

## 한국의 개고기 음식에 대한 고찰

안 용 근

충청대학 식품영양과

### Dog Meat Foods in Korea

Yong-Geun Ann

*Dept. of Food Nutrition, Chungcheong College Wolgokri 330, Kangnae, Cheongwon, Chungbuk 363-890, Korea*

#### Abstract

In the year of 1998, the heads of dog raised in Korea were 1,846,411, and the number of the households raising dogs is 819,112 which means that the heads of pet dog and edible dogs were 819,112 and 1,027,299, respectively, because each house raised about one pet dog and one edible dog breeder raised hundreds of dog. In 1998, the number of exported dogs came to 28 heads, and that of imported dogs was 296 heads. But edible dog that was slaughtered or processed has not been reported to be exported or imported. It is known that at the Shenyang Xingshan Food Ltd in Shenyang, Chinese, 300,000 heads of dogs were raised, slaughtered and processed of dog meat per year, and 20% of them were exported. In Korea, the cook of dog meat is a special food culture with a long history. During the Chosun dynasty, dog meat had been eaten to be cooked diversely such as Gaejangjuk(a soup), Suyuk(a boiled meat), Sundae(a sausage), Kui(a roasted meat), Gaezim(a steamed meat), Nurumi(a meat roasted or fried, to which lot of spice paste are added), Gaesoju(an extract), Musulju(a wine), Musuldang(a sweet cane), Now, it is cooked as Bosintang(a soup), Suyuk(a boiled meat), Jeongol(boiled meat mixed with spices, vegetables and water on the pot), Duruchigi(boiled meat added spice, vegetable and slightly roasted), Muchim(boiled meat added by spice and mixed), Gaesoju(an extract), with the number of recipes lessened, compared with those of the old times. The reason is due to the intervention and criticism from foreign countries. But foreigner's blame for the dog meat is absurd and excessive action, because Korea raises exceptional dogs which are edible.

Key words : dog meat, edible dog, dog meat cooking, Bosintang, Gaesoju.

#### 서 론

전보<sup>1)</sup>에서 살펴보았듯이 개고기 식용은 한국의 전통음식문화로 남들의 시비의 대상이 아니다. 그리고, 다른 나라도 개고기를 식용하고 있다. 그런데도 외국인들은 우리 나라에서 올림픽이나 월드컵 같은 큰 행사나 경기가 있을 때마다 우리 나라의 음식문화를 시비걸고 나왔다. 다른 나라 사람들이 개고기를 식용하는 것에 대해서는 그다지 비난하지 않으면서 유독 우리 나라 사람들의 개고기 식용에 대해서만 비난하는 원인은 두 가지로 살펴볼 수 있다.

첫째는 정부의 미온적인 태도이다. 정부는 개의 사육에서부터 도축, 유통, 가공에 이르기까지 전과정을 법의 테두리 안에 두어 국민이 안심하고 개고기를 식용할 수 있도록 위생적이고도 영양적으로 공급해야 할 의무가 있다. 그럼에도 불구하고 수수방관만 하고 있다. 개의 도살과 식용을 법으로 인정할 경우 외국인들의 시선이 따갑고, 이를 금지하자니 국민들의 반발이 두렵기 때문이다.

둘째는 외국의 압력이 작용하고 있는 것이다. 당국은 축협을 농협과 강제로 통합하였다. 축협은 이것을 축협이 육류 수입을 저지하여 국내 축산농가를 보호

Corresponding author : Yong-Geun Ann

하려 하기 때문에 미국이 겉끄럽게 보아 축협을 없애려는 통상압력에 의한 결과로 보고 있다<sup>2)</sup>. 개고기도 마찬가지이다. 외국에서 우리 나라 개고기 식용에 대해서만 비난과 시비를 하는 것은 그들의 육류 수출 양을 증가시키기 위한 것일 수도 있다. 즉, 개고기 식용을 금지시키면 그만큼 외국산 쇠고기의 수입량이 늘 것이고, 개고기 식용을 법적으로 인정하면 그만큼 수입량이 줄 것이기 때문이다.

이런 것에 영향을 받는 사대적 태도가 우리나라 고유의 개고기 음식문화를 말살해가고 있는 것이다. 왜정시대에는 일본인이 싫어하고 미개인 취급하고 비하한다 하여 개고기 음식을 요리책에 실지 않았고, 해방 후 진주한 미국인도 개고기를 싫어하며 비난하였기 때문에 요리 책에서 완전히 사라지고 말았다. 그래서, 개고기 음식에 대하여 정리하여 놓은 논문이나 교재는 찾을 길이 없다. 존재하는 음식을 기록상 존재하지 않는 것으로 만들어 버린 것이다. 일반인들은 이런 역사를 모르고 요리책에 보신탕이 실려 있지 않은 것에 의문을 품지 않고, 개고기 음식이란 이상한 사람들이나 먹는 징그러운 것이기 때문에 취급하지 않는 것으로 알고 있다. 그래서 많은 국민들이 개고기를 식용하면서도 개고기 음식문화를 모르고 있다.

본 연구는 식용견 수출입현황, 개고기의 영양가, 조선시대의 개고기 요리 및 음식 만드는 법, 현존하는 개고기 요리의 조리법 등을 조사하여 밝히고, 수치화시킨 결과이다.

## 재료 및 방법

### 1. 문헌을 통한 자료 조사

고문헌은 한국식경대전<sup>3)</sup>에서 분류한 각고문서의 목록과 내용으로부터 개고기 식용 내용을 조사하여 한국고식문헌집성집<sup>4)</sup>에서 본문을 찾아내었다. 다른 자료는 도서관의 검색 시스템과 인터넷을 이용하여 조사하였다.

### 2. 고문헌의 번역

한문자료는 한학자인 이규춘박사에게, 한글고문은 국문학계의 이완형 박사에게 의뢰하여 풀이하였다.

### 3. 현대의 개고기 요리

충북 청원군 강내면의 메밀꽃식당 김현수 조리사와 함께 개고기 요리를 조리하면서 소요되는 재료를 저울로 달아서 측정하였다. 윗개고기는 대전의 세천 윗닭집을 방문하여 조사하였다. 개소주는 대전의 개소

주집을 방문하여 조사하였다.

## 결 과

### 1. 식용견 사육 및 수출입

한국에서 사랑하는 애완견을 잡아먹는 사람은 없다. 시중에 유통되는 식용견은 축견으로 전문 사육된 것들이다. 1998년 현재 한국에서 사육되고 있는 개의 숫자는 총 1,846,411마리, 개사육 가구 수는 819,112가구로 한집당 2.3 마리이다. 그러나, 한 가정이 2.3 마리씩을 키우는 것은 아니고 가정에서는 대부분 한 마리 키우며 개전문 사육업자들이 수십~수백 마리씩 기르기 때문에 이들이 합산되어 나타난 결과이다<sup>5)</sup>.

중국 심양(瀋陽)의 심양홍산식품유한공사(瀋陽興山食品有限公司)는 연간 30만 마리의 개를 사육 도축하여 개고기를 생산하고 있다. 그 중 80%는 중국에서 소비하고 20%는 외국으로 수출하고 있는데 국내 시장은 중국 북부 3개성이고, 외국시장은 한국이라 한다. 그러므로 수출되는 양(6만 마리)은 한국에서 소비되고 있을 것으로 보인다<sup>6)</sup>.

또, 심양시 육용견번식 센터(瀋陽市肉用犬繁殖center)는 개를 육종 번식, 사육하여 연간 2만 마리의 개를 도축하고 있다. 생산되는 개고기는 국내에서 30%(6000마리)를 소비하고, 70%(14,000마리)는 수출한다. 소비시장은 역시 중국 북부와 한국이라 한다<sup>7)</sup>.

상기 심양의 두 곳에서 생산되는 양은 합계 32만 마리, 그중 수출되는 양은 74,000마리 이다. 수출양은 한국에서 소비되는 것으로 보이지만, 한국의 무역통계 자료에는 살아 있는 개로서 1997년에 중국에서 수입된 개는 5 마리에 불과하고, 1998년도에는 한 마리도 없다. 도축된 상태로 수입되는지 모르겠으나 개고기로는 수입된 실적이 없다. 수입된다면 다른 고기로 이름을 바꾸어 수입할 것이다<sup>8,9)</sup>.

