping and pan-frying. In conclusion, meat-based *Jeon* is a timely, nutritious, palatable, functional, and health-oriented dish. Therefore, it should be adapted to modern tastes and commercialized as K-food to ensure its inheritance and further development.

Keywords: Meat-based *Jeon*, Ingredients, Cooking methods, Era

I. 서론

한국음식의 주식은 밥, 국, 국수 등의 탄수화물로 이루어져 있고, 부식은 육류, 어류, 채소류, 해조류 등의 식재료로

하여 국, 찌개, 구이, 찜, 선, 조림, 전, 나물, 젓갈 등의 반찬을 만들어 단백질, 지방, 비타민, 무기질 등의 영양분을 섭취하였다(최영진, 2012). 특히 소량의 기름을 사용하여 조리하는 전(煎)은 기름을 사용하는 음식이 적은 전통 한식

본 논문은 2025년도 장안대학교의 연구비 지원을 받아 작성된 것임

* Corresponding author: Park, Kyunglan

Tel: +82-31-299-3165, Fax: +82-31-299-3162

E-mail: jenny@jangan.ac.kr

© 2025, Korean Association of Human Ecology. All rights reserved.

밥상에서 지방을 섭취하기에 효율적인 음식으로 이용되었다(조창숙 외, 1999). 「요록」에는 소의 양전에 밀가루를 사용하였고(저자 미상, 1680년경), 「원행을묘정리의궤」의 경우 참기름을 구체적으로 언급하였으나 「요록」, 「주찬」 및 「시의전서」에는 기름으로만 표기하였다(저자 미상, 1680년경; 저자 미상, 1800년대 초; 저자 미상, 1800년대 말; 조선관찬, 1795). 또한, 「주찬」에서는 번철을 사용하여 전을 지켰다(저자 미상, 1800년대 초). 이를 통해 전은 고기, 생선, 채소 등의 재료를 다지거나 얇게 저며서 밀가루, 달걀로 옷을 입혀 번철에 기름을 두르고 양면을 지져 내는 조리법(국립민속박물관, 2018)으로 정의할 수 있다. 궁중에서는 전유화(煎油花)로 적고 ‘전유어’ 또는 ‘전유아’로 불렸으며, 속간(俗間)에서는 ‘저나·전·부침개·지짐개’라고 하였다(복혜자, 2016). 또한, 제사에 쓰이는 전은 ‘간남(肝南)’이라고 하는데 이는 간적(肝炙)의 남쪽에 놓이므로 붙여진 명칭이다(조창숙 외, 1999). 전은 반상, 면상, 교자상, 주안상 등의 일상식과 명절, 제례, 연회 등의 특별식 상차림에 빠짐없이 이용되었다(한복려, 2015).

전을 의미하는 ‘간남’이라는 용어가 처음 기록된 것은 「영접도감의궤」로서 ‘생선을 얇고 넓게 저며 소금, 후춧가루를 뿌리고 물에 녹두가루를 개어 붓으로 생선에 발라 팬에 지져 초간장, 겨자장을 곁들인다.’고 하여(조선관찬, 1609) 생선전의 조리법을 구체적으로 언급하였다. 「음식디미방」에서는 어패류에 밀가루만을 묻혀 기름에 지진 것을 ‘어전’이라고 하였다(장계향, 1670년경). 「요록」에는 염포(鹽泡)라 하여 ‘소금물에 삶아서 가늘게 찢은 소의 양에 밀가루를 조금 묻혀 잠깐 지진다.’고 하여 쇠고기 내장전을 처음으로 언급하였고, 이 문헌에 소개된 전작(煎雀)은 ‘참새의 껍질을 벗기고 주둥이와 다리를 제거한 후 다져서 찹쌀가루를 묻혀 기름에 지진다.’고 하여(저자 미상, 1680년경) 참새고기전을 언급하였다. 이러한 문헌들을 통해 전의 조리법은 1600년대부터 등장하였고, 가루를 묻혀 지지는 방법을 사용하였음을 알 수 있다. 「주찬」에는 쇠고기 살코기를 이용하여 썸 형태로 지진 ‘계란병’과 돼지고기 살코기를 얇게 저며서 밀가루와 달걀을 입혀 기름에 지진 ‘돼지고기전’이 수록되어 있어(저자 미상, 1800년대 초), 1600년대보다 진화된 조리법을 사용하였음을 알 수 있다.

전(煎)에 관한 연구로는 육원전을 대상으로 한 기호도, 관능적 특성 및 항산화 효과를 분석하였고(안이화 외, 2008; 이주희, 안이화, 2007), 17세기 이전의 문헌과 「규합총서」·「주식시의」·「조선무쌍신식요리제법」에 수록된 부식류의 조리법을 조사하였으며(김업식, 한명주, 2009; 정

낙원 외, 2007; 차경희, 2012), 1900년대 이전과 근대 이후의 문헌에 기록된 전의 조리법을 분석·고찰하였다(조주형 외, 2012; 최영진, 2012). 전에 관한 연구 동향을 살펴본 결과, 문헌 중심의 연구가 대부분이지만 육류를 이용한 전의 문화사적 연구는 이루어지지 않았다.

최근에는 전 음식이 재료에 따라 영양소 보완이 가능하여 영양면에서도 우수하며, 건강하고 맛있게 지질을 섭취할 수 있는 조리법으로서 관심을 받고 있다(최영진, 2012). 특히, 젊은 사람들이 고기를 주재료로 한 육전(肉煎)을 좋아하여 육전 음식점이 증가하고 있고, 전라도 광주와 경상도 진주의 육전이 향토음식으로서 재조명되고 있다(디지털광주문화대전, 2025). 따라서 본 연구는 조선시대부터 현대까지 23종류의 문헌에 수록된 육류전(肉類煎)을 육류, 가금류, 조류로 구분하여 재료와 조리법을 분석·고찰함으로써 육류를 이용한 전이 단백질 섭취가 필요한 성장기 아동의 단체급식, 명절 또는 제사에 활용 가능한 가정간편식(HMR), 부드러운 질감과 균형 있는 영양소 섭취가 요구되는 고령친화음식 등으로 개발되고, 각 지역의 향토음식으로 남아 있는 육류전을 발굴하여 지역경제 활성화에 기여하며, 세계인의 관심을 받고 있는 K-Food로 상품화하여 한국의 육류전 음식문화의 전승과 발전의 기초자료를 제시하고자 한다.

II. 연구방법

1. 연구대상

본 연구는 조선시대부터 현대까지의 문헌을 중심으로 육류전이 수록되어 있는 23권을 연구대상 문헌으로 하였다<표 1>. 「요록」(저자 미상, 1680년경)은 질병을 음식으로 치료하는 식료(食療)개념의 식품 조리서로서 어육류 음식에 육류전이 소개되었다. 「증보산림경제」(유중림, 1766)는 우리나라 실정에 맞는 실용적인 내용을 증보한 책으로 음식 관련 내용이 치선(治膳)에 자세히 기록되어 있다. 「주찬」(저자 미상, 1800년대 초)은 술 빚는 법, 장 담그는 법, 침저방(沈菹方), 전자방(煎煮方)으로 구성되었고, 전자방에 육류전이 소개되었다. 「규합총서」(빙허각이씨, 1815)는 가정생활에 도움이 되는 내용으로 엮은 실용적 백과사전으로서 주식의(酒食議)에 술과 음식에 관한 내용을 수록하였다. 이 중 치계류(雉鷄類)에 육류전이 기록되어 있다. 「임원십육지<정조지>」(서유구, 1827)는 16가지 분야 중

〈표 1〉 육류전이 수록되어 있는 문헌

시대	문헌명	저술연대	저자명	번역자(연도)
조선시대	요록	1680년경	저자미상	윤숙자(2008)
	증보산림경제	1766년	유증립	이강자 외(2003)
	원행음묘정리의궤	1795년	조선관찬	-
	주찬	1800년대초	저자미상	윤숙경(1998)
	규합총서	1815년	빙허각이씨	정양완(2008)
	임원십육지<정조지>	1827년	서유구	이효지 외(2007)
	진찬의궤	1892년	조선관찬	-
	시의전서	1800년대말	저자미상	이효지(2004)
	주식시의	1800년대말	연안이씨	안준호·김은선(2012)
주식방문	1800년대말	저자미상	이효지 외(2017)	
근대	합녕전진연의궤	1902년	조선관찬	-
	부인필지	1915년	빙허각이씨	이효지(2010)
	조선무쌍신식요리제법	1924년	이용기	-
	조선요리제법	1936년	방신영	-
현대	우리음식	1947년	손정규	-
	이조궁정요리통고	1957년	한희순 외	-
	우리나라음식만드는법	1960년	방신영	-
	한국요리백과사전	1976년	황혜성	-
	한국의 맛	1988년	강인희	-
	한국인의 보양식	1995년	강인희	-
	한국음식대관	1999년	조창숙 외	-
	한국음식	2002년	윤서석	-
	한국의 전통음식	2008년	황혜성 외	-

음식에 관한 내용을 정조지(권 41~47)에 체계적으로 분류하여 서술한 저서로서 절기음식에 육류전이 소개되었다. 「시의전서」(저자 미상, 1800년대 말)는 상권에 226가지, 하권에 196가지의 음식과 조리법을 소개한 전문 조리서로서 상권 간랍부(肝南部)에 육류전이 기록되어 있다. 「주식시의」(연안이씨, 1800년대 말)는 주식류, 찬물류, 병과류 및 음청류, 주류 등 95가지의 음식을 소개한 저서로서 찬물류에 육류전이 소개되었다. 「주식방문」(저자 미상, 1800년대 말)은 일상생활에서 활용될 수 있는 다양한 종류의 음식을 소개한 저서로서 간 지지는 법이 기록되어 있다. 「원행음묘정리의궤」(조선관찬, 1795)는 혜경궁 홍씨의 회갑연 잔치를 화성행궁에서 8일간 진행하였는데 그 과정을 자세히 기록한 의궤이고, 「진찬의궤」(조선관찬, 1892)는 고종의 망오(望五)와 즉위 30년을 축하하기 위해 베푼 잔치를 기록한 의궤이다. 또한, 「합녕전진연의궤」(조선관찬, 1902)는 고종이 망육(望六)이 되어 기로소(耆老所) 입소를 축하하는 잔치를 기록하였다. 이러한 의궤에는 육류전의 재료

만 소개되었다.

「부인필지」(빙허각이씨, 1915)는 여성이 알아두어야 할 사항들을 한글로 기록한 책으로 상·하권으로 되어 있다. 상권에는 음식총론을 시작으로 음식에 관한 내용을 체계적으로 분류하였고, 찬물류에 육류전이 기록되어 있다. 「조선무쌍신식요리제법」(이용기, 1924)은 일제강점기 조리서로서 전통 요리법과 신식 요리법을 기록하여 근대에 접어든 우리 음식의 변화를 살필 수 있는 자료이다. 이 저서는 68항목 790여 종의 조리법을 소개하였는데 이 중 전유어 지지는 법에 육류전이 소개되었다. 「조선요리제법」(방신영, 1936)은 여러 차례 수정, 보완하여 간행한 저서로서 전통 조리법을 근대식으로 해석하여 대중들의 눈높이에 맞춘 자료로 평가받고 있다. 전유어 만드는 법에 육류전이 기록되어 있다.

「우리음식」(손정규, 1947)은 식기의 종류와 음식의 완성품, 재료, 조리 과정을 삽화로 표현하였고, 외국에서 들은 음식 재료를 우리 음식에 적용하는 방법을 제시한 문

현이다. 이 책은 26장으로 구성하였는데 이 중 어육류에 육류전을 수록하였다. 「이조궁정요리통고」(한희순 외, 1957)는 구한 말 궁중에서 만들었던 음식을 계량화하여 근대의 조리법으로 기술하였다. 이 문헌은 조선의 궁중음식이 오늘날까지 계승하도록 만든 자료로 평가받고 있다. 우육으로 만드는 요리의 전유아에 육류전이 수록되었다. 「우리나라음식만드는법」(방신영, 1960)은 다양한 음식을 체계적으로 분류하여 현대음식의 근간을 마련한 조리서로서 전유아 만드는 법에 육류전이 소개되었다. 「한국요리백과사전」(황혜성, 1976)은 궁중음식의 조리법을 현대적으로 설명한 책으로 전유아에 육류전을 소개하고 있다. 「한국의 맛」(강인희, 1988)은 한국음식을 주식류와 부식류로 나누었고 부식류의 저냐에서 육류전을 소개하였다. 「한국인의 보양식」(강인희, 1995)은 식품을 보기, 보혈, 보양, 보음별로 구분하여 조리법을 소개하였다. 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)은 전통음식에 대한 학계의 자료를 주식, 양념, 고명, 찬물로 분류하여 만든 저서로서 찬물의 전에 육류전이 기록되어 있다. 「한국음식」(윤서석, 2002)은 한국음식을 조리법을 기준으로 분류하였고 전 조리법에서 육류전을 소개하였다. 「한국의 전통음식」(황혜성 외, 2008)은 한국음식을 주식류, 찬품류, 떡과 한과로 구분하였고, 찬품류의 전유아에 육류전이 기록되어 있다.

2. 자료분석방법

본 연구는 내용분석(content analysis) 기법으로 분석하였다(김현진 외, 2023). 양적 연구는 육류전이 수록되어 있는 23권 문헌(1680년경~2008년)의 내용을 분석단위로 하였다. 질적 연구는 육류전에 사용된 재료(주재료, 부재료, 양념, 곁들이는 장)와 조리법의 변화를 유목으로 분류하여 분석하였다.

