

문헌고찰을 통한 한국 전통과편(傳統果片)의 연구

정혜경 · 우나리아

호서대학교 자연과학대학 식품영양학과
(2005년 4월 30일 접수)

A Bibliographical Study of Traditional Fruit Preserve

Chung Hae Kyung and Woo Na Ri Yah

Department of Food and Nutrition, Hoseo University

(Received April 30, 2005)

Abstract

This study was designed to establish Korean food culture by considering traditional fruit preserve. A historical approach of traditional fruit preserve were reviewed by the cooking book published from 1670 to 1988 in Korea. The results obtained from this study are as follows. Cooking method of fruit preserve was firstly published to Omshikdimibang in 1670 and published moderate cooking book in 1988 but fruit preserve has not been cooked yet. Cooking method of fruit juice and starch had been started in Samkuk dynasty and was completed in Lee Dynasty. Compared with the western fruit jelly, mung bean starch was used as a gel forming material in Korean traditional fruit preserve while gelatin was used as a gelling agent in western fruit jelly. Western fruit jelly was succeed in innovation, but traditional fruit jelly was failed to innovation.

Key Words : Korean food culture, Omshikdimibang, traditional fruit preserve, mung bean starch

1. 서론

한 나라의 고유한 음식문화는 그 민족의 정치·경제·사회적 영향에 의해 변화되어 온 것이다. 특히 한 민족의 식생활에 담겨진 문화성은 그 민족생활의 유적이며 민족문화의 척도라는 점에서 매우 중요하다. 우리나라의 일상식은 밥과 반찬으로 구성되는 주·부식분리의 일상식 양식으로 삼국시대 이후로 이어져 내려오고 있다. 그런데 이러한 주·부식 일상식외에도 한국 음식의 중요한 특징은 한과류의 발달을 들 수 있다. 우리나라에서는 전통 한과류들이 많이 발달되어 왔음에도 불구하고 그동안 사람들에게 잘 알려져 있지 않았다는 생각이 든다. 특히 서양의 케익이나 과자종류들만이 주로 소비되고 있어 이러한 생각은 더욱 안타깝게 한다. 따라서 우리나라 전통 한과류의 하나이나 사람들에게 잘 알려져 있지 않다고 생각되는 전통과편에 대한 연구를 진행하였다.

과편은 과즙에 녹말과 꿀을 첨가하여 새콤하고 달콤하게 써서 굳힌 음식이라고 할 수 있다¹⁾. 이때 사용하는 과일의 종류에 따라 앵두를 이용한 앵두편, 모과편, 살구편, 복분자편으로 나눌 수 있다

이는 녹말의 “젤”화 성질을 이용한 것으로 서양에서 후식으로

로 많이 이용되는 젤리와 비슷한 질감을 내는 음식이다. 즉 우리나라의 독특한 음식으로 대표되는 청포묵, 도토리묵의 조리원리인 녹말의 젤화 성질을 이용하면서 여기에 과즙의 맛과 향을 첨가한 고도의 조리 기술을 부여한 음식으로 생각되나 실제로 우리나라 고유의 앵두편, 살구편과 같은 과편에 대한 연구는 많지 않다.

구미에서는 젤리가 갖는 독특한 질감을 얻기 위한 젤리 연구에서 현재는 펙틴을 이용한 젤화 식품 연구들이^{2, 3)} 수행되는데 비해 우리의 고유 음식이면서 높은 식문화의 상징이었다고 보여지는 과편에 대한 연구는 거의 이루어지지 않고 있다. 서양의 과일젤리는 포도, 딸리, 오렌지 등 신과일을 으깨어 동물성 단백질인 젤라틴을 넣어 굳혀 새콤하고 매끄럽게 만든 것으로 서양에서 후식으로 많이 이용된 음식이다. 오히려 과일편을 서양음식으로 간주하고 있는 경향이며 우리나라의 앵두편과 같은 과편에 대한 이해는 거의 없는 실정이다. 그러나 실제로 녹두녹말을 이용하여 앵두편을 만들어 본 경험에 의하면 앵두편의 독특한 맑은 색감, 질감, 맛 등은 서양의 젤리를 능가한 음식으로 생각된다.

최근의 식문화 학계의 연구동향을 보면 우리나라의 전통음식에 대한 문헌연구들이 많이 이루어지고 있다. 즉 우리나라의

전통적 세시음식, 또는 궁중가례상차림과 같은 식생활형태 연구⁴⁾에서 전통 술, 전통 발효식품과 같은 식품연구⁵⁾ 그리고 음식의 조리법에 대한 연구⁶⁾들이 행해지고 있다. 또한 “선(膳)”과 같은 구체적 전통음식에 대한 문헌 고찰⁷⁾도 이루어져 전통음식에 대한 폭넓은 연구가 되고 있다.