1997년도에 수입된 개는 498마리에 289,576달러를 기록하여 한 마리당 평균 581달러(약 58만원)에, 1998년도에는 IMF 관리체제의 영향으로 줄어들어서 296마리에 289,576달러를 기록하여 한 마리당 평균 387달러(약 39만원)에 수입하였다. 이같이 고가인 것은 종견내지 애완견, 혈통 있는 개이기 때문이다. 식용견이라면 마리당 50달러 이하야 될 텐데 없다.

수출은 1997년에 21 마리, 1998년 28 마리이다.

### 2. 개고기의 영양 및 약리적 효능

1) 개고기의 영양가

보고<sup>10,11)</sup>에 따르면 개고기의 근육, 간, 내장의 부위별 성분은 Table 1과 같이 그다지 차이 없다. 개고기 근육과 간의 단백질과, 지방질, 무기물(회분) 함량은 서로 큰 차이가 없다. 그러나 내장은 이들보다 단백질이 적고 지방질이 많다. 간은 지방질 함량이 적다.

개소주는 단백질보다 지방질이 더 많다. 증탕하여 찌 때 단백질(고기)이 찌꺼기로 나갔기 때문이다. 개소주집에서 내린 것이 아니고 실험실에서 가정식으로 만들었기 때문에 단백질 회수율이 낮아진 것으로 보인다.

그러나 증탕한 다음 단백질 가수분해효소로 분해시키면 고기가 완전히 녹아서 개고기의 단백질을 모두 녹여낸 개소주로 만들 수 있다.

보고에 따르면 개고기의 단백질, 지방질, 회분은 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 및 토끼고기와 그다지 차이가 없다. 개고기는 수분이 약간 더 많은 대신 단백질 함량이 약간 적다. 개의 내장과 개소주만 지방질 함량이 많고, 간은 지방질 함량이 적다<sup>10)</sup>.

보고에 따르면 개의 지방질은 트리글리세리드가 약 60%로 주성분이다. 다음으로는 인지질이 23% 정도 들어 있고, 유리 지방산은 7.8~8.8% 정도 들어 있다. 개소주의 주지방산은 올레산으로, 41.4~41.6% 들어 있다. 다음으로 팔미트산이 27~28% 들어 있다. 그리고 필수지방산인 리놀레산이 가약개소주는 57%, 무가약 개소주는 2.1% 들어 있다<sup>11)</sup>. (Table 2)

질소 1그램 당의 필수아미노산 총량은 순개소주가 2.36%, 가약개소주가 2.46%로, FAO의 이상(理想) 단백질비 2.02보다 높다<sup>11)</sup>.

보고에 따르면 생고기는 아미노산 중 글루탐산, 프롤린, 아스파르트산, 리신, 루신이 전체의 49%를 차지하고 있다. 삶은 고기는 44%를 차지하고 있다. 아미노산 조성은 다른 고기와 큰 차이가 나지 않는다<sup>10,11)</sup> (Table 3).

**Table 1. Proximate components of dog meat (%)**

Part	Moisture	Crude protein	Crude fat	Crude ash
Muscle <sup>10)</sup>	74.54	18.68	5.61	0.965
Lever <sup>10)</sup>	75.51	18.54	3.78	1.077
Viscera <sup>10)</sup>	75.35	13.69	9.6	1.02
Pure Gaesoju <sup>11)</sup>	78.6	8.19	11.12	0.31
Added medicine Gaesoju <sup>11)</sup>	75.85	7.89	10.66	0.25

**Table 2. Composition of lipid contained in pure Gaesoju and added medicine Gaesoju<sup>11)</sup> (%)**

Lipid	Pure	Added medicine
Polar lipid	23.35	23.02
Free sterol	7.25	6.86
Free fat acid	7.80	8.79
Triglyceride	60.16	59.44
Esterfied sterol	1.53	1.89

**Table 3. Amino acid composition of dog meat and Gaesoju**

Amino acid	Raw <sup>10)</sup> g/100g	Boiled <sup>10)</sup> g/100g	Gaesoju <sup>11)</sup>	
			Pure	Added medicine
Trp	1.38	1.24	126.00	106.48
Lys	8.97	9.38	488.06	323.44
His	3.11	2.65	166.06	212.12
Arg	6.62	1.97	830.34	781.60
Asp	9.55	10.73	804.14	1027.90
Thr	5.09	5.15	277.94	344.04
Ser	4.08	5.01	381.80	472.82
Glu	11.98	15.01	1785.62	2111.08
Pro	9.87	7.62	1444.10	1874.00
Gly	5.38	7.30	3211.30	3869.16
Ala	5.70	6.36	801.38	923.50
Val	4.70	4.48	359.68	415.96
Met	2.47	2.62	139.62	87.76
Ile	4.62	4.31	216.16	256.68
Leu	8.39	8.57	502.44	604.44
Tyr	3.65	3.64	185.40	126.10
Phe	3.67	3.84	252.44	320.76
Total	100.00	100.00	11963.06	13857.84
E/T ratio			2.36	2.46

개고기의 필수 아미노산 함량은 리신, 루신, 트레오닌의 순으로 높고, 메티오닌과 트레오닌 함량이 낮다. 전체적으로 토끼고기, 닭고기, 쇠고기, 돼지고기 및 달걀 등과 큰 차이가 없다. 이것은 유전적으로 가깝기 때문이다. 따라서, 사람 근육의 아미노산 조성과의 큰 차이는 나지 않을 것으로 보인다. 개고기의 아미노산 조성은 사람근육과 가장 가까운 양질의 단백질로 구성되어 있다는 얘기를 하는 사람도 있으나, 위와같은 차이 정도 밖에 없을 것이다.

Table 4는 개고기와 보신탕, 개소주의 영양가를 분석한 자료이다. 이 결과만으로 볼 때 개고기는 쇠고기나 돼지고기, 닭고기와 영양상 큰 차이는 없다. 그러나, 보신탕으로 만들면 비타민이 증가한다. 그것은 함께 넣는 채소의 영향이다.

**Table 4. Composition of dog meat and Bosintang** (in 100g, raw meat)

Component	Dog meat <sup>12)</sup>	Bosintang <sup>13,a)</sup>	Beef <sup>12,b)</sup>	Pork <sup>12,c)</sup>	Chicken <sup>12)</sup>
Energy, cal	262	116.7	218	236	217
Moisture, %	60.1		63.8	61.6	65.4
Protein, g	19.0	8.4	21.0	21.1	19.8
Lipid, g	20.2	7.9	14.1	16.1	14.1
Carbohydrate, g	0.1	3.4	0.2	0.2	0.1
Fiber, g	0	0.7	0	0	0
Ash	0.8g	1.4mg	0.9g	1.0g	0.6g
Calcium, mg	9	39.5	11	7	12
Posphorous, mg	168	91.9	165	187	113
Iron, mg	2.8	2.7	2.4	1.6	1.2
Sodium, mg	72	247.9	54	58	57
Potassium, mg	270	289.5	262	304	162
Vitamin A(R.E)	12	131.8	12	5	45
Retinol, $\mu$ g		4.6	12	5	45
$\beta$ -Caroteine, $\mu$ g		762.5	0	0	0
B <sub>1</sub> , mg	0.12	0.08	0.07	0.56	0.07
B <sub>2</sub> , mg	0.18	0.11	0.19	0.16	0.21
Nicine, mg	1.9	1.2	5.9	5.7	4.3
C, mg	3	11.8	1	2	0
Cholesterol, mg	44.4	17.02	64.2	65.2	72.6

a) Dog meat 60g, perilla leaf 10g, radish 40g, large welsh onion 10g, garlic 5g, salt 1g, black pepper 0.5g, stem of taro 20g, water dropwort 10g. Total weight was 156.5g. Numerals in table was described as total weight to 100g. b) The upper part of sirloin, Korean cow. c) The upper part of sirloin

개고기가 갖는 가장 뛰어난 효능은 소화성일 것이다. 여름에 돼지고기는 잘 먹어야 본전이라는 말이 있다. 소화가 잘 안 되기 때문이다. 반면, 개고기는 아무리 먹어도 물리거나 탈나거나 체하지도 않는다고 한다. 복날 먹는 개고기의 특징은 삶아 놓으면 고기가 결 대로 찢어지는 데 있다. 찢어지는 고기는 소화가 잘 된다. 그래서 개고기의 생물을 분석하면 단연 높을 것이다.