육류전의 시대별 구분은 1680년경부터 1800년대 말까지는 조선시대, 1902년부터 1936년까지는 근대, 1947년부터 2008년까지는 현대로 분류하였다(국사편찬위원회, 2025). 또한, 육류전의 조리모형은 도식화하여 시대적 변천 과정을 고찰하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 문헌별 육류전의 종류

문헌에 나타난 육류전의 종류는 <표 2>와 같다. 23권의

연구대상 문헌에는 육류전이 총 139회 기록되어 있다. 조선시대 문헌에는 육류전이 29회 소개되었고, 이 중에서 육류전이 가장 많이 소개된 문헌은 「시의전서」(저자 미상, 1800년대 말)로서 7회 확인되었는데, 한복려 외(2016)에 의하면, 「시의전서」에는 422가지의 방대한 음식과 조리법이 수록되어 있다고 하였다. 그 다음으로 「원행을묘정리의궤」(조선관찬, 1795) 6회, 「진찬의궤」(조선관찬, 1892) 5회, 「주찬」(저자 미상, 1800년대 초) 3회, 「요록」(저자 미상, 1680년경)·「임원십육지<정조지>」(서유구, 1827) 각 2회, 「중보산림경제」(유중림, 1766)·「규합총서」(빙허각이씨, 1815)·「주식시의」(연안이씨, 1800년대 말)·「주식방문」(저자 미상, 1800년대 말)은 각 1회 순으로 나타났다. 근대 문헌에는 육류전이 23회 소개되었다. 이 중 「함녕전진연의궤」(조선관찬, 1902)·「조선무쌍신식요리제법」(이용기, 1924)이 각 8회로서 가장 높은 빈도를 보였는데 궁중연회 중 진연이 규모가 가장 크고(한복려, 2015), 1924년 문헌에는 790여 종의 조리법이 소개되어(한복려 외, 2016) 다양한 육류전이 이용된 것으로 보인다. 그 다음으로 「조선요리제법」(방신영, 1936) 6회, 「부인필지」(빙허각이씨, 1915) 1회 순이었다. 현대 문헌에는 87회의 육류전이 수록되었다. 육류전의 출현빈도가 가장 높은 문헌은 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)으로서 28회 확인되었고, 그 다음으로 「한국인의 보양식」(강인희, 1995) 15회, 「한국요리백과사전」(황혜성, 1976)·「한국음식」(윤서석, 2002)·「한국의 전통음식」(황혜성 외, 2008)은 각 7회, 「우리음식」(손정규, 1947)·「이조궁정요리통고」(한희순 외, 1957)·「우리나라음식만드는법」(방신영, 1960)은 각 6회, 「한국의 맛」(강인희, 1988) 5회 순으로 나타났다. 「한국음식대관」은 한국문화재보호재단에서 학계의 자료를 수집하여 백과사전식으로 편찬한 저서(조창숙 외, 1999)로서 육류전의 이용율이 가장 높게 나온 것으로 사료된다.

2. 육류전에 사용된 재료

1) 쇠고기전

쇠고기전은 살코기전, 내장전, 살코기+내장전으로 구분하여 <표 3>과 같이 분석하였다.

① 살코기전

쇠고기의 살코기전은 「원행을묘정리의궤」(조선관찬, 1795)~「한국의 전통음식」(황혜성 외, 2008) 문헌에 24회 수록되었다. 음식명은 고기전, 완자전, 알쌈 등 다양하게

〈표 2〉 육류전의 종류

시대	문헌명	저자(연도)	번역자(연도)	육류전의 종류	빈도
조선시대	요록	저자미상(1680년경)	윤숙자(2008)	엽포(소의 양), 전작(煎雀)	2
	증보산림경제	유충림(1766년)	이강자 외(2003)	마작전법(麻雀煎法)	1
	원행음모정리 의궤	조선관찬(1795년)	-	계란전, 양전, 간전, 생치병(生雉餅), 생치전유화(生雉煎油花), 순조전(鶉鳥煎)	6
	주찬	저자미상(1800년대초)	윤숙경(1998)	계란병, 간전, 돼지고기전	3
	규합총서	빙허각이씨(1815년)	정양완(2008)	참새전	1
	임원십육지 <정조지>	서유구(1827년)	이효지 외(2007)	저간전방(豬肝煎方) 황작전방(黃雀煎方)	2
	진찬의궤	조선관찬(1892년)	-	양전유화, 간전유화, 천엽전유화, 제육전유화, 생치전유화	5
	시의전서	저자미상(1800년대말)	이효지(2004)	고기전, 육간담, 양전, 간전, 천엽전, 쇠골간담, 참새전유어(鳥煎油魚)	7
	주식시의	연안이씨(1800년대말)	안준호·김은선(2012)	제육전	1
주식방문	저자미상(1800년대말)	이효지 외(2017)	간 지지는법	1	
빈도					29
근대	함녕전진연 의궤	조선관찬(1902년)	-	양전유화, 간전유화, 천엽전유화, 골전유화, 제육전유화, 연계전유화, 생치전유화, 생치전	8
	부인필지	빙허각이씨(1915년)	이효지(2010)	평계장전유화	1
	조선무쌍신식 요리제법	이용기(1924년)	-	고기전유어, 양전유어, 간전유어, 천엽전유어, 등골전유어, 두골전유어, 선지전유어(선지+쇠고기), 제육전유어	8
	조선요리제법	방신영(1936년)	-	우육전유어, 양전유어, 간전유어, 천엽전유어, 등골전유어, 제육전유어	6
빈도					23
현대	우리음식	손정규(1947년)	-	육전, 알쌈, 간전, 천엽전, 등골전, 쇠골전	6
	이조궁정 요리통고	한희순 외(1957년)	-	알쌈, 양전유어, 양동구리, 간전유어, 천엽전유어, 등골전유어	6
	우리나라음식 만드는법	방신영(1960년)	-	알쌈, 양전, 간전, 천엽전, 등골전, 제육전	6
	한국요리 백과사전	황혜성(1976년)	-	알쌈, 양전, 양동구리, 간전, 처넛전, 등골전, 부아전	7
	한국의 맛	강인희(1988년)	-	완자저나, 양동구리저나, 간저나, 처넛저나, 부아저나	5
	한국인의 보양식	강인희(1995년)	-	완자저나, 알쌈, 양동구리저나, 간저나, 처넛저나, 등골저나, 두골저나, 부아저나, 쇠지라저나, 선지저나, 돼지고기저나, 녹육저나, 토끼고기저나, 꿩저나, 메추라기저나	15
	한국음식대관	조창숙 외(1999년)	-	고기전, 너비아니전, 완자전 I, 돈전 I, 알쌈, 양전, 양동구리, 간전, 간동구리 I, 천엽전, 등골전, 두골전, 부아전, 쇠지라저나, 우설전, 선지전유어, 순모전, 간동구리 II, 돼지고기전 I, 돼지고기전 II, 완자전 II, 돈전 II, 녹육전, 토끼고기저나연계전, 꿩전, 메추라기전, 참새전	28
한국음식	윤서석(2002년)	-	너비아니전, 완자전, 알쌈, 간전, 천엽전, 등골전, 두골전	7	
한국의 전통음식	황혜성 외(2008년)	-	완자전 I, 알쌈, 양동구리, 간전, 천엽전, 부아전, 완자전 II	7	
빈도					87
총 빈도					139

표기되었는데, 이는 조리법의 차이로 인한 결과로 여겨진다. 주재료를 보면 대부분의 문헌에서는 살코기를 18회 표기하였지만 「조선무쌍신식요리제법」(이용기, 1924)에서는 불기살, 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)·「한국의 전통음식」(황혜성 외, 2008)에서는 우둔 부위로 4회 표기하였다. 김은미 외(2016)에 의하면 불기살은 소의 엉덩이 안쪽에 위치한 부위로서 우둔살이라고 하며, 이 부위는 지방

이 적고 근육량이 많은 살코기여서 산적(散炙) 등에 이용된다고 하였다. 또한, 이윤화 외(2018) 연구에서는 기름을 사용하는 전에는 기름기가 적은 살코기가 적합했을 것으로 보았다.

부재료는 기름의 경우 24회 사용하였는데 조선시대와 근대 문헌에서는 기름으로만 표기하였고, 현대 문헌에서는 참기름, 식용유, 부침용, 지짐용으로 표기하였다. 조창

〈표 3〉 쇠고기전의 재료

구분	음식명	주재료						부재료						양념										결들이는장	문헌 (출처)			
		살코기	안심	우둔	불기살	고기	기타	달걀	두부	양파	당근	초피	가루	기름	소금	간장	설탕	파	마늘	생강	참기름	깨소금	후춧가루			양념	초장	겨자장
쇠살고기전	계란전	○						○					○	○													원행을묘정리의궤 (조선관찬, 1795년)	
	계란병					○	○				○		○							○					○		주찬 (저자미상, 1800년대초)	
	고기전	○					○					○	○	○													시의전서 (저자미상, 1800년대말)	
	육간랍					○							○												○		조선무쌍신식 요리제법 (이용기, 1924년)	
	고기전유어				○		○					밀가루	○	○													조선요리제법 (방신영, 1936년)	
	우육전유어	○					○					밀가루	○	○													우리음식 (손정규, 1947년)	
	육전	○					○	○				밀가루	참기름	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		이조궁정요리통고 (한희순 외, 1957년)	
	알쌈	○					○						○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		우리나라음식 만드는법 (방신영, 1960년)	
	알쌈	○					○	○					지짐용	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		한국요리백과사전 (황혜성, 1976년)	
	완자저냐	○					○	○				밀가루	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		한국의 맛 (강인희, 1988년)	
	완자저냐	○					○					밀가루	○												○		한국인의 보양식 (강인희, 1995년)	
	알쌈	○					○						○												○			
	고기전		○	○			○					밀가루	식용유	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
	너비아니전	○					○					밀가루	식용유	○						○								
	완자전 I	○					○	○				밀가루	식용유	○			○	○			○	○	○	○	○			한국음식대관 (조창숙 외, 1999년)
	돈전 I	○					○	○				밀가루	식용유	○			○	○			○	○	○	○	○			
	알쌈	○					○						식용유	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
	너비아니전	○					○					밀가루	부침용	○						○								
	완자전	○					○	○				밀가루	부침용	○							○							한국음식 (윤서석, 2002년)
	알쌈	○					○						부침용	○			○	○										
완자전 I			○			○	○				밀가루	지짐용	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		한국의 전통음식 (황혜성 외, 2008년)	
알쌈			○			○						지짐용	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
빈도	24	18	1	3	1	2	-	23	8	-	-	1	13	24	16	6	7	14	11	4	11	9	15	4	5	-		

>> 뒤에 계속

〈표 3〉 쇠고기전의 재료 (계속)

구분	음식명	주재료					부재료					양념								결들이는장	문헌 (출처)							
		양	간	천엽	등골	두골	허파	기타	달걀	두부	양파	당근	가루	기름	기타	소금	설탕	파	마늘			생강	참기름	깨소금	후춧가루	초장	겨자장	
쇠고기전 내장전	염포	0										밀가루	0	0													요록(저자미상, 1680년경)	
	양전	0					0					메밀가루, 녹말	참기름	0													원행을묘정리의궤(조선관찬, 1795년)	
	간전		0					0				녹말	참기름	0													주찬(저자미상, 1800년초)	
	간전		0					0				밀가루	0	0														
	양전	0						0				0	0	0														
	간전		0					0				0	0	0														시의전서(저자미상, 1800년대말)
	천엽전			0				0				0	0	0														
	쇠골간잡				0			0				0	0	0														
	양전유화	0										녹말	참기름	0														진찬의궤(조선관찬, 1892년)
	간전유화		0									메밀가루, 들깨가루	참기름	0														
	천엽전유화			0				0				밀가루	참기름	0														
	양전유화	0										녹말	참기름	0														
	간전유화		0									메밀가루, 들깨가루	참기름	0														함녕전전연의궤(조선관찬, 1902년)
	천엽전유화			0				0				밀가루	참기름	0														
	골전유화				0			0				밀가루	참기름															
	양전유어	0						0				밀가루	0	0														
	간전유어		0					0				밀가루	0	0														
	천엽전유어			0				0				밀가루	0	0														
	등골전유어				0			0				밀가루	0	0														
	두골전유어					0		0				밀가루	0	0														
	양전유어	0						0				밀가루	0	0														
	간전유어		0					0				밀가루	0	0														
	천엽전유어			0				0				밀가루	0	0														
	등골전유어				0			0				밀가루	참기름	0														
	간전		0					0				밀가루	참기름	0										0	0			
	천엽전			0				0				밀가루	0	0														
	등골전				0			0				밀가루	0	0														
	쇠골전					0		0				밀가루	0	0														
양전유아	0						0				밀가루	0	0															
양동구리	0						0				녹말가루	0	0											0	0			
간전유아		0					0				밀가루	0	0											0	0			
천엽전유아			0				0				밀가루	0	0															
등골전유아				0			0				밀가루	0	0															
양전	0						0				밀가루	0	0															
간전		0					0				밀가루	0	0															
천엽전			0				0				밀가루	0	0															
등골전				0			0				밀가루	0	0															
양전	0						0				밀가루	지짐용	0															
양동구리	0						0				녹말가루	지짐용	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
간전		0									메밀가루	지짐용	0															
처널전			0				0				밀가루	지짐용	0															
등골전				0			0				밀가루	지짐용	0															
부아전						0	0				밀가루	지짐용	0															
양동구리저냐	0						0				녹두녹말	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0	0			
간저냐		0									메밀가루	0	0															
처널저냐			0				0				밀가루	0	0															
부아저냐						0	0				밀가루	0	0															

