

17세기 이전 조선시대 과점류의 문헌적 고찰

조신호[†] · 정낙원¹ · 최영진² · 김은미³ · 원선임⁴ · 차경희⁵ · 김현숙⁶ · 이효지⁶
부천대 식품영양과, ¹배화여대 전통조리과, ²관동대 가정교육학과, ³김포대 호텔조리과,
⁴한림대 식품영양학과, ⁵전주대 전통음식문화전공, ⁶한양대 식품영양학과

An Investigation on ‘Kwa-Jung’: Traditional Korean Confectionery Items, Found in Korean Literatures Prior to the 17th Century

Shin-Ho Cho[†], Rak-Won Chung¹, Young-Jin Choi², Eun-Mi Kim³, Sun-Im Won⁴,
Gyung-Hee Cha⁵, Hyun-Sook Kim⁶ and Hyo-Gee Lee⁶

Department of Food & Nutrition, Bucheon, ¹Department of Traditional Cuisine, Baewha Women's College
²Department of Home Economics, Kwandong University, ³Department of Hotel Culinary Arts, Kimpo College
⁴Department of Food & Nutrition, Hallym University, ⁵Department of Traditional Food Culture, Jeonju University
⁶Department of Food & Nutrition, Hanyang University

Abstract

In this study, we investigated the names and various types of “kwa-jung” along with their recipes and ingredients occurring in Korean cookbooks published before the 17th century. The kwa-jungs were classified into 7 groups including Yoomilkwa, Yookwa, Dasik, Junkwa, Kwapyun, Yutganjung and Dang. A total of 72 kinds of kwa-jung were found. 26 kinds of Yoomilkwa, 18 kinds of Yookwa, 7 kinds of Dasik, 10 kinds of Junkwa, 1 kind of Kwapyun, 3 kinds of Yutganjung and 8 kinds of Dang. Among the types of Yoomilkwa, Yackwa was recognized as the best food according to the references. Also the cooking methods for items had a tendency to become simpler as society became modernized. Original and rare Ingredients were often substituted with other items that could be found more easily where people lived. As recorded, the Yookwa group included kangyung, sanja, and bingsakwa. And as society became modernized, people tended to buy Yookwa in the store rather than making it at home due to its complicated and often difficult cooking process. The Dasik items were a kneaded mixture of flour, or the flour of chestnuts, with honey. These were formed into various patterns like birds, animals, butterflies, tree leaves and flowers, or as ki-wha by using printing cooking utensils. Honey was used as a sweetener and as a combining material. The Junkwa consisted of roots or fruits that could be easily obtained these cooked or raw foodstuffs were then mixed with sugar and simmered. The Kwapyun used sour fruit juices as a main ingredient. These were then combined with sugar and simmered and allowed to harden. Then they were cut into square shapes after cooling. Yutganjung was a mixture of yut, chochung, honey or syrup and pine nuts, which was combined over low heat. After mixing and stirring it was cut into square shapes. Finally, the Yut was typically cooked with grains and powdered malt and stirred until thickened.

Key words: kwa-jung, yumilkwa, yookwa, dasik, junkwa, kwapyun, yutganjung, yut

I. 서론

우리나라의 일상식은 주식과 부식으로 나뉘진 반상차림이 추가 되며 의례음식은 국수장국이 주격음식이 되고 그 외에 떡류, 과점류, 음청류, 과일류, 적류 등을 차리게

된다(윤서석 1982). 한 민족의 전통음식은 그 민족의 문화적 격조를 대변하는 것이며 특히 과점류와 같이 특별한례 음식으로서 그 발달과정에서 고도의 기술이 주력되어온 음식은 그 의미와 조리법의 원리적 본질을 인식하고 계승하여 현대화 되어야 할 가치가 있는 문화유산이다(Cho SH 1991).

과점류는 일명 조과류(造果類) 혹은 한과류(韓果類)라 하는데 조과(造果)란 생과(生果)와 비교하여 생긴 말로서 가공하여 만든 과일의 대용품이라는 뜻이다.

제수로 쓰는 과(果)는 본디 자연의 과실이었는데 과실

[†]Corresponding author: Shin-Ho CHO, Department of Food & Nutrition Bucheon College, 424 Simkokdong, Wonmi-gu Bucheon, Kyungki, 420-735, Korea
Tel: 032-610-3441
Fax: 82-032-610-3205
E-mail: shinho@bc.ac.kr

이 없는 계절에는 곡분으로 과실의 형태를 만들고 여기에 과수의 가지를 꽂아서 제수로 삼았을 것이다. 옛날에는 나무열매를 과(果), 풀의 열매를 라(藪)라고 하였는데 「용재총화」에서는 ‘밀과개조수형’(密果塔鳥獸形)이라 하여 고려의 유밀과는 모두 새나 짐승의 모양을 본 따서 만들었고 일명 “조과(造果)”라고 하였다(정약용 1976).

과정류를 만들기 시작한 시기를 정확히 알 수는 없으나 「삼국유사」가락국기에 제수로 과를 쓴다하였고 신문왕 3년(683년) 왕비를 맞이할 때 납폐물품으로서 쌀·술·기름·장·시 등과 함께 꿀이 있었으므로 꿀이 쌀, 술, 장 등과 함께 기본식품의 하나로 쓰였음을 알 수 있다. 이렇게 과정류에 필요한 재료가 있었으므로 이로 미루어 과정류를 만들었다고 추정할 수 있으나 문헌에 의하여 확인할 수 있는 것은 고려 때부터이다(윤서석 1979). 신라·고려시대에 농경 발전에 따라 곡물 산출이 증가되고 숭불사조가 고조되어 육식을 절제 하였으며 차를 마시는 풍습이 유행되어 대·소 연회에서 ‘진다례(進茶禮)’를 행하였다. 이러한 환경에서 과정류가 차를 마시는 풍습과 함께 매우 성행하였다.

고려시대에는 불교를 호국신앙으로 삼아 숭불사상이 민간생활에 깊이 침투되었고, 초기 역대왕은 인불사상을 시정의 근본으로 삼아 살생을 금하고 육식을 절제하였으며 차를 마시는 풍습이 유행되어 크고 작은 연회에서 진다례(進茶禮)를 행하였다.

이러한 환경에서 과정류가 차를 마시는 풍습과 함께 매우 성행 하여서 고려의 국가적 대행사인 연등회연, 팔관회연과 제사에 필수음식이었고, 왕궁, 귀족, 사원에서 성행하였다. 조선에서도 고려시대에 이어 과정류가 한국인의 의례식품·기호식품으로 숭상되었으며 왕실반가와 귀족들 사이에서 성행하여 세찬이나 제품(祭品), 각종 연회상에는 빠질 수 없었던 행사식으로 쓰였다(이효지 2004).

과정류에대한 문헌적 선행연구로는 정순자(1973)는 우리나라 병과류에 대하여 분류와 정의를 하였으며 Cho SH 등(1987)은 1600년부터 해방이전까지 간행된 조리서를 중심으로 약과의 명칭과 재료 만드는법을 시대적으로 비교 고찰 하였으며 Lee CH 등(1987)은 한과류를 현대적으로 제품화하기 위해서 문헌적으로 고찰하였다.

Cho SH(1991)는 1100년부터 1990년까지 우리나라에서 발행된 음식관련 문헌 중 과정류가 기록된 문헌을 중심으로 하여 한국 과정류를 총체적으로 과정류에 대하여 전통의 맛을 평가하여 계승하고 이것을 현대 감각에 맞도록 보완하여 과정류의 개발과 보급 확대를 꾀하려면 한국 과정류를 총괄적으로 정리하고 체계를 세워서, 정의와 조리법을 알고, 한국 과정류의 실체를 이해해야할 필요가 있으므로 시대적으로 분류 연구하여 과정류 계승발전의 자료로 제시하고자 한다. 이에 본 연구는 1차연구로 1700년 이전에 우리나라에서 발간된 고 조리서 및 식품가공서, 식

생활관련문헌 중 과정류가 기록된 문헌을 중심으로 연구하였으며, 이후 각 세기별로 계속 연구하고자한다.

1100~1400년의 문헌은 「산가요록(山家要錄)」(1450년)을 중심으로 「파한집(破閑集)」(1152~1220), 「사시찬요초(四時纂要抄)」(1400년대중반)이며, 1500년대는 「수운잡방(需雲雜方)」(1540)을 중심으로 「용재총화(櫛齋叢話)」(1500년대), 「고사촬요(攷事撮要)」(1554)이고, 1600년대는 「음식디미방(1670)을 중심으로 「동의보감(東醫寶鑑)」(1611), 「도문대작(屠門大嚼)」(1611), 「지봉유설(芝峯類說)」(1613), 「신간구황촬요(新刊救荒撮要)」(1660), 「주방문(酒方文)」(1600년대), 「요록(要錄)」(1680년경), 「침주법(浸酒法)」(1690), 「치생요람(治生要覽)」(1691), 「해서암행일기(海西暗行日記)」(1696) 등이었다. 위 문헌에 기록된 과정류를 종류와 시대 순으로 분류하여 1700년대 이전의 한국음식에서 과정류의 발달과정, 과정류의 종류, 재료와 조리법의 변화, 조리 용어를 시대에 따라 비교 고찰하였다.

II. 문헌에 기록된 과정류

「파한집」 「산가요록」 「수운잡방」 「용재총화」 「동의보감」 「도문대작」 「지봉유설」 「음식디미방」 「주방문」 「요록」 「해서암행일기」 등에 기록된 과정류의 종류는 Table 1과 같다.

과정류는 유밀과, 유과, 다식, 정과, 과편, 엿강정, 당으로 분류하였다.

