

종가의 과정(한과)류에 관한 탐색적 연구

권용석 · 김 영 · 김양숙 · 최정숙 · 이진영*
농촌진흥청 국립농업과학원

An Exploratory Study on *Kwa-Jung-ryu* of Head Families
Yong-seok Kwon, Young Kim, Yang-suk Kim, Jeong-sook Choe, Jin-young Lee*
National Academy of Agricultural Science, Rural Development Administration

Abstract

This study was to examine *Kwa-Jung-ryu*, a traditional Korean confectionery, made by head families. We examined the materials and recipes of *Kwa-Jung-ryu*, which were classified into Yumilgwa, Yugwa, Jeonggwa, Dasikgwa, Yeot-Gangjeong, Dang (Yeot), and others. There were 13 head families that introduced *Kwa-Jung-ryu*, two each from Gyeonggi-do, Jeolla-do, and Chuncheong-do, and seven from Gyeongsang-do. There are 33 types of *Kwa-Jung-ryu*, which averages to about 2.5 types per family. But the Pungsan Ryu, Yeosu Lee, and Andong Kwon families introduced the most *Kwa-Jung-ryu* with 5 types each. The most popular types of *Kwa-Jung-ryu* were Yumilgwa, introduced by 7 families (Yakgwa by 6 and Maejagkwa by 1), then Jeonggwa by 6 families (Jeonggwa by 3, Pyeon-gang by 1, and Jeonggwa and Pyeon-gang by 2), and Dasikgwa and other *Kwa-Jung-ryu* by 5 families (Gotgam-mari by 4 and Seopsansam by 1). Classifying *Kwa-Jung-ryu* by recipe, the most frequently introduced were 8 types of Jeonggwa-ryu, 7 types of Yumilgwa, 5 types of Dasikgwa, 3 types of Yeot-Gangjeong and Dang (Yeot), and 2 types of Yugwa.

Key Words: Han-Gwa, traditional Korean confectionery, head family

1. 서 론

최근 한식세계화와 함께 한국의 전통음식에 대한 관심이 높아지고 있으며, 전통음식 발굴에 대한 많은 연구들이 수행되고 있다. 이러한 전통음식 문화 중 한식의 원형을 많이 가지고 있으며 향토음식과 궁중음식의 특성을 가지고 있는 것이 반가음식이다(정 2009; 황 등 2010). 이 중 반가의 하나인 종가는 가문마다 옛 법도와 생활문화를 그대로 간직해 왔으며 집안 고유의 음식이 전해 내려오기 때문에 종가의 음식은 한식에 있어서 지켜지고 보존되어야 할 귀중한 문화유산 중 하나이다(Kim 2010). 또한, 종가는 조선시대 승유사상의 영향으로 봉제사 음식과 같은 통과례음식과 손님을 맞이하기 위한 접빈객음식이 발달되었기 때문에 다양한 음식들이 발달될 수 있는 특징을 가지고 있다(농촌진흥청 2010; 주 2011). 게다가 「수운잡방」(김유, 1540년경)이나 「음식디미방」(정부인 안동장씨, 1670년경), 「주식시의」(연암이씨 부인, 1800년대 말)와 「우음제방」(연암이씨 부인, 1800년대 말)과 같은 필사된 조리서가 전승되고 있다(농촌진흥청 2010; 대전역사박물관 편역 2012). 특히 조선조 이후 과정류에 하

나인 강정류의 종류에 관한 기록은 있으나 그 조리법이 밝혀지지 않다가 ‘재령이씨 종가’의 조리서인 「음식디미방」(정부인 안동장씨, 1670년경)에서 비로소 과학적 조리법이 최초로 밝혀졌다는 결과(장 2008; 정 2009)가 있을 만큼 종가의 음식은 여러 관점에서 새롭게 재 조명해볼 가치가 있는 음식으로 사료된다. 따라서 본 연구에서는 통과례음식이나 접빈객음식에 올리는 음식 중에 하나이며 한국의 전통 후식류인 과정류에 관해 종가를 중심으로 탐색적 연구를 수행하고자 한다.

과정류(한과)는 쌀이나 밀 등의 곡물가루에 꿀, 엿, 조청 등을 넣고 반죽하여 기름에 튀기거나 과일, 식물의 뿌리 등을 꿀로 조리거나 버무리 굳혀서 만든 과자이다(황 등 2010). 또한, 예전에는 ‘과줄’이라 불렀으며, 여러 가지 곡물을 분해서 만들었다고 하여 조과(造菓)라고도 한다(김 등 2007; 정 2009). 과정류를 만들기 시작한 시기를 정확히 알 수는 없으나 「삼국유사」 가락국기에 제수로 과를 쓴다하였고, 신라 신문왕 3년(683)년 왕비를 맞이할 때 납폐물품으로서 쌀, 술, 장 등과 꿀이 있었던 것으로 나타났다. 「삼국유사」의 기록에 과정류에 필요한 재료를 썼다는 기록을 미루어 과정류를

*Corresponding author: Jin-Young Lee, Department of Agrofood Resources, Rural Development Administration, 88-2 Seohoro, Gwonseongu, Suwon, Gyeong-gido 441-853, Korea Tel: 82-31-299-0471 Fax: 82-31-299-0454 E-mail: cherry78@korea.kr

만들었다고 짐작 할 수 있으나 문헌에 기록된 것은 고려시대부터이다(윤 1979; Cho 등 2008). 고려시대에 농경발전에 따른 곡물생산의 증대와 숭불사조(崇佛思潮)에서 오는 육식의 절제와 차를 마시는 풍습의 유행 등을 배경으로 하여 과정류가 고도로 발달하였으며 충렬왕 22년인 1298년에 왕세자가 원나라 진왕의 딸 계국대장공주를 비(妃)로 맞이하는 납폐연회에 고려의 유밀과를 가지고 가서 사용했다는 기록이 있다(김 등 2007; 한국문화재보호재단 편 2000). 조선시대에 이르러서 과정류는 궁중의 어상 및 연회를 비롯한 통과의례 상차림에 올려야 할 필수 음식이며, 왕실을 중심으로 한 상류층의 기호 식품으로도 각광을 받았다(김 2007; 정 2007). 이렇듯 조선시대까지 과정류는 각종 연회와 의례, 절식 등에서 빠지지 않는 한국 고유의 특별음식이다(한국문화재보호재단 편 2000). 이러한 의례음식과 기호식품으로 각광받던 과정류는 20세기에 이르러 설탕과 서양과자의 수입으로 쇠퇴하기 시작했다. 그러다가 경제발전과 생활수준 향상과 더불어 건강에 대한 관심의 증대로 기호식품에 대한 관심이 높아지게 되었고, 곡물, 꿀, 종실류(깨, 잣, 호두 등)를 재료로 하여 수공업으로 만든 과정류가 새롭게 환영받기 시작했다(정 2009).

