KOREAN J. DIETARY CULTURE
Vol. 2, No. 1 (1987)

藥菓 文化의 변천에 關한 文獻的 考察

趙 信 鎭 · 李 孝 枝*

富川工業專門大學 食品營養科 · 漢陽大學校 家政大學*

(1987년 6월 3일 접수)

The Bibliographical Study on Development of Yackwa

Shin-Ho Cho · Hyo-Gee Lee*

Dept of Food and Nutrition, Bucheon Technical College ·
*College of Home Economics, Hanyang University**

(Received June 3, 1987)

Abstract

The cooking processes of Yackwa writen in 27 Korean books were reviewed. The changes of the names, shapes, materials and methods of dough, and the methods of frying, the materials and methods of soaking, garnishes were reviewed based on the historical literatures.

1. The changes of names of Yackwa were Yackwa, Kwajul, Chokwa and the shapes were bird, animal, round or cubic. The diameter was about 3.5cm, and thickness was from 0.5cm to 1.5cm.
2. The major ingredients of Yackwa were flour, honey, sesame oil and alcohol beverages. Sometimes, soybean powder and rice powder were used instead of flour, and chochung, sugar water, sugar syrup were used instead of honey.

   Sesame oil was usually used but salad oil were used occasionally. Usually pure liquor, distilled spirits, rice wine, cloudy and coarse rice wine, whisky were used as alcoholic ingredient and water was used at boiling state.

   Sesame and sesame salt, ginger and ginger juice, pepper powder, pine nuts powder, salt were used as minor ingredients.
3. Though the flour was kneaded extensively or gently, the latter was peculier since 1940.
4. The dough was fried in oil at 120~160°C for 5~15 minutes. at that time, The shape will be broken if temperature of oil is too low and too harden if temperature is too high.
5. Fried dough was soaked in honey before 1940, but thereafter other sweeteners,

such as chochung, syrup were also used.

Ginger juice, dried ginger, citron juice were used for flavor.

6. For enhancing the flavor and softening excess oil was removed from the fried Yackwa, and then it was soaked in honey.
7. The garnishes of Yackwa were pine nuts powder, cinnamon powder, sugar, etc.

I. 序 論

藥菓는 밀가루에 기름을 고르게 섞어 꿀과 술에 반죽하여 기름에 지진다음 꿀에 담그었다 꺼내어 잣가루를 뿌린 우리나라의 전통적인 油蜜菓이다.[1]

13세기 末에는 外國商人과의 교역이 빈번해지면서 高麗의 風俗이 外國에 퍼져 "高麗饅頭", "高麗餠"등이 유명했는데 이것은 "과줄" 즉, 油蜜菓를 말하는 것이다.

高麗 中期 이후에는 初期에 지켜지던 崇佛思想이 퇴폐되어가고, 武臣政權이 대두되는 등 사회풍조가 어지러워지면서 肉食이 다시 숭상되었으며 飮食風이 매우 사치스러워졌다.

高麗의 國家的 大行事인 燃燈會·八關會·祭享·大小饗宴에는 반드시 菓餠類를 고임상으로 쌓아 올렸고 특히 王公·貴族·寺院에서 성행하였다.[2] 忠烈王 8年 王이 忠淸道에 행차했을 때는 "도중 油蜜菓의 奉呈을 禁했다"는 사실로 미루어 王 행차 때에는 도중에 고을이나 寺院 등에서 油蜜菓를 進上했음을 짐작케 한다.[3]

忠烈王 22年 王世子가 晋王의 딸을 맞는 婚禮때 本國의 菓로 幣帛을 함은 모두 本國의 舊俗에 따름이라 하면서 "우리는 國俗으로 新婦가 시부모를 처음 뵈올 때 油蜜菓를 쓴다"고 이르는 것으로 보아 油蜜菓는 高麗에서 幣帛飮食의 하나였음을 알 수 있고, 이러한 風習은 朝鮮時代에까지 계승되었고, 지금도 開城의 幣帛禮에는 반드시 油蜜菓가 따른다. 油蜜菓는 사치스러운 飮食으로 王公·貴族과 寺院에서 油蜜菓를 만들기 위하여 곡물·꿀·기름 등을 泥沙와 같이 허실함으로써 물가가 오르고, 民生이 말이 아니었다.[1] 「高麗史」 形法 禁令에 의하면 明宗 22年(1192)에 油蜜菓의 使用을 禁止하고, 유밀과 대신에 나무 열매를 쓰라고 하였다. 「高麗史」 共愍王 2年(1353)條에도 유밀과의 사용 금지령이 내렸다는 기록이 있다.[4]

朝鮮時代에는 藥菓가 韓國人의 嗜好飮食에서 代表的인 것으로 되었으며 王室班家와 貴族들 사이에서 盛行하였다. 또한 藥菓는 歲饌이나 祭品, 각종 宴會床에는 빠질 수 없었던 行事食이었다.

본 연구는 1600年代부터 1943年까지 간행된 모든 한글 調理書 중에서 약과가 기록된 調理書 13권과 1945年 以後의 조리서 14권을 중심으로 藥菓의 명칭과 모양의 변천, 반죽 材料와 반죽 方法의 변천, 기름에 지지는 방법, 즙청 材料와 방법, 고명 등을 時代的으로 비교 고찰하므로 藥菓 文化의 時代的 변천 과정을 연구하였다.