유밀과는 「산가요록」에 건한과(乾漢菓), 약과(藥菓), 무유청조과(無油淸造果) 등 3종, 「용재총화」에 유밀과(油蜜菓) 1종, 「도문대작」에 약과(藥菓), 만두과(饅頭菓) 대계(大桂), 중박계(中朴桂), 봉접과(蜂蝶菓), 차수 등 6종 「지봉유설」에 밀과(蜜菓)(약과) 1종, 「음식디미방」에 약과(맛질방문), 중배끼, 연약과 등 3종, 「주방문」에 약과(藥菓)1, 약과(藥菓)2, 연약과(軟藥菓), 중배끼(中朴桂), 우근겨 등 5종, 「요록」에 약과(藥菓), 연약과(軟藥菓), 다을과(茶乙菓), 거식조(車食造), 건알팔(乾阿乙), 요화삭(蓼花槩) 등 6종, 「해서암행일기」에 약과(藥菓) 1종으로 모두 26종이 기록되어 있다.

유과는 「파한집」에 한구(寒具) 1종, 「산가요록」에 빙사과(氷沙菓), 백산(白撒)등 2종, 「도문대작」에 백산자(白散子), 홍산자(紅散子), 빙과(氷菓), 과과(瓜果)(강정) 등 4종, 「지봉유설」에 전포(煎鋪), 유병(油餅)등 2종, 「음식디미방」에 강정(맛질방문), 박산, 빙사과 3종, 「주방문」에 산자(散子), 강정(羌淨), 빙사과(氷沙菓)등 3종, 「요록」에 빙사과(氷沙菓), 산자(散子), 백산(白散) 3종으로 모두 18종이 기록되어 있다.

다식은 「산가요록」에 안동다식(安東茶食) 1종, 「수운잡방」에 다식(茶食) 1종, 「도문대작」에 다식(茶食), 밤다식(栗茶食)등 2종, 「음식디미방」에 다식 1종, 「요록」에 다식

Table 1. “Kwa-Jung” Korean traditional cookies described in the Korean literature before the 17 Century

문헌	분류	유밀과	유과	다식	정과	과편	옛강정	당	계(종)
과한집 (1152-1220)			한구						1
산가요록 (1450)		건한과, 약과, 무유청조과	빙사과, 백산	안동다식	우무정과, 동아정과, 생강정과, 앵도정과		백자병		11
수운잡방 (1540)				다식	동아정과, 생강정과			이당(옛)	4
용재총화 (1500년대)		밀과(유밀과)							1
동의보감 (1611)								이당(혹당)	1
도문대작 (1611)		약과, 만두과, 대계, 중박계, 봉접과, 차수	백산자, 홍산자, 빙과, 과과(강정)	다식, 밥다식	웅지정과, 들쪽정과			이(飴)	15
지봉유설 (1613)		밀과(약과)	전포, 유병					옛(장황)	4
음식디미방 (1670)		약과(맛질방문), 중배끼, 연약과	강정(맛질방문), 박산, 빙사과	다식		앵두편			8
주방문 (1600년대)		약과1, 약과2, 연약과, 중배끼, 우근겨	산자, 강정, 빙사과					조청	9
요록 (1680)		약과, 연약과, 다을과, 거식조, 건알팍, 요화삭	빙사과, 산자, 백산	다식, 다식(우방)	동과정과, 도행정과		건반병, 백자병	조청, 시험방	17
해서암행일기 (1696)		약과							1
총계(종)		26	18	7	10	1	3	7	72

(茶食)1과 다식(茶食)2, 2종으로 모두 7종이 기록되어 있다.

정과는 「산가요록」에 우모전과(牛毛煎果), 동아전과(冬瓜煎果), 생강전과(生薑煎果), 앵도전과(櫻挑煎果) 등 4종, 「수운잡방」에 동아정과(冬瓜正果), 생강정과(生薑正果) 등 2종, 「도문대작」에 웅지정과(熊脂正果) 들쪽정과(豆乙粥正果) 등 2종 「요록」에 동과정과(冬果正果), 도행정과(桃杏正果) 등 2종으로 모두 10종이 기록되어 있다.

과편은 1670년대 한글 조리서인 「음식디미방」에만 앵두편 1종이 기록되어 있다.

옛강정은 「산가요록」에 백자병(栢子餅) 1종, 「요록」에 건반병(乾飯餅), 백자병(栢子餅) 등 2종으로 모두 3종이 기록되어 있다.

당은 「수운잡방」에 이당(飴糖)(옛) 1종, 「동의보감」에 이당(飴糖)(혹당) 1종, 「도문대작」에 이(飴) 1종, 「지봉유설」에 옛(장황(餵饉)) 1종, 「주방문」에 조청(造淸) 1종, 「요록」에 조청법(造淸法)과 시험방(施驗方) 등 2종으로 모두 7종이 기록되었다.

전체 총계는 72종이었고 과정류의 종류가 가장 많은 문헌은 「요록」(1680)으로 17종이며 「도문대작」 15종, 「산가요록」 11종, 「주방문」 9종, 「음식디미방」 8종, 「지봉유설」·「수운잡방」 각 4종, 「과한집」 「용재총화」 「동의보감」 「해서암행일기」 각 1종씩이었다. 이 중 1450년의 「산

가요록」은 유밀과, 유과, 다식, 정과, 옛강정에 대하여 재료와 분량뿐만 아니라 조리법이 비교적 상세하게 기록되어 있다. 그러나 지금은 잊혀지고 없는 건한과, 무유청조과법, 우모전과 등이 있다. 1500년대에는 「수운잡방」에 다식, 정과, 당이 기록되어 있다.

1600년대 문헌중, 「동의보감」 「도문대작」 「지봉유설」에는 과정류의 명칭과 특징만 기록되어 있고 재료와 조리법의 기록은 없었다. 「음식디미방」에 여러 종류의 과정류에 대한 자세한 조리법이 기록되었는데 「산가요록」과 유사한 조리방법이 많았다. 비슷한 시기의 「주방문」과 「요록」에서도 비교적 많은 과정류의 기록이었고 1700년대에 가까워질수록 과정류의 종류도 많아지고 기록도 많아짐을 알 수 있다.

1. 유밀과류

유밀과는 밀가루에 꿀과 기름을 넣고 반죽한 것을 모양을 만들어서 기름에 지져낸 다음 증청한 것이며 모양에 따라 약과, 연약과, 모과, 만두과, 중박계, 한과, 매자과 등 여러 이름이 붙게 된다. 유밀과는 고려의 국가적 대행사인 연등회, 팔관회 및 제사에 필수음식 이었고 왕궁, 귀족, 사원에서 성행하였다(이성우 1978). ‘충렬왕’ 8년에는 왕이 충청도에 행차했을 때 도중 유밀과의 봉정을 금했다

는 사실을 미루어 행차 때에는 도중 각 고을이나 사원 등에서 유밀과를 진상했음을 짐작케 한다.

이러한 환경에서 유밀과의 솜씨가 발달 할 수 있었으나 왕궁 귀족과 사원에서 유밀과의 성행이 지나쳐서 곡물, 꿀, 기름등을 허실함으로써 물가가 오르고 민생이 말미 아니었으므로 「고려사」 형법금령에 의하면 명종22년(1192)에는 유밀과의 사용을 금하고 유밀과 대신에 나무 열매를 쓰라고 하였고, 「고려사」 공민왕 2년(1353)에도 유밀과의 사용금지령이 내려졌다는 기록이 있다. 한편 이렇게 고려 시대에 발달한 유밀과가 한국의 명물음식으로 국외까지 전파되어 몽고에는 유밀과를 ‘고려병(高麗餅)’이라고 하였다(이효지 2005).

「용재총화」에서는 유밀과는 모두 새나 짐승 모양으로 만든다고 한 것으로 보아 유밀과는 본디 과실 모양뿐만 아니라 새나 짐승 모양으로도 만들었던 것 같다.

고려 충렬왕 22년(1296)에 왕이 세자의 결혼식에 참석하기 위하여 원나라에 갔을 때 결혼식의 연회에 본국에서 가져온 유밀과를 차렸더니 그 맛이 입속에서 슬슬 녹을 듯하여 인기가 대단하였다는 것이다. 즉, 유밀과는 고려에서 납폐음식의 하나이었으며 이러한 풍습은 조선시대에까지 이어져서 지금도 개성의 납폐례에는 반드시 유밀과가 따른다(이규경 1850). 유밀과의 종류, 재료 및 분량, 조리법, 조리용어, 조리 기구는 Table 2와 같다.

건한과는 참기름과 꿀을 섞어 졸인 액체에 볶은 밀가루를 섞어 나무틀에 쏟아 편편하게 하여 잣을 뿌린 후 방망이로 밀어 썬 것으로 재료는 유밀과와 같으나 조리법은 엿강정 만드는 방법과 같았다.

약과는 밀가루에 기름과 꿀을 넣고 반죽하여 모양을 만들어 기름에 지져내어 증청꿀에 담갔다 건져 찹가루를 뿌린 것이다. 유밀과의 으뜸이 되는 약과는 약이 되는 과자라는 뜻이다. 약과는 「산가요록」 「도문대작」 「지봉유설」 「음식디미방」 「주방문」 「요록」 「해서암행일기」에 기록되었다. 「산가요록」의 약과 만드는 법은 “약과를 만드는 밀가루는 모두 누렇게 볶는다. 1말이면 꿀 1되 5홵을

넣으면 아주 부드럽다. 참기름 5홵을 섞어 만들면 더 좋다” 하였다. 약과 재료인 밀가루 : 꿀 : 참기름의 비율은 10 : 1.5 ~ 2 : 0.5 ~ 1로 「음식디미방」과 「주방문」에서는 밀가루·꿀·참기름 이외에 술과 끓인 물을 넣었으며 술로는 청주를 사용하였다. 「산가요록」의 약과 조리법은 밀가루를 볶아 익혔을 뿐 기름에 지져 익히지는 않았다. 기름에 지진 최초의 기록은 「음식디미방」의 약과와 연약과에서 볼 수 있으며 그 이후 「주방문」과 「요록」에서 기름에 지졌다. 약과를 증청한 것은 「음식디미방」에서 처음 있었으며 그 이후 「주방문」에서도 기름에 지진 것을 증청하였다. 「도문대작」에는 약과를 제사와 손님접대용이라 하며 「주방문」에서는 약과 별법으로 볶은 콩을 갈아서 꿀만으로 반죽하여 기름에 지지지 않고 증청하여 만든 약과도 있다. 「요록」에는 재료와 분량만 있고 만드는 법은 없었다.

