

국립국어원 2009-01-40

발간등록번호

11-1371028-000128-14

2009도 민족생활어 조사 10

- 연구책임자 : 강 정 희(한남대학교)
- 공동연구원 : 위 진(전남대학교)
- 조사 지역 : 전라남도
- 조사 항목 : 한과(남도 의례 음식장)

제 출 문

국립국어원장 귀하

“2009년도 민족생활어 조사”에 관하여 귀 원과 체결한 연구용역 계약
에 의하여 연구보고서를 작성하여 제출합니다.

2009년 11월 30일

연구책임자: 강정희(한남대학교)

연구 기관 : 한남대학교

연구책임자 : 강정희

공동연구원 : 위 진

제 1 부 사업 개요

제1장 연구 개요	3
1. 조사 개요	3
1.1. 민족생활어의 개념_3	
1.2. 조사의 목적과 필요성_4	
1.3. 조사 방법_6	
1.3.1. 조사의 의의	1.3.2. 조사 과정의 특징
1.3.3. 조사 시 고려사항	
2. 조사 지침	7
2.1. 현장 조사 지침_8	
2.1.1. 일반 원칙	2.1.2. 조사 지점 선정 기준
2.1.3. 제보자 선정 기준	
2.2. 전사 지침_9	
2.3. 올림말 선정 지침_11	
2.3.1. 일반 원칙	2.3.2. 세부기준
2.4. 뜻풀이 지침_14	
2.4.1. 기본 원칙	2.4.2. 뜻풀이 형식
2.4.3. 뜻풀이 용어	
제2장 연구 추진 과정	16
1. 조사 계획	16
2. 조사 보고	17
2.1. 제보자_17	
2.2. 조사 기간 및 방법_19	
2.3. 조사 장소_20	
2.4. 조사 내용_20	
2.5. 조사 결과물_20	

제 2 부 연구 내용

제3장 생애 구술	23
1. 자기 소개	23
2. 남도 의례 음식을 만들게 된 계기	24
3. 한과 이야기	26
3.1. 유과_27	
3.2. 강정_35	
3.3. 유밀과_40	
3.4. 다식_45	
3.5. 정과_48	
3.6. 숙실과_53	
3.7. 과편_55	
3.8. 엿_57	
3.9. 한과의 재료_59	
3.10. 조리 도구_61	
제4장 조사된 어휘	68
1. 한과란?	68
2. 재료	70
2.1. 주재료_70	
2.1.1. 찹쌀, 멥쌀(멥쌀)	2.1.2. 밀가루
2.1.3. 검정콩	2.1.4. 흑임자(검정깨), 하얀깨
2.1.5. 녹두녹말	2.1.6. 파란콩(푸르대콩), 노란콩
2.1.7. 송화가루	2.1.8. 밤, 대추
2.1.9. 생강	2.1.10. 앵두, 자두
2.1.11. 엿기름	
2.2. 고명 재료_74	
2.2.1. 차나락	2.2.2. 대추채, 밤채
2.2.3. 파래	
2.3. 염료_75	
2.3.1. 뽕잎가루, 호박	2.3.2. 백년초
2.3.3. 시금치, 부추	2.3.4. 치자, 당근

2.3.5. 맨드라미	
2.4. 반죽 재료_76	
2.4.1. 참기름	2.4.2. 물 안 탄 청주
2.4.3. 계피	
3. 조리 도구	77
3.1. 곡식을 다듬는 도구_77	
3.1.1. 도구통(절구), 도긋대(절긋공이)	3.1.2. 메
3.1.3. 맷돌	3.1.4. 풀맷돌, 풀매
3.1.5. 맷방석(매판)	3.1.6. 치(체)
3.2. 반죽을 하거나 담는 도구_79	
3.2.1. 바가치(바가지)	3.2.2. 너럭지, 함박(함지박)
3.2.3. 낫양판(낫양푼)	3.2.4. 동이
3.2.5. 대바구니	3.2.6. 채반
3.2.7. 안반, 밀대	
3.3. 모양을 내는 도구_82	
3.3.1. 약과틀	3.3.2. 다식판
3.3.3. 강정틀	
3.4. 찌거나 지지는 도구_84	
3.4.1. 지와시리(기와시루)	3.4.2. 옹기시리(옹기시루)
3.4.3. 시루밀	3.4.4. 낫국자
3.4.5. 가마솥	3.4.6. 경걸이(경그레)
3.4.7. 적사(석쇠)	
3.5. 과자를 담는 도구_86	
3.5.1. 모반(목판)	3.5.2. 석작(고리)
4. 조리 과정	87
4.1. 유과 만들기_88	
4.1.1. 삭히다	4.1.2. 골가지 끼다(골마지 끼다)
4.1.3. 바구리에 발치다, 방아 찧다	
4.1.4. 시루에 안치다	
4.1.5. 시룻번(시룻번)을 하다	4.1.6. 도구통(절구)에 치다
4.1.7. 뽕아리 불커지다(파리가 일다)	
4.1.8. 녹말가루 깔다	4.1.9. 늘이다
4.1.10. 바탕 말리다	
4.1.11. 기름에 일우다(기름에 일다)	
4.1.12. 조청 바르다	4.1.13. 튀밥 바르다
4.1.14. 꽃을 놓다	

4.2. 유밀과 만들기_92	
4.2.1. 약과	4.2.2. 매작과
4.3. 강정 만들기_95	
4.3.1. 쌀강정	4.3.2. 콩강정
4.3.3. 깨강정	
4.4. 다식 만들기_101	
4.4.1. 꿀로 반죽을 하다	
4.5. 과편 만들기_101	
4.5.1. 녹말 내기	4.5.2. 앵두과편, 자두과편
4.6. 정과 만들기_103	
4.6.1. 동아정과	4.6.2. 도라지정과
4.6.3. 건과	
4.7. 숙실과 만들기_104	
4.7.1. 조란	4.7.2. 생란
4.7.3. 대추초	
4.8. 엿 만들기_106	
4.8.1. 엿기름	4.8.2. 보리로 싹을 틔우다
4.8.3. 떠 버리다	
4.8.4. 차두에다 발치다(자루에 발다)	
4.8.5. 늘이다	
5. 종류	108
5.1. 유과_108	
5.1.1. 손꾸락유과(손가락가정)	5.1.2. 군유과(구운 유과)
5.1.3. 깨유과	5.1.4. 빈사
5.2. 유밀과_111	
5.2.1. 약과	5.2.2. 매작과
5.3. 강정_115	
5.3.1. 쌀강정	5.3.2. 콩강정
5.3.3. 깨강정	5.3.4. 호박씨강정, 잣강정
5.4. 과편_117	
5.4.1. 앵두과편	5.4.2. 자두과편
5.5. 다식_117	
5.5.1. 쌀다식, 녹두다식	5.5.2. 황태다식, 청태다식
5.5.3. 흑임자다식	5.5.4. 송화다식
5.6. 정과_119	
5.6.1. 동아정과	5.6.2. 죽순정과

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 5.6.3. 도라지정과, 무정과 | 5.6.4. 연근정과, 인삼정과 |
| 5.6.5. 호두정과 | 5.6.6. 우영건과 |
| 5.6.7. 사과건과, 호박건과 | 5.6.8. 당근건과, 편강 |
| 5.7. 숙실과_124 | |
| 5.7.1. 대추초, 밤초 | 5.7.2. 조란, 울란, 생란 |
| 5.8. 엿_125 | |
| 5.8.1. 물엿, 핀엿(갱엿) | 5.8.2. 찹쌀엿, 멍쌀엿 |
| 5.8.3. 창평쌀엿 | |

제 3 부 연구 결과

제5장 마무리	131
참고문헌	135
부 록	137
찾아보기	165

제 1 부

사 업 개 요

제 1 장 연구개요

제 2 장 연구 추진 과정

제 1 장 연구 개요

1. 조사 개요

1.1. 민족생활어의 개념

인간은 자신의 생활 속에서 문화를 만들며 그 속에서 문화를 누리며 살고 있다. 인간은 다양하고 역동적인 생활 모형을 창조하기도 하며 다른 사람이 이미 만든 생활 모형을 따르며 살아가기도 한다. 그리고 생활 속에서 관계를 맺고 소통을 위해 사용하는 매개체가 바로 언어이다.

민족생활어란 생활과 언어에 민족이란 말이 결합되어 이루어진 말이다. 민족은 다양하게 정의될 수 있지만, 우선 한 지역에서 태어나 생활하면서 언어, 문화, 역사 등을 함께하는 인간 집단으로 정의한다. 즉 생활이란 추상적이고 논리적인 측면이 실제 삶과 연관되어 고찰되어야 한다. 생활은 사람들의 일상적인 정서, 인식, 행동으로 이루어지며, 이것의 대부분은 언어를 매개로 구체적으로 나타난다. 일상적 생활이 지속적으로 반복되면서 특정 집단 혹은 민족의 고유한 사고 체계와 문화 체계가 형성·발전한다. 따라서 민족의 정체성, 사고 체계, 문화 등은 그 민족이 사용하는 언어와 불가분의 관계가 있다. 사람들은 다양한 생활양식을 창출하기도 하며 이미 만들어진 생활양식을 따르면서 살아가기도 한다. 한 민족이 살아 온 삶의 모습, 사고체계, 정체성 등을 파악하기 위해서는 동일 민족의 범주에 속하는 다양한 사람들의 생활을 살펴보아야 하는데, 이는 생활어의 어휘, 형식, 의미, 용례, 담화 등의 재발견과 조사를 통해 구체화시킬 수 있다.

민족문화를 조사하기 위해 참고할 수 있는 한국 민족문화의 개념과 범위는 다음과 같다.(한국 민족문화대백과사전)

- 한국 민족문화에는 외국에서 우리나라로 귀화한 사람과 우리나라에서 외국으로 이주한 사람의 문화도 포함된다.
- 한민족이 아닌 다른 민족이 이룩한 문화는 한민족 구성원에 의하여 연구 변용된 구체적인 사실이 있는 경우에 한국 민족문화에 포함된다.
- 한민족이 우리 강역 안에서 이룩한 문화 외에도 외국으로 일시 진출하거나 항구적으로 이주하여 이룩한 문화도 한국 민족문화에 포함된다.

- 선사시대의 생활양상도 한국 민족문화에 포함된다.
- 자연 그 자체는 문화가 아니지만 한민족에 의하여 이용되고 의미를 부여한 자취가 있을 때는 한국 민족문화로 다룬다.
- 현대 문화의 양상은 전통 문화와의 연관이 파악되고 광범위한 영향을 끼치며, 우리나라에서의 독자성 또는 특수성이 보편성과 함께 인정되어야 한국 민족문화이다.
- 민족문화는 민족·강역·역사·자연·생활·사회·사고·언어·예술 등 아홉 가지로 크게 분류된다.

이상과 같은 한국 민족문화의 개념과 범위 규정은 앞으로 수행할 이 사업의 조사 대상과 영역을 선정하는데 중요한 기준으로 삼을 수 있다.

사피어 워프의 가설(Sapir Whorf 가설, 언어의 상대주의 이론)에 보면 언어구조나 실제 사용하는 언어형식이 사용자의 사고에 영향을 미치는 것으로 되어 있다. 언어 사용자는 필요에 따라 많은 언어 형식을 창조한다. 사용자가 그만큼 사고를 많이 한다는 말이다. 북극의 이누이트족은 눈, 얼음, 바람을 아주 세분된, 수십 개의 말로 표현한다. 필리핀 민도르의 하우누족은 450종 이상의 동물과 1,500종 이상의 식물을 구분한다. 실제 공인된 공식 도감의 분류보다 400여종이 더 많다.

어떤 언어 사용자의 죽음은 그가 가진 독특한 생활어도 함께 사라짐을 의미한다. 언젠가 아프리카에서 들려오는 소식으로 다음과 같은 이야기가 있었다. “한 사람의 노인이 사망할 때마다 하나의 박물관이 사라지고, 하나의 도서관이 사라진다.” 문자가 아닌 구전으로 지식과 지혜가 전수되는 아프리카의 문화 전통에서 오래도록 살아 온 한 노인은 그 사람 자체가 박물관이고 도서관이었다(강신표, 인제대).

이러한 관점은 조사 대상과 조사 영역에 대한 중요한 기준을 제시해 준다. 누구를 조사해야 하고, 무엇을 조사해야 하는 지에 대한 해답을 이 관점을 토대로 찾아낼 수 있을 것이다.

민족생활어란 한국 민족이 그들의 문화 속에 담고 있는 생활 어휘, 형식, 의미, 용례, 담화 등을 모두 포함한 용어라고 정의할 수 있다. 그리고 민족생활어 조사란 바로 그러한 한국 민족 문화 모형을 가진 인간을 대상으로 다양한 생활 어휘들을 조사해야 하는 것이다.

1.2. 조사의 목적과 필요성

한 민족 내에서 사용한 언어는 그 민족의 사고와 행동양식과 불가분의 관계에 있으며, 이것은 사람들의 일상적 활동과 연계된 생활어에 구체적으로 나타나고 있다. 실제로 음운이나 문법과는 달리 어휘, 의미, 용례, 담화에는 그 시대의 다양한 특징적 상황이 반영된다. 사회구조가 복잡해지고 새로운 사물과 행동이 나타나면서 그에 합당한 어휘가 생겨나게 된다. 이러한 어휘

부족 현상을 충족시키기 위해서 기존 언어의 의미가 더 확대되거나 기존 어휘가 새로운 의미로 변화하거나 새로운 어휘로 대체되는 현상이 나타날 수 있다.

새로운 사실이나 관념의 형성, 사물에 대한 새로운 지식이 생겨날 때 나타나는 새말이나 기존 의미의 변화, 문화변동에 직접적으로 가장 민감하게 반응하는 것이 어휘이므로 어휘의 변화가 가장 심하다. 따라서 우리말의 어휘가 변화해 온 양상을 살펴보면 우리나라에서 이루어진 사회적·정치적·문화적인 변화양상까지도 읽을 수 있다. 이와 같이 다양한 계층, 성, 지역, 연령 등에서 사용하고 있는 광범위한 생활어의 음성, 어휘, 의미, 용례, 담론, 사진, 동영상 등을 종합적이고 체계적으로 수집·정리하고 활용함으로써 우리 민족의 독창적인 사고력 증진과 민족 문화를 발전시킬 수 있다.

광범위한 민족생활어를 지속적이고 체계적으로 조사·정리하고, 이에 기초하여 민족 제일의 문화유산인 국어와 한민족의 고유한 사유체계와 행동 양식의 역동성을 연구할 필요가 있다. 사회·경제 구조와 활동이 급속히 변화함에 따라 오랜 시간에 걸쳐 형성, 유지, 발전 되어온 국어의 어휘, 의미, 용례, 소통양식 등이 사라지고 있다. 이에 대한 체계적이고 지속적인 자료 수집, 정리, 보관, 활용에 관해 연구를 한다.

한 민족의 삶 속에 내재한 생생한 생활어를 조사함으로써 그와 연관된 생활 자료를 보존할 수 있고, 그동안 간과되어 온 민족의 역사를 복원할 수 있다. 이를 통해 당대의 올바른 시대상을 파악할 수 있고 국가발전의 가시적 성과도 제시할 수 있다.

지난 100년 동안 한국의 사회·경제 활동이 급격하게 변화하면서 다양한 직업들이 소멸·쇠퇴하는 반면 다른 많은 직업들이 창출됨에 따라 국어의 기반을 이루고 있는 생활 양식이 바뀌고 있다. 빠르게 소멸되어 가는 전통 사회·경제·문화 활동과 연계된 민족생활어를 수집·정리하고 활용하여 민족문화의 정체성을 확립하고 국어 어휘, 의미, 용례의 다양성을 보존하여 후손에게 물려주어야 한다. 이와 동시에 탈근대 혹은 지식·정보 사회·경제·문화 활동과 연계되어 새롭게 만들어지고 있는 생활어를 지속적으로 수집·정리하고 활용하여 민족 제일의 문화유산인 국어를 변화하는 시대정신에 맞추어 창조적으로 계승·발전시킬 필요가 있다.

그런데 20세기 민족생활어의 조사대상이 되는 민중들은 소수의 예를 제외하면 대개 고령자일 경우가 많다. 민족생활어 조사의 긴급성은 바로 이러한 사실로부터 제기된다. 그러므로 지난 세기를 살면서 일상의 온갖 생활어를 생생히 사용해 왔던 고령자들로부터 하루라도 빨리 생활어를 긴급하게 발굴·조사하지 않으면 참으로 귀중한 지난 세기 우리 민족의 생활어가 사라져 버릴지도 모르는 위기에 처하게 될 것이다.

이처럼 지난 세기의 급격한 사회변동에 따라 곧 사라질 위기에 처해 있는 우리 민족의 생활어휘를 조사하기 위해서는 고령자들의 구술에 크게 의존할 수밖에 없는데, 이를 통해 노년세대들의 소외의식을 줄이고 그들의 자존감도 회복시킨다. 또한 소외계층의 생활어나 해외에 거주하는 한민족의 생활어도 조사하여 그들의 자존감을 회복시키고 소외감을 해소한다. 아울러 당대의 고령층과 소외계층 사람들의 의식을 파악하고, 그들이 국가발전에 기여한 생생한 증거

를 확보할 수 있다. 이러한 과정을 통해 우리 민족이 이룩한 문화유산과 업적을 정리 집대성하여 새로운 한국 민족문화를 창조하는 기반을 구축할 수 있을 것이다.

1.3. 조사 방법

본 연구를 위해 적용하는 조사 방법은 조사 대상자와 밀착하여 직접 조사하는 민속지적(ethnography) 조사 방법이다. 민속지적 조사 방법은 경험적이고 질적인 조사 방법론이며, 일정한 질문지를 만들어 질문지 안의 내용만을 조사하던 방법과는 달리 상황에 따라 조사자의 융통성과 인내가 필요하다.