II. 藥菓의 변천과정

1. 모양과 변천

「朝鮮常識」에는 약과를 속칭 과줄이라 하고(지방에서는 饌子를 과줄이라고 하는 곳이 많다) 한자로는 造果 혹은 藥菓라고도 쓴다.[5]

「규곤시의방」·「주방문」·「고대규합총서」·「음식법」·「궁중음식」에서는 연약과를 소개하고 있는데, 윤의 「중보한국식품사연구」에서 "연약과라 하는 것은 반죽하기 전에 먼저 밀가루를 눋도록 볶아서 꿀을 적게 쓴다"하였고, 황의 「궁중음식」에서는 밀가루를 볶아서 하는 법으로 설명하고 있다.

「규곤시의방」에서 약과는 "밀가루 1말·꿀 2되·기름 5홉·술 3홉·끓인물 3홉을 반죽하여 만들어 기름에 지진다. 즙청 1되에 물 1홉 반만 타서 묻힌다." 연약과는 "눋게 볶은 진가루 1말에 청밀 1되 5홉·참기름 5홉·청주 3홉을 섞어 만들어 기름에 지져 식기전에 즙청

에 넣어라"고 설명하고 있다.

「고대규합총서」에서는 연약과를 다음과 같이 설명하고 있다. "진말 한말에 꿀 서되, 기름 서되를 잡아 즙청에 계피 초말하여(가루로 내어) 쓰고, 즙청 다 먹인 후 잣가루 날 굵게하여 뿌려쓰라. 조청에 하면 빛 좋고 연하여 반죽에 대부분 조청을 넣고 즙청에 꿀과 조청을 반씩 타쓰면 좋으니라" 하였다.

「규곤시의방」과 「주방문」에는 밀가루를 볶은 기록이 있으나 「고대규합총서」와 「음식법」에는 밀가루를 볶은 기록이 없으며 「주방문」에서는 연약과에만 기름을 넣어 반죽하였고 약과에는 기름을 넣지 않았음을 알 수 있다. 또 「규곤시의방」·「주방문」·「고대규합총서」·「음식법」에서 약과의 재료에는 물이 첨가되나 연약과에는 모두 물이 첨가되어 있지않다. 그러므로 본 연구자들은 연약과의 정의가 밀가루를 볶아서 하고, 꿀을 적게 쓰는 것 이외에 반죽 재료에 기름과 물의 첨가 여부에도 관계있는 것으로 생각된다.

「雅言覺非」에서 약과를 造果라 하는 것은 가짜 과일임을 말하는 것이며 蜜麵을 꿀로 반죽하여 과일의 모양을 만드는데 대추나 밤과 같이 혹은 배나 감과 같이 만들어 造果라고 하였다.[6]

「慵齋叢話」에서 밀과는 모두 새·짐승의 모양이라고 했으며 이런 모양으로 만들던 것이 변하여 조선시대에는 圓形이 되고, 이것이 둥글어서 제상에 쌓아 올리기 불편하여 方形(네모진 모양)으로도 만들었다.[2] 「太常志」의 名樣油果舊製에서는 漢果와 藥果는 같은 명칭이라 하였고 그 모양이 正四角形의 모진 모양이라 하였다.[7]

그러나 「朝鮮常識」에서는 "약과는 밀가루 반죽을 넙적하게 혹은 둥근 모양으로 조각을 내어서 꿀과 기름에 훔씬 지져내었다"고 하였다.[8]

1600年代 이후 약과의 모양을 처음으로 언급한 조리서는 「술만드는 법」으로서 모과와 과즐이란 명칭의 기록이 있다. 「규합총서」에서 "반죽을 홍두깨로 밀어 다식과나 약과나 마음대로 만들어 기름에 지진다"하였고, 「고대규합총서」에서는 "모지게판에 박으라" 했으니 모과·약과·다식과의 모양이 있음을 알 수 있다.

약과의 크기와 두께에 대한 기록을 살펴보면 1800年末의 「시의전서」에서 처음으로 "두께 닷분, 나비 사방 한치 팔분되게 베어 지진다"고 하였다. 「조선요리」에서 "두께 1.5cm로 밀어 큰 것은 8~9cm 각으로, 작은 것은 4~5cm 각으로 자른다"고 했으며 「조선요리제법」에서는 삼푼 두께로 좀 얇아졌다가 「조선무쌍신식요리제법」에서 다시 두꺼워져서 "두께 5~6푼으로 하여 마음대로 네모지게 자르라"고 하였다. 윤의 「한국요리」에서 5mm, 「한국음식역사와 조리」에서 7mm가 적당하다고 하였으며 "약과의 크기는 보통 지름 3.5cm 내외, 큰 것은 지름 5~10cm 가량까지 만들 수 있고 밀가루 1컵이면 지름 3.5cm 내외의 것이 20개가 된다" 고 하였다. 황의 「궁중음식」에서는 두께 1.5cm, 사방 5.5cm가 적합하다고 하였다.

