

## 한국인의 개고기 음식에 대한 인식

안 용 근

충청대학 식품영양과

### The Korean's Recognition of Dog Meat Food

Yong-Geun Ann

Dept. of Food Nutrition, Chungcheong College, Wolgokri 330, Kangnae, Cheongwon, Chungbuk 363-792, Korea

#### Abstract

After making survey of edibility of dog meat on 963 male adults and 539 female adults, totalled 1,502 persons, the results were primarily divided into ages and sexes, dealing with statistics by Statistical Analysis System. As a result, dog meat food most favored is Bosintang(dog meat soup), followed by Jeongol(dog meat stew), Suyuk(boiled dog meat), Muchim(boiled dog meat added by spice and mixed). The frequency of having dog meat is two or three times a year. The age of having firstly had dog meat is most at the age of 21~30 in male, and in female, 11~20. Among dog meat cookery of Chosun dynasty known by respondents, Gaejang(dog meat soup) is most, and Musulzu(wine made from dog meat), Ott-bosintang(dog meat soup boiled with lacker tree), Pyeonyuk(boiled and sliced dog meat) follow respectively. It shows that the largest number of respondents answered what was improved after having dog meat was to 'become healthy,' followed by 'become energetic'. It reveals that dog meat cuisine desired to be newly developed was roasted dog meat, on which respondents answered most, followed by Tangsuyuk (fried dog meat served with syrup) and impromptu Bosintang.

#### 서 론

전보<sup>1)</sup>에서는 설문결과를 통하여 한국인의 86%가 개고기 식용을 찬성한다는 사실을 밝혔다. 그리고 우리에게 개고기를 식용하여 온 무수한 역사와 기록이 있다<sup>2~25)</sup>. 그래서 본 연구자는 한국의 개고기 식용의 역사와 문화<sup>26)</sup>, 개고기 음식을 조사한 결과<sup>27)</sup>를 발표하고, 저서를 통하여 개고기 식용은 한국의 전통음식문화로 남들의 시비의 대상이 아니라는 점을 밝혔다<sup>28)</sup>. 그런데도 일부 외국인들은 우리 나라에서 올림픽이나 월드컵 같은 큰 행사나 경기가 있을 때마다 우리 나라의 음식문화를 시비 걸고 나왔지만 국민 대다수는 개의치 않고 개고기 요리를 먹고 있고, 전국 어디나 보신탕집이 성업중이다.

그러나 개의 도축과 가공, 유통에는 법의 손이 닿지 않고 있다. 동물보호협회가 반대한다는 이유로 축육

에 들어 있던 것을 삭제하였기 때문에 국민 대다수는 개고기 음식을 즐기고 있는데도 위생의 사각지대에 놓여 있다. 그런데도 당국은 팔장만 끼고, 국민의 대다수가 개고기 식용을 반대하므로 합법화하기 어렵다고 하고 있다. 그러나, 전보에서 밝힌 바와 같이 국민의 86%는 개고기 식용을 찬성하므로 그것은 사실이 아니다. 실제 원인은 외국의 비난 세력을 의식하기 때문이다.

그러나, 여기는 한국이다. 한국에서는 한국인을 위한 정책이 세워져야 한다. 그러므로 개고기 식용을 현실로 인정하고 합법화하여 개의 도축과 유통, 가공을 위생적으로 관리해야 한다. 그를 위한 전단계로서는 한국인의 개고기 음식에 대한 인식과 기호에 대한 조사 결과가 선행되어야 한다.

그래서 본 논문에서는 한국인들이 어떤 개고기 요리를 먹어 보았는가, 개고기는 주로 어디서 먹는가, 먹

\* Corresponding author : Yong-Geun Ann

는 장소는 어디인가, 일년에 몇 차례나 먹고 있는가, 조선시대의 개고기 요리 중에서 어떤 것을 알고 있는가, 개고기를 처음 먹어본 나이는 언제인가, 개고기를 먹어서 좋아진 점은 어떤 것인가 등을 조사 분석하였다.