이러한 과정류와 관련된 선행연구는 다음과 같다. 17세기 이전 조선시대 문헌을 중심으로 과정류에 관해 고찰한 Cho 등(2008)의 연구와 조선시대 궁중의 의례와 고 조리서에 나타난 다식류에 관해 고찰한 Oh(2011, 2012)의 연구 등이 수행되었다. 또한, 17세기 이후의 조리서를 활용하여 약과 문화의 변천에 관한 문헌적 고찰을 수행한 Cho & Lee(1987)의 연구와 의례를 활용하여 조선시대 궁중연회 음식 중 과정류에 관해 분석한 연구(Lee & Yoon 1986), 다식의 유래와 조리과학적 특성에 대해 심도 있게 고찰한 Lee & Chung(1999)의 연구 등이 보고되었다.

선행연구들을 살펴본 결과 궁중의 의례나 고조리서를 중심으로 고찰한 연구들이 주류를 이루었고, 증가 및 반가의 과정류를 조사한 연구는 현재까지 전무한 실정이다. 따라서 본 연구에서는 앞서 언급한 연구의 목적을 토대로 내용분석(Content Analysis)과 문헌고찰(Literature Review)을 실시하여 증가음식 관련 서적인 “내림에서 나눔으로, 증가와 증가음식(농촌진흥청 2010)”과 “섬김의 미학(농촌진흥청 2011a)”에 수록된 과정류에 관해 조사를 수행하고자 한다. 이를 통해 세계적인 한식으로 발돋움하기 위한 따른 전통 후식류의 발굴 및 현대화에 따른 기초자료를 제공하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 가문 및 증가

1) 조사대상 가문

본 연구에 선정된 증가는 “내림에서 나눔으로, 증가와 증

가음식(농촌진흥청 2010)”과 “섬김의 미학(농촌진흥청 2011a)”의 27개 증가 중 과정류를 소개한 13개의 가문(광주 안씨 감찰공 안중생 증가, 배천조씨 휴재공 증가, 여주이씨 회재 이언적 증가, 안동권씨 충재 권벌 증가, 풍산류씨 입암 류증영 증가, 재령이씨 석계 이시명 증가, 예천권씨 초간 권문해 증가, 초계정씨 문간공 정은 증가, 하동정씨 일두 정여창 가문, 장흥고씨 양진제 고세대 증가, 안동권씨 추밀공 가문, 보성선씨 선영홍 증가, 예안이씨 문정공 이간 증가)을 조사 대상으로 선정하였다.

2) 조사대상 음식

본 연구에서는 수집된 자료에 수록된 과정류의 유형별 분류기준은 농촌진흥청에서 발간된 한국의 전통향토음식(농촌진흥청 2008)과 윤(1985; 1991), Cho 등(2008)의 분류를 기준으로 활용하였다. 분류기준은 유밀과, 유과, 다식, 정과, 옛강정, 당(엿), 기타로 총 7항목으로 나누었다.

2. 조사 방법 및 세부주제 분류

1) 연구 조사 방법

본 연구는 문헌의 내용을 합리적이고 객관적으로 조사할 수 있는 내용분석(Content analysis)을 이용하여 연구하였다(Oh 2000). 내용분석은 1960년대부터 미디어 자료의 분석 기법으로 활용되어 왔고, 정성적인(Qualitative) 연구방법론 가운데 하나로 커뮤니케이션 및 인문, 사회과학 분야에서 널리 활용되어 왔다(Oh 2000; Lee & Cho 2008; Lee & Kim 2008).

2) 유목분류 및 세부주제

내용분석을 연구방법론으로 활용할 때 가장 중요한 수행 절차 중에 하나가 연구주제에 적합한 유목분류의 설정이다(Cha 2012; Oh 2000). 유목분류는 연구를 위해 수집된 자료를 체계적으로 분류하는 방법이라고 할 수 있다(Oh 2000; Park 등 2011). 본 연구의 유목분류와 세부주제는 선행연구를 참고하여 연구 목적에 적합하게 수정·보완하였다(Cho & Lee 1987; Lee & Yoon 1987; Cho 등 2008; Oh 2011, 2012). 본 연구를 위한 유목분류 및 세부주제는 <Table 1>에 제시하였다.

<Table 1> Subjects in detail and classification

연구 주제	세부주제 및 유목분류
조사된 증가의 일반 현황 및 과정류 소개	· 조사된 증가의 일반적 사항 · 증가별 조리방법에 따른 과정류 분류
증가의 과정류에 관한 재료 및 조리법	· 유밀과 및 유과의 재료, 조리법 · 다식류의 재료, 조리법 · 정과류의 재료, 조리법 · 옛 강정류의 재료, 조리법 · 당(엿) 및 기타류의 재료, 조리법

III. 결과 및 고찰

1. 조사된 종가의 일반적 사항 및 과정류 소개

1) 조사된 종가의 일반적 사항

종가의 일반적 사항은 <Table 2>와 같다. 과정류를 소개한 종가의 지역별 분포사항은 경상북도가 5종가로 가장 많았으며, 그다음으로 전라남도, 경기도, 경상남도가 모두 2종가, 충청남도와 충청북도가 각각 1종가로 나타났다. 또한, 조사문헌에 따른 종가의 분포는 “내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식(농촌진흥청 2010)”이 8종가, “섬김의 미학(농촌진흥청 2011a)”이 5종가로 총 13종가의 과정류가 소개되었다. 13개 종가 중 경상북도의 ‘재령이씨 종가’의 경우, 한글 고조리서인 『음식디미방』(정부인 안동장씨, 1670년 경)이 전해져 내려오는 종가로 나타났다.

2) 종가별 조리방법에 따른 과정류 분류

종가별 조리방법에 따른 과정류 분류에 관한 내용은 <Table 3>에 제시하였다. 과정류의 경우, 선행연구인 농촌진흥청(2008)의 전통향토음식과 윤(1985; 1991), Cho 등(2008)의 분류에 따르면 유밀과, 유과, 다식, 숙실과, 정과, 과편, 엿 강정, 당(엿), 기타 과정류로 분류되었다. 그러나 본 연구에서는 숙실과와 과편은 소개되지 않은 것으로 나타나 본 연구에서는 이를 제외한 유밀과, 유과, 다식, 정과, 엿 강정, 당(엿)류 및 기타 과정류로 총 7 종류로 분류하였다. 이 중 가장 많이 소개된 과정류는 정과가 8종류로 가장 많았으며, 그다음으로 유밀과가 7종류 소개되었고, 다식과 기타 과정류가 5종류, 엿 강정, 당(엿)류가 3종류, 유과가 2종류의 순으로 소개되었다.