그러나 전통과편에 대한 연구는 과거의 우리나라의 조리서들에 조리방법이 언급되어 있을 뿐 현재는 연구가 많이 진행되고 있지 않다. 그리고 전통음식에 대한 연구도 과거 문헌의 정리, 재조명에 대한 연구가 많이 진행되고 있으며, 왜 그러한 음식을 먹게 되었으며, 이의 의미는 무엇인가와 같은 식문화적 접근의 연구는 많지 않다고 생각된다.

이상과 같이 우리나라의 전통과편은 한국 음식문화의 우수성을 상징하지만 거의 잊혀져 가고 있는 음식으로 볼 수 있다. 따라서 우리나라 과편의 조리사적 의미에서의 바른 위치를 찾기 위한 역사적 고찰을 하고자 한다. 즉 문헌을 통한 과편의 역사적 고찰을 행해 봄으로써 우리나라의 조리 문화의 발달사를 추적해 보았다. 이러한 연구는 잊혀져가는 우리의 전통 음식에 대한 새로운 이해와 아울러 전통적 조리 방법을 이용한 새로운 식품의 개발에도 이용될 것이다.

II. 연구방법

본 연구의 방법은 문헌 연구에 의존하였다. 전통과편의 조리 방법을 올바르게 규명하고 발달과정, 이용법 등을 고찰함에 있어서 1차 자료(사료)의 수정과 분석을 통한 방법뿐 아니라 2차 자료(사료를 분석한 기존의 연구)의 수집, 분석, 통합을 통한 유추의 방법도 가능한 접근 방법이 될 수 있다고 생각되어 이 방법에도 의존하였다. 즉 본고는 새로운 사료의 발굴과 분석을 시도한 연구는 아니며 우리나라 기존의 조리서 및 식품사 관련 문헌 및 인류학적 관점에서의 연구 등 다방면에 걸친 논저를 토대로 전통 과편에 대한 식문화사적인 인식이라는 관점에서의 연구이다. 본 연구에서는 참고한 과편이 등장하는 고조리서는 다음 <표 1>과 같다.

본 연구에서는 다음과 같은 의문점을 가지고 접근하여 수행하였다.

첫째, 이미 재배되고 있던 생과실의 과즙에 녹두녹말과 꿀을

이용해 젤화 시킨 것은 조리법을 한 단계 높은 발달로 볼 수 있지 않은가?

둘째, 서양의 과일젤리는 계속 기호 식품으로 애용 받아온 반면 우리의 과편은 왜 소멸되다시피 했는가?

셋째, 우리나라와 서양이 똑같이 질감을 중요시한 젤화 식품이 있었던 것은 무엇을 의미하는가?

넷째, 서양의 젤리는 후식으로 이용된 반면 전통과편들은 어떤 의미로 사용된 음식이었을까?

III. 한국문헌에 나타난 과편의 조리법

문헌에 나타난 과편의 종류와 조리 방법을 고찰한 결과는 <표 2>에 정리하였다. 전통과편 중 앵두를 이용한 앵두편의 조리 방법이 문헌에서 제일 먼저 나타난 것은 안동 장씨(1598-1680) 저의 『음식디미방』⁸⁾이다. 여기에 녹두녹말 만드는 법과 앵두편법이 나와 있다. 특히 앵두는 오월단오가 지나고 여름이 한창인 유월에 접어들기 전 다른 과일이 나오기에 앞선 햇과일이다. 5월에 처음 나오는 과일로 조상께 천신하던 물목으로 한철 잠깐 나와 매우 귀한 과일이었으며, 새롭고 씨가 매우 큰 과일이다. 이러한 과일로 만든 앵두편은 그 촉감이 부드럽고 맛이 새콤하여 여름철에 알맞은 과자류가 되어 왔다.

『제민요술』은 중국 後魏(386-534)때에 고양태수(高陽太守)로 있던 賈思勰이 편찬한 논서로서 출간연대는 대체로 530-550년으로 추정되어 있다. 『제민요술』¹⁷⁾에는 앵두, 자두, 복숭아 등이 이미 재배과실인 것으로 기록되어 있다. 통일신라시대의 문장가인 최치원¹⁸⁾의 문장속에 사앵도장이라고 하여 앵도를 극도로 예찬한 글을 볼 수 있다. 현재 우리가 식용하고 있는 앵두의 모습이 그대로 그려져 있어 지금의 앵두가 이 시대에 식용되었음을 알려 주고 있다. 또한 『동국이상국집』, 『도은집』, 『포은집』, 『향약구급방』 등을 통하여 고려시대에 배, 살구, 오얏, 앵두, 복숭아, 모과, 유자, 대추 등이 재배되고 식용되었음을 알 수 있다고 한다¹⁹⁾. 즉 이와 같이 다량으로 재배되어 식용되고 있던 이러한 과실들을 이용한 과편의 조리가 조선 시대에 와서 발전되어 조선 후기의 조리문화가 발달한 계기가 되었음을 추측할 수 있다.