연약과는 볶은 밀가루에 꿀을 넣고 반죽하여 약과판에 박아내서 증청한 것이며 「음식디미방」 「주방문」 「요록」에 기록되어있다. 연약과 만드는 법은 「음식디미방」에 ‘눈게 볶은 진가루 1말에 청밀 1되 5홵, 참기름 5홵, 청주 3홵을 섞어 만들어 기름에 지져 식기 전에 증청에 넣어라’고 하였다. 그러나 실제로 밀가루를 볶아서 이 법대로 만들어 보니 기름에 지지면 지지는 도중 모두 풀어져 버리므로 연약과는 기름에 지지지 않는 것이 옳은 것이라고 생각된다. 「음식디미방」, 「주방문」, 「요록」에는 밀가루를 볶았으며 「음식디미방」, 「주방문」에는 약과반죽에 물을 넣었으나 연약과에는 물을 넣지 않았다. 「음식디미방」의 약과와 연약과의 재료와 만드는 법의 차이는 약과는 밀가루 : 꿀 : 참기름 : 술 : 물의 비율은 10 : 2 : 0.5 : 0.3 : 0.4이며 연약과는 물을 넣지 않았으며 밀가루 : 꿀 : 참기름 : 술의 비율은 10 : 1.5 : 0.5 : 0.3으로 약과에 비하여 꿀의 양이 적었다. 연약과는 밀가루를 누렇게 볶았으며 기름에 지진 후 증청하였다.

중박계는 밀가루에 기름과 꿀을 넣어 반죽하여 밀어 장방향으로 썰어 지진 것이다. “박계는 약과에 비해 반죽할 때 밀가루에 기름을 적게 넣고 술을 쓰지 않은 채로

Table 2. Kinds of Yoomilkwa and ingredients, amounts, cooking methods, terminology and utensils

문헌	음식명	재료 및 분량	조리법	조리용어	조리기구 기타
산가요록	건한과 (乾漢菓)	밀가루 5되, 참기름 5홵, 청밀(꿀) 1되, 잣 3~4홵	밀가루 볶기(술에 넣고 누렇게)→참기름+꿀 섞어 볶다, 섞다, 졸이다, 졸이기(술)→(이것이 끓으면)밀가루 첨가하여 골고 볶고 볶다, 익히다, 루 섞어 익히기→(판위에 종이 펴고)나무틀에 쏟아 붓다, 편편하게 하다, →편편하게 하기→(과자위에)잣 훌뿌리기→위에 훌뿌리다, 밀다, 종이 덮기→나무로 밀기→자르기(크기는 마음대로) 자르다	첨가하다, 익히다, 볶다, 넣다	술, 판, 종이, 나무틀, 나무
	약과 (藥果)	밀가루 1말, 꿀 1되 5홵, 참기름 5홵	밀가루 볶기(약과 만드는 밀가루는 모두 누렇게)→꿀넣기 *꿀을 넣으면 아주 부드럽다. * 참기름 섞어 만들면 더 좋다.	볶다, 넣다	
	무유청조과법 (無油淸造菓法)	한과, 중박과, 솔잎	한과나 중박과 만들기→별에 말리기→송편처럼 빚기(베 깔고)→찌기(솔잎 넣고)→별에 말려 쓰기 * 색은 홍색이 매우 좋다.	만들다, 말리다, 빚다, 찌다, 말려쓰다	베, 솔잎
용재총화	밀과(유밀과)				연회용

도문대작	약과(藥果)			제사, 손님접대용	
	만두과(饅頭菓)			제사, 손님접대용	
	대계(大桂)			제사, 손님접대용	
	중박계(中朴桂)			제사, 손님접대용	
	봉접과(蜂蝶菓)			제사, 손님접대용	
지붕유설	차수(叉手)			여주	
	밀과(약과) 蜜果(藥果)			제사, 잔치용	
음식 디미방	약과법 (맛질방문) (藥果法)	밀가루 1말, 꿀 2되, 기름 5홉, 술 3홉, 끓인 물 3홉	밀가루+꿀+기름+술+끓인 물 섞어 반죽하기(몽긑 끓이다, 반죽하다, 이)→(꿀+물)즙청만들기→즙청묻히기	반죽에 술첨가	
	중박계(中朴桂)	밀가루 1말, 꿀 1되, 기름 1홉, 끓인 물 7홉	밀가루+꿀+기름+끓인 물 섞어 무지근하게(되계) 만들기		
	연약과 (軟藥果)	밀가루 1말, 꿀 1되 5홉, 참기름 5홉, 청주 3홉, 기름,즙청	논게 볶은 밀가루+꿀+참기름+청주 섞어 만들기→ 기름에 지지기→(식지 않았을 때)즙청에 넣기	쉽다, 만든다, 지지다, 넣다	진가루 : 밀가루
주방문	약과 1 (藥果)	밀가루 1말, 꿀 1되 5홉, 청주 5홉, 따뜻한 물 5홉	밀가루+꿀+청주+물 교합하기→지지기→ 꿀물에 담그기	교합하다, 지지다, 담그다	청주를 사용
	약과2 (藥果2)	볶은콩, 꿀	볶은콩 갈기→꿀만 넣기→ 반죽하기→즙청하기	볶다, 갈다, 반죽하다,즙청하다	· 기름에 지지기 않고즙청 · 콩가루사용
	연약과 (軟藥果)	밀가루 5되, 꿀 7홉, 기름 2홉 반	볶은 밀가루+꿀+기름 섞기→ 모양만들기→지지기 →꿀물에 담그기	쉽다, 만든다, 지지다, 담그다	꿀물에 담가 두면 매우 연해진다. 밀가루볶음
	중박계 (中朴桂)	밀가루 1말, 꿀 2되, 물 1되	꿀+물 섞어 끓여 식히기(차계)→ 반죽하기→모양만들기	끓이다, 식히다, 넣다, 반죽하다, 모양만들다	기름에 지지는 것은 약과와 같다.
	우근겨 (우節)	밀가루 4되, 꿀 7홉, 물 7홉	밀가루+꿀+물 반죽하기		꿀을 더하고 물을 감하면 더 좋다.
요록	약과 (藥果)	① 밀가루 1말, 꿀 2되 5홉, 기름 2되 5홉, 통계 4개, ② 밀가루 1말, 꿀 1되 5홉, 기름 1되 5홉, 검은 엿물 2되 5홉		지지다	
	연약과 (軟藥果)	밀가루 1말, 꿀 1되, 기름 5홉, 청주 3홉, 청밀(꿀)즙 1되	(누렇게 볶은)밀가루+꿀+기름+청주 섞어 약과 만 들기→튀기기→ 청밀즙에 담그기(식기전에)	볶다, 만든다, 튀기다, 담그다	
	다을과 (茶乙果)	밀가루, 꿀, 기름, 참쌀풀, 잣	밀가루+꿀 섞어 반죽하기(알맞게)→ 썰기→기름에 튀기기→가루로 만들기(절구에 찜어)→체치기→가루+참쌀풀로 반죽하기→홍두개로 밀기→썰기 (연다 튀기다, 가루로 만들 절구, 체 식같이)→그위에 잣뿌리기→종이로 덮고 차례로 다, 체치다, 밀다 만들기	쉽다, 반죽하다, 썰다, 반죽하다, 만든다, 돌려감다, 끓이다, 보관하다	나무젓가락, 소반
	거식조 (車食造)	밀가루 1말, 소금물, 기름 2되	밀가루+소금물(연한)로 반죽하기→밀어서 넓적하게 만들기+기름→잠깐 놓아두기→국수 같이 만들기→나무젓가락 끝에 돌려 감기→기름에 끓이기→소반에 보관하기 * 밀가루 1말로 마제(馬蹄)는 100개, 황빈은 150개정도 만든다.	반죽하다, 만든다, 돌려감다, 끓이다, 보관하다	나무젓가락, 소반
	견알팠	밀가루 5되, 참기름 5홉, 꿀 1되, 잣 3홉	밀가루 볶기(술)→참기름+꿀 함께 술에 넣기→(주 격으로 저어서)고루 익히기→조각으로 만들기→위에 잣뿌리기→종이로 덮기→등근나무로 굴리기→썰기	볶다, 익히다, 찌다, 만들다, 썰다	술, 주걱, 종이, 등근나무
	요화삭 (蓼花槩)	밀가루 1말, 참쌀 1말, 견반 8~9되			
해서암행 일기	약과 (藥果)				

반죽한 것을 두께 1 cm 가량으로 모나게 썰어 기름에 지지면 박계가 된다.” “큰 것이 대박계, 중간 것이 중박계이고, 박계류는 경사스러운 일에는 쓰지 않는 것이라”고 했다(윤서석 1993).

중박계는 「도문대작」 「음식디미방」 「주방문」에 기록되어 있다.

「도문대작」에 처음으로 소개되었으며 “제사와 손님접대용으로 대박계와 중박계를 사용하였다”는 기록이 있다. 「음식디미방」에는 “가루 한말에 꿀 한 되, 기름한 홉, 끓인 물 칠 홉을 합하여 되게 만든다”고 하여 약과나 연약과에 비해 참기름의 양이 적고 물의 양이 많은 것이 특징으로 약과에 비하여 질감이 딱딱하여 제사에 사용한 것으로 생각된다. 「주방문」에서는 중박계 재료에 참기름을 넣지 않았으며 기름에 지지지는 것은 약과와 같다고 하였다.