결과의 의견에 차이가 있는지 알아보기 위하여  $\chi^2$ -test를 하였다<sup>29)</sup>. 그러나 통계 처리하기 힘든 데이터는 그대로 실었다.

### 실험 재료 및 방법

#### 1. 조사 대상 및 조사 기간

충청대학 식품영양과에 재학하는 학생 240명에게 설문서를 나누어 주고 1999년 3월부터 1999년 9월 말까지 주변의 사람들에게 개고기에 관련된 설문서를 받아오라고 하여 남자 963명, 여자 명 539, 총 1,502명으로부터 설문서를 받았다.

#### 2. 조사 방법

설문 조사 내용은 먹어 본 개고기 요리, 개고기 먹는 장소 및 회수, 개고기를 처음 먹어 본 나이, 알고 있는 개고기 옛날 요리, 개고기를 먹어서 좋아진 점, 새로 개발하기를 바라는 개고기 요리였다. 내용에 따라서는 담은 두 개 이상이라도 상관 없는 것이 있었다.

이들 자료는 일차로 연령별, 성별로 나누어 처리하였다.

#### 3. 통계처리

위에서 처리한 자료는 SAS(Statistical Analysis System)을 이용하여 빈도수와 백분율을 구하고, 설문

### 결 과

#### 1. 먹어본 개고기 음식

개고기 음식을 많이 먹어본 순서는 Table 1과 같이 남자나 여자 모두 '보신탕>전골>수육>무침 및 두루치기>개소주'의 순서를 나타냈다. 담은 여러 개라도 상관 없었다.

이같이 우리 나라 사람들은 대부분 보신탕을 개고기 요리의 대표로 알고 있다. 그러나 원래는 개장국이라 하였다.

이 결과는 유의성을 나타냈다(P<0.001).

#### 2. 개고기 먹는 장소 및 회수

연간 개고기 먹는 회수는 Table 2와 같이 균일한 결과는 나오지 않았으나 연간 2~6회의 범위였다. 먹는 장소는 집에서, 음식점에서, 복날 등에 큰 차이는 없었으므로 결과는 유의성이 없었다. 건강을 회복하려고 한 마리를 사 갖고 집에서 계속 대놓고 먹는 경우는 2.5~5회를 나타냈다.

#### 3. 개고기를 처음 먹어 본 나이

처음 개고기를 먹어본 나이는 Table 3과 같이 남자

Table 1. The experience of having had dog meat food

Foods	Sex	Age							Total	(%)	$\chi^2$
		Teens	Twenties	Thirties	Forties	Fifties	Sixties	Seventies			
Bosintang <sup>1)</sup>	M	2	157	212	211	151	51	18	802	32.6	*30.398
	F	6	117	45	67	43	12	8	298	43.4	
Suyuk <sup>2)</sup>	M	0	98	157	142	83	21	6	507	20.6	
	F	0	43	23	34	14	6	1	121	17.6	
Jeongol <sup>3)</sup>	M	1	90	158	150	83	29	7	518	21.5	
	F	0	37	26	45	19	6	1	121	19.5	
Muchim <sup>4)</sup>	M	0	52	95	85	60	22	6	320	12.9	
	F	1	22	11	24	15	4		77	11.1	
Gaesoju <sup>5)</sup>	M	0	37	72	95	72	27	13	316	12.8	
	F	1	12	7	15	14	6	4	516	8.6	
Total	M	3	434	694	683	449	150	50			
	F	8	231	112	185	105	34	14			

\* P<0.001; M, male; F, female; <sup>1)</sup>a dog meat soup, <sup>2)</sup>boiled dog meat, <sup>3)</sup>a dog meat stew, <sup>4)</sup>a boild dog meat added by spice and mixed, <sup>5)</sup>an extract