2. 종가의 과정류에 관한 재료 및 조리법

1) 유밀과와 유과의 재료 및 조리법

유밀과와 유과의 재료 및 조리법에 대한 결과는 <Table 4>와 같다. 첫 번째로 유밀과는 밀가루에 기름과 꿀을 넣어 반죽하여 모양으로 만들어서 기름에 지져 증정한 것이다(한국문화재보호재단 편 2000). 유밀과의 종류로는 모양에 따라 대약과, 중약과, 소약과, 다식과, 만두과, 모약과, 매작과, 차수과, 요화과 등이 있다(황 등 2010). 유밀과의 역사를 살펴보면 통일신라시대에 불교 행사의 제물로 사용하기 시작되었으며, 고려시대에 이르러 귀족층에서 기호품으로 크게 유행하였다고 전해진다(한국문화재보호재단 편 2000; 정 2009). 또한, 유밀과는 이익의 「성호사설」에 의하면 이것을 처음 만들 때에는 밀면으로 여러 가지 과일 모양을 빚었다고 전해진다(정 2009). 이 중 약과는 유밀과의 대표적인 것으로 밀가루에 참기름, 꿀, 술 등을 넣고 반죽하여 기름에 튀겨내어 꿀이나 조청에 증정한 것이다(김 등 2007; 황 등 2010). 약과의 명칭은 몸에 이로운 참기름, 꿀 등으로 이루어진 귀한 것이라 하여 약과(藥果)라 불리었다고 한다(김 등 2007). 이러한 약과는 6종가에서 6종류가 소개된 것으로 나타났으며, 이 중 ‘광주안씨 종가’의 약과의 재료에는 일반적인 약과와 달리 들기름을 넣어서 반죽하는 것으로 소개되었고, ‘장흥고씨 종가’에서는 약과에 계란을 넣고 반죽해서 만드는 것으로 소개되었다. 1600년대 이후의 조리서에 소개된 약과의 조리법에 관해 고찰한 선행연구에 따르면 들기름이나 계란을 사용했던 기록은 나타나지 않은 것으로 보고되었다(Cho & Lee 1987). 그러나 계란과 같은 유향제가 약과의 품질에 미치는 효과와 같은 연구(Lee & Kim 2002; Yoon 2002ab)가 진행된 것으로 보아 과거부터 종가에서 전승되어온 조리

<Table 2> General characteristics of the head family

거주지역	가문명	조사문헌	조사년도	상차림명	비고
경기도 광주시	광주안씨	감찰공 안중생 종가	섬김의 미학	2011	사당폐백상과 큰상
경기도 김포시	배천조씨	휴재공 종가	내림에서 나눔으로 종가와 종가음식	2010	손님맞이상
경상북도 경주시	여주이씨	회재 이언적 종가	섬김의 미학	2011	손님맞이 주물상
경상북도 봉화군	안동권씨	충재 권벌 종가	내림에서 나눔으로 종가와 종가음식	2010	담실마을 동곳떡
경상북도 안동시	풍산류씨	입암 류증영 종가	섬김의 미학	2011	손님상
경상북도 영양군	재령이씨	석계 이시명 종가	내림에서 나눔으로 종가와 종가음식	2010	음식디미방 가을 손님상 (안동장씨 정부인, 1670년 경)
경상북도 예천군	예천권씨	초간 권문해 종가	섬김의 미학	2011	시부모님 약상
경상남도 거창군	초계정씨	문간공 정은 종가	섬김의 미학	2011	손님상
경상남도 함양군	하동정씨	일두 정영창 가문	내림에서 나눔으로 종가와 종가음식	2010	일두가문 내림 술상
전라남도 담양군	장흥고씨	양진제 고세대 종가	내림에서 나눔으로 종가와 종가음식	2010	대숲골 사돈맞이상
전라남도 순창군	안동권씨	추밀공 가문	내림에서 나눔으로 종가와 종가음식	2010	장아찌 주안상
충청북도 보은군	보성선씨	선영홍 종가	내림에서 나눔으로 종가와 종가음식	2010	책거리상
충청남도 아산시	예산이씨	문정공 이간 종가	내림에서 나눔으로 종가와 종가음식	2010	연엽주 주안상

<Table 3> Classification of Kwa-Jung-nyu according to Cooking method of the head family

유밀과	유과	다식	정과	옛 강정	당(엿)	기타	합계
평주안씨 감찰공 인종생 증가	약과	다식(송화, 배주콩, 푸른콩, 흑임자)	-	옛 강정(흑임자, 참깨, 들깨, 검은콩)	-	-	3
베친조씨 휴재공 증가	-	-	-	-	무릇콩	-	1
여주이씨 회계 이언직 증가	약과	다식(쌀가루, 송화, 흑임자, 청국장가루, 검은 청국장가루)	-	-	쌀엿	호두꽃감말이	5
안동권씨 증재 권별 증가	약과	오색한과	-	-	-	-	2
풍산류씨 입암 류중영 증가	약과	다식	정과(사과, 우영, 배, 당근, 연근)	강정	-	꽃감말이	5
채령이씨 석계 이시명 증가	-	-	-	-	-	섬산삼	1
예천권씨 초간 권문해 증가	배작과	다식(송화, 흑임자, 쌀가루)	정과(인삼, 생강), 편강(생강)	-	-	-	4
초계정씨 문간공 정은 증가	-	-	-	-	-	호두꽃감말이	1
하동정씨 일두 정여창 가문	-	-	정과(도라지, 무, 연근)	-	-	-	1
장흥고씨 양진제 고세대 증가	약과	-	당근정과	-	조청	-	3
안동권씨 추밀공 가문	약과	다식(참깨, 흑임자, 송화가루)	정과(배실, 동이), 편강(유자, 생강, 모과)	깨엿 강정(흑임자, 참깨)	-	-	5
보성신씨 신영홍 증가	-	-	편강(생강)	-	-	-	1
예산이씨 문정공 이간 증가	-	-	-	-	-	꽃감말이	1
합계	7	2	8	3	3	5	33