만두과는 「도문대작」에 처음 소개되었으며 명칭만 기록되었다.

무유청조과(無油淸造果)는 「산가요록」에 “한과나 혹은 중박과를 만들어 송편처럼 빚어 솔잎을 넣고 찐 다음 벌에 말려 쓴다. 색은 홍색이 매우 좋다”고 하였다.

무유청조과는 기름과 꿀이 없이 만든 과자라는 뜻으로 송편처럼 빚은 모양이 만두과와 유사한 것으로 생각된다.

봉접과는 「도문대작」의 봉접과는 “별·나비모양으로 만든 산자이며 제사나 손님접대용으로 쓰였는데 지금의 매작과의 원형으로 생각된다”고 하였다. 재료와 만드는 법은 기록되어있지 않았다.

차수과는 밀가루에 꿀과 참기름을 넣고 반죽하여 가늘게 늘여 타래를 지은 후 기름에 지진 것이다. 재료와 만드는 법은 기록되어 있지 않았다. 「도문대작」에 처음으로 소개되었으며, “가는 국수 모양이고 여주사람이 특히 만들기 좋아하며 희고 연하고 가늘고 그 맛이 심히 달콤하다”고 하였다.

우근겨는 「주방문」에 처음 소개되었으며 밀가루, 꿀 이외에 물을 넣어 반죽하고 “꿀을 더하고 물을 감하면 더 좋다”고 하였으니 연하지 않고 딱딱한 한과나 중배기의 한 종류로 생각된다.

다음과는 「요록」에 처음 소개되었으며 밀가루와 꿀을 섞어 반죽한 것을 썰어 기름에 튀긴 후 절구에 찧어 가루로 만들어 체에 치고 찹쌀 풀로 반죽하여 홍두깨로 밀어

칼로 썰어 그 위에 잣을 뿌려 만든 것이다.

거식조는 「요록」에 기록되었다. 거식조는 “밀가루를 소금물로 반죽하여 밀어서 넘적하게 만들어 기름을 부어 두었다가 두 손으로 늘려서 국수같이 만들어 기름에 지진다”고 하였다. 지금의 차수과의 원형으로 생각된다.

견알팥은 「요록」에 처음 소개되었는데 그 재료와 만드는 법이 「산가요록」의 견한과와 유사하였다.

2. 유과류

유과는 찹쌀가루에 술을 넣고 반죽하여 찌서 익혀 파리가 일도록 저어서 네모나 누에고치 모양을 만들어 건조시켜 기름에 지지고 엿이나 꿀을 입혀 다시 고물을 묻힌 것이다. 유과는 과점류의 최초 기록문헌인 「파한집」에 한구(寒具)로 소개되었다. 한구는 건과자(乾果子)를 말하는 것으로 한식(寒食)의 구(具)란 뜻이다. 「산가청공」에서 “한구는 한식에 먹는 과자류의 총칭이라”고 하였다(이성우 1978).

강정류는 루에 술을 넣어 반죽하여 찌서 익혀 파리가 일도록 저어서 만든 반죽을 가름하게 썰어 말렸다가 기름에 지지 꿀을 입혀 고물을 묻힌 것으로 모양·고물·색에 따라 손가락강정, 방울강정, 고물에 따라 깨강정, 콩강정, 송화강정, 세반강정, 잣강정, 색에 따라 백강정, 홍강정, 황강정, 청강정 등 여러 이름이 붙게 된다.

강정은 「도문대작」에 과과(瓜果)라는 명칭으로 처음 기록되었고 「음식디미방」에 깨강정이 처음 소개되었다. 「주방문」에는 “고물을 묻힌다”고 하였으나 고물의 종류는 없었다. 「음식디미방」의 만드는 법은 “찹쌀을 익혀 안반에 쳐서 떡을 만들어 청주를 묻혀 수단키기 만하게 조금 길쭉하게 썰어 더운 방에 퍼 놓고 뒤집어가며 말려 청주에 적셨다가 참기름에 지지서 깨를 묻힌다”고 하였으며 「주방문」에서는 “찹쌀가루를 좋은 술로 반죽하여 찌 익혀서 얇게 만들어 기름에 지지서 고물을 묻힌다. 너무 말려도 부풀지 않고 너무 축축해도 좋지 않다”고 하였는데 이 방법이 현재까지 이어지고 있다. 강정을 만들 때 “파리 지도록 잘 치라”고 한 것은 찹쌀가루 찢는 것을 방망이로 끌어 올리면서 저어 반죽 사이에 공기가 들어가도록 한 것으로 이때 파리처럼 동그라미를 이루면서 계속 저으면 파리가 터지는 듯한 소리가 나기도 한다.

Table 3. Kinds of Yookwa and ingredients, amounts, cooking methods, terminology and utensils

문헌	음식명	재료 및 분량	조리법	조리용어	조리기구	비고
파한집	한구(寒具)					
산가요록	빙사과(氷砂菓)	찹쌀가루, 청주, 기름, 꿀	찹쌀가루+청주 풀고루 섞기→판에 밀기(연사과처럼, 두꺼운 종이처럼 얇게)→자르기(썰처럼)→반쯤 말리기→기름에 튀기기→꿀섞기→판위에 피기→썰기(크기와 모양은 마음대로)	썰다, 밀다, 자르다, 말리다, 튀기다, 판에 피다, 썰다	판	빙사과
	백산(白撒)	찹쌀, 기름	찹쌀은 물에 담그기→찌기→(밤알만큼)뭉치기→소쿠리에 퍼 말리기→기름에 지지기	담그다, 찌다, 말리다, 지지다	소쿠리	

도문대작	백산자(白散子)			속명: 박산(薄散), 전주
	홍산자(紅散子)			제사, 손님접대
	빙과(氷果)			제사, 손님접대
	과과(강정)(瓜果)			
지방유설	전포(煎鋪)	찰쌀가루, 밀가루, 기름	찰쌀가루와 밀가루 섞기→기름에 튀기기	썰다, 튀기다
	유병(油餅)		* 지금 풍속에 만드는 유병과 비슷하다.	
음식 디미방	강정 (맛질방문)	찰쌀, 멧쌀, 청주, 참기름	찰쌀(고른)→불을 덮게 댄 바람 없는 방에 방치(잠간)→만화로 찌기(밥 보자기에 한 접시씩 놓아 통노구 뚜껑을 달아매서)→파리지게 치기(안반에 놓고, 홍두께로)→떡을 홍두께 끝에다 틀어 감기(손가락에 청주 묻혀)→분가루 안반에 깔기→홍두께의 떡을 끊어 분가루에 놓기(손가락에 청주 묻혀)→분가루 덮기→비비기→썰기(수단크기, 조금 길쭉하게)→더운 가려내다, 담그다, 방에 펴 놓기(식지깔고 먼저 썰은 것부터)→날날이 가루내다, 방치한다, 자주 뒤집어 놓기(양끝이 굳어 붙지 않을 때까지)→찌다, 치다, 틀어감다, 말리기→+청주에 적시기(이로 깨물어 푹푹하거든 거 깔다, 덮다, 비비다, 두어)→(식거든) 식지나 그릇에 담아두기(술이 스며 썰다, 펴놓다, 뒤집다, 들 때까지)→(물에 추겨 꼭 짤)밥보자기를 단지에 넣 적시다, 담다, 넣다, 기→이튿날 통노구에 참기름 붓고 지지기(열개 정도 붓다, 지지다, 젓다, 썩 넣고, 젓가락으로 저으며 떠오를때까지)→불을 꺼내다, 건지다, 세계하고 계속 짓기→꺼내기(달걀만해지면)→깨물 퍼담다, 띄우다, 히기(바가지에 담아 흔들어서) 식히다, 채우다, * 깨는 바가지 둘을 가지고 서로 흔들어 만든다. 문히다, 흔들다, * 지질 때 주의할 점 파리지게 치다 ① 덜 지지면 찌그러지므로 많이 지져 자주 건져낸다. ② 끓는 기름을 양푼에 퍼담아 냉수에 띄워 식혔다가 차지면 도로 부어 강정을 젓다가 떠오르려하면 다시 불을 세계 한다. ③ 기름 2되를 서로 채우면서 지지면 기름이 적게 들고 좋다.	밥보자기, 단지, 통노구, 안반, 홍두께, 양푼, 젓가락
	박산법 (薄撒法)	찰쌀, 청주, 꿀	쪄은 찰쌀가루+청주로 반죽하기→찌기→죽대나무로 커서 밀기(국수밀듯이)→썰기(국수같이 썰어 팔알만하게)→말리기→지지기(들기름에)→꿀 묻히기→판에 박기→썰기 * 백청이 없으면 엿을 희게 고아 꿀같이 조린후 녹여서 박아 약과만하게 썬다.	죽대나무 찰쌀, 밀다, 썰다, 말리다, 지지다, 고르게 펴다 새우뚜껑, 팔알크기 안반, 홍두께
	빙사과 (氷砂菓)	찰쌀, 꿀, 청주, 엿	찰쌀 쓸기(싸래기 없이)→가루로 쪄기→체로 치기→+청주+꿀 섞어 반죽하기(절편반죽만큼)→잠간 두기→(밥보자기에 싸서 새우뚜껑에 매달아)찌기→꺼내어 쳐서 만들기→홍두께로 밀기(안반)→팔알만큼씩 썰기→말리기→기름에 지지기→청밀+엿달인 것에 버무리기→퍼서 잠간 눌러두기→썰기 * 꿀을 덜 조리면 어우러지지 않는다.	썰다, 쪄다, 체치다, 반죽하다, 찌다, 밀다, 썰다, 지지다, 버무리다, 누르다
주방문	산자 (散子)	쌀가루 1말, 꿀 5홵, 물, 엿, 강반	꿀+물 끓여 식히기→쌀가루 섞기→산자모양 만들 기→녹인 엿 바르기→강반(쌀튀긴 고물)묻히기	끓이다, 식히다, 섞다, 녹이다, 무치다 강반 : 산자밥풀의 방언
	강정 (羌淨)	찰쌀가루, 좋은술, 엿, 기름, 고물	찰쌀가루+좋은술 섞어 반죽하기→찌기→얇게 만들 기(엿쳐듯이)→말리기(더운방에)→기름에 지지기→ 고물 무치기 *너무 말려도 부풀지 않고, 너무 축축 해도 좋지 않다. 무치다	반죽하다, 얇게 만들다, 말리다, 지지다, 무치다
	빙사과 (氷砂菓)	강정감, 기름, 엿	강정감 잘게썰기→말리기→기름에 지지기→ 엿 바르기→고물 무치기	썰다, 말리다, 지지다, 바르다, 무치다 강정에 속해 있음
요록	빙사과 (氷砂菓)	건반 3되, 찰쌀 3되 5홵, 꿀 7홵, 기름 1되		
	산자(散子) 백산	①밀가루 1말, 백간당 2되5홵, 기름1되5홵 ② 룡가루1말, 염수, 건반3되, 기름1되		