>> 뒤에 계속

〈표 3〉 쇠고기전의 재료 (계속)

구분	음식명	주재료						부재료						양념								결들이는장		문헌 (출처)				
		양	간	천엽	등골	두골	허파	기타	달걀	두부	양파	당근	가루	기름	기타	소금	간장	설탕	파	마늘	생강	참기름	깨소금		후춧가루	초장	겨자장	
쇠고기전	양동구리저나	0						0				녹두녹말	0															한국인의 보양식 (강인희, 1995년)
	간저나		0									메밀가루	0	우유	0									0				
	차념저나			0				0				밀가루	0		0									0				
	등골저나				0			0				밀가루	0		0									0				
	두골저나					0		0				밀가루	0		0									0				
	부아저나						0		0			밀가루	0		0									0				
	쇠지라저나						지라	0	0			밀가루	0								0							
	양전	0						0				밀가루	식용유		0									0				한국음식대관 (조창숙 외, 1999년)
	양동구리	0						0				녹말가루	식용유		0		0	0			0		0					
	간전		0									메밀가루	식용유		0								0	0	0	0		
	간동구리 I		0					0	0			밀가루	식용유		0		0	0	0	0			0	0				
	천엽전			0				0				밀가루	식용유		0									0				
	등골전				0			0				밀가루	식용유		0									0				
	두골전					0		0				밀가루	식용유		0									0				
	부아전						0		0			밀가루	식용유		0		0	0	0					0				
	쇠지라저나						지라	0	0			밀가루	0								0							한국음식 (윤서석, 2002년)
	간전		0					0				밀가루	부침용		0								0					
	천엽전			0				0				밀가루	부침용		0								0					
	등골전				0			0				밀가루	부침용		0								0					
	두골전					0		0				밀가루	부침용		0								0					
양동구리	0						0				녹말가루	지짐용		0		0	0			0		0	0					
간전		0									메밀가루	지짐용		0								0	0	0			한국의 전통음식 (황혜성 외, 2008년)	
천엽전			0			0					밀가루	지짐용		0								0	0					
부아전						0	0				밀가루	지짐용		0								0	0					
빈도	71	17	17	14	9	7	5	2	61	-	3	-	74	71	1	67	-	-	6	6	2	7	3	30	14	4		

〈표 3〉 쇠고기전의 재료 (계속)

구분	음식명	주재료						부재료						양념								결들이는장		문헌 (출처)				
		살코기	간	허	선지	달걀	두부	양파	당근	감자	밀가루	기름	기타	소금	간장	설탕	파	마늘	생강	참기름	깨소금	후춧가루	초장		겨자장			
쇠고기전	살코기 선지전유어	0			0	0					0	0		0													조선무쌍신식 요리제법 (이용기, 1924년)	
	선지저나	0			0	0					0	0																한국인의 보양식 (강인희, 1995년)
	간동구리 II	0	0			0		0	0	0	0	식용유		0		0	0				0	0	0			한국음식대관 (조창숙 외, 1999년)		
	우설전	0		0		0	0				0	식용유	잣	0							0	0	0					
	선지전유어	0			0	0						0	0															
	순모전	0	0			0		0				0	식용유	찰밥	0		0	0			0	0	0					
빈도	6	6	2	1	3	6	1	2	1	1	6	6	2	4	-	-	2	2	-	3	3	3	-	-				

숙 외(1999)에 의하면 전에 사용되는 기름은 참기름, 면실유, 식용유, 돼지기름 등이 좋다고 하였다. 참기름 만드는 법은 「증보산림경제」(유중립, 1766), 면실유 만드는 법은 「규합총서」(빙허각이씨, 1815)에 수록되어 있어 조선시대에는 이러한 기름들을 전 요리에 사용한 것으로 추정된다. 콩기름 만드는 법은 「조선무쌍신식요리제법」(이용기, 1924)에 등장하였고, 1969년 동방유량(현 해표식용유)이 대두유 공장 가동을 시작하면서 국내 식용유 시장이 본격화되었다(푸드투데이, 2025). 이러한 콩기름이 대중화되면서 식용유로 자리잡은 것으로 보인다. 달걀은 23회 사용하여 필수적인 재료로 확인되었다. 박문옥, 김용식(2019)에 의하면, 달걀은 열을 받으면 단백질이 응고하면서 재료들을 결합시키는 역할을 하고, 지방은 식감을 부드럽게 하며, 레시틴은 유화작용을 통해 재료들이 잘 섞이게 한다. 또한 색과 향미를 부여하고, 다양한 영양소를 함유하고 있어 영양가를 높여준다고 하였다. 가루는 알빚에서는 사용하지 않았고, 나머지 전에서 13회 확인되었다. 「시의전서」(저자 미상, 1800년대 말)의 고기전만 가루로 표기되었고, 근대 이후의 문헌에서는 밀가루로 표기되었다. 1882년 3월 조선과 미국이 ‘조미수호통상조약’을 체결하면서 서양의 문화를 개방하였고, 일제강점기에는 조선의 곡물이 일본으로 유출되는 상황에서 미국으로부터 밀가루의 수입이 크게 증가하여(조주형 외, 2012), 근대 이후에는 밀가루의 보급이 활발해져서 음식에 적극적으로 사용한 것으로 보인다. 밀가루는 전분의 점성으로 재료를 결합시키고, 수분을 잡아주어 과도한 기름의 흡수를 막아주므로(손정우 외, 2009) 전 요리에 중요 재료로 이용된 것으로 사료된다. 두부는 8회 사용되었는데, 1988년 이후 문헌에 기록된 완자전에 필수재료로 이용되었다. 고기에 두부를 첨가하는 것은 두부의 수분함량이 고기에 촉촉함을 주어 식감을 개선하고, 두부의 단백질이 고기의 느끼함을 감소시키며, 콩의 식물성 단백질이 고기의 동물성 단백질과 조화되어 영양의 균형을 유지하기 때문이다(윤숙자 외, 2010).

양념의 변화를 보면 소금은 대부분의 문헌에 이용되었고, 사용빈도는 16회로 나타났다. 손정우 외(2009)는 소금은 전의 간을 맞추는 역할 외에 고기에 있을 미생물 번식을 억제시키고, 고기의 단백질이 열에 의해 응고되는 것을 촉진시켜 맛 성분의 유출을 감소시킨다고 하였다. 나머지 양념들은 대체적으로 1947년 이후 문헌에 이용되었다. 사용빈도는 후춧가루 15회, 파 14회, 마늘 11회로 나타났는데 이러한 양념들은 고기의 누린내 제거에 효과적(손정우 외, 2009; 조창숙 외, 1999)이어서 비교적 많이 이용된 것으로

보인다. 참기름은 11회 사용하였는데, 이 기름에는 비타민 E와 세사몰이 들어 있어 고기의 산패를 지연시키는 역할을 한다(김은미 외, 2016; 조창숙 외, 1999). 설탕과 간장은 각각 7회, 6회 이용되었다. 황재희, 박정은(2005)에 의하면, 설탕과 간장은 고기를 연화시킨다고 하였다. 생강은 조선시대와 현대 문헌에 4회로 나타났지만, 차경희, 김승우(2015)는 조선시대 문헌 속 쇠고기 음식에 생강을 52회 사용하여 마늘 21회보다 많이 이용되었다고 하였다.

결들이는 장의 경우 초장 5회로 확인되었는데, 2008년 문헌에서만 초장의 재료를 명확하게 기록하여 초간장임을 알 수 있고, 나머지 문헌에서는 초장으로만 표기되었다. 식초의 산미가 전의 느끼함을 완화시키고, 간장의 짠맛과 감칠맛이 전의 맛을 상승시키므로(한국의 맛 연구회, 2010) 전 요리에 이용되는 것으로 사료된다.

② 내장전

쇠고기의 내장전은 「요록」(저자 미상, 1680년경)~「한국의 전통음식」(황혜성 외, 2008) 문헌에 71회 수록되었다. 주재료는 양과 간이 각각 17회, 천엽은 14회 이용되었고, 양은 1680년경, 간은 1795년, 천엽은 1800년대 말 문헌에 처음 등장하였다. 육회의 조리학적 변화를 분석한 박경란(2019)의 연구에서도 내장회에 양, 간, 천엽을 사용하였다. 등골은 9회, 두골은 7회, 허파는 5회 이용되었고, 두골은 1800년대 말, 등골은 1924년, 허파는 1976년 문헌에 처음 등장하였다. 이러한 내장전은 궁중음식인 신선로에 사용되었고(손정우 외, 2009; 한희순 외, 1957), 특히 등골전은 신선로와 전골의 옷기, 허파전은 잔치 때 고임상 밀반침용으로 많이 사용되었다(조창숙 외, 1999; 황혜성, 1976). 기타에서 지라는 현대 문헌에서만 2회 사용되었는데, 이 내장은 한방에서 어지럼증 치료에 사용되었고, 지라로 만든 전은 흔하지 않은 전이라고 하였다(손정우 외, 2009; 조창숙 외, 1999).

부재료는 가루의 경우 74회 이용하였는데, 이 중 밀가루는 조선시대 문헌에서는 간헐적으로 사용하였지만, 근대 이후의 문헌에서는 보편적으로 사용하여 본 연구의 쇠고기·살코기전의 경향과 유사하게 나타났다. 메밀가루는 조선시대와 근대 의궤 문헌에 등장하여 현대 문헌의 간전에 간헐적으로 이용되었다. 조선시대에는 밀가루가 귀하고 메밀가루가 흔해서 전의 용도로 사용되었고(국립민속박물관, 2018), 메밀가루는 간 특유의 누린내 제거에 효과적(조창숙 외, 1999)이어서 현대에 와서도 이용된 것으로 보인다. 녹말가루는 1795년 의궤 문헌에서만 메밀가루와 같이 사용하였는데, 이는 메밀가루는 글루텐이 없어 끈기가 없

지만 녹말은 끈끈한 성질이 있어(국립민속박물관, 2018) 연결제 역할을 할 수 있는 점성의 효과를 생각하여 혼합한 것으로 보인다. 녹말가루는 조선시대와 근대 의례 문헌의 경우 간전과 양전유화에 이용되었지만, 현대 문헌에서는 양동구리전에만 이용되었다. 양동구리전은 조리법상 재료가 잘 혼합되어야 하므로 재료들을 잘 불게 하고 모양을 유지시켜주는 녹말을 사용한 것으로 보인다. 들깨가루는 조선시대와 근대 의례 문헌의 간전유화에 메밀가루와 같이 사용하였는데 이는 들깨가 고기나 생선의 나쁜 냄새를 제거하는 효능이 있다고 하였다(국립민속박물관, 2018). 기름은 모든 내장전에서 사용하여 71회로 나타났다. 조선시대와 근대 의례 문헌에는 참기름을 9회 표기하여 전의 재료로 사용하였으나 임희수, 문성원(2017)은 참기름은 향기 성분을 보유하기 위해 완전히 정제하지 않아서 발연점이 178℃로 낮기 때문에 나물, 무침 등에 적합하다고 하였다. 1976년 이후의 문헌에는 지짐용, 부침용, 식용유로 표기하였는데, 6.25 전쟁 이후 미군 구호물자를 통해 대두유, 옥수수기름 등 다양한 식용유가 도입되었고, 1970년대 이후에는 해표 식용유와 백설 식용유가 출시되면서 콩기름과 옥수수기름 등이 식용유로 자리잡게 된다(푸드투데이, 2025). 달걀은 메밀가루를 이용한 간전을 제외한 나머지 내장전에서 61회 사용하였다. 황혜성(1976)에 의하면, 달걀 대신 메밀가루를 쓰면 간 냄새가 안 나고 바삭하여 먹기에 좋다고 하였다. 양파는 현대 문헌의 쇠지라저나와 간동구리 I 에서 3회 이용되었다. 양파에는 강한 향미 성분인 황화알릴류의 황화합물이 들어 있어 생선의 비린내를 약화시키므로(안기정 외, 2016), 본 연구에서도 양파가 지라와 간의 누린내 감소에 기여했을 것으로 본다. 기타에서는 1995년 문헌의 간저나에서 우유를 1회 사용하였다. 배영희 외(2008)에 의하면, 우유의 미세한 지방구와 카제인은 여러 냄새 성분을 흡착하는 성질이 있어 소의 간을 우유에 30분 정도 담갔다가 전을 지지면 누린내가 많이 제거된다고 하였다.

양념의 경우 소금은 67회 이용하여 본 연구의 쇠고기·살코기전과 유사한 경향을 보였다. 후춧가루는 1947년 이후의 문헌에서 30회 사용하여 다른 양념에 비해 많이 이용되었다. 김소영 외(2015)에 의하면, 1400~1700년대 문헌 속 구이·적·전·누르미류에 사용된 향신료 중에서 후추가 9종(69.2%)으로 가장 높은 이용율을 보였다. 참기름은 1976년 이후 문헌에서 7회 이용되었지만, 차경희, 김승우(2015)는 고조리서 속 쇠고기 음식에 사용된 향신료 중에서 참기름이 136회로 가장 많이 사용되었다고 하였다. 파, 마늘은 1976년 이후 문헌에서 각각 6회 이용되었다. 파와 마늘에

도 황화합물이 들어 있어(안기정 외, 2016) 양파와 동일한 효과를 내는 것으로 사료된다. 생강은 1999년 문헌에서만 2회 사용하였는데, 생강의 진저론과 쇼가올이 혀의 미뢰를 둔화시켜 생선의 어취를 감지하지 못하게 하므로(손정우 외, 2009) 본 연구의 간과 허파에도 동일한 역할을 했을 것으로 본다.