고기란 씹는 맛이 중요하다. 개고기는 연하고, 쫄깃거리면서도 탄성이 있다. 쇠고기나 돼지고기는 개고기에 비하면 질기고, 푸석거리다고 할 수 있다. 개고기는 입에서 녹는 것 같은 느낌을 주고, 씹지 않고 넘겨도 미끈하게 넘어간다. 다른 고기를 개고기로 속여 팔아도 오래 먹어본 사람이 알아보는 것은 이 때문이다. 냉동한 개고기는 이런 맛이 떨어지기 때문에 냉동하지 않는다. 개고기를 너무 오래 삶으면 탄성이 없어지고, 씹을 때 푸실푸실 부스러져서 맛이 없다. 덜 삶으면 질기다. 보통 2~3시간 정도 삶는다.

## 2) 개고기의 약리적 효과

동의보감<sup>14)</sup> : 개고기의 성질은 따뜻하며 짜고시고, 오장을 편안하게 하고, 혈액을 조절하고, 장과 위를

튼튼하게 한다. 골수를 충족시켜 허리, 무릎을 따뜻하게 하고, 양도(陽道)를 일으켜 기력(陽氣)을 증진시킨다.

한국요리문화사<sup>15)</sup> : 허전한 곳을 보하고, 못된 부스럼을 고치고, 부인들이 먹으면 젖이 잘 나고, 술먹는 사람이 흰개젖을 먹으면 술을 끊을 수 있다. 개소주는 호흡기질환, 폐결핵, 늑막염, 위장병, 양기부족, 산후 회복에 좋다.

규합총서<sup>16)</sup> : 누렁이개 눈청까지 누른 것은 무기토색(戊己土色)으로, 비위(脾胃)를 보하니 여자 혈분(血分)에 성약(聖藥)이요 배와 네 발, 꼬리까지 검은 개는 임계수색(壬癸水色)으로 신경의 성약이니 남자에게 유익하다.

부인필지<sup>17)</sup> : 누렁이개 눈까지 누른 것은 무기육갑토색으로 비위를 보호하고, 부인 혈분에 명약이며, 발과 꼬리까지 까만 검은 개는 임계수색으로 남자 신경에 성약이니라.

향약집성방<sup>18)</sup> : 숫개신(牡狗陰莖), 개쓸개(狗膽), 개의 골(狗腦), 개고기(狗肉)의 약효를 설명하고 있다. 여기서, 개는 상품인 사향, 우황, 곰기름 다음이며, 중품이라 하였다.

본초강목<sup>19)</sup> : 개고기는 오장을 편안하게 하고, 칠장

을 다스리며, 혈액순환을 돕고 위를 보호하고 양기를 일으킨다.

### 3. 조선의 개고기 음식

#### 1) 개잡기 및 개념새 없애기

개고기에서 나는 냄새는 피비린내와 노린내가 있다. 규합총서<sup>16)</sup>에서는 개를 잡을 때 칼로 찢러 죽이지 말고 달아매어 잡으라고 하였다. 자원시집<sup>20)</sup>에는 개 때려잡는 법이 써 있다. 그래서 “복날 개 패듯”이라는 말이 있다. 규합총서, 부인필지<sup>17)</sup>에서는 피도 향기롭고 유익하므로 받아 놓았다가 사용하라고 하였다. 그러나 음식디미방<sup>21)</sup>에서는 개고기를 잘 씻어서 사용하라고 하였다.

규합총서<sup>16)</sup>에는 노린내를 없애려면 생차조기(紫蘇, 蘇葉) 잎을 넣으면 고기독도 없애준다고 한다. 조선무쌍신식요리제법<sup>22)</sup>에서는 미나리와 호도를 함께 넣어 냄새를 빨아 들이게 하고 중간에 건져 내면 냄새가 없어진다고 하였다.

#### 2) 개삶기 및 개장국

개장국은 가장 일반적인 개고기 음식이다. 개장은 개장국<sup>21)</sup>, 또는 개탕이라고도 하며 구장(狗醬, 개장), 또는 구장갱(狗肉羹, 개장국)으로 쓴다. 갱(羹)은 국을 의미한다. 그 중 구장이라는 표현이 가장 많다. 또 개탕을 한자로 지양탕(地羊湯)이라고 쓰기도 한다<sup>22)</sup>. 1940년대 이후에는 보신탕(補身湯)으로 불리게 되었으며, 88올림픽 때 보신탕집이라 하지 못하게 하여 영양탕(營養湯), 사철탕 등의 이름도 나왔다.

예기(禮記)에는 개고기 국에는 차조밥을 먹는다 하였다.

음식디미방(1670)<sup>21)</sup>: 누런 개 삶는 법에서는 개 한 마리에 황계 한 마리를 먹여서 5~6일 지나면 잡아서 뼈 발라내고 청장 한사발, 참기름 다섯홉을 타 작은 동이에 넣고 봉하여 푹 삶으라 하였다. 개장 국는 법에서는 개를 잡아 뼈를 발라 버리고 고기를 솥에 넣고 간장 한 되, 참기름 한 종재기, 참깨 한 되를 볶아서 찢어 넣고 후추와 산초를 넣어 물 조금 붓고 솥뚜껑을 뒤집어 엷고 찬물 부어 뜨겁거든 물갈기를 10번 하여 고기가 무르면 갈비는 찢고 내장은 썰어서 쓰라 하였다.

경도잡지(1700년대말)<sup>23)</sup>: 개고기를 총백(蔥白, 파 밑동)에 넣어 삶고, 국을 끓여 고춧가루를 끓이고 흰 밥을 말아먹는다 하였다.

증보산림경제(1715)<sup>24)</sup> 및 규합총서(1815)<sup>16)</sup>: 개

를 손질한 다음 된장을 걸러 물을 탄 것, 기름, 식초(또는 술), 깨소금, 고춧가루 등을 함께 갠 것을 고기와 내장에 고르게 무친 다음 솥 안에 다리, 내장, 채소 순으로 넣고 뚜껑을 뒤집어 덮고, 안에 찬물을 담는다. 마른 벗짚으로 고기가 몽글어질 때까지 익히는데 뚜껑의 물을 세 번 갈 때까지 익히면 알맞는다. 고기를 건져서 뼈를 추린 다음 결대로 찢고 내장은 썰어서 국물에 넣고 밀가루를 풀고 간을 맞추어서 끓인다.

동국세시기(1849)<sup>25)</sup>: 개고기를 갈아 파를 넣고 푹 끓인 것을 이름하여 개장(狗醬)이라 한다. 닭이나 죽순을 넣으면 더욱 맛이 좋다. 또 국을 만들어 고춧가루를 타고 밥을 말아 시절음식으로 한다. 이렇게 하여 밥을 내면 더위를 무리치고 허약을 보강하는데 효과가 있다.

부인필지(1915)<sup>17)</sup>: 살찐 개를 잡아 피를 씻지 말고 내포만 씻어 간장에 고추장 섞어 넣고 기름에 초, 깨소금, 후추, 미나리, 파 넣어 삶되, 뚜껑을 젓혀 덮고 위에 물을 붓고 수건으로 틈을 막아 김이 나지 않게 하고, 끓는 소리 나거든 물을 퍼 내고 다시 찬물을 부어 세 번 물을 갈면 자연 잘 익느니라, 꺼내어 칼대지 말고 손으로 뜯어 양념하여 국을 끓일 때 가루를 풀지 말지니라.

조선무쌍신식요리제법(1943)<sup>22)</sup>: 개장(地羊湯)은 백숙으로 하여 먹는 것이 맛도 좋고, 보기에도 좋으니라. 된장에 하여 먹는 것이 습속이라 개를 잘라서 하느니보다 통채로 그을려서 칼로 굽어가며 씻어서 다리 떠놓고 내장 떼어 맑게 씻어 놓고 고기는 피를 빼지 말고 삶되 먼저 토장물에 미나리 한 손만 뿌리로 길이 재 짚으로 묶어 넣고 비너 넓이로 구멍을 서너 개 뚫은 호도 열 개 정도를 넣어 끓여 대강 익거든 미나리와 호도는 건져 버려라. 개 냄새를 그 두 가지가 다 우려 내느니라.

그 후에 부추가 제일이요 파가 둘째니, 아무렇든지 길이로 씻어서 반쯤 익은 후에 묶어 넣고 흠뻑 무르도록 끓인 후에 고기와 부추를 꺼내어 고기는 손으로 뜯고, 해골은 쪼개어 골을 내 놓고, 여러 뼈에 살이 대강 붙어 있을 테니 국물에 도로 넣고, 한소끔 끓이고 고기는 고추와 파를 넣고, 기름과 깨소금과, 후춧가루와, 계피가루를 치고, 부추나 파를 대강 익혀 모두한테 주물러 넣고, 그대로 겨자를 찍어 먹거나 국물에 넣어 국수 말아 먹느니라.