지지는 방법의 표현은 균열이 생기지 않게 바람을 피하여 잘 말린 강정을 다시 술에 적셔 모양을 바르게 하여 적당한 온도의 기름에서 지져낸다. 이 때 저온에서 튀긴 것은 부피가 줄고 고온에서 튀긴 것은 잘 부풀지 않고 색이 누렇게 된다.

유과류의 종류, 재료 및 분량, 조리법, 조리용어 및 조리 기구는 Table 3과 같다.

산자류는 강정과 같은 반죽을 하여 네모 모양으로 편편하게 썰어 말려서 기름에 지져 꿀 바르고 고물을 묻힌 것으로 고물에 따라 매화산자, 세반산자, 밥풀산자, 색에 따라 홍산자, 백산자등 여러 이름이 붙게 된다. 산자는 「산가요록」 「도문대작」 「음식디미방」 「주방문」 「요록」에 기록되어있다. 「산가요록」에 백산으로 처음 소개 되었으며 “불린 찹쌀을 썬 익혀 밤알크기로 떼어내어 멍쳐서 소쿠리에 퍼서말려 기름에 지진 것이라” 하였으며 「주방문」에는 쌀가루를 꿀물로 반죽하여 산자모양으로 만들어 엿을 바르고 강반 묻힌 밥풀산자가 소개되었다. 「요록」에는 “밀가루1말에 백간탕 2되5홉, 기름1되5홉이 드는데 백간탕은 심미 1말로 만들면 탕즙이 5~6되가 나온다”고 하였으며 건반 1말을 기름3되에 튀겨 고명으로 사용하면 백산 12개가 나온다고 하였다. 「도문대작」에는 백산자와 홍산자가 소개 되었으며 백산자는 ‘숙명은 박산으로서 오직 전주에서 이것을 많이 만든다.’고 하였다.

빙사과류는 강정과 같은 반죽을 하여 팔알만큼씩 썰어 기름에 지져 꿀에 버무리 네모난 틀에 부어 굳혀 다시 작

은 네모로 썬 것으로 모양과 색에 따라, 사색 입모 빙사과, 삼색 입모 빙사과, 홍백 빙사과 등 여러 이름이 붙게 된다.

빙사과는 「산가요록」에 처음 소개되었으며 「산가요록」, 「도문대작」, 「음식디미방」, 「주방문」, 「요록」에 모두 소개되었다. 반죽재료는 찹쌀·술이었고, 지짐 재료는 기름·참기름이었으며 버무리는 재료는 꿀이었다. 빙사과의 크기를 「음식디미방」에는 ‘팔알만큼씩’, 「주방문」에는 “잘게 썬다”고 하였다.

빙사과는 재료와 조리법이 1400년대부터 지금까지 크게 변하지 않았다.

3. 다식류

다식은 곡물가루·한약재가루·종실가루·견과류가루 등을 날로 먹을 수 있는 것은 그대로 날로 먹을 수 없는 것은 볶아서 가루로 하여 꿀을 넣고 반죽하여 다식판에 박아낸 것이다. 다식은 유밀과처럼 일반화되지는 않았으나 국가 대연회에 사용하였다. 중국의 단자형 말차(團子形 抹茶)를 모방하여 우리의 음식으로 만든 것이고, 이것은 가례에 점차(點茶)를 쓰던 풍습에 따라서 제례의 필수품이 되었던 것이다.

다식의 기원은 「성호사설」에 송나라 간신 정위(丁謂)가 가지고 다니기 쉽도록 차로써 떡을 만들어 임금에게 바쳐 이를 필요로 할 때 갈아드시도록 한 것이 그 기원이라고 한다. 「고려사」에 고려 성종이 친히 제를 지낼 때 손

Table 4. Kinds of Dasik and ingredients, amounts, cooking methods, terminology and utensils

문헌	음식명	재료 및 분량	조리법	조리용어	조리기구 기타
산가요록	안동다식법 (安東茶食法)	밀가루 1말, 꿀 1되, 참기름 8홉, 청주 약간	밀가루 누렇게 볶기→+꿀+참기름+청 주 섞어 떡 만 들기→암기와 안에 축 축한 모래깔기→그 위에 종이 붓다, 쉬다, 만들다, 깔기→그 위에 다식 나란히 늘어놓기→암기와로 덮 늘어놓다, 기→약한 불을 기와 위 아래에 놓아 연기 쐬기→연기쐬다, 뿌리다 청주 약간 뿌리기		모래, 종이, 크게 만들려면 기와 암기와 를 쓰지 않는다.
수운잡방	다식 (茶食)	밀가루 1말, 꿀 1되, 참기름 3홉, 청주 3잔	밀가루+꿀+참기름+청주 섞기→한덩어리로 만들기 (안반에서 주물러)→작은 덩이로 떼기→틀에 찍기 (여러 모양의 틀)→숯불에 굽기(달군 술)→꺼내기 (누렇게 말라 있으면)	쉬다, 만들다, 떼다, 찍다, 굽다, 꺼내다	안반, 틀, 숯불, 냄비
도문대작	다식(茶食) 밤다식(栗茶食)				안동 밀양, 상주
음식 디미방	다식법(茶食法)	밀가루 1말, 꿀 1되, 참기름 8홉, 청주	늘게 볶은 밀가루+꿀+참기름 섞어 만들기→기왓장 속에 흰모래 깔기→ 다식 놓기→암기와 덮기→의 히기(약 한불을 아래위로 놓고)	늘게 볶다, 익히다	기왓장, 화술 *청주 조금 넣으면 매우 연함 *달군술에 해도 좋다.
요록	다식 1(茶食)	밀가루 1말, 조청 1되, 참기름 8홉, 청주 3잔	밀가루+조청+참기름+청주반죽하기→다식 판에 찍 기→그릇에 퍼놓기→숯불 위에 가마솥 올리기→숯 안에 유지 깔 기→다식 배열하기→뚜껑 덮고 위에 숯불 덮기(아랫면은 노랑고 윗면은 흰색)→뒤집기 →다시 앞서와 같이 숯불 피우기→꺼내기(양면이 모두 노랗게 마른 뒤)	쉬다, 찍다, 널다, 배열하다, 덮다, 꺼내다	다식판, 가마솥, 뚜껑 1말로 50개정도 만든다.
	다식 2(茶食)	밀가루 1말, 꿀 1되, 기름 6홉	밀가루 노랗게 볶기→+꿀+기름 섞어 떡 만들기→볶다, 만들다, 담다, 암기와에 굽은 모래 담기→종이 펴기→다식 배열 퍼다, 배열하다, 하기→암기와 덮기→익히기(약한 숯불을 아래위에 피워서)→꺼내기	볶다, 만들다, 담다, 배열하다, 익히다, 굽은 모래	암기와, 술을 사용하지 않음

수 차를 갈았다는 기록이 있는데 차를 굳혀 만든 단차를 갈아 차를 끓였음을 알 수 있다(강인희 등 2002).

다식은 용봉단(龍鳳團)이라 하여 그 생김새가 둥글납작하므로 단자(團子)라고 불렀고 다식판에 박힌 무늬가 용과 봉이었기에 용봉단으로 불렸다. 요즈음은 다식판 무늬도 용이나 봉은 사라지고, 꽃무늬, 새무늬, 부(富), 귀(貴), 수(壽), 복(福) 등 다양하다.

「성호사설」에 “우리나라 사전(祀典)에는 다식이라는 것이 있다. 쌀가루를 꿀에다 뭉쳐서 나무통 속에 넣고 짓이겨 동그란 떡으로 만드는데 사람들은 이 다식이란 이름과 그 뜻을 아는 이가 없다. 이것은 송나라 때 대용단(大龍團), 소용단(小龍團)이란 떡이 잘못 전해진 것이다”고 하였다. 「아언각비」에서는 “다식을 세상에서는 인단(印團)이라고도 한다. 밤·참깨·송화를 가루로 만들어 꿀과 반죽하여 다식판 속에 넣어 꽃·잎·물고기·나비 등의 모양을 박아낸 것이다”고 하였다. 17C 이전의 문헌에는 밀가루로 만든 진말다식만이 소개되었으나 「도문대작」에 유일하게 밤다식을 설명하고 있다. 「도문대작」에서는 안동 사람이 만드는 다식이 가장 맛이 좋으며 밀양·상주 사람이 밤다식을 잘 만들고 다른 지방에서 만든 것은 씹어서 먹을 수가 없다고 하였다. 다식의 종류, 재료 및 분량, 조리법, 조리용어 및 조리 기구는 Table 4와 같다.