이러한 과편의 조리법에 대한 기록은 그 후의 조리서에도 빠

<표 1> 古調理書에 나오는 과편의 종류

(Unit : %)

문헌	연대	저자	종류
음식디미방 ⁸⁾	1670년경	안동 장씨부인	앵두편법
술만드는 법 ⁹⁾	1800년대	미상	앵두편, 살구편
규합총서 ¹⁰⁾	1815년	빙허각이씨	산사편, 앵도편, 복분자편, 살구편, 벗편
윤씨음식법 ¹¹⁾	1854년	미상	생강편, 대조편, 복분자편, 모과편, 앵두편, 살구·딸기·벗편, 오미자편
이씨음식법 ¹²⁾	1800년대 말	미상	생강편, 앵도편, 녹말편
시의전서 ¹³⁾	1800년대 말	미상	산사편, 모과편, 앵두편, 복분자편, 살구편, 벗편, 녹말편, 들죽편
부인필지 ¹⁴⁾	1915년	미상	앵도편, 모과편, 살구편, 벗편
조선요리제법 ¹⁵⁾	1939년	방신영	녹말편, 앵도편, 복분자편, 모과편
조선무쌍신식요리제법 ¹⁶⁾	1943년	이용기	녹말편, 앵두편, 모과편, 산사편

〈표 2〉 古調理書에 나오는 과편의 종류, 재료 및 조리법

과편의 종류	문헌	연대	재료	조리법
앵두편	음식디미방	1670년경	앵도, 꿀	반숙한 앵도를 씨를 발라 데친 후 체에 걸러서 꿀을 붓고 한데 조려서 엉기면 베어 쓴다
	술만드는법	1800년대	앵도, 녹말, 꿀	앵도나 살구를 주물러 거르고 녹말을 어릴만치 꿀물에 넣어 한소끔 끓여 퍼서 편한 그릇에 두어 얼이거든 저며 쓴다.
	규합총서	1815년	앵두, 꿀, 녹말	앵두를 녹그릇에 담아 잠깐 쪄 내어 증체에 걸러 꿀을 알맞게 타 새옹에 졸인다. 수저로 떠서 드리워 보아 죽 되게 엉긴 것만치 되거든 녹말 조금 타 익게 졸이어서 접시에 떠 보아 죽편 어리듯이 엉기거든 사그릇에 어린 후 베어 쓰면 산사편 빛 같고, 녹말을 많이 타면 빛이 부예지고 딱딱하며, 너무 졸이면 빛이 검다.
	윤씨음식법	1854년	앵도, 꿀, 녹말.	앵도씨를 바르고 체에다 걸러 새옹에 담고 꿀을 쳐 조리되 엉길만하거든 녹말을 조금 타서 만화로 더 조려 접시에 조금 떠 보아 죽편 같거든 그릇에 기름칠 하고 퍼 내어 식거든 썰어 쓰나니라 또 법은 앵도가 익은 것으로 따서 꿀에 삶아 건져내어 물은 버리고 체에 눌러 즙을 내어 한말가량의 꿀 석되를 치고 만화로대러 물은 엇같이 되거든 녹쟁반에 퍼 놓아 굳혀서 떡 같이 썰어 쓰나니라.
	이씨요리법	1800년 대 말	앵도, 생청, 녹말	앵두편은 굵은 앵두를 살짝 주물러 체에 걸러 즙을 내어 쇠옹에 생청타서 조리다가 녹말 살짝 넣어 묵 엉기듯이 하여 쓴다
	시의전서	1800년 대 말	앵도, 녹말	-
	부인필지	1915년	앵도, 녹말	-
	조선요리제법	1939년	앵도, 녹말	앵도를 체에 걸러 쇠옹에 조리고 엉길만 하거든 녹말을 조금타서 익게 조려 접시에 떠보아 죽편 같거든 퍼서 식혀 쓰나니라, 복분자(딸기)편과 살구편과 벗지편도 이법대로 하나니라
	조선무쌍신식요리법	1943	앵도, 꿀, 녹말	앵도씨를 바르고 체에 걸러 새옹에 담고 꿀을 쳐 조리되 엉길만 하거든 녹말을 조금 타서 만화로 더 조려 접시에 조금 떠 보아 죽편 같거든 그릇에 기름칠 하고 퍼 내어 식거든 썰어 쓰나니라. 또 법은 앵도가 익은걸로 따서 꿀에 삶아 건져내어 물은 버리고 체에 눌러 즙을 내어 한말가량에 꿀 석되를 치고 만화로되 물은 엇같이 되거든 녹쟁반에 퍼 놓아 굳혀서 떡 같이 썰어 쓰나니라
	살구편	술만드는법	1800년대	살구, 녹말, 꿀
규합총서		1815년	-	다 앵도편 법대로 하면 어리니 베면 살구는 모과편 같고 벗편은 전약 같다.
윤씨음식법		1854년	-	-
시의 전서		1800년대 말	-	이(앵도편)법대로 하느니라
부인필지		1915년	-	-
조선요리제법		1939년	-	산사를 위의 한 것과 같이 만들되 아무조록 고운체에 걸러서 만들찌니 편 중에 맛이 제일이라
산사편	규합총서	1815년	산사, 꿀	-
	윤씨음식법	1854년	-	생강 거피하여 얇게 삶아 물을 짜버리고 잘게 찢어 쇠옹에 꿀을 많이 부어 졸이다가 녹말을 조금 넣어 강정 모양처럼 백자 묻혀 쓴다
	시의 전서	1800년대 말	-	다 앵도편 법대로 하면 어리니 베면 살구는 모과편 같고 벗편은 전약 같다.
	조선무쌍신식요리법	1943년	-	-

