



— 그 種類와 由來 —

朴 同 玄

〈德 成 女 大〉

- 사 데
1. 菓子の 定義
 2. 韓 菓
饌菓類
糖菓類
中國의 點心과 唐菓子
 3. 洋 菓
케이크類
비스킷類
캔디類
푸딩類
아이스크림類
기 타
 4. 菓子和 칼로리

1) 菓子の 定義

菓子を 한 마디로 定義하기란 매우 어렵다. 李熙昇君 「국어대사전」에 의하면 “밀가루나 쌀가루에 설탕, 꿀, 우유 같은 甘味料를 넣어 만든 끼니外에 먹는 것의 총칭”이라고 되어 있다.

우선 과자의 原料를 살펴보면, 이는 주로 穀物이다.

그리고 雪糖, 과일(주로 그 特有的 맛과 즙을 利用함) 및 우유와 계란(주로 洋菓)이 거

의 必須的이다.

菓子の 特性은 그것이 主食이 아니고 間食物이며 기호식품이라는 점이다. 이는 과자의 공통된 맛이 달다는 점과 직접적인 관계가 있을 것이다.

또한 과자가 기호식품으로서의 영양가도 물론 무시할 수도 없지만 視覺的인 면과 取扱上의 便宜性이 重要視되어 일반적으로 그 가공 과정에서 固形體로 定型化된다.

이러한 점들을 종합하여 과자의 정의를 내린다면—

“주로 곡물, 과일, 그리고 甘味料를 복합적으로 가공하여 定型化한 기호식품”이라고 할 수 있다.

과자의 종류는 매우 많다. 이는 세계각국의 음식이 각각 다르듯이 나라마다 지방마다 特有的 과자가 있으며 같은 종류의 과자라 하더라도 첨가물의 차이에 따라 종류가 細分되기 때문이다.

그러나 과자가 自家製造에서 商品化가 보편화됨에 따라 그 類形과 유형별 특성이 점차 뚜렷해져 일반적인 분류가 가능하게 되었다.

여기서는 우선 과자를 크게 韓菓와 洋菓로 나누고 거기에서 각각 큰 類形으로 분류하여

과자의 종류와 그에 얽힌 이야기들을 대충 더듬어 보고자 한다.

2) 韓菓篇

1. 序說

半萬年の 歴史를 가진 우리나라의 飲食은 물론 獨自的인 발전도 있었겠지만, 建國以來 三國時代, 新羅, 高麗, 李朝時代로 내려오면서 중국의 隨, 唐, 宋, 元, 明, 淸나라의 영향을 받으면서 우리기호에 알맞는 조리법으로 確立된 것이 틀림없다.

그러나 오늘의 음식이 언제, 어디까지가 우리의 것이며, 어떤 部分이 中國風이나 하고 꼬집어 말하기는 매우 곤란하다.

調理法의 기록이 李朝에 들어와서는 더러 남아있는 것도 있지만 그 이전은 극히 드물다. 음식을 만든다는 것은 女子의 特權으로 생각했고 대개 母系를 통해 口傳 혹은 實習으로 말하자면 보고 듣고 그리고 보여주고 말해 주고 해서 直接家傳되어 온 것이다.

그러니까 별로 글로 남겨 둘 필요가 없었다. 다만 李朝時代에 와서는 약 200年前 憑虛閣 李氏(1759~1824)著 「閩閩叢書」속에 韓菓에 관한 제조방법이 자세히 기록되어 남아있고, 그밖의 「林園十六志」, 「增補山林經濟」등에 더러 수록되어 있다.

韓菓의 歷史는 李朝중엽 以後의 기록에 남아있는 것에서 唐菓를 除하면 어느정도 윤곽을 파악할 수 있다.

그래서 여기서는 李朝以後의 韓菓와 唐菓를 要約하여 소개하고자 한다.