이상의 약과의 명칭과 모양을 살펴보아 약과의 명칭은 약과·연약과·과줄·조과가 있었다. 또 연약과는 밀가루를 볶아서 하고 반죽 재료에 꿀을 적게 쓰고 기름을 넣고, 물은 넣지 않은 것임을 알 수 있다.

약과의 모양은 대추·밤·배·감·새·짐승의 모양이 변하여 圓形이 되었고, 제상에 쌓아 올리기 불편하여 다시 네모진 모양이 되었다. 그 후에 또 모양이 변하여 둥글게도 만들어져서 지금의 약과판에 박아낸 모양으로 변하였다.

크기와 두께는 두께 닷푼, 나비 사방 한치 팔푼의 크기에서 삼푼 두께로 얇아졌다가 다시 5~6푼으로 하였다. 근래에는 두께 0.5~1.5cm에 지름이 약 3.5cm의 크기로 만들고 있다.

2. 반죽 재료와 방법

(1) 반죽 재료

油蜜果는 밀가루에 기름과 꿀을 섞어서 반죽하여 일정한 모양으로 만들어 기름에 익히고 다시 꿀을 묻힌 것으로 보통 藥菓라고 부른다.[1]

약과는 藥이 되는 과일이라는 뜻인데 「五州衍文長箋散稿」와 「芝峰類說」에서 약과의 재료인 밀(小麥)은 秋冬春夏를 거쳐서 익기 때문에 四時의 기운을 얻어 精이 되고, 꿀은 百藥의

〈표 1〉 약과의 반죽 재료

문헌 \ 재료	연대	밀가루	찹쌀가루	콩가루	꿀	조청	설탕물	참기름	술	물	깨	후추가루	생강	유자	잣가루	계피가루	소금
규곤시의방[8]	1670 경	○			○			○	○	○							
	(연약과) 1670	○			○			○	○								
주방문[9]	1 1600	○			○				○	○							
	2 1600			○	○												
	(연약과) 1600	○			○			○									
술만드는 법[10]	1700~1800	○			○	○		○									
규합총서[11]	1815 경	○			○			○	○								
고대규합총서[12]	1 1800 중	○			○			○	○								
	2 1800 중	○			○			○		○							
	(연약과) 1800 중	○			○			○									
음식법[13]	1854	○			○			○		○	○						
	(연약과) 1854	○			○			○	○		○	○	○				
간본규합총서[14]	1869	○			○			○									
술빚는 법[15]	1800 말	○			○			○	○								
시의전서[16]	1800 말	○			○			○	○	○							
간편조선요리제법[17]	1 1934	○			○			○		○							
	2 1934	○			○			○	○								
조선요리[18]	1940	○			○					○				○			
조선요리제법[19]	1943	○					○										
조선무쌍신식요리제법[20]	1 1943	○			○			○	○								
	2 1943	○			○			○	○		○	○			○	○	
이조궁중요리통고[21]	1957	○			○			○									
요리백과[22]	1964	○			○		○	○									
요리전서[23]	1968	○					○	○				○				○	
새생활대백과사전[24]	1972	○					○	○									
궁중음식[25]	1 1972	○			○			○	○			○	○				
	2 1972	○			○			○	○								
	(연약과) 1972	○			○			○	○								
한국의 요리[26] (정)	1975	○			○		○	○					○				
한국요리백과사전[27]	1976	○			○			○	○			○	○				
현대여성백과사전[28]	1977	○					○	○	○	○							
한국음식[29] (황)	1980	○			○			○	○	○		○	○				○
궁중음식향토음식[30]	1980	○			○			○	○	○		○	○				○
세계의 가정요리[31]	1980	○			○			○	○				○			○	
한국음식[32] (윤)	1982	○			○			○	○	○				○			
가정요리카드[33]	1983	○			○			○	○	○			○				
민속종합보고서[34] (서울)	1984	○			○			○	○	○			○				
(경기)	1984	○			○			○	○	○			○				○
(함경)	1984	○			○			○	○	○			○				
(강원)	1984		○	○				○	○	○							

으뜸이오, 기름은 殺蟲하고, 解毒하기 때문이라고 설명하고 있다.[7]

약과의 材料는 밀가루·찹쌀가루·콩가루·꿀·조청·설탕·설탕물·기름·술·물·깨·후추가루·생강·유자·잣가루·계피가루·소금 등인데 주재료는 밀가루·꿀·기름·술이었다.

대부분의 조리서에서 밀가루를 사용했으나 「주방문」에서는 밀가루 대신 콩가루를 볶아서, 「민속종합보고서」 강원도편에서는 찹쌀가루와 콩가루를 사용했으며 연약과는 밀가루를 볶아서 만들었다.

