

우리나라 사슴고기와 노루고기 調理法의 歷史的 考察

김 태 홍

상명여자대학교 사범대학 가정교육학과
(1997년 6월 8일 접수)

The Historical Study of Deer and Roe Deer Cooking in Korea

Tae Hong Kim

Department of Home Economics Education, Sang Myung University
(Received June 8, 1997)

Abstract

The purpose of this paper is to examine the various kinds of recipes of deer and roe deer through classical cookbooks written from 1670 to 1943. The recipes of deer and roe deer are found 31 times in the literature written in classical Chinese from 1715 to the mid-18th century, which can be classified six groups. Their records are less than other recipes such as beef, chicken, pork, lamb, and dog, but the deer recipe is recorded frequently as four times as the roe deer one. The deer were cooked and preserved by the following six ways like large-size drying, drying, boiling, soup, roasting, and gruel, while three ones such as boiling, roasting, and drying were applied to the roe deer. However, there is little difference in recipes between deer and roe deer. In case of deer, boiling and drying were the most popular ones with the frequency of 28%. But the recipes of the roe deer, boiling, roasting, and drying are recorded with the same frequency of 33.3%. The recipes were introduced from China, and had many characteristics different from other kinds of meat, of which most process reflected the modern cooking scientific aspect. The main ingredients were flesh meat, tail, and tongue and horn was used with uniqueness. Salt, vinegar, oil soy sauce, and the white part of the green onion were used as main scasonings. Alcohol, chuncho, sesame flower powder, and cinnamon powder are frequently added.

I. 서 론

사슴과 노루고기는 舊石器時代부터 食用하였고 犧牲物에 쓰였으며, [周禮]에 궁중에서 쓰는 6畜 가운데 사슴과 노루가 들어있고 사슴고기는 [禮記]의 八珍料理에도 쓰고 있을 정도로 귀한 식품중에 하나이다¹⁾. 조선시대에는 宗廟薦新에 새끼사슴과 새끼노루를 犧牲物로 바치었고 宮中の 儀軌飲食^{2,3)}에는 오르지 않았으나 일상 음식에는 쓰였던⁴⁾ 사슴과 노루고기는 현재로 오면서 대부분 保養食과 藥用食으로 이용되어 온 것으로 추정된다⁵⁾.

사슴고기가 先祖들로부터 사랑을 받아 온 것은 고기의 質과 風味와 效能 때문일 것으로 생각된다. 지방이 적어서 거의 붉은 살로 이루어진 사슴고기는 들짐승에서 나는 노린내가 없어서 野生鳥獸인 꿩고기와 더불어 쌍벽을 이루는 식품이며⁶⁾ 十二辰에 다 抵觸함이

없고 神靈스러운 풀을 먹는 짐승이므로 道家에서 사슴고기만을 먹을 정도의 특별한 고기이기도 하다⁷⁻⁹⁾.

古調理書를 보면 사슴과 노루는 고기 뿐 아니라 이들의 피, 뼈, 뿔 등에 대하여 조리법과 效能이 수록된 것으로 보아 맛으로서의 질과 풍미보다 몸을 補養하는 藥理的 效能을 중히 여김을 알 수 있다. 특히 '사슴의 꼬리속에 엽전을 넣고 울타리에 끼워 말리는 것'과 '고기를 반 정도 익혀서 굽는 것'과 '고기를 7~8분(10분지 7~8) 익혀야 맛있는 삶음이 된다'는 것은 특기할만 하다. 그러나 현재에는 일반 조리서에는 사슴과 노루고기의 조리법 및 저장법의 기록이 거의 없고 [韓國料理百科事典]의 궁중음식 부문에 '노루脯'¹⁰⁾에 관한 기록 단 하나가 있을 뿐이며 [保養食]¹¹⁾을 다룬 문헌에서만 간단하게 언급되고 있어 사슴과 노루고기의 음식문화에 대한 傳授가 없어 가고 있는 아쉬움이 있다.

본 연구는 1670년부터 1943년 동안의 食生活 綜合書

(家庭百科全書)¹²⁾, 調理 및 食品加工書¹³⁾를 중심으로 사슴과 노루에 대하여 역사적 및 사회문화적으로 고찰하고, 조리법 및 저장법의 종류, 출현횟수, 인용문헌, 재료와 양념, 변천에 대하여 조사 분석하여 우리나라 肉類調理法에 대한 食文化 研究의 기초로 삼고져 한다.

II. 사슴과 노루의 歷史的 및 社會文化的 考察

죽문토기시대의 말기 조개무지에서 나온 동물의 뼈는 만주 赤色사슴, 조선사슴, 노루, 개, 산토끼, 멧돼지 등의 뼈가 출토되었는데 이 가운데 특히 많은 것이 사슴뼈이고 다음이 멧돼지인 것으로 미루어¹⁴⁾ 이 시기에 주로 사슴을 常用飲食으로 이용하였고, 소나 양이 없던 그 시대에 犧牲獸로 쓰였을 것으로 추측된다. 또 우리나라 上古時代에 北部지방에서는 사냥의 대상물로서 사슴이나 노루가 없지만 南部지방에는 멧돼지와 사슴, 노루 등이 주로 대상이 되었고¹⁵⁾ 고구려 舞踊塚이나 北韓에서 발견된 樂水古墳의 狩獵圖¹⁶⁾에 범이나 사슴이 쫓기고 있는 것으로 보아 우리 선조들이 일찍부터 사슴과 노루를 常用食品으로 많이 이용하고 있었음을 알 수 있다. 三國 및 統一 新羅시대에는 식품획득의 수단이었던 사냥이 농경에 밀려서 귀족들의 놀이로 전환되면서 일반인의 상용식품으로서는 멀어졌지만 이 시기에 중국 [제민요술]에 肉類, 魚類 및 卵의 조리법으로서 회, 국, 찜과 찜구이, 구이(꽃이구이), 지짐과 튀김이 있었고, 일본에도 이러한 조리법이 있는¹⁷⁾ 것으로 보아 우리나라의 문헌에 기록이 안되었을 뿐이지 宮中과 班家の 상류층에서는 이러한 조리법을 이용하여 사슴과 노루고기 음식을 만들었을 것으로 추측된다. 朝鮮時代에는 고려말에 몽고인에 의해 소가 크게 늘어나게 되었으므로¹⁸⁾ 자연히 사냥으로 어렵게 얻은 사슴과 노루 고기는 상용식품으로 부터 벗어나 주로 宗廟祭祀, 5월의 宗廟薦新, 6, 7, 8월 朔祭에 바치는 제사음식과 희생수로 이용되고, 일반적으로는 특별한 행사 음식 또는 補養食과 藥用食으로 이용하였을 것으로 생각한다. 그러나 지금은 사슴의 稀貴性 때문에 사슴과 노루고기의 이용은 우리의 생활에서 멀어져 있다.

선사시대에 犧牲獸였고 常用식품이었던 사슴과 노루고기는 統一新羅時代에 귀족들의 놀이사냥 대상중 가장 으뜸가는 것이었고 朝鮮朝에는 宗廟薦新, 朔祭에 오르는 귀한 음식이었지만 점차 사슴과 노루의 희귀성 때문에 사라져 가는 사슴과 노루 고기의 조리법에 대한 傳授를 위하여 역사적 연구가 요망되는 食品이라고 생각한다.

III 사슴과 노루의 종류와 부위별 특성과 효능

1. 사슴

우리나라에 살고 있는 사슴에는 赤鹿(麋鹿, 고라니) 梅花鹿, 水鹿 등이 있으며 그냥 사슴이라고 하면 보통 梅花鹿을 두고 말하는 것이다. 매화록의 원산지인 강원도 淮陽, 金化, 平昌, 旌善 등에서 경북 太白山 까지의 지역이며 梅花鹿이란 이름을 갖게된 유래는 赤褐色의 체모에 白雪같은 花점이 박혀있기 때문이며 野生것은 그 자태가 매우 優美하여 사냥꾼이 감히 총을 겨누어 발사하기 주저할 정도로 아름답다고 한다.

보통 야생동물의 고기는 봄, 여름은 맛이 없으나 가을, 겨울이 되면 기름져 독특한 풍미를 발휘하는데 비하여 사슴고기는 가을, 겨울 보다 오히려 봄, 여름이 더 맛이 있다고 한다.