Table 2. Place and frequency of having dog meat

Place	Sex	Age						
		Teens	Twenties	Thirties	Forties	Fifties	Sixties	Seventies
Home	M		2.0	3.6	3.0	2.7	6.0	
	F	1	1.8	2.2	1.9	4.1	3.5	2.5
Restaurant	M	1	2.8	5.6	1.7	6.2	5.7	
	F	1	2.3	6.0	2.3	3.3	4.3	
Boknori <sup>1)</sup>	M		1.9	2.2	1.7	2.7	2.8	
	F	1	2.6	2.8	2.4	1.8	2.3	1.5
At Home <sup>2)</sup>	M	5	4.6	2.8	3.0	2.5	2.5(11)	
	F		0.2		1.0			

M, male; F, female: <sup>1)</sup>, eating at very hot day, <sup>2)</sup> regularly eating(for months)

Table 3. The age of having firstly eaten dog meat

Eaten age	Sex	Age						
		Teens	Twenties	Thirties	Forties	Fifties	Sixties	Seventies
0~10	M		17	19	15	12	7	1
	F		37	3	4	3		
11~20	M	3	97	70	49	38	17	5
	F	5	66	12	5	12	2	1
21~30	M		51	102	73	63	9	2
	F		37	28	27	20	3	1
31~40	M			10	32	24	4	2
	F			12	34	9	1	3
41~50	M				34	7	2	1
	F				7	5	1	2
51~60	M						2	1
	F					1		
61~70	M							
	F							

M, male; F, female

는 21~30세가 가장 많고 다음 11~20세였다. 여자는 11~20세가 가장 많고 다음 21~30세였다. 그리고, 0~10세 사이에 개고기를 먹어본 사람도 많은 것으로 나타났다. 이것은 집에서 해 먹을 때 먹기 때문이다.

#### 4. 알고 있는 조선시대 개고기 요리

조선시대 개고기 요리에 대하여 설문한 결과 Table 4와 같이 남자는 '개장국>개소주>웃보신탕>개고기 편육>개구이>개찜>무술주'의 순을 보였고 다른 요리에 대해서는 아는 바가 적었다. 여자는 '개장국>개소주>웃보신탕>개고기편육>개구이>무술주>개찜'의 순을 보였다.

그러나 개구이와 개찜은 전통방법이 아니라 현대식

의 방법으로 인식하여 안다고 하였고, 무술주는 대부분 개소주로 착각하였다. 응답은 여러 개라도 상관 없었다.

조선시대의 개고기 요리 방법 중에 현존하는 것은 보신탕(개장국), 개찜, 개소주 정도이다. 15가지 정도였던 개고기 요리 중 남한에는 5가지가 남은 반면, 북한은 대부분 남아 있고, 더 발전시켜서 30여 가지의 개고기 요리가 있다고 한다.

동아개찜은 개고기를 동아에 넣어서 찌는 독특한 방법이므로 우선 복원시켜야 할 것이다.

#### 5. 개고기를 먹어서 좋아진 점

개고기를 먹어서 좋아진 점에 대하여 설문한 결과

**Table 4. Dog meat cuisine known in Chosun dynasty**

Cuisine	Sex	Age							Total
		Teens	Twenties	Thirties	Forties	Fifties	Sixties	Seventies	
Gaejangkuk <sup>1)</sup>	M	3	45	165	166	144	50	18	591
	F	5	158	58	86	49	13	7	376
Gaezim <sup>2)</sup>	M	1	39	43	53	30	15	3	184
	F		17	7	8	7	3		42
Donga-gaezim <sup>3)</sup>	M		6	4	10	4	2	1	27
	F		1	2	1	1			5
Gaejanggozi-Nurumi <sup>4)</sup>	M		6	1	13	3	3		26
	F			1	2	2			5
Gaejang-Nurumi <sup>5)</sup>	M		4	1	13	2		1	21
	F		2		2	3	1		8
Gui <sup>6)</sup>	M	1	48	47	35	35	16	8	190
	F	3	27	9	17	7	3	2	68
Sundai <sup>7)</sup>	M		13	33	20	15	3	3	87
	F								0
Musulzu <sup>8)</sup>	M	1	33	33	17	30	18	4	136
	F	3	24	9	8	4		2	50
Musuldang <sup>9)</sup>	M		1	1	50				52
	F		1		1	1			3
Ott-Bosintang <sup>10)</sup>	M	1	59	66	72	59	24	10	291
	F	4	68	15	34	28	4	6	159
Pyeonyuk <sup>11)</sup>	M	1	80	88	11	67	28	6	281
	F	1	62	27	39	19	6	1	155
Yonbongzim <sup>12)</sup>	M		6	2		2			10
	F		1	1	1	3			6
Gaesoju <sup>13)</sup>	M	5	53	178	103	116	44	16	515
	F	5	175	10	83	45	10	8	336
Others	M		5	8	10	1	4	1	29
	F		4	2	2	1			9