近來에 와서 韓菓는 洋菓에 늘리어 그 一部를 除外하고는 점점 쇠퇴하여 가고 있다.

따라서 李朝時代의 과자가 바로 現在 우리나라의 韓菓라고 말해도 과언이 아닐 것이다. 韓菓는 크게 餅菓와 糖菓(密菓)로 나뉜다.

2. 餅菓類

餅菓란 떡을 말한다.

中國에서는 기원 170年 頃, 떡을 먹는 습관이 보편화 되었다고 한다.

그 以前에는 卑賤民만 먹은 것으로 되어 있었으나 靈帝가 참깨를 묻힌 胡餅을 먹는 것을 좋아했다는 일이 있는 後, 臣下가 먹게 되고 나중에는 庶民까지 愛用했다는 것이다.

糖餅이란 팥떡을 말한다.

가) 蠶餅(胡餅 혹은 荏子餅)……참쌀가루와 곱질을 벗긴 참깨(이것을 실깨라 부른다)를 뿌려 쥘 시루떡이다. 대개 5~6월에 먹는다.

나) 茅卷……쌀떡을 대(竹)잎이나 넝쿨잎으로 말아 풀잎으로 양끝을 깎아 三角型 모양을 만들어 다시 쥘다.

그런데 이것은 일본에서 단오(端午)날 잘해 먹는 떡이고 일본말로 Tchimaki(茅卷)라 부른다.

日本文獻에는 중국에서 渡來한 것이라 되어 있고 또 一說에 의하면 『神功皇后가 三韓出兵 때 韓國에서 갖고 온 것이다』고도 말하고 있다.

仁德天皇時代에 주로 宮中에서만 먹고 있었다고 하는데, 이점을 보더라도 이 떡은 新羅時代 우리 나라에서도 해 먹고 있었던 것만은 틀림없다.

그러나 近世(李朝代)의 기록이나 실제 茅卷에 속하는 떡은 아직 찾아볼 수 없다.

中國의 茅卷에 관한 傳說을 보면——

春秋 戰國時代 楚나라 賢人 屈原이 國王(懷王)이 죽었다는 소식을 듣고 상심 끝에 5월 5

日(端午) 汨羅江에 몸을 던져 自殺하고 말았다.

里人이 이를 슬퍼하여 5月 5日은 언제나 대통(竹筒)에 쌀을 담아 江물에 던져 屈原의 靈을 추모하는 제사를 올렸다.

그 후 漢나라 武帝때 長沙사람 歐回가 어느 날 汨羅江 강변을 지나가고 있는데 三閭大夫라고 自稱하는 사람이 나타나——

“뜻있는 사람들이 每年 나라를 위해 祭祠를 올리는 것은 좋으나 그럴 때마다 蛟龍에게 빼앗기고 마니 만약 앞으로도 계속 나를 추모하려거든 楝樹잎으로 쌀을 말아, 그위에 五絲의 실로 묶어주오, 이 두 물질은 蛟龍이 싫어하기 때문이니라……”하고 말을 했다.

이것이 茅卷의 시초이다.

또 하나의 傳說是——

옛날 高辨氏의 不孝자식이 5月 5日 배를 타고 바다를 나갔다 별안간 暴風이 일어나 파도에 밀려 침몰했으나 그후 高辨은 물귀신이 되어 航海者를 골탕먹였다. 그런데 어떤 사람이 五色의 실로 粽(茅卷)을 만들어 海中에 던졌더니 별안간 五色의 龍이 되어 昇天하고 말았더라는 것이다.

그런 일이 있었던 後로 부터는 뱃사람은 무사했다는 이야기이다.

즉, 이것이 粽(茅卷)의 由來이다.

다) 草餅(草餅)……썩을 넣어서 만든 송편도 있고, 쌀과 썩을 섞어 시루에 찌는 떡도 있다.