<Table 4> Ingredients and recipe of Yumilgwa, Yugwa

증기/명가	음식명	주재료	참기재료	고물/고명	기타재료	조리법
평주안씨 감찰공 인종생 증가	약과	밀가루	들기름, 청주	-	집(좁)청액	반죽을 할 때 (밀가루에) 들기름과 청주를 넣어 만들면 딱딱하지 않고 잡냄새가 없다. 반죽을 편평하게 펼친 후 마름모꼴로 자른다. 한번 튀겨 집청액을 묻힌다.
여주이씨 회계 이언직 증가	약과	밀가루	참기름, 생강즙, 꿀, 청주	참기루	계피가루, 물엿	밀가루에 참기름을 고루 섞어 체에 내려서 꿀, 생강즙, 청주를 넣어 반죽해서 모양을 낸다. 기름에 튀겨서 깨끗이 기름과 물엿을 넣은 집청액에 담갔다 꺼낸다. 고명으로 참기루를 솔솔 뿌리기도 한다.
안동권씨 증재 권별 증가	유과	-	-	-	-	-
안동권씨 증재 권별 증가	약과	참쌀	치자, 자하초	거피한 흑임자. 거피한 참깨	식용유	참쌀을 손바닥만 한 떡살로 만들어 바삭 말린 후 기름에 넣어 튀긴다. 튀긴 유과에 갖가지 옷을 입혀 만든다.
풍산류씨 입암 류중영 증가	약과	-	-	-	-	-
예천권씨 초간 권문해 증가	배작과	밀가루	소금, 생강즙	참기루	조청	밀가루에 소금과 생강즙을 넣고 반죽해 얇게 민 다음 직사각형으로 썰어 가운데를 뒤집어 리본처럼 만들어서 튀긴 후 조청에 버무린다. 참기루를 곁들여 만든다.
장흥고씨 양진제 고세대 증가	약과	밀가루	생강, 계란, 참기름	-	-	밀가루에 생강, 계란, 참기름을 넣어 만든다.
안동권씨 추밀공 가문	약과	밀가루	참기름, 생강즙, 참쌀청주	-	-	밀가루에 참쌀청주, 생강즙, 참기름을 넣어 반죽한 후 꽃 모양을 내 튀긴다.

법인지, 최근에 증가로 유입된 조리법인지에 관해 현지조사나 심층인터뷰와 같은 심도 있는 연구를 통해 규명할 필요가 있을 것으로 사료된다. 한편, 매작과(타래과)는 밀가루에 생강즙을 넣어 반죽하여 얇게 밀어 썬 다음 칼집을 내어 뒤집어 기름에 튀겨 증정한 것(김 등 2007)으로 본 연구에서는 ‘광주안씨 증가’에서 소개된 것으로 나타났다.

두 번째로 유과는 찹쌀을 오랫동안 담갔다가 가루를 만들어 이를 술로 반죽하여 썬 것을 얇게 밀어 말렸다가 기름에 지지 옷을 입힌 것으로 산자, 강정, 그 외에 산자와 강정의 부스러기를 팔알만큼 썬 잘라서 만든 빙사과 등이 있다(김 등 2007). 또한, 유과는 찹쌀을 오랫동안 담가 발효시킨 것을 기름에 지지거나 튀기기 때문에 잘 상하지 않는 특징이 있다(정 2007). 유과 가운데 강정류의 경우, 선행연구에 따르면 「동국세시기」(홍석모, 1849)에서는 “오색강정이 있는데 --(중략)-- 세찬으로 손님을 대접할 때 없어서는 안 될 음식이다”로 기록이 되었고, 「열양세시기」(김매순, 1819)에서는 “인가에서는 제례 음식 중 강정을 으뜸으로 삼았다”는 기록이 있었다고 한다(한 등 1998). 또한, 강정은 증가에서 전해 내려온 조리서인 「음식디미방」(정부인 안동장씨, 1670년 경)의 기본법이 오늘날까지 전해져 내려오는 것으로 보고되었다(김 등 2007). 이는 유교의 영향으로 봉제사 음식을 비롯한 통과음식과 접빈객음식이 발달한 증가(주 2011)에서 여기에 빠지지 않는 음식인 유과류의 조리법이 예로부터 이어져 왔다는 것을 보여주는 사례로 증가의 음식 중 유과류에 관한 심도 있는 조사가 향후의 연구에서 필요할 것으로 사료된다. 이러한 유과류가 소개된 증가는 ‘여주이씨 증가’와 ‘안동권씨 충재 증가’까지 2증가에서 2종류가 소개되었다. 이 중에 ‘안동권씨 충재 증가’의 오색 강정은 증가에 관해 저술한 이(2001)에 따르면 450년 내림 손맛으로 불천위 제례에 빠지지 않고 올리는 증가 제수의 특과로 전해진다. 오색강정의 조리법을 살펴보면 “삭은 찹쌀을 깨끗이 씻어 건져 뿔아체에 내린 뒤 찹쌀가루 1/3되에 소주잔으로 식용유과 소주를 한잔씩 넣고 경단 반죽으로 치댄 뒤 그 이후로는 다른 강정의 조리법과 거의 유사하게 조리하는 것”으로 소개되었다(이 2001). 이는 밀가루를 사용하지 않은 것만 제외하면 약과의 조리법과 반죽법이 거의 유사한 것으로 보이며 일반적인 강정에서 찹쌀가루에 술과 콩물을 넣고 반죽하는 것과는 상이한 것으로 사료된다. 좀 더 구체적인 확인이 필요할 것으로 사료되나 증가뿐만 아니라 가문에 따라 강정류 조리법에 차이가 있는 것으로 보이며, 앞으로 증가음식 및 전통음식 연구에서 강정류 조리법에 대한 심도 있는 조사가 필요할 것으로 생각된다.

2) 다식의 재료 및 조리법

다식의 재료 및 조리법에 관한 내용은 <Table 5>에 나타내었다. 다식이 소개된 증가는 5증가이며, 사용된 주 재료는 쌀, 콩, 송화, 흑임자, 참깨, 청국장 등의 분말이며, 첨가재료