개장을 잘 하려면 삶을 때 양지머리, 사태와 대구와 해삼과 전복을 넣고 끓여 내어 함께 썰고 갖은 고명쳐 주무른 후에 석이와 버섯, 파 알고명을 하여 얹어 먹느니라.

### 3) 개 찜

**산림경제(1715)<sup>26)</sup> 및 증보산림경제(1766)<sup>24)</sup>의 동아찜:** 개뼈를 발라내고 고기 한 근당 막걸리, 좋은 식초 한잔씩, 소금 반냥, 유장 맞추어 섞어서 가늘게 찢고, 큰 동아는 꼭지 달린 쪽을 오려 내어 씨와 속을 빼내고 간한 개고기를 가득 넣고 오려낸 꼭지로 뚜껑을 하여 덮고, 대못으로 좌우로 단단히 지르고, 종이로 봉하여 김 나지 않게 한다. 끓으로 싸고 새끼로 동여매어서 왕겨불에 새끼가 반정도 타면 동아를 불 속에 묻어서 하룻밤 새운다. 다음날 내면 고기 맛이 좋을 뿐 아니라 동아 맛도 좋다.

**오주연 문장전산고(1850)<sup>27)</sup>의 동아찜:** 크고 살찐 개 한 마리를 잡아서 털이 다 뽑힌 돼지처럼 털을 그을린 뒤에 매우 깨끗하게 씻고 뼈를 발라 놓는다. 내장은 큰창자, 작은창자를 대나무 칼로 갈라 더러운 것을 버린 뒤, 여러 번 씻어 깨끗하게 하여 잘라 놓고 오장도 잘라 놓는다. 고기 한 근당 좋은 술 한잔과 식초 한잔, 흰 소금 반량, 기름, 청장 등을 조금씩 양을 잘 달아서 고르게 달아 놓는다. 큰 동아의 꼭지를 떼고, 씨를 파 낸 뒤 고기와 내장을 동아 안에 채워 넣고 꼭지를 뚜껑으로 하여 덮고 대나무가지로 고정시키고 뚜껑은 두꺼운 종이로 봉하여 김이 새어 나가지 않게 한다. 또 끓으로 묶고, 새끼줄로 동여매어 동아를 고정시킨 다음 진흙과 소금으로 고정시킨다. 왕겨로 불을 때다가 반쯤 타거든 동아를 왕겨불의 재 속에 묻어 놓는다. 하루가 지난 다음 날에 꺼내어 먹는데 동아도 먹을만하다. 이 방법이 가장 좋은데 동아가 없으면 웅기 그릇에 익혀도 좋다.

**음식 디미방(1670)<sup>21)</sup>의 개장찜:** 갈비와 허파와 간을 대강 삶아 참깨를 볶아 간장과 섞어 시루나 항아리에 넣고 주둥이를 막대로 종종 막고 물붓고 동이를 거꾸로 엮어 두 동아 사이를 김나지 않게 바르고 동이가 가장 뜨겁도록 오래 쪄 내어 초계자 놓고 그 고기를 내장은 어숙어숙 썰고 갈비는 찢어 먹는다. 황백견이 가장 좋다.

**증보산림경제(1766)<sup>24)</sup>의 개찜:** 개를 잡아 사지를 자르지 말고 내장을 떼어내고 씻는다. 꿩, 닭, 두부, 무 등을 파, 마늘, 후추, 기름 및 장으로 볶아서 몽쳐서 내장에 채우고 찐다. 솔바닥에 개갈비를 깔고 사지, 내장, 미나리, 파, 조미한 고기즙을 차례로 넣고 솔뚜껑을 얹고서 물을 담고 물을 갈아주면서 찐다. 고기는 꺼내어 원즙에 찍어 먹는다. 국을 끓이려면 원즙에 찐고기와 파, 미나리를 섞고 장이나 물을 가해 4~5번 끓인다.

**산림경제보<sup>28)</sup>의 개찜:** 개 뼈를 솔바닥에 안치고, 조미한 개고기와 내장을 뼈 위에 얹고 솔 아가리에 도기를 잘 놓고 도기 속에 물을 넣고 끓으로 때어 천천히 가열한다. 도기의 물을 세 번 바꿀 정도가 되면 고기가 완만하게 익는다.

**규합총서(1815)<sup>16)</sup>의 개찜:** 살찐 개 한 마리를 법대로 잡아 씻지 말고 다만 창자를 정히 씻어 맨 간장에 고추장을 조금 섞어 기름, 초, 깨소금, 후춧가루, 미나리, 파를 함께 삶되 먼저 개머리와 네 다리를 넣고 그 다음에 나무새(채소)를 넣고 뚜껑을 제쳐 덮고 물을 붓는다. 그리고 수건으로 둘러 김 나지 않게 하여 끓는 소리가 들리거든 잠깐 불을 물렸다가 뚜껑의 물을 퍼내고 찬물을 다시 부어 끄느른한 불로 쪄낸다. 이렇게 세번 하면 고기가 무르고 뼈가 스스로 빠진다. 단단한 나무 말고 빈섬 세 잎이면 족하다. 다 고아지거든 살을 고기 결대로 손으로 찢고 칼대지 말라. 내장은 썰어 다시 삶은 국에 양념하고 간 맞추어 국을 끓이되 밀가루를 많이 풀면 걸다. 개장을 깨소금과 기름 많이 쳐 양념하여 다시 주물러 중탕하여 쓴다.

**조선무쌍신식 요리제법(1943)<sup>22)</sup>의 개찜:** 먼저 개의 뼈를 솔바닥에 밀어 넣고 무친 고기를 뼈 위에 놓고 솔뚜껑을 젖혀 덮어 솔 아가리와 솔뚜껑 밀이 맞게 하고, 밀가루를 반죽하여 시루번처럼 만들어 틈이 나지 않게 바르고 물을 솔뚜껑에 붓고 끓으로 천천히 불을 때어 삶되 불이 너무 팔하면 솔이 터지므로 끓는 소리가 들리거든 불을 조금 물리고 솔뚜껑 물이 덩거든 찬물을 갈아 붓고, 이렇게 세 번만 갈아 부으면 다 익느니라. 빈 섬(空石)으로 때면 두 세 번이면 족하니 다 익은 뒤에 꺼내어 먹으면 맛이 매우 좋고 개념새가 안 나느니라.

**조선무쌍신식 요리제법(1943)<sup>22)</sup>의 중탕개찜:** 살찐 개를 위와 같이 정하게 하고, 각만 뜨고 내장만 씻고, 고기는 썰지 않고, 좋은 토장 한 되를 걸러 모래나 씨가 없이 하고 물 한 사발과 초 다섯 홑과 깨소금 다섯 홑과 고춧가루 한 홑을 모두 큰 동아에 담고 휘저어 죽처럼 만들고 고기와 내장을 넣고, 버무려 양념이 고기에 들게 한 후에 미나리와 파를 한 단씩 데쳐서 앞사귀는 따고 정히 씻어 꼭꼭 싸고, 먼저 솔에 개다리를 넣고, 다음에 내장을 넣고, 미나리와 파를 솔에 집어넣고 물만 사발 땀하여 고명 담은 동아를 부셔 붓고 자배기(솔뚜껑)를 제치고 물 붓는 법은 위와 같이 하면 좋거니와 그냥 솔뚜껑을 덮은 후에 수건에 물을 축여 솔뚜껑 덮은 가장자리를 둘러싸서 그 이음이 새지 않게 하고, 쪄볼로 천천히 무르게 하여 꺼내어 더운 김에 고기와 미나리와 파를 손으로 뜯어 칼을 대지 말

고 원국물이 싱겁거든 장을 치고, 짜면 물을 쳐 알맞게 한 후 고기를 넣고 너덧 슈음 끓여 퍼내어 흰밥 말아먹느니라. 만일 초가 없으면 술을 치고, 국 끓이는 데는 밀가루를 조금 타는 것이 무방하니라.

#### 4) 느르미

느르미(누르미, 느림)란 찌거나 굽거나 삶은 것에 진한 양념즙을 끈적거리게 끼얹은 것이다. 탕수육이 이에 해당될 것이다. 느르미는 녹말을 풀어 익혀 걸죽하게 하는 방법이 많다. 그러나, 현재는 남아 있지 않다, 느르미는 꼬챙이에 고기 등을 꿰어서 굽거나 산적으로 부친 지짐 산적, 밀가루 계란 흰자로 거죽을 묻혀서 부친 것도 느르미적이라고 한다.