鹿尾와 鹿舌은 맛좋은 음식으로 소개되고 있고 鹿尾(꼬리 자체를 말하는 것이 아니고 꼬리 부근에 고기 덩어리)는 술안주의 최고품으로 꼽고 있다. 鹿筋은 사슴의 가느다란 다리의 힘줄을 건조한것인데 중국에서는 근육과 뼈를 튼튼하게 하는 약으로 시판되고, 식탁에도 오르고 있으며 또 식용되는 소, 양, 돼지의 힘줄 보다도 사슴의 것을 으뜸으로 친다고 한다. 鹿茸의 효능은 性이 溫하고 味가 甘酸하고 無毒하며 虛하고 皮로한데, 四肢와 등이 저리고 아픈데, 남자의 腎의 虛冷, 무릅의 無力, 꿈에 男交하는것, 泄精, 여인의 崩漏血(子宮出血), 赤白帶下症 등을 다스리고 胎를 편히 하는 것으로 사람의 精力을 증진시키고 病後, 產後 등의 衰弱을 회복하는데 특효가 있다. 鹿血은 頭骨의 일부를 붙여서 鹿茸을 배어 낼 때 나오는 生血로서 효능은 虛를 補하고 腰痛, 肺病, 吐血, 崩漏帶下를 다스리며, 氣血이 壯盛하고 強健하게 한다고 한다¹⁹⁾. 漢方療法으로 鹿骨, 살코기, 머리, 鹿髓, 鹿腦, 콩팥 등을 이용하여 '녹육 골죽탕'(사슴죽탕)을 만든다. 효능은 내장이 허한사람이 복용하면 근골을 보호해 풍기를 보호해 주며 오장을 튼튼하게 하고 피부를 맑게 하며 얼굴에 윤기가 나서 피부미용에 효능이 있고, 손발에 쥐가 나는 경우에 사용하며 특히 골격을 강하게 하고 근육을 튼튼히 하며 양기가 좋아지고 腎臟을 좋게 한다. 특히 허약체질의 보혈강장, 정력증진, 지구력 증강에 효능이 있다²⁰⁾.

服藥中の 사람이 사슴고기를 먹으면 藥을 먹지 않는 사람에 비하여 효과가 없다고 하는 것은 사슴이 解毒하는 풀을 먹기 때문에 여러 약효를 제한하는 탓이라고 하였다²¹⁾.

2. 노루

우리나라에 살고있는 노루의 종류는 노루(獐, 대노루), 보노루(牙獐), 사향노루(麝香, 국직이)가 있으며 보통 노루라고 하면 대노루를 말한다. 보노루는 지방에 따라서는 “고라니”라고도 하며 뿔이 없는 것이 특징이고 우리나라 특산종으로 몸집이 대노루 보다 작다. 麝香노루는 몸집이 훨씬 작다. 노루고기로는 대노루와 보노루의 고기를 이용하며 사향노루의 고기는 식용되지 않는다.

노루고기는 사슴고기처럼 가을, 겨울보다 오히려 봄, 여름이 더욱 맛이 있으며 노루脯는 肉類로 만든 脯중에서 으뜸으로 친다. 效能으로 숫컷의 뿔은 藥으로서 鹿茸과 같지 못하나 淋疾에는 특효가 있고, 노루피는 허약한 사람에게 좋은 약이 되지만 燥陽한 사람, 신경질인 사람에게는 不眠症의 부작용이 일어 날 때가 있으며, 노루뺨는 곰국으로하여 먹으면 骨節痛에 절대적 효과가 있다고 한다.

보노루 고기는 노루고기의 독특한 냄새도 없고 아주 연하며 짐승고기 중에서 고급으로 손꼽는다. 보노루피는 鹿血과 마찬가지로 매우 귀중이 여기는 것으로 흔히 鹿血을 구하지 못할 때 보노루피를 대용 할 만큼 현저한 藥效가 있고 특히 신경통에 절대 효과가 있다고 한다.

사향노루 고기는 별로 가치가 없고 고기의 색도 노루나 사슴이 선홍색인데 비하여 말고기 처럼 검붉은 색이며 고린내가 심하게 나므로 이용하지 못하고, 피도 역시 같은 냄새가 나서 실용하지 못하며 다만 사향노루의 가치는 순전히 麝香의 臭에 있다고 한다²²⁾.

IV. 사슴과 노루고기의 조리법 및 저장법의 종류와 출현횟수, 인용문헌

1. 사슴고기와 뿔

사슴고기의 調理法 및 貯藏法은 표 1과 같이 5가지로 분류되며, 25회 수록되었고, 5권의 문헌을 인용하였다.

조리법 및 저장법은 [포] [삶음] [국] [구이] [죽] 등이 있으며, 연대별로는 1715년 [산림경제]에²³⁾ [포] [삶음] [국] [구이] 가 먼저 수록되고 다음으로 1827년 [임원경제지]에²⁴⁾ [죽]이 늦게 등장하였다. 이를 같은 연대를 통하여 조사한 쇠고기 조리법 21가지²⁵⁾, 닭고기 25가지²⁶⁾, 돼지고기 14가지²⁷⁾, 양고기 14가지²⁸⁾, 개고기 12가지²⁹⁾, 꿩고기 11가지³⁰⁾에 비하여 가장 적게 나타난 것으로 보아 사슴 고기의 품질이 조리과정을 다루기에 까다로운 肉質을 갖고 있기 때문이라고 추측된다.

조리법 및 저장법의 출현횟수의 비율은 [포]가 11회(44%)로 가장 많고, 다음으로 [삶는 법]이 7회(28%)이며 [국]이 3회(12%) [구이]와 [죽]이 2회(8%)의 순으로 나타났다. 이는 사슴고기로서는 [포]의 선호도가 높았음을 알 수 있다. 출현횟수를 같은 연대를 통하여 조사한 쇠고기(346회), 닭고기(111회), 돼지고기(66회), 양고기(53회), 개고기(50회), 꿩고기(39회)에 비하면 가장 적게 나타났다. 이는 일상 식생활에서는 거의 이용하지 않고 補養食 또는 藥用食으로 이용했던 식품으로 추측된다.

인용 문헌의 종류는 5권이며 출현횟수*의 비율은 中國의 [曜仙神隱書]와 [居家必用]이 각각 16회로 가장 많이 인용되고, 다음이 [活人心書] 2회, [養熙雜誌]와 [齊民要術]이 각각 1회로 대조적으로 적게 인용되었다. 따라서 사슴고기의 조리법과 저장법은 모두 중국으로부터 전래되었음을 알 수 있다.

참고문헌별 사슴고기의 조리법 및 저장법은 표 2와 같이 종류와 출현횟수는 [임원경제지]에 11회로 가장

표 1. 사슴고기와 뿔의 조리법 및 저장법의 종류와 출현 횟수, 인용문헌

조리법	문헌	문헌					출현횟수(%)	인용문헌				
		산림경제	고사십이집	중보산림경제	임원경제지	군학회등		거가필용	신은	옹희잡지	제민요술	활인심서
		1715	1737	1766	1827	18세기중						
저장법	포	2	2		7		11 (44)	6	6	1	1	
조리법	삶음	2	2	1	2		7 (28)	7	7			
	국	1		1	1		3 (12)	1	1			
	구이	1		1			2 (8)	2	2			
	죽				1	1	2 (8)					2
합계		6	4	3	11	1	25 (100)	16	16	1	1	2

표 2. 문헌별 사슴고기 조리법 및 저장법의 종류

문헌	조리법 및 저장법의 종류	조리법의 수
산림경제(1715년)	煮鹿舌尾, 煮鹿肉, 鹿羹, 炙鹿肉, 醃鹿尾, 醃鹿脯	(6)
고사십이집(1787년)	煮鹿舌尾, 煮鹿肉, 醃鹿尾, 醃鹿脯.	(4)
증보산림경제(1766년)	煮鹿肉, 作羹, 炙法	(3)
임원경제지(1827년)	煮鹿舌尾, 煮鹿肉, 鹿羹方, 鹿角粥, 醃鹿尾, 鹿肉羊肚方, 醃鹿脯, 鹿脯, 鹿脩, 焙脯法, 胝脆脯方.	(11)
군학회등(18세기중)	鹿角粥	(1)
() *합계		(25)*

많고 다음이 [산림경제]에 6회, [고사십이집]에³¹⁾ 4회, [증보산림경제]에³²⁾ 3회, [군학회등]에 1회의 순으로 나타났다. 이는 사슴의 조리법과 저장법은 1715년부터 18세기 중엽 동안의 漢文으로 쓰여진 5개의 문헌에 수록되고 그 후 문헌에는 이어지지 않고 있음을 알 수 있다.

2. 노루고기

노루고기의 조리법 및 저장법은 표 3과 같이 3가지로 분류되며, 6회 수록되었고, 3권의 문헌을 인용하였다.