로는 꿀과 조청으로 나타났다. 이러한 다식은 보통 곡물가루, 종실가루, 견과류가루, 한약재가루 등 날것으로 먹을 수 있는 것을 볶거나 날 것을 가루 내어 꿀을 넣고 반죽해 다식판에 박아낸 것이다(Cho 등 2008). 다식의 역사는 1700년대 이익이 저술한 「성호사설」에 의하면 “다식은 분명 중국 송나라의 대소룡단(大小龍團)에서 전해진 것”으로 나타났으며(한 등 1998), 「아연각비」에서는 “다식을 세상에서는 인단이라고도 한다. 밤, 깨, 송화를 가루로 만들어 꿀과 반죽하여 다식속에 넣어 다양한 모양으로 박아낸 것”으로 전해진다(Cho 등 2008). 다식은 또 증가의 조리서인 「수운잡방」(윤 1998)에도 ‘다식법’이란 명칭으로 전해지는데 조리법은 다음과 같다. “밀가루 1말, 좋은 꿀 1되, 참기름 3홉, 청주 작은 잔으로 3잔을 고르게 섞어 안반 위에서 한 덩어리로 주물러 만든다. 이를 작게 떼어내어 여러 모양의 틀에 찍어 낸 후, 쟁개비 밑에 숯불을 피워 굽는다. 잠깐 있다가 뚜껑을 열어 보아, 그 빛깔이 담황색이고 말라 있으면 익은 것이니 내어서 쓴다.”로 기록되었다. 또한, 「음식디미방」(정부인 안동장씨, 1670년 경)에서도 볶은 진말(밀가루)로 만든 다식이 소개되었는데 지금의 조리법과 달리 「수운잡방」(김유, 1540년 경)과 마찬가지로 기왓장이나 술에 구워서 만드는 방법이 소개되었다. 이는 시대 흐름에 따라 구워내는 방식에서 익힌 가루에 꿀이나 조청을 넣고 반죽하여 다식판에 찍어내는 방식으로 변화한 것으로 나타났으며(Cho 등 2008), 증가의 다식 조리법도 이와 동일하게 변화되어진 것으로 사료된다.

3) 정과류의 재료 및 조리법

정과류의 재료 및 조리법에 관한 내용은 <Table 6>과 같이 제시하였다. 정과가 소개된 증가는 총 6증가로 나타났다. 정과는 전과로도 불리며 식물의 뿌리나 열매, 줄기 등을 통으로 혹은 썰어서 삶거나, 그대로 꿀이나 설탕, 조청(엿)으로 윤기가 나도록 졸인 것을 말한다(Cho 등 2008; 한 2009). 정과에 주로 쓰이는 재료로는 유자, 모과, 산사, 살구, 연근, 무, 당근, 인삼, 도라지, 생강, 우엉, 박오가리 등이 사용되며, 섬유소가 없거나 수분이 많은 재료는 만들기에 적합하지 않다(한 등 1998). 본 연구에 조사된 증가의 경우에도 선행연구와 마찬가지로 생강, 인삼, 도라지, 무, 우엉, 당근, 동아 등이 사용된 것으로 나타났으며 조릴 때 사용되는 재료로는 꿀, 설탕, 조청으로 소개되었다. 이러한 정과는 조선 초기인 1400년대 문헌인 「산과요록」(농촌진흥청 편역, 2004)에 동아, 생강, 앵두 등을 가지고 만드는 방법이 소개되었으며, 증가의 조리서인 「수운잡방」(윤 1998)에서는 동아정과와 생강정과가 소개되었다. 이 중에 동아정과의 주재료인 동아는 현재에는 많이 사용되지 않는 재료이나 예전에는 느르미나 정과 등에 많이 사용되는 재료로 궁중의 연회에도 올렸던 음식이다(Lee & Yoon 1986). 「수운잡방」(윤 1998)에 소개된 동아정과 조리법은 다음과 같다. “동아(東瓜)를 적당한 크기의 조각으로 잘라 조개가루(蚌粉)를 섞어 하룻밤 재운 뒤

<Table 5> Ingredients and recipe of Dasik

증가명가	음식명	주재료	첨가재료	조리법
평주인씨 감찰공 안종생 증가	다식(송화, 메주콩, 푸른콩, 흑임자)	푸른콩, 메주콩, 송화, 흑임자	꿀	숙부름콩, 메주콩, 색을 들인 메주콩, 송화, 검은깨를 볶아서 가루 내어 꿀에 버무려 다식편으로 눌러 다식을 찍는다.
여주이씨 회재 이언직 증가	다식(쌀가루, 송화, 흑임자, 청국장가루, 검은 청국장가루)	쌀가루, 송화가루, 흑임자, 청국장 가루, 검은 청국장 가루	꿀, 조청	준비된 가루(쌀가루, 송화, 흑임자, 청국장, 검은 청국장)에 조청이나 꿀을 섞어서 다식 틀에 꼭꼭 눌러 담아서 모양을 낸다. 다식은 갖가지 재료로 갖은 색을 내었다. 작게 모양을 내어, 한입에 맞추하게 만들었다. 초록색, 노란색, 분홍색, 검은색, 흰색 등 모두 열 가지 색과 모양을 내었다.
임암 류증영 증가	다식	-	-	-
예천권씨 초간 권문해 증가	다식(송화, 흑임자, 쌀가루)	송화, 흑임자, 쌀가루	꿀, 조청	송화와 흑임자, 쌀가루에 조청이나 꿀을 넣고 반죽해서 다식틀로 찍어낸다.
안동권씨 추밀공 가문	다식(참깨, 흑임자, 송화가루)	참깨, 흑임자, 송화가루	조청	흰깨(참깨), 검은깨(흑임자), 송화가루를 각각 조청으로 반죽해 다식편에 찍는다.

<Table 6> Ingredients and recipe of Jeonggwa

증가명가	음식명	주재료	첨가재료	기타재료	조리법
풍산류씨 임암 류증영 증가	정과(사과, 우영, 배, 당근, 연근)	사과, 우영, 배, 당근, 연근	설탕	-	사과정과는 사과를 건조기에 말려 은해나뭇잎 모양틀로 찍었다. 우영정과는 솔에 삶아 우영과 실양 약간 넣고 계속 조리 만든다. 배, 당근, 연근도 같은 방식으로 만든다. 인삼을 살짝 찌서 조청에 조린다. 너무 많이 조리면 딱딱해지므로 색이나 상태를 봐가며 조리야 한다.
예천권씨 초간 권문해 증가	정과 편강(생강)	인삼 생강 생강	꿀 설탕	소금	생강을 편으로 썰어서 소금물에 데쳐서 꿀을 넣고 조리 것이다. 생강을 편으로 썰어서 설탕에 조리서 말린 것이다.
하동정씨 일두 정여창 가문	정과(도라지, 무, 연근)	도라지, 무, 연근	설탕, 물엿, 꿀, 치자, 오미자	소금	도라지, 무, 연근은 깨끗하게 손질해 먹기 좋은 크기로 썰어서 준비한다. 재료를 각각 끓는 물에 소금을 약간 넣고 데쳐서, 찬물에 담갔다 물기를 뺀다. 냄비에 설탕, 물엿, 물, 준비한 재료를 넣어 조린다. 치자 물과 오미자로 도라지와 연근에 각각 색을 내고 꿀을 넣어 윤기와 맛을 더한다.
장흥고씨 양진제 고세대 증가	당근정과	당근	조청	-	당근은 썰어 삶은 뒤 조청에 조리서 만든다. 뚜껑을 열고 서서히 조리야 색도 맛도 좋다.
안동권씨 추밀공 가문	정과 편강	매실 동아 유자 생강 모과	설탕 물엿 조청 설탕 설탕	포막걸질 가루	생매실은 껍질을 벗겨 미름모꼴로 얇게 썰어 실탕물에 조리 후 실탕물을 골고루 묻힌 것이다. 동이를 손질할 때는 꼬막걸질을 잘라서 구워 가루 내어 동아에 묻힌 뒤 사흘 동안 껍질만 채고, 찌어 살짝 물에 데쳐낸 다음 말려 조청에 넣고 조린다. 유자는 씨를 빼고 얇게 채 썰어 말린 유자를 조청에 넣고 끓인다. 생강을 깨끗이 손질해 얇게 썬 후 실탕탕으로 조린다. 하나하나 퍼서 실탕탕을 묻혀준다. 모과편강은 모과를 적당한 크기로 썰어서 (다른 정과와 마찬가지로) 만든다.
보성신씨 신영홍 증가	편강(생강)	생강	설탕	-	생강을 얇게 저며 실탕탕에 조리서 말린다.