1.3.1. 조사의 의의

- 행위자(제보자) 관점에서 이해한다. 어떤 일에 대해서는 행위자 자신이 다른 누구보다도 많은 지식을 지니고 있다.
- 조사 대상자와의 친밀한 관계를 유지하는 것이 그 사람으로부터 많은 정보를 얻을 수 있는 중요한 조건이다.
- 의식적 행위와 실제적 행위 모두 포착하고 규명해야 한다.
- 조사 대상자의 행위에 대한 심층적 인식이 필요하다. 왜냐하면 현상을 분석하기 위한 타당성을 확보할 수 있기 때문이다.

1.3.2. 조사 과정의 특징

- 연구 계획을 수립하기 전에 탐색조사(Pilot Study)가 필수적이다. 왜냐하면 연구대상에 접근이 불가능한 경우도 있기 때문이다.
- 조사원의 체험적 성격이 강하기 때문에 직접 그 일을 경험하면서 조사해야 하는 경우도 있다.
- 참여관찰, 인터뷰, 문헌자료 수집과 분석, 담화조사, 설문조사 등 다양한 조사기법이 동원될 수 있고, 이것은 조사원이 상황에 따라 결정해야 한다.
- 조사원의 중요한 자질 중에 하나는 임기응변과 융통성이다.

1.3.3. 조사 시 고려사항

- 사례가 지닌 역사적 조건이나 외부 상황적 연결을 고려해야 한다. 이런 경우에 조사 대상에 대하여 심층적으로 접근할 수 있다.
- 사례가 지닌 특수성과 일반성의 양면을 모두 고려해야 한다.

- 윤리적 차원을 고려해야 한다. 구체적인 개인, 집단의 행동과 말이 기본 자료로 사용되기 때문이다.
- 현상을 설명하기 위한 배경과 과정을 고려해야 하고, 이를 선별하는 능력이 필요하다.

2. 조사 지침

조사는 민족 고유의 전통문화를 반영하는 의례·의생활·식생활 등 일상생활에서 사용하는 고유의 토속어(입말 구술 자료)을 채록하기 위한 기층생활어 조사와 산업 현장이나 생업 현장 등에서 사용되는 어휘 자료를 수집하기 위한 직업관련어 조사로 나뉜다.

- 기층생활어 조사 : 언어사회 구성원들이 일상생활에서 공통으로 사용하는 전통 민속(토속) 생활어 채록
- 직업관련어 조사 : 언어사회의 특정 구성원들이 그들의 생업과 연관된 생활환경, 제례의식, 민간신앙 등과 관련하여 사용하는 특수 어휘 채록¹⁾

조사는 직접 질문 조사 방식으로 조사하는 것을 원칙으로 한다. 그러나 조사 목적에서 밝히고 있는 바와 같이 기층생활어 조사는 앞서 조사되지 않았거나, 표준어와 직접 대응하지 않는 전통 민속(토속) 생활어를 조사하는 것이 목적이다. 다시 말해서, 《표준국어대사전》에 등재되어 있는 표준 어휘와 직접 대응하지 않거나, 그 외 기존의 사전류에 등재되어 있지 않은 기층생활어를 조사하는 것이므로 조사 항목을 고정하기가 쉽지 않다. 따라서 규격화된 조사방식으로 생활어 조사가 이루어질 수 없으며, 질문지도 상황에 따른 변수가 많기 때문에 미리 작성하여 현장에 나가기 어렵다. 따라서 조사 대상자와 밀착하여 직접 조사하는 민속지적(ethnography) 조사방법론을 활용하며, 구술체 자료(입말 구술 자료)를 수집하는 것을 원칙으로 한다.

1) 사전에 오르지 않은 일상생활에서 사용되는 입말 구술 자료와 어휘 자료를 전면적으로 조사·수집한다. 아래와 같은 분야의 어휘 자료를 현장에서 직접질문 조사방식으로 조사·수집 정리한다.

가) 입말 구술 자료 : 일생의례, 생업활동, 의생활, 식생활, 거주생활, 세시풍속, 민속놀이, 질병과 민간요법, 특수 직업 어휘농업, 어업, 임업, 광업, 목축업) 등.

나) 어휘 자료 : 민족 고유 전통문화 어휘, 직업어 자료

2.1. 현장 조사 지침

2.1.1. 일반 원칙

- 각 조사 지역에 해당하는 토속생활어와 문법형태소를 조사 대상으로 한다.
- 조사 현장에서 채록된 모든 어휘를 수집하되 같은 대상에 대한 지역적 차이를 고려하여 조사한다. 만약 조사된 어휘가 전형적인 특징(의미)을 나타내는 것으로 판단될 경우 올림말로 선정할 수 있다.
- 어휘론적 변종만을 어휘 항목으로 선정하고, 음운론적 변종들은 어휘 항목 선정에서 제외한다.
- 조사된 어휘 항목에 대해서 사전 편찬을 위한 정보가 기술되어야 한다. 또한 조사된 어휘의 용례는 2개 이상 제공하여야 한다.
- 모든 사진자료와 음성자료는 최종 어휘 자료와 함께 제출하여야 한다.
- 조사 대상 어휘의 실물이 존재할 경우 모두 디지털 카메라로 촬영하여 제출하여야 한다. 세부명칭은 질문지의 그림에 직접 기록하는 것을 원칙으로 하며, 디지털 카메라로 접사 촬영하여 제출한다.
- 올림말 선별 기준에 의해서 올림말로 등록하지 못한 어휘도 조사 자료 정리 방식에 준하여 제출하여야 한다. 제출한 어휘 목록은 국어원에서 검토, 올림말로 선정 가능한 어휘들은 다시 조사자에게 보내 올림말로 선정할 수 있게 한다.

2.1.2. 조사 지점 선정 기준

조사 분야의 특성에 맞는 조사 지점을 선정하는 것을 원칙으로 한다. 다만, 특정 분야의 어휘는 인간문화재나 기능 보유자를 찾아가 조사할 필요도 있다. 또한 조사 분야 중에서 지리적 변종이 예상되는 어휘들은 지역에 따라 조사하여야 한다.

- 조사 분야의 특성에 맞는 조사 지점 선정
- 지리적 변종을 조사하기 위한 조사 지역 선정

2.1.3. 제보자 선정 기준

이 사업의 성격상 기존의 방언학에서 적용하여 왔던 제보자 선정기준(NORMs)이 엄격하게 적용되는 것은 사실상 불가능하다. 따라서 생활어 조사의 제보자 선정은 조사 상황에 맞게 정하되 될 수 있는 대로 다음과 같은 기준을 지키는 것을 원칙으로 한다.

- 제보자는 조사 지역에서 3대 이상 거주한 50~60세 이상으로 조사 대상물에 관한 생활어를 잘 아는 토박이로 한다.
- 70세 이상의 제보자는 되도록 학력이 낮은 사람을 선정하도록 하고, 50대와 60대의 경우는 중학교 정도 졸업을 기준으로 하여 선정한다.
- 눈과 귀가 어둡지 않고 치아 상태가 양호해야 한다.
- 구술체 자료의 채록을 위해서는 어느 정도 입담이 있는 사람이 제보자로 선정되는 것이 바람직하다.

직업어 조사는 조사 대상 어휘의 특성에 따라 제보자가 선정될 수 있으므로, 생활어 조사의 제보자 선정 기준을 따르되, 조사 대상 분야의 특성에 맞게 제보자를 선정하여야 한다.

- 조사 분야의 특성에 맞게 제보자를 선정한다.
- 직업 관련 제보자의 경우 조사 대상 직업을 10년 이상 지속한, 어느 정도 연배가 있고 관록 있는 제보자를 선정한다. 단 조상 때부터 동일 직업을 가지고 이어온 제보자의 경우 나이에 관계없이 제보자로 선정할 수 있다.
- 주변에 동일직업을 가진 사람이 있을 경우 개인어 구별을 위해 또 다른 제보자로 선정하여 비교한다.

2.2. 전사 지침

※ 어휘 수집을 위한 전사 지침을 따르되, 음운론적인 정밀 전사가 필요한 경우(구술전사 등) 국립국어원의 지역어 전사 지침을 참고할 수 있다.

- 올림말(표제항) 및 용례
 - ① 소리 나는 대로 적는 것을 원칙으로 하되, 가능한 한 어간을 밝혀 적는다.
 - ② 유기음화, 경음화, ㄷ-구개음화, 유음화, 자음군단순화, 비음화 등과 같은 공시적인 음운규칙이나 음성규칙에 의한 음운변화나 음성변화는 전사에 반영하지 않는다.
예) 국또 → 국도, 가치 → 같이, 노코 → 놓고, 실라 → 신라, 감만 → 값만,
 흑또 → 흑도
 - ③ 일반적인 음운규칙이나 음성규칙에 의해서 예상되지 않는 음운변화 혹은 음성변화 또한 전사에 반영하지 않는다. 다만 그러한 어휘들이 올림말로 선정될 경우 ‘발음 정보’에 명시한다.
예) 김뺨 → 김밥, 양념깐장 → 양념간장, 서울써 → 서울서, 돈또 → 돈도
 - ④ 단모음 ‘기’가 이중모음 [wi]로 실현되는 것도 전사에 반영하지 않는다.

- ⑤ 단모음 ‘ㅂ’이 이중모음 [we]나 [e]로 실현되는 경우 소리 나는 대로 전사하되 해당 어휘 뒤에 ()를 두어 표준어를 밝혀 준다.
예) 차뽈 → 참뽈(참외), 헤이 → 헤이(회의) 등
- ⑥ 이중모음 ‘ㄴ’이 예측가능한 음성환경에서 [e]나 [i]로 실현되는 경우 전사에 반영하지 않는다.
예) 민주주이 → 민주주의
 나에 → 나의
 이사 → 이사(의사)
 이자 → 이자(의자)
- ⑦ 이중모음 ‘ㄴ’이 [ɲ]로 실현되는 경우에는 해당 어휘 뒤에 ()를 두어 표준어를 밝혀 준다.
예) 의사 → 으사(의사)
 나으 → 나으(나의)
 으자 → 으자(의자)
- ⑧ 자음 뒤에서 이중모음 ‘ㅂ’이 [e]로 실현되는 경우 전사에 반영하지 않는다.
예) 지혜 → 지헤
 해성 → 헤성
- ⑨ 단모음 ‘ㄱ’나 ‘ㅈ’이 [E]로 실현되는 경우 해당 어휘가 기원적으로 ‘ㄱ’이면 ‘ㄱ’, ‘ㅈ’이면 ‘ㅈ’로 전사한다.
예) 대떡[E-] → 대떡
- ⑩ 단모음 ‘ㄴ’나 ‘ㄷ’이 [ɲ]로 실현되는 경우 해당 어휘가 기원적으로 ‘ㄴ’이면 ‘ㄴ’, ‘ㄷ’이면 ‘ㄷ’로 전사한다.
- ⑪ 전설 모음 앞에서 ‘ㅅ’이 구개음으로 실현되는 것은 전사에 반영하지 않는다.
예) 샤람 → 사람
 세수 → 세수 등
- ⑫ 음장은 별도의 기호를 두어 전사하지 않으며, 다만 올림말로 선정되었을 경우에는 ‘발음 정보’에 명시한다.
- ⑬ 체언 어간말 자음 ‘ㄷ, ㅌ, ㅊ, ㅈ’ 등이 곡용 페러다임에서 마찰음 ‘ㅅ’으로 실현된 경우에는 소리는 나는 대로 전사하고 해당 어휘 뒤에 ()를 두어 표준어를 밝혀둔다.
예) 바시 → 바티(밭이)
 저시 → 젓이(젓이)
 꼬시 → 꽃이(꽃이)
- ⑭ 조음위치동화에 의한 음운론적 변이형들은 음운변화는 전사에 반영하지 않는다.
예) 보뚝기다>보뚱기다, 안기다>양기다, 암개>양개 등

- ⑮ 변자음화에 의한 음운변화는 전사에 반영하지 않는다.
예) 익꼬 → 있고, 묵꼬 → 묻고(埋) 등
- ⑯ 표준어에서 ㅅ-불규칙, ㄴ-불규칙 활용을 하는 어휘들이 정칙 활용을 하는 경우에는 소리 나는 대로 전사한다.
예) 이서서, 부서라, 지서라 등
추버서, 매버서, 짜버서 등

2.3. 올림말 선정 지침

2.3.1. 일반 원칙

- ① 모든 어휘론적 변종들은 올림말로 선정한다.
- ② 단순 음운론적 변종은 올림말로 선정하지 않는 것을 원칙으로 한다. 즉 음장, 장단, 비음화, 유음화, 경음화, 격음화, 자음군단순화, 위치동화, 활음화, ㄷ-구개음화(형태소 경계) 등의 음운규칙이 적용되어 기저형의 예측이 가능한 표면형은 올림말로 선정하지 않는다.
- ③ 다음의 올림말 선정 세부기준을 참고하되, 필요시 협의 과정을 거친 후 올림말 선정의 예외를 결정한다.

2.3.2. 세부기준

- ① 음라우트 실현형 : 괴기, 핵교, 호랭이, 귀경 등
☞ 올림말로 선정하지 않는다. 다만, 게재자음 제약에도 불구하고 음라우트가 실현된 경우에는 올림말로 선정할 수 있다.(매디(마디), 쇠리(소리), 개지다(가지다) 등).
- ② 어두경음화 실현형 : 걱정(걱정), 쏘주(소주), 까지, 깨구리 등
☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ③ ㄱ-구개음화 실현형 : 질(길), 지둥(기둥) 등
☞ 올림말로 선정한다.
- ④ ㅎ-구개음화 실현형 : 성(형), 소자(효자), 심(힘), 송년(홍년) 등
☞ 올림말로 선정한다.
- ⑤ 체언 어간말 자음군의 어간재구조화형 : 흑(흙), 닭(닭), 갑(값) 등
☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑥ 체언 어간말 자음 ‘ㄱ’와 ‘ㄷ’의 음운론적 교체형 : 바대(바다), 가매(가마), 감재(감자), 붕에(붕어), 고등에(고등어), 잉에(잉어) 등
☞ 올림말로 선정하지 않는다.

- ⑦ 치찰음화(혹은 구개모음화) 실현형 : 벼슬(벼실), 썩나물(쓴나물), 씨다(쓰다, 苦) 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑧ 모음 상승에 의한 음운론적 교체형
 ㄱ. ㅏ>ㅗ : 자두(자도), 삼촌(삼촌), 사둔(사돈), 가우리(가오리) 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 ㄴ. ㅓ>ㅑ : 그지(거지), 은니(언니), 그짓말(거짓말) 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 ㄷ. ㅕ>ㅣ : 기(蟹), 시상(세상), 히푸다(혜푸다) 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑨ 유음 아래서 ‘ㅡ’의 전설모음화 : 흐리다(流), 마리다(마르다), 고리다(고르다) 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑩ 순음 아래서 ‘·>ㅏ’의 변화를 반영하고 있는 어휘 : 몰(馬), 풀(밭), 밍다(밟다) 등
 ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑪ 어두음절에서 ‘ㅏ>ㅗ’의 교체형 : 새다리(사다리), 채곡채곡(차곡차곡), 재갈(자갈) 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑫ 순음 아래서 ‘ㅓ>ㅗ’의 변화를 반영하는 교체형 : 봉어리(병어리), 불(벌), 보짐(버짐), 모루(머루) 등
 ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑬ 자음첨가에 의한 음운론적 교체형
 ㄱ. ㅍ-첨가 : 모가지>모감지, 호맹이>흙맹이 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 ㄴ. ㄴ-첨가 : 고치다>곤치다, 까치>깐치, 무치다>문치다, 나중>난중 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 ㄷ. ㄹ-첨가 : 고르다>골르다, 도르다>돌르다(속이다, 흙치다), 지리>질리(길이) 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 ㄹ. ㅇ-첨가 : 해구다>행구다, 배우다>방우다(배우다), 베이다>벙이다(배우다)
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑭ 단순 모음 교체에 의한 음운론적 교체형
 ㄱ. ㅏ>ㅓ : 망>명(그물), 쇠망>쇠명, 살강>설경 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 ㄴ. ㅓ>ㅏ : 구석>구삭, 흘청>홀창, 베개청>베개창, 수령>수랑, 뚜껍>뚜깡 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
 ㄷ. ㅣ>ㅕ : 비늘>베늘, 비누>베누, 함씨>함씨(할머니), 개비>게베 등
 ☞ 올림말로 선정한다.

- ㄹ. ㄱ>기 : 고자리>괴자리, 도토리>되토리, 코>괴, 꼬랑>피랑(도랑), 고>괴 등
 ☞ 올림말로 선정한다.
- ㅁ. 니>개 : 괴기>계기, 괴비>계비(식물), 외우다>에우다, 뵈시다>메시다 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ㅂ. ㅌ>기 : 구저리>귀저리(구더기), 굴독>귓독, 꾸다>뀌다, 추다>취다 등
 ☞ 올림말로 선정한다.
- ㅅ. 내>기 : 팽이>핑이, 왜홀태>외홀태, 산토펙이>산토펙이, 꽤>피 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑮ 단순 자음 교체 의한 음운론적 교체형(자음교체가 지역적 특성일 경우는 예외)
- ㄱ. ㅂ>기 : 자봉침>자광침, 버마제비>거마제비, 덩석>덕석, 고부리다>고구리다 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ㄴ. ㅂ>ㅁ : 진눈깨비>진눈깨미, 버버리>버머리, 땅개비>땅개미 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ㄷ. ㅁ>ㅂ : 나막신>나박신, 대리미>대리비, 입감>입갑, 비점>비첩(버집) 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ㄹ. ㄱ>ㅂ : 주걱>주벽, 웅구럭대기>웅구럽대기(미꾸라지) 등
 ☞ 올림말로 선정한다.
- ㅁ. ㄱ>ㅇ : 닥성냥>당성냥, 복송씨>봉송씨, 꼭다리>꽁다리(꼬리), 물팍>물팡(무릎),
 어덕>어딩(언덕), 꼭사리>꽁사리(송사리), 등
 ☞ 부분적으로 수용한다.
- ㅂ. ㄱ>ㅎ : 아곱>아홉, 뚝>뚛, 숙->숯-(雄), 군지>훈지(그네) 등
 ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑯ 조음위치동화에 의한 음운론적 교체형 : 안기다>앙기다, 암캐>앙캐 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑰ ‘ㅡ’ 삽입에 의한 어간 재구조화형 : 앓다>안즈다, 엮다>여끄다, 양기다>양그다 등
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)
- ⑱ ‘△’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 여수~여시, 가슬~가실, 잇다(이서라~잇
 꼬), 붓다(부서라~붓꼬) 등
 ☞ 체언인 경우 올림말로 선정한다.
- ⑲ ‘ㄹ’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 솔~소풀~소불(부추), 장팍~장꼬방(장독
 대), 마름~말밤, 덩다, 춥다 등
 ☞ 체언인 경우 올림말로 선정한다.
- ⑳ ‘ㄱ’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 가새~가시개, 물개~모래, 생강~새양, 시
 령~실경, 개암~깨금, 질구다~지루다(기르다) 등

- ☞ 올림말로 선정한다.
- ②1 평음의 유기음화에 의한 음운론적 교체형 : 차꼬(자꾸), 혼차(혼자), 펑퐁(병풍), 팜나(밤낮), 폴세(벌써), 탐박질(달음박질), 몬차(먼저), 클씨(글세) 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)
- ②2 어간말 자음 ‘ㄷ, ㅌ, ㅌ’ 등의 어간재구조화(마찰음화) : 꽃(꽃), 웃(웃), 빛(빛) 등
 - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)
- ②3 용언의 어간재구조화형은 한글로 표기할 수 있을 경우 : 굶다(굶다), 짊다(짊다) 등
 - ☞ 올림말로 선정한다.