노루고기의 조리법 및 저장법은 [삶음] [구이] [포] 등 3가지가 있으며, 연대별로는 1715년 [산림경제]에 [삶음]과 [구이]가 먼저 수록되었고 [포]는 1827년 [임원경제지]에 뒤늦게 등장하였다.

이를 같은 연대를 통하여 조사한 쇠고기, 닭고기, 돼지고기, 양고기, 개고기, 꿩고기, 사슴고기에 비하여 가장 적은 것으로 수록되었다. 이도 사슴과 같이 희귀

표 3. 노루고기의 조리법 및 저장법의 종류와 출현횟수, 인용문헌

조리법	문헌	문헌			인용문헌	출현횟수(%)	제민요술	거가필용	신은
		산림경제	증보산림경제	임원경제지					
		1715	1766	1827					
삶기	구이	1	1		2 (33.3)		2	2	
	포			2	2 (33.3)	1	1		
합계		2	2	2	6 (100)	1	5	4	

표 4. 문헌별 노루고기 조리법 및 저장법의 종류

문헌	조리법의 종류	조리법의 수
산림경제(1715년)	煮獐肉, 炙獐肉	(2)
증보산림경제(1766년)	煮法, 炙法	(2)
임원경제지(1827년)	胝脆脯方, 獐脯	(2)
() *는 합계		(6)*

성에 있다고 생각된다.

조리법 및 저장법의 출현횟수의 비율은 [삶음] [구이] [포]가 각각 2회(33.3%)로 서로 같은 횟수로 등장하고 있으며 노루고기로서는 [삶음] [구이] [포]의 선호도가 서로 같은 수준이었던 것으로 추측된다. 출현횟수는 같은 연대를 통하여 조사한 쇠고기, 닭고기, 돼지고기, 양고기, 개고기, 꿩고기, 사슴고기에 비하여 가장 적게 수록되었다. 따라서 노루고기도 사슴고기와 같이 일상음식에서는 이용되지 않고 補養食이나 藥用食으로 이용되었던 것으로 생각된다.

인용문헌의 종류와 출현횟수*의 비율은 중국의 [거가필용]이 5회, [요선신은서]가 4회, [제민요술]이 1회로 거의 [거가필용]과 [요선신은서]를 인용하였다. 따라서 노루고기의 조리법 및 저장법은 중국으로부터 전래되었음을 알 수 있다.

참고문헌의 종류와 출현횟수는 표 4와 같이 [산림경제] [증보산림경제] [임원경제지]에 각각 2회씩 수록되었다. 따라서 노루고기의 조리법 및 저장법은 사슴고기와 같이 1715년부터 18세기 중엽 동안의 漢文으로 쓰여진 3개의 문헌에 수록되고 그 후에는 이어지지 않고 있음을 알 수 있다.

V. 사슴과 노루고기의 調理法과 貯藏法의 文獻的 考察

◎ 사슴고기와 꿩

*인용문헌이 없는 문헌에 실린 내용이 [산림경제]와 [임원경제지]에 실린 것과 동일한 것은 이들 인용문헌과 같은 것으로 간주함.

1. 포(脯)

본 참고문헌의 내용중에 고기를 말리는 것으로는 '덩어리 모양', '넓적하게 저민 모양(片)', '좁고 긴모양(條)'의 3종류가 있다. '넓적하게 저민 모양'과 '좁고 긴모양'의 포는 양념과 만드는 법이 서로 거의 같으나 '덩어리 모양의 포'는 상이 하므로 '덩어리 모양'을 '덩어리 포'로, '넓적하게 저민 모양'과 '좁고 긴모양'을 '포'로 명칭하여 2부분으로 나누었다.

① 덩어리 포

'덩어리 모양의 포'는 4회(16%) 수록되고, [醃鹿尾], [醃肉脯方] 등이 있다.

1) 醃鹿尾

[산림경제](1715년)에³³⁾ 처음 나오며 [고사십이집](1737년)과³⁴⁾ [임원경제지](1827년)에³⁵⁾ 동일한 내용으로 다음과 같이 3회 수록되었다.

醃鹿尾刀削去尾根上毛剔去骨用鹽一錢鑰錢五分填尾內仗夾風吹乾(거가, 신은)

[사슴꼬리 절임은 칼로 꼬리 뿌리 위의 털을 깎아 버리고 뼈를 발라내어 소금 1전에 엽전 5푼을 꼬리속에 채워 넣고 막대기에 끼어 바람 부는 곳에서 말린다].

'덩어리 포'의 저장법은 1670년부터 1943년 동안의 문헌에서는 [산림경제]에 처음 나온다. 그러나 이보다 일찍이 1611년 [屠門大嚼]*의³⁶⁾ [鹿尾]에 [扶安人陰乾者最好耽羅次之: 부안 사람이 그들에서 말린 것이 최고로 좋고 다음으로 제주도 것이 좋다.]라고 수록된 것으로 보아 사슴고기로서는 '덩어리 포'가 처음 이용된 저장방법이라고 추측되며, 가장 맛있는 것은 扶安에서 그늘에 말린 것이고, 다음이 제주도에서 말린 것임을 알 수 있다. 또한 위에 [醃鹿尾]에서 바람 부는 햇볕에서 말린 것인지 또는 그늘에서 말린 것인지 설명이 없으나 바람이 부는 그늘에서 말리는 것으로 추측된다. '덩어리 포' 입에도 불구하고 [절임(醃)]만을 표현 한 것은 말리는 과정보다 마르면서 절여지는 과정이 더 중요하고 또한 [脯]와 구별하기 위한 것으로 생각되며, 꼬리에 엽전을 넣고 말린 것은 말리는 동안 고기의 색의 변화를 방지하기 위한 것으로 추측된다. 엽전에 관한 것은 앞으로 연구할 과제라고 사료된다. 소, 돼지, 닭, 개, 양, 꿩, 중에서 꼬리를 덩어리로 말리는 것은 사슴 고기뿐으로 대단히 독특한 방법이다.

2) 鹿肉羊肚方*

[임원경제지](1815)에³⁷⁾ 나오며 다음과 같이 수록되었다.

鹿肉或鹿子肉去皮膜連脂細切二十斤用鹽二十兩入蕪荑二合一處拌勻用羊大肚一箇去艸芽裝滿縫合用杖子夾定於風道中感晒乾(거가필용)

[사슴 고기 혹은 새끼사슴 고기의 껍질막과 연결된 기름을 벗겨 내고 가늘게 채를 친 것 20근에 소금 20양, 무이(蕪荑) 2홉을 한곳에 넣고 고르게 섞는다. 이것을 양의 큰 밭통 한 개의 초아(艸芽)를 얹은 것에 가득 채워 넣고 꼬매어 바람부는 길 울타리에 단단히 끼워 놓거나 혹은 햇볕에 말린다].

동물의 밭통(胃)을 주머니로 이용하여 조리 및 저장하는 방법은 기원전 5세기에 유목민들이 이용하기 시작하였는데 18세기에 이르기 까지 전해지고 있는 베아티(beattee)와³⁸⁾ 흡사한 것으로 보아 이 방법은 수렵군으로부터 전해진 매우 오래된 조리 및 저장법이라 할 수 있다.

'바람부는 그늘 길 울타리'와 '막대기에 끼어 바람 부는 곳'에서 말리는 방법은 식품을 건조 시킬 때 공기의 유통이 클수록 식품의 표면을 덮고 있는 수증기로 포화된 공기의 境界를 빨리 제거할 수 있고³⁹⁾ 또 식품이 건조하는 동안에 표면에 굳은 막이 형성되어 표면에 硬化가 일어나 건조 속도가 감소⁴⁰⁾ 하므로 이를 피해 빨리 말릴 수 있는 방법을 이용한 과학적인 조리 및 저장법이다.

'덩어리 포'의 조리 및 저장법은 2종류가 있으며 양의 밭통을 이용한 것보다 꼬리를 큰덩어리로 말린 것이 2회 더 많이 나오고 있다.

꼬리를 '덩어리 포'로 말리는 방법이 1715년에 시작되어 1827년까지 같은 내용으로 이어져 왔으며 1827년에 이르러 양의 밭통을 이용하여 만드는 새롭고 특이한 방법이 나오고 있다.

표 5와 같이 주재료는 3문헌에서 꼬리를, 1문헌에서 살코기와 양의 밭통을 이용하고, 양념으로 4문헌에서 소금을, 첨가식품으로 1문헌에서 무이를, 첨가물로는 3문헌에서 엽전을 이용하였다. 주재료중 가장 많은 것은 꼬리이고, 양념은 거의 소금만을 이용하였으며 첨가물로 엽전을 이용한 것이 주목된다.