M, male; F, female; <sup>1)</sup> dog meat soup, <sup>2)</sup> steamed dog meat, <sup>3)</sup> boiled dog meat in wax gourd, <sup>4)</sup> boiled and roasted skewer dog meat served with syrup, <sup>5)</sup> a boiled and roasted dog meat served with syrup, <sup>6)</sup> steak, <sup>7)</sup> a Korean sausage, <sup>8)</sup> dog meat wine, <sup>9)</sup> dog meat's malt syrup, <sup>10)</sup> a dog meat soup boiled with lacker tree, <sup>11)</sup> boiled and sliced dog meat, <sup>12)</sup> the dog gut cooking, <sup>13)</sup> an extract

Table 5와 같이 남자는 '건강해졌다'가 36.2%로 가장 높고 다음 '활력이 생겼다>술이 취하지 않고 몸이 덜 상한다>정력이 좋아졌다>피부가 좋아졌다'의 순을 보였다. 여자는 '건강해졌다'가 52.2%로 압도적으로 많고 다음 '활력이 생겼다>피부가 고와졌다>술이 취하지 않고 몸이 덜 상한다>정력이 좋아졌다'의 순을 나타냈다. 답은 여러 개라도 상관없었다.

이 결과는 유의성이 있었다(P<0.001).

연령별로 살펴 본 결과 '건강이 좋아졌다'는 대답은 30대 이후 나이가 들수록 증가하였다. 활력이 증가한 것은 50대에 가장 높고, 정력은 40대에 가장 높아졌다.

술에 대한 효과는 60대가 가장 높고 40대가 그 다음을 나타냈다. 피부에 대한 효과는 40대에 가장 높았다. 전반적으로 개고기의 효과는 40대와 50대에서 가장 크게 나타났다.

이 결과는 유의성이 있었다(P<0.001).

시중에는 개고기를 먹으면 정력이 좋아진다고 하는 사람들이 많지만 남자들 중 정력이 좋아졌다는 사람은 13.6%, 여자는 4.8%에 지나지 않았다. 여자는 정력 보다는 피부가 좋아졌다는 결과가 11%나 된다. 이것은 개고기에 많은 불포화지방산이 피부를 매끄럽게 하기 때문으로 보인다. 이들 결과로 볼 때 개고기는 정

Table 5. What is improved

Improved	Sex	Age							Total	(%)	$\chi^2$
		Teens	Twenties	Thirties	Forties	Fifties	Sixties	Seventies			
Healthy	M	2	90	84	110	108	40	17	451	36.2	**61.455
	F	3	50	31	57	36	12	5	194	52.2	
	Total	5	140	115	167	144	52	22	645		
	(%)	41.7	38.6	34.9	38.3	42.7	49.1	62.9	39.9		
Stamina	M	1	38	33	62	29	5	2	170	13.6	
	F	1	5	5	3	3	1	0	18	4.8	
	Total	2	43	38	65	32	6	2	188		
	(%)	16.7	11.9	11.6	14.9	9.5	5.7	5.7	11.6		
Skin	M	0	14	11	46	5	2	1	79	6.3	
	F	0	12	13	12	4	0	0	41	11.0	
	Total	0	26	24	58	9	2	1	120		
	(%)	0	7.2	7.3	13.3	2.7	1.9	0.9	7.4		
Energy	M	2	72	63	74	69	19	5	304	24.4	
	F	3	21	18	7	27	3	3	82	22.0	
	Total	5	93	81	81	96	22	8	386		
	(%)	41.7	25.6	24.6	18.6	28.5	20.8	22.9	23.8		
Strong to alcohol	M	0	52	60	53	52	23	2	242	19.4	
	F	0	9	11	12	4	1	0	37	9.9	
	Total	0	61	71	65	56	24	1	279		
	(%)	0	16.8	21.6	14.9	16.6	22.6	5.7	17.2		
Total	M								1,246		
	F								372		
$\chi^2$		*79.177									