2.4. 뜻풀이 지침

2.4.1. 기본 원칙

- ① 순환적인 뜻풀이를 피해야 하며 뜻풀이에 표제어의 일부나 관련 어휘를 사용해서는 안 된다.
 - 예) 고리타분하다『형』 고리고 타분하다.
- ② 한 단어로 뜻풀이를 해서는 안 된다.
- ③ 뜻풀이는 뜻을 쉽게 파악할 수 있도록 간결하게 줄여 뜻풀이한다.
- ④ 가능하면 문학작품이나 입말 자료 등에서 다양한 용례를 찾아 참고할 수 있도록 한다.

2.4.2. 뜻풀이 형식

- ① 정의항은 기본적으로 ‘종차+유개념’의 형식을 따른다. 이때 명사는 명사(형)로, 동사나 형용사는 각각 동사와 형용사로, 부사와 관형사는 각각 그에 맞는 용언의 활용형으로 뜻풀이한다.
 - 예) 자배기01 #5 「명」 둥글넓적하고 아가리가 넓게 벌어진 질그릇.

↳>종차	↳>유개념
------	-------
- ② 올림말에 대한 정보가 더 필요한 경우 부가 뜻풀이를 정의항 다음에 제시한다. 이때 ‘짧은 정의+설명’ 형식으로 뜻풀이하고 ‘설명’ 부분은 반드시 종결어미 ‘-다’로 끝나는 형식으로 한다.
 - 예) 간01 #5 「명」 「1」 음식물에 짠맛을 내는 물질. 소금, 간장, 된장 따위를 통틀어 이른다.
- ③ 생활어 및 직업어에서 조사된 모든 올림말은 뜻풀이를 한다.

2.4.3. 뜻풀이 용어

- ① 뜻풀이에 사용되는 용어는 원칙적으로 표제어로 등재된 것이어야 한다.
 - ☞ 단, 해당 표제어가 전문어인 경우에는 표제어가 아닌 단어를 뜻풀이에서 사용할 수 있다.
- ② 뜻을 정확하게 풀이할 수 있는 용어를 고르되, 가급적 쉬운 말을 사용하도록 한다.
- ③ 한자어와 고유어가 비슷한 빈도로 쓰이는 경우에는 고유어를 쓰는 것을 원칙으로 한다.
- ④ 원칙적으로 준말은 사용하지 않는다. 다만, 준말이 사용 빈도가 높거나 문맥상 준말이 더 자연스러운 경우는 준말을 사용할 수 있다.

제 2 장 연구 추진 과정

1. 조사 계획

한과는 우리 민족이 전통적으로 즐기던 과자로 명절, 혼례, 회갑 등의 의례에 사용한다. 곡물로 만든 과자는 고려시대에 차 마시는 풍습과 함께 성행하였는데, 통일 신라에서 고려로 오는 동안 송불사조를 배경으로 하여 발달한 것으로 생각한다.(윤서석, 1990)

한과를 만들기 시작한 시기는 정확히 알 수 없으나 『삼국사기』 가락국기 수로왕조에 과(菓)라는 말이 처음 나온다. 제수로 쓰는 과(菓)는 자연의 과일이었는데, 과일이 없는 계절에는 곡분으로 과일의 형태를 만들고 여기에 과수의 가지를 꽂아서 제수로 삼았다고 한다.

그리고 고려 시대에 들어서면서 한과는 크게 발달한다. 13세기 말에는 고려의 풍속이 외국에 전해져 고려만두(高麗饅頭), 고려병(高麗餅) 등이 유명했는데, 이것은 과줄(유밀과)을 말하는 것이다. 곧 고려시대에 유밀과가 성행했음을 의미하는 대목이다. 또한 유밀과는 납폐음식의 하나여서, 그 사용이 지나쳐서 물가가 오르고 민생이 영향을 끼칠 정도였다. 그래서 『고려사』에는 유밀과 사용을 금지하는 법령이 기록되어 있다.²⁾

조선시대에 접어들면서 한과는 다양화된다. 이미 약과는 왕실, 반가 사이에서 성행하여, 세찬이나 제품, 각종 연회상에 빠질 수 없는 행사식으로 쓰였다. 그리고 유과는 『도문대작』³⁾에 기록되어 있는 것으로 보아 그 이전에 사용된 것으로 추측된다. 또한 다식과 정과도 이 시기에 성행한다. 조선시대 문헌에 기록된 한과는 유밀과류 37종, 유과류 68종, 다식류 28종, 정과류 51종, 과편류 11종, 옛강정류 6종, 옛류 53종 등이 있을 정도로 다양하다.(신민자, 2003)

이처럼 한과는 오랜 역사를 지닌 우리 전래의 과자이다. 그렇다면 세월의 흐름에 따라 지역적 특징을 반영한 모습으로 변화되었을 가능성이 있다. 그런데 이제까지 한과에 대한 연구는 궁중 요리를 중심으로 이루어졌다. 중요무형문화재 제38호 조선 왕조 궁중 음식 명예 보유자인 황혜성을 중심으로 한과에 대한 연구가 진행되었기 때문이다. 따라서 한과에 관련한 어휘는 대부분 한자어나 표준어로 설명되어 있다. 한편 식품영양학계에서도 한

2) 『고려사』 형법금령에 의하면 명종 22년(1192)에 유밀과의 사용을 금지하고 유밀과 대신에 나무 열매를 쓰라고 하였으며, 『고려사』 공민왕 2년(1353)에도 유밀과의 사용 금지령이 내렸다는 기록이 있다.(심민자, 2003)

3) 허균(1569~1618)이 지은 우리나라 8도의 명물 토산품과 별미음식을 소개한 책이다.

과를 연구를 하였는데, 조리학적인 관점에서 고문헌 조리서를 살펴거나 과학적인 조리방법을 제안하고 있다. 이처럼 궁중 요리와 식품영양학이라는 각각의 분야에서 한과를 연구하면서, 한과에 관련한 어휘는 약간씩 차이를 보인다.

그러므로 이 조사에서는 한과와 관련한 생활어를 조사하고자 한다. 전라남도에서 한과를 만드는 전문가를 찾아가서 한과와 관련한 어휘를 수집하고, 요리 전문가나 학자들이 쓴 문헌에 나오는 어휘와 비교해 보고자 한다. 이를 위해서 현재 전라남도에서 한과를 만드는 장인인 광주광역시 무형문화재 최영자를 조사 대상으로 삼고자 한다. 그녀를 직접 찾아가서 한과란 무엇이며, 만드는 재료는 무엇이고, 한과의 종류에는 어떤 것들이 있는지, 그리고 그것을 조리하는 도구들과 조리 과정이 어떠한지를 조사할 계획이다.



[사진 1] 한과

2. 조사 보고

2.1. 제보자

연번	조사 대상	이름	성별	나이	거주지	기타
1	한과	최영자	여	73	전남 담양	남도 의례 음식장 (광주광역시 무형문화재 17호) 광주광역시 출신

최영자는 1937년 11월 25일 광주광역시 동구 학동 282번지에서 태어났으며, 15세에 아버지를 따라 전라남도 보성군 벌교읍으로 이사한다. 그리고 스물두 살에 같은 동네에 살

고 있는 전주 이씨 집안에 시집가서, 남편 이진식을 따라 다시 광주에 살게 된다. 슬하에 1남 4녀를 두었다.

그녀는 어렸을 때부터 자연스럽게 의례 음식을 만들기 시작한다. 아버지가 사직동 최부자집 장손인 까닭에 어렸을 때부터 집안에 의례 행사가 많았고, 그럴 때마다 집안 어른들과 고모 이연채를 거들었다. 이러한 가정환경 속에서 자신도 모르는 사이에 의례음식 만드는 과정을 체득한다.

남도의 전통적인 의례 음식은 친정 고모인 이연채에게서 배운다. 이연채의 어머니와 그녀의 할아버지는 남매간이다. 이연채는 어릴 때부터 어머니에게 사직동 최부자집 솜씨를 배웠고 궁중음식과 전통음식의 기능을 가진 외할머니(보성 임씨)의 솜씨를 눈여겨보고 자랐다. 그리고 시집가서는 요리 솜씨가 뛰어나 광주 시내 잔치에 초빙되어 상 차리는 일을 맡았는데, 가도의 예법과 인간관계를 중요시한 집안의 일만을 하는 고집이 있었다. 그리고 1989년 3월에 광주광역시 무형문화재 제7호 남도 의례 음식장으로 지정된다.

그리고 최영자는 딸 넷을 시집보낼 때에 손수 잔치 음식을 만들겠다는 소박한 꿈에서 의례 음식을 전수받기 시작한다. 처음에는 너무 많은 의례 음식을 배우는 게 힘이 들었다고 한다. 그러나 누군가는 그것을 배우고 다음 세대에게 전해 주어야 한다는 사명감과 의례 음식을 만드는 재미에 빠져서 오늘날에 이른다. 그녀는 우리나라 전래의 의례 음식인 폐백과 제사 음식, 음청류, 조과류, 저장찬류, 한과류, 약밥, 떡, 전통주에 이르기까지 다양한 조리 방법을 보유하고 있다. 그래서 고모 이연채가 타계한 후, 2002년 12월에 광주광역시 무형문화재 제17호 남도 의례 음식장으로 지정받는다.



[사진 2] 남도 의례 음식장 최영자



[사진 3] 전수자 이은경

그녀는 의례 음식을 만들 때는 우리 전통음식이니까 맥이 끊어지지 않게 열심히 전수해야겠다는 생각을 한다. 지금은 대학교와 여러 지역 행사에 다니면서 여러 사람들에게 남도 의례 음식을 가르치고 있다. 무형문화재란 칭호가 우리 전통 의례 음식을 보급하는

데에 도움이 된다고 기뻐할 정도로, 긍정적인 성격이다. 그리고 그녀의 넷째 딸 이은경(46)은 손끝이 야무지고, 의례 음식 만드는 것을 좋아해서, 어머니의 든든한 조력자로 활동하고 있다. 그녀는 전통적인 남도 의례 음식을 보급하고, 현대 감각에 맞게 발전시키는 데에 주력하고 있다.

2.2. 조사 기간 및 방법

2009년 5월 26일부터 공식적으로 시작된 민족생활어 조사는 크게 문헌조사와 현장조사 두 기간으로 나누어 진행하였다. 먼저 5월 26일부터 7월 18일까지는 한과에 대한 참고 문헌 조사 및 선행 연구를 검토하였다. 문헌에 기록된 한과 관련어를 항목별로 수집하고 목록화하여, 질문지를 작성하였다. 본격적인 현지조사는 7월 22일부터 다섯 차례에 걸쳐 수행하였다.

조사 일정과 내용은 다음과 같다.

연번	세부 조사 기간(월, 일)	비고
1	문헌조사(5.26~7.18)	
2	생애 구술 조사(8.12)	전남 담양군
3	한과의 종류와 조리 과정에 관한 구술 조사(8.14)	전남 담양군
4	한과의 재료와 조리 도구에 관한 구술 조사(8.25)	전남 담양군
5	옛강정의 조리 과정(8.31)	전남 담양군
6	약과의 조리 과정(9.27)	광주광역시
7	조사 결과 정리 및 보고서 작성(9.28~11.26)	

조사 방법은 조사 대상자와 밀착하여 직접 조사하는 민속지적(ethnography) 조사 방법을 사용하였다. 민속지적 조사 방법은 경험적이고 질적인 조사 방법론으로, 일정한 질문지를 만들어 질문지 안의 내용만을 조사하던 방법과는 달리 상황에 따라 조사자가 융통성을 발휘하여 조사하는 방식이다.

제보자가 한과에 대해 설명할 때, 조사자는 준비한 질문지 항목을 조사함은 물론 미처 준비하지 못한 질문지의 하위 항목이나 조리 과정에 대한 어휘도 조사하였다. 특히 전라남도 한과의 특징과 종류에 대해 자세히 물었으며, 옛강정과 약과를 만드는 과정에 참여하여 사용하는 어휘나 어구 등을 조사하였다.

2.3. 조사 장소

조사는 최영자의 집(전남 담양군 고서면 분향리 136-1번지)에서 진행하였다. 그녀의 집에는 여러 사람이 함께 음식을 만들 수 있는 작업 공간이 마련되어 있다. 옛강정은 그녀의 작업실에서 만들었고, 약과는 전수자인 이은경이 광주광역시 농업기술센터에서 강의하는 수업에 참여하였다.

2.4. 조사 내용

조사 내용은 한과의 명칭, 재료, 조리 도구, 조리 과정, 종류로 나누고, 그에 해당하는 하위 항목을 조사하였다. 조사한 내용은 다음과 같다.

조사 내용	세부 조사 항목
한과란?	한과의 의미, 명칭의 유래
한과의 재료	주재료, 고물 재료, 고명 재료, 염료
조리 도구	곡식을 다듬는 도구, 반죽을 하거나 담는 도구, 모양을 내는 도구, 찌거나 지지는 도구, 과자를 담는 도구
조리 과정	유과 만들기, 유밀과 만들기, 강정 만들기, 과편 만들기, 다식 만들기, 정과 만들기, 숙실과 만들기, 옛 만들기
한과의 종류	유과, 유밀과, 강정, 과편, 다식, 정과, 숙실과, 옛

2.5. 조사 결과물

현지조사를 통해 수집한 조사 결과는 어휘 엑셀 자료, 음성 자료, 사진 자료, 동영상 자료로 구분하여 국립국어원에 제출하였다. 조사 어휘는 범주를 나누고, 해당 어휘의 올림말·해당 표준어·발음·품사·뜻풀이·용례를 기록하였다. 음성 자료는 제보자가 실제 발화한 음성을 분절하여 저장하고, 조사 어휘에 해당하는 사진 자료도 가능한 모두 수집하였다. 제보자의 생애 구술과 조사자가 직접 참여한 조리 과정은 동영상 자료로 정리하였다.

한과의 조사 결과물은 다음과 같다.

조사대상	조사내역 구분	조사어휘		음성자료		영상자료	
		총 어휘 수	미등재 어휘	구술/전사	분절 음성	사진	동영상
한과		197	123	5/5 ⁴⁾	*197	91	3

4) 음성파일 5개의 총 전사 시간은 2시간 10분 13초임.

제 2 부

연 구 내 용

제 3 장 생애 구술

제 4 장 조사된 어휘

제 3 장 생애 구술

1. 자기 소개

@ 어르신 안녕하세요?

네. 안녕하세요.

@ 어르신 우선 어르신 소개 좀 해 주십시오.

저는 남도 의례 음식장 17호 최영자입니다.

@ 어르신 살아오신 얘기를 조금만 여쭙 보겠습니다. 고향은 어디십니까?

고향은 광주입니다.

@ 연세는 어떻게 되십니까?

저가……. 74.

@ 주로 어느 지역에서 성장하셨습니다까?

어려서는 광주서 살았구요. 별교서도 잠깐 2년 살았을까? 아버지 직장 땀에, 따라서 별교서 좀 살았었고, 다시 또 광주 와서 광주서 쪽 살았죠.

@ 결혼은 언제 하셨어요?

내가 22살 때 했으니까.

@ 어느 지역으로 시집을 가셨어요?

별교, 애기 아버지가 별교 사람이예요. 우리 시어머니가 그냥 저를 욕심내 가지고 그냥 그로고 됐네요.

@ 자녀분들은 얼마나 두셨습니까?

1남 4녀.

2. 남도 의례 음식을 만들게 된 계기

@ 어르신, 남도 의례 음식이란?

의례 음식이란 거는요, 사람이 태어나서부터 돌아가셔서 제사 때까지 그 절차를 지내는 음식입니다.

@ 남도 의례 음식의 특징은 무엇입니까?

남도 의례 음식이라 허믄은 남도 쪽이 곡식도 흔하고 오만, 그런 재료가 흔해 가지고, 좀 뭐라고 말해야 되까? 좀 풍부하고 가짓수도 많고 푸짐하고 그렇죠.

@ 다른 지역 음식과는 어떤 차이가 있을까요?

차이가, 우리 남도 쪽은 날씨가 따뜻하기 때문에 간이 좀 쎄다고 그래요.

@ 그 다음은 의례 음식을 만들게 된 과정에 대해서 여쭙보겠습니다. 언제 어떤 계기로 만들게 되셨어요?

저는 처음에는 의례 음식이라고 생각지 않았고, 친정아버지가 대장손, 장손이세요. 그래 가지고 그냥 한 달 걸려서 우리 고모님들 작은 어머니들이 오셔 가지고 그렇게 될 장만하시고 채리고 먹고, 제사 돌아와도 그렇고, 생신 돌아와도 그렇고, 그렇게 음식을 허는 자자했었어요. 그러다 보니까 자연히 여자니까 같이 따라서 하는 게 음식은 그때부터서 했었지요.