씻어서 회분을 없애고 꿀(淸蜜)을 넣어 졸이다가 꿀이 싱거워지면 그것을 덜어 내고 다시 꿀(全蜜)을 넣어 졸인 다음, 후추분을 뿌려 향아리에 저장하면 오래 되어도 새것과 같다.”로 기록되었다. 이와 같은 조리방법은 ‘안동권씨 추밀공가문’에서도 거의 같은 방법으로 동아정과를 만드는 것으로 소개되었다. 이는 종가의 경우에는 예전의 조리방법이 거의 그대로 보존되어 계승되고 있는 사례 중에 하나로 생각될 수 있다. 이처럼 지금은 거의 조리하지 않으나 보존되어야 할 전통적인 조리법의 경우, 현지조사나 심층인터뷰 등을 통한 전통 음식의 재현 및 발굴이 앞으로 이루어져야 할 것으로 사료된다.

4) 옛 강정류의 재료 및 조리법

옛 강정류의 재료 및 조리법에 관한 분석 내용은 <Table 7>과 같다. 옛 강정류는 모두 3종가에서 소개되었으며, 사용된 재료로는 흑임자, 참깨, 들깨, 검은콩이었고, 시럽 재료로는 ‘광주안씨 종가’에서만 물엿으로 소개되었다. 이러한 옛 강정류의 경우, 예전에는 박산으로도 불리었으나 현재에는 옛 강정으로 통용되는 과정류로 잣이나 호두, 땅콩과 같은 종실류나, 쌀이나 찹쌀밥을 말려서 튀긴 것에 엿을 섞어서 굳힌 과자류이다(김 등 2007; 한 2009). 또한, 옛 강정은 17세기 이전의 과정류에 관해 고찰한 선행연구에 따르면 1400년대에 문헌인 「산가요록」(전순의, 1450년 경)에 백자병(잣강정)이 소개되었고, 1600년대 문헌인 「요록」(저자미상, 1680년 경)에는 건반병(찹쌀강정)과 백자병(잣강정)의 조리법이 소개되었으나(Cho 등 2008) 유사 시기에 발간된 종가의 조리서인 「수운잡방」(김유, 1540년 경)과 「음식디미방」(정부인 안동장씨, 1670년 경)에는 소개되지 않은 것으로 보고되었다. 옛 강정류에 관해 연구한 또 다른 선행연구에 따르면 최근에 많이 사용되는 깨나 콩을 사용한 옛 강정류는 근대조리서인 「조선요리제법」(방신영, 1942)에서 소개되기 시작한 것으로 그 역사가 오래되지 않은 것으로 보이며(한국문화재보호재단 편 2000) 좀 더 구체적인 확인이 필요하나 종가의 음식으로 유입된 시기 역시 그리 오래되지 않은 것으로 생각된다.

5) 당(엿)과 기타 과정류의 재료 및 조리법

당(엿)과 기타 과정류의 재료 및 조리법에 관한 내용은 <Table 8>에 나타내었다. 총 7 종가의 종가에서 당(엿) 및 기타 과정류가 소개되었으며, (호두)꽃감말이가 가장 많은 4 종가에서 소개되었으며 그다음으로 쌀엿, 조청, 섭산삼, 무릇곰 등이 각각 1종가씩 소개되었다. 이 중에 (호두)꽃감말이와 섭산삼은 다른 조리서 자료를 살펴본 결과 속실과에 포함되었다(한 등 2000). 그러나 본 연구의 분류기준 자료 중에 하나인 전통향토음식(농촌진흥청 2008)의 자료에는 이 두 가지 음식 모두 기타 과정류에 수록되었으며 본 연구에서 이와 마찬가지로 기타 과정류로 분류하여 분석하였다.

첫 번째로 당(엿)류의 경우, 크게 엿과 당으로 구분되며, 옛 조상들이 즐겨먹었던 단맛이란 곧 엿의 맛이였다(한 등 2000). 또한, 엿은 곡식에 엿기름을 섞어 당화시켜 졸이는 것이고 당은 설탕을 여러 모양으로 고품화 시킨 것이며(Cho 등 2008), 고려시대부터 현재까지 간식으로 이용되고 있으며, 물계 고아서 꿀처럼 만들어 음식이나 과정류에 활용되는 것으로 보고되었다(한국문화재보호재단 편 2000). 이러한 당(엿)류 가운데 엿과 같이 고아서 만드는 고음 또는 곰이라 불리는 음식이 있는데 본 연구에서는 ‘배천조씨 종가’에서 ‘무릇곰’이란 음식으로 소개되었다. 이 음식은 김포의 향토음식을 소개한 서적에 따르면 “무릇은 예부터 김포지역에서 많이 먹던 식물로 조상들은 가마솥에 4~5일 고아 춘곤기에 구황식품으로 먹어왔다.”로 소개되었다(김포시 농업기술센터 2009). 이는 종가와 지역과의 교류를 통해 지역의 향토음식이 종가의 음식으로 유입된 것으로 사료된다.