② 포(脯)

'포'의 조리 및 저장법은 7회(28%) 수록 되고, [醃鹿脯] [鹿脯], [鹿脩], [焙脯法], [搯脆脯方] 등이 있다.

1) 醃鹿脯

[산림경제](1715년)에 처음 나오며 [고사십이집](1737년)과 [임원경제지](1827년)에 동일한 내용으로 다음과 같이 3회 수록되었다.

淨肉十斤去筋膜隨纒打作大條用鹽五兩川椒三錢葱絲四兩好酒二升和肉拌嚴每日醃兩遍冬三日夏一伏時取出以線逐條穿油晒乾(신은)⁴¹⁻⁴³⁾

[살코기 10근을 근육의 표면을 싸고 있는 질긴 막을 없애고, 결 따라 좁고 길게 썰어서 소금 5양, 천초(川椒)

*본 논문은 1670년부터 1943년 까지의 문헌을 통하여 고찰한 것이므로 연도별에서는 [도문대작]을 제외함

표 5. '덩어리포'에 이용한 재료, 인용문헌

음 식 명	주 재 료		부재료	양 념	첨가식품	첨가물	인용문헌*	문헌(년도)
	꼬리	살코기	양밥통	소금	무이	유전		
1. 醃鹿尾	○			○		○	필용, 신은 필용, 신은 필용, 신은 필용	산림경제(1715)
2. 醃鹿尾	○			○		○		고사십이집(1737)
3. 醃鹿尾	○			○		○		임원경제지(1827)
4. 醃鹿肉脯方		○	○	○	○			임원경제지(1827)
합 계	3	1	1	4	1	3		

*사슴: 필용 4, 신은 3

3전(錢), 파채(葱絲) 4양, 좋은 술 2되를 고기와 섞어 재우고, 날마다 양쪽으로 뒤집는다. 겨울에는 3일, 여름에는 일주야(만하루)만에 꺼내어 실로 하나하나 꿰어 기름을 발라別に 말린다].

2) 鹿脯*

[임원경제지](1827년)에만 나온다.

羊鹿獐等肉作條感片去筋膜微帶脂每斤用鹽一兩天氣煖加今半日入酒升半醋一盞經兩宿取出晒乾(거가필용)⁴⁴⁾

[양, 사슴, 노루 같은 고기를 쪼고 길게 또는 넓적하게 저며서 근육의 표면을 싸고 있는 질긴막과 적은 기름띠를 제거하고 매근 마다 소금 1양을, 날씨가 더우면 반을 더 넣어서 절이고, 술 반되, 초 1잔(盞)을 넣고 이틀동안 잠재했다가 꺼내어 햇볕에 말린다].

3) 鹿脩*

[임원경제지](1827년)에만 나온다.

牛脯鹿脩好肉不拘多少去筋膜切作條感作段每斤用鹽六錢半川椒三十粒葱三大莖細切酒一大盞同醃三五日日曬五六次晒乾(거가필용)⁴⁵⁾

[쇠고기 말리는 것과 사슴고기 말리는 것은 좋은 고기를 많고 적음을 불구하고 고기의 근육의 표면을 싸고 있는 질긴막을 벗기고 쪼고 길게 또는 덩어리로 잘라서 매근 마다 소금 6전반(錢半) 천초 30알, 파 3큰줄기 가늘게 썬 것, 술 큰 한잔을 넣고 버무려 3~5일 저려 놓고 하루에 5~7번 뒤집어 가며 햇볕에 말린다].

1827년 [임원경제지]에 脯는 薄折曰脯, 脩는 小物全乾, 脩는 乾燥而縮也⁴⁶⁾라 하였다. 脯는 고기를 얇게 저며서 말린 것이고, 脩는 고기를 덩어리 모양으로 말린 것이고, 脩는 말려서 줄어든 것으로 설명이 어려우나 '脩竹'이란 단어가 '긴대'란 것으로 미루어 쪼고 긴 모양의 고기를 말린 것으로 생각된다.

현재는 고기를 썰거나 또는 다져서 어떤 형태를 만들어 햇볕이나 그늘에서 말린 것을 총괄하여 포라고 하지만 처음에는 그 모양과 방법에 따라서 명칭이 다른

여러 종류가 있었다는 것을 알 수 있다.

4) 焙脯法

[임원경제지](1827)에만 나온다.

焙脯法牛肉淨去筋脂薄折爲脯用白鹽川椒(去目)糝之爐火上置焙籠以脯掛籠上焙乾極脆美(羊肉鹿肉皆可做此造)(옹희잡지)⁴⁷⁾

[약한불에 포 만드는 법은 쇠고기를 깨끗이 근육에 붙은 기름을 제거하고 포감으로 얇게 썰어서 하얀 소금, 굵은 천초가루(눈을 땀)를 뿌린다. 포가 들은 약한 불에 말리는 바구니(배롱)을 화로불 위에 달아 매고 약한 불에 말리면 아주 연하고 맛이 있다(양고기 사슴고기 모두 비슷한 방법으로 만든다).]

5) 搯脆脯方

[임원경제지](1827년)에만 나온다.

搯脆脯方臘月取獐鹿肉片厚薄如手掌直陰乾下着鹽脆如凌雪也(제민요술)⁴⁸⁾

[맛이 달고 바삭 바삭한 포 만드는 법은 음력 12월에 노루, 사슴살을 손바닥 두께만큼 저며서 직접 그늘에서 말린다. 소금을 뿌리지 않은채로 말리면 부드러운이 눈을 능가할 정도이다].

'포'의 조리 및 저장법은 일반적으로 오래동안 저장하기 위하여 소금이나 간장을 많이 넣고 하는데 이 [침취포방]처럼 소금을 넣지 않고 말리면 부드러운 질감의 포가 된다는 것을 알 수 있다.

위에서 고기를 같은 양의 양념으로 재울 때는 겨울 보다 여름에 시간을 짧게 재웠고, 또 같은 시간 동안 재웠을 때는 여름에 소금을 더 넣어서 재웠는데 전자는 식품이 자연 조건에서는 온도가 높을수록 미생물에 의한 변패를 비롯하여 화학반응에 의한 변패 및 효소 촉매반응에 의한 변패 등의 속도가 증가하기 때문에 기온이 높은 여름에 고기가 부패하는 것을 방지하기 위한 방법이며 후자는 소금의 농도가 높으면 대부분의 미생물에 의한 변패를 지연시키므로 고기의 부패를

* [임원경제지]의 [肉脯總方]부에 제목이 수록되지 않았으므로 내용에 따라 임의로 붙임.

방지하기 위한 것으로 과학적인 면을 입증 해 주는 방법이다.

‘포’ 조리 및 저장법에는 4종류가 있으며 ‘넓고 얇게 저며서 말리는 것’이 ‘푹이 좁고 길게 썰어 말리는 것’보다 1회 더 나오고 있다.

위에서 햇볕에 말리는 것이 가장 많은 것으로 보아 햇볕에 말리는 방법이 일반적인 법이라고 할 수 있다.

일상 식생활에 많이 이용되고 있고 모양과 만드는 과정이 비슷한 쇠고기의 ‘산포’와⁴⁹⁾ 비하면 쇠고기는 소금과 후추로만 양념을 한 것에 비하여 대부분의 사슴고기는 후추는 이용하지 않고 소금외에 천초, 파, 술, 초 등을 더 넣었으며 쇠고기는 양념하여 오랫동안 주물은 후 채우지 않고 말린데 비하여 사슴고기는 양념하여 2~5일 동안 뒤집어가며 재웠다가 말린 것이 다른 점이다.

1715년에 포를 떠서 ‘양념하여 2~5일간 재웠다가 햇볕에 말리는 법’이 1827년 까지 이어졌고 1827년 같은 해에 ‘고기를 바구니에 담아 약한불 위에 매어 달아 말리는 법’과 ‘포감으로 뜯 것을 그대로 그늘에서 말리는법’ 등 특이한 방법이 등장하고 있다.

표 6과 같이 전문헌에서 주재료는 살코기를, 양념으로 소금을 이용하고, 4문헌에서 파를, 1문헌에서 식초를 이용하였고, 첨가식품으로 대부분의 문헌에서 천초, 술을 이용하였다. 사슴포에는 소금 이외에 천초, 술을 많이 이용하였다.

3. 삶음(煮)

‘삶는 법’은 7회(28%) 수록되었고, [煮鹿舌尾], [煮鹿肉] 등이 있다.