〈표 2〉 계속

과편의 종류	문헌	연대	재료	조리법	
대조편	윤씨음식법	1854년	-	-	
생강편	이씨요리법	1800년대 말	생강, 꿀, 녹말	-	
	규합총서	1815년	-	앵도편 법대로 하는데, 이것은 앵도편보다 더 잘되기 쉽다	
벗편	윤씨음식법	1854년	-	-	
	시의전서	1800년대 말	-	-	
	부인필지	1915년	-	이(앵도편)법대로 하느니라	
	조선요리제법	1939년	-	-	
복분자편	규합총서	1815년	-	-	
	윤씨음식법	1854년	-	좋은 모과를 삶아 건져 앵도편 같이 하되, 녹말을 되게 개어서 어리도록 하게 할 것이니라	
	시의전서	1800년대 말	-	앵도편 하듯이 하느니라	
	조선요리제법	1939년	오미자국, 녹말	-	
모과편	윤씨음식법	1854년	모과, 녹말, 꿀	녹말을 물에 되직하게 풀고 오미자국과 꿀을 쳐서 달고 새콤하게 맛을 맞춘 후 분홍가루를 조금씩 쳐 가지고 목쭈듯이 썰어서 접시에 조금 퍼서 굳혀보아 목보다 조금 물고 하늘하늘 하거든 다 퍼서 굳혀서 썰고 만일 너무 단단하거든 물을 조금 더 치고 썰어서 묽은 듯하게 썰어 모양 있게 만들 것이니라.	
	시의전서	1800년대 말	-	녹말을 물에 되직하게 풀고 오미자국에 꿀을 쳐서 새콤하게 맛을 맞춘 후에 분홍가루를 곱게 섞어가지고 목쭈듯이 썰어서 접시에 조금 퍼서 굳혀 보아 목보다 조금 물고 하늘하늘하거든 다 퍼서 굳힌 후 썰고 만일 너무 단단하거든 물을 조금 더치고 다시 이겨서 묽은 듯하게 썰어 모양 있게 만들 것이니라	
	부인필지	1915년	-	-	
	조선요리제법	1939년	모과, 녹말	-	
	조선무쌍신식요리법	1943년	모과, 녹말	-	
	딸기편	윤씨음식법	1854년	-	-
		이씨음식법	1800년대 말	녹말, 꿀	-
녹말편	시의전서	1800년대 말	오미자국, 녹말	-	
	조선요리제법	1939년	녹말, 오미자국, 꿀, 분홍가루	-	
	조선무쌍신식요리법	1943	녹말, 오미자국	-	
들쭉편	시의전서	1800년대 말	들쭉, 오미자국, 녹말, 꿀	-	