\*p&lt;0.001: M, male; F, female

력보다는 건강과 활력을 주는 작용이 큰 것으로 나타났다.

#### 6. 새로 개발하기를 바라는 개고기 요리

새로 개발하기를 바라는 개고기 요리 및 식품의 선호도를 설문조사한 결과 Table 6과 같이 남자는 '개구이>탕수육>즉석보신탕>엑기스>조림' 등의 순서를 나타냈고, 여자는 '개구이>탕수육>즉석보신탕>찜>조림>엑기스'의 순을 나타냈다.

남녀 모두 개구이 및 탕수육을 가장 선호하고 있으나 본초강목<sup>30)</sup>과 동의보감<sup>24)</sup>에 따르면 개를 구워 먹으면 소갈증(당뇨병)에 걸린다고 한다. 그래서 우리나라 개고기 요리 중에 개를 구워먹거나 튀겨먹는 요리가 없는 것이다. 그러나, 영양적으로는 개고기를 구워 먹는다고 당뇨병에 걸린다는 근거는 없기 때문에 구이와 탕수육을 시도해 보는 것도 좋을 것이다.

여기 제시한 방법은 기본적인 것 뿐이므로 개고기

식용이 합법화되고, 선입감에서 벗어나면 무수한 요리방법이 가능할 것이다.

#### 고 찰

이상 살펴 본 바와 같이 전통적으로 무수하였던 개고기 요리 방법은 현대에 들어서면서 많이 사라지고 현재는 보신탕, 수육, 전골, 두루치기만 남았으나 국민 대다수는 현재도 개고기 요리를 즐기고 있고, 새로운 요리가 개발되기를 바라고 있다.

식민지 시대에는 일본인들이 개고기 식용을 비하하였고, 해방 후도 미국인들이 야만인이라고 하면서 싫어하기 때문에 국내에도 한국의 개고기 식용문화를 비하하는 사람들이 있다. 요즘 들어서는 동물보호협회의 공격이 계속되고 있다. 그러나, 외세의 영향으로 전통음식문화를 부정한다는 것은 문제가 있다. 그러므로 개선책을 찾아야 한다. 본 연구 결과는 앞으로

Table 6. Dog meat cuisine desired to be newly developed

Cuisine	Sex	Age							Total
		Teens	Twenties	Thirties	Forties	Fifties	Sixties	Seventies	
Steak	M	1	89	94	60	72	23	10	349
	F	2	52	27	40	20	5	4	150
Boiled	M		47	60	41	53	18	8	227
	F		21	23	21	13	4	4	86
Impromptu Bosintang <sup>1)</sup>	M		81	79	52	75	30	7	324
	F	4	36	21	38	25	5	5	134
Jorim <sup>2)</sup>	M		42	45	40	36	15	3	181
	F	3	23	13	19	9	3	3	73
Sanjeok <sup>3)</sup>	M	2	36	41	40	16	8	3	116
	F		18	5	16	8	5	3	55
Tangsuyuk <sup>4)</sup>	M	4	80	66	46	61	18	3	333
	F	4	48	17	42	25	4	1	141
Leg	M		22	16	24	61	8		131
	F		7	4	3	9	2	3	28
Soondae <sup>5)</sup>	M		31	28	31	23	7	3	123
	F	2	24	11	14	14	4	1	70
Po <sup>6)</sup>	M		14	12	2	10	3	2	43
	F		7	4	5	2			18
Yukjang <sup>7)</sup>	M		26	27	20	28	15	1	117
	F	1	13	12	12	9	1		48
Yukhae <sup>8)</sup>	M		20	28	20	22	11	4	105
	F		8	5	9	8			30
Canned and retort	M	1	25	27	11	28	5	2	99
	F	1	16	10	19	6	2		54
Soup	M	1	18	9	6	6	1	1	42
	F	1	9	2	7	3			22
Powder	M		5	5	30	9	3	2	54
	F		5	5	8	3	2		23
Extract	M		43	49	25	54	19	7	197
	F	2	16	10	26	9	2	2	67
Ham	M	1	44	25	20	17	4		111
	F	3	19	12	10	7	1		52
Sausage	M	2	44	26	25	14	8		119
	F	1	12	9	6	5	1	1	34
Hotdog, Ham -berger, Steake	M	2	37	35	30	19	2		126
	F	1	19	9	13	7	1		50