1) 煮鹿舌尾

[산림경제](1715년)에 처음나오며 [고사십이집](17

37년)과 [임원경제지](1827년)에 동일한 내용으로 수록되었다.

煮鹿舌尾冷水下慢火煮少小火慢則不損味(필용, 신은)⁵⁰⁻⁵²⁾

[사슴의 혀, 꼬리 삶는 법은 냉수에 넣어 문근한 불로 삶되 물을 적게 잡고 불이 문근하면 맛을 잃지 않는다].

1611년 [도문대작]의 [鹿舌]에⁵³⁾ [淮陽人煮爲餌則甘滑極佳: 회양사람은 이것을 삶아 먹으면 맛있고 촉감이 좋은 음식으로 아주 맛있다고 수록된 것으로 보아 ‘삶은 고기’의 평가의 기준을 촉감에 우선을 둔다는 것을 알 수 있다.

2) 煮鹿肉

[산림경제](1715년)에 처음 나오며 [고사십이집](1737년) [증보산림경제](1766년), [임원경제지](1827년)에 거의 같은 내용으로 4회 수록되었다.

煮鹿肉冷水下煮七八分熟煮過則乾燥無味(필용, 신은)^{54,55)}

[사슴고기 삶는 법은 냉수에 넣어 7~8분* 삶는다. 지나치게 삶으면 물기가 없어져서 맛이 없다].

[증보산림경제]에는⁵⁶⁾ 煮鹿肉法冷水下煮七八分熟食若煮過熟則反乾燥無味矣

[사슴고기 삶는 법은 냉수에 넣고 끓여 7~8분* 익으면 먹을 수 있다. 만약 지나치게 익히면 반대로 물기가 없어서 맛이 없다].

[임원경제지]에는⁵⁷⁾ 鹿肉煮七八熟便可食若煮過熟則反乾燥無味矣(증보)

[사슴고기 삶는법은 7~8분* 익힌 것이 먹기에 좋으며 만약 지나 치게 익히면 반대로 건조해져서 맛이 없다].

보통 숙육을 만들 때는 고기를 끓는 물에 넣어 근육 표면의 단백질을 먼저 응고시켜 수용성 물질이 육수에

표 6. ‘포’에 사용한 재료, 인용문헌

음 식 명	양 녘				첨가식품		인용문헌*	문헌(년도)
	살코기	소금	초	파	술	천초		
醃鹿脯	○	○		○	○	○	신은	산림경제(1715)
醃鹿脯	○	○		○	○	○	신은	고사십이집(1737)
醃鹿脯	○	○		○	○	○	신은	임원경제지(1827)
鹿脯	○	○	○		○		필용	임원경제지(1827)
鹿脯	○	○		○	○	○	필용	임원경제지(1827)
焙脯法	○	○				○	옹희잡지	임원경제지(1827)
搯脆脯方	○	○					제민요술	임원경제지(1827)
합 계	7	7	1		5	5		

*필용 2, 신은 3, 옹희 1, 제민요술 1

*고기를 완전히 삶는 것을 10으로 할 때 10분지 7~8 정도를 말한다.

용출되는 것을 최대한으로 방지 함으로서 속육의 맛을 향상시키도록 하는데⁵⁸⁾ 비하여 사슴고기는 찬물에서부터 삶는 것은 영양적인 면 보다는 고기의 유연한 질감에 우선을 둔 방법이라고 하겠으며 또한 적은 분량의 물로 삶은 것은 수용성 물질이 보다 적게 용출되도록 하기 위한 것으로 과학적인 조리법의 한면을 입증해 주고 있다. 각 문헌마다 ‘만일 지나치게 삶으면 건조하여 맛이 없는 삶음이 된다’는 것을 강조한 것으로 보아 사슴고기는 다른 고기들에 비하여 保水性이 낮고 또 조리과정이 까다로움을 알 수 있다.

‘삶는 법’은 2종류가 있으며, ‘살코기 삶는 법’이 ‘혀, 꼬리 삶음’ 보다 1회 더 많이 나오고 수록된 횟수(7회)에 비하여 조리법의 종류가 단조로움을 알 수 있다.

1715년에 수록된 방법 그대로 1827년 까지 이어지고 있는 조리법이다.

표 7과 같이 주재료는 4문헌에서 살코기를, 3문헌에서 혀와 꼬리를 이용하였고, 양념을 전혀 이용하지 않았다.

4. 국(羹)

‘국’의 조리법은 3회(12%) 수록되고 [鹿羹] [作羹法] 등이 있다.

1) 鹿羹

[산림경제](1715년)에 처음 나오며 [임원경제지](1827년)에 같은 내용으로 수록되었다.

鹿羹用肉不拘多少洗淨控乾先以鹽酒多醋少浴過用花椒茴香紅豆桂皮俱爲細末量肉多少下之却將酒醋醬油拌勻加葱白數莖入磁器密封其口用重湯慢火煮只候軟爛方可食(신은)^{59,60)}

[사슴고기국은 고기의 양은 관계없이 깨끗이 씻어 물기를 없앤다. 먼저 좀 많은 양의 소금과 술에 초를 약간 타서 고기를 씻고, 화초, 회향, 홍두[†], 계피 등을 모두 가루로 만들어 고기의 양에 맞추어 넣는다. 다시 술, 초, 장, 기름을 고루 섞고, 파 흰줄기 몇 뿌리를 더 넣어 자기 그릇에 담아 주둥이를 꼭 꼭 봉하고 멩근한 불로 중탕하여 익히되 흐느흐느 해질 때 까지 익혀야 먹을 수 있다].

위에서 썰은 고기의 크기가 설명되어 있지 않으나 자기그릇에 담아 중탕하는 것으로 미루어 덩어리로 추측된다.

사슴고기의 냄새가 나지 않도록 하기 위해 소금, 술, 초를 탄물에 씻었고 또 양념보다 향료를 먼저 넣으므로 고기의 냄새를 없애고 향내가 나도록 하였으며, 음식의

표 7. ‘삶음’에 사용한 재료, 인용문헌

음식명	주 재료			인용문헌*	문헌(년도)
	혀	꼬리	살코기		
煮鹿舌尾	○	○		필용, 신은	산림경제(1715)
煮鹿肉			○	필용, 신은	산림경제(1715)
煮鹿肉	○	○		필용, 신은	증보산림경제(1766)
煮鹿舌尾			○	필용, 신은	고사십이집(1737)
煮鹿肉			○	필용, 신은	고사십이집(1737)
煮鹿舌尾	○	○		필용, 신은	임원경제지(1827)
煮鹿肉			○	필용, 신은	임원경제지(1827)
합 계	3	3	4		

*필용 7, 신은 7

국물이 걸죽해지는 것을 피하기 위하여 고기에 양념을 고루 버무린 후에 파의 흰부분을 넣은 것으로 사료된다.

2) 作羹法

[증보산림경제](1766년)에만 나온다.

作羹法如牛肉羹法 [국 끓이는 법은 쇠고기국 끓이는 법과 같다]⁶¹⁾.

牛肉羹法은 肉要作羹湯或切或搗爛下熱釜添油用急手炒過然後入醬水物料⁶²⁾

[고기국 끓이는 법은 고기를 저미거나 혹은 잘게 다져서 뜨거운 술에 넣고 기름을 치고 손을 빨리 돌려 볶은 후 장과 양념을 넣는다].

1715년 처음에는 양념하여 중탕하는 번거로운 방법이 처음에 이용되었고, 1766년에는 저미거나 다져서 볶다가 끓이는 간편한 방법으로 변했으나 1827년에는 다시 처음과 같은 중탕하는 방법이 나오고 있다.

이러한 변천은 [증보산림경제]는 [산림경제]에서 많이 인용하고 있는 中國書인 [거가필용], [요선신은서] 등에서 그 내용이 실정에 맞지 않은 것은 대폭 빼 버렸다는 사실과 [임원경제지]에는 비록 중국 것이지만 권장할만한 것을 골라서 넣었다는 사실을 입증⁶³⁾해 주고 있다. 따라서 1700년 중엽에는 과정이 복잡한 ‘중탕법’이 실정에 맞지 않아 간편한 ‘국 끓이는 법’을 수록한 것이라고 생각된다.

‘국’의 조리법은 2종류가 있으며 ‘중탕으로 만드는 법’이 ‘끓여서 만드는 법’ 보다 1회 더 나오고 있다.