中國의 周나라 幽王시절 3月 3日날 있었던 「曲水の 宴會」때 草餅을 獻上한 분이 있었다 幽王은 대단히 즐거워하고 이것을 宗廟에 올린 후부터 나라가 太平해 졌다는 傳說이 있다 이것이 3月 3日 草餅을 祖上의 墓前에 올리는 풍습이 생기게 된 동기가 되었다고 한다.

이 점을 보아 草餅이 胡餅보다 훨씬 오래前부터 있었고 그렇다면 우리나라에도 唐菓가

들어오기 前에 渡來했을 것으로 본다.

이 밖에도 李朝때 愛食되고 있었던 떡의 종류를 그 이름만 소개하면 인절미, 송편, 백설기(白雪糕), 꿀편, 녹두편, 석탄병(惜吞餅), 도행병(桃杏餅), 유자단자(柚子團子)호박떡, 봉우리떡(두점떡), 증편(蒸餅), 토란병(土卵餅), 석이병(石茸餅), 질편(松肌餅), 무우떡 당귀단자(當歸團子), 권전병(卷煎餅), 원소병(元宵餅), 고엽집증편, 신과병(新菓餅), 혼돈병꽃전(花煎), 기단가오(雞蛋糕), 계피떡(桂皮餅), 대조단자, 은행단자, 든전병주악, 복령조화고(茯苓造化糕) 등이 있다.

3. 糖菓類

糖菓類는 大別하여 油蜜果와 糖菓類로 分類한다.

가) 油蜜果

油蜜果를 일반적으로 藥果라고도 한다.

옛날에는 甘味料로 砂糖 대신 꿀(蜜)을 사용했다.

藥果의 제조법을 보면, 藥果 한말을 만드는데 기름, 꿀 각 3되가 든다고 하니 상당한 量의 꿀을 사용한 것을 알 수 있다.

여기서 잠깐 꿀에 대하여 알아보기로 한다.

「꿀」에 대해서는 約1만년 前의 洞窟속에서 人間이 벌꿀(蜂蜜)을 採取하는 場面の 벽화가 발견된 것으로 미루어 꿀이 인간과 因緣을 맺은 것이 1萬年 前으로 보고 있다.

처음 꽃에서 벌이 蒐集한 것은 蔗糖이지만 벌의 唾液酵素 作用으로 꿀로 변한다.

白蜜은 산꿀이라고 하고 虛弱한 사람에게 藥用으로 쓰이고 있다.

벌꿀의 効果와 使用法을 소개하면

① 胃腸을 튼튼하게 하려면 生꿀 보다 끓인

꿀이 좋다.

② 便秘에는 꿀이 아교같이 되도록 진하게 해서 달여 먹는다.

③ 酒滯에는 꿀물에 葛粉(질가루)를 타서 마시면 좋다.

④ 濕疹에도 꿀물을 진하게 해서 하루 2~3번 바르면 좋다.

⑤ 各種 腫氣와 虫齒痛에는 벌집이 좋다. 특히 野生이 더 좋다.

즉 벌집이 들로 쪼개서 한쪽은 그대로 한쪽은 약간 볶아서 양쪽 각각 粉末로 하여 混合 하루 세 번 3~4g씩 복용하면 좋다고 한다.

⑥ 꿀은 말꼭질, 기침, 신경衰弱에 좋다.

꿀의 成分은 100g中 판토틐산(0.1mg), 비타민 B₁ (0.05mg), B₂ (0.02mg), B₆ (0.3mg), D(2.4mg)과 其他 糖質로 되어 있다.

「閩閩叢書(鄭郎婉記)」에 油蜜菓를 藥菓라 하는 것은 밀은 四時精氣요, 꿀은 온갖 약의 으뜸이요(百藥之長), 기름은 벌레를 죽이고 解毒하기 때문이라고 쓰여 있다.

즉 蜜은 꿀의 糖分을 말하고 蜜은 淸이라 해서 糖結晶體위에 뜨는 透明液體를 말한다.