지지 않고 나오고 있다. 빙허각 이씨가 저술한 『규합총서』¹⁰⁾에 녹말법과 병과제품으로 앵두편, 복분자편과 딸기편이 수록되어 있다. 또한 을묘년에 기록된 순 한글의 『부인필지』¹⁴⁾에 앵도편과 모과편에 대한 기록이 있다. 그 후 1800년대 경에는 『마주방문(磨酒方文)』¹⁷⁾, 『주작법』²⁰⁾ 『시의전서(是議全書)』¹³⁾에 여러 과편들에 대한 기록이 나타나는데 『주작법』에는 산사(산사편), 목과(모과 같은 경과), 앵도(앵도편), 복분자(복분자편), 행(살구편), 녹말(녹말편)에 대한 조리법이 나와 있다. 1800년대 말로 추측되는 『이씨음식법』에 의하면 한과의 한 종류로 과편을 분류하고 있고 그 내용을 보면 다음과 같다²¹⁾.

첫째, 앵두편은 굵은 앵두를 살짝 주물러 체에 걸러 즙을 내어 쇠용에 생탕타서 조리다가 녹말 살짝 넣어 목 엉기듯이 하여 쏜다. 둘째, 녹말편은 녹말을 꿀물 맞추어 쇠용에 풀 쭈듯이 하

다가 연지도 타고 갈매채 지치를 임의로 한다. 셋째, 생강편은 생강 거피하여 얇게 삶아 물을 짜버리고 잘게 찢어 쇠용에 꿀을 많이 부어 졸이다가 녹말을 조금 넣어 강정 모양처럼 백자 문혀 쏜다.

1900년대에 들어서면 방신영의 『조선요리제법』, 이석만의 『간편 이조 요리제법』에서 과편에 대한 기록을 볼 수 있다. 또는 이조궁정요리통고²²⁾에 나타난 앵두편의 조리방법을 살펴보면 녹말을 넣지 않고 꿀 또는 설탕을 넣어 만든다고 하였다. “앵두를 정하게 씻어서 물을 조금 붓고 푹 끓여 체에 걸른다. 이 체에 걸은 앵두즙에 꿀(또는 설탕에 물을 넣어 녹인 것)을 넣어서 조린다. 물기가 거진 꾸득꾸득해지면 이것을 솥쟁반에 참기름을 바르고 퍼서 굳힌다. 잘 굳은 다음에 적당한 모양으로 썰어서 숙실과와 아울러 담는다. 앵두편은 봄철에 앵두가 많이 있을 때

〈표 3〉 궁중연회의궐에 나오는 한과의 종류 중 과편의 출현

(Unit : %)

연 도	의궐명	한과의 종류
순조 27년 丁亥(1827)	자경전 진작정례의궐 (慈慶殿進爵整禮儀軌)	약과, 연약과, 방약과, 소약과, 다식과, 만두과, 백세한과, 홍세한과, 연행인과, 홍백은정과, 백요화, 홍요화, 황요화, 삼색요화, 백세건반강정, 홍세건반강정, 양색세건반강정, 삼색세건반강정, 임자강정, 백매화강정, 홍매화강정, 홍백매화강정, 백매화연사과, 홍매화연사과, 백자연사과, 홍백매화연사과, 삼색매화연사과, 황률다식, 송화다식, 흑임자다식, 녹말다식, 각색다식, 녹말편*, 양색녹말편*, 연근정과, 생강정과, 건정과, 길경정과, 모과정과, 산사정과, 산사육정과, 동과정과, 생이정과, 두충정과, 각색정과, 조란, 울란, 강란, 증대조, 각색숙실과, 숙실과, 팔보당, 인삼당, 옥춘당, 오화당, 사탕, 굴병, 밀조, 어과자
순조 29년 己丑(1829)	진찬의궐(進饌儀軌)	약과, 연약과, 소약과, 대약과, 다식과, 소다식과, 만두과, 백미자, 홍미자, 홍백미자, 백세한과, 홍세한과, 양색한과, 행인과, 연행인과, 백은정과, 홍은정과, 백차수과, 홍차수과, 백요화, 홍요화, 황요화, 삼색요화, 백세건반강정, 홍세건반강정, 양색세건반강정, 삼색세건반강정, 임자강정, 백자강정, 백매화강정, 홍매화강정, 홍백매화강정, 삼색매화강정, 오색강정, 백매화연사과, 홍매화연사과, 백자연사과, 홍백매화연사과, 삼색매화연사과, 황률다식, 송화다식, 흑임자다식, 녹말다식, 각색다식, 삼색다식, 녹말편*, 삼색녹말편*, 양색녹말편*, 연근정과, 생강정과, 건정과, 길경정과, 생이정과, 두충정과, 각색정과, 조란, 울란, 강란, 증대조, 팔보당, 인삼당, 옥춘당, 오화당, 사탕, 굴병, 밀조

* 과편

에 만들어 독 같은데 넣고 꼭 봉해서 지하실 같은데 묻어 두고 필요한 때에 꺼내 쓰도록 한다. 최근의 문헌에서도 염초에著 『한국음식』²³⁾, 강인희著 『한국의 맛』²⁴⁾, 황혜성의 『한국요리백과사전』¹⁾ 등에서 과편은 한과류에 속하는 음식으로 조리방법을 소개하고 있다.