대부분의 조리서에서 꿀을 넣었는데 「술만드는 법」(1700~1800 말)에서는 꿀과 조청을 $\frac{1}{2}$씩 섞어서 처음으로 꿀대신 조청을 사용하였다. 또 1943년 「조선요리제법」에서 처음으로 꿀대신 설탕을 물에 풀어서 넣었다. 특히 해방 이후에는 꿀대신 설탕을 넣은 조리서들이 많아져서 「이조궁중요리통고」에서는 꿀대신 설탕과 엿녹인 것을 넣었다. 이때에 엿을 섞지 않고 설탕만 녹여서 반죽하면 속히 굳어서 단단해지고 노글노글하지 않다고 하였다. 「요리전서」에서는 설탕 600g과 물 4컵, 꿀 1컵을 섞어서 끓인 것을 넣었으며 「요리백과」·「새생활대백과사전」·「현대여성백과사전」·「세계의 가정요리」에서는 설탕물을 가열하여 시럽을 만들어서 꿀대신 넣었다. 설탕과 꿀을 섞어서 넣은 「한국의 요리」에서는 설탕물의 양을 줄이고 꿀을 많이 쓸수록 딱딱하지 않고 맛도 좋다고 하였다.

기름으로 가장 많이 넣은 것은 참기름인데, 이것을 옛말로 眞油·香油라 한다. 밀가루에 대한 기름 분량은 부피로 10대1이다. 「주방문」에서는 연약과에만 기름을 넣었고 약과에는 기름을 넣지 않았다. 그 이후 「조선요리」와 「조선요리제법」을 제외한 모든 조리서에서 약과 반죽에 기름을 넣었다. 1957년의 「이조궁중요리통고」에서 처음으로 참기름 대신 사라다유를 넣었으며 그후 「한국의 요리」에서만 면실유를 넣었고 모두 참기름을 넣었다. 「음식법」에서는 "반죽에 기름이 많이 들어가면 부서진다"고 했으며, 「조선무쌍신식요리제법」에서는 참기름의 양을 계절에 따라 달리하여 밀가루 한 말에 봄과 여름에는 팔홉이 든다고 하였다.

술은 1600년대 조리서인 「규곤시의방」·「주방문」에서 청주를 넣었으며 1700년대의 「규합총서」와 「고대규합총서」에서 소주를 넣기 시작하였다. 1800년대의 「음식법」에서는 약주를, 또 「시의전서」에서는 양주를 넣기도 하였다. 「민속종합보고서」 강원도편에서는 막걸리를 사용하여 찹쌀가루 50컵과 막걸리 2컵·콩가루 1컵을 섞어서 반죽하였다. 1972년 「궁중음식」(연약과) 이후의 조리서에서는 다시 1600년대에 사용하였던 청주를 사용하였다. 약과의 재료에 전혀 술을 넣지 않은 조리서에는 「술만드는 법」·「간본규합총서」·「간편조선요리제법」·「조선요리」·「조선요리제법」·「이조궁중요리통고」·「요리백과」·「요리전서」·「새생활대백과사전」·「한국의 요리」·「세계의 가정요리」를 들 수 있다.

물은 1940년 이전에만 넣었으며 「규곤시의방」·「주방문」·「고대규합총서」·「음식법」·「시의전서」·「간편조선요리제법」·「조선요리」에서 끓인물을 넣었다.

기타 약과의 재료로는 「음식법」의 연약과에서 처음으로 밀가루·꿀·기름·술 이외에 통깨·생강·후추가루를 넣은 것을 볼 수 있다. 그 후에 통깨는 「조선무쌍신식요리제법」의 수원 별법에서만 깨소금의 형태로 넣었고 생강은 생강즙의 형태로, 「궁중음식」 이후 대부분의 조리서에서 볼 수 있다. 「조선무쌍신식요리제법」의 수원땅 별법에는 후추가루와 깨소금 이외에 잣가루와 계피가루를 넣어 반죽하였는데 이는 "약과를 물 탄 꿀에 담그면 부스러지니 먼저 반죽할 때 섞는 것이 좋다"고 하였다. 또 「한국음식」에서 처음으로 약과 반죽에 소금을 넣었으며, 「조선요리」와 「한국음식」에서는 유자를 다져서 향료로 넣었다.

이렇게 약과의 반죽 재료는 다양하나 주재료는 밀가루·꿀·기름·술이었다. 밀가루 이외에 콩가루·찹쌀가루가 사용되었으며 꿀 이외에 조청·설탕물 또는 설탕시럽을 사용하였다. 근래에는 설탕을 엿녹인 것과 섞어서 넣기도 한다. 기름은 주로 참기름을 넣었으나 면실유를 넣기도 하였다. 술은 청주·소주·약주·막

걸리·양주를 넣었으며 현재는 대부분 청주를 넣는다. 물은 끓인물을 넣었으며 1940년 이전의 조리서에서만 넣었다. 기타의 반죽 재료로서 통깨·생강·후추가루·깨소금·잣가루·소금이었다.

(2) 반죽 방법

「규곤시의방」·「주방문」에서는 "뭉그시 반죽한다." "교합한다"라고 간단히 기록되어 있으나 「술만드는 법」에서는 반죽 방법을 다음과 같이 자세히 설명하고 있다. "처음에 진유 4홉쯤 넣어 편에 물추기듯이 고루 고루 섞어 굵은 체로 부비어 죄다 친 후, 반죽을 알맞게 하여 홍두깨로 밀어 다지고, 헤어지지 않을만하거든 안반에 쏟아놓고 단단하게 밀어서 베어 지지되 반죽이 질어서 만들기가 쉬우면 과줄이 단단하여 좋지 못하니 되게하되, 만들기가 어렵지 아니하여야 지지면 티석 티석하고 즙청도 속에 잘든다"고 하였다.