진말다식은 볶은 밀가루에 꿀·참기름·청주를 섞어 반죽하여 다식판에 박은 것이며 「산가요록」 「수운잡방」 「도문대작」 「음식디미방」 「요록」에 기록되어있다. 주재료는 밀가루이고 단맛을 주며 가루를 결합시키는 재료로는 꿀이 사용되었으나 「요록」에서 조청과 꿀이 각각 사용되었다. 밀가루 1말에 참기름 8홉을 섞고 그밖에 청주를 조금 넣으면 더욱 연하다고 하였으니 17C 이전에는 지금과 달리 술(청주)을 넣어 다식을 연하게 만들었음을 알 수 있다. 그러나 「요록」 다식2에서는 조청대신 꿀을 넣을 때는 청주를 사용하지 않았고 참기름의 양도 6홉으로 적어서 비교적 딱딱한 다식으로 생각된다. 「산가요록」 「음식디미방」 「요록」 등에 기록된 다식 만드는 법은 볶은 밀가루 1말에 꿀 1되, 참기름 8홉, 청주를 넣어 반죽하여 암기와에 굵은 축축한 모래를 깔고 그 위에 종이를 깔고 종이 위에 다식을 늘어놓고 다시 암기와로 덮어 약한 숯불을 기와 아래 위에 피워서 구웠다. 그러나 「수운잡방」에서는 덩어리로 만든 재료를 여러 모양의 틀에 찍어 달군 솥에 넣어 숯불에 구운 것으로 틀에 찍은 기록이 있고 「요록」에서는 처음으로 다식판을 사용하여 다식판에 찍어서 만들었다.

다식을 구울 때는 암기와를 사용했으나 「수운잡방」과 「음식디미방」에서는 기와장 대신 달군 솥에 구워도 좋다고 하였다. 「산가요록」에는 “크게 만들려면 기와를 쓰지 않는다”고 하였다. 어떤 조리 기구를 사용했는지는 기록이 없으나 그 시대의 문헌으로 보아 달군 솥에 구웠던 것으로

짐작된다. 그러나 「요록」에는 밀가루의 분량은 각각 한말씩으로 같았으나 밀가루, 조청, 참기름, 청주로 만든 다식은 다식판에 찍어 가마솥에 구웠으며, 밀가루, 꿀, 기름으로 만든 다식은 암기와에 구웠다. 이것으로 미루어 재료에 수분이 많은 것은 가마솥에 구웠으며 수분이 적은 다식은 암기와의 은은한 화력을 이용하여 구운 것으로 생각된다.

밤다식은 삶은 밤을 으개거나 황률가루에 꿀과 소금을 넣어 잘 섞어서 다식판에 박은 것이다. 「도문대작」에 가장 먼저 소개되었는데 재료와 만드는 법의 기록은 없었다.

4. 정과류

전과는 식물의 뿌리, 줄기, 열매 등을 통째로 또는 썰어서 날 것 그대로 또는 삶아서 꿀이나 설탕에 졸인 것이다. 「아언각비」에 “전과란 중국 사람들이 말하는 과니(果泥)이다. 재료는 배, 모과, 산사, 생강을 쓰기도 하는데 이런 것을 썰어서 차지게 만들어 지저 익힌 다음에 꿀을 바른 것이다”라고 기록되어 지금의 정과와는 그 형태가 다른 것을 알 수 있다. 정과(正果)는 전과(煎果)라고도 하였다. 1400년대의 「산가요록」에서는 꿀이 귀한 시절이므로 이것이 많이 들어가는 정과를 으뜸으로 여겼는데, 동아, 생강, 앵두 등을 꿀을 많이 넣고 조려 저장하며 쓸 수 있는 방법을 소개하고 있다. 그리고 우무를 녹여서 꿀과 후춧가루를 넣어 굳힌 묵과 같은 전과도 소개하고 있다.

전과의 종류, 재료 및 분량, 조리법, 조리용어 및 조리 기구는 Table 5와 같다.

동아정과는 동아의 껍질을 벗기고 속을 파내어 끓는 물에 데쳐내고 석회물에 담갔다가 건져 꿀에 졸인 것이다. 동아정과는 「산가요록」 「수운잡방」 「요록」에 기록되었으며 「산가요록」에는 “동아를 저며 썰어 합회(蛤灰:조개태운 재)를 섞어 하룻밤 지낸 다음 씻어서 재를 제거하고 꿀에 섞어서 끓인 뒤에 다시 새로운 꿀을 섞는다. 생강을 얇게 썰어서 항아리에 섞어 넣고 쪄다. 3일정도 뒤에 재에 넣어 두면 매우 좋다”고 하였다. 「수운잡방」에는 매운맛을 내는 생강대신 후춧가루를 넣었으며 「요록」에는 동아 이외에 다른 재료를 넣지 않고 그 크기를 손바닥크기(15×10) cm로 자르고 반치두께(약 1.5 cm)로 쪄개어 재속에 묻어 두었다가 3일 후 꺼내어 물로 씻어 다시 적당히 썰어 꿀을 발라서 조리한다고 하였다. 동아의 몸을 단단하게 하기위해 합회에 묻었다가 꿀에 졸였으며 「수운잡방」에는 이 동아정과는 오래 두어도 새것과 같다고 하였다.

생강정과는 생강을 얇게 저며 물에 삶아 매운맛을 빼고 꿀을 넣어 졸인 것이다.

생강정과는 「산가요록」과 「수운잡방」에 기록이 있으며 「산가요록」에는 얇게 저민 생강을 꿀에 섞어 두꺼운 솥에 넣고 은근히 달여 밤이 지난 뒤 부드러운 질 때까지 달여서 다시 꿀을 섞어 쪄다고 하였다. 얇게 저민 생강을 끓는

Table 5. Kinds of Junkwa and ingredients, amounts, cooking methods, terminology and utensils

문헌	음식명	재료 및 분량	조리법	조리용어	조리기구	기타
산가요록	우모전과 (牛毛煎果)	우모 1사발, 꿀 5홉, 후춧가루	응고시킨 우무를 다시 끓인 국물+꿀+후춧가루 섞기→굳히기	끓이다, 섞다, 굳히다	사발(鉢)	우모전과, 영기면 쓴다
	동아전과 (冬瓜煎果)	동아, 합회, 꿀, 생강	동아 저며썰기→합회 섞어 하룻밤 지내기→씻어 제거하기→+꿀섞기→끓이기→새 꿀 섞기→(얇게 썬) 생강섞기→3일후 재에 넣기	저며 썰다, 끓이다, 제거하다, 섞다, 넣어두다		동아전과 합회:조개껍질태운재
	생강전과 (生薑煎果)	생강, 꿀	저민 생강에 +꿀 섞기→은근히 달이기(노구술에 넣고 밤이 지나 부드러워 질때까지)→새꿀 섞기	저미다, 달이다, 섞다	노구술	생강전과
	앵도전과 (櫻桃煎果)	앵두, 꿀	앵두 삶기→즙내기(베로 짜서)→달이기(약한 불로 오래)→+꿀 달이기→즙이 엷처럼 되면(손바닥만 하게 자른)대나무껍질이나 기름종이에 즙을 한 수저씩 떨어뜨리기→그 껍질로 붙여 싸기→저장하였다가 쓰기	삶다, 즙내다, 달이다, 떨어뜨리다, 붙여싸다	베, 기름 종이, 대나무 껍질 수저	철기에 담아 달인다 앵도전과
수운잡방	동아정과 (東瓜正果)	동아, 조개가루, 꿀, 후춧가루	동아 자르기→조개가루와 섞기(하룻밤 재우기)→씻어 회분 없애기+꿀 조리기→싱거워진 꿀 덜어내기+새 꿀 넣어 조리기→후춧가루 뿌리기→항아리에 저장하기	자르다, 섞다, 씻다, 조리다, 덜다, 뿌리다	항아리	전꿀 : 새꿀
	생강정과 (生薑正果)	생강, 꿀	생강 껍질 벗기기→얇게 저미기→꿀물에 조리기 벗기다, 저미다, (오래)→물 건어내기→새꿀 부어조리기→저장하기	벗기다, 저미다, 조리다, 건어내다		
도문대작	웅지정과 (熊脂正果)					회양
	들쪽정과 (豆乙粥正果)					갑산, 복청
요록	동과정과 (冬瓜正果)	동아, 재, 꿀	동아 껍질 깎기→자르기(손바닥 크기: 반치두께로 쪼개어)→재속에 묻기→3일 후 꺼내기→물로 씻기→썰기→꿀 바르기→지지기	깎다, 자르다, 묻다, 썰다, 지지다		
	도행정과 (桃杏正果)	복숭아, 살구, 생강 1말, 꿀 4되	복숭아, 살구(반쯤 익은 것) 껍질 벗기기→씨 빼기→반쯤 말리기+생강 썬것(거칠게)+꿀→섞기	벗기다, 말리다, 썰다, 섞다	말, 되	

물로 데쳐 매운맛을 없애는 지금의 방법과는 다른 것을 알 수 있다. 동아정과와는 달리 생강과 꿀 이외의 재료는 사용하지 않았다.

앵도전과는 앵두를 씨를 빼고 꿀을 넣어 약한 불로 호박색이 나게 졸인 것이다.

앵도전과는 「산가요록」에만 기록이 있으며 재료는 앵두와 꿀이었다. 만드는 법은 “앵두를 진하게 삶아 베로 짜서 즙을 내어 철 그릇에 담아 약한 불로 오래 달이다가 꿀을 넣고 또 달여서 그 즙이 엷처럼 되면 대나무 껍질이나 기름종이를 손바닥만 하게 잘라서 즙을 매 조각마다 한 수저씩 떨어뜨리고 그 껍질로 붙여 싸서 저장하였다가 쓴다”고 하였다. 앵두의 즙으로 만들었으니 과점류의 기원이 된 것으로 생각이 된다.

들쪽정과는 들쪽을 끓이다 꿀을 넣고 졸인 것이다.