결들이는 장은 초장이 1947년 문헌 이후 14회로서 20%의 이용율을 보여 본 연구의 쇠고기·살코기전의 초장 이용율 21%와 비슷하게 나타났다. 겨자장은 1957년 문헌 이후 4회 이용되었는데, 겨자의 매운맛 성분인 알릴 머스타드 오일이 미뢰를 마비시켜 어취 감지를 둔화시키는 원리(손정우 외, 2009)가 본 연구에도 적용되었을 것으로 사료된다.

③ 살코기+내장전

쇠고기의 살코기+내장전은 「조선무쌍신식요리제법」(이용기, 1924)~「한국음식대관」(조창숙 외, 1999) 문헌에 6회 수록되었다. 주재료는 살코기 6회, 선지 3회, 간 2회, 허 1회 확인되어 선지와 허의 사용이 특이하다. 부재료는 달걀, 밀가루, 기름 각 6회 확인되어 필수재료로 이용되었음을 알 수 있다. 양파와 기타재료는 각 2회 확인되었다. 양파는 간을 이용한 전에 사용되어 간의 누린내 감소 효과를 생각한 것으로 보인다. 기타재료에서 잣은 초장의 재료로 이용하였지만(손정규, 1947; 한희순 외, 1957), 전의 재료로 사용된 것은 유일하다. 찰밥을 전에 이용하는 것도 독특한 방법으로써 농촌진흥청(2008b)에 의하면, 충청남도 향토 음식인 ‘돼지고기완자부침’은 돼지고기 같은 것에 양념과 찬밥을 넣어 지져서 간식으로 활용하였다고 한다. 두부는 우설전에서 1회, 당근과 감자는 간동구리 II 에서 각 1회 이용되었다. 양념의 경우 소금은 4회, 참기름·깨소금·후춧가루는 선지전을 제외한 나머지 전에서 각 3회, 파와 마늘은 간을 이용한 전에만 사용되어 각 2회로 나타났다.

2) 돼지고기전

돼지고기전은 살코기전, 내장전으로 구분하여 분석한 결과를 <표 4>에 제시하였다.

① 살코기전

돼지고기의 살코기전은 「주찬」(저자 미상, 1800년대 초)~「한국의 전통음식」(황혜성 외, 2008) 문헌에 13회 수록되었다. 기생충 감염의 위험이 있는 돼지고기는 쇠고기 에 비해 완전히 익혀서 먹었기 때문에 골고루 빨리 익혀야 되는 전 요리(국립민속박물관, 2018; 윤숙자, 최은희, 2016)

<표 4> 돼지고기전의 재료

구분	음식명	주재료		부재료				양념								결들이는 장	문헌 (출처)		
		살코기	간	달걀	두부	밀가루	녹말가루	기름	소금	설탕	초	파	마늘	참기름	깨소금			후춧가루	양념
돼지고기전	돼지고기전	○		○		○		○											주찬(저자미상, 1800년대초)
	제육전유화	○		○		○		참기름	○										진찬의궤(조선관찬, 1892년)
	제육전	○		○				○	○								○		주식시의 (연안이씨, 1800년대말)
	제육전유화	○		○			○	참기름	○										함녕전진연의궤 (조선관찬, 1902년)
	제육전유어	○		○		○		○	○										조선무쌍신식요리제법 (이용기, 1924년)
	제육전유어	○		○		○		○	○										조선요리제법 (방신영, 1936년)
	제육전	○		○		○		○	○										우리나라음식만드는법 (방신영, 1960년)
	돼지고기저냐	○		○		○		○											한국인의 보양식 (강인희, 1995년)
	돼지고기전 I	○		○		○		식용유	○								○		한국음식대관 (조창숙 외, 1999년)
	돼지고기전 II	○				○		식용유	○								○		
	완자전 II	○		○	○	○		식용유	○			○	○	○	○	○	○		
	돈전 II	○		○	○	○		식용유	○			○	○	○	○	○	○		
	완자전 II	○		○	○	○		지짐용	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○
빈도	13	13	-	12	3	11	1	13	12	1	-	3	3	3	3	5	1	1	
내장전	저간전방 (豬肝煎方)		○					○			○								임원십육지<정조지> (서유구, 1827년)
빈도	1	-	1	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	
총 빈도	14	13	1	12	3	11	1	14	12	1	1	3	3	3	3	5	1	1	

에는 적합하지 않아서 전의 이용율이 낮은 것으로 사료된다. 주재료는 살코기로만 표기되어 있고 구체적인 부위 설명은 없다. 부재료는 기름의 경우 13회로서 의궤 문헌은 참기름, 1999년 이후 문헌은 식용유, 지짐용으로 표기하였다. 가루는 밀가루 11회, 녹말가루 1회로서 12회 확인되었고, 달걀도 12회 이용되었다. 두부는 완자전에만 3회 이용되어 본 연구의 쇠고기·살코기전과 유사한 결과를 보였다. 양념은 소금 12회, 후춧가루 5회, 파·마늘·참기름·깨소금은 완자전에만 각 3회 이용되었다. 결들이는 장은 2008년 문헌에만 초장 1회 확인되었다.

② 내장전

돼지고기의 내장전은 「임원십육지<정조지>」(서유구, 1827) 문헌에만 저간전방(豬肝煎方) 1회 수록되었는데, 주재료는 간, 부재료는 기름, 양념은 초 1회로 확인되었다. 식

초는 초장의 재료로 이용되었지만, 전의 재료로 사용된 것은 처음이다. 차경희, 김승우(2015)는 조선시대 고문헌 속 쇠고기 음식에 식초 25회를 사용하여 독특한 방법이라고 하였지만, 식초는 어류의 비린내 성분을 중화시켜 어취를 약화시키고, 살균작용을 하므로(안기정 외, 2016) 쇠고기의 누린내와 미생물 제거에 역할을 했을 것으로 사료된다.

3) 꿩고기전·닭고기전

꿩고기전·닭고기전을 분석한 결과는 <표 5>와 같다.

① 꿩고기전

꿩고기전은 「원행을묘정리의궤」(조선관찬, 1795)~「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)에 8회 수록되었고, 이 중 5회는 의궤 문헌에서 확인되었다. 한복진 외(2003)는 꿩은 사냥하기에 좋아 음식에 가장 많이 사용한 조류(鳥類)지만

〈표 5〉 쫄면·닭고기전의 재료

구분	음식명	주재료		부재료							양념			결들이는 장	문헌(출처)
		쫄면	연계	달걀	계장	밀가루	녹말가루	메밀가루	기름	잣	소금	참기름	후춧가루	초장	
쫄면	생치병(生雉餅)	○							참기름						원행음료정리의궤 (조선관찬, 1795년)
	생치전유화(生雉煎油花)	○		○			○	○	참기름		○				
	생치전유화	○		○			○		참기름		○				진찬의궤(조선관찬, 1892년)
	생치전유화	○		○		○			참기름		○				함녕전진연의궤(조선관찬, 1902년)
	생치전	○		○		○			참기름	○	○				부인필지(빙허각이씨, 1915년)
	쫄면장전유화	○		○	○				○						한국인의 보양식(강인희, 1995년)
	쫄면	○		○		○			식용유		○	○	○		한국음식대관(조창숙 외, 1999년)
빈도	8	8	-	7	1	4	2	1	8	1	6	1	2	-	
닭고기전	연계전유화		○	○		○			참기름		○				함녕전진연의궤(조선관찬, 1902년)
	연계전		○	○		○			식용유		○	○			한국음식대관(조창숙 외, 1999년)
빈도	2	-	2	2	-	2	-	-	2	-	2	1	-	-	
총 빈도	10	8	2	9	1	6	2	1	10	1	8	2	2	-	

제한된 시기에 일부 지역에서만 쫄면을 잡을 수 있어 귀한 고기였고, ‘쫄 대신 닭’, ‘쫄 구워 먹은 소식’ 등의 속담이 있을 정도로 맛이 뛰어난 고기라고 하였다. 이처럼 쫄면고기가 귀하고 맛이 좋아서 궁중의 잔치상과 연회상에 이용되었음을 알 수 있다. 주재료는 쫄면 8회로 확인되었고, 부재료는 기름 8회, 달걀 7회, 밀가루 4회, 녹말가루 2회, 메밀가루·잣·계장 각 1회로 나타났다. 계장이 독특한데, 이를 이용한 쫄면장 전유화가 「부인필지」(빙허각이씨, 1915) 문헌에서만 확인되었다. 양념은 소금 6회, 후춧가루 2회, 참기름 1회 이용되었다.

② 닭고기전

닭고기전은 「함녕전진연의궤」(조선관찬, 1902)와 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)에 2회 수록되었다. 한복진 외(2003)는 닭고기는 쇠고기나 돼지고기에 비해 지방이 적고 소화도 잘 되는 단백질 식품이지만 우리나라에서는 조리법이 다양하지 않아서 탕, 찜, 적, 볶음 정도가 옛 문헌에 나온다고 하였다. 주재료는 연계 2회, 부재료는 달걀·밀가루·기름 각 2회, 양념은 소금 2회, 참기름 1회로 확인되었다.

4) 참새전·메추라기전

<표 6>은 참새전·메추라기전을 분석한 결과이다.

① 참새전

참새전은 「요록」(저자 미상, 1680년경)~「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)에 6회 수록되었고, 이 중 5회는 조선시대 문헌에서 확인되었다. 선달 납일(臘日)에 참새를 잡아 어린아이에게 먹이면 천연두를 치료할 수 있다고 하여 항간에서는 이날 그물을 쳐서 참새를 잡기도 하고 활을 쏘아 잡기도 했다(서유구, 1827/2007; 한복진 외, 2003). 빙허각이씨(1815/2008)에 의하면, ‘참새는 10월부터 정월까지 먹을 수 있고 나머지는 먹지 못한다. 참새고기는 굵거나 전을 지질 때 소금과 기름으로 한다.’고 하였다. 조창숙 외(1999)는 참새전은 현대에는 거의 이용을 하지 않지만 옛날에는 다른 어떤 전유어보다도 빨리 개발되고 널리 이용되었던 전이라고 하였다. 주재료는 참새고기 6회, 부재료는 기름 6회, 가루 5회, 쇠고기·달걀 각 1회 이용되었다. 가루의 경우 대부분 참쌀가루와 녹말을 사용하였는데, 참새전은 대체적으로 가루만 입혀서 지지는 조리법을 사용하므로 점성이 있는 가루를 이용한 것으로 보인다. 양념은 소금 3회, 결들이는 장은 초장 1회로 확인되었다.

② 메추라기전

메추라기전은 「원행음료정리의궤」(조선관찬, 1795)에 순조전(鶉鳥煎)으로 표기하여 1회 확인되었고, 「한국인의 보양식」(강인희, 1995)과 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)에

〈표 6〉 참새전·메추라기전의 재료

구분	음식명	주재료		부재료					양념			결들이는장 초장	문헌(출처)	
		참새고기	메추라기고기	쇠고기	달걀	두부	가루	기름	소금	후춧가루	양념			
참새전	전작(煎雀)	○					참쌀가루	○						요록(저자미상, 1680년경)
	마작전법(麻雀煎法)	○					녹말	○	○					증보산림경제(유중림, 1766년)
	참새전	○						○	○					규합총서(빙허각이씨, 1815년)
	황작전방(黃雀煎方)	○					녹말	○	○					임원십육지<정조지>(서유구, 1827년)
	참새전유어(鳥煎油魚)	○		○	○		○	○				○	○	시의전서(저자미상, 1800년대말)
	참새전	○					참쌀가루	식용유						한국음식대관(조창숙 외, 1999년)
빈도	6	6	-	1	1	-	5	6	3	-	1	1		
메추라기전	순조전(鶉鳥煎)		○	○	○	○	밀가루	○						원행음료정리의궤(조선관찬, 1795년)
	메추라기저냐		○		○		밀가루	○	○	○				한국인의 보양식(강인희, 1995년)
	메추라기전		○		○		밀가루	식용유	○	○				한국음식대관(조창숙 외, 1999년)
빈도	3	-	3	1	3	1	3	3	2	2	-	-		
총 빈도	9	6	3	2	4	1	8	9	5	2	1	1		

〈표 7〉 기타전의 재료

구분	음식명	주재료					부재료					양념		결들이는장 초장	문헌(출처)
		쇠간	닭고기	꿩고기	사슴고기	토끼고기	달걀	양파	당근	가루	기름	소금	양념		
사슴고기전	녹육저냐				○		○			밀가루	○	○			한국인의 보양식(강인희, 1995년)
	녹육전				○		○			밀가루	○	○			한국음식대관(조창숙 외, 1999년)
토끼고기전	토끼고기저냐					○	○	○	○	밀가루	○		○		한국인의 보양식(강인희, 1995년)
	토끼고기저냐					○	○	○	○	밀가루	○		○		한국음식대관(조창숙 외, 1999년)
쇠간+닭(꿩)고기전	간 지지는 법	○	○	○						녹말	○		○		주식방문(저자미상, 1800년대말)
빈도	5	1	1	1	2	2	4	2	2	5	5	2	3	-	

는 메추라기전으로 2회 확인되어 총 3회 이용한 것으로 나타났다. 주재료는 메추라기고기 3회, 부재료는 달걀·밀가루·기름 각 3회, 쇠고기·두부는 의궤 문헌에서 각 1회, 양념은 현대 문헌에서 소금·후춧가루 각 2회 사용되었다. 「규합총서」(빙허각이씨, 1815)에 메추라기전에 관한 설명이 나오고 있어 메추라기가 전 외에 찜으로도 활용되었음을 알 수 있다.