표 8과 같이 2문헌에서 주재료는 살코기를, 양념으로는 장, 소금, 초, 기름, 파 등을 이용하고, 첨가식품으로 2문헌에서 술, 화초, 회향, 홍두, 계피 등의 가루를

† 콩과(荳科)의 덩굴 벌은 목질폴로 협과(莢果)속에 있는 ‘붉은 팔모양의 씨’를 말함. 배알이, 두통을 제하는 한방약재.

표 8. '국'에 사용한 재료, 인용문헌

음식명	주재료	양념						첨가식품					인용문헌*	문헌(년도)	
		살코기	소금	초	장	기름	파(흰부분)	양념	술	화초	회향	홍두			계피가루
1. 鹿羹	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○		신은필용	산림경제(1715) 임원경제지(1827)
2. 鹿羹	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○			
3. 作羹	○			○	○		○								
합계	3	2	2	3	2	2	1	2	2	2	2	2			

*사슴: 필용 1, 신은 1

이용하였다. 중탕법에서는 향료와 양념이 많이 이용되었으나 다져서 끓이는 조리법에서는 이용되지 않았다.

5. 구이(炙)

'구이'는 2회(8%) 수록되었고, [炙鹿肉][炙法] 등이 있다.

1) 炙鹿肉

[산림경제](1715년)에 처음 수록되었다.

炙鹿肉煮半熟燒法見上

[사슴고기 구이는 반쯤 익게 삶아서 굽는다. 굽는법은 위에 있다⁶⁴].

위에 있는 방법이라는 것은 다음과 같다.

燒肉用箆子坤於炭火上蘸油鹽醬細物料酒醋調薄湖不注手勤翻燒至熟剝去麵皮(필용) 凡燒肉忌桑柴火(신은) 炙肉用芝麻花爲末置肉上則油不流⁶⁵

[고기를 구울때는 대꼬챙이에 꿰어 숯불에 올려놓고 굽는데, 먼저 기름, 소금, 장, 갖은 양념, 술, 초에 재었다가 묽은 풀을 슬쩍 발라 손을 빨리 돌려 구워낸 뒤 고기에 입힌 밀가루풀을 벗긴다].

[대개 고기 굽는 데 뽕나무 장작불을 꺼린다]. [고기를 구울 때, 참깨꽃을 가루로 만들어 고기 위에 뿌리면 기름이 흐르지 않는다].

2) 炙法

[증보산림경제](1766년)에 수록되었다.

炙法煮半熟取出燒之⁶⁶

'凡燒肉'에 用箆子坤於炭火上蘸油鹽醬細物料酒醋調薄湖不注手勤翻燒至熟剝去麵皮(필용) 炙*肉用芝麻花爲末置肉上則油不流⁶⁷

[사슴고기 구이는 반쯤 삶아 익혀 꺼내어 굽는다].

炙法의 내용은 [산림경제]와 같은데 [산림경제]에는 '薄湖(묽은 풀)'로만 수록되었으나 [증보산림경제]에는 '麵薄湖(묽은 밀가루 풀)'이라고 설명하고 있다.

'구이' 조리법에서 사슴고기를 반정도 삶아서 굽는

것은 생고기에 양념하면 간장에 의한 삼투압으로 인해 육세포내의 수분을 탈수시키는 동시에 염분이 스며들어 단백질이 더욱 굳어져서⁶⁸ 딱딱한 질감의 구이가 되는 것을 방지하기 위한 것이고, 묽은 밀가루즙을 발라서 굽는 것은 첫째는 육류를 가열하면 단백질이 응고되어 수축되는데 이 때 맛과 질감에 관계되는 液汁이 유출되는 것을 방지하기 위함이며⁶⁹ 둘째는 고기를 57~60℃ 범위에서 구워야 근육섬유 단백질은 단단해지지 않고 결합조직은 연화되어 고기의 질감이 부드러워지는데 약한 불에서 고기를 오래 구우면 굽는 시간이 오래 걸려 표면이 건조하게 되므로 이를 방지하기 위한 것으로 사료되며 이는 오늘의 과학적인 면을 입증 해 준다. 또 참깨 꽃가루를 고기위에 뿌려 기름이 흐르지 않게 하는 것도 기름을 보존하므로써 고기의 질감을 부드럽게 하기 위함이라고 사료된다.

구이 조리법은 '사슴고기를 반 정도 삶아 건져 구이거리로 저며서 대꼬챙이에 꿰어서 여러 가지 양념과 술, 초에 재웠다가 묽은 밀가루풀을 발라서 구워 낸 후 겉에 입힌 밀가루풀을 벗겨내는 것'으로 1종류 뿐이다.

1715년에 처음나온 구이 조리법은 1766년에 이르기까지 같은 방법으로 이어지고 있다.

표 9와 같이 2문헌에서 모두 주재료는 살코기를, 부재료는 밀가루를, 양념은 기름, 소금, 장, 술, 초, 갖은 양념을, 첨가식품으로 참깨 꽃가루를 이용하였다.

6. 죽(粥)

'죽'은 2회(8%) 수록되고 [鹿角粥]만이 있다.

1) 鹿角粥方(사슴뿔죽)

[임원경제지](1827년)에 처음 나오며 [근학회등](1800년중엽)에 같은 내용으로 수록되었다.

每白粥一碗入鹿角霜粉五錢白鹽一匙攪勻服(活人心書)^{70,71)}

*[증보산림경제]에서는 '煮肉用----'으로 시작되어 삶는다는 것으로 시작이 되나 끝부분에 '기름이 흐르지 않는다'는 것으로 보아 '煮'가 아니고 '炙'이 맞다고 생각된다.

표 9. '구이'에 이용한 재료, 인용문헌

음식명	주재료	부재료	양념					첨가식품		인용문헌*	문헌(년도)
			기름	소금	장	갓은양념	초	술	참깨꽃가루		
炙鹿肉	○	○	○	○	○	○	○	○	○	필용, 신은	산림경제(1715)
炙法	○	○	○	○	○	○	○	○	○	필용, 신은	증보산림경제(1766)
합계	2	2	2	2	2	2	2	2	2		

*필용 2, 신은 2

[매일 흰죽 한사발에 사슴 뽕 하얀가루 5전(錢), 하얀 소금 1수저를 넣고 저어 섞어서 먹는다]. 사슴뽕 죽의 조리법은 '흰죽에 사슴뽕가루와 소금을 넣고 섞는 방법' 1종류 뿐이다.

1827년 뒤늦게 처음 수록된 죽의 조리법은 1800년 중엽까지 같은 방법으로 이어지고 있다. 표 10과 같이 2문헌 모두 주재료는 쌀과 사슴뽕가루를, 양념은 소금만을 이용하였다.

전체적으로 사슴고기의 조리법과 저장법에 이용된 주재료는 살코기 17회, 꼬리 6회, 혀 3회, 뽕 2회를 이용하고 부재료는 밀가루 2회, 쌀 2회, 양밥통 1회를 이용하고 양념으로는 소금 17회, 초 5회, 기름 4회, 장 5회, 파 6회, 갓은양념 2회를 용하고 첨가식품으로 술 9회, 천초 5회, 참깨가루, 계피가루, 화초, 회향, 홍두, 무이 등을 각각 2회씩 이용하고 첨가물로서는 엽전을 이용하였다.

◎ 노루고기

1. 삶음(煮)

'삶는 조리법'은 2회(33.3%) 수록되고 [煮獐肉] [煮獐法] 등이 있다.

1) 煮獐肉

[산림경제]에만 나오며 [煮鹿肉]과 같은 방법이다. 煮獐肉冷水下煮七八分熟過則無味(필용, 신은)⁷²⁾

[노루고기 삶음은 냉수에 넣어 7~8분* 삶는다. 지나치면 물끼가 없어져서 맛이 없다].

2) 煮獐法

[증보산림경제]에만 나오며 [煮鹿肉]과 같은 내용이다.

煮法炙法皆與鹿同⁷³⁾ 사슴고기 삶는법은 煮鹿肉法冷水下煮七八分熟可食若煮過熟則反乾燥無水矣(거가 필용)⁷⁴⁾

[삶는 법과 굽는 법은 모두 사슴고기의 조리법과 같다]. [사슴고기 삶는 법은 냉수에 넣어 7~8분* 삶으면 먹을 수 있다. 만약 지나치게 삶으면 반대로 물끼가 없어 건조하게 된다].

노루고기 삶는 조리법은 '냉수에 넣고 7~8분* 삶는 법' 1종류이다.

1715년에 시작되어 1766년에 이르기 까지 같은 방법으로 이어지고 있다.

표 11과 같이 주재료는 2문헌 모두 살코기만을 이용하였다.