중국 흑룡강성의 교포들을 개고기를 삶아서 흰살코기만을 다져서 양념즙을 끼얹어 먹는다고 한다. 이것도 느르미라 할 수 있다.

음식디미방(1670)<sup>21)</sup>의 개장고지(꼬치) 느르미: 개 한마리를 전날 미리 잡아 너무 무르지 않게 대강 삶아서 뼈를 전부 바르고 물기 없이 수건으로 짜서 느르미를 썬다. 후춧가루, 참기름, 청장 한 되를 섞어 두었다가 그 이튿날 꿰어 타지 않게 굽고 즙은 간장을 걸러 기름, 후추, 천초(산초), 생강 가루를 체로 쳐서 진가루(녹말)를 정히 넣어 걸지 않게 하고, 먹을 때 구운 느르미를 더운 즙에 넣어 접시에 담고 천초(산초), 후춧가루를 그위에 느르미는데 생강 즙을 넣으면 더욱 좋다.

음식디미방(1670)<sup>21)</sup>의 개장국 느르미: 개를 살만 대강 삶아 뼈를 발라내고 깨끗이 씻은 다음 새 물에 볶은 참깨와 간장을 넣고 개고기를 다시 푹 삶아내어 어숙어숙 썰어서, 파즙을 내어 진가루, 참기름과 간장을 섞어 삼삼이 하여 개고기를 넣고 한소끔 끓여 대접에 뜨고, 파를 다져 넣고 국은 걸지 않게 하고 생강과 후추를 넣는다.

#### 5) 순대(犬腸)

음식 디미방(1670)에서는 개의 창자에 여러 고명을 넣고 찌서 만든 순대로 개장(犬腸)이라 하고 있다. 개를 잡아 적당히 잘라서 대강 삶아 뼈를 바르고, 만두속 이기기를 되풀이하여 후추, 천초(산초), 생강, 참기름, 청장을 함께 섞되 질지 않게 한다. 창자를 뒤집어 모두 씻은 다음 다시 뒤집어서 고기를 가득 넣고 시루에 넣어 찌되, 세지 않은 불로 찌어 대강 썬다. 초계자하는 것이 가장 좋다. 창자는 생으로 하되 전날 달아 양념하여 이튿날 창자에 넣어 찌다.

#### 6) 술(戊戌酒)<sup>14,29,30)</sup>

쌀 세 말로 고두밥을 짓고, 누렁이 개 한마리를 잡아서 껍질을 벗기고, 잘 삶아서 즙을 누룩과 쌀에 버무려 약주를 빚는다. 이것을 무술주(戊戌酒)라 한다. 거란이 돌궐(突厥)이 기록하였을 때의 기록인 호교(胡嬌)의 함로기(陷虜記)에 의하면 고라니(麋)로 술을 빚을 수 있다고 하였다. 무술주도 이러한 데서 연유한 것으로 보고 있다.

#### 7) 당과(戊戌糖)<sup>32)</sup>

개고기 즙에 엿을 가하여 당과를 만든 것이다.

#### 8) 기 타

간요(肝腎)<sup>16)</sup>는 개 간(肝)에 요(腎, 창자 사이의 기름 덩어리)를 섞워 양념 양고 먹는 것이다. 예기팔진(禮記八珍)으로 천자(天子)가 먹던 것이다.

견포(犬脯)는 개고기를 얇게 썰어 말려 포로 한 것이다. 예기에 나온다

조선무쌍신식요리제법<sup>22)</sup>의 편육: 고기를 겨울에 얼려서 편육으로 썰어먹는다. 살찐 개 한 마리를 껍질과 뼈를 버리고, 다만, 창자만 씻고, 다른 내장과 고기는 다 씻지 말지나 씻으면 냄새가 난다. 고기를 장과, 후춧가루와, 천초 등으로 주물러 놓되, 고춧가루도 무방하다.

조선무쌍신식 요리제법<sup>22)</sup>의 연봉찜: 평양서는 창자와 기름을 따로 난도질하여 갖은 고명과 함께 끓였다가 국을 뜰 때에 양념 파와 같이 위에 얹는다. 또, 연남서는 내장만 따로 양념하여 써서 먹는 것을 연봉찜이라 한다.

조선무쌍신식요리제법<sup>22)</sup>의 무침수육: 익은 고기를 손으로 씻고 장과 파 섞은 것과 깨소금과 후춧가루와 고춧가루를 모두 치고 흠뻑 주물러 대로 만든 체에 담고 술에 물을 조금 붓고 체를 그 안에 드러 놓고 뚜껑 덮고 찌다가 잠깐만에 꺼내어 식은 후에 먹는다.

### 4. 현대의 개고기 음식

다음은 본 연구자가 조사한 결과이다.

#### 1) 개고기 육수

개를 삶아낸 장국물이다. 보신탕, 전골, 수육 및 두루치기에 사용하는 개고기는 미리 삶아 익혀야 한다. 생고기를 사용하면 최하 40분 이상 센불로 가열해야 하므로 그 사이에 다른 채소와 양념은 불려지고 말기 때문에 고기를 미리 삶아서 국물과 고기를 분리하여 놓는 것이다. 육수는 개를 삶아 낸 물로, 보신탕, 전

골의 국물이 된다.

재료: 개고기 20근, 물 2말(36리터), 된장 150g, 고추장 50g

방법: 재료를 함께 넣고 2시간 30분 정도 잘 삶는다. 다리 등 살이 많은 부위는 미리 칼집을 놓는다. 아니면 약간 더 삶든가. 고기가 손으로 찢으면 결대로 찢어질 때까지 삶는다. 어린개는 이보다 적게, 나이 든 개는 이보다 시간을 늘여서 삶는다. 삶은 고기는 전골과 탕, 수육으로 요리한다.(Table 5)

2) 보신탕

보신탕은 된장을 풀어 개를 삶아 고기를 건져 찢고, 국물에 파, 부추, 토란 줄거리, 고사리 중 한두가지를 가해 무르도록 삶은 다음 국물에 고기를 넣어 양념을 하고 밥을 말아 먹는다. 원래는 차조기(紫蘇, 蘇葉)를 넣어 개냄새를 없앤다. 양념으로는 들깨 가루, 고춧가루, 후춧가루 등이 사용된다. 들깨도 냄새 안나게 하려고 넣는다. 들깨 기름의 맛은 개기름의 맛과 비슷하여 어울린다. 1인분을 기준으로 한다.

재료: A 방법: 삶은 개고기 100g, 육수 500ml, 파 20g, 부추 10g, 깻잎 10g, 물에 불린 토란줄기 100g  
B 방법: 삶은 개고기 100g, 깻잎 17g, 조선무 67g, 대파 17g, 마늘 8.5g, 소금 1.7g, 후춧가루 1.7g, 토란줄기(생) 34g, 미나리 17g

양념: (1): 소금 8g, 간마늘 2g, 들깨 3g, 고춧가루 2g, 다진 생강 2g, 후춧가루 약간

(2): 간양파 3g, 다진 파 1g, 간마늘 1.5g, 간생강 1g, 고춧가루 3.5g, 고추장 약간, 후춧가루 약간, 화학 조미료 약간. 여기에 내장, 허파 등과 내장에 붙은 기름을 다져넣고 소금으로 간을 하고 육수를 부어 걸쭉하게 한다.

방법: 삶은 고기와 육수에 토란 줄기를 넣어 끓인 후 나머지 야채와 양념을 넣어 끓인다. 먹기 전에 후추를 뿌려서 독배기에 담아 낸다. 토란줄기는 찬물에 하루나 이틀 우려내야 아린 맛이 없다(A자료: 본 결과, B 자료: 참고문헌 13).