@ 그러면 의례 음식이구나 깨닫고 음식을 시작한 때는 없으세요?

의례 음식이라고 따로 뭐 음식이 따로 있는 건 아닌 것 같아요, 저는. 일상생활에 사람이 다 먹고 사는 음식이에요. 그러나 제사 때 차리는 음식은 좀 절차가 다르고 모양새도 좀 다르고, 또 즐겁게 명절 때 허는 음식, 그 계절에 좀 따라 다르고, 또 결혼식 때 음식은 즐거운 음식이니까, 그런 거 모양새 음식, 종류, 그런 것이 조금씩 다르지 별로, 그렇게 다른 음식은 아니에요. 보통 일상에 우리가 먹고 사는 음식이에요. 의

레 음식이라 해서 특별나게 뭐 다른 건 없습니다. 전 그렇게 생각을 하거든요.

@ 가업으로 의례 음식을 만드는 거라고, 대중갓집이셔서 받은 거라고 하셨는데, 정확히 의례 음식을 전수 받아야겠다?

전수 받아야겠다 하고 생각은 한 적은 그때 뭐 생각 없이 그냥 따라서 현 거예요, 음식이니까. 그리고 받게 된 계기는 저 고모님이 저보다 먼저 받으셨어요, 음식장을 문화재로 받으셔 가지고 받으신 뒤로 계속 고모님을 도와드리느라고 그래서 했었죠. 고모님이랑 같이. 그리고 딸이 넷이지 않습니까? 그러니까 우리 딸도 시집보낼 때에는 제가 제 손으로 이바지고, 폐백이고 해서 딸 시집보낼 때 해야 되겠다 하는 그 생각으로 열심히 배웠지요, 놈 손 안 걸치고 제가 해야겠다 생각을 하고 열심히 현 것이 고모님 밑에서 배웠지요, 그걸. 그러다 보니까 고모님 돌아가시고 이어 받을 사람이 별로, 저가 제일로 많이 고모님 밑에서 저거 했으니까 주위 분들이 제가 받으면 좋겠다고 지적을 해주셔 가지고 그래서 받게 됐습니다.

@ 전라남도 지정 무형문화재 17호가 되셨는데요, 언제 되셨습니까?

2002년도에.

@ 어떤 기준을 갖추면 무형문화재가 됩니까?

그러게 저도 그건 잘 모르겠네요. 제가 문화재 위원님들이 이렇게 지정해 주신 거니까 어떤, 그래도 우리 전통 음식을 의례 음식을 절차를 잘 아시고 그런걸 알아야, 알아야 자격이 있지 않을까 싶네요.

@ 무형문화재가 되신 후로 좋은 점이 있다면? 그리고 이걸 안 좋다 하는 점은?

안 좋다는 점은, 좋죠, 안 좋다는 점은 없는 것 같고. 좋은 건 우리 제자들 많이 갈치게 되니까 그래도 문화재 그 타이틀을 가지고 갈치게 되니까 우리 전통 의례음식을 많이 보급을 하지 않습니까. 많이 갈쳐주니까 그게 재밌고, 학교도 나가서 갈친, 학생들한테 갈친 것도 그러게 재밌드라고요. 그러니까 갈친다는 게 참 좋은 것 같아요.

@ 의례음식을 만들 때는 무슨 생각을 하십니까?

무슨 생각이냐면 아, 이것은 우리 전통 음식이니까 옛날부터 내려온 음식이니까, 이걸 제가 열심히 가르쳐 주고 그 뭐라 그럴까 맥이 안 끊기게 우리 음식을 잘 보전해 나가야지 그 생각이예요.

@ 의례음식을 전수받고 있는 사람이 있습니까?

그럼요, 있지요.

@ 어느 분이신가요?

처음에는 제일 가까운 딸이 받았고, 담양한과 박순애씨도 인제 전수자 지정돼 가지고 받았고요. 인제 또 햇수가 있거든요, 전수자 햇수가. 그러니까 또 지나서 그래서 또 두 분이 또 새로 전수자로 하고 있어요.

@ 따님 이름은?

이은경

@ 연세는?

가가 지금 용띠니까 몇 살이지? 마흔 대여섯 되나?

@ 마흔 여덟? 일곱 여덟 쯤? 따님 자랑 좀 해 주세요.

딸이요. 딸이 넷인데요. 그래도 넷 중에 젤로 솜씨가 좀 있드라고요. 사람이 안 그런가요. 솜씨가 그래도 있고 참 받아들이는 게 빨리 받아들이고 참, 잘하더라구요, 그걸. 그래서.

3. 한과 이야기

@ 지금부터 한과에 대해서 한 번 여쭙 보겠습니다. 우리나라의 전통과자를 통틀어서 뭐라고 부릅니까?

그러니까 요즘 한과라고 하는데요. 옛날에 저 어렸을 때에는 한과라는 소리는 안 썼거든요. 한과라고 안 하고 그냥 유과면 유과, 강정은 강정, 약과면 약과, 그렇게 했지. 한과란 말은 저 서양과자가 들오면서부터 우리 한국과자하고 서양과자하고 구별하기 위해서 한과, 양과 그런 거 같아요.

@ 그러면 한과의 종류에는 크게 어떤 것들이 있습니까?

젤로 큰 게 첫째는 유과.

3.1. 유과

@ 유과? 유과는 뭐니까?

유과라는 것은 찹쌀로 만드는 거거든요. 찹쌀로 삭혀 가지고 가루로 빻아서 그걸 떡을 만들어서, 이렇게 늘여 가지고 말려서 건조시켜서 기름에다 일우기도 하고, 기름 발라 뒀다가 적사에다 굽기도 하고, 균유과도 있어. 옛날에는 기름이 귀해서 그랬는지, 기름을 발라 뒀다가 구웠거든요.

@ 그러면 유과의 종류에는 뭐뭐가 있습니까?

우리 전라도에서는 그냥 유과는 네모로 고 유과 있고, 손꾸락유과라 해 가지구 작게 하는 것도 있고, 두 가지죠.

@ 손꾸락유과?

손가락.

@ 어르신 예전에 쓰셨던 말로 하면.

손꾸락유과.

@ 어르신, 근데, 그러면 이번에 그 유과에 보면, 이렇게 아까 바탕 만드신다고 했잖아요. 바탕을 기름에 튀겨서 그 다음에 어떻게 합니까?

물엿, 조청을 발라 가지고 튀밥을 옥에다 입히거든요. 그 튀밥도 차나락으로 찹쌀 나락을 가마솥에다 이렇게 살살 볶으면 튀기면서 그렇게 일우어져요. 그러면은 껍질만 다 골라내고 알만 그렇게 발랐어요. 유과에다가 조청 발르고 나서 조청에다가 튀밥을 발랐죠.

@ 조청에서, 조청을 바르잖아요? 그걸 뭐라고 무릅니까? 그 과정을?

그냥 조청 바른다고 그래요.

@ 아까 말씀하신 것 중에, 산자는 이렇게 두 가지 밖에 없는데, 색깔은 좀 다르더라구요. 색깔은 여러 가지인데…….

옛날에는 색깔을 그렇게 안 했어요. 한 가지 기양 찹쌀로 튀긴 튀밥으로 한 가지만

발라서 옛날에는 썼었는데, 요즘에 와서는 색깔을 이쁘게 하기 위해서 그렇게 하는데. 그 파란색은 튀밥에다가 색깔을 그 뽕잎가루 같은 거 그것도 발르기도 하고, 요즘은 노란색은 호박을 건조시킨다네요, 그래서 노랗게 하고, 분홍색은 저기 제주도에서 나오는 백년초. 그리고 옛날에는 시집보내고 그 이바지 옥에다 이쁘게 할려면은 한 장, 한 장씩만, 약세사리로 한 장씩만 고명으로 쓰기 위해서 대추초도, 대추를 곱게 채를 쳐가지고 발랐고, 검정깨, 흑임자를 발랐고, 검은 색깔은, 하얀깨도 발랐고, 파란색은 저기 저 파래, 파래를 말린 파래를 발르기도 발랐고, 밤채, 밤채를 곱게 쳐서 말려 가지고 그것도 발르기도 하고 옥에 고명으로 색색으로 그렇게 해서 올렸어요. 이바지 석작 옥에다가, 이쁘게.

@ 그러면 글씨도 쓰셨나요?

글씨 쓴 것은 모르겠고, 튀밥을 찹쌀 튀밥을 튀기게 되면 꽃같이 이쁘게 튀겨진 게 있거든요. 고놈을 골라 가지고 그걸로 꽃을 냈죠. 대추로 이렇게 즐기하고, 그 튀밥으로 꽃을 이쁘게 냈어요. 그 꽃 논 것도 하나 찍으면 좋겠다.

@ 요즘은 차나락으로 이렇게, 이렇게 포그맷게…….

쌀 튀밥을 튀겨 가지고 그걸 거칠게 빵아 가지고 그걸 발르드라구요. 그게 더 부드럽고 맛은 있네요.

@ 예전에는 그거 안 하셨죠?

안 했지요. 옛날에 튀밥 기계도 없었고, 옛날에는. 거 튀밥을 툴 수도 없으니까. 예전에는 그러니까 차나락으로 이렇게 가정에서 이렇게 가마솥에다 튀겨 가지고 썼지.

@ 어르신 궁금한 게, 혹시 포그만 손꾸락강정이라 허신 것하고 빈사라고 하는 것하고 차이가 나나요?

똑같습니다. 우리 전라도에서는 손가락유과라고 하고, 저 옥녕에서 빈사라는 말을 쓰더라구요.

@ 산자라는 표현도 안 쓰셨다구요.

그렇죠. 우리 전라도에서는 손가락유과 그랬어요. 손가락 같이 생겼다 해서 손가락 유과라고

@ 깨 같은 경우도

깨강정, 깨강정 하지요.

@ 똑같이?

발르는 거? 발르는 방식은 똑같습니다. 옛 발라 가지고 일단 옛을 발라야 유과에 옛을 발라야 묻으니까.

@ 그러면 거기에 차나락 튀겨 놓은 거 대신에 깨를 올렸다 그러면 그건 뭐라고 부릅니까?

깨유과. 그건 고명으로만 썼지. 옥으로 이쁘게 놓이라고 고명으로만 썼지, 그렇게 대대적으로 그거는 안 했어요.

@ 붙인 것 중에 고물로 깨를 놓기도 하구요, 또 뭐를?

대추.

@ 대추를 노면 뭐라 부릅니까?

그냥 이름은 따로 불르는 거는 제가 못 들었거든요. 결혼 할 때게 이쁘게 하느라고 옥에다가 색색을 이쁘게 얹어 주니라고 했지. 대추라고 해서 따로 불르지는 않고 그냥 그렇게 해서 붙였으니까. 저도 그것도 모르겠네.

@ 그러면 잣을 고명으로 올렸으면, 잣도 이렇게 묻혀서 하나요?

잣은 안 해봤어요. 깨하고 대추하고 파래하고 아까 밤, 밤은 채쳐서 말려야 돼요. 젖은 밤으로 할 수가 없거든요. 그러니까 채쳐 가지고 말려, 바짝 말려 가지고 발라요.

@ 그 다음에 승검초라는 거, 당귀잎 있잖아요. 당귀잎도 고물로 쓰시나요?

당귀잎. 옛날에는 그런 건 없었어요. 그런 건 우리가 옛날에는 우리가 그런 걸 가루로 만들 수가 없잖아요. 그러니까 그런 건 옛날에는 안 썼죠. 요즘이니까 호박도 그렇게 건조시켜 가지고 분말로 해서 가루가 나오고, 당귀가루네, 뽕잎가루네 나오지 옛날에는 그런 게 가공 못하니까 없었죠, 그런 거.

@ 그 다음에 가루를 묻히지 않구요, 빨간색, 파란색, 노란색 물만, 조청만 바르는 경우도 있나요?

조청 바르면 색이 안 나겠지. 바탕은 똑같은데.

@ 조청에 색깔을 타 가지고.

그렇게는 할 수 없죠. 그 조청이 손에가 묻는디, 어떻게 보관을 해요. 할 수가 없지.

@ 매화가루로도 유과를 만드나요? 메밀가루로?

아니요. 메밀가루 유과는 안 해요.

@ 그러면 처음부터 만드는 과정을 조금만 더 여쭙 보겠요. 찹쌀을 어떻게 해요?

삭혀요. 처음 1주일, 겨울 같은 경우에는 한 10일간 삭혀야 되거든요. 부뚜막에 놓고 옛날에는 불 때는 부뚜막 있잖아요. 거그다 놓고 삭혀요. 발효를 시키는 거지요. 우리 말로는 삭힌다 하는데. 그래 가지고 그거를 건져서 빵아 가지고 썰요, 시루에다. 시루에다가 썰 가지고 떡을, 잘 익혀서 떡을 만들죠. 치대고.

@ 일단은 삭히잖아요. 삭히면 뭐 하얀색?

그렇죠? 하얀 것도 끼고 노란 것도 끼고 끼어요.

@ 그 끼는 걸 뭐라 그러니까?

거 발효시키는 거지. 공께 우리말로는 발효라고 얘기 안 하고 옛날에 어른들은 삭힌다고 그러제.

@ 하얗게 낀 거를, 우리가 뭐, 골마지 낀다는 소리를?

네. 골가지 낀다고, 맞아. 골가지 낀다 그래. 맞았어, 맞아.

@ 골가지가 끼어야지?

예. 그렇죠. 그래야 그것이 삭은 거예요.

@ 골가지가 쪼어요. 그러면 그걸 건졌어요.

바구리에다가 밧쳐.

@ 바구리에다 밭쳐서 씻어서?

안 씻어요. 씻으면 안 돼. 안 씻고 바로 그냥 그것을 방아를 찧어요.

@ 방아를 찧어요? 젓은 채로?

가루로, 가루로, 네 그렇죠. 물을 쪽 빼 가지고. 물기를 쪽 빼서 빵아서 가루를 만들어 가지고 그거를 시루에다 찌요. 시루에다 찌 가지고. 치대.

@ 잠깐만요, 어르신. 빵는데 어디다가 빵아요? 절구에다 빵아요?

옛날에는 절구에다가 빵았지요.

@ 근데 어르신, 절구라고 그러셨나요?

도구통, 우리 전라도 말로는 도구통.

@ 도구통에 도춧대 갖고.

찧어서.

@ 찧는다고 그러셨어요? 빵는다고 하셨어요?

빵는다고 안 하고 찧는다고 했제.

@ 도구통에다가 찧어서 시루에 안칠 때, 밑에 솔이 있고 위에 시루가 있잖아요. 근데 시루 밑에 구멍이 송송 크게 뚫렸어요. 그럼 어떻게 해요?

시루밑을 깔아야지. 시루밑 깔고 천 옥에다 놓고.

@ 그 천을 뭐라고 불러요?

보재기다 허제. 면 보재기, 면. 무명 보재기 있잖아. 우리말로는 면 보재기.

@ 면보재기 깔고, 그거를 가루를 얹어서, 우리가 그거를 시루에 안친다 그러나요?

네. 시루에 안친다고 그러죠.

@ 시루에 안쳐서 뚜껑 닫고 찌면 그것도 떡 찌는 것과 똑같이 이렇게 가에다가?

시룻변 해야지요. 그거 물론 시루에다가 일단 시룻변을 해야지 김이 안 새니까. 시룻변을 해 가지고 시루를 솔단지다 안치고, 시룻변을 해 가지고 시루밑 깔고, 면보 깔고, 보재기, 보재기 아까 내가 뭐라고 했어? 보재기라고 했지? 면 보재기 깔고 가루를 넣고 찌 가지고 치맏잖아.

@ 그것도 우리가 보면, 시루 같은 경우 김이 오른다고 하잖아요. 김이 오른 다음에 넣는 건지, 나중에 넣는 건가요?

그냥 넣어도 돼.

@ 다 찌 가지고, 꺼내 가지고 그거를?

도구통.

@ 다시 도구통에 들어가요?

도구통에 놓고 쳐야지.

@ 도구통에 놓고 쳐요? 다른 데다, 큰 나무판에다 놓고?

잉, 그러기도 하고. 그냥 나무 그 저저, 놋양판에다 하기도 하고, 나무 그거 보다가 잇어 묵었네.

@ 안반이라고 부르고?

함박? 함지. 함지.

@ 함지?

함지. 근디 함지에다가는 잘 안 했고, 놋그릇은 부잣집에나 있고 없지. 궁께 그냥 도구통에다가 치고, 놋양판에다가 치대기도 하고.

@ 그럼, 쳤어요. 칠 때 잘 쳐야 될 거 아니에요. 치면 뭐 이렇게?

피아리, 피아리 이렇게 불커지게. 똥그렇게 거품. 피아리 지게. 피아리다 했어, 옛날에 할머니들은. 피아리 일우게. 그렇게 메 쳐 가지고 인자 꺼내서 거그다 녹말가루를 깔아, 깔아요.

@ 퇴아리 지게?

친다 그라쥬. 쳐.

@ 퇴아리지게 쳐서, 어디다가 녹말가루 깔아요?

안반에다가 녹말가루 깔고, 그 옥에다가 얹어요. 그 인자 늘어야지 얇게.

@ 얇게 늘어요?

그것 보다가 산자바탕이라 그래요. 산자바탕.

@ 그 다음에요.

그래 갖고 그걸 인제 찢르지요, 찢러. 내가 용도 쓸 만하게 찢라 칼로, 찢러 가지고 건조시키는 거예요. 말려.

@ 건조시키는 걸 뭐라고 하셨어요?

말린다고 그러지. 그냥 산자바탕 말린다 허제. 유과바탕, 유과, 유과. 유과라 그랬소. 유과라고 쓰쇼. 산자라 안 하고 유과.

@ 유과 바탕 말린다. 유과 바탕을 며칠정도 말려요?