들쪽정과는 「도문대작」에만 기록되었으며 재료와 만드는 법은 없고 들쪽은 갑산과 복청 것이 좋다고 하였다.

도행정과는 복숭아와 살구를 껍질을 벗기고 씨를 발라 저며 꿀에 졸인 것이다.

도행정과는 「요록」에만 기록되었으며 “복숭아와 살구

반쯤 익은 것을 껍질을 벗기고 씨를 빼서 반쯤 말리고 생강은 거칠게 썰어서 1말과 꿀 4되를 함께 섞어서 넣는다”고 하였다. 복숭아, 살구와 함께 생강을 섞은 것은 특이하다.

우모전과는 우뭇가사리를 끓여서 식혀 만든 끈끈한 물질에 꿀과 후춧가루를 넣어 졸인 것이다. 재료는 우무 삶은 국물, 꿀, 후춧가루 이었다. 「산가요록」에만 그 기록이 있으며 “우무는 대개 굳은 것을 끓여내어 그 국물 한 사발에 꿀 다섯 홉을 넣고 후춧가루를 섞어 끓여 굳혔다가 사용 한다”고 하였다.

웅지전과는 「도문대작」에만 기록되었으며 ‘회양(淮陽)’ 것이 가장 좋으며 다른 읍의 것은 모두 이를 따르지 못한다’고 하였다. 재료와 만드는 법은 기록되어 있지 않았다. 웅지(熊脂)는 곰의 기름이라는 뜻인데 동물성 재료로 만든 유일한 정과이다.

5. 과점류

과점은 신맛이 있는 과일을 즙을 내어 그 즙에 설탕을 넣고 졸이다가 녹말을 넣어 엉기도록 하여 그릇에 쏟아

Table 6. Kinds of Kwapyun and ingredients, amounts, cooking methods, terminology and utensils

문헌	음식명	재료 및 분량	조리법	조리용어	조리기구	기타
음식 디미방	앵도편법 (櫻桃片法)	앵두, 꿀	앵두씨 발라 잠깐 데치기→체에 거르기 →+꿀 섞어 엉기기→자르기	씨바르다, 데치다, 거르다, 섞다, 엉기게 하다, 자르다	체	반쯤익은 앵두가 좋다

Table 7. Kinds of Yutganjung and ingredients, amounts, cooking methods, terminology and utensils

문헌	음식명	재료 및 분량	조리법	조리용어	조리기구	기타
산가요록	백자병 (柏子餅)	기울, 백자(잣) 1되, 꿀1종지, 백당(白糖, 흰엿) 3개 조청	기울 볶다가마르면→+잣→볶기(속껍질이 벗겨질 때 까지)→+꿀→달이기→ 식은 뒤 백당 넣고 녹이기→(엿이 뜨거워지면) 잣을 다시 볶아 따뜻하게 하여 조청과 섞기 →틀에 넣기→칼로 자르기	볶다, 달이다, 녹이다, 자르다	틀, 칼	잣박산
요록	건반병 (乾飯餅)	참쌀 1말, 참기름 4되, 검은 설탕(조청)	참쌀로 밥 짓기→헛별에 말리기→참기름에 튀기기→식히기+검은 설탕(또는 조청)→ 덩어리 만들기→잘라서 조각 만들기	식히다, 덩어리, 만들다, 자르다		말, 되
	백자병 (柏子餅)	잣 1말, 꿀 2되	잣을 종이푸대에 담기→굽기→속껍질 벗기기+꿀	벗기다	종이푸대, 그릇	

식힌 다음 편으로 썬 것이며 「음식디미방」(1670년경)에서 앵두편이 처음 기록되었다. 과편의 종류, 재료와 분량, 조리법, 조리용어 및 조리 기구는 Table 6과 같다.

앵두편은 앵두 즙에 꿀을 넣고 졸인 후 굳혀서 편으로 썬 것이다.

“반숙한 앵두를 씨 발라 잠깐 데쳐서 체에 걸러서 꿀을 붓고 한데 섞어 엉기면 베어 쓴다”고 하였으며 반쯤 익은 앵두가 좋다고 하였다. 이 시대의 과편은 녹말을 넣어 엉기게 한 것이 아니므로 모양이 편으로 반듯하게 엉기었는지 궁금하다. 「산가요록」의 앵두 전과와 유사하나 편으로 만들어 잘라서 쓴 것이 다르다. 이것은 펙틴질에 당과 함께 가열하면 겔화 하는 성질을 이용한 음식으로 이미 우리나라에서는 1400년대 문헌에서 볼 수 있으니 매우 자랑스럽다.

6. 엿강정류

엿강정은 콩, 깨, 쌀, 또는 견과류를 엿물이나 조청, 꿀,

설탕시럽에 넣고 섞어서 반대기를 지어서 편으로 썬 것으로 재료에 따라 콩엿강정, 깨엿강정 등의 이름이 붙게 된다. 17C 이전에는 잣으로 만든 백자병과 참쌀밥을 말려 튀겨 만든 건반병이 있다. 엿강정의 종류, 재료 및 분량, 조리법, 조리용어 및 조리 기구는 Table 7과 같다.

백자병은 잣을 끓인 엿물로 버무려 반을 지어 네모나게 썬 것이다. 「산가요록」에 기록 되었다. 「산가요록」의 백자병의 재료와 조리법은 다음과 같다. “아주 굵은 기울을 먼저 볶아서 마른 뒤에 잣의 속껍질이 벗어질 때까지 함께 볶는다.

잣1되에 꿀 1종지 남짓한 분량을 달여서 진하게 만든다. 식은 뒤에 적당하게 백당(白糖 : 흰 엿) 3개를 함께 넣어 녹인다. 엿이 녹아 뜨거워지면 잣을 다시 볶아서 따뜻하게 하여 조청과 섞어서 틀에 넣어 만든다. 칼로 잘라서 쓴다” 백자병은 지금의 잣박산이며 1400년대 「산가요록」에 백자병 으로 처음 소개되었다. 「산가요록」과 「요록」에서는 백자병이 곡물음식의 떡(餅)으로 분류되어 있

Table 8. Kinds of Dang and ingredients, amounts, cooking methods, terminology and utensils

문헌	음식명	재료 및 분량	조리법	조리용어	조리기구	기타
수운잡방	엿(飴餠)	쌀1말, 물10사발, 가을엿기름가루1되, 냉수, 밀가루	中米→씻기→찌서익혀 밥짓기→뜨거울 때 항아리에 담기 솔+물→소쿠라지게 끓이기→항아리의 밥에 붓기 가을 엿기름 곱게 가루 낸 것+냉수→섞기→항아리 끓이다, 붓다,에 붓기→나무막대로 골고루 휘젓기→온돌방→옷 쉬다, 휘젓다 가지 덮어 두기	씻다, 찌다, 익히다, 담다, 끓이다, 붓다, 휘젓다	솔, 항아리, 나무막대, 온돌방, 옷가지, 천	당
동의보감	이당(飴糖)					흑당
도문대작	이(飴)					개성, 전주, 서울
	봉밀(蜂蜜)					양평, 평창
지봉유설	장황(饜餠, 엿)					
주방문	조청 (造淸)	참쌀 1말, 물 12사발, 엿기름 4되, 냉수 3사발	참쌀가루+끓인 물술에 붓고 개기→동이에 붓기→가루로 만들다, 엿기름가루+찬물→동이에 붓기→김이 안 나가게 끓이다, 덮어두다	끓이다, 덮어두다	솔, 동이, 추대	자주 보아 묽어지면 자루에 드리워 달인다.
요록	조청방 (造淸法)	찰기장쌀 1말, 엿기름 가루 3되, 대추 1되	찰기장쌀 물에 담그기→밥 짓기→엿기름가루+냉수를 섞다, 담다, 위의 밥과 섞기→항아리에 담기→찌꺼기 받치기(다 받치다, 엉기다, 음날 아침) →대추씨 빼서 자루에 담기→+위의 받친 끓이다, 찌다, 물 넣고 끓이기(연한 불에)→주걱으로 젓기→식히기 식히다	다 받치다, 엉기다, 찌다, 물 넣고 끓이다, 주걱으로 젓기, 식히기	항아리	
	시험방 (施驗方)	참쌀 1말, 물 2말, 엿기름 2되	참쌀 가루내기→물 끓이기→참쌀가루와 섞기+엿기름 섞다, 찌다, 림→젓기→항아리에 담기→뚜껑 싸매기→술에 넣 담다, 끓이다, 고 끓이기→위에 뜬 맑은 물→달이기	섞다, 찌다, 넣 담다, 끓이다, 달이다	항아리	

으나 재료와 만드는 법이 현재의 엿강정류와 일치하므로 본 논문에서는 과정류로 분류하였다. 잣의 속껍질 벗기는 방법이 “기울을 볶다가 마르면 잣을 넣어 속껍질이 벗겨질 때까지 볶는다”고 한 것이 자세하게 기록되었다. 그러나 「요록」의 백자병에서는 “잣을 종이 푸대에 담아 구워서 속껍질을 벗기고 꿀 2되와 섞어서 그릇에 담는다”고 하여 속껍질 벗기는 방법이 달랐다.

건반병은 찹쌀로 밥을 지어 말려서 기름에 튀긴 것을 조청에 버무려 덩어리로 만들어 굳은 후 조각으로 자른 것이다. 「요록」의 건반병은 찹쌀1말로 찹쌀밥지어 말려서 참기름 4되에 튀겨서 식혀 검은 설탕이나 조청에 버무려 덩어리로 만들어 잘라서 조각으로 사용한다.

지금의 쌀엿강정류이다.

7. 당

당류는 엿과 당으로 구분된다. 엿은 곡식에 엿기름을 섞어 당화시켜 졸인 것이고 당은 설탕을 여러 모양으로 곱화시킨 것이다. 17C이전 엿의 종류에는 검은엿, 흰엿 조청이 있다. 당의 종류 재료 및 분량, 조리법, 조리용어 및 조리 기구는 Table 8과 같다.