「宮中 음식」(黃慧性著)에 우리나라 사람이 꿀을 藥이라 하니 좋은 것은 모두 藥字로 고쳐 부른다.

즉, 蜜酒는 藥酒, 蜜飯은 藥飯, 蜜菓는 藥菓라 하였다.

하여튼 藥菓는 油蜜菓를 代表하는 우리나라 독특한 菓子이다.

高麗 忠宣王의世子가 元나라에 가서 油蜜菓를 만들어 대접하니 元나라 사람들이 깜짝 놀라 칭찬이 대단했더라는 기록이 있다.

또 李朝때 쓴 「國家禮典」(1700年頃)에 “祭享에는 藥菓, 中朴桂, 小朴桂를 쓰고 大朴桂를 쓰지 않는다. 그런데 지금은 혼인잔치에 漢

菓와 大藥菓를 쓰고 있는데 漢菓는 즉 大朴桂와 같고, 大藥菓는 油蜜菓와 같은 것이다”는 기록이 있다.

말하자면 藥菓는 漢菓가 아니란게 뚜렷하게 설명되어 있다.

油蜜菓를 다시 分類하면 藥菓와 菜食類 煎菓類로 나눌 수 있다.

① 菓 果

약과를 한말 하려면 기름, 꿀 각 3되가 들되 주로 汁淸用에 많이 든다.

“밀가루 한말에 꿀 2되, 油 半되, 燒酒 한보시기 좀 못되게 쳐서 반죽하여 板위에 놓고 흥두께로 밀어 茶食菓와 여러가지 모양으로 만든 다음 기름에 넣고 숯불로 가열되 타지 않게 하고 과줄이 뜨거든 떼 내어 桂皮, 胡椒 乾薑, 薑汁을 섞은 汁淸속에 넣어, 즈미 과줄 속에다 들어가도록 한 다음 꺼내어 바람을 쏘여 굳거든 잣가루를 뿌린다”(閩閩叢書)

ㄱ. 연약과.....눈도록 볶은 밀가루 한말에 淸蜜 1말 5되, 참기름 5홉, 淸酒를 3홉 섞어 기름에 지져 식지 않을 때 汁淸에 넣어 만든 藥菓이다.

ㄴ. 중배끼(中朴桂).....중배끼가 강정류와 다른 점은 밀가루가 主材料이고 반죽할 때 기름을 안 쓰고 또 고물을 묻히지 않는 점이다.

즉 꿀과 밀가루를 반죽하여 길쭉하게 밀어서 두께 0.8cm, 넓이 5cm, 길이 15cm정도 모나게 하여 기름에 지진 것이다.

대략 밀가루 한말에 꿀 2되, 물 한되를 섞는다.

ㄷ. 차수과(叉手果).....꿀과 밀가루를 반죽하여 얇게 밀어서 국수처럼 가늘게 썰어서 손가락 네개에다 실을 감듯이 감아 빼서 가운데를 묶는다. 이것을 기름에 튀긴 것이다.

이 외에도 매적과(梅集果), 요화과(蓼花果) 산승, 한과, 채소과, 饅頭果 등이 있다.

대략 中朴桂나 梅集果類는 먹는 菓子라 하기보다는 보이는 菓子에 속한다.

② 茶 食

가. 黑薙子茶食……검은 깨 껍질을 벗기고 절구에 넣어 기름이 나도록 오래 쪄어 물을 부어가면서 반죽하여 茶食板(型)에 박아낸다.

나. 黃粟茶食……밤을 속껍질까지 벗기고 어레에 처서 꿀에 반죽하여 茶食板에 박아낸다

다. 녹말茶食……진한 五味子汁에 물감(연지)을 들이고 여기에 녹말을 넣어 고루 고루 섞고 그늘에 말리어 다시 비벼 고운 체에 친다.

이것을 꿀이나 砂糖, 桂皮, 乾薑을 넣어 반죽하여 板에 박아낸다.