그러니까 그게 방바닥에다가 온돌방에다 말리거든요. 온돌방에다가 말리면은 이게 온돌방이 따순 집에는 한 3~4일 말리고, 한 3~4일 말린다고 하든 되제, 뭐.

@ 그 다음에, 3~4일 말린 다음에는 어떻게 해요?

인제 기름에다가 일우지요. 기름에다 일우기도 하고, 기름을 발라서, 기름이 딱 스며 들게 딱딱, 쟁해 놓고 뒀다가 적사에다 끓기도 하고. 숯에, 숯불에다가 굽기도 하고 기름에다가 일우기도 하고, 하는 방식은 두 가지쥬.

@ 기름에 일운다 그러셨잖아요. 밑에 불 있을 것이고 위에는 뭐?

가마솥, 옛날에는 가마솥 아니면 있어?

@ 가마솥에다 기름을 하고?

유과는 일을 때는 기름이 넉넉해야 되니까. 딱 잠겨 저야 되니까.

@ 가마솥에다가 기름을 넉넉하고 넣고, 바탕을 너서?

국자, 국자로 이렇게 늘여. 이렇게 막 일우면 이렇게 오그라지거든요. 이렇게 일어나니까 그거를 못 일어나게 잘 눌러 감시로 이렇게, 글 안 하믄 이렇게 뒤집어져 부리니까. 국자가 옛날에 국자는, 이렇게 뒤에가 납작. 국자도 좀 짝을까? 여그 있는데?

@ 누르는 국자가 모양이 다른가 봐요?

아니 다른 게 아니고. 우리 옛날 놋국자가 누르기 좋게 되어 있어. 뒤에 이렇게 납작해 가지고.

@ 그래 가지고 기름에 일웠네요?

일워서 건져내 가지고, 기름을 빼 가지고 조청을 발르지요. 조청을 발라 가지고 튀밥을 문혀.

@ 조청을?

솔로 하는데, 옛날에는 저런 솔이 귀했잖아요. 그러니까 솔잎, 솔잎을 꺾어 가지고 이렇게 묶어. 그래서 솔을 만들어. 그래서 솔잎으로 발랐어. 그러기도 하고 그냥 조청에 다 담궈 가지고 이렇게 훑어 내서 발르기도 하고.

@ 그거는 뭐라고 한다구요?

그냥 조청 바른다고 하지.

@ 그 다음 조청 바르고 나서, 곧바로?

바로 튀밥을 바로 발라야지. 여그 조청 놔두고 여그 튀밥 놔두고 조청에서 이렇게 발르고 건져내고 바로 튀밥에 너서 덮어서 따둑따둑따둑 하면은 인자 딱 붙어요, 튀밥이.

@ 그 과정을 따로 명칭은 붙이지 않고, 그냥 설명하는 듯이 뭐 조청 바르고?

튀밥 바르고.

@ 근데 튀밥이라고 그러셨어요?

옛날에도 튀밥이다 했어.

@ 저번에 말씀하실 때는 집청? 집청한다라고 하셔서 깜짝 놀랐는데?

아니여. 집청이라는 것은 아니제. 집청이라는 말은 고거는 집청은 우리 조청이 아니고 고거는 반찬인데, 집청은? 조청, 물엿.

@ 제가 잘못 들었나 봐요. 그 다음에 어르신, 고계 인자 우리나라 대표적인 한과 중에서 첫 번째가 유과!

유과.

3.2. 강정

@ 그 다음에 두 번째는?

쌀강정, 콩강정 그러거든요.

@ 강정은 뭐예요?

옛날에는 쌀강정. 쌀강정은 일단은 찹쌀을 꼬두밥을 쪄요. 담궜다가, 꼬두밥을 쪄 지고 그걸 또 말려. 꼬두밥을 말려. 꼬두밥이 마르잖아요? 그러면 다시 또 물에다가 담궜 불려. 그래 가지고 그걸 건져 가지고 또 말려.

@ 꼬두밥을 지어서 말리고?

그 꼬두밥을 다시 또, 물에 담궜요. 그리고 또 쪄, 그리고 또 말려. 그걸 세 번을 되풀이를 해요, 세 번을. 세 번을 되풀이 해 가지고 볶아야 되거든요. 익혀야 되니까, 볶을 때 어떻게 볶은고 허니. 모래를, 깨끗이 모래를 씻어 가지고, 모래를 말려서 그 가마솥에다 모래 붓고 모래를 달궜요. 달궜 가지고 그 말려 놓은 꼬두밥을 한 주먹씩 모래가 달궜지면 거그다 너, 그래 갖고 젖으면은 거 모래하고 같이 모래 그 온도로 꼬두밥이 튀겨져요. 이렇게 막, 막 타타타닥 하얗게 막 튀겨지거든요. 그거 빨리 퍼내서 열게미, 그 구멍 큰 체 있거든요. 열게미다 해, 그것보다. 열게미다가 부어 가지고 이렇게 해서 흔들면은 쌀은 열게미가 남고 튀밥은 열게미가 남고 모래만 빠져요. 열게미 밑에로. 그러믄 고 그 모래로 되풀이를 허지요.

@ 어르신 그러면, 꼬두밥을 찌 가지고 말리고를 다시 찌서 말리고를 3번을 하는데요, 그걸 뭐 한
다 그래요?

그것 보다가 그냥 그거 뭐라고 해야 될까 그거? 그냥 강정, 강정쌀이라고 해야 되
나? 잉?

@ 강정쌀?

강정, 그거 이름은 따로 모르겠네. 하는 것만 그러고 했지.

@ 강정쌀 만들다가, 지금 막 그 과정을 하고 있는데 누군가가 물어봤어요? 뭐 하고 계세요, 그러면?

공께, 그냥 강정쌀이라고 해야 된 갑다. 강정 꼬두밥이라고 해야 되나? 강정쌀은 안
되고 익힌 거니까, 꼬두밥이다잉.

@ 꼬두밥 만들어서, 그 다음에 아까 모래 씻어 가지고 그거 인제?

강정쌀 튀긴다 해. 강정밥을, 강정밥 튀긴다고 해.

@ 강정밥 튀긴다고 그래요? 다 튀긴 걸 열계미로 쳐?

쳐, 치면 모래만 빠지고 그 튀밥 쌀은 남아요.

@ 모래 근데 하나도 안 붙어요?

하나도 안 붙어.

@ 그래 가지고 튀긴 튀밥 남았죠?

튀밥을 인자 넣고 그것을 인제 아까 조청을 또 끓여. 조청을 닳쳐. 딱딱하게 끓여서
닳쳐야 된다 그래. 그것이 농도가 되져야지 강정이 저렇게 강정이 되거든요. 그러니까
솔단지다 넣고 조청을 끓여 가지고 거그다 강정 넣고 버물러. 버물러서 바탕에다 이러
게 눌러.

@ 바탕이 뭐예요?

틀, 틀, 강정틀. 강정틀이라 그래.

@ 강정틀에?

붓고 방망이로 밀어요.

@ 어르신 아까 닳친다 그랬는데?

옛을 인자 농도가, 조청이 농도가 녹으니까 끓여 가지고 쪼 되게 만드는 거, 닳친다고 그래. 닳아진다고 허잖아요. 물 끓이면 닳아진다, 그 말이에요.

@ 되게 만들어서, 그 다음에 튀밥을 넣고 버무려서…….

인자 강정틀에다 넣고 방망이로 밀어서, 또 칼로 인자 잘라야지요, 저렇게 모양을.

@ 칼은 그냥 우리가 쓰는 칼 쓰나요?

우리 그냥 보통 칼로 했죠, 옛날에는.

@ 어르신 이게 인제 쌀강정이구요, 그 다음은?

이게 쌀강정이고 콩강정이 또 했거든요. 콩강정. 콩은 검정콩으로 했어요, 강정은 많이. 색깔이 검으고 예쁘니까. 콩도 마찬가지로 물에다 담귀서 불찬아요? 그러면은 그렇게 옛날에는 콩강정 그런 것은 설, 겨울 음식이에요. 그걸 얼려요, 얼려. 콩콩 얼려.

@ 물에다 불린 걸 얼려요?

물에다 콩을 불리잖아요? 불은 콩을 처마 끝에 매달아 놓고 얼면서 말르면서 그래요 그것이. 얼면서 말르잖아요? 그러면 그것도 또 물에다 또 불려. 그걸 또 세 번을 되풀이를 해요, 콩을. 아까 꼬두밥은 찌서 세 번 되풀이 허는데 콩은 그냥 쌍콩으로 담귀서 불려 가지고 또 얼어야 돼, 꼭. 얼어서 말라야지. 튀겼을 때 콩이 부드러워요. 요즘 저 저저그 튀밥 된 것처럼 부드러와, 콩이. 콩은 딱딱하잖아요. 콩을 부드럽게 만들기 위해서 얼었다가 말렸다가 얼렸다가 말렸다가 불어서 말렸다가 얼렸다가 그것을 되풀이를 하면은 부드러워져, 콩이. 저 강원도 북어를 얼렸다 말렸다 해 가지고 북어가 부드럽잖아요. 그 이치하고 똑같아요, 콩을. 옛날 사람들은 그러게 지혜가 있었다니까.

@ 그렇게 세 번을 하면?

해 가지고 그걸 인자 살살 볶아, 인자. 쌍콩이니까. 그건 그렇게 해 가지고 또 볶아요.

@ 가마솥에?

네. 가마솥, 옛날에는 가마솥 백에 없으니까.

@ 볶을 때 기름을 넣고 그러나요?

아니 그냥 그냥, 콩만 볶아 가지고 만드는 방식은 똑같아요. 그렇게 조청을 닦쳐 가지고 거그따 버물러서 틀에다 넣고 방망이로 밀어서 썬 것이 그것이 콩강정.

@ 콩강정 있고, 쌀강정도 겨울에 먹나요?

옛날에는 요것이 다 명절 때 음식이에요. 그리고 결혼식 때게 많이 이바지를 했고. 옛날에는 그러니까 가을에서 겨울에 결혼식 했지. 요즘같이 봄에, 봄에도 물론 옛날도 할 수 없이 허긴 했지만은 그렇게 하게 되든 그런 거 할 수, 콩강정 같은 경우는 할 수 없지. 쌀강정은 할 수 있지요. 그건 찌서 말리고 하니깐 그건 여름에도 할 수 있고 봄에도 할 수 있고 할 수 있지만은 콩강정 같은 경우에는 할 수가 없지요. 겨울 아니니까.

@ 어르신 콩하고 쌀로만 강정을 만든 게 아니라?

깨강정. 깨강정은 그냥 볶아서 하면 되고. 그냥 씻어서 볶아서 그냥 하면 되는 거고.

@ 씻어서 볶아서요?

볶아서 그냥 엿에 버물러서 밀면 깨강정 되는 거고.

@ 아까 보니까, 깨강정이 모양이 정말 예쁜 것들이 많던데요.

옛날에는 깨를 검정깨하고 흑임자하고, 하얀깨하고 해 가지고, 아까 그 책에 이렇게 말아, 말아져 있죠? 그거, 그거만 했어요. 글 안 하든 검정깨 따로 해서 썰고, 흰깨 따로 해서 썰고 했지. 지금같이 색깔 나서 그렇게 하는 건 없었어요, 옛날에.

@ 그러면 어르신, 콩같은 경우는 인제 검정콩은 물에다 불렸잖아요? 그러면 어디다 건져요?

주머니 맨드라. 여 바구리에다 일단 받쳐 가지고 주머니에다 맨드러 가지고 매달아 놔요. 그래야 얼지, 추운 때. 밤이고 낮이고 매달아 놔 부러 그냥. 그믐 지가 엄서 말름서, 한 번씩 손만 대주든 돼. 만져만 주든.

@ 깨강정같은 경우는?

바로 시켰어, 그냥. 바로 만들든 돼.

@ 동그랗게 돌돌 말려면 뭘로 말아요?

손으로 이렇게 처음에 그 말아 가지고, 요 표면이 검정 것이 나오게 할려면 검정을
몬자 깔고 하얀 것을 또 밀어서 똑같이 포개 가지고 또르라니 말아버리면 고려고 돼요.

@ 그래요? 뜯어니 말기만 하면 돼요?

그러죠.

@ 버무린 다음에 놓고?

네. 요렇게 늘여 가지고, 똑같이 흰 것도 똑같이 늘리고 검정도 똑같이 늘여 가지고
포개는 거예요. 거기서 또르라니 말면 그렇게 나와요.

@ 어르신 그러면 깨강정까지는 했구요. 아까 호두는?

호두는 강정? 그렇게 호두는 요즘은 하제, 옛날에는 그런 거 안 했어.

@ 그 다음에 잣은요?

잣도 잘 안 했어. 강정 같은 거. 옛날에 우리 어려서 클 때는 깨강정하고 쌀강정만
했지 그렇게 안 했어요. 요즘에 와서 뭐 호박강정도 하고 잣강정도 하고 하는데 옛날
에는 그렇게 안 했어. 그런 거 안 했어.

@ 호박강정은 어떻게 해요?

호박씨, 씨로 만든 것이 호박씨강정이고 잣으로 하든은 잣강정이고. 요즘에는 인제
저 쌀강정에다가도 호박씨도 넣고 뒤편, 팥콩 넣으면 안 맛있던가요?

@ 네. 이게 이제 강정이구요.

우리 전통 강정.

3.3. 유밀과

@ 그 다음에 인제 강정까지 했구요. 우리가 아까 했던 게 유과하고 강정 했구요. 또 약과? 약과는 정확히 어떻게 만듭니까?

약과는 밀가루에다가 기름, 기름하고 소금, 간은 다 해야 되니까. 아까 강정도 거 소금 간을 해야 되거든. 물에다가 소금 간, 간물에다가, 그거 쓰시오. 물이 소금을 간을 해 가지고 고 거그다 담귀서 말려야제. 간이 되잖아요. 소금물, 물에 담글 때.

@ 그러면 아까 유과 같은 경우도 반죽할 때?

그렇죠.

@ 소금 간하고?

유과는 간을 안 해. 근디 강정은 간을 해야 돼.

@ 유과 반죽할 때, 찹쌀가루를 인제……. 아! 인제 간을 할 필요가 없었겠구나!

유과는 간 안하는데, 이 쌀강정은 간을 해요.

@ 어르신 아까 말씀하신 게 약과, 약과는 어떻게 만들어요?

약과도 간을 해야 되고요. 밀가루에다가 소금 간하고, 기름.

@ 뭘 기름요?

참기름, 참기름 옛날에는 콩기름이 뭘시기 하니까, 참기름으로, 참기름하고 술.

@ 무슨 술이요?

옛날에는 그 집에서 술을 해 먹는 물 안 탄 청주. 물 안 탄 청주로 간을, 저그 저 반죽을 해요.

@ 어떻게 반죽해요?

그냥. 예, 양판에다 부어놓고.

@ 참기름 넣고, 소금 간 좀 하고, 술 넣고?

술로 그냥 반죽을 해요.

@ 뭐 비비거나 그러진 않구요?

아니, 안 비베, 약과 반죽은 많이 하면 안 돼요. 약과가 부드럽지가 안 해. 그러니까 약과 반죽은 지가 엉겨 붙을 만큼만 반죽을 해 가지고 그것도 밀대로 방망이로 밀어 가지고 꽃약과 만들라든 꽃약과틀, 밀대로 만들어서 늘어 놓고 만드는 모양을 인자 만들지.

@ 그러면 아까, 그것도 이렇게 반죽해서 이렇게 짝 늘어났잖아요. 그럼 그것도 바탕이라고 하나요?

약과? 약과는 바탕이란 소린 안 쓰는데.

@ 바탕이란 표현은 아까 유과에다만 쓰고?

유과에만 유과 바탕이다 그래, 그것 보다.

@ 약과는 그냥 이렇게?

늘어 놓고 그냥 밀대로 밀어서 아까 틀에다 찍기도 하고, 밀대로 밀어서 찢아서 파배기도 만들기도 하고, 그때 찢아서 모양을 만드는 것이 이제 네모로 찢르든 모약과 되는 거고, 꽃으로 만들든 꽃약과 되는 거고 그렇지.

@ 양판에다가 밀가루 넣고 기름 넣고 이렇게 해서 막 이렇게?

반죽.

@ 반죽한 다음에는 인제, 너른 판에다가 놓고 반죽을 놓고 미는 것, 미는 것을 뭐라 해요?

방망이로 민다고 그래.

@ 그 다음은요?

모양을 만든다고 그래.

@ 모양을 만든 다음에?

기름에다 튀기는 거거든요. 인자 그것은 콩기름에다가, 식용유에다가 튀겨 가지고 또 약과는 조청으로 집청을 만들어야 돼요. 집청이다 그래. 집청.

@ 집청은 어떻게 만들어요?

그것은 물엿에다가 생강, 생강을 넣기도 하고 저저, 계피도 넣기도 하고. 계피 너른 계피 맛 나고. 반죽 할 때도 마찬가지로. 반죽 할 때도 반죽에다 계피 너서 반죽하면 계피 맛이 나는 약과가 되고, 생강 너면 생강 맛 나는 약과가 되고. 집청에다도 또 생강을 넣고 물을 아까 저 강정 할 때는 되게 닳쳤지만은 이 약과 담그는 집청은 물을 좀 물르게 물을 좀 타요. 그래 가지고 한 번 끓여서 이제 식혀 뒀다가 그 약과를 기름에서 튀겨 내. 내면서 거그다 담귀요. 담겼는데 한 적어도 20분 20~30분을 담귀요.

@ 20~30분 정도요?

네. 다음 튀겨서 나올 때까지 담귀 뒀다가 다음 것이 다 튀겨지면 건져내고 또 거그다 또 담그거든요.

@ 그러면 튀긴 약과를 이렇게 담귀 놓잖아요. 그걸 뭐라고 그래요?

그 과정을? 집청에다 담근다고 그러지.

@ 건져서?

건져서 인자 노른 되제. 아까 그 약과.

@ 그러면 건지면, 꿀이 그 집청이 이렇게?