5) 기타전

기타전을 분석한 결과는 <표 7>에 나타내었다. 사슴고기전과 토끼고기전은 「한국인의 보양식」(강인희, 1995)과 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)에서 4회 확인되었지만, 사슴고기와 토끼고기는 「규합총서」(빙허각이씨, 1815) 문헌에 수록되어 있어 옛날부터 식용으로 해 왔음을 알 수

있다. 주재료는 사슴고기·토끼고기 각 2회, 부재료는 달걀·밀가루·기름 각 4회, 양파·당근 각 2회, 양념은 소금·양념 각 2회 이용되었다. 양파, 당근, 양념은 토끼고기전에만 사용되었는데, 강인희(1995)에 의하면, 산토끼고기는 노린내가 심하여 조리할 때 생강·참기름·후춧가루·술 등을 넉넉히 넣는 것이 좋고, 끓을 때 미나리·쑥갓·깻잎 등을 넣으면 냄새가 쉽게 제거된다고 하였다. 쇠간+닭(꿩)고기전은 「주식방문」(저자미상, 1800년대 말) 문헌에 간 지지는 법으로 1회 확인되었다. 주재료는 쇠간·닭고기·꿩고기, 부재료는 녹말과 기름, 양념은 구체적 재료를 알 수 없는 양념을 사용하였다.

3. 육류전에 사용된 조리법

육류전의 조리법은 <표 8>과 같이 지지기, 빗어서 지지기, 가루를 묻혀 지지기, 찜 형태로 지지기, 모양 내면서 지지기, 기타로 분석되었고, 이를 바탕으로 [그림 1]~[그림 19]와 같은 조리모형을 구성하였다.

1) 지지기

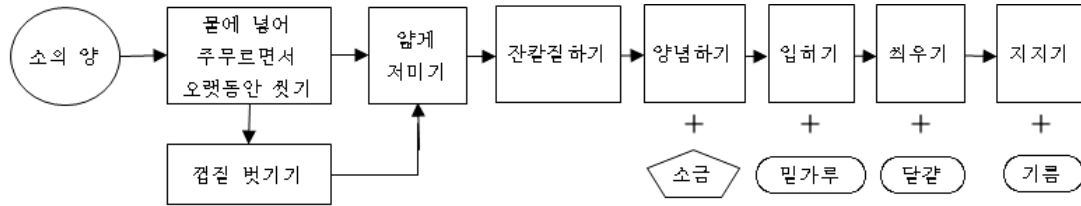
지지기는 66회(47.5%)로서 쇠고기·내장전은 「요록」(저자 미상, 1680년경) 외 47회로 가장 많이 이용되었고, 쇠고기·살코기전은 「시의전서」(저자 미상, 1800년대 말)

<표 8> 육류전의 조리법

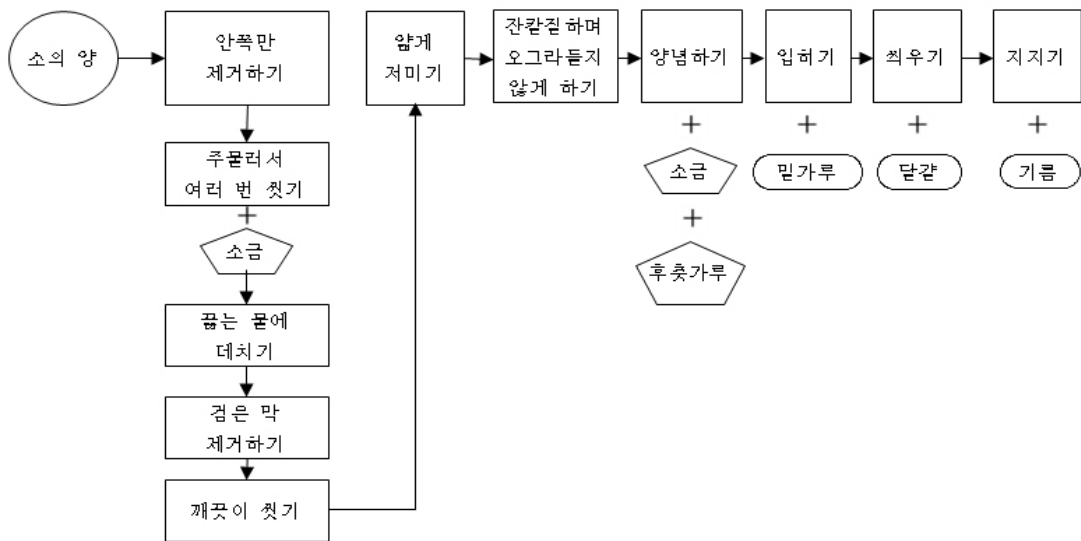
구분	지지기	빗어서 지지기	가루를 묻혀 지지기	찜 형태로 지지기	모양 내면서 지지기	기타
쇠고기전	살코기전	시의전서(저자미상, 1800년대말) 외 5회	우리음식(손정규, 1947) 외 6회		주찬(저자미상, 1800년대초) 외 8회	시의전서(저자미상, 1800년대말) 1회 원행음료정리의궤(조선관찬, 1795) 1회
	내장전	요록(저자미상, 1680년경) 외 47회	우리나라음식만드는 법(방신영, 1960) 1회	요록(저자미상, 1680년경) 외 5회	이조궁정요리통고(한희순 외, 1957) 외 6회	원행음료정리의궤(조선관찬, 1795) 외 8회
	살코기+내장전	조선무쌍신식요리제법(이용기, 1924) 외 1회	한국음식대관(조창숙 외, 1999) 외 1회			조선무쌍신식요리제법(이용기, 1924) 외 1회
돼지고기전	살코기전	주찬(저자미상, 1800년대초) 외 4회	한국음식대관(조창숙 외, 1999) 외 2회	한국음식대관(조창숙 외, 1999) 1회		진찬의궤(조선관찬, 1892) 외 3회
	내장전					임원십육지<정조지>(서유구, 1892) 1회
꿩고기전	한국인의 보양식(강인희, 1995) 1회	한국음식대관(조창숙 외, 1999) 1회				원행음료정리의궤(조선관찬, 1795) 외 5회
닭고기전		한국음식대관(조창숙 외, 1999) 1회				함녕전진연의궤(조선관찬, 1902) 1회
참새전		시의전서(저자미상, 1800년대말) 1회	요록(저자미상, 1680년경) 외 3회			규합총서(빙허각이씨, 1815) 1회
메추라기전	한국인의 보양식(강인희, 1995) 외 1회					원행음료정리의궤(조선관찬, 1795) 1회
사슴고기전	한국인의 보양식(강인희, 1995) 외 1회					
토끼고기전		한국인의 보양식(강인희, 1995) 외 1회				
쇠간+닭(꿩)고기전				주식방문(저자미상, 1800년대말) 1회		
빈도	66회(47.5%)	18회(12.9%)	11회(7.9%)	10회(7.2%)	8회(5.8%)	26회(18.7%)

의 5회, 돼지고기·살코기전은 「주찬」(저자 미상, 1800년 대 초) 의 4회 등의 순으로 나타났다<표 8>. 근대 이후 조리 서 속 전의 변화를 분석한 조주형 외(2012)의 연구에서도 지짐법이 411개(55.9%)로 가장 많이 사용된 조리법이라고 하였다. 쇠고기·내장전의 조리법은 [그림 1], [그림 2]와 같이 전처리하기, 얇게 저미기, 잔칼질하기, 양념하기, 밀가루 입히기, 달걀 씌우기, 기름에 지지기로 분석되었다.

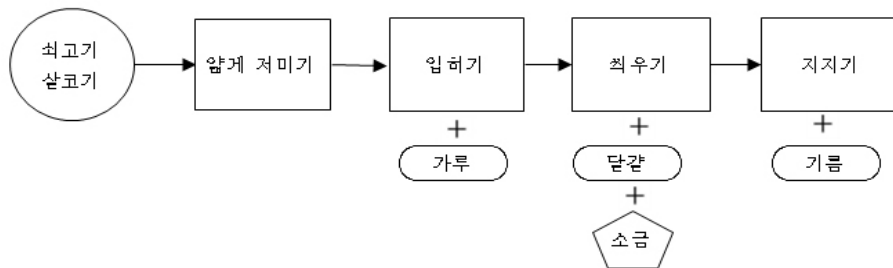
전처리 과정은 1924년 문헌의 경우 양을 물에 넣어 오랫동안 씻어서 껍질을 제거했지만, 1999년 문헌에서는 소금 사용, 데치기 과정, 막 제거 등을 통해 세분화된 처리 과정을 보이고 있다. 내장은 냉수로 많이 씻어야 하고, 특히, 소의 양은 소금으로 주물러 씻어서 껍질을 하얗게 벗겨내야 내장 특유의 냄새가 제거된다고 하였다(배영희 외, 2008). 쇠고기·살코기전은 [그림 3], [그림 4]와 같이 전처리는 없지



[그림 1] 「조선무쌍신식요리제법」(이용기, 1924)에 기록된 쇠고기·내장전의 ‘양전유어’ 조리법 (지지기)

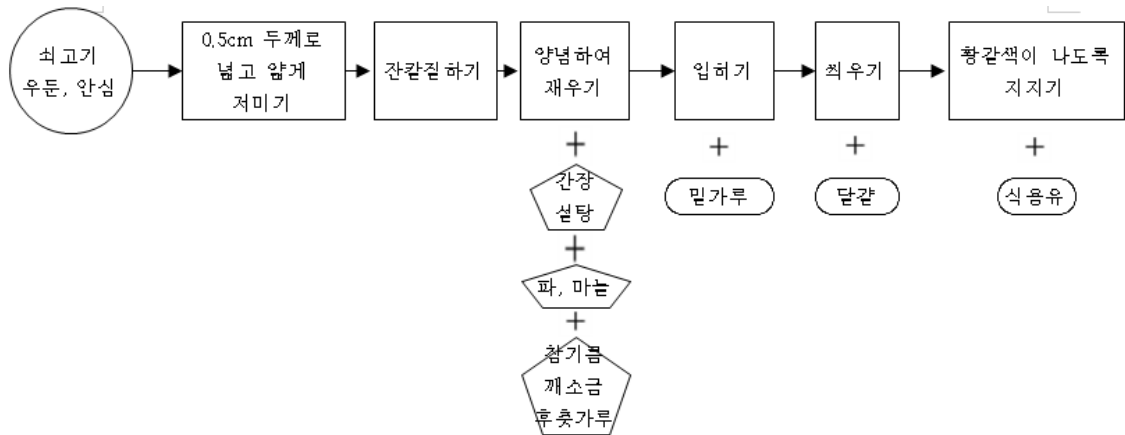


[그림 2] 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)에 기록된 쇠고기·내장전의 ‘양전’ 조리법 (지지기)

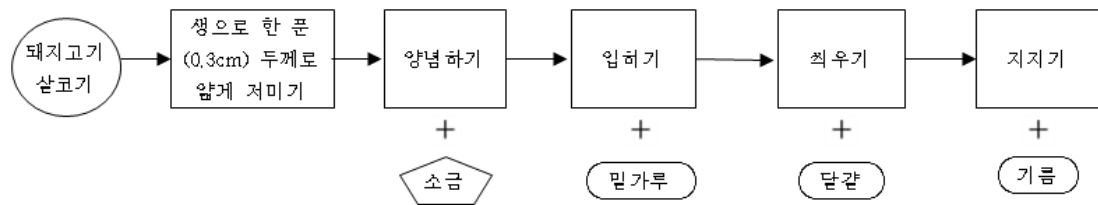


[그림 3] 「시의전서」(저자미상, 1800년대말)에 기록된 쇠고기·살코기전의 ‘고기전’ 조리법 (지지기)

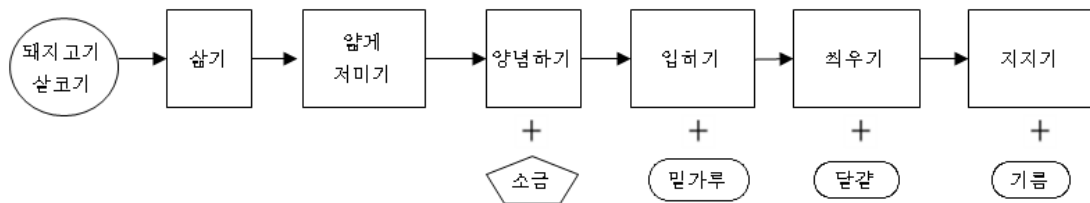
○ : 주재료 ◯ : 부재료 □ : 조리과정
 ◇ : 양념 ⬡ : 곁들이는 장



[그림 4] 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)에 기록된 쇠고기·살코기전의 ‘고기전’ 조리법 (지지기)



[그림 5] 「조선요리제법」(방신영, 1936)에 기록된 돼지고기·살코기전의 ‘제육전유어’ 조리법 (지지기)