2. 구이(炙)

'구이의 조리법'은 2회(33.3%) 수록되고 [炙獐肉]

표 10. '죽'에 이용한 재료, 인용문헌

음식명	주재료	부재료	양념	인용문헌*	문헌(년도)
1. 鹿角粥	○	○	○	活人心書	임원경제지(1827)
2. 鹿角粥	○	○	○	活人心書	군학회등(1800년중)
합계	2	2	2		

*활인 2

표 11. '삶는법'에 사용한 재료, 인용문헌

음식명	주재료	인용문헌*	문헌(년도)
煮獐肉	○	필용, 신은	산림경제(1715)
煮獐肉	○	필용, 신은	증보산림경제(1766)
합계	2		

*필용 2, 신은 2

*고기를 완전히 삶는 것을 10으로 할 때 10분지 7~8을 말함.

표 12. '구이'에 이용한 재료, 인용문헌

음식명	주재료	부재료	양 념				첨가식품			인용문헌*	문헌(년도)
	살코기	밀가루	기름	소금	장	갓은양념	초	술	참깨 꽃가루		
炙獐肉	○	○	○	○	○	○	○	○	○	필용, 신은 필용, 신은	산림경제(1715)
炙法	○	○	○	○	○	○	○	○	○		증보산림경제(1766)
합계	2	2	2	2	2	2	2	2	2		

*필용 2, 신은 2

[炙獐法] 등이 있다.

1) 炙獐肉

[산림경제]에만 나오며 [炙鹿肉]과 같은 내용이다.

炙獐肉煮半熟燒法見上 [노루고기 구이는 반쯤 익게 삶아서 굽는다. 굽는 법은 위에 있다]⁷⁵⁾. 위에 있는 굽는 법이란 다음과 같다.

凡燒肉忌桑紫火(신은)

燒肉用簽子坤於炭火上蘸油鹽醬細料物酒醋調薄湖不住手動翻燒至熟剝去麵皮(필용) 炙肉用芝麻花爲末置肉上則油不流⁷⁶⁾

[대개 고기 굽는 데 뽕나무 장작불을 꺼린다].

[고기를 구울 때는 대꼬챙이에 꿰어 숯불에 올려놓고 굽는데, 먼저 기름, 소금, 장, 갓은 양념, 술, 초에 재었다가 묽은 풀을 슬쩍 발라 손을 빨리 놀려 구워낸 뒤 고기에 입힌 밀가루풀을 벗긴다].

[고기를 구울 때, 참깨 꽃을 가루로 만들어 고기 위에 뿌리면 기름이 흐르지 않는다].

2) 炙獐法

[증보산림경제]에만 나오며 [炙鹿法]과 같은 내용이다.

煮法炙法皆與鹿同 [삶는법 굽는 법은 모두 사슴과 같다]⁷⁷⁾

사슴고기 구이법은 炙法煮半熟取出燒之 [굽는 법은 반 정도 익혀서 꺼내어 굽는다.

]凡燒肉忌桑紫火(신은)

燒肉用簽子坤於炭火上(上)蘸油鹽醬細料物酒醋調薄湖不注(佳)手動翻燒至熟剝去麵皮(필용) 炙肉用芝麻花爲末置肉上則油不流⁷⁸⁾

[대개 고기 굽는데 뽕나무 장작불을 꺼린다.]

[고기를 구울 때 대꼬챙이에 꿰어 숯불에 올려놓고 굽는데 먼저 기름, 소금, 장, 갓은 양념, 술, 초에 재었다가 묽은 풀을 슬쩍 발라 손을 빨리 놀려 구워낸 뒤 고기에 입힌 밀가루풀을 벗긴다.

[고기를 구울 때 참깨꽃을 가루로 만들어 고기위에 뿌리면 기름이 흐르지 않는다.]

노루고기 구이법은 '고기를 반정도 삶아서 굽는데 고기를 대꼬챙이에 꿰어 양념에 재웠다가 밀가루풀을 발라 구운 후 입힌 밀가루풀을 벗기는 것' 1종류 뿐이다.

1715년에 위와 같은 방법으로 시작하여 1766년에 이르도록 같은 방법으로 이어지고 있다.

표 12와 같이 2문헌에서 주재료는 살코기를, 부재료는 밀가루를, 양념으로 기름, 소금, 장, 갓은 양념, 초 등을, 첨가물은 술, 참깨 꽃가루를 이용하였다.

3. 포(脯)

'포'는 2회 (33.3%) 수록되고 [搯脆脯方] [獐脯] 등이 있다.

1) 搯脆脯方

[임원경제지]에만 나오며 사슴고기의 [첨취포방]과 같은 방법이다.

搯脆脯方臘月取獐鹿肉片厚薄如手掌直陰乾下着鹽脆如凌雪也(제민오술)⁷⁹⁾

[맛이 달고 바삭 바삭한 포 만드는 법은 음력 12월에 노루, 사슴살을 손바닥 두께만큼 저며서 직접 그늘에서 말린다. 소금을 뿌리지 않은채로 말리면 부드러움이 눈을 능가할 정도이다].

2) 獐脯

[임원경제지]에만 나오며 [鹿脯]와 같은 방법이다.

羊鹿獐等肉作條悉片去筋膜微帶脂每斤用鹽一兩天氣煖加今半醃半日入酒升半醋一盞經兩宿取出曬乾(거가필용)⁸⁰⁾

[양, 사슴, 노루 같은 고기를 가늘고 길게 또는 넓적하게(片)으로 잘라서 근육막과 적은 기름띠를 제거하고 매근 마다 소금 1양을, 날씨가 더우면 반을 더 넣어서 절이고, 술 반되, 초 1잔(盞)을 넣고 이틀동안 잠재웠다가 꺼내어 햇볕에 말린다].

노루고기 포는 '손바닥 두께 만큼 저며서 소금을 적게 넣어 그늘에서 말리는법'과 '좁고 길게 또는 넓적하게 썰어 양념에 재웠다가 햇볕에 말리는 법' 2종

표 13. '포'에 사용한 재료, 인용문헌

음식명	주재료		첨가식품		인용문헌*	문헌(년도)
	살코기	소금	술	천초		
脆脯方	○	○			제민요술	임원경제지 (1827)
獐脯	○	○	○	○	필용	임원경제지 (1827)
합계	2	2	1	1		

*필용 1, 제민요술 1

류가 있으며 각각 1회씩 나온다.

노루고기 포는 1827년에만 수록되었고 그 후에는 이어지지 않고 있다.

이상에서 노루고기의 [삶음] [구이] [포] 등의 조리법 및 저장법은 모두 사슴의 방법과 동일함을 알 수 있다.

표 13과 같이 2문헌에서 주재료는 살코기를, 양념은 소금을 이용하고, 첨가식품으로 1문헌에서 술과 초를 이용하였다.

주재료는 살코기 6회, 부재료는 밀가루 2회를 이용하고 양념으로 소금 4회, 초, 기름, 장을 각각 2회 이용하고 첨가식품으로 술 3회, 천초 1회, 참깨 꽃가루 2회를 이용하였다.

VI. 결 론

우리나라 사슴과 노루의 歷史的背景과 1670년 부터 1943년 동안에 간행된 食生活綜合書와 調理 및 食品加工書를 통하여 우리나라 사슴과 노루고기의 조리법과 저장법의 종류, 출현횟수, 인용문헌, 재료와 양념, 변천에 대하여 조사 분석하였다.

◎ 사슴고기와 뿔

1. 조리법 및 저장법은 5종류로 [포] [삶음] [국] [구이] [죽] 등이 있다. 연대별로는 1700년 초기에 [포] [삶음] [국] [구이] 등이 수록되고 [죽]은 뒤늦게 1800년 초엽에 등장하였다.

2. 조리법 및 저장법의 출현횟수는 25회이며 비율은 [포]가 11회 (44%)로 가장 많고 다음으로 [삶음]이 7회(28%)이며 [국]이 3회(12%) [구이]와 [죽]이 각각 2회(8%)의 순으로 나타났고, 소, 닭, 돼지, 개, 양, 꿩 고기에 비하여 가장 적게 수록되었다.

3. 조리법 및 저장법의 수록은 1715년부터 1800년 초엽 동안에 漢文으로 쓰여진 문헌에만 수록되었다.

4. 중국의 [거가필용]과 [요선신은서]를 가장 많이 인용하여 우리나라 문헌에 수록되었으며, 사슴고기의 조리법 및 저장법은 중국으로부터 전래된 것이다.