대부분의 조리서에서 "되직하게 반죽한다"고 하고 있으며 「민속종합보고서」 강원도편에서는 "국수 반죽보다 약간 질게"라는 표현이 있다. 「시의전서」에는 "고루 섞이게 비비여가며 반죽하되 질면 못쓰니 쥐어보라"고 하였다.

「규합총서」·「고대규합총서」·「음식법」·「시의전서」에는 "매우쳐서 안반에 놓고 홍두깨로 민다"고 하였다. 1940년 이후에는 「궁중음식」에서 "반죽을 매우 찧어 도마에 놓고 망치로 사방을 모아 두드리라"는 방법이 나와 있다. 이와는 대조적으로 「조선요리제법」에서 "눌러 으깨서 하지말고, 두손으로 비벼서 잘 섞으라" 또 「조선무쌍신식요리제법」에서는 "모든 재료를 급히 섞되 오래 주무르면 진이나서 연하지 못하니 홍두깨로 사뿐하게 밀어라"고 되어 있다. 잘된 약과를 만들기 위해서는 "반죽할 때 국수 반죽 모양으로 너무 치다르지 말고 가볍게 반죽해야 한다. 즉, 끈기가 생기면 좋지 않으며 밀가루는 박력분이 적당하고 재료를 슬슬 버무려 꼭꼭 뭉치지 말것, 매끈하게 다져 박으면 기름에 지져도 겉만 까맣게 익고, 속이 설고 기름이 스미지 않아 연하지 않다"고 하였다.

1940년 이후의 대부분의 조리서에서 약과 반죽은 밀가루와 참기름을 먼저 골고루 섞어서 손바닥으로 비벼 밀가루가 약간 촉촉하면서 노릇하게 되면 꿀·술 등을 넣어 살살 섞으며 반죽하여 이것을 밤톨 만큼씩 떼어 약과판에 박아 내었다. 반죽할 때 밀가루를 체로 친 것은 「술만드는 법」에서 가장 먼저 실시했으며, 「요리전서」 이후의 대부분의 조리서에서 볼 수 있다. 반죽 방법 중 반죽을 매우쳐서 안반에 놓고 홍두깨로 민 것은 밀가루와 참기름이 혼합하여 커를 생기게 하는 shortening화를 고려한 것으로 생각된다. 또한 반죽을 너무 치다르지 말고 가볍게 반죽하라는 것은 이전의 "매우치다"는 방법과 대조를 이루는 것으로 생각되어 조리과학 실험을 통해 두 방법에 대한 차이가 연구되었으면 한다.

3. 기름에 지지는 방법

반죽하여 모양을 만든 약과를 식물성 기름에 지지는 방법이 「술만드는 법」에는 "전철에 기름을 많이 붓고 과줄을 많이 넣지말고 지지되, 먼저 기름을 조금 붓고 3~4잎을 넣어보고 헤어질 염려가 있거든 불을 싸게 지지고, 단단한 듯 하거든 불을 뜨게(약하게)하여 지진다고 설명하고 있다. 「규합총서」에는 "기름을 붓고 차례로 버려놓고 숯불에 지지되, 수저로 뒤져겨 타지않게 한다. 과줄이 뜨거든 수저로 눌러 꽤 익어 위가 트거든 떠낸다"고 하였다. 또 「음식법」에서는 "노구에 기름이 넉넉히 과줄위로 오르게 부어 기름이 끓은 후에 넣어 지지되 숯불을 뜨게하여도 헤어지고, 세면 단단하니 알맞은 불에 지지고, 다 트거든 뒤집어 겉은 타지 않고 속은 익도록 데쳐 만화로 지진다"고 자세히 설명하고 있으며 「요리전서」에서는 "튀김할 때보다 약한 온도로 끓는 기름에 지진다"고 하였다. 지지는 기름의 온도를 정확히 숫자로 표기한 가장 최초의 조리서는 「한국요리백과사전」으로서 "기름 온도가 140°C 이상 오르지 않게하여 토색빛이 나고 속이 익게 천천히 지진다"고 하였다. 「한국음식역사와 조리」에서는 다음과 같이 설명하고 있다. "약과는 다른 튀김과 달라서 기름이 반죽 속에 베어들도록 지

진다. 따라서 기름의 온도는 보통보다 얕아야 하며, 120°C 정도에서 넣는 것이 적당하다. 처음 넣으면 반죽이 부풀어 오르므로 저어서 부서지지 않도록 조심해 만져 차차 익어서 떠오르기 시작하면 조심스럽게 뒤집어서 지진다. 약 15분가량이 걸려야 하며, 중간 정도의 갈색이 되거든 건져서 뜨거울 때 꿀에 재어 놓는다. 끓이는 온도는 150~170°C가 적당하다고 하였다.