양념 (2)의 방법을 사용할 경우는, 양념을 70%에 된장 30%를 섞어서 육수에 넣고 깻잎, 대파, 미나리, 부추를 넣고 끓여 먹는다.(Table 5)

3) 전 골

가장 국물을 적게 하고 고기와 양념을 많이 하여 끓여 가면서 먹는다. 채소로는 미나리, 깻잎, 파 등이 들어가며 양념으로는 마늘, 후추, 고춧가루 등이 들어간다. 소주 안주로 먹을 수도 있고 밥과 함께 먹을 수

Table 5. Materials for dog meat cooking

Cooking	Dog meat	Extract	Green anion	Perilla leaf	Stem of taro	Radish dropwort	Water	Leek	Ginger root	Black pepper	Red pepper	Garlic	Anion	Perilla	Kochu-jiang	Soybean paste	Salt	Water
Yuksu(extract)	12kg														50g	150g		36l
Bosintang <sup>a)</sup>	100	500	17	10	100			10										
	100	500	17	17	34	67	17				1.7	8.5						1.7
Sauce	A, g								2	0.5	2	2						
	B, g		10	50	20		50	50	1	0.5	3.5	1.5	3		0.5			
Jeongol <sup>b)</sup>	g	200	150	50	20		50											
Sauce, g										0.5	2	10						3
Suyuk <sup>c-d)</sup>	g	200	50		100 <sup>e)</sup>			200 <sup>f)</sup>		0.5	1							1
Duruchigi <sup>e)</sup>	g	200	20	50	20		40	50	2	0.5	2	2						1
or Muchim																		1

a) a soup, b) boiled meat mixed with spices, vegetables and water on the pot, c) a boiled meat, d) boiled meat added spices(Muchim) and slightly roasted(Duruchigi) e,f) separate prepare, g) sauce; vinegar, Kochujang, perilla oil and crushed perilla seed



도 있다. 먹고 나서 밥비벼 달라고 하면 남은 국물에 채소와 반찬 넣어 밥을 비벼 준다. 1인분을 기준으로 한다.

재료: 삶은 개고기 200g, 육수 150ml, 파 50g, 부추 50g, 미나리 40g, 깻잎 20g

양념: 소금 3g, 들깨 5g, 마늘 다진 것 10g, 고춧가루 2g, 후추 약간

방법: 냄비에 삶은 고기와 육수, 야채와 양념을 모두 넣어 끓여가며 먹는다. 너무 오래 끓이면 야채가 변색되고 맛이 떨어지므로 일단 끓으면 불을 줄여서 먹어가면서 요리한다.(Table 5)

#### 4) 수 육

수육은 고기가 식지 않도록 끓는 물이나 증기로 따뜻하게 덥혀가며 양념이나 소금에 찍어 먹는다. 양념은 초고추장에 들깨를 섞어 만들며, 고기를 소금이나 양념에 찍어 그냥 먹든지 상추나 깻잎에 싸 먹는다. 채소로는 부추를 살짝 데쳐서 함께 싸 먹는다. 1인분을 기준으로 한다.

재료: 삶은 개고기 200g, 육수 50ml, 소금 1g, 마늘 1g, 후추 약간, 부추, 깻잎

양념장: 기호 대로 초고추장, 들기름, 들깨를 함께 섞어서 찍어 먹든지 소금에 찍어 먹는다.

방법: 냄비에 고기와 육수, 양념을 넣어 약한 불로 끓여 가면서 개고기를 덥혀서 양념장을 찍어 먹는다. 기호에 따라 부추 데친 것과 함께 먹는다. 양념장에는 들깨가루, 들기름, 겨자, 식초를 기호대로 넣어 먹는다. 보신탕 (2)의 양념장도 사용한다(Table 5).

#### 5) 두루치기(무침)

개고기와 양념, 채소를 한데 섞어서 무치거나, 두루쳐서 볶은 것이다. 1인분을 기준으로 한다.

재료: 삶은 개고기 200g, 육수 20ml, 파 50g, 부추 50g, 미나리 40g, 깻잎 20g, 후추 약간, 들기름 5g, 들깨 5g, 소금간 1g, 마늘 2g, 다진 생강 2g, 고춧가루 2g

방법: 프라이팬을 달구어 육수와 야채를 넣고 볶아 야채의 숨이 죽으면 고기와 양념을 넣어 버무린다. 고기에 간이 배면 들깨, 들기름, 후추를 넣고 불을 끈 상태에서 버무린다. 간이 싱거우면 수육의 양념장과 함께 먹어도 된다.(Table 5)

#### 6) 옷개고기(옷보신탕)

개살는데 옷나무를 넣어서 끓인 것이다. 옷에는 우르시올(urshiol)이라는 폴리페놀성 성분이 함유되어

있으며 이것이 산화되어 견고한 피막을 형성하여 질이 된다. 옷이 오르는 것은 이 성분 때문이다. 옷오르는 것은 알레르기 반응이며, 알레르기 반응은 면역반응의 과민반응이다. 옷을 먹어 생기는 면역성은 다른 알레르기 반응이나 질병에 대한 면역성도 주는 것 같다. 그래서 옷보신탕을 해 먹으면 잔병이 모두 사라진다고 한다. 그리고, 항암효과도 있다고 한다. 그러나, 간이 나쁜 사람은 옷보신탕을 삼가는 것이 좋다.

대전의 세천 옷닭집은 지름 10cm 이상의 옷나무를 10cm 길이로 잘라서 가마솥에 가득 넣고 물을 붓고 3~4시간 끓여서 옷성분을 우려낸다. 옷나무는 건져내고 개 한 마리와 옷껍질 벗겨서 말린 것 2kg, 된장, 생강을 넣고, 2~3시간 삶아서 고기는 절대로 찢어서 부추 살짝 볶은 것과 함께 수육으로 내고, 국물은 따로 낸다. 옷나무는 세 번까지 우려 쓴다. 옷나무는 강원도산이다.

#### 7) 개약중탕

20근 정도의 지방질이 적은 누렁이개(黃狗)를 골라서 십전대보탕(十全大補湯)이나 육미지황탕(六味地黃湯) 한 재를 독항아리(옹기그릇)에 물 두 되와 함께 넣고 완전히 막는다. 이것을 불에 올려 30시간 쪼 달여서 중탕을 만들어 먹는다.

육미지황탕: 신체가 허약한 폐결핵 환자에게 효과가 탁월하며, 누렁이를 넣고 끓인 탕제는 보신, 보혈에 좋다.

십전대보탕 약재<sup>33)</sup>: 인삼, 백출, 복령, 감초, 숙지황, 천궁, 당귀, 백작약 각각 4.5g, 황기, 육계 각각 3.75g, 대조(大棗 2장)

육미지황탕 약재<sup>33)</sup>: 숙지황 15g, 산약, 산수유 각각 8g, 백복령, 목단피, 택사(澤瀉) 각각 6g

김<sup>11)</sup>의 방법은 누렁이개 반마리 14.8kg, 생강 600g, 밤 500g 들깨 300g 대추 300g, 감초100g, 울무 200g, 구기자 100g, 진피, 100g, 꿀 500g, 물 0.5리터를 넣고 밀봉하여 24시간 중탕한다.

#### 8) 개소주

시중 개소주집에는 스테인레스 스틸로 만든 커다란 압력솥이 있다. 솥에는 압력을 나타내 주는 게이지가 붙어있다. 개 25근짜리 한 마리를 잡아 솥에 넣고, 상기의 육미지황탕 또는 십전대보탕 2재를 넣고 3kg<sup>2</sup>/cm의 압력으로 5~6시간 굵든지, 2kg<sup>2</sup>/cm의 압력으로 5~6시간씩 두 번 굵는다. 뼈는 건드리면 모두 바스러지고 고기도 거의 녹는다. 그것을 원심분리기(탈수기)나 압착기(유압식 기름 짜는 기계)로 짜

서 물을 가해 용액 양을 맞추고 펄펄 끓여서 기계로 팩으로 밀봉 포장해 나간다. 개고기 25근에 물 20리터를 가하여 팩 125봉을 만들면 적당하다.

개소주 장치 중에는 용기 속에서 개를 갖는 것도 있다. 폐나 간이 나쁜 사람은 약을 넣지 않고 백숙으로 중탕하며, 냄새 안 나게 생각이나 들까만 넣는다. 백숙으로 한 것은 양념하여 국으로 먹어도 된다.

### 5. 새로운 개고기 음식 및 식품

개고기는 그을려 잡기 때문에 생기는 노린내, 된장에 삶기 때문에 생기는 된장 냄새가 함께 난다. 서양 사람들은 된장 냄새를 싫어한다. 물론 차조기 잎(蘇葉) 등을 넣으면 냄새는 어느 정도 없어진다. 서양 사람들은 건식(乾食)을 하기 때문에 탕, 국, 찌개와 같은 음식보다는 그대로 구운 스테이크, 로스 등을 선호한다. 개고기 요리를 세계화시키려면 다른 나라 사람들의 식습관과 기호를 이해하고 그에 맞추어 개발해야 한다.

개고기로 만들 수 있는 음식과 식품은 무수하다. 그중 가능한 것을 열거한다.