물어 있어요. 예, 그러지. 하룻저녁 자고 나면, 바구리에다 발쳐야지. 바구니다 발쳐 났다가 바로 놔 두면 또 엉겨 붙으니까 탁 띠어서 또 놔도야 돼. 그래 뒀다가 인자 하룻저녁 자고 난 게 그렇게 싹 스며들고 궁께 손에 안 묻어요.

@ 어르신, 약과도 모양별로 많이 있잖아요. 제일 먼저 아까 말씀하신 게 꽃모양이면?

꽃약과, 네모면 모약과.

@ 그 다음에 따른 모양은 안 만드셨어요? 옛날엔 안 만드셨어요?

옛날에는 파서 파배기약과 만들고.

@ 파서 파배기 약과 만들구요? 그 다음에, 저번에 말씀해 주신 것 중에 밀가루에 기름을 안 넣고 그냥 반죽해서 만드는 약과도 있다고?

없어. 요즘 사람들이 그렇게 기름은 넌가 안 넌가 모르는데 베이킹파우더도 넣고 달걀도 넣고 현다 하데요. 고거는 우리 전통 약과가 아니거든요. 우리 전통 약과는 아까 내가 말한 대로 기름하고 소금하고 술하고 세 가지만 들어가요. 거기다 첨가하면 인제 계핏가루 너른 계피 맛 나는 약과 되는 거고, 생강. 고로고만 첨가하지 다른 건 안 쓰거든요. 우리 전통 약과는.

@ 그 다음에, 저번에 말씀 하신 것 중에 매작과?

매작과는 아무 것도 안 하고 그냥 물하고, 소금 간하고, 물하고 그냥 반죽하는 거예요.

@ 물하고 소금 간으로?

물론만, 물론 간은 해야 되니까 소금 간 하고.

@ 그럼 다음엔요?

그래 갖고 얇게 방망이로 밀지.

@ 애는 많이 얇아야겠네요?

그렇죠. 약과는 어느 정도 두께가 있어야 되고, 이 매작과는 얇을수록 아삭거리고 맛있거든요. 얇게 밀어야 돼.

@ 그래 가지고?

그냥 튀기븐은 매작과 되는 거제. 그리고 기름에 튀기고 그 집청은 뭘로 만드냐면 그것은 꿀, 꿀이나 설탕. 옛날에는 꿀 발랐는데 요즘은 인자 설탕, 설탕 시럽을 만들어 가지고 발르거든요. 그게 매작과예요.

@ 이것도 약과 중에 하난가요?

아니죠. 매작과는 매작과, 약과븐 약과. 이름이 다르지요. 따로 지요.

@ 그러면 약과하고, 밀가루에 기름을 넣어서 반죽하는 걸 통틀어서 뭐라고 해요?

그것이 유밀과래요. 밀, 밀을 요렇게 유는, 기름 유자고, 밀가루 밀, 밀을 밀자, 그게 유밀과래요, 그게.

@ 그러면 매작과 같은 경우도 꽃모양이?

그것도 유밀과.

@ 꽃모양이 있던데요.

네, 그건 요즘에 와서 틀이 있어서 찍어서 꽃약과 그렇게 만들제. 옛날에는 매작과 꽃 안 하고 파배기만 했어요, 전통은. 색깔은 냈지요. 밀로 색깔 내냐면은 파란색은 시금치, 그런 걸 갈아 가지고 그 물로 반죽을 해요. 시금치나 부추. 그 물로 반죽을 해서 밀어서 만들면 파란색이 나오고, 노란색은 치자나 당근. 그걸로 반죽을 하면 노란색이 나오고. 분홍 색깔은 맨드라미, 우리 찌그 맨드라미 피었드라. 그걸 끓여서 물을 내 가지고 그걸로 반죽을 하면 붉은색이 나오고 그랬거든요.

@ 치자는 노란색?

맨드라미는 분홍색, 시금치는 파란색.

@ 썩은 안 너셨어요?

네. 썩, 썩 색깔이 파란색이 이쁘게 안 나와요. 썩 색깔은 색깔이 뭐라그까. 찌한 색이 거의 익후면은 찌한 색이 나오거든요.

@ 그리고 또 분홍색 중에서 있는 게, 백령초? 맞어요?

백령초 가루는 요즘에 썼지. 요즘에는 백령초 가루를 써요. 아까 고거는 백령초 가루예요. 아까 분홍색같은. 예. 옛날에는 백령초가 없은게 못 썼지.

@ 그 다음에 검은색은?

검은색은 안 썼어. 없어. 매작과는.

@ 매작과 같은 경우도 파배기만?

네. 파배기만, 옛날에는 파배기 모양만 했어. 매작과는. 한 가지.

@ 이거는?

타래과라고 가늘게 그거는 했어. 네, 타래과라고 가늘게 해 가지고 요런 게 이렇게 이렇게 겹치면 타래과가 나오거든요.

@ 그러면 매작과하고 타래과는 모양이?

똑같은데, 모양만 다르지.

@ 매작과 안에가 타래과가 들어가고 그 다음에 팍배기가 들어가고?

타래 모양으로 만들었다고 타래과라고 불르고.

@ 약과 같은 경우도 팍배기를 만들고, 매작과 같은 경우도 팍배기를 만들고. 그러면 팍배기약과, 팍배기매작과 이렇게 부르나요?

그렇죠.

@ 어르신 그렇게 말씀 해 주시겠어요?

파서 만들면 팍배기약과가 되는 거고, 매작과도 파서 허니까 팍배기매작과고. 그거는 팍배기라는 것은 그 모양 이름이에요. 모양 이름을 말하는 거예요.

@ 아까 보니까, 정말 예쁘게 분홍색 꽃처럼, 정말 예쁜 꽃 모양으로 해서 만들어진 게 있던데?

그것은 요즘에 신식으로 이렇게 찍는 모양 틀이 있습니다. 그걸로 찍어서 요새 신식으로 나온 걸 요새는 그렇게 예쁘게 만들거든요. 옛날에는 그런 틀이 없으니까 그렇게 만들 수가 없었지요.

3.4. 다식

@ 그 다음에 인제 강정하고, 유과하고, 약과했구요. 매작과 했구요. 그 다음에 아까 제가 본 게 다식?

다식은, 쌀가루로 해서 거 꼬두밥을 찌 가지고 말려서 분말을 하는 것이 쌀다식이구요. 쌀을 꼬두밥을 찌요. 그래 가지고 말려서 분말을 해서 옛날에는 맷돌에다 갈았어. 그런 것도 다. 그게 인제 쌀로 했다 해서 쌀다식이고, 녹말다식이 있었거든요? 녹말다식은 녹두녹말을 썼어요. 옛날에는. 녹두녹말을 찍으면 녹두다식이 되는 거고.

@ 다식을 만들 때 가루만 있으면 지들이 모아지지가 않잖아요?

꿀로 반죽을 해야지.

@ 쌀가루에 꿀로 반죽을?

꿀로 반죽을 해서 틀에 찍으면은 쌀다식 되는 거고, 또 콩가루. 콩가루도 파랑콩 있고 노랑콩 있고 두 가지 있죠? 파랑콩으로 찍은 게 새파라니 그게 파랑콩 콩가루로 하면은 파란색이 나오는 거고, 그냥 공깨. 황태, 청태 그러거든요? 콩이 황태는 우리 메주 쓰는 콩이 황태고, 또 청태는 그 새파란 콩, 그것이 청태거든요.

@ 그러면 새파란 콩으로 만든 다식을?

똑같아요. 볶아서 가루로, 그냥 콩다식이죠.

@ 청태다식, 황태다식이라고 그러나요?

네, 네, 그렇죠.

@ 어떻게 틀려요?

색깔만 다르지 콩은 똑같은 콩이니까 황태다식은 노란 것이 황태다식이고, 청태다식은 파랑콩 해서 찍으면 파랗게 나오니까 청태다식이고, 쌀다식은 쌀가루로 허니까 쌀다식이고, 녹말로 하든 녹말로 하니까 녹말다식이고, 그래요. 또 깨, 흑임자. 흑임자로 꺼면깨 해도 흑임자다식.

@ 솔 꽃?

솔 잎. 솔 꽃. 그것이 송화. 송화다식. 노란 거. 송화다식. 다식 중에서 송화다식이 젤로 귀하고 그것이 젤로 고급이지요, 송화다식이. 송화가루 내기가 힘들잖아요. 그러니까 송화다식. 그러니까 흑임자다식, 쌀다식, 녹말다식, 송화다식, 콩다식. 그리고 본계다식 종류도 많네잉.

@ 말차, 녹차 그런 걸로 가루내서 만들지는 않으셨어요?

그것은 안 했어.

@ 오미자는요?

오미자는 녹말에다 물 드리든 돼. 녹말, 녹두녹말에다가 오미자를 찢히게 내 가지고 녹두녹말에다 이렇게 비벼 가지고 분홍 색깔이 이쁘게 나와. 먹을 때 새콤 허드라.

@ 그럼 그건 오미자다식이 돼요?

녹말다식이지.

@ 녹말다식인데 오미자 물을 더한 거죠? 도토리논요?

도토리는 묵만 하제, 다식은 안 해요.

@ 생강은요?

생강은 안 해요, 다식 안 해.

@ 승검초라구요. 승검초?

승검초? 옛날에는 그런 거 안 썼어.

@ 다식도 색깔별로 정말 다양하잖아요. 그 다양한 색깔 중에서, 어르신이 다식이 검은색은 흑임자, 파란색은 청태, 노란색은 황태, 흰색은 쌀, 아까 분홍색도 있었는데요.

그러니까 분홍색은 오미자. 요즘에는 제주서 나오는 선인장 열매? 그, 그걸로 하니깐 색깔이 이쁘게 다양하게 낼 수가 있더라고요. 노랑색은 아까 송화다식. 아까 송화다식이 없었네잉. 다 부서져서 내가 버렸는갑다. 아까 송화다식은 없었다.

@ 다식은 의외로 만들기가 쉽겠네요?

그러니까? 그래도 쌀 찌서 꼬두밥 찌서 말려서 분말을 해야 되니까. 녹말 내기가 얼마나 힘든 줄 알아요? 녹두를 곱게 갈아요.

@ 근데 그러면 물기가 있잖아요.

그러니까 녹두를 곱게 갈아 가지고 그거를 인제 맨 뒤에다 받쳐.

@ 잠깐만요, 녹두를 어디다가 갈아요?

옛날에는 맷돌에다 갈았지. 맷돌에다 곱게 갈아 지고 고걸 저기 저, 처음 껍다구는

벧겨 버리고 알맹이만. 그래 갖고 곱게 갈아 갖고 물에다가 해 가지고 이렇게 해서 가랑쳐 놔둬요. 가랑쳐 두면은 하얀 녹말만 가랑져, 바닥에가. 그러믄 옥에 이렇게 뜬 거는 다 따라 버리고 하얀 녹말만 이렇게 받쳐 가지고 이렇게 얇은 천이나 한지, 한지 종이에다가 그걸 얇게 깔아서 말려요 그걸. 얼마나 힘들다고요, 녹말 내기가. 그 녹말 가지고 뭐이여. 그 과편도 만들고 그 녹말로 만들잖아요. 요즘은 녹말가루가 나오니까 하기가 쉬웁지, 요즘에는. 옥수수녹말도 있고, 고구마 아니 하지감자, 감자녹말도 있고. 요즘에는 그른 거 쓰니까 편한디. 녹두녹말 옛날에는 내서 쓰기가 그렇게 힘들었어요.

@ 밀가루로는 다식 안 만들었어요?

그럼요. 밀가루론 안 쓰죠. 다식은.

3.5. 정과

@ 그 다음에 식물 뿌리나 열매를 살짝 데쳐 가지고 설탕에다 오랜 시간?

정과.

@ 정과는 정확히 어떻게 만들어요?

정과는 도라지 저거 도라지정과, 연근정과, 무정과 그런 것을 옛날에는 많이 했어요. 그리고 인제 제일 고급 정과 중에서 제일 으뜸으로 가는 것이 동아정과.

@ 동아정과요?

동. 아. 동아. 동아, 동가라 하던데 동아데, 동아. 동아정과가 젤로 으뜸으로 갔거든요. 그러니까 그 하는 방식이 다 달라요.

@ 동아정과는 어떻게 만들어요?

동아정과 같은 경우에는 가을에 잘 익은 동아를 인제 갔다가 잘라서 껍질을 벗기고 알 빼내고 사긱가루라고 거 조개, 그 꼬막껍질을 꾸운 게 있어요. 사긱가루라 그래, 그것보다. 사긱가루에다 버물러서 하룻저녁을 재워요. 하룻저녁 재웠다가 그것을 깨끗이 씻어내고 삶죠. 삶어 가지고 물이 빨갛게 우러나오거든요. 동아 그거가 양젓물처럼 좀 그런다네요. 그 물을 우려내야 돼, 또. 그 물을 깨끗이 한 두세 번 물을 갈아주면서 하루 우려내야 돼요. 울거낸 그 동아를 물엿에다가 넣고 한 다섯 시간 정도 끓이는 거예요.

@ 동아가 정확히 뭔지를 잘 몰라서요, 제가.

동아가 박, 박처럼 생겼어요. 박. 박하고 모양새는 똑같아요. 박은 퐁그랏고 동아는 쫄 길쭉하지요. 엄청 커요. 이만씩 커, 동아가. 그거를 잘라서 인제 쓰는 건데.

@ 근데 빨간색 물이 나와요? 우렸는데?

그 사긱가루로 하기 때문에. 갈색, 갈색물이 나와요.

@ 그래 가지고 졸이면 맛이 좀 다르데면서요?

다른 정과는 그 정과를 해서 먹었을 때 쫄쫄하거든요. 근데 이 동아정과는 무처럼 아삭아삭해요. 그게 특징이거든요?

@ 이게 전라도에서 많이 하는 건가요?

네, 그러더라고요. 서울 가니깐 동아정과를 잘 모르데요. 요즘은 많이 하데요만은 옛날에 임금님 진상했데요, 동아정과가.

@ 정과 아까 말씀하셨는데, 정과를 촉촉한 채로 두기도 하고, 말려서 두기도 하는데요.

옛날에는 말린 정과는 없었어. 요즘에 와서야 그렇게 하지. 옛날에는 안 한다. 동아는 그렇게 하고, 연근이나 도라지 그런 경우에는 일단 말려요, 생으로. 도라지는 말리고 연근은 그냥 바로 하고. 도라지는 빼득빼득 말려 가지고 고거를 삶아요. 일단은, 삶어 가지고 옛에다 쫄이는 게 도라지정과고, 연근은 그냥 생으로 또 삶아요. 일단 삶아야 돼 정과를 할려면은. 삶어 가지고 옛에다 쫄이든 연근정과 되는 거고. 죽순정과도 마찬가지예요. 일단은 삶어 가지고 그 죽순을 옛에다 쫄이면 죽순정과 되는 거고. 무도 마찬가지. 무는 살짝 말려야 돼. 무하고 도라지하고 두 가지는 빼득허니 말렸다가 삶어 가지고 쫄이든 돼. 다시 삶어 가지고

@ 요즘 만든다고 하신, 말린 정과를 뭐라고 부르나요?

건과. 건과.

@ 그럼 촉촉한 것은?

그건 건과는 그냥 이렇게 건져 가지고 쫄 옛물을 빼내고 그냥 말려요.

@ 별에다요?

네. 별에다. 글은 그게 말르거든요. 엿을 쪽 빼내면은 말르거든요. 그러믄 그것이 건과가 되는 거제.

@ 그럼 어르신, 정과가 종류가 정말 많던데요. 동아정과, 도라지, 연근, 무, 죽순. 그 다음에 모과유자 이런 건 안 하셨어요?

네, 모과는 안 해요, 정과는. 유자도.

@ 생강?

생강은 건과로 만들제, 생강은 건과.

@ 그러면 생강은 왜 건과로만 만들어요?

공께 그러데요. 생강정과는 잘 안하던데. 어, 안 해 봤어, 생강정과는.

@ 그러면 생강 같은 경우는요, 그러면 건과만 되잖아요. 그래도 생강정과라고 불러요? 건과래도?

건과라고 해야지.

@ 그럼 정확히는 뭐라고 불러요?

건과라고 해야지. 옛날에는 그런 거 안 했는데.

@ 사과는요?

사과건과도 요즘에 와서 신식으로 하제 옛날에는 그른 거 안 했어.

@ 수삼?

삼은 삼정과는 해요. 수삼은. 인삼정과.

@ 그건 어떻게?

그것도 마찬가지로요. 하는 방식은. 일단 삶아 가지고 쪼이른 되는 거예요.

@ 건과는 안 되나요, 삼은?

거 요즘은 나오데, 건과가, 통채로.

@ 아까 말씀해 주신 것 중에 우엉?

우엉도 삶아서, 그것은 옛에다 쪼이는 게 아니고 우엉은, 그냥 일단 삶아 가지고 물 옛에다가 쪼여 가지고 그냥 그 우리 아까 거 도라지정과 뭐 그런 정과처럼 다섯 시간 썩 안 끓이고 이것은 한 한 시간정도나 끓여 가지고 건져서 말리더라고.

@ 그래도 맛이 거의 다나봐요?

네. 너무 달아.

@ 근데 아까 생강 같은 경우는 건과로 만든다 그랬잖아요. 그래서 생강건과라고 표현하셨잖아요.

옛날에는 견원 안 했거든요. 그런 건?

@ 혹시 편강이라는 표현 안 쓰셨어요?

맞아, 그것이. 편강이 그것이 편강이 생강건과여 생관. 편강이 맞아. 편강이에요. 맞아요. 편강. 맞아.

@ 호박 가지고도 정과를 만드나요?

호박정과는 안 해.

@ 호두는요?

호두도 옛날에는 그런 거 안 했어.

@ 아까 나 보여 줬던 거?

그건 요즘에 그러게, 호두정과를 만들어요. 고것도 일단은 물에다, 맹물에 삶아 가지고, 옛에다가 끓이다가 그건 기름에다 튀겨.

@ 그럼 개는 이름을 뭐라고 불러요?

그거 호도정과라 그래.

@ 호두정과라구요?