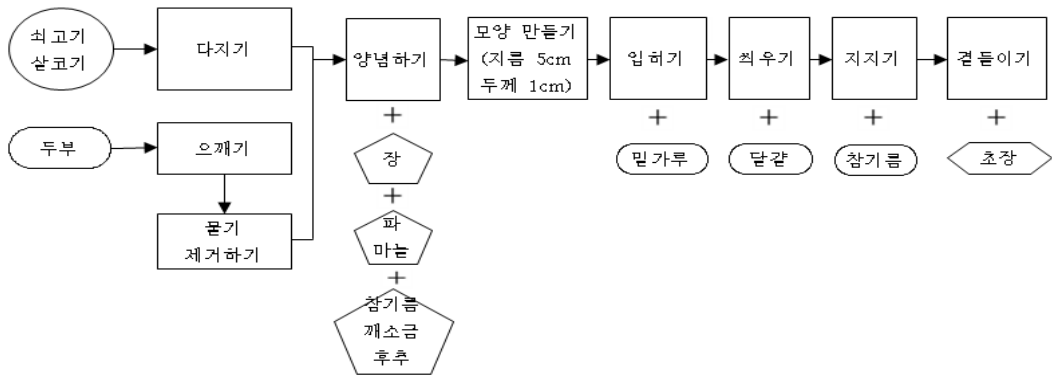


[그림 6] 「우리나라음식만드는법」(방신영, 1960)에 기록된 돼지고기·살코기전의 ‘제육전’ 조리법 (지지기)

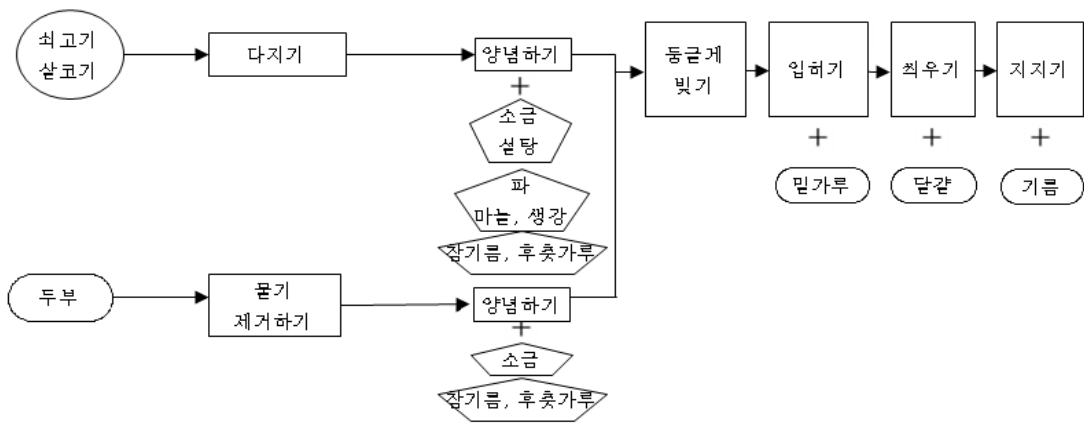
만나머지 과정은 내장전과 동일한 것으로 나타났다. 1800년대 말 문헌의 조리과정은 간단하지만 1999년 문헌에서는 쇠고기 부위, 두께 제시, 다양한 양념 사용 등 구체적인 방법을 제시하고 있다. 이러한 방법은 전북 향토음식으로 남아 있는 ‘쇠고기전’(농촌진흥청, 2008c), 전남 광주의 ‘육전’ 조리법(디지털광주문화대전, 2025)과 동일하다. 돼지고기·살코기전은 [그림 5], [그림 6]과 같이 생으로 하거나 삶아서 얇게 저민 후 양념하여 밀가루와 달걀을 입혀서 기름에 지졌는데, 이용기(1924)는 생고기가 삶은 고기보다 맛이 좋다고 하였고, [그림 5]와 같은 조리법은 서울·경기도 향토음식 문헌에 수록된 조리법(농촌진흥청, 2008a)과 동일하다.

2) 빚어서 지지기

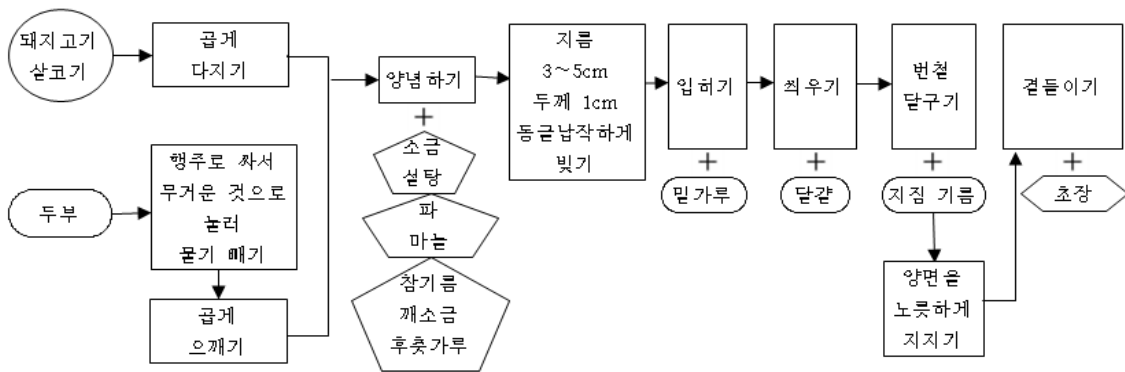
빚어서 지지기는 18회(12.9%)로서 쇠고기·살코기전은 「우리음식」(손정규, 1947)의 6회, 돼지고기·살코기전은 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)의 2회, 쇠고기·살코기+내장전은 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)의 1회, 토끼고기전은 「한국인의 보양식」(강인희, 1995)의 1회 등의 순으로 나타났다<표 8>. 조주형 외(2012)의 연구에서도 완자지짐 방법이 75개(10.2%)로 조사되었는데 본 연구와 횡수에서 차이가 나는 것은 본 연구의 모양대면서 지지기가 완자지짐 방법에 포함되었기 때문이다. 쇠고기·살코기전은 [그림 7]과 같이 다진 쇠고기와 으깨서 물기를 제거한 두부를 합하여 장 등으로 양념한 후 모양을 만들어 밀가루와 달걀을 입혀 참기름에 지졌는데 ‘육전’이라고 하였다.



[그림 7] 「우리음식」(손정규, 1947)에 기록된 쇠고기·살코기전의 ‘육전’ 조리법 (빛어서 지지기)



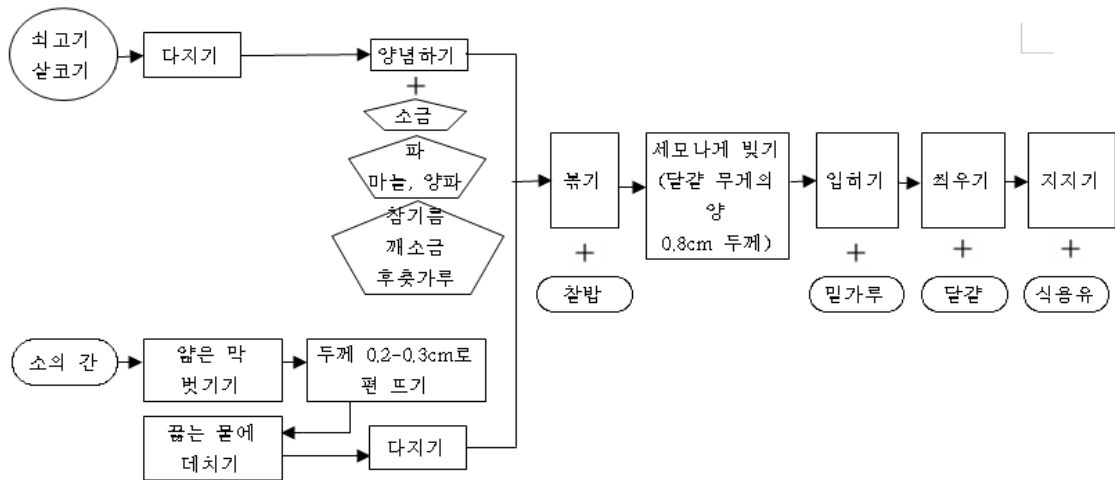
[그림 8] 「한국의 맛」(강인희, 1988)에 기록된 쇠고기·살코기전의 ‘완자저냐’ 조리법 (빛어서 지지기)



[그림 9] 「한국의 전통음식」(황혜성 외, 2008)에 기록된 돼지고기·살코기전의 ‘완자전 II’ 조리법 (빛어서 지지기)

다지기는 육류의 근섬유를 잘라서 연하게 하는 가장 간편한 방법이라고 하였고(차경희, 김승우, 2015), 두부의 물기 제거는 수분이 적을수록 잘 무쳐져서 모양 있는 전을 만들 수 있다고 하였다(이윤화 외, 2018). [그림 8]은 ‘완자저냐’로서 살코기와 두부를 각각 소금 등으로 양념하여 동글게 빚어서 지졌다. 소금으로 양념을 하는 것도 수분을 가급적

줄여서 전의 모양을 바로잡기 위함으로 사료된다. [그림 9]의 돼지고기·살코기전의 ‘완자전 II’ 조리법은 [그림 7]과 유사하지만 구체적인 방법을 묘사하였다. 특히, 동글납작하게 빚은 것은 번철의 열 전도를 빠른 속도로 받을 수 있는 방법이라고 생각된다. 쇠고기·살코기+내장전의 ‘순모전’은 [그림 10]과 같이 찰밥을 넣어 세모나게 빚어서 지진 전



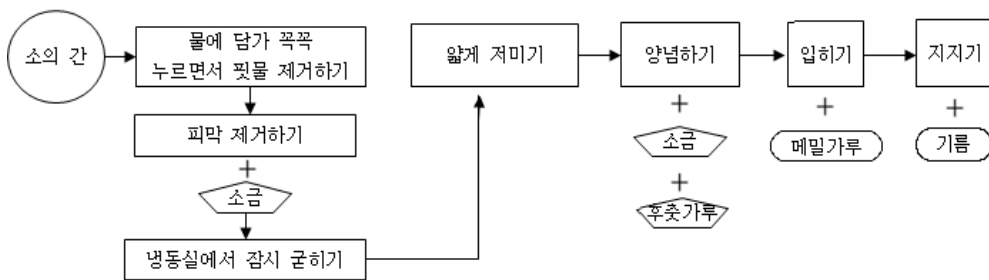
[그림 10] 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)에 기록된 쇠고기·살코기+내장전의 ‘순모전’ 조리법 (빚어서 지지기)

으로 독특한 방법인데, 충남의 ‘돼지고기완자부침’ 과 ‘나물밥전’(농촌진흥청, 2008b), 이용기(1924)의 비빔밥 전유어에도 밥이 이용되었다.

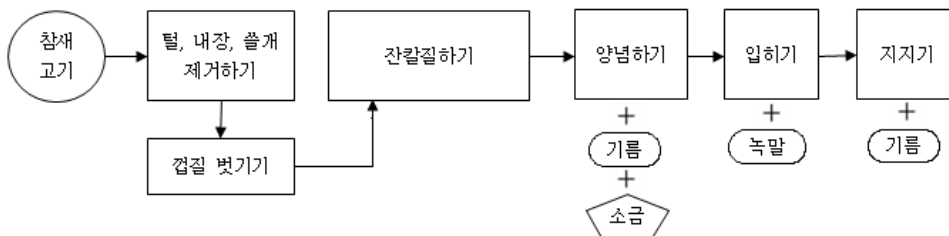
3) 가루를 묻혀 지지기

가루를 묻혀 지지기는 11회(7.9%)로서 쇠고기·내장전은 「요록」(저자 미상, 1680년경) 외 5회, 참새전은 「요록」(저자 미상, 1680년경) 외 3회, 돼지고기·살코기전은 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999) 1회 순으로 나타났다<표

8>. 조창숙 외(1999)도 전의 조리법을 분류할 때 이 방법을 제시하였고, 최영진(2012)은 가루를 묻혀 지지기는 일반적인 지지기보다 먼저 발달한 방법이라고 하였다. [그림 11]에 제시된 쇠고기·내장전의 ‘간저냐’는 전처리를 하고 냉동실에서 잠시 굳혀서 얇게 저민 후 양념하여 메밀가루 입혀서 지졌는데, 조선조 궁중에서는 이 방법을 이용하였고, 간을 얇게 썰 때에는 약간 얼리거나 살짝 데치면 잘 썰어진다고 하였다(윤덕인 외, 2022; 조창숙 외, 1999). 조선시대 문헌에 기록된 참새전은 [그림 12]와 같은 방법을 주로 이용하였다.