두 번째로 기타 과정류 중 섭산삼은 ‘재령이씨 종가’에서 소개되었으며 더덕을 살살 두들겨 저분저분하게 퍼서 찹쌀가루를 묻혀 튀긴 것으로(한 등 2000) 종가에서 전해 내려온 조리서인 「음식디미방」(경북대학교 출판부 편역, 2003)에 ‘섭산습법’으로 소개된 음식이다. 조리서에 소개된 조리법은 다음과 같다. “더덕을 생으로 껍질을 벗겨 으깨어 물에 담가서 쓴맛이 우러나거든 안반(떡을 치는데 쓰는 넓고 두꺼운 나무판)에 놓고 가만가만 날(알갱이)없이 두드려 수건에 싸서 물을 짜 버린다. 찹쌀가루를 묻혀서 한데 엉기거든 기름을 끓여서 지진 후 청밀(꿀)에 쟁여서(여러개를 차곡 포개서) 쓴다.”로 기록되었으며, 이는 종가에서 재현된 섭산삼의 조리법이 현대의 조리법과 거의 유사하게 조리된 것으로 보아 옛 방법이 거의 그대로 현대로 전해져 내려온 것으로 보인다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 농촌진흥청에서 발간된 종가음식 관련 자료인 “내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식(농촌진흥청 2010)”과 “섬김의 미학(농촌진흥청 2011a)”에 소개된 27개 종가 중 13개 종가의 중심으로 종가의 과정류 문화에 관한 조사를 수행하였다. 연구 결과를 요약하면 다음과 같다.

종가별 조리방법에 따른 과정류 분류에서 과정류를 유밀과, 유과, 다식, 정과, 옛 강정, 당(엿)류 및 기타 과정류로 총 7 종류로 분류하였다. 이 중 가장 많이 소개된 과정류는 정과가 8종류로 가장 많았으며, 그다음으로 유밀과가 7종류 소개되었고, 다식과 기타 과정류가 5종류, 옛 강정, 당(엿)류가 3종류, 유과가 2종류의 순으로 소개되었다.

유밀과와 유과의 재료 및 조리법에 대한 결과에서는 유밀과 중 약과는 6종가에서 6종류가 소개된 것으로 나타났으며, 매작과(타래과는 ‘광주안씨 종가’에서 소개된 것으로 나타났다. 유과류가 소개된 종가는 ‘여주이씨 종가’와 ‘안동권씨 충재 종가’까지 2종가에서 2종류가 소개되었다.

<Table 7> Ingredients and recipe of Yeot-Gangjeong

종가명가	음식명	주재료	첨가재료	조리법
광주안씨	옛 강정(혹임자, 참깨, 들깨, 검은콩)	혹임자, 참깨, 들깨, 검은콩	물엿	검은깨(혹임자), 참깨, 들깨는 볶고, 검은콩은 티저서 물엿에 버무린 다음 편평하게 펴서 굳힌다. 적당
감찰공 안중생 종가	들깨, 검은콩			히 굳으면 마름모꼴로 모양내어 칼로 자른다.
풍산류씨	강정	-	-	-
임암 류증영 종가	강정	-	-	-
안동권씨	깨옛 강정(혹임자, 참깨)	-	-	-
추밀공 가문				

<Table 8> Ingredients and recipe of Dang (Yeot) and others

종가명가	음식명	주재료	첨가재료	고물/고명	기타재료	조리법
배천조씨	무릇곰	무릇잎	참쌀가루, 조청, 물, 엿기름	콩가루	-	무릇잎을 참쌀가루와 조청을 넣고 물과 엿기름을 충분히 잠기도록 씻는다. 은근한 보통 불에
휴재공 종가	쌀엿	-	-	-	-	조린 것이 무릇곰이다. 먹을 때 콩가루를 뿌려 먹는다.
여주이씨	호두꽃감말이	-	-	-	-	-
회재 이인적 종가	꽃감말이	-	-	-	-	-
풍산류씨	꽃감말이	-	-	-	-	-
임암 류증영 종가	꽃감말이	-	-	-	-	-
제령이씨	섬산삼	더덕	참쌀가루	-	꿀, 소금	더덕을 준비해 껍질을 벗기고 반 갈라놓은 다음, 방망이로 자른자근 두드려 편다. 소금물에 담
석계 이시명 종가	섬산삼	더덕	참쌀가루	-	꿀, 소금	가 손맛을 우려낸 뒤 건져 물기를 없애고, 참쌀가루를 준비해 손질한 더덕결 사이사이에 고루
초계정씨	호두꽃감말이	-	-	-	-	분도를 손으로 꾸꾸 누르면서 묻힌 후 기름에 튀긴다. 마지막으로 더덕 튀긴 것을 그릇에 담고
문간공 정은 종가	호두꽃감말이	-	-	-	-	꿀을 곁들인다.
강흥고씨	조청	-	-	-	-	조청은 식혜를 만든 후 오랜 시간 고아서 만든 것으로, 단맛을 낼 ãö 설탕대신 쓴다.
양진재 고세대 종가	조청	-	-	-	-	씨를 뺀 꽃감을 잘 펼쳐서 호두를 넣어 말아서 썬 것이다.
예인이씨	꽃감말이	꽃감	호두	-	-	
문정공 이간 종가	꽃감말이	꽃감	호두	-	-	

다식이 소개된 종가는 5종가이며, 사용된 주 재료는 쌀, 콩, 송화, 흑임자, 참깨, 청국장 등의 분말이며, 첨가재료로는 꿀과 조청으로 나타났다.

정과가 소개된 종가는 총 6종가로 나타났다. 생강, 인삼, 도라지, 무, 우엉, 당근, 동아 등이 사용된 것으로 나타났으며 조릴 때 사용되는 재료로는 꿀, 설탕, 조청으로 소개되었다.

옛 강정류는 모두 3종가에서 소개되었으며, 사용된 재료로는 흑임자, 참깨, 들깨, 검은콩이었고, 시럽 재료로는 ‘광주안씨 종가’에서만 물엿으로 소개되었다.

당(엿)과 기타 과정류는 총 7 종가의 종가에서 소개되었으며, (호두)곶감말이가 가장 많은 4종가에서 소개되었으며 그 다음으로 쌀엿, 조청, 섭산삼, 무릇곰 등이 각각 1종가씩 소개되었다.

본 연구의 결과 및 고찰들을 종합해 보았을 때 과정류는 가문 대대로 계승되어 전통성과 향토성을 함께 가지고 있는 후식류 가운데 하나이며, 장기 보관에 필요한 식품첨가물을 사용하지 않아도 잘 변하지 않는 특징을 가지고 있다(정 2009) 이러한 장점을 잘 살려서 상품화 및 산업화로의 연계를 통한 증가음식의 대중화에 대한 노력이 필요할 것으로 사료된다.