지지는 시간에 대해서 「이조궁중요리통고」에 "속까지 다익으면 기름에서 꺼낸다." 「조선요리제법」·「조선무쌍신식요리제법」에서는 "약과가 기름 위로 떠오르거든 뒤집어, 또 떠오르면 다익은 것이라"고 하였다. 시간에 대해서 정확히 표현한 것은 유일하게 「한국음식역사와 조리」에서 15분가량으로 쓰여 있다.

약과의 색은 「음식법」에서 "과즙 속이 회지 아니하게 지진다"고 하였고 「간본규합총서」·「시의전서」·「간편조선요리제법」에서는 "빛이 검도록 익힌다"고 하였다. 그 후의 조리서에는 대부분 "갈색 혹은 토색빛이 나고 속이 익도록 지지고, 밑이 타지않게 두서너번 저어준다"고 설명하고 있다. 「주방문」의 볶은 콩가루로 만든 약과는 기름에 지지지 않고 그냥 집청한 것도 있다.

이렇게 볼 때 약과를 기름에 지지는 방법은 기름을 넉넉히 붓고, 120~160°C로 온도가 오르면 넣어 속이 잘익고 진한 갈색이 나도록 천천히 5~15분 가량 지져내며 약과를 지지는 기름의 온도가 너무 낮으면 모양이 부서지고, 너무 높으면 단단해진다는 것을 알 수 있다.

4. 즙청 재료와 방법

(1) 즙청 재료

즙청 재료는 〈표 2〉와 같다.

약과를 지져서 꿀에 재면 꿀이 속으로 배들어서 약과의 속깊이 촉촉히 스며들어 약과 특유의 진미가 난다. 즙청 재료로 가장 많이 사용된 재료는 꿀이다. 즙청꿀은 청밀로 하면 더욱 부드럽고 맛이 훌륭하나 설탕꿀(시럽)을 대신 써도 좋다.

「규곤시의방」·「주방문」에서는 꿀 혹은 밀수를 사용하였다. 「고대규합총서」의 연약과법에서 처음으로 꿀대신 조청을 사용하기 시작했다. 「술빚는 법」에서는 조청을 물에 섞어서, 또 「이조궁중요리통고」에서는 조청 또는 설탕녹인 것을 즙청으로 사용하였다. 손정규의 「조선요리」에서는 기름에 지져낸 약과를 즙청하지 않고 마른 설탕을 뿌리기도 했다.

「한국음식(황)」·「궁중음식향토음식」·「가정요리카드」에서는 시럽제조를 다음과 같이 설명하고 있다. "시럽(즙청꿀)은 설탕 1컵에 물 1컵을 넣어 설탕물을 만든 다음 중간불에 올려서 1컵이 될 때까지 조린다. 끓이는 도중에 저으면 설탕으로 되돌아 가므로 젓지 말도록 한다."

이밖에도 즙청의 재료로는 계피·후추·생강·건강·유자즙 등을 맛과 향을 돕기 위하여 넣었다. 이들을 가장 먼저 넣은 것은 「술만드는 법」이다. 「규합총서」·「고대규합총서」와 「간편조선요리제법」에서는 강즙(薑汁) 이외에 건강(乾薑)을 넣었다. 후추가루와 생강·계피는 「간본규합총서」 이후에는 즙청에 거의 첨가되지 않다가, 「한국요리백과사전」 이후에 후추가루와 생강을 반죽 재료에 넣었으며, 계피가루는 즙청 혹은 고명으로 사용되었다. 「이조궁중요리통고」와 「요리백과」에서는 약과를 담그는 조청에 유자즙을 짜서 넣으면 향취가 나서 좋다고 하였다.

그러므로 즙청의 재료는 1940년 이전에는 주로 꿀을 사용하였으나 그후부터는 꿀대신 조청이나 엿녹인 것, 혹은 설탕을 물과 섞어서 시럽을 만들어 사용하였다. 근래에는 시럽과 꿀을 섞어서 즙청하는 조리서들이 많이 있다.

(2) 즙청 방법

「규합총서」에서 "즙청에 계피·후추·건강·강즙을 섞어서 잠그어 즙이 과줄 속에 다 들어간 뒤 비로소 내어라" 했으니 즙청이 약과의 틈사이로 많이 베어들어야 됨을 알 수 있다. 「음식법」에는 "반죽한 약과를 만화로 지져 기름을 빼야 즙청이 잘먹고 너무 식으면 즙청을 아니먹느니라, 기름이 빠진 후 즙청에 강즙·계피·후추가루를 섞어 제몸에 베게한다"고 하였다. 또 「요리전서」에서 "즙청 속에서 부지지 소리가 강하게 나는 것일수록 좋다. 전체의 몸이 툭툭 터진 것이 잘된 것이고 매끈한 것은