IV. 과편 조리법의 발달과정

인간의 식생활, 곧 식품의 선택, 그 채취 방법, 요리의 방식 등은 바로 자연으로부터 인류의 문화를 구별하고, 이를 건설하는 가장 근본적인 활동임을 알 수 있다²⁵⁾고 한다. 우리나라의 조리문화의 발전과정을 살펴보면 놀라운데가 있다. 즉 기원전부터 발효법을 익혔고 술을 담가 마시는 방법을 알았다.

전분의 젤화 성분과 향과 색, 맛의 조미를 위해 과즙을 함께 이용한 과편의 조리방법은 우리나라의 높은 요리문화의 상징으로 생각되어 이러한 조리법의 발전과정을 살펴보자. 우선 곡류 식품을 이용한 조리발전 과정은 다음과 같다. 통일신라 시대의 『삼국유사』에 곡류식품의 조리가공에 대한 기록이 보이는데, 경덕왕 19년(760년)에 진표율사가 쌀 20말을 써서 말려 이로써 양식을 삼아 명상편력(名山遍歷)에 들어갔다는 것이다. 즉 이때에 이미 미숫가루를 만들어 이용했음을 알 수 있다. 또한 단술이 있었으며 강정과 유밀과와 같은 과정류가 이 시대에 이미 등장하고 있음을 볼 수 있다. 그리고 고려 시대에 밥과 죽은 중요한 조리법²⁶⁾이었다고 한다. 즉, 죽이란 곡류가 걸쭉해지는 성질을 이용한 음식이라고 볼 수 있다. 따라서 과편은 농경문화의 발달에 따라 곡물산출의 증가와 승불사조에서 육식을 기피하는 역사적 배경으로 신라시대부터 고려시대에 만들어지기 시작했으며 혼례, 연회 등에 필수적으로 상에 오르는 음식이었다²⁶⁾.

과편의 한 종류인 오미자편을 만들 때 이용되는 오미자즙, 혹

은 오미자 달인 물은 삼국시대부터 음료로 삼고 있었다고²⁷⁾ 기록되어 있다. 『동국세시기』²⁸⁾에 의하면 오미자국에 녹두가루를 반죽하여 익힌 것을 썰어 띄운 화면(花麵)이 우리 나라 전통의 세시 음식으로 소개되어 있다. 『임원십육지』²⁹⁾에서는 산가청공(山家靑供)을 인용하여 매화죽을 소개되고 있다.

이러한 조리방법은 그 후 궁중 음식에서도 이용되고 있음을 볼 수 있다. 즉 김⁴⁾의 『18세기 궁중 음식연회고』에 의하면 숙실과로 분류된 것은 조란, 울란, 용안, 예지, 밀조, 건포도, 편강, 강란, 굴병, 강병, 증대조, 중황률, 도전, 복분자 등이었으며 도전과 복분자고가 나타나고 있다. 즉 산사고, 복분자고 등이 이전의 연회(宴會)에는 나타나지 않았던 것으로 보아 과편의 비슷한 형태로 짐작해 볼 수 있으며 조리법이 궁중에까지 파급된 것으로 생각된다. 이는 조선시대의 궁중연회의궐 음식 중 한과류에서 확인할 수 있었다(표 3). 이상과 같이 우리나라의 전통 과편은 조선시대의 고도로 발전된 조리문화의 한 상징으로 계속적(繼續的)으로 전승(傳承), 진급(普及)되어 왔다고 볼 수 있다³⁰⁾.

V. 기호(嗜好)와 이용법의 고찰

과편(果片)은 녹두녹말(綠豆綠末)에 과일즙을 첨가하여 굳힌 음식이다. 이 때 전분을 얻기 위한 방법이 중요하다고 생각된다. 『음식디미방』에 영두편의 조리법과 더불어 녹두녹말 만드는 법이 따로 소개되어 있는 것은 전분을 얻는 방법을 중요시했기 때문이다. 우리나라에서는 이렇게 전분을 따로 얻어서 음식에 응용한 예가 많았다. 즉 청포묵은 녹두전분을 그대로 쭈어서 굳힌 음식으로 현재 상품화가 되어서 시장에서 쉽게 구입할 수 있는 음식이 되었다. 또 도토리죽에 존재하는 전분만을 얻어서 만든 음식으로 도토리묵을 들 수 있다. 도토리묵은 만성적 기근(饑饉)에 시달렸던 조선시대의 대표적 구황식품(救荒食品)³¹⁾ 이

었으나 현재는 별미음식으로 많이 이용되고 있다.