M, male; F, female; <sup>1)</sup> dog meat soup, <sup>2)</sup> hard-boiled dog meat in soy sauce, <sup>3)</sup> dog meat with vegetables cooked on a skewer shish kebab, <sup>4)</sup> fried dog meat served with syrup, <sup>5)</sup> sliced and dried dog meat, <sup>6)</sup> a Korean sausage, <sup>7)</sup> self digested dog meat with salt, <sup>8)</sup> sliced raw dog meat

나가야 할 개고기 식용 정책에 대한 밑그림이다.

개고기 식용에 대한 근본문제는 우리에게 있다. 보신탄집을 뒷골목으로 몰고 보신탄이라는 말도 사용하지 못하게 하였지만 국민은 여전히 개고기를 즐기고

있다. 앞으로도 외국인의 비난이 무서워서 개고기를 못 먹게 하는 조치를 취한다고 하여 국민이 개고기를 먹지 않을 것도 아니고, 외세의 공격과 비난이 그칠 것도 아니다. 개고기 식용을 부끄러워하고, 비굴하게 속

이고, 미봉책으로 나가기 때문에 해결이 안 되고 자존심만 상하는 것이다. 그래서 남의 나라 사람들이 우리 집 안방까지 들어와서 감농아라 대추농아라 하고 있는 것이다.

해결 방법은 개고기 음식을 우리의 음식문화로 당당히 인정하고 더욱 발전시키는 데 있다. 우리 나라는 역사적으로나 문화적으로 세계적인 수준에 올라 있으나 전통문화에 대한 확고한 신뢰와 자부심이 결여되어 있을 뿐만 아니라 세계에 알리려는 의지도 박약하다. 세계는 문화 수출에 남다른 열의를 보이고 있다. 우리도 우리 것에 대해 신뢰와 자부심을 가져야 한다.

개고기 식용에 대해서도 마찬가지이다. 다양한 개고기 음식을 만들어 내어 세계적인 미식가들이 찾아오도록 해야 한다. 이를 위해서는 연구소도 설립하고 연구비도 투자하고, 축견업자들과 보신탕업자들은 조합을 만들어 자신의 주장을 과감히 펼치고 이익을 확대해야 한다. 그렇게 해야만 외세로부터의 공격도 사라지고 한국의 개고기 음식문화가 야만적이 아니라는 것을 널리 알릴 수 있다.

## 요 약

성인 남자 963명, 여자 539명, 총 1,502명에게 개고기 음식의 인식에 관한 설문조사를 한 다음 연령별, 성별로 나누고 SAS 시스템으로 통계처리하였다. 그 결과, 가장 많이 먹어본 개고기 음식은 보신탕으로 나타났다. 그 다음 전골, 수육, 무침의 순이었다. 개고기 먹는 회수는 연간 2~6회였다. 개고기를 처음 먹어 본 나이는 남자는 21~30세, 여자는 11~20세가 가장 많았다. 조선시대의 개고기 요리 중 알고 있는 것은 남녀 모두 개장국이 가장 많았고, 그 다음 개소주, 옷보신탕, 편육의 순서를 보였다. 개고기를 먹어서 좋아진 점은 남녀 모두 '건강해졌다'가 가장 많았고 그 다음 '활력이 생겼다'는 순서를 나타냈다. 새로 개발하기를 바라는 요리는 남녀 모두 개구이가 가장 많았고, 그 다음 탕수육과 즉석 보신탕으로 나타났다.