이외에 갈분(찹가루)으로 만든 葛粉茶食, 생강가루로 만든 薑粉茶食, 승검초茶食, 龍眼茶食 등이 있다.

③ 煎果類

가. 山楂煎果……좋은 山楂를 가리어 아래 위 얇게 베고 허리를 베어 씨없이 하여 새우(늦쇠로 만든 작은 솔)에 물을 山楂가 잠길 만큼 붓고 살짝 데친다. 물을 마루어 내고 꿀을 부어주던 겨울이나 봄까지 두어도 빛과 맛이 변하지 않는다.

나. 木瓜煎果……모과를 꿀에 저린 것.

다. 柚子煎果……柚子를 4등분하여 껍질을 얇게 벗겨 흰 속껍질을 약간 으려내고 꿀물에 저린 것.

이러한 煎果종류는 이 외에도 生薑煎과, 도라지(桔梗)煎과, 감자(柑子)煎과, 蓮根煎과 등이 있다.

또 果實등을 꿀이나 砂糖에 加熱해서 조린 것도 있다.

이것을 熟實果라고도 부르고 밤, 대추, 생강 등을 사용한다.

대개 모양 그대로 조리는 것을 「초」라 하고 뭉개거나 잘라서 조리는 것을 「난」이라 부른

다. 말하자면 砂糖조림이다.

·혹은 果實을 砂糖이나 꿀에 푼 조려 Jelly와 같이 만든 것을 「편」이라 부르고 녹말편, 모라편, 앵두편, 생강편, 산사편, 살구편, 등의 종류가 있다.

나) 강 정

「閩閩叢書」에는 강정을 일명 견병(繭餅)이라고 하고 「星湖僿說」에는 剛釘, 唐나라 中山人 夢得 劉禹錫은 塞具로 表現하고 「金華耕讀記」에는 饑釘, 「五州衍支」에는 乾淨이라고 했다.

하여튼 우리나라의 강정은 唐果의 傳來以後 발전된 것은 대부분이라고 하겠다.

견병(繭餅)이라 한 것은 그 모양이 누에고치 같다는 뜻인데 中國에서도 이와 비슷한 것에 元陽繭이란 것이 있다.

그리고 설날이 되면 누에고치로 占을 치는 俗習이 있다.

이것을 繭占이라 부른다.

즉, 四月初八日에 上流層에서 元陽繭이란 강정을 만들때 그 속에 종이나 나무조각에 官職이나 品位를 써 넣는다. 나중에 이를 모아 家族 친척이 둘러앉아 이를 훑달 올라설 職位를 점치는 놀이 이다.

그래서 이 강정을 採官繭라고도 한다.

강정을 모양 있게 잘라내고 나머지 부스러기를 모아 튀겨 옛으로 버무려 네모나게 만든 것을 빙사과(蘋楂果)라 부르고 혹은 빙사과(氷似果)라고도 한다.

여기에 분홍, 노랑색을 조청에 타서 바른 것을 4色 빙사과라 부른다.

강정의 제법 찹쌀가루를 藥酒로 반죽, 반반하게 밀어서 더운곳에서 말렸다가 기름에 지져서 부풀게한 후 꿀물을 바르고 볶은깨, 승검초(當歸) 가루로 着色한 쌀튀김 등을 바른

것을 總稱한다.

제사와 연향의 饋品으로 쓰고, 특히 正月 세례상에 없어서는 아니 되는 菓子이다. (黃慧性著「宮中음식」)

강정의 고물로는 다음과 같은 것들이 있다

梅花餛飩……林園十六志 菓釘之類 梅花餛飩條에 —

欲紅色 則油煮紫草染之 欲黃色 則海松子仁 堅剖作薄片衣之……饜饀雜志라 되어 있다.

黃慧性著「宮中음식」에는 餛飩이라 되어있고 餛飩은 버를 볶은 것을 말한다. 찰버를 볶으면 튀어서 꽃송이처럼 된다.