[그림 11] 「한국의 맛」(강인희, 1988)에 기록된 쇠고기·내장전의 ‘간저냐’ 조리법 (가루를 묻혀 지지기)

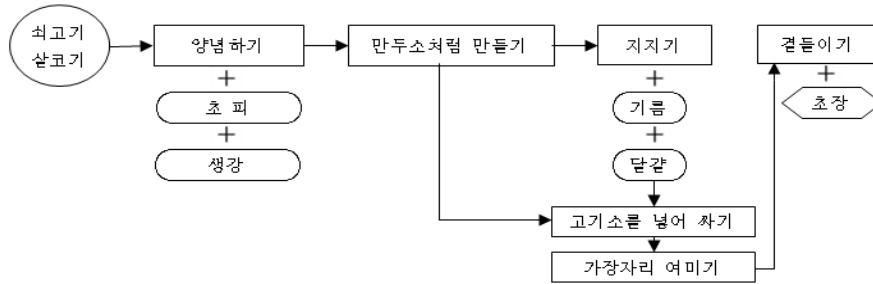


[그림 12] 「임원십육지 <정조지>」(서유구, 1827)에 기록된 참새전의 ‘황작전방’ 조리법 (가루를 묻혀 지지기)

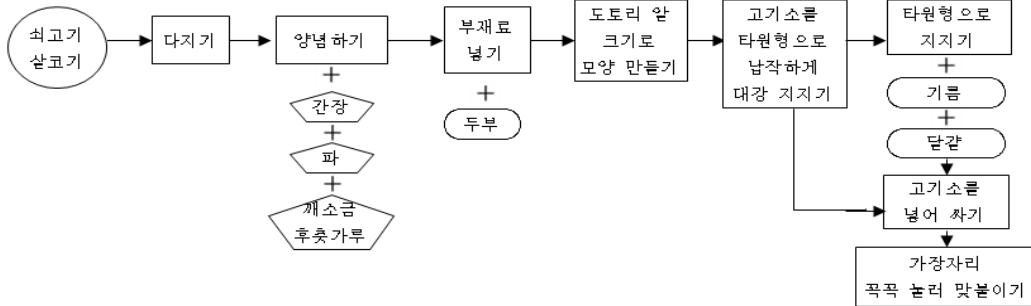
4) 찜 형태로 지지기

찜 형태로 지지기는 10회(7.2%)로 분석되었는데, 쇠고기·살코기전은 「주찬」(저자 미상, 1800년대 초) 의 8회로 가장 많았고, 쇠간+닭(꿩)고기전은 「주식방문」(저자 미상, 1800년대 말) 1회로 나타났다<표 8>. 조주형 외(2012)도 찜 형식 방법이 29개(3.9%)라 하였고, 최영진(2012)도

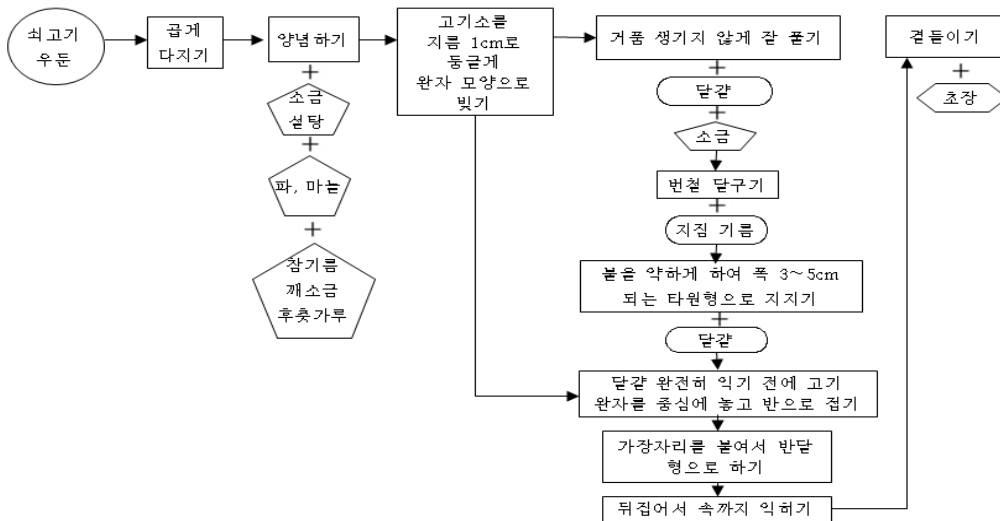
이 방법을 소개하였다. 쇠고기·살코기전을 보면, 1800년대 초의 ‘계란병’은 [그림 13]과 같이 고기를 만두소처럼 만들어서 지지고 있는 달걀에 넣어 찌는 형태이고, [그림 14]에 제시한 1960년대 ‘알쌘’은 고기에 두부를 넣어 도토리알 크기로 모양을 만든 후 납작하게 대충 지진 고기소를 타원형으로 지지고 있는 달걀에 넣어 찌는 형태를 보였으며, [그림 15]의 2008년 ‘알쌘’은 고기만 갖은 양념을 하여 완



[그림 13] 「주찬」(저자미상, 1800년대초)에 기록된 쇠고기·살코기전의 ‘계란병’ 조리법 (찜 형태로 지지기)



[그림 14] 「우리나라음식만드는법」(방신영, 1960)에 기록된 쇠고기·살코기전의 ‘알쌘’ 조리법 (찜 형태로 지지기)



[그림 15] 「한국의 전통음식」(황혜성 외, 2008)에 기록된 쇠고기·살코기전의 ‘알쌘’ 조리법 (찜 형태로 지지기)

자모양으로 빚어서 지지고 있는 달걀 중심에 놓고 반달형으로 싸는 형태로 나타났다. 찜 형태로 지지기는 시대에 따라 구체적이고 진화된 방법으로 발전했음을 알 수 있다. 알 찜은 신선로, 비빔밥의 옷기로 사용했고(방신영, 1960), 최근에는 조리산업기사 자격증시험 항목으로 지정되어(윤덕인 외, 2022) 조리법이 계속 이어지고 있다.

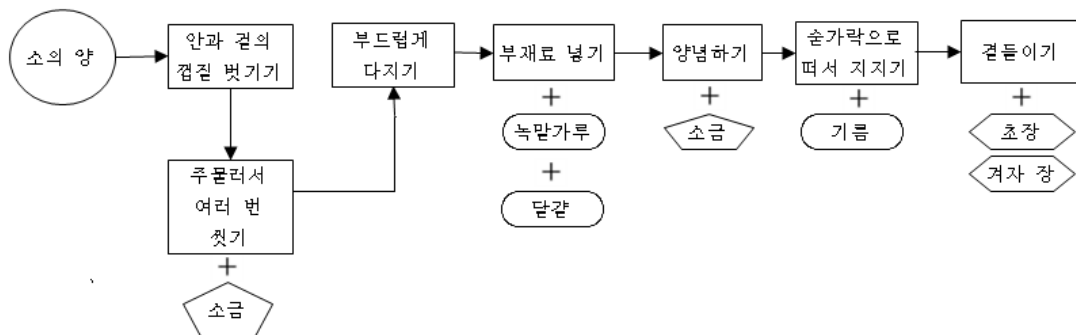
5) 모양 내면서 지지기

모양 내면서 지지기는 <표 8>과 같이 8회(5.8%)로서 쇠고기·내장전은 「이조공정요리통고」(한희순 외, 1957)의 6회, 쇠고기·살코기전은 「시의전서」(저자 미상, 1800년대 말) 1회로 나타났는데, 내장전에서 이 방법을 많이 이용한 것으로 분석되었다. 이 조리법은 여러 문헌(조주형 외, 2012; 조창숙 외, 1999; 최영진, 2012)에서도 조사되었다. 1957년 문헌의 ‘양동구리’는 [그림 16]과 같이 양을 손질한 후 다져서 녹말가루와 달걀을 넣고 양념한 후 숟가락으로 떠서 지지고, 1999년 문헌의 ‘양동구리’는 양의 전처리, 양념하기, 지지는 모양이 구체적으로 묘사되었다[그림 17]. ‘동

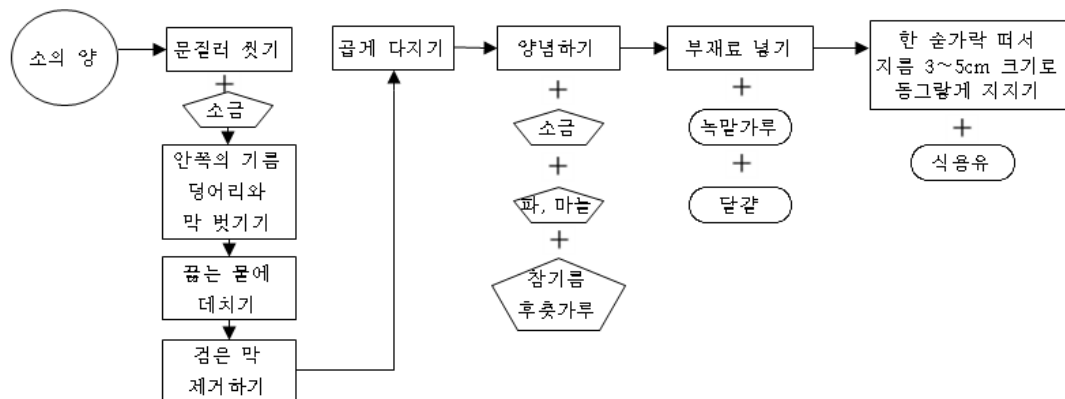
구리’는 궁중용어로서 다진 재료에 양념과 녹말가루, 밀가루, 달걀 등을 넣어서 동글납작하게 지진 전을 말한다(조창숙 외, 1999). 서울·경기도 향토음식 전에 ‘양동구리’가 있는데(농촌진흥청, 2008a) 조리법이 1999년 문헌의 ‘양동구리’와 동일하다.

6) 기타

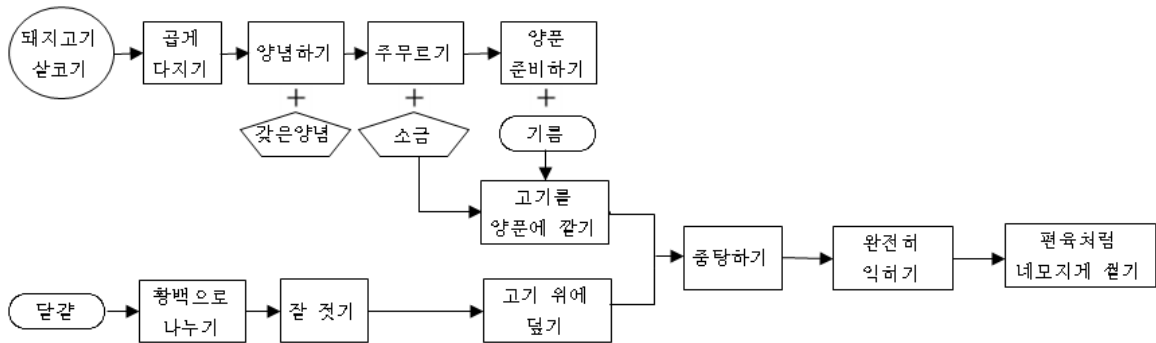
기타는 26회(18.7%)로서 비교적 높게 나타났는데 18회 정도는 조리법이 없는 의궤문헌으로서 기타로 분류하였다<표 8>. [그림 18]의 1800년대 말 ‘제육전’은 다져서 양념한 고기를 기름을 깐 양푼에 담고 그 위에 황백으로 나눈 달걀을 올린 후 중탕처리하여 편육처럼 네모지게 썰었다. 제주도 향토음식 문헌에 기록된 ‘간전’은 팬에 달걀물을 한 숟가락 떠 넣고 그 위에 메밀가루 무친 돼지 간을 얹어서 지켰는데(농촌진흥청, 2008d), 본 연구의 ‘제육전’ 조리법이 진화된 것으로 사료된다. [그림 19]의 1999년 ‘우설전’은 소의 혀와 살코기를 잘 조화시킨 조리법으로 생각된다.



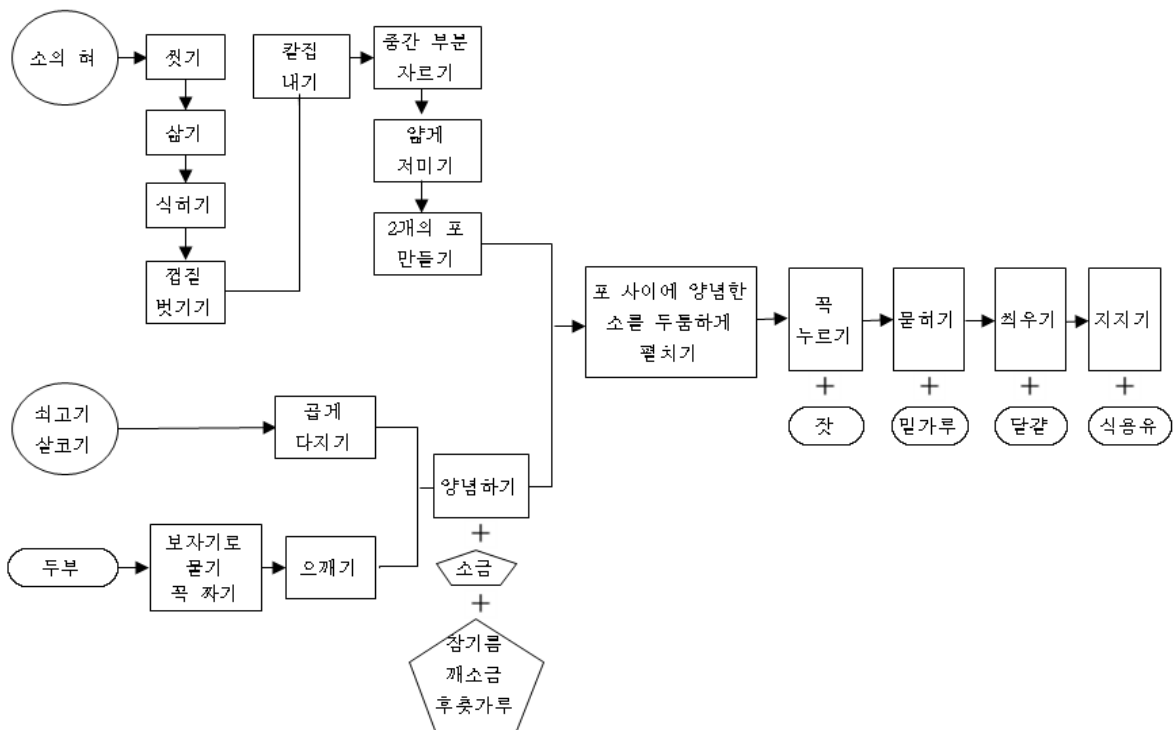
[그림 16] 「이조공정요리통고」(한희순 외, 1957)에 기록된 쇠고기·내장전의 ‘양동구리’ 조리법 (모양 내면서 지지기)



[그림 17] 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)에 기록된 쇠고기·내장전의 ‘양동구리’ 조리법 (모양 내면서 지지기)



[그림 18] 「주식시의」(연안이씨, 1800년대말)에 기록된 돼지고기·살코기전의 ‘제육전’ 조리법 (기타)



[그림 19] 「한국음식대관」(조창숙 외, 1999)에 기록된 쇠고기·살코기+내장전의 ‘우설전’ 조리법 (기타)

IV. 요약 및 결론

본 연구는 조선시대부터 현대까지의 문헌을 대상으로 육류전에 사용된 재료와 조리법을 분석·고찰하였다.