이렇게 전분을 내어서 음식을 만든 예는 우리나라에서뿐만 아니라 다른 지역에서도 많이 볼 수 있다. 파푸아뉴기니아의 gidra족의 식생태(食生態)를 연구한 일본학자에 의하면 이 지역 주민들은 sago 아자로부터 두들긴 sago의 과육을 물과 같이 반죽하여 전분을 씻어내는 방법으로 전분을 얻어 식량원으로 사용하고 있다고 한다. 대개 1개의 줄기에서 사고아자 전분 65kg이 얻어지며 가식부 100g 당 220Kcal 정도를 얻을 수 있다고 한다³²⁾. 또한 인도네시아의 서부 Irian Java 및 Ambon 지역의 주식은 sago 가루로 만든 죽을 먹고 있으며 sago 죽은 sago 가루에 coconut milk를 넣어 쓴 죽이라고 한다³³⁾. 동남아시아나 아프리카의 중요 작물중에 cassava라는 감자가 있는데 이는 전분을 내어서 얇게 밀어서 굽는 다든지 가공해서 먹는다고 한다. 갈아서 물에 씻고 건조하여 전분을 내는 과정을 통해서 청산가리와 같은 강한 독이 함유된 cyan 화합물이 제거된다고 한다³⁴⁾. 전분이 주식으로 이용된 예외에도 로마시대에는 좋은 질감을 얻기 위해 이용되었는데 이 시대의 아피우스의 요리책에 수록된 대부분의 소스들은 밀전분이 들어가서 걸쭉해졌다고 한다³⁵⁾.

이상과 같이 동서양에서 동일하게 곡물의 전분을 얻어서 음식의 조리기에 이용한 조리법을 볼 수 있었다. 즉 우리나라에서도 도토리묵과 같이 도토리에 있는 전분까지 얻어서 구황식(救荒食)으로 요긴하게 사용하였으며, 또한 질감이 좋은 녹두전분은 기호식품(嗜好食品)으로 이용되는 과편에 사용한 것으로 보아 조리법의 수준이 높았고 고도(高度)의 식생활 감각을 가지고 있었다고 생각된다.

VI. 결론

이상과 같이 한국의 전통적 음식인 과편에 대한 역사적 고찰 및 과편의 조리법의 발전과정 그리고 과편에 대한 기호도 및 이용법에 관하여 문헌을 통하여 살펴보았다. 과편의 조리법은 『음식디미방』에 처음 소개된 이래 그 후의 조리서에 빠지지 않고 나오고 있으며 최근의 몇몇 한국 조리서에도 소개되고 있는 우리의 전통 음식이었음에도 불구하고 현대에 와서는 잊혀져 가고 있는 음식으로 생각되어 본 연구는 수행되었다.

먼저, 과편의 조리 발전과정을 살펴보면, 통일신라 및 고려 시대를 거쳐 발전되어 온 죽을 만드는 조리과정에 삼국시대부터 음료로 삼고 있는 오미자 달인 물을 첨가하여 독특한 향과 색을 내게 한 것이다. 이는 조리법을 한 단계 높은 조선시대의 고유한 전통음식으로 생각할 수 있다. 따라서 전 세계적으로 전분의 젤화 성질을 이용한 식품이 도처에 존재한다는 사실에서 음식조리법의 비슷한 발전과정을 볼 수 있었고, 서양의 과일 젤리는 현재 많이 먹고 있으나 우리의 과편은 소멸한 이유에 대해서는 서양의 과일젤리는 젤라틴을 이용한 상품화에 성공한 반면 우리나라는 녹두전분의 상품화에 실패한 탓으로 생각해 볼 수 있다. 그러나 청포묵의 상품화가 어느 정도 성공한 것을 보면 개발의 가능성을 부인할 수 없다. 서양의 과일젤리가 후식

으로 이용된 반면 우리의 과편은 어떤 의미로 이용되었는가는 서양에서는 이미 그리스 로마시대부터 폴코스 정식의 맨 마지막 후식으로 젤리가 나왔다는 기록²⁰⁾이 있었고 우리나라에서는 편(片)의 옷기나 생실과의 옷기로 사용되었으며 과편중에서는 앵두편이 가장 빈도수가 높았다.