## 알 림

본 논문의 통계는 대전보건대학 피부미용과의 노영희 교수가 처리해 주었다. 이에 감사드린다.

## 참고문헌

- 양학회지, 13(5), 365~371 (2000).
2. 崔漢綺 : 8册 畜牧(犬), 農政會要 (1830年頃).
3. 朴興生 : 上卷에 取犬, 撮要新書, 高宗31年 (1894).
4. 撰者未詳 : 養狗方, 木辛(자)圓詩集(畜産篇), 哲宗年間 (1849~1863).
5. 金孝統, 盧仲禮, 朴允德撰 : 鄉藥本草各論 獸部中品, 鄉藥集成方, 世祖15年 (1433).
6. 金蓮淳 : 六月伏日 狗醬, 洌陽歲時記, 純祖19年 (1819).
7. 西有渠 : 怡雲志 8卷 節辰賞樂, 林園十六誌, 純祖27年 (1827頃).
8. 洪錫謨 : 六月三伏 狗醬, 東國歲時記, 憲宗15年 (1849).
9. 張志淵 : 六月三伏의 食狗醬, 朝鮮歲時記 (1916~1917).
10. 石溪夫人 安東張氏 : 魚肉類, 음식디미방(閩臺是議方), 肅宗代初 (1670年頃).
11. 洪萬選 : 魚肉, 山林經濟, 肅宗41 (1715).
12. 柳重臨 : 四時纂要 六月에 蒸狗, 肉膳治法에서 犬, 增補山林經濟, 英祖42年 (1766).
13. 憑虛閣李氏 : 卷1, 禮記八珍, 製1門 主食議, 閩閣叢書, (1815年頃).
14. 斗庵老人 : 民天集說, 飲食門에서 飪肉法(犬肉), 英祖28年(1752), 純祖22年 (1822).
15. 西有渠 : 鼎俎志 食鑑撮要 獸類, 割烹之類, 節食之類, 佃魚志 1卷 2 牧養 狗, 3卷 弋獵, 魚釣 鷹犬, 林園十六誌, 純祖27年 (1827頃).
16. 李圭景 : 卷3 蒸狗法, 狗炙, 卷28 行園欽膳 狗足 및 狗尾, 五洲衍文長箋散稿 (1850年頃).
17. 李用基 : 국끓이는 법, 朝鮮無雙新式料理製法, 永昌書館 (1943).
18. 北川左人 : 風俗 및 習慣, 朝鮮固有色辭典, 京城ウサギ文庫 (1932).
19. 崔永年 : 中篇 食狗臘, 海東竹枝, 京城 獎學社 (1925年).
20. 徐命膺 : 造酒法, 飪魚肉法, 攷事新書 (1771).
21. 徐浩修 : 魚肉, 海東農書 (1799年).
22. 李退溪 : 手蹟本 戊戌酒, 活人心方 (1400년대초).
23. 徐命膺, 西有渠撰 : 11. 集成 56 중 獸肉飪法, 酒齊造法, 攷事十二集, 正祖11年 (1787).
24. 許浚 : 東醫寶鑑, 光海君3年 (1611).
25. 撰者未詳 : 湯部, 是議全書 (1800년대末).
26. 안용근 : 한국의 개고기 식용의 역사와 문화, 한국식품영양학회지, 12(4), 387~396 (1999).
27. 안용근 : 한국의 개고기 음식에 대한 고찰, 한국식품영양학회지, 12(4), 397~408 (1999).
28. 안용근 : 한국인과 개고기, 효일문화사 (2000).
29. 장지민, 박사규, 이경주 : SAS/PC를 이용한 통계자료 분석, 범문사 (1996).
30. 李時珍 : 本草綱目(1578), 卷50, 獸部畜類, 狗 1499~1503, 고문사 영인본 (1985).

(2000년 8월 15일 접수)