호도정과, 호두정과라 그래요. 공께 만든 방식이 그것도 기름에 한 번 튀겨 낸다는 거, 그게 좀 다르죠. 정과를 졸인 것을 기름에다 한 번 튀겨내요. 그게 달라요.

@ 아까 제가 봤던 것 중에 당근?

당근 그것은 건과.

@ 당근.....

당근, 호박, 사과, 아까 그 세 가지 했지요?

@ 당근, 호박, 사과.

호박, 사과 세 가지는 건과라고 그래, 건과. 말린, 말렸다 해서.

@ 당근건과 이렇게 말씀 좀 해 주십시오.

당근건과는 당근을 얇게 저며 가지고 물엿하고 설탕하고 그것을 인제 일단은 끓여요. 끓여 가지고 팔팔팔팔 끓으면은 딱 불을 끄고 얇게 저며논 당근을 담궈요. 담궈서 한 2~30분 담가 두면은 그렇게 쪼글쪼글쪼글 이쁘게 되거든요. 그믄 인자 받쳐 가지고 말린 것이 당근건과예요.

@ 호박은?

호박도 마찬가지로.

@ 그럼 호박건과라고 부르나요?

예, 건과.

@ 호박건과?

고것도 얇게 저며 가지고 그냥 설탕에 이렇게 그것은 물엿을 안 하고 설탕에만.

@ 그래요?

사과하고 호박은 설탕에다만 이렇게, 그 뭐라 그냐.

@ 재워둔다고.

재워줬다가 한 3~4시간 재워줬다가 건져내서 말리면은 그러게 돼요.

@ 호박건과, 사과건과 한 번만 말씀해 주세요.

호박은 얇게 저며 가지고.

@ 그러니까요, 이름만, 명칭만.

호박건과, 사과건과, 당근건과. 우엉도 마찬가지로요. 우엉건과도 하는 방식은 똑같습니다.

@ 그러니까 건과도 상당히 많이 해 먹나 봐요.

그러니까요. 요즘에는 그러게 많이 하데요. 옛날에는 그런 거 안 했었는데, 요즘은 그러게 많이 하더라구요.

3.6. 숙실과

@ 열매로 완전히, 란은 어떻게 만듭니까?

대추같은 경우에는 씨를 빼내고 곱게 저며요. 아, 일단은 찌. 찌 가지고 그걸 꺼내서 곱게 저며 가지고 거기다가 꿀 좀 너서 다시 대추모양을 만드는 게 저기, 조란, 조란이고. 밤, 밤도 일단은 찌 가지고 곱게 으껴서 또 밤 모양으로 다시 만드는 것이 올란. 두 가지. 그리고 생란. 생란은 생강을 곱게 갈아 가지고 일단은 또 생강을 곱게 갈면 안 돼. 쫘 거칠게 갈아 가지고 이렇게 건더기만 보재기다가 짜서 그 찌꺼기를 가지고 꿀을 넣어서 이렇게 튀어 가지고 다시 모양을 해야. 아까 세모로 만든 게 그것이 생란.

@ 튀는다는 게 무슨 뜻인지, 모르겠어요.

이렇게 끓여요, 끓여. 끓인다고 해야 되겠구나. 졸인다고 해야 되나? 끓인 것이 아니라 쫘, 졸인다고 해야 되겠지. 우리는 말로는 졸인다고 그러거든요.

@ 아까 조란 같은 경우는 보니까 마지막에 으껴서 다시 대추모양으로 만든 다음에 위에다가?

잣. 모양을 내기 위해서 잣을 꽂지요.

@ 그러니까 모양이 으깨졌는데도, 예전에 처음에 있던 모양으로 만들어 주는 거예요?

그렇지요. 대추모양으로 다시 만드는 거지요.

@ 그러면 조란 같은 경우도 똑같이 그렇게 하는 건가요?

조란 그렇고. 울란도 다시 알만 곱게 찌 가지고 으깨서 밤 모양으로 다시 만들어 가지고 계피로 이렇게 밤, 이렇게 뒤에 막 계피로 묻힐 수도 있고 잣으로 묻힐 수도 있고. 그렇게 계피로 묻히면은 밤색이니까 계피가루를 묻히면은 딱 밤 모양이 돼 가지고 꺼렇게 먹거든요. 그것을 인자 울란이고. 또 생란, 생강으로 하든 생강도 그렇게 건더기를 쪼여서 쪼여 가지고 그걸 다시 세모로 생강은 이렇게 뿔이 났으니까 뿔이 나게 만들어서 그 속에다가 잣가루를 묻히면은 그것이 생란이제. 조란, 울란, 생란. 란은 세 가지를 많이 해요. 근데 요즘에는 많이 모양을 당근을 쪼여 가지고 당근란도 만들고, 하긴 하는데 옛날에는 그렇게 세 가지만 했어요. 조란, 울란, 생란.

@ 유자나 호박으로는 안 하셨어요?

네, 그런 건 안 했거든요.

@ 요즘 건시라고 그래서 꽃감있죠? 꽃감으로도 란을 만드나요?

꽃감은 안 해 봤어. 옛날에는 안 하데요, 그거.

@ 꽃감 같은 경우는 이리계, 꽃감을 모양을 예쁘게 만드는 경우로 있지 않나요?

그럼요. 그러지요. 꽃감 곱게 오려 가지고.

@ 그걸 뭐라고 부릅니까?

꽃감 접는다 그래. 꽃감오림이라고도 하고. 꽃감오림.

@ 그거는 어떻게 만드는 겁니까? 꽃감을 일단 다?

예. 꽃감을 가지고, 꽃감을 가지고 가에 가위로 잘라 가지고 모양을 만드는 거지요.

@ 그것도 속실과에 들어가나요?

꽃감도 속실과로 들어가까?

@ 그게 궁금해서. 몰라서 여쭙보는 겁니다.

공께. 나도 모르겠네.

@ 그 다음에 란은 란이구요. 란은 이렇게 모양을 으깨서 하는 거구요.

초, 밤초, 대추초. 초라는 것은 인제 밤은 일단 깎아 가지고 익혀서 인제 꿀에다 졸여 낸 것이 졸여 내고, 대추는 씨를 빼내고. 아까는 저뭇지요? 이 초는 저미질 않고 그냥 씨만 빼고 속에다가 인제 잣을 넣고 하기도 하고. 또 뿔이여. 콩, 콩가루를 꿀에다 이겨 가지고 씨처럼 만들어서 속에다 넣고 허기도 하고. 일단은 그 씨 빼낸 대추를 꿀물에다가 끓여요. 끓여서 꺼내서 인자 꿀물이 쪽 빠지면은 거기다가 거 씨 빼낸 속에다가 잣을 넣고 말아서 다시 대추 모양을 만드는 거지요. 그것이 대추초고. 또 밤은 바로 그냥 끓인 채로 건져내서 그냥 놓고 먹는 게 밤초예요.

@ 그 다음에 더덕으로는 초를 만들어 보신 적 없으시죠?

예, 더덕으로는 안 만들었는데.

3.7. 과편

@ 그러면 속실과는 크게 밤초, 대추초. 그 다음에 조란, 울란, 생란 이렇게 있구요. 그 다음에 인제 마지막으로 있는 게 과편인데요, 과편이란 건 정확히 뭡니까?

과편이라는 것은 아까 녹두녹말, 그거하고 녹두녹말하고 과일이 우린, 옛날에 우리나라에 저그 저기 앵두과편을 잘 만들었거든요. 그 신맛 나는 과일이라야지 편이 된다 그래요. 그래서 앵두과편을 잘 만들었지요. 색깔도 이쁘고. 그것을 일단 즙을 만들어요. 곱게 갈아서 앵두를. 그래 가지고 그 녹두녹말하고 같이 이렇게 섞어 가지고 끓여요. 끓여, 묵 만들듯이. 끓여 가지고 굳히면은 그게 과편이 되는 거예요.

@ 그러니까 삶아서 일단은 앵두를?

예, 앵두는 그냥 생으로 채취를 해 가지고.

@ 뭐 한대구요?

저그, 저 앵두를 따서 씨 빼내고.

@ 씨 빼낸 걸 뭐라고 하셨어요, 금방?

그냥 씨 빼야지. 앵두 따 가지고 씨 빼서 곱게 갈아, 앵두를. 곱게 으껴, 으킨다고 해야 돼나? 으껴 가지고 그 녹두녹말하고 섞어요. 녹두녹말하고 섞어서 끓이든, 끓여 가지고 굳히는 게 과편이거든요.

@ 그러면 옛날에는 앵두로만 만든 걸 뭐라고 불러요?

예, 앵두. 자두로도 했고.

@ 자두로 만든 과편은 뭐라고 불러요?

자두과편이다 그리고. 앵두로 만든 건 앵두과편이라 그리고. 그랬죠. 과편은 여러 가지가 못 돼, 할 수 없어요, 과편은.

@ 오미자로는 안 만들어 보셨어요?

오미자과편? 오미자도 되겠다, 되기는. 앵두가 색깔이 분홍하니까 오미자과편은 그렇게, 오미자도 되기는 되겠네요. 녹두녹말에다 섞어서 끓이든 되니까.

@ 모과?

모과는 안 해봤어.

@ 꿀? 꿀은 아예 있질 않았구요.

네, 그때는 그런 게 없으니까.

@ 살구는요?

살구 돼요.

@ 해보시진 않았구요?

해보진 않았고.

@ 어르신 양갱 있잖아요, 산 양갱. 그건 어떻게 만들어요?

양갱은 어떻게 하나면, 그것은 우리나라 전통 음식이 아니거든요. 그것은 요깡이라

해 갖고 일본 놈 식이에요.

@ 그러면 전통의례에는 먹지는 않았겠네요?

그랬제.

3.8. 엿

@ 그러면 조사할 필요가 없군요. 이제 마지막으로 있는 게 엿. 엿도 전통 음식이에요?

그렇죠.

@ 근데 제가 궁금한 게, 엿을 기름에, 엿을 어떻게 만듭니까?

엿은 어떻게 하나든 엿기름이라고 보리로 싹을 틔워요. 보리로 엿기름을, 보리로 이만큼 싹이 이만큼, 쪼끔. 한 파릿파릿하게 보리를 훑 담귀서 완전히 담귀 가지고 건져서 바구리에다 담아서 두면은 파릿파릿하게 싹이 나오거든요. 싹이 파릿파릿하게 나왔을 때 그때, 깨갯이 씻어 가지고 말려. 근데 엿기름 만드는 과정이 참 복잡해요. 매일 한 번씩 씻어서 담어 줘야 돼. 글 안 하든 떠서 썩어버리니까. 엿기름 만드는 과정이, 보리를 담궜다가 바구리에 담어 두면은 막 열이 나 가지고 뿌리가 하얗게 뿌리가 나오고 인자 싹이 나와요. 그럴 때게 막 뜨근뜨근 해져. 그때게 안 씻어주면은 떠 버려. 그러니까 그거를 물에다 깨갯이 씻어. 그래 가지고 다시 바구리에다 담어. 그래 갖고 그것을 싹이 나오게 하면은 2~3일? 3일 정도? 3~4일 정도 되면은 파릿파릿 뿌리가, 새싹이 나오거든요. 싹이 나오면은 그때게는 인자 깨갯이 씻어 가지고 바짝 말려. 말려 가지고 가루로 만드는 게 엿기름 가루예요.

@ 그걸로 어떻게 해야 돼요?

그것을 가지고 쌀에다가 인제, 찹쌀로 만들든 찹쌀엿이 되는 거고, 멥쌀로 만들든 멥쌀엿이 되는 거거든요. 그러니까 쌀은 멥쌀도 할 수 있고 찹쌀로도 할 수가 있어요, 엿은. 옛날에는 대개, 대개 찹쌀로 엿을 많이 했어.

@ 그럼 엿기름하고 찹쌀을 섞어요?

그래 가지고 꼬두밥을 쪄요 일단은. 일단 꼬두밥을 쪄 가지고 엿기름을 가지고 식혜를 만들어, 식혜를. 식혜를 만들어 가지고 그것을 발쳐. 끓이잖아. 식혜를 만들어 가지고, 그것을 인자 차두에다가 발쳐. 그래 갖고 짜. 짜면은 엿기름, 건덕지, 식혜 쌀 건덕

지. 빼내고 물만 나오잖아요. 그 물을 끓이는 것이 엿이 되는 거예요.

@ 물을 끓여서 이렇게 묽게 되면 그걸 조청이라고 그래요?

농도가 되게 끓여서 엄청 되게 끓여서 허믈은 갱엿이 되는 거고, 그것을 인자 알맞게 끓여 노면은 그것이 물엿, 조청이에요.

@ 물엿하고 조청하고 같은 건가요?

똑같애. 물엿이 조청이에요. 옛날에는 물엿이다 그랬어. 조청이단 말 안했어.

@ 그 다음에 갱엿 있잖아요?

갱엿이 그것은. 고걸 되게 해 가지고 굳히려 갱엿이라니까.

@ 그러면 창평쌀엿은 뭐예요?

똑같애, 하믈. 쌀에서 갱엿을 만들어 가지고 이렇게 늘여. 늘리믈 하얗게 되야. 갱엿을 늘리믈 하얗게 되는, 엿이 되는 거예요.

@ 그믈은 하얗게 되는 엿을 뭐라고 불러요?

그냥 엿이라고.

@ 그걸 엿이라고 불러요?

늘이기 전이믈 갱엿이다 그러고, 갱엿 되기 전에 물르믈 또 물엿이다 그러고. 물엿을 빠짝 더 쫄여 가지고 굳힌 것이 갱엿이고, 갱엿을 늘이는 것이 기냥 우리 먹는 엿이지.

@ 그럼 엿에다 콩 발라주면?

예, 콩고물을 발르지요. 안 붙으라고. 손 안 붙으라고 콩고물 바르는 거예요.

@ 그러면 땅콩을 발라주면 땅콩엿 이렇게 붙어나요?

그렇지요. 부르셔 본 적 있으세요. 깨엿은 인자 깨 발르믈 깨엿 되고

@ 그 다음에 땅콩 바른 것은?

땅콩엿 되고.

@ 콩 바른 것은?

콩 바른 것, 콩? 우리, 우리는 그런 건 안 했어요. 인자 그 중간에 깨엿은 했제, 깨엿은. 옥에 깨 바른 놈은 했어도.

@ 예. 어르신, 여기까지 하시죠.

3.9. 한과의 재료

@ 한과의 기본 재료로 쓰는 게?

쌀.

@ 쌀은 멥쌀하고 찹쌀 중에 어느 걸 더 많이 쓰죠?

멥쌀도 많이 쓰고 찹쌀도 많이 쓰고 그러죠. 유과 같은 경우에는 찹쌀이고.

@ 유과는 찹쌀이고.

쌀강정도 찹쌀로도 하지만은 멥쌀로도 해요.

@ 다식이나 이런 거는

다식은 멥쌀

@ 쌀 다식은 멥쌀, 과편이나 속실과에는 안 들어가나요?

그것은 녹두녹말, 그것은 녹두녹말이고

@ 유밀과는 밀가루?

밀가루.

@ 그런데 우리가 찹쌀이라고 그러나요?

찹쌀.

@ 찹쌀 그 다음에 몯쌀?

멍쌀, 멍쌀, 몯쌀이다 했어. 찹쌀 몯쌀, 그냥 몯쌀.

@ 염색, 색을 낼 때, 밀가루나 고물 색을 낼 때 제일 먼저 쓰는 게?

밀가루는 치자, 노란색 치자 많이 쓰고, 시금치, 맨드라미.

@ 요즘 쓰는 게 백년초?

백년초.

@ 검은색은?

흑임자.

@ 흑임자는 자체가 염료가 아니라 그냥 쓰는?

그냥 쓰는 거죠, 염료로는 잘 안 써요.

@ 아까 집청한다고 그랬잖아요, 매작과는?

매작과는 설탕시럽, 꿀하고 두 가지, 꿀 좀 섞어서 설탕 시럽에 꿀 좀 섞어서 만들 거거든요. 그리고 약과는 조청, 조청하고 물하고, 생강즙으로 하든 맛있어. 조청에다가 생강즙 하면, 매작과도 생강 너도 생강 향이 나서 또 그대로 또 맛있거든요. 시럽에다가는 안 너제.

@ 약과 같은 경우는 물엿에다가?

생강, 생강즙.

@ 내지는 계피?

네.

@ 그 다음에는 꿀껌질을 넣거나 그러진 않나요?

네, 그런 건 안 써요.

@ 계핏가루나 생강 같은 경우는 꿀에다가?

집청에다가 생강, 계피 물을 끓여서 집청에다 섞어도 되고, 계피 그 계피가 나무잖아
요. 그걸 끓여 가지고 고 물을 여기다 섞어도 되고, 옛날에는 대차 가루가 없으니까 그
렇게 백에 안 썼겠다. 요즘은 가루가 있어 가지고 반죽에다가 넣기도 하거든요. 약과
반죽에다가 계피를.

3.10. 조리 도구

@ 그 다음에 조리 도구들인데요. 먼저 유과의 경우 일단은 되야 될 것 아니에요. 몇 되를 할 것인가?

그때는 되도 있었어. 바가치가 되어.

@ 쌀을 식힐려면 담귀야 되잖아요. 어따 담가요?

옹기.

@ 옹기?

옹기그릇, 그럼, 옹기그릇에다가 해야지. 옛날에는 다 옹기그릇에다 썼지.

@ 옹기그릇 모양은 어떻게 생겼어요?

요렇게 동이도 있고, 함, 함박이라고 안 하제, 옹기는 함박이라 안 하고. 아따 뭐라
그냐, 너럭지. 너럭지에다가 했지.

@ 옹기인데?

옹기동이라고 해야 쓰것네.

@ 어렸을 때는 너럭지라고 그러셨어요?

응, 우리 저 너럭지 저 있든갑네. 아니 이렇게 좁은 것도 있어. 키가 요만해 가지고
요만한 너럭지가 있어.

@ 너럭지에다 담귀요?

응. 너럭지나 동이에다 담지. 작은 동이. 옹기동이에다.