본 연구의 한계점으로는 전국의 모든 종가가 아닌 일부 종가를 중심으로 조사를 수행한 연구로 전반적인 종가의 과정류 문화를 보는데 많은 한계점이 있을 것으로 사료된다.

이러한 과정류들의 경우, 다양한 종류의 디저트류로 개발될 수 있는 전통 식문화 자원으로 볼 수 있으나 아직까지 계량화 되어 있지 않은 음식이 대부분으로 매뉴얼화가 필요할 것(농촌진흥청 2011b)으로 사료된다. 앞으로의 연구에서는 정량화된 조리법 개발을 통한 보다 심도 있고 체계적인 연구가 필요할 것으로 사료된다.

감사의 글

본 연구는 2012년도 농촌진흥청 국립농업과학원 농업과학기술 연구개발사업(과제번호: PJ008538)의 지원에 의해 이루어진 것입니다.

■ 참고문헌

경북대학교출판부 편역. 2003. 음식디미방(정부인 안동장씨 원저, 1670년 경). 경북대학교 출판부. 대구

김명순, 박은경, 박종숙, 양영숙, 오경옥, 이말순, 이미지, 임경려, 임영희, 전정원, 정외숙, 조후중, 홍순조, 이춘자. 2007. 떡과 전통과자. 교문사. 경기

김포시 농업기술센터. 2009. 진수성찬: 김포향토음식문화의 맛과 멋을 만나다. 김포시 농업기술센터. 경기

농촌진흥청. 2008. 한국의 전통향토음식 1-10권. 교문사. 서울

농촌진흥청. 2010. 내림에서 나눔으로, 종가와 증가음식. 농촌진흥청 국립농업과학원. 수원

농촌진흥청. 2011a. 섬김의 미학. 농촌진흥청 국립농업과학원. 수원

농촌진흥청. 2011b. 증가음식 이야기, 인테리뱅 제12호. 농촌진흥청. 수원

농촌진흥청 편역. 2004. 산가요록(전순의 원저, 1450년 경) 농촌진흥청. 수원

대전역사박물관 편역. 2012. 조선 사대부가의 상차림. 대전역사박물관. 대전

윤숙경. 1998. 수운잡방(김유 원저, 1540년 경) · 주찬(저자미상, 1855년 이전). 신광출판사. 서울

윤서석. 1979. 일본문화의 원류로서의 비교 한국문화. 삼성출판사. 서울

윤서석. 1985. 食生活管理. 수학사. 서울

윤서석. 1991. 한국의 음식용어. 민음사. 서울

윤숙자 편역. 2008. 요록: 一六00년대 한국전통음식(저자미상, 1680년 경). 질시루, 서울

이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(VII), 조선요리제법(방신영, 1942). 수학사. 서울

이연자. 2001. 천년의 삶으로 이어온 종가 이야기. 컬처라인. 서울

장지현. 2008. 한국전래 조과류 제조사 연구. 수학사. 서울

정혜경. 2007. 한국음식 오디세이. 생각의 나무. 서울

정혜경. 2009. 천년한식 견문록. 생각의 나무. 서울

주영하. 2011. 문화적 관점에서 바라본 증가음식의 가치, 2011 한국지역사회생활과학회 춘계학술대회 자료집. 한국지역사회생활과학회. 수원

한국문화재보호재단 편. 2000. 한국음식대관, 제3권, 떡·과정·음청. 한림출판사: 서울.

한복려, 정길자, 한복진. 2000. 쉽게 맛있게 아름답게 만드는 한과. 궁중음식연구원. 서울

한복진, 한복려, 황혜성. 1999. (우리가 정말 알아야 할)우리 음식 백가지. 현암사. 서울

한복진. 2009. 우리 음식의 맛을 만나다. 서울대학교출판문화원. 서울

황혜성, 한복려, 한복진, 정라나. 2010. 3대가 쓴 한국의 전통음식. 교문사. 경기

Cho SH, Chung RW, Choi YJ, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim HS, Lee HG. 2008. An Investigation on “Kwa-Jung”: Traditional Korean Confectionary Items, Found in Korean Literatures Prior to the 17th Century. Korean J. Food Cookery Sci, 24(3):312-324.

Cho SH, Lee HG. 1987. The Bibliographical Study on Development of Yackwa. Korean J. Dietary Culture, 2(1):33-43

Kassarjian HH. 1977. Content analysis in consumer research. J. Consumer Res., 4(2):8-18

Kim YO. 2010. HANSIK: Stories of Korean Food. Korean Food Foundation. Seoul

Lee CH, Maeng YS. 1987. A Literature Review on Traditional Cookies, Hankwa. Korean J. Dietary Culture, 2(1):55-69

- Lee GC, Chung HM. 1999. A Literature Review on the Origin and the Characteristics of Dasik. Korean J. Dietary Culture, 14(4):395-403
- Lee HG, Yoon SS. 1986. An Analysis of Korean Desserts in the Royal Parties of Yi Dynasty. Korean J. Dietary Culture, 1(3):197-210
- Lee KE, Kim YG. 2008. The impacts on foodservice quality through a content analysis: The differences of perceptions between consumers and scholars. J. Foodservice Management, 11(4):7-30
- Lee KJ, Cho MS. 2008. Content analysis of the New York Times on Korean restaurants from 1980 to 2005. J. Foodservice Management, 11(1):281-306
- Lee SY, Kim MA. Effects of Emulsifiers on the Quality Characteristics of Yackwa. Korean J. Food and Cookery Sci., 18(3):333-339.
- Oh IK. 2000. Content analysis: Applications to tourism research. J. Tourism Sci., 24(1):317-322
- Oh SD. 2011. A Literature Review on the Types and Cooking Methods for Dasik during the Joseon Dynasty. Korean J. Food Culture, 26(1):39-52
- Oh SD. 2012. A Literature Review of Dasik in the Joseon Dynasty Royal Palace. J. Food Culture, 27(3):316-323
- Park CL, Kwon YS, Chung H. A Historical Study on the Changes in the Recipe of Naengmyeon (Korean Cold Noodles) Base on Water - Focus on the Recipe Data Published in Korea from 1800's to 1980's -. Korean J. Food Culture, 26(2): 128-141
- Yoon SJ. 2002a. Quality Characteristics of Yackwa Prepared by Different Amounts of Egg White. Korean J. Food and Cookery Sci., 18(1):81-86
- Yoon SJ. 2002b. The Quality Characteristics of Yackwa Prepared with Egg. Korean J. Food and Cookery Sci., 18(6):613-618

2012년 10월 31일 신규논문접수, 11월 20일 수정논문접수, 11월 20일 채택