현재 우리의 전통과편은 거의 만들어지지 않고 있지만 서양의 과일젤리와 비교될 수 있는 우수한 조리법을 갖고 있다. 따라서 전통과편의 조리법에 대한 재조명, 그리고 질적 개선을 위한 노력이 계속 이루어져야겠다고 본다. 또한 이러한 전통과편의 가공에 대한 연구가 계속되어 서양젤리보다 한국전통과편이 상품으로 개발되어 판매되기를 기대해 본다.

감사의 글

본 연구는 2004년도 호서대학교 교내연구비 지원에 의하여 수행된 것이며 이에 감사드립니다.

■ 참고문헌

- 1) 「韓國料理百科事典」 315-316, 삼중당, 1976
- 2) Fishman ML, Pepper L and Pfeffer PE. Dilute solution properties of pectin. in J.E. Glass ed Water soluble polymer; beauty with performance. Advances in chemistry series 213, America Chemical Society, 57-70, 1986
- 3) Fishman ML, Gollespie PT, Sondey SM and Barford RA. Characterization of pectins in conjunction with viscosity detection. J of Agri 37: 584-591, 1989
- 4) CR. A Study of Court Food Culture in Yi Dynasty of 18 Century - Based on the ceremony book Jung Ri Eui Gwae - . Korean J Dietary Culture 1(12): 127-141, 1986.
- 5) 장지현. 우리나라 술의 歷史. 한국식문화학회지 4(3): 271, 1989
- 6) Lee YG, Chun HJ, Lee HJ. A Bibliographical Study on the Goomguk in Korea. Korean J Dietary Culture 7(4): 339-362, 1992
- 7) Kim ES, Chun HJ, Lee HJ. A bibliogrphical study of Sun. Korean J Dietary Culture 5(3): 277-287, 1990
- 8) 음식디미방. p242, 수학사, 1992
- 9) 술 만드는법. p507, 수학사, 1992
- 10) 규합총서. 902-904, 수학사, 1992
- 11) 윤씨음식법. 1310-1322, 수학사, 1992
- 12) 이씨음식법. 1431-1432, 수학사, 1992
- 13) 시의전서. p1458, 수학사, 1992
- 14) 부인필지. 1541-1542, 수학사, 1992
- 15) 조선요리제법. p1579, 수학사, 1992
- 16) 조선무쌍신식요리제법. 1768-1769, 수학사, 1992
- 17) 이성우. 「韓國食經大典」, 301-304, 향문사, 1981
- 18) 최치원 국역, 동문선, 47(6), p618

- 19) Kang CG. A Historical Study on Fruits in Korea. Korean J Dietary Culture 5(3): 301-313, 1990
- 20) 상계서. 165-302
- 21) Kim SM, Lee SW. A Study on the Cooking in The Lee's UmsikBup. Korean J Dietary Culture 5(2): 193-206, 1990
- 22) 한희순, 황혜성, 이해경. 「이조궁중요리통고」, p187, 학총사, 1957
- 23) 염초애. 「한국음식」, p276. 1986
- 24) 강인희. 「한국의 맛」, 대한교과서 주식회사, 327-328, 1987
- 25) 강인희. 「한국식생활사」 2판, p28, 삼영사, 1991
- 26) 강인희. 「한국식생활사」, 삼영사, 140-153, 1983
- 27) 이성우. 「고려이전 한국식생활사 연구」, p287, 향문사, 1978
- 28) 홍석모 「동국세시기」, 1849
- 29) 서유지. 「임원십육지」, 1764-1845
- 30) Lee SW, Kim SB, Han BJ. A Study of Cookery of Daily Meal (Bankwa Sang: Fruit Table) in Wonheng Ulmyo Jungri Euigwae (1795). Korean J Dietary Culture 5(1): 1-41, 1990
- 31) Kim HS, Kim SH. Socio economic Approach to the Chronic State of Famine and Exploitation of Famine Relief Food in the Later Half of Chosun Period. Korean J Dietary Culture 2(1): 81-93, 1987
- 32) 문수재. 「영양생태학」, p120-123, 신광출판사, 1989
- 33) Kim HY. A Study of Food Culture in South-Eastern Asia - about Dietetic Culture in Indonesia - Korean J Dietary Culture 7(1): 9-13, 1992
- 34) 木村 藤一. 식문화 형성에 있어서의 인간의 식행동의 특징과 영양학적 배경. 한국식생활문화학회지 6(3): 309-325, 1991
- 35) R. 탄나힐, 손경희 역. 「식품문화사」, p102, 효일문화사, 1991