엿은 「동국이상국집」에 “행석맥락(杏錫麥酪)”이란 말이 나온다. 석(錫)은 단단한 엿이고, 고려시대에도 엿기름으로 만든 엿이나 감주(甘酒)가 감미료로 쓰이고 있었다.

당은 중국에서 사탕수수의 시럽을 벗어난 고품의 사탕이 나타난 것이 당대(唐代)이후이고, 백사탕은 송대(宋代)의 것이다(이성우 1978). 고려 때에는 송나라에서 사탕을 사들이고 있었으나, 고려 말기에는 남해 상인과 직접 거래함으로써 사탕은 후추와 더불어 다량으로 들어오게 되었다. 이제까지 약으로만 쓰이고 있던 사탕이 일부 상류층에서는 기호품으로도 쓰이게 된 것 같다. 「도문대작」의 이(飴)는 “개성부(開城府) 것이 상품이고 전주 것이 다음간다. 근래에는 서울 안 송침교(松針橋)에서도 이것을 잘 만든다”고 하였다. 검은엿은 찹쌀로 죽을 쑤어 식거든 엿기름가루를 넣고 식힌 뒤에 맑은 물만 떠내어 다시 조려 호박 빛이 되도록 조린 것이며 흰엿은 검은엿을 잡아 늘여서 오래 늘였다 합했다 하면서 차차 흰빛이 생기게 한 것이다.

III. 요약 및 결론

과정류는 혼례·제례와 같은 주요 의례와 연회, 다담상에 필수 음식의 하나이다.

17세기 이전에 우리나라에서 발간된 과정류가 기록된 문헌을 중심으로 한국 음식에서 과정류의 위치와 발달과정, 과정류의 종류와 출현 빈도, 재료와 조리법을 고찰한 결과를 요약하면 다음과 같다. 과정류는 유밀과류, 유과류, 다식류, 전과류, 과편류, 엿강정류, 당류로 분류하였다. 유

밀과류 26종, 유과류 18종, 다식류 7종, 전과류 10종, 과편류 1종, 엿강정류 3종, 당류 8종으로 모두 73종이었으며 유밀과류가 가장 많았다. 유밀과류는 약과, 연약과, 중배끼, 만두과, 건한과 등이었으며 그 중 약과가 가장 많았다.

약과는 「산가요록」에 처음 기록되었고 1600년대에는 약과·연약과·중배끼 등 종류가 다양하며 현재까지 전해지고 있으며 시대가 지남에 따라 조리법에 큰 변화는 없었으나 종류가 많아졌다. 유과류는 강정류·산자류·빙사과류 등이 있었으며 그 중에서 가장 대표적인 것은 강정류 이었고 다음이 산자류, 빙사과류의 순이었다. 1100년대에 「파한집」에 한구로 처음 소개되었으며 1600년대에는 여러 문헌에서 소개되었다.

강정은 「도문대작」(1611년)에 개강정이 처음 기록되었고 1600년대에는 종류가 다양하지는 못했다. 산자는 「산가요록」에 백산자 「도문대작」에서 홍산자가 처음 기록되었다. 빙사과는 「산가요록」에 처음 기록되었으며 1600년대 대부분의 문헌에 기록되어 있다.

다식은 진말다식과 밤다식이 소개되었으며 진말다식은 밀가루를 볶아서 꿀·참기름·청주를 섞어 반죽하여 다식판에 박아 암기와나 뜨겁게 달군 솥에 구웠다. 그러나 지금은 익힌 가루를 꿀로 반죽하여 다식판에 찍는 조리법으로 변화되었다.

전과는 「산가요록」에 우모전과, 생강전과, 동아전과, 앵두전과가 처음 기록되었고 1600년대에는 들죽전과, 웅지전과, 도행정과로 그 종류가 다양하지는 않았다. 조리법의 변화는 별로 없었으나 앵두전과의 조리법은 지금의 앵두편과 유사하다.

과편은 신맛이 있는 과일을 즙을 내어 그 즙에 설탕을 넣고 졸이다가 녹말을 넣어 엉기도록 하여 그릇에 쏟아 식으면 편으로 썬 것이다. 「음식디미방」(1670년경)에 앵두편이 처음 기록되었으며 그 이외의 과편류 기록은 없었다.

엿강정은 중탕한 엿물이나 조청·꿀·설탕을 끓인 시럽에 잣을 넣어 만든 백자병이 「산가요록」에 소개되었으나 1500년대에는 없다가 1680년의 「요록」에 기록이 있다. 두 문헌 모두 편(餅)으로 분류하고 있으나 재료와 조리법이 현재의 엿강정과 같다.

당류는 엿과 당으로 구분되는데 엿은 곡식에 엿기름을 섞어 당화시켜 졸인 것이고 「도문대작」(1611년)에 흰엿과 검은엿이 처음 기록되었다. 조리법은 지금까지 큰 변화가 없었다.

17세기 이전 조리서를 통하여 과정류를 분석해 본 결과 처음보다 과정류의 종류가 다양해졌고 사용된 재료도 점점 많아진 것을 알 수 있다. 또한 조리과정은 현재에 비해서는 많이 복잡한 과정으로 되어있으나 큰 변화는 없었다.

그러나 그 이름이 달라지거나 사라진 것도 있고 가정에서 잘 사용되지 않는 종류와 재료들도 있다. 18세기 이

후 지속적인 연구를 통하여 과정류에 대한 관심이 높아지고 품위 있는 과정류의 산업화가 이루어져 손쉽게 자주 접할 수 있게 되어 잊혀 가는 과정류가 계승되고 발전되기를 기대해 본다.

참고문헌

- 강와(强渦). 1691. 치생요람(治生要覽).
- 강인희, 조후중, 이춘자, 이효지, 조신희, 김혜영, 김종태. 2002. 한국음식대관제 3권. 떡 · 과정 · 음청 한국문화재보호재단 편. 한림출판사. 서울.
- 강희맹(姜希孟). 사시찬요초(四時纂要抄). 이성우. 1981. 식경대전. 향문사. 서울.
- 김수(金綬) 원저. 윤숙경역. 1998. 수운잡방(需雲雜方). 신광출판사. 서울. p 102, 105, 145, 162
- 박만정. 1696. 해서암행일기(海西暗行日記). 서울.
- 박치유(朴致維). 1660. 신간구황촬요(新刊救荒撮要).
- 성현(成愼). 1997. 용재총화(慵齋叢話). 민족문화추진회. 서울출판사. 서울.
- 안동장씨 원저, 백두현역. 2005. 음식디미방. 경북대학교 출판부. 대구.
- 안동장씨 원저, 한복려, 한복선, 한복진역. 2000. 다시보고 배우는 음식디미방. 궁중음식연구원. 서울.
- 어숙권(魚叔權). 1554. 고사촬요(故事撮要).
- 유중림 원저. 이강자 외 13인. 2003. 국역 증보산림경제. 신광출판사. 서울.
- 윤서석. 1979. 일본문화의 원류로서의 비교 한국문화. 삼성출판사. 서울. pp 466-501
- 윤서석. 1982. 전통적 생활양식의 연구. 한국정신문화연구원. 서울. pp 225-253
- 윤서석. 1993. 한국식품사연구(개정증보판). 신광출판사. 서울.
- 윤서석. 2002. 한국음식 -역사와 조리법- 수학사. 서울. pp 368-377
- 이규경. 1850 경. 오주연문장전산고(五州衍文長箋散稿) 영인본. 서울.
- 이성우. 1978. 고려이전 한국식생활사연구. 향문사. 서울.
- 이수광저 남만성 역. 1975. 지방유설. 을유문화사. 서울.
- 이익원저. 1976. 민족추진위원회역. 성호사설. 경인문화사. 서울. 이인로. 1152-1220. 파한집.
- 이효지, 조신희, 정낙원, 차경희. 2007. 임원십육지 정조지 편역. 교문사. 서울.
- 이효지. 2004. 한국의 음식문화. 신광출판사. 서울. pp 304-316
- 이효지. 2005. 한국음식의 맛과 멋. 신광출판사. 서울. pp 207-216
- 작자미상, 이효지 외 11인편저. 2004. 시의전서. 신광출판사. 서울. pp 225-229
- 작자미상. 이성우, 조준하역. 1983. 요록(要錄). 한국생활과학연구창간호. 한양대학교생활과학연구소.
- 전순의 원저. 한복려역. 2007. 다시보고 배우는 산가요록(山家要錄). 궁중음식연구원.
- 정순자. 1973. 우리나라 과정류에 대한 소고, 단국대 논문집 제7집, pp 539-559
- 정약용 원저. 김종권역. 1976. 아언각비(雅言覺非). 일지사. 서울.
- 조후중. 2002. 세시풍속과 우리 음식. 한림출판사. 서울.
- 하생원. 주방문(酒方文). 손락범 편. 1975. 한국고대할팽법(韓國古代割烹法). 원문사. 서울.
- 허균(許筠)원저, 손락범 편. 1975. 도문대작(屠門大嚼). 한국고대할팽법. 원문사. 서울.
- 허준(許浚)원저, 國譯한글初版. 1995. 동의보감(東醫寶鑑). 한국교육문화사. 서울.
- Cho SH. 1991. A historical research on "Kha-Jung" Korean traditional cookies. Doctorate thesis. SungShin Womens University.
- Cho SH, Lee HG. 1987a. The Bibliographical Study on Development of Yackwa. J. Korean Soc. Food Sci 2(1):33-43
- Lee CH, Mang YS 1987b. A Literature Review on Traditional Korean Cookies, Hankwa. J.Korean Soc. Food Sci 2(1):55-69

2008년 3월 10일 접수; 2008년 5월 23일 심사(수정); 2008년 5월 23일 채택