〈표 2〉 약과의 즙청 재료

문헌	연대	재료	꿀	밀수	조청	시럽	계피	후추	생강	건강	유자즙
규곤시의방		1670 경		○							
	(연약과)	1670	○								
주방문	1	1600		○							
	2	1600	○								
	(연약과)	1600		○							
술만드는 법		1700~1800	○				○	○	○		
규합총서		1815 경	○				○	○	○	○	
고대규합총서	1	1800 중	○				○	○	○	○	
	2	1800 중	○								
	(연약과)	1800 중	○		○		○	○			
음식법		1854	○				○	○	○		
	(연약과)	1854	○				○	○			
간본규합총서		1869	○								
술빚는 법		1800 말			○						
시의전서		1800 말	○								
간편조선요리제법	1	1934		○							
	2	1934	○				○			○	
조선요리		1940									
조선요리제법		1943		○							
조선무쌍신식요리제법	1	1943	○								
	2	1943	○								
이조궁중요리통고		1957			○	○					○
요리백과		1964	○			○			○		○
요리전서		1968			○						
새생활대백과사전		1972			○						
궁중음식	1	1972	○								
	2	1972	○				○			○	
	(연약과)	1972	○								
한국의 요리 (정)		1975				○					
한국요리백과사전		1976				○					
현대여성백과사전		1977			○						
한국음식 (황)		1980				○					
궁중음식향토음식		1980				○	○				
세계의 가정요리		1980			○	○					
한국음식 (윤)		1982	○			○					
가정요리카드		1983			○			○			
민속종합보고서	(서울)	1984				○	○				
	(경기)	1984			○	○	○				
	(함경)	1984				○					
	(강원)	1984			○						

즙청이 흡수되지 않는다"고 하였다. 「새생활대백과사전」과 「한국의 요리」에서는 "차게 식힌 즙청꿀에 계피가루를 넣고 잘 섞어, 튀겨낸 약과를 뜨거울 때 넣어서 즙청한다. 꿀물에는 오래 담가 즙청하면 약과가 연하여 맛이 있다"고 하였다.

이상으로 즙청하는 방법은 반죽이 좀 되어서 지진 것의 몸이 툭툭 터져서 즙청 꿀에 담그면 칙칙 소리가 나면서 즙청이 안으로 잘 베들어야 하며 튀겨낸 약과의 기름을 빼고 뜨거울 때 넣어서 오래 담가 두어야 연하고 맛이 있다. 그러나 시럽으로 즙청할 때는 즙청 시간이 너무 길면 몸이 부풀어지는 우려도 있다.

5. 고 명

약과의 고명에 사용된 재료는 〈표 3〉과 같다.

기름에 튀겨낸 약과를 즙청하여 꿀을 다 먹거든 석쇠없은 그릇에 내여 바람에 굳으면 그릇에 담고 잣가루를 뿌린다. 1600 년대에는 약과에 고명을 뿌린 기록이 없으나 1815 년경의 「규합총서」에서 처음으로 "즙청한 약과를 바람에 쏘여 굳거든 잣가루를 뿌려쓰라"고 하였다. 「고대규합총서」에서는 "잣가루 날 굵게하여 뿌려쓰라" 또 개화기의 조리서인 「시의전서」에서는 "잣가루와 계피가루를 뿌려쓰라"하므로 처음으로 계피가루를 고명으로 사용하였음을 알 수 있다. 지금은 잣가루와 계피가루를 같이 고명으로 쓰기도 하고 계피가루는 즙청에 넣고 잣가루만 뿌리기도 한다. 「조선무쌍신식요리제법」에 "즙청한 약과를 석쇠없은 그릇에 내놓으면 바람에 굳으니 접시에 담고 잣가루를 뿌리나니라" 하였고 또 「현대여성백과사전」에는 "약과를 상에 놓을 때 계피가루와 잣가루를 뿌리라"고 하였으니 즙청한 약과가 꿀을 다 삼키고 몸이 굳은 후에 고명을 뿌림을 알 수 있다.

고명의 재료로는 잣가루와 계피가루가 주로 사용되었으나, 1940 년 손정규의 「조선요리」에서는 설탕을 뿌린 기록이 있다.

〈표 3〉 약과의 고명에 사용된 재료

문헌 \ 재료 / 연대		재료	잣가루	계피가루	설탕
규곤시의방		1670 경			
	(연약과)	1670			
주방문	1	1600			
	2	1600			
	(연약과)	1600			
술만드는 법		1700 ~ 1800			
규합총서		1815 경	○		
고대규합총서	1	1800 중			
	2	1800 중			
	(연약과)	1800 중	○		
음식법		1854	○		
	(연약과)	1854			
간본규합총서		1869			
술빚는 법		1800 말			
시의전서		1800 말	○	○	
간편조선요리제법	1	1934	○		
	2	1934			
조선요리		1940			○
조선요리제법		1943		○	
조선무쌍신식요리제법	1	1943	○		
	2	1943			
이조궁중요리통고		1957	○	○	
요리백과		1964	○	○	
요리전서		1968			
새생활대백과사전		1972	○	○	
궁중음식	1	1972	○	○	
	2	1972	○		
	(연약과)	1972			
한국의 요리 (정)		1975			
한국요리백과사전		1976		○	
현대여성백과사전		1977	○	○	
한국음식 (황)		1980		○	
궁중음식향토음식		1980	○		
세계의 가정요리		1980	○		
한국음식 (윤)		1982			
가정요리카드		1983	○		
민속종합보고서	(서울)	1984	○		
	(경기)	1984	○		
	(함경)	1984	○		
	(강원)	1984			

III. 要 約

밀가루에 기름과 꿀을 섞어서 반죽하여 일정한 모양으로 만들어 기름에 지지고 다시 꿀을 묻힌 약과는 한국인의 대표적인 기호식품의 하나이다.