즉, 梅花잎 같이 보이니까 梅花餛飩이라 한다 이것을 蜜果위에 붙여서 먹는다.

餛飩이나 餛飩은 결국 뜻은 마찬가지로. 다만 버로 만든 것만 餛飩이다.

餛飩에는 밥풀산자 모밀산자 등이 있다.

밥풀산자……누룽지(乾飯)가 주원료이다.

모화화산자……밀가루에 소금을 짬짬하게 섞어 꿀을 타서 되게 반죽하여 주가치(籌算가지) 같이 썰어 만든 餛飩이다.

強飯……찹쌀을 찌서 한알씩 베어 건조후 기름에 튀긴 것.

細飯……一名 細乾飯이라고도 하고 찰밥을 건조시켜 싸래기로 만든 것을 기름에 튀긴 것 이외에도 깨와 黑荏子(까만 깨), 잣(柏子) 콩가루, 승검초가루, 桂皮가루, 송화가루 등이 있다.

강정의 中流로는 다음과 같은 것들이 있다.

① 빈사과……강정이 바탕을 썰고 귀가 떨어진 것을 은행알 만큼씩 썰어 건조한 것을 파리처럼 부풀어 오르게 만들고 여기에 물을 바른 것.

분홍색을 빌려면 꿀물에 지초기름, 혹은 食紅을 타고, 노랑색은 치자물 등을 이용, 着色한다.

② 연사과……바탕을 얇게 밀어 네모나게 하고 여기에 餛飩을 붙이되, 분홍색은 紅梅花연사, 白色은 白梅花연사, 잣을 붙이면 柏子연사 등의 이름이 붙는다. 이것을 총칭해서 三色연사라고 한다.

③ 계강과(桂薑果)……생강, 桂皮가루, 모밀가루, 찹쌀가루 등을 혼합하여 바탕을 만들고 꿀에 잣가루를 고물로 묻힌다.

대개 바탕이 될 原料나 고물에 따라 名稱들이 붙는다.

즉 콩가루를 바탕으로 한 콩강정, 깨를 바탕으로 한 콩강정깨를 바탕으로 한 깨강정, 까만깨를 사용하는 黑荏子강정, 송화가루를 고물로 하는 송화강정 등이 있다.

④ 옛(飴)강정……옛(飴)에 果物 혹은 穀物을 섞어 만든 강정류를 말한다. 예를 들면 호도를 넣은 호도옛강정, 잣(柏子)옛강정, 땅콩옛강정, 깨옛강정 등인데 이것은 洋菓의 Candy에 해당한다.

4) 中國의 點心과 唐菓子

가) 點 心

中國에서는 主食以外的 飲食을 總稱해서 點心이라 한다.

主食의 밥반찬이나 술안주를 菜라 하고 그 나머지가 點心이 되는 셈이다.

麵類같은 가벼운 食事代用이나 食後에 마실 것, 혹은 菓子類도 點心에 해당한다.

우리나라의 晝食을 점심(點心)이라 부르는 것은 가벼운 代用食事란 뜻에서 온 것인지도 모른다.

말하자면 우리나라의 점심은 主食에 속하지 않는다는 뜻이다.

元來點心의 發端은 큰 宴會途中座席을 바꾸어 새로운 趣向으로 客을 접대할 때 그 사이

에 먹는 料理이다.

즉, 1席에서 2席으로 옮길 때 2席을 準備할 동안, 客을別堂에 招待하여 茶나 點心을 낸다. 客을 심심치않게 하기 위해서이다.

點心에는 鹽味와 甘味가 있다.

鹽味에는 과편, 메밀볶음국수, 볶음밥, 麵類, 혹은 燒殼, 餃子, 餛飩饅頭 등이고, 甘味(一名 甜菜라고도 부른다)에는 菓子類, 甘飲物, 京果 등이다.