다른 고기로 할 수 있는 요리는 개고기로도 모두 요리할 수 있다고 생각하면 된다. 예를 들자면 구이, 찜, 즉석 보신탕, 조림, 산적, 튀김, 족, 순대 및 만두, 포, 육장, 샤브샤브, 통조림 및 레토르트, 수프, 개고기 분말, 개고기 엑기스, 개고기 햄, 개고기 소시지, 서양 고기요리(햄버거, 스테이크, 스투, 커틀릿(전까스 또는 도그까스), 크로켓, 미트볼) 등을 만들 수 있다.

## 결론 및 고찰

이상과 같이 개고기 요리 방법은 조선시대부터 무수하므로 개고기 음식은 전통음식이다. 그러나, 현재는 보신탕, 수육, 전골, 두루치기(무침)만 남았다. 식민지 시대에는 일본인들이 개고기 음식을 싫어하였고, 해방 후도 미국인들이 야만인이라고 하면서 싫어하였기 때문이다. 일본은 개고기를 먹지 않기 때문에 왜정 때 조선인들이 개고기 먹는 것을 막지는 않았으나 미개한 사람들이 먹는 것으로 인식시켰다. 김치도 조선사람에게서 냄새 난다고 깔보고 싫어하였다. 조선 사람이 조선 것에 대하여 자랑스럽게 생각하지 못하게 하고, 비하하도록 한 식민지 교육 덕분에 개고기 먹는 것을 스스로 야만적이라 하고, 개고기를 혐오식품이라고 하게 된 것이다. 이런 외세의 영향으로 전통음식문화를 부정하고 비하하고, 없애야 한다고 주장

하는 것은 비극이다.

보신탕집을 뒷골목으로 내몰고, 보신탕이라는 이름도 못 쓰게 한 것은 수조원의 경제적 파급 효과가 있다는 올림픽이 보이콧 당하고, 한국산 상품 불매운동으로 수출길이 막힌다는 경제논리 때문이었다. 그러나, 올림픽을 기점으로 선진국이 된 착각에 빠져서 흥청망청해지고, 수출보다 수입에 앞선 기업이 많아서 IMF 관리 체제를 불러 오게 하였다. 어느 나라든 금전적인 것보다는 자존심과 주권을 우선해야 하며, 자존심 때문에 전쟁을 한 역사도 수없이 많다. 남의 나라 사람이 개고기 먹는 것을 항의한다고, 돈벌이 하는데 걸리적거린다고 국민의 전통음식을 못 먹게 하는 것은 자존심과 주권을 뺏개친 일이다.

실사 개고기 식용에 문제가 있다 하더라도 “그것은 우리 고유의 문제이므로 당신들이 간섭할 수 없는 일이다.”는 굳건한 자세를 잃지 말아야 하는 것이다. 구미인들은 중국인들이 개고기 먹는 것을 비난하지 않는다. 꿈적도 하지 않기 때문이다. 북한에 대해서도 시비걸지 않는다. 당당하기 때문이다. 필리핀은 서양인들의 비난에 해적질이나 하던 것들이 무슨 자격으로 비난하느냐고 하였다. 세계적으로 고래잡이를 비난하며 금지하고 있으나 일본은 잡고 있다. 그런데 왜 우리만 호들갑인가? 월드컵이 무엇인가?

전보<sup>1)</sup>에서 살펴 보았듯이 부여, 서천, 청양, 보령 지방에서는 상을 당하거나 회갑 때는 개를 잡아서 손님들을 접대한다. 개장국 접대를 찾아온 손님에 대한 최고의 예로 치는 것이다. 복날에는 모두 보신탕을 먹는다. 이같이 개고기 식용의 문화는 우리의 전통과 생활 곳곳에 깃들어 있기 때문에 찬반 논쟁의 대상이 아니다. 그런데, 언론에서 논의가 왕성해지고 있다. 개고기에 대한 논쟁은 개고기 식용에 대한 부정적인 시각을 갖거나, 그런 시각을 이끌어 내기 쉬운 것으로, 다른 나라 사람이 김치 냄새를 싫어한다고 하여 김치를 없앨 것인가 말아야 될 것인가 편갈라서 싸움시키는 것과 다름없다. 나아가, 개고기 식용 논쟁은 개고기를 못 먹게 하여 우리나라에 쇠고기 수출량을 늘리려는 나라에 이익을 주게 된다.

개고기를 좋아하는 사람은 먹고, 개고기를 좋아하지 않는 사람은 안 먹으면 될 뿐, 안 먹는 사람이 먹는 사람을 비판하던가, 먹는 사람이 안 먹는 사람을 비판할 필요가 없다. 다른 나라 사람들이 왈가왈부하면서 자기들 잣대로 남을 평가하고, 무시할 일도 아니다.

개고기 식용에 대한 문제를 외국인들이 아무리 시끄럽게 제기하여도 근본 문제는 우리에게 있다. 보신

탕집을 뒷골목으로 몰고, 보신탕이라는 말도 사용하지 못하게 하였지만 국민은 여전히 개고기를 즐기고 있다. 앞으로도 외국인의 비난이 무서워서 개고기를 못먹게 하는 조치를 취한다고 하여 국민이 개고기를 먹지 않을 것도 아니고 비난과 공격이 그칠 것도 아니다. 개고기 식용을 부끄러워하고, 비굴하게 숙이고, 미봉책으로 일관하기 때문에 해결이 안 되고, 자존심만 상하는 것이다. 그래서 그들이 남의 집 안방까지 들어와서 감놓아라 대추놓아라 하는 것이다.

이런 문제를 해결하기 위해서는 개고기 음식을 우리의 음식 문화로 당당히 인정하고, 더욱 발전시켜야 한다. 개고기 음식 연구소도 차리고, 연구비도 투자하여 개고기 음식 종주국으로 일어서야 한다. 그러나 한두 사람의 힘으로는 어렵다. 식용견을 사육하는 사람들은 조합을 만들어 힘을 합해야 하고, 축협은 그를 뒷받침해 주어야 한다. 보신탕업자들도 힘을 합해야 하고, 음식업 조합도 그들 뒷바침해 주어야 한다. 애호가들도 힘을 합하여 여론화시켜야 한다. 학자들도 연구를 해야 한다. 요리책과 교재에도 개고기 음식을 모두 실어서 널리 알리고 기록으로 남겨야 한다. 공격에 대한 최선의 무장인 것이다. 정부도 단호한 입장에서 방패막이를 해주어야 한다. 그렇지 않으면 자존심과 주권을 회복할 수 없다. 그래서 개고기 음식이 양지로 나가야 하는 것이다.

김치를 통해 개고기 음식이 나아갈 방향을 유추하여 보자.

불가리아에는 세계적인 장수마을이 있다. 연구결과, 주민들은 유산균이 많이 함유된 요구르트를 매일 먹는 것으로 밝혀져서 요구르트의 인기가 높아졌다. 유산균은 장에 들어 있는 나쁜균을 억제하여 장을 깨끗하게 하는 작용을 한다. 그러나, 유산균은 도토리 껍지 같은 50밀리리터 짜리 시판 요구르트보다 우리가 하루 먹는 김치에 훨씬 더 많다. 물론 밖에서 섭취하는 균이 장에 이르는 힘들지만.

김치만들 때 배추, 무를 소금에 절이면 삼투압 작용으로 세포막이 파괴되어 양념과 세포 성분이 교환되고, 효소가 활성화되고, 미생물의 작용을 받기 쉬워진다. 그래서 전분은 당으로 가수분해되어 달콤한 맛을 내고, 당은 유산발효되어 새콤한 맛을 내고, 단백질은 아미노산이 되어 구수한 맛을 내고, 발효로 생긴 알코올과 에스테르가 향기를 낸다. 김치는 식물섬유를 공급하여 소화를 돕고, 비타민을 공급한다. 가장 뛰어난 것은 입맛을 돋구는 작용일 것이다. 김치는 연구하면 할수록 우수한 점이 계속 밝혀지고 있다.

식민지 시절 일본인들은 냄새난다고 김치를 [조센

진]과 동일하게 비하하고 싫어하였다. 그러나, 한국의 국력이 증가하고, 김치가 널리 알려지자 일본은 재빨리 김치를 만들어서 각국으로 수출하고 있으며, 수출량은 우리보다 적지 않다. 그래서 거꾸로 일본이 종주국으로 알려져서 파리에서는 Japanese Kimchi라고 하는 경우도 있다고 한다. 그리고, 일본이 김치의 종주국으로 행세하려고 국제식품 규격화에 '김치'를 '기무치'로 정하려고 한 일도 있다. 제것 소중히 여기지 않다가 생기는 결과인 것이다.