본 연구는 1600년대부터 1943년까지 간행된 모든 한글 조리서 중에서 약과가 기록된 조리서 13권과 1945년 이후의 조리서 14권을 중심으로 약과의 명칭과 모양의 변천, 반죽 재료와 반죽 방법의 변천, 기름에 지지는 방법, 즙청 재료와 방법, 고명 등을 시대적으로 비교 고찰하므로 약과 문화의 시대적 변천 과정을 연구하였다.

1. 약과의 명칭은 약과·과줄·조과라 칭하였으며, 모양은 새·짐승·원형·네모진 모양이 있었다. 크기는 지름이 약 3.5cm, 두께 0.5~1.5cm이었다.

2. 약과 반죽의 주재료는 밀가루·꿀·기름·술이었다. 밀가루 이외에 콩가루·찹쌀가루도 사용하였으며 꿀대신 조청·설탕물·설탕시럽·엿녹인 것을 넣기도 하였다. 기름은 주로 참기름을 넣었으나 사라다유·면실유도 넣었다. 술은 청주·소주·약주·막걸리·양주를 넣었으며 물은 끓인물을 넣었다. 그밖에 통깨·생강·후추가루·깨소금·생강즙·잣가루·소금 등을 넣었다.

3. 약과 반죽은 "반죽을 매우 찧어 도마에 놓고 망치로 사방을 모아 두드리라"는 방법과 "국수 반죽 모양으로 너무 치다르지 말고 가볍게 반죽해야 한다"는 두가지 방법이 있었다. 1940년 이후의 대부분 조리서에서 "가볍게 살살 섞으라"고 하였다.

4. 기름에 지지는 방법은 "기름을 넉넉히 붓고 120~160°C의 기름에서 속이 잘 익고 진한 갈색이 나도록 5~15분가량 지져내라" 하였다. 이때 "기름의 온도가 너무 낮으면 모양이 부서지고 너무 높으면 단단해진다"고 하였다.

5. 즙청의 재료로 1940년 이전에는 꿀을 사용하였으나 그 후부터는 꿀·조청·엿녹인 것·시럽 등을 사용하였다. 그밖에 향취를 위해 강즙·건강·유자즙을 넣었다.

6. 즙청 방법은 튀겨낸 약과의 기름을 빼고 뜨거울 때 넣어 오래 담가 두어야 연하고 맛이 있다고 하였다.

7. 고명은 잣가루·계피가루·설탕이었다.

참 고 문 헌

1. 이성우 : 고려 이전의 한국식생활사연구, 향문사, pp. 392~393 (1978)
2. 윤서석 : 증보한국식품사연구, 신광출판사, pp. 212~213 (1985)
3. 高麗史 卷29 忠烈王 8, 9月條, 아세아문화사 (1972)
4. 高麗史 卷85 刑法 禁令, 아세아문화사 (1972)
5. 최남선 : 조선상식, 현암사, p. 35, 226 (1948)
6. 정약용원저, 김종권역주 : 雅言覺非, 일지사, pp. 226~228 (1976)
7. 정순자 : 우리나라 병과류에 대한 소고, 단국대 논문집 제7집, pp. 540~542 (1973)
8. 安東張氏원저, 황혜성역 : 규곤시의방, 한국언서출판사 (1980)
9. 저자미상 : 주방문 (영인본) 1600년대
10. 저자미상 : 술만드는 법(영인본) 1700~1800년대
11. 빙허각李氏원저, 정량완역주 : 규합총서, 보진제, p. 90 (1975)
12. 저자미상 : 고려대규합총서(영인본) 1800년대 중엽
13. 저자미상 : 음식법 (영인본) 1854
14. 저자미상, 이경선역 : 간본규합총서, 신구문화사 (1974)
15. 저자미상 : 술빚는 법 (영인본) 1800년대 말
16. 저자미상 : 시의전서 (영인본) 1800년대 말
17. 이석만 : 간편조선요리제법, 삼문사 서점 (1934)
18. 손정규 : 조선요리, 일한서방 (1940)
19. 방신영 : 조선요리제법, 한성도서주식회사, (1943)
20. 이용기 : 조선무쌍신식요리제법, 대산치수발행, (1943)
21. 황혜성외 : 이조궁중요리통고, 학총사, (1957)
22. : 요리백과, 계몽사, (1964)
23. : 요리전서, 학원사, (1968)
24. : 새생활대백과사전, (1972)
25. 황혜성 : 궁중음식, (1972)
26. 정순자 : 한국의 요리, 동화출판공사, (1975)
27. 황혜성 : 한국요리백과사전, 삼중당, (1976)
28. : 현대여성백과사전, (1977)
29. 황혜성 : 한국음식, 민서출판사, (1980)
30. 황혜성 : 궁중음식향토음식, (1980)

31. : 세계의 가정요리, 삼성출판사, (1980)
32. 윤서석 : 한국음식역사와 조리, 수학사, (1982)
33. : 가정요리카드, 삼성출판사, (1983)
34. : 한국민속종합보고서 제 15, 문화재관리국, (1984)