그러나 鹽味の 一部에도 菓자에 속하는 것이 있다.

點心의 由來는 禪家(禪道)에 있고, 그 中, 茶道에 속하는 것이다.

日本の 茶道도 이 「禪」이 渡來한데서 부터 시작된다.

點心中에 菓자에 속하는 것을 추려 보면 다음과 같다.

饅頭……주로 팔만두(包子)가 菓자에 속한다. 혹은 고기가 들은 팔만두(肉包子)도 있다. 洋菓의 Chou Crean에 속한다.

月餅……元來는 음력 8月 15日 밤 仲秋節 보름달에 내놓는 고기만두였다. 동그란 모양은 보름달을 상징하는 뜻이고 親知間의 幸福을 祈願하는 뜻에서 주고받고 했다.

지금은 고기대신 단팥을 넣어 굽는다.

洋菓의 Pie나 Past 비슷한 菓子이다.

「隨園食單」에 “밀가루를 돼지기름으로 백번 반죽하고 속에는 단팥과 대추를 찢질 채 넣고 上下로 加熱해서 굽는다”고 기록되어 있다.

맛의 비결은 반죽을 백번 한다는 데 있고 모양은 菱形, 이것을 花邊月餅 이라한다.

京果……中國語로 「핑과」, 혹은 「칭과」로 부르고 果實을 砂糖에 절인것(糖果), 혹은 수박이나 호박씨, 살구씨를 乾燥시킨 것을 말한다. 料理를 먹기前에 나오는 點心이다.

拔絲山藥……「비스상야오」라 부르고 고구마

를 엿물에 절인 것이다.

우선 고구마를 기름에 튀긴 후 설탕과 기름을 약한 불에 끓여서 연한 엿색이 될 때 튀긴 고구마를 집어넣고 빨리 불을 끈다.

이것은 뜨거울때 먹는 것이다.

고구마 대신 밤, 바나나, 사과 등도 이용된다.

옛날에는 토란을 사용했던 모양이다.

八室飾……일종의 찹쌀떡 菓子이다.

外部에 대추, 甘蓮實, 건포도 등, 8種類의 果實(砂糖에 절인 것, 蜜果라 부른다)을 예쁘게 장식한다.

代表的인 點心이며, 一名 杏仁湯(신렌탕)이라고도 한다.

이외에 燒殼 餃子, 餛飩 등도 點心에 속하지만 우리 나라에서는 主食이나 다름없다.

만두(饅頭)의 由來……만두의 起源은 中國이다. 三國時代(서기 200年頃) 諸葛孔明이 南征中 泗川물이 風浪으로 건너 갈 수가 없게되자 마을 사람들에게 “어떻게하면 風浪을 가라앉게 할 수 있겠느냐”고 물었다.

마을사람들은 “사람머리를 供養하면 된다”고 대답하자, 孔明은 사람을 죽일수는 없고 결국 한 술책을 생각해 내었다.

즉 羊고기와 돼지고기를 잘게 썰어 밀가루 반죽으로 덮어 썬우고, 그 위에 사람 얼굴을 그려 바쳤다.

그러니까 風浪도 조용해지고 무사히 江을 건너 갔다는 것이었다.

饅頭는 사실 蠻頭가 변한 것이고 元來는 肉蠻頭였다.

나) 唐菓子

唐나라의 穀物菓子이다.

當初에는 砂糖을 쓰지 않고 감초를 달인 煎汁을 사용했었다.

菓子は菓子類와 果餅(떡 종류)類로 分類할 수 있다.

菓子類에는 梅枝, 桃子, 餛飩, 桂心, 黏臍饅饅, 飽子, 團喜 등이 있고——

果餅類에는 餛飩, 纒餅, 索餅, 粉熟, 餛飩餅, 餛飩, 結果, 捻頭, 角形, 楕餅, 餅飽, 柜枚, 煎餅 등이 있다.