1. 조사대상 문헌 23권에 총 139종의 육류전이 수록되었고, 조선시대 문헌 29회, 근대 문헌 23회, 현대 문헌 87회로 나타났다.

2. 육류전에 사용된 재료는 쇠고기의 살코기전은 1795~2008년 문헌에 24회 수록되었다. 주재료는 우둔과 같은 살코기를 사용하였고, 부재료는 기름 24회, 달걀 23회, 가루

13회, 두부 8회 이용되었다. 양념은 소금의 경우 16회 이용하였고, 후춧가루·파·마늘·참기름 등은 1947년 이후 문헌에 이용되었다. 곁들이는 장은 초장 5회로 확인되었다. 쇠고기의 내장전은 1680년경~2008년 문헌에 71회 기록되었다. 주재료는 양·간이 각 17회, 천엽 14회, 등골 9회, 두골 7회, 혀파 5회 이용되었다. 부재료는 가루의 경우 74회 이용하였는데, 밀가루 외에 메밀가루·녹말가루·들깨가루를 사용하였다. 기름은 71회로서 의례 문헌에서는 참기름으로 표기하였고, 1976년 이후 문헌에서는 지짐용, 식용유로 표기하였다. 달걀은 61회로서 메밀가루를 이용한 간전에

서는 사용하지 않았다. 양파 3회, 우유 1회도 확인되었다. 양념은 소금의 경우 67회, 후춧가루 30회, 참기름 7회, 파·마늘 각 6회, 생강 2회 이용되었다. 곁들이는 장은 초장 14회, 겨자장 4회 확인되었다. 쇠고기의 살코기+내장전은 1924년~1999년 문헌에 6회 수록되었다. 주재료는 살코기 6회, 선지 3회, 간 2회, 혀 1회 확인되어 선지와 혀의 사용이 특이하다. 부재료는 달걀·밀가루·기름 각 6회, 양파 2회 사용되었다. 양념의 경우 소금 4회, 참기름·깨소금·후춧가루 각 3회, 파·마늘 각 2회 확인되었다. 돼지고기의 살코기전은 1800년대 초~2008년 문헌에 13회, 돼지고기의 내장전은 1827년 문헌에 1회 수록되었다. 꿩고기전은 8회 수록되었고, 이 중 5회는 의궤 문헌에서 확인되었다. 닭고기전은 1902~1999년 문헌에 2회 수록되었다. 참새전은 6회 수록되었고, 이 중 5회는 조선시대 문헌에서 확인되었다. 메추라기전은 1795~1999년 문헌에 3회 이용되었다. 또한, 사슴고기전과 토끼고기전은 1995~1999년 문헌에서 4회 확인되었다.

3. 육류전에 사용된 조리법은 일반적인 지지가 66회로 가장 많았고, 빗어서 지지가 18회, 가루를 묻혀 지지가 11회, 찜 형태로 지지가 10회, 모양 내면서 지지가 8회 순으로 확인되었다. 쇠고기·내장전은 지지가·가루를 묻혀 지지가·모양 내면서 지지가, 쇠고기·살코기전은 빗어서 지지가·찜 형태로 지지를 가장 많이 이용하였다. 가루를 묻혀 지지는 주로 조선시대에 이용하였고, 빗어서 지지는 현대에 와서 이용하였으며, 지지가·찜 형태로 지지가·모양 내면서 지지는 조선시대부터 현대까지 이어지고 있는 조리법으로 나타났다.

이상과 같이 쇠고기전의 경우 살코기보다 내장을 많이 이용하였는데, 살코기를 비롯한 특정 부위만을 소비하는 외식산업시장에 소 부산물 이용을 증가시켜 다양한 부위 소비를 촉진시킬 필요가 있다고 사료된다. 기름을 잘 사용하지 않는 전통 조리법에서 유일하게 기름을 사용하는 전은 지방을 섭취할 수 있는 방법이고, 완자전의 경우 고기에 두부를 사용하여 동물성 단백질과 식물성 단백질의 조화를 고려하였다. 내장 특유의 냄새를 제거하기 위한 부재료와 양념 사용, 알싸과 같은 전은 신선료의 웃기로 사용하는 점 등은 기호적인 측면을 생각하였다. 얇게 저며서 지지거나, 동글납작하게 빗어서 지지는 방법은 전의 기능성이 엿보인다. 식물성기름을 소량 사용하여 빠른 속도로 지져내는 전은 건강지향성을 지닌 음식으로 여겨진다. 이러한 육류전은 단체급식, 가정간편식(HMR), 고령친화음식 등으로 개발하고, K-Food로도 상품화하여 계승·발전시키고, 한식

세계화에도 기여할 수 있기를 바란다.

주제어 : 육류전, 재료, 조리법, 시대

REFERENCES

- 강인희(1988). *한국의 맛*. 서울: 대한교과서주식회사.
- 강인희(1995). *한국인의 보양식*. 서울: 대한교과서주식회사.
- 국립민속박물관(2018). *한국의식주생활사전(식생활)*. 서울: 국립민속박물관.
- 국사편찬위원회(2025). 한국사데이터베이스, <https://db.history.go.kr/>에서 인출.
- 김소영, 양지혜, 이승민, 이영미(2015). 1400~1700년대 고조리서에 수록된 향신료의 종류와 조리법에 관한 고찰. *한국식생활문화학회지*, 30(3), 267-283.
- 김업식, 한명주(2009). 「음식디미방」, 「규합총서」, 「조선부짱신식요리제법」에 수록된 시대적 흐름에 따른 부식류의 변화. *한국식생활문화학회지*, 24(4), 366-375.
- 김은미, 박문옥, 안선정, 유혜경, ... 이정실(2016). *식품재료를학*. 파주: 광문각.
- 김현진, 김현영, 김유리(2023). 교수 설계자가 설계 과정에서 활용하는 질적 자료 탐색. *교육공학연구*, 39(1), 1-33.
- 농촌진흥청(2008a). *한국의 전통향토음식2 서울 경기도*. 파주: 교문사.
- 농촌진흥청(2008b). *한국의 전통향토음식5 충청남도*. 파주: 교문사.
- 농촌진흥청(2008c). *한국의 전통향토음식6 전라북도*. 파주: 교문사.
- 농촌진흥청(2008d). *한국의 전통향토음식10 제주도*. 파주: 교문사.
- 디지털광주문화대전(2025). 육전. <https://www.grandculture.net/gwangju/bukgu/toc/GC60004242>에서 인출.
- 박경란(2019). 우리나라 육회의 시대별 조리학적 고찰. *한국생활과학회지*, 28(1), 33-65.
- 박문옥, 김용식(2019). *최신조리원리*. 서울: 도서출판 효일.
- 방신영(1936). *조선요리제법*. 파주: 설화당.
- 방신영(1960). *우리나라음식만드는법*. 서울: 장충도서출판사.

- 배영희, 박혜원, 박희옥, 정혜정, ... 채인숙(2008). *조리응용을 위한 식품과 조리과학*. 파주: 교문사.
- 북혜자(2016). *한국의 음식문화와 스토리텔링*. 파주: 백산출판사.
- 빙허각이씨(1815). *규합총서*. 정양완(2008). 파주: 보진재.
- 빙허각이씨(1915). *부인필지*. 이효지(2010). 파주: 교문사.
- 서유구(1827). *임원십육지<정조자>*. 이효지, 조신희, 정낙원, 차경희(2007). 파주: 교문사.
- 손정규(1947). *우리음식*. 서울: 삼중당.
- 손정우, 송태희, 신승미, 오세인, 우인애(2009). *조리과학*. 파주: 교문사.
- 시의전서*(1800년대말). 이효지(2004). 서울: 신광출판사.
- 안기정, 최은희, 유창희, 고승혜(2016). *똑똑하게 풀어 쓴 조리원리*. 서울: 지식인.
- 안이화, 안정은, 이주희(2008). 서양 향신료 및 녹차를 첨가한 돼지고기, 닭고기 육원전의 기호도와 항산화 효과. *동아시아식생활학회지*, 18(6), 997-1006.
- 연안이씨(1800년대말). *주식시의*. 안준호, 김은선(2012). 대전: 대전역사박물관.
- 요록*(1680년경). 윤숙자(2008). 서울: 질시루.
- 유중립(1766). *증보산림경제*. 이강자, 김을상, 김성미, 이영남, ... 안빈(2003). 서울: 신광출판사.
- 윤덕인, 임희수, 정낙원, 김정민, 이해란(2022). *한국음식고양*. 파워북.
- 윤서석(2002). *한국음식*. 서울: 수학사.
- 윤숙자, 최봉순, 최은희(2010). *알고 먹으면 좋은 우리 식재료*. 파주: 지구문화사.
- 윤숙자, 최은희(2016). *월별로 구성된 식품재료의 모든 것*. 파주: 백산출판사.
- 이용기(1924). *조선무쌍신식요리제법*. 옛음식연구회(2001). 서울: 궁중음식연구원.
- 이윤화, 신정규, 변영미, 김명준, ... 정혜정(2018). 조리문헌에 수록된 소고기 건열조리법의 문헌적 고찰 - 1800년대말~1990년대 조리서 중심으로 -. *한국식생활문화학회지*, 33(6), 473-488.
- 이주희, 안이화(2007). 서양 향신료 및 녹차를 첨가한 쇠고기 육원전의 관능적 특성과 항산화 효과. *동아시아식생활학회지*, 17(6), 808-815.
- 임희수, 문성원(2017). *영양학조리학 전공자를 위한 식품학*. 서울: 도서출판 효일.
- 장계향(1670년경). *음식디미방*. 한복려, 한복선, 한복진(2010). 서울: 궁중음식연구원.
- 정낙원, 조신희, 최영진, 김은미, ... 이효지(2007). 17세기 이전 조선시대 찬물류의 문헌적 고찰. *한국식품조리과학회지*, 23(5), 731-748.
- 조선관찬(1609). *영점도감의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.
- 조선관찬(1795). *원행음묘정리의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.
- 조선관찬(1892). *진찬의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.
- 조선관찬(1902). *함녕전진연의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.
- 조주형, 장영은, 김진숙(2012). 근대 이후 조리서에 나타난 전(煎)의 변화 분석 및 문헌고찰. *한국식생활문화학회지*, 27(6), 607-626.
- 조창숙, 장정옥, 홍성야, 김태홍, ... 허채옥(1999). *한국음식대관*. 서울: 한림출판사.
- 주식방문*(1800년대말). 이효지, 정길자, 한복려, 김현숙, ... 차경희(2017). 파주: 교문사.
- 주찬*(1800년대초). 윤숙경(1998). 서울: 신광출판사.
- 차경희(2012). 「주식시의」에 기록된 조선후기 음식. *한국식생활문화학회지*, 27(6), 553-587.
- 차경희, 김승우(2015). 조선시대 고문헌 분석을 통한 소고기 연화법 고찰. *한국식생활문화학회지*, 30(3), 284-295.
- 최영진(2012). 1900년대 이전 문헌에 기록된 전 조리법의 문헌적 고찰. *한국식품조리과학회지*, 28(5), 629-639.
- 푸드투데이(2025). 한국 식용유의 역사. https://www.foodtoday.or.kr/news/article.html?no=196993&utm_source=chatgpt.com 에서 인출.
- 한국의 맛 연구회(2010). *한국의 다양한 전(煎) 새롭게 전(傳)하다*. 서울: 강남문화재단.
- 한복려(2015). *조선왕조 궁중음식*. 서울: 궁중음식연구원.
- 한복려, 한복진, 이소영(2016). *음식고전*. 서울: 현암사.
- 한복진, 한복려, 황혜성(2003). *우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지2*. 서울: 현암사.
- 한희순, 황혜성, 이해경(1957). *이조궁정요리통고*. 서울: 학총사.
- 황재희, 박정은(2005). *식품재료학*. 서울: 도서출판 효일.
- 황혜성(1976). *한국요리백과사전*. 서울: 삼중당.
- 황혜성, 한복려, 한복진(2008). *한국의 전통음식*. 파주: 교문사.

Received 01 October 2025;

Accepted 13 October 2025