김치가 밥반찬이라는 고정관념에서 탈피하면 김치빵, 김치잼, 김치젤리, 김치카스텔라, 김치피자, 김치마카로니, 김치 돈까스, 김치햄버거, 김치 카레 등 김치를 얼마든지 서구식품화할 수 있다. 일본의 대중 음식에 적용하여 문어풀빵(김치다코야키), 메밀국수볶음(김치야키소바), 빈대떡(김치오코노미야키), 김밥(김치스시, 김치노리마키)도 만들 수 있다. 샐러드에 백김치 줄거리를 썰어 넣든지 동치미 무를 썰어 넣어 보라. 얼마나 잘 어울리는가. 느글거리거나 밋밋한 서양음식이나 일본음식에 김치를 사용하면 맛이 그렇게 좋아질 수 없다. 그러나, 고춧가루와 국물을 제거하고, 이파리 제거하고 배추 줄기만 작게 각을 뜬 것을 사용해야 한다. 김치국분말과 건조김치는 라면 등의 조미료와 첨가물로 사용한다.

동치미 이상 우리에게 시원한 것은 없다. 동치미를 김치라는 고정관념에서 벗어나 소금기 줄이고, 막여과로 균체를 걸러서 보존성 있는 인스턴트 음료로 만들어 보라. 수요가 막대할 것이다. 냉면이나 국수국물로도 많이 나갈 것이다. 동치미 국물이나 무에 설탕 가하여 아이스 바로 얼리면 그보다 더 시원한 아이스 케익이 없다.

김치는 한국을 대표하는 음식이다. 김치를 세계적인 식품으로 만들기 위해서는 김치 종합연구소가 설립되어 김치의 표준화, 과학화, 체계화를 이루고, 세계각국인의 기호에 맞고, 그들의 음식과 접목하는 새로운 제품을 개발하고, 세계 각국에 홍보하고, 세계적인 김치 박람회를 주기적으로 개최하고, 김치박물관을 만들고, 김치 학교를 설립하여 유학생과 관광객을 받아들이고, 김치축제를 열고, 김치 전문 음식점을 만들고, 김치를 한국에서 사 가는 가장 좋은 선물로 만들어야 한다. 즉, 김치관광단지를 만들어야 한다. 학계에서는 김치학회를 만들어야 한다. 외국인은 한국에 와서 가장 한국적인 것에 감동하고, 보람을 느끼는 것이다. 즉, 가장 한국적인 것만이 가장 세계적인 것이 될 수 있는 것이다. 그러므로 관광산업을 진흥한다고 다른 데 돈을 들일 일이 아니다.

개고기 음식은 한국을 대표하는 음식이다. 개고기도 김치와 똑같은 바탕 위에서 전략과 정책이 세워져야 한다. 세계 어디서 개고기 음식을 먹어보겠는가? 우리만이 갖고 있는 문화유산을 활용하여 개고기 음식을 세계적인 음식으로 만들어야 하는 것이다. 그리고, 김치와 짝을 이루어 함께 발전시켜야 한다.

전보에서 살펴 보았듯이 개고기 음식문화의 중심지는 백제의 중심인 부여, 서천, 청양, 보령이다. 개고기 음식문화의 창달을 위한 단지나, 기념관, 기념사업은 백제문화권의 핵심지인 부여가 가장 적합할 것이다.

## 요 약

한국의 1998년도 개사육두수는 1,846,411마리, 개사육 가구 수는 819,112가구로 한집당 2.3마리이다. 그러나 식용견 사육업자가 기르는 개의 수까지 합산되어 나타난 결과이므로 식용견은 1,027,299마리로 볼 수 있다. 1998년도 한국의 개수출양은 28마리, 수입양은 296 마리였다. 중국심양의 심양홍산 식품유한 공사에서는 연간 30만마리의 개를 사육하여 도축하며, 그중 20%를 수출한다고 한다. 한국에서의 개고기 요리는 오랜 역사를 가진 독특한 음식문화이다. 조선시대에는 개고기를 개장국, 수육, 순대, 구이, 개찜, 느름이, 개소주, 술, 당과 등 다양한 방법으로 요리하여 먹었다, 현재는 보신탕, 수육, 전골, 무침, 두루치기, 개소주로 요리하고 있으며, 옛날보다 요리 방법이 줄었다. 그 원인은 외국의 간섭과 비난에도 원인이 있다. 그러나 한국의 개고기 음식을 다른 나라 사람이 비난하는 것은 부당하고, 월권적인 일이다. 한국에는 식용견이 별도로 있기 때문이다.

## 참고문헌

1. 안용근 : 한국의 개고기 식용의 역사와 문화, 한국식품영양학회지, 12, 387~396 (1999).
2. 朝鮮日報 : 축산업 포기정책의 산물, 농업인 협동조합 법안은 즉각 폐기되어야 한다, 24420호, 2면 광고(1999년 7월 11일).
3. 李盛雨 : 韓國食經大典, 鄉文社(1981).
4. 李盛雨 : 韓國古食文獻集成, 1~7, 수확사(1992).
5. 통계청 : 가축사육가구, 두수 및 도축, 한국통계연감, 제 45호, p164~165(1998).
6. 肉用犬 飼育, 屠殺, 加工, <http://www.nova.gov.cn/sy003/syzsyh3.htm>.
7. 肉用犬 繁殖, 屠殺, <http://www.nova.gov.cn/sy003/syzsyh7.htm>.
8. 관세청 : 무역통계연보 134-03, p919-923(1998).
9. 관세청 : 무역통계연보 134-02, p983-985(1999).
10. 류병호 : 한국산 재래종견의 영양학적 연구, 부산산업대학 논문집, 3, 485~494(1982).
11. 김경애 : 건육식용의 역사와 개소주의 영양성분에 관한 연구, 한양대학교 석사학위 논문, (1980).
12. 신성영편 : 식품성분표(제5개정판), 농촌진흥청 농촌생활연구소(1996).
13. 한국영양학회부설 영양정보센터 : 보신탕, 음식영양소 함량 자료집, p168(1998).
14. 許浚 : 東醫寶鑑, 光海君3年(1611).
15. 李盛雨 : 개料理의 文化, 韓國料理文化史, 敎文社, p200~208(1992).
16. 憑虛閣李氏 : 卷1, 禮記八珍, 製1門 主食議(주사의), 第4門 靑囊訣, 閔閣叢書(1815年頃).
17. 憑虛閣李氏 : 夫人必知(1915).
18. 金孝統, 虛仲禮, 朴允德 : 食六畜肉中毒, 鄉藥本草各論獸部中品, 鄉藥集成方, 世祖15年(1433).
19. 李時珍 : 本草綱目(1593).
20. 撰者未詳 : 養狗方, 粹園詩集(畜産篇), 哲宗年間(1849~1863).
21. 石溪夫人 安東張氏 : 魚肉類, 음식디미방(閔臺是議方), 肅宗代初(1670年頃).
22. 李用基 : 국끓이는 법, 朝鮮無雙新式料理製法, 永昌書館(1943).
23. 京柳得恭 : 京都雜誌(1700년대).
24. 柳重臨 : 四時纂要 六月 蒸狗, 肉膳治法 犬, 增補山林經濟, 英祖42年(1766).
25. 洪錫謨 : 六月三伏 狗醬, 東國歲時記, 憲宗15年(1849).
26. 洪萬選 : 治藥下, 山林經濟, 肅宗41(1715).
27. 李圭景 : 卷 3 蒸狗法, 狗炙, 卷28 行園飲膳 狗足, 狗尾, 卷48, 狗, 五洲衍文長箋散稿(1850年頃).
28. 山林經濟補.
29. 李退溪 : 手蹟本, 活人心方(1400년대초).
30. 徐命膺, 西有集 : 集成 56 獸肉飪法, 酒齊造法, 攷事十二集, 正祖11年(1787).
31. 徐命膺 : 造酒法, 魚肉法, 攷事新書(1771).
32. 西有集 : 鼎俎志 食鑑撮要 獸類, 割烹之流 煮犬肉方, 林園十六誌, 純祖27年(1827頃).
33. 삼성문화사 : 개증탕, 현대병 원리와 무공해 자연치료식품, p154, 東醫寶鑑(1991).

(1999년 9월 1일 접수)