이中 몇가지만 소개하면——

梅枝……唐菓子の 代表性的인 것으로 人字形과 楕圓의 輪形의 두 종류가 있는데 만드시기 일각이 구분되어 있다.

쌀가루를 찌서 넓게 펴고, 모양을 떡 기름에 튀긴 것이다.

여러가지 색깔로 착색하기도 한다.

桂心……참쌀떡 菓子인데 法冠形으로 분을 떠서 월계수의 껍질을 잘게 썰어 장식한다.

餛飩……투구(兜) 같이 생긴 멧쌀 떡을 참기름에 튀긴 것이다.

纒餅……우리나라의 과배기 같은 것이며 냉쿨 모양이 꼬불꼬불하다.

索餅……새끼줄 같은 꼬인 모양으로 밀가루와 쌀가루에 간을 섞고 반죽한다. 酢와 糖으로 맛을 들이게 한다.

粉熟……材料는 쌀, 보리, 밀, 大豆, 참깨의 五穀 가루로 반죽하여 떡을 찌서 대통(竹

筒) 속에 넣어 形을 뜨고 잘게 썬 것이다.

이밖에 唐菓子에 由來하여 다소 변형된 것으로 알려져 있다.

落甘……일본의 乾菓子로서 名物로 알려져 있다.

참쌀을 찌서 乾燥시킨 후 볶아서 가루로 만든 것을 소미갱(炒米糰)이라 부르고, 우리나라의 미숫가루이다.

여기에 砂糖을 섞어 少量의 물과 鹽分을 加해 반죽해서 틀(型)에 넣어 乾燥한 것이다. 加熱해서 乾燥한 것은 軟落이甘라 한다.

밭으로 만든 粟落甘, 혹은 麥落甘, 모밀 大豆落甘등도 있다.

혹은 멧쌀, 참쌀 白砂糖으로 만들고 여기에 蓮實을 넣은 것도 있다.

Okosi (於古之)……唐菓의 柜枚의 一種이다 우리나라의 쌀강정 같은 것인데 일본에서는 於古之라 名稱했다.

東京淺草(Asakusa)의 雪於古之(Yuki Okosi)는 색깔이 白色으로 유명하다.

최근에는 밀가루에 澱粉을 섞고 반죽하여 天日乾燥한 후, 紛末로 만들어 불에 볶은 다음 물엿으로 여물게 만든다.

그리고 이 속에 落花生을 섞는 경우가 있다 (계속)



◎ 아이소말 토오스 : 글루코오스의 2 분자가 d-1.6 結合한 것이다. d-1.4 結合된 말토오스와 區別된다.

◎ 연하 불능증 : 食物을 삼킬 수 없는 症狀 따라서 食事が 불가능하다.

◎ 追跡원소 : 미입자나 電磁氣를 방사하면서 또 다른 원소로 변환되는 화학적 원소를 말

한다.

◎ 카라야 고무 : 東인도產 수목에서 얻는 고무. 氷菓子 등의 安定劑로 쓰이나 他安定劑와 併用되는 수도 있다. 때로는 下劑로도 쓰인다. 青桐고무라고도 한다.

◎ 카세인 : 우유의 주요 단백질 락토알부민과 락토글로블린이 우유의 1%를 차지한다. 카세인은 산성조건에서 침전하지만 위의 두 물질은 침전하지 않으므로 치즈는 카세인을 함유하고 만 두물질은 Whey

에 담는다.

카세인은 가장 간단히 만들어지는 단백질의 하나이며 食飼料의 영양보충제로 사용된다 生物價는 70.

◎ 알록산 : 피리미딘 유도체인데 경구적 또는 주사로 투여하면 당뇨병을 일으킨다. 이것은 랑게르한스島를 손상하기 때문이다.

◎ 알루미늄 : 원소의 하나이며 동식물의 조직중에 미량으로 존재하지만 필수적인 것이라고 생각되지 않는다.