5. 주재료는 살코기, 꼬리, 혀 등이고, 부재료는 밀가루, 쌀, 양의 밥통 등이다.

양념은 소금, 초, 기름, 장, 파, 갖은 양념 등이고 첨가식품은 술, 천초, 참깨 꽃가루, 계피가루, 화초, 회향, 홍두, 무이 등이고 첨가물로는 엽전이 있을 뿐이다.

6. 1700년 초엽 부터 우리나라 문헌에 나타난 사슴고기의 조리법 및 저장법은 1800년 중엽에 이르기 까지 동일한 내용으로 옮겨져 수록되었을 뿐 거의 변천된 부분이 없으며 1800년 중반 후에 문헌에서는 사라지고 없다.

◎ 노루고기

1. 조리법 및 저장법은 3종류로 [삶음] [구이] [포] 등이 있다.

연대별로는 1700년 초엽에 [삶음]과 [구이]가 먼저 수록되고 [포]는 1800년 초엽에 늦게 등장하였다.

2. 조리법 및 저장법의 출현횟수는 6회이며 비율은 [삶음] [구이] [포]가 각각 2회(33.3%)로 같은 비율로 나타났고, 소, 닭, 돼지, 개, 양, 꿩, 사슴고기에 비하여 가장 적게 나타났다.

3. 노루고기의 조리법과 저장법은 사슴고기와 함께 중국으로부터 전래된 것이다.

4. 주재료는 살코기, 부재료는 밀가루, 양념으로는 소금, 초, 기름, 장, 등이고 첨가식품에는 술, 천초, 참깨 꽃가루 등이다.

5. 노루고기의 조리법 및 저장법은 사슴고기의 조리법 및 저장법과 동일한 방법이다.

6. 1700년 초엽 부터 사슴고기와 함께 우리나라 문헌에 나타난 노루고기의 조리법 및 저장법은 1800년 초엽에 이르기 까지 동일한 내용으로 옮겨져 수록되었을 뿐 변천된 부분이 전혀 없으며 1800년 초엽 후에 문헌에서는 사라지고 없다.

감사의 말

본 연구는 1996년도 상명대학교 교내 연구비지원에 의하여 이루어졌으며 상명대학교에 깊은 감사를 드립니다.

참고문헌

*'한고집': [韓國古食文獻集成, 修學社]의 준말임

1. 이성우. 한국식품사회사, p. 158, 교문사, 1992.

2. 이효지. 조선왕조 궁중연회음식의 분석적 연구, 수학사, 1985.
3. 김상보. 조선왕조 궁중의례음식문화, 수학사, 1995.
4. 황혜성. 한국요리백화사전, 삼중당, 1976.
5. 강인희. 한국인의 보양식, 대한교과서주식회사, 1992.
6. 이성우. 한국식품사학회, p. 159, 교문사, 1992.
7. 유중임. 증보산림경제(1766), 한고집(2) p. 432, 1992.
8. 홍만선. 산림경제(1715년), 한고집(1), p. 331, 1992.
9. 빙허각 이씨원저, 이경선역, 간본규합총서, 신구문화사, p. 75, 1974.
10. 황혜성. 한국요리백화사전, p. 279, 삼중당, 1976.
11. 강인희. 한국인의 보양식, p. 304, 대한교과서주식회사, 1992.
12. 이성우. 한국식경대전, p. 7, 향문사, 1981.
13. 同上書, p. 10.
14. 이성우. 한국식품사학회, p. 138, 교문사, 1992.
15. 이성우. 고대한국식생활사연구, p. 144, 향문사, 1992.
16. 同上書, p. 329.
17. 이성우. 고대한국식생활사연구, p. 396-400, 향문사, 1992.
18. 이성우. 식생활과 문화, p. 101, 수학사, 1992.
19. 同上書, p. 144-160.
20. 김찬규. 사슴사육과 관리, p. 278, 오성출판사, 1997.
21. 유중임. 증보산림경제(1766), 한고집(2), p. 432, 1992.
22. 同上書, p. 161-166.
23. 홍만선. 산림경제(1715년), 한고집(1), p. 331, 1992.
24. 서유구. 임원경제지(1827), 한고집(2), p. 253, 1992.
25. 김태홍. 우육조리법의 역사적 고찰, 한국식생활학회지 7(3), p. 225, 1992.
26. 김태홍. 닭요리의 조리사적 고찰, 7호, p. 12, 상명대 가정문화연구소, 1989.
27. 김태홍. 돼지고기요리의 문헌적 고찰, 8호, p. 61, 상명대 가정문화연구소, 1991.
28. 김태홍. 양육조리법의 역사적 고찰, 한국식생활학회지 9(1) p. 23, 1994.
29. 김태홍. 大肉요리의 연구(1) - 문헌고찰 -, 한국식생활학회지 4(4), p. 349, 1989.
30. 김태홍. 우리나라 평고기 조리법의 역사적 고찰, 11(1), p. 85, 1996.
31. 서명응. 고사십이집(1787년), 한고집(5), p. 352, 1992.
32. 유중임. 증보산림경제(1766), 한고집(2), p. 404, 1992.
33. 홍만선. 산림경제(1715년), 한고집(1), p. 331, 1992.
34. 서명응. 고사십이집(1737년), 한고집(1), p. 364, 1992.
35. 서유구. 임원경제지(1827), 한고집(2), p. 309, 1992.
36. 허 균. 도문대작(1611년), 한고집(1), p. 213, 1992.
37. 서유구. 임원경제지(1827년), 한고집(2), p. 719, 1992.
38. 손경희. 식품문화사, 효일문화사, p. 26, 1991.
39. 안승효, 이혜수. 식품학, 서울대학교 출판부, p. 142, 1982.
40. 同上書, p. 148.
41. 홍만선. 산림경제(1715년), 한고집(1), p. 331, 1992.
42. 서명응. 고사십이집(1737년), 한고집(1), p. 364, 1992.
43. 서유구. 임원경제지(1827년), 한고집(2), p. 308, 1992.
44. 同上書, p. 718.
45. 同上書, p. 718.
46. 同上書, p. 718
47. 同上書, p. 308.
48. 同上書, p. 309.
49. 류경림, 김태홍. 우육조리법의 역사적 고찰 II (포), p. 238, 한국식생활문화학회지 7(3), 1992.
50. 홍만선. 산림경제(1715년), 한고집(1), p. 331, 1992.
51. 서명응. 고사십이집(1737년), 한고집(1), p. 364.
52. 서유구. 임원경제지(1827년), 한고집(2), p. 299, 1992.
53. 허 균. 도문대작(1611년), 한고집(1), p. 213, 1992.
54. 홍만선. 산림경제(1715년), 한고집(1), p. 331, 1991.
55. 서명응. 고사십이집(1737년), 한고집(1), p. 364, 1992.
56. 유중임. 증보산림경제(1766), 한고집(2), p. 432, 1992.
57. 서유구. 임원경제지(1827년), 한고집(2), p. 299, 1992
58. 문수재, 손경희. 식품학 및 조리원리, p. 301, 수학사 1994.
59. 홍만선. 산림경제(1766년), 한고집(1), p. 331, 1992.
60. 서유구. 임원경제지(1827년), 한고집(2), p. 300, 1992
61. 유중임. 증보산림경제(1766), 한고집(2), p. 433, 1992
62. 同上書, p. 429.
63. 이성우. 한국식경대전, p. 44, p. 94, 향문사, 1981.
64. 홍만선. 산림경제(1766년), 한고집(1), p. 331.
65. 同上書, p. 330.
66. 유중임. 증보산림경제(1766), 한고집(2), p. 433, 1992
67. 同上書, p. 429.
68. 문수재, 손경희. 식품학 및 조리원리, p. 301, 수학사 1994.
69. 안승효, 이혜수. 식품학, p. 121, 서울대학교, 1982.
70. 서유구. 임원경제지(2), p. 253, 민속원, 1991.
71. 저자미상. 군화회등(1700년중), 한고집(4), p. 1267 1992.
72. 홍만선. 산림경제(1715년), 한고집(1), p. 332, 1992.
73. 유중임. 증보산림경제(1766), 한고집(2), p. 433, 1992
74. 同上書, p. 432.
75. 홍만선. 산림경제(1715년), 한고집(1), p. 332, 1992.
76. 同上書, p. 330.
77. 유중임. 증보산림경제(1766), 한고집(2), p. 433, 1992
78. 同上書, p. 429.
79. 서유구. 임원경제지(1827년), 한고집(2), p. 309, 1992
80. 서유구. 임원경제지(1827년), 한고집(2), p. 308, 1992