@ 삭혀서 담고, 그 다음에 인제 그거를 도구통에다가 친다다구요?

찢 때는 시루에다가 찢고, 칠 때는 도구통에다 치고.

@ 근데 시루라고 안 하셨죠, 옛날에는?

시리, 시리, 떡시리, 떡시리라 했지.

@ 떡시리도 옹기로 된 것도 있고.

옛날에는 옹기밖에 없어. 옹기 있고 기와, 기와시리라고. 아까 적은 거 여그 찬장에 서 본 게 그게 기와시리예요. 옹기하고 또 달라, 그거.

@ 그믐은 옹기시리? 저건 옹기시리라 그래요?

저건 옹기시리, 여기 있는 건 기와시리제, 아까 그 회색은. 기와시리 있고 옹기시리 있고 두 가지여.

@ 우리가 잡티 날릴려고 쓰는 거 있잖아요.

치? 치? 응, 까부는 치? 치라 그래. 치는 것은 또 고것도 치다잉. 까부는 치 있고 이렇게 치는 치 있고 근다잉, 이름이 똑같은 우리는 치다고 썼네.

@ 얼망얼망 현 것을?

뱅체, 얼게미는 그냥 얼게미라고 했제, 얼게미 체라고 했제.

@ 얼게미라고 그러죠, 우리가. 체까지는 안 썼던 것 같구요. 그리고 뱅체. 그리고 치라고도 많이 해요, 우리가. 그 다음에 곡물을 가루로 만들어야 될 것 아니예요. 아까 녹두녹말 쓴다 그랬는데.

거기다 갈지요, 맷돌.

@ 맷돌에다가 곡물을 갈 때, 맷돌에다 곡물을 갈려면 그 가루가 떨어져야 될 것 아니예요?

바닥에다가 그러니까 배디밴 덕석있어, 옛날에. 덕석.

@ 그걸 뭐라고 불러요?

도리방석이라 허제, 그것보다. 도리방석, 똥그랗게 생겼다고 도리방석.

@ 그러니까 도리방석 놓고?

도리방석 깔고, 육에다가 멧돌 놓고 깔지요.

@ 그래서 도리방석에 떨어지면 털어?

그놈을 멧돌을 들어내고 털제.

@ 근데 이게 중요한 것은 이게 콩물같이?

그것은 또 풀매라고 풀멧돌이 있어, 또 따로. 멧돌이 마른 거 가는 멧돌, 풀매라고, 풀 가는 멧돌 있어. 거기도 있지만은 여 이 멧돌도 그릇을 이렇게 놓고 콩물 같은 거 간 거는 그냥 뭐 보통 멧돌 써요. 풀매 잘 안 쓰고, 멧돌 놓고 육에다가 삼발이를 놔. 요렇게 두 개를 나무를 저그 산에 가서 두 가쟁이로 짝 난 걸 잘라와. 그믄 두 가쟁이로 난 것을 잘라 갖고 그걸 놓고 그 육에다가 멧돌을 얹혀 놓고 갈아. 그믄 그 밑에 그릇에 가서, 너럭지 놓고. 그것을 딱 걸쳐 놓고 고 육에다가 멧돌을 얹혀 놓고 그렇게 갈지.

@ 풀매라는 거는?

풀매라는 것은 풀매는 따로 이렇게 쪼 적어 가지고, 이렇게 주둥이가 짝 나오게 되어 있어. 물을 이렇게 밖으로, 주전자처럼 이렇게 입이 요렇게 나와 있는 것이 풀매여. 그것은 인자 거그다 그러고 한디, 보통 풀매는 많이 놓고 쓴 데가 없고, 그냥 그 멧돌로 아까 나 맵기로 나무 걸쳐 놓고 그러게 해요.

@ 어르신, 곡식을 찌잖아요. 찌 때는 인제 아까 말한?

시루에.

@ 요즘은?

시루에다가 시룻변 해 가지고 찌고.

@ 시룻변이라고 했어요? 시룻밴이라고 했어요? 시룻빈이라고 했어요?

시룻변, 시룻변.

@ 시룻변, 정확히 발음하셨네. 그 다음에 인제 적은 양의 떡을 찰 때는 우리가 시루 안 쓰고, 요 즘은?

요즘에는 저런 찰솔도 있고, 여러 가지가 있제.

@ 찰솔 많이 쓰죠, 우리가? 우리가 뭐 찰 때, 밑에 물 닿지 말라고.

시루밑.

@ 그것도 시루밑이라 그래요? 찰통? 찰통같은 경우 뭐 찰 때.

찰통 받침 있잖아요, 구멍 난 거.

@ 근데 그 받침을 뭐라 그래요? 옛날에 가마솥에 찰 때도 그거 깔았을 거 아니에요.

아니여.

@ 그믂 어떻게 찌요, 옛날에는?

가마솥에다가는 뭐 잘 안 찌는디 시루에다가 찌지, 가마솥에다가 찰 때에는 나무 가쟁이를 솥에다가 막 깔아. 나무를, 나뭇가지를, 깔아 가지고 고 육에다가 천 깔고 육에다가 고구마가 같은 거 찰 때에는 시루 안 쓰고 고그다 했지. 나무를 깔아 나뭇가지를.

@ 그거를 혹시 경그레라고 안 들어보셨어요?

경그레, 그래 경그레라는 소리도 한다. 경그레다고 하네. 궁께 내가 아까 뭐이여, 놀 때, 맷돌 넣을 때에 걸쳐논 거 고것도 경그레여, 맞아.

@ 삼발이가 아니라?

삼발이가 아니고 그것도 경그레여.

@ 아니, 사전에서는 책을 보니까 나왔는데, 안 쓰셔서 궁금해서.

맞아, 맞아. 기여, 경그레 맞아. 경그레가 맞아.

@ 그 다음에 우리가 약과를 만들라고 반죽을 하잖아요. 반죽 한 거를 인제 넓은 데다가…….

안반. 안반. 그 안반에는 떡 찮 때도 하고 여하튼 그른 거 넓은 거 놓고 할 때는 그 안반으로 다 썼어요.

@ 안반 놓고 인제 했고. 그 다음에 밀어야 될 것 아니에요.

밀대.

@ 밀대로? 그 다음에 인제 약과 찍어야 될 것 아니에요?

고것은 칼로 잘랐어, 옛날에는. 찍는 틀이 없으니까.

@ 아까 보여주셨잖아요, 약과 모양?

그것은 찍는 것은, 요즘은 그것은 신식으로 이렇게 스텡으로 나와 가지고 제과 제빵에서 쓰는 거 고걸로 찍었거든요.

@ 아까 보여주신 것 있잖아요, 나무로 된 거. 약과틀?

거그다 찍었지, 옛날에는. 꽃약과는, 고것이 그냥 약과틀이여, 그냥. 약과판이라고 해야될까? 다식판, 약과판이다. 잉? 약과판.

@ 어렸을 때 판이라고 그랬어요? 틀이라고 그랬어요?

판, 판이 틀이라고 그러고 틀이라고 그랬어. 약과판, 다식판 그래.

@ 그 다음에 다식 박아낼 때 쓰는 거는?

다식판.

@ 옛강정 만들 때 바탕 만들 때 있다고 그랬잖아요. 그걸 뭐라 그래요?

고것도, 고것은 강정틀.

@ 우리가 옛강정이라는 표현은 안 써요잉?

그럼, 전라도에서는 옛강정이고는 안 써요. 서울 사람들이 옛강정이라 글제. 그냥 강정이라 그래, 저것보다. 일본 사람 오꼬시다 그러제. 지금도 오꼬시다 말 쓰는 사람

많제.

@ 그 다음에 쌀이나 밭쳐야 될 거 아니에요?

대바구니. 대바구니에다 밭쳤제, 다.

@ 아까 보니까, 이거. 바구니데 전이 얹어져 있는 거.

가만히 있어라. 채반.

@ 채반, 이것은 언제 써요?

전 지질 때나, 뭐 말릴 때나, 그랬죠, 채반은, 옛날에는 채반에다 뭘 많이 말렸어요. 전 지질 때도 채반 쓰고.

@ 이바지할 때, 이러게.

석작.

@ 석작은, 우리가 이바지 보낼 때 석작은 몇 개 정도 보내요?

자기 형편대로, 부잣집은 많이 보내는 거고 가난한 집은 짝간 보내는 거고, 그건 자기 형편대로 보내는 거예요. 뭐 정해진 게 없어요.

@ 아까 우리 봤던 거. 나무로 된 쟁반. 그걸 뭐라고 불러요?

그것보다가 나무로 된 네모도 있지만은 옛날에는 함지박이다 했제, 함지박. 지금은 양푼처럼 쓰는 거, 함지박 있어. 우리 집도 지금 하나 있거든 지금.

@ 너럭지랑 함지박이랑 다른 거예요?

나무로 한 것은 함지박이고, 너럭지는 옹기고.

@ 내가 아까 사진 찍을 때, 요렇게 나무로 된 쟁반 있었잖아요.

고것이, 그것보다 뭐라 그라냐. 금방 또 생각 해 놓고.

@ 아까 나보고 모판 모판 그러시던데.

모반. 모반.

@ 그러면 내가 이따 사진을 찍어야 되는 게? 함지박? 너럭지도 사진 찍어야 되고?

늦양판. 부잣집서는 늦양판을 많이 썼제. 늦으로 된 양판, 늦양판.

@ 늦양판은 어디다 써요?

반죽이나, 뭐 할 때 거그다 쓰지. 없는 집에는 너럭지에다 쓰고, 옹기 너럭지다 쓰고.

@ 제가 강정들을 못 봤네요.

강정틀, 저기 있어.

@ 강정틀 못 봤고. 벤체, 열게미는 있고. 기와시리 한 번 보면 되고잉.

여기까지만 하면, 일단 한과는.

@ 지와시리하고 그냥 옹기시리하고 차이점?

차이점은 별로 모르겠는데. 옛날 어른들이 지와시리도 더 김이 더 잘 오른다는 소리는 했거든요. 나는 별로 써보니까 별 차이를 모르겠네요.

@ 옹기로 만든 시루를 뭐라고 불러요?

그거는 옹기시리지 그냥. 옹기시리, 근데 기와시리는 썼고, 옹기시리 더 비쌌어.

@ 옹기시리가 더 비싸요?

더 비쌌제. 기와시리 더 비쌌고, 가격으로 치면.

제 4 장 조사된 어휘

1. 한과란?

우리나라의 전래 과자를 통틀어 이르는 말이다. 유과, 유밀과, 다식, 강정, 과편, 숙실과, 정과, 옛 등이 이에 속한다.⁵⁾

‘과(菓)’라는 말은 삼국유사 가락국기 수로왕조의 제수의 명칭으로 처음 나온다. ‘과(菓)’는 본디 자연의 과일이었는데 과일이 없는 계절에는 곡식 가루로 과일의 형태를 만들고, 여기에 그 나무의 가지를 꽃아서 제수로 삼았다 한다. 그래서 ‘생과(生菓)’에 상대되는 말로 ‘조과(造菓)’라 부르기도 한다.(김선경 2003) 그리고 ‘한과(韓菓)’라는 명칭은 근래 사용되는 말로 외래과자(洋菓)에 상대되는 말이다. 초기에는 중국 한대에 들어왔다 하여 한과(漢菓)⁶⁾라고도 불렀으나 외래과자(洋菓)와 구별하기 위해 한과(韓菓)라 부르게 되었다.(정재홍 외 2003)

실제 조사에서는 확인되지 않았지만, 한과에 대응하는 고유어는 ‘과줄’이다.

과줄 썩 실과 호고(『계축일기』 17세기)

과줄과 건물과 머글 거슬 다 머검즉이 장만호엿스오니 깃거호읍느이다(『첩해신어』 1676)

『계축일기』에 ‘과줄’로 처음 나타나며, 『첩해신어』 초간본에는 ‘과즐’로 나타난다. 그러므로 ‘과줄’은 ‘·’가 탈락하여 ‘一’로 변하고, 후에 다시 ‘ㄷ’로 변화한 어휘이다.

그런데 『표준국어대사전』에서는 ‘한과’를 유밀과의 하나로 보고, 우리 전래 과자를 통틀어 이르는 말을 ‘과줄’이라 풀이한다. 하지만 황혜성(1989)을 위시한 관련 논저에서는 과줄 대신 한과를 사용한다. 그런 까닭에 한과의 명칭과 분류 방식은 문헌마다 차이를 보인다. 대표적인 경우를 정리하면 다음과 같다.

5) 여기서 말하는 유과는 산자와 강정을 가리키는 말이고, 유밀과는 약과와 매작과를 가리키는 말이다. 그리고 강정은 옛강정을 뜻한다.

6) 한(漢)나라의 한구(漢具)에서 비롯된 것으로 보인다. 당시 한나라에서는 한구를 아침밥을 먹기 전에 입맛을 돋우기 위하여 먹었다고 한다. 조선시대의 실학자 이익은 『성호세설』에서 “밝은 날 아침에 드리는 음식인 까닭에 명칭을 한구라 한 듯하다”고 기록하고 있다.(강인희 1998)

과줄	한과	한과	한과
유밀과(산자·강정) 유밀과(약과) 다식 옛강정 숙실과 정과	강정(산자·강정) 유밀과(약과) 다식 옛강정 숙실과 정과 과편	유과(산자·강정) 유밀과(약과·매자과) 다식 옛강정	유과 유밀과(약과·매자과) 다식 옛강정 숙실과 정과 과편
표준국어대사전	황혜성(1989)	고봉경(2003)	최영자(제보자)

위의 표에서 볼 수 있는 바와 같이, 우리 전래의 과자를 통칭하는 말로는 ‘한과’가 일반적이라 할 수 있다.

⇒ 요즘 {한과라고} 하는데요. 옛날에 저 어렸을 때게는 한과라는 소리는 안 썼거든요. 한과라고 안 하고 그냥 유과면 유과, 강정은 강정, 약과면 약과, 그렇게 했지, 한과란 말은 저 서양과자가 들 오면서 부터 우리 한국과자하고 서양과자하고 구별하기 위해서 한과, 양과 그런 거 같애요.



[사진 4] 꽃약과



[사진 5] 파배기매자과



[사진 6] 꽃매자과



[사진 7] 깨강정



[사진 8] 쌀강정



[사진 9] 다식



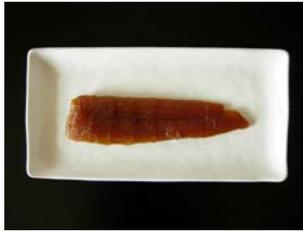
[사진 10] 당근건과



[사진 11] 사과건과



[사진 12] 동아정과



[사진 13] 죽순정과



[사진 14] 무정과



[사진 15] 대추초

2. 재료

유과와 유밀과는 곡식을 빵아서 반죽하여 기름에 튀겨서 조청을 묻히고, 다식과 강정은 곡물을 튀기거나 가루로 빵아서 조청에 버무린다. 숙실과와 정과는 과일이나 구근류 등을 꿀에 졸여서 만든다. 그러므로 한과는 곡물류와 과일, 구근류를 주재료 하여 참기름과 조청 등의 재료를 섞어서 반죽한다. 그리고 과자 위에 고명을 올리기도 하고, 주재료를 염색하기도 한다.

2.1. 주재료

2.1.1. 찹쌀, 몫쌀(멤쌀)

‘찹쌀’은 찰벼를 찼은 쌀이다. 찹쌀은 찰기가 있어, 떡을 해 놓으면 끈끈하고 맛이 있다. 찹쌀은 산자와 강정, 쌀엿강정, 쌀엿을 만드는 데에 쓴다. ‘몫쌀’은 메벼를 찼은 쌀이다. 몫쌀은 찰기가 없고, 메지다. 몫쌀로는 쌀엿강정과 쌀다식을 만든다.

찹쌀과 몫쌀(멤쌀)의 중세국어 형태는 ‘출쌀 『구급간이방』’과 ‘뫼쌀 『훈몽자회』’이다. 각각 ‘출-(>찰-)’과 ‘뫼-(>메-)’에 ‘쌀(>쌀)’이 결합한 합성어다. ‘출-’은 ‘츄디다>출디다’에서 기원한 접두사로 ‘끈기가 있고 차진’을 뜻하고, ‘뫼-’는 뫼(山)에서 기원한 말로 ‘찰기가 없이 메진’을 뜻한다.(기주연 1994) 그리고 ‘쌀(>쌀)’의 ‘ㅁ’은 중세국어에서 어두자음군으로 소리 난다. 그래서 현대국어 ‘찹쌀, 멤쌀’은 ‘쌀(>쌀)’의 첫소리 ‘ㅁ’이 화석화되어 나타난 것이다.(이기문 1998)

그런데 전남에서는 멤쌀을 ‘몫쌀’이라 부른다. 중앙방언에서 ‘뫼-’는 ‘메-’로 변하는데 반해, 전남방언에서는 ‘모-’로 변했기 때문이다. 그래서 현재 전남에서는 찰기가 없고, 메지다는 뜻의 접두사로 ‘모-’를 사용한다.

⇒ {몫쌀도} 많이 쓰고 찹쌀도 많이 쓰고 그러죠. 유과 같은 경우에는 찹쌀이고, 쌀강정도 찹쌀로도 하지만은 멤쌀로도 해요.

2.1.2. 밀가루

밀을 빵아 만든 가루이다. 약과나 매작과를 만드는 데에 쓴다. 『표준국어대사전』에서는 유밀과(油蜜菓)를 반죽을 기름에 튀겨서 꿀을 묻히는 과자에서 유래한 말로 풀이한다. 그러나 제보자는 유과(산자, 강정)와 유밀과(약과, 매작과)를 구분하고, 유밀과의 명칭이 밀가루로 만들기 때문이라 말한다.

⇒ 약과는 {밀가루에다가} 기름하고 소금, 간은 다 해야 되니까.

2.1.3. 검정콩

껍질 색이 검은 콩이다. 콩강정이나 다식을 만드는 데에 쓴다. 콩강정은 검은콩을 볶아서 만들며, 콩다식은 가루로 빵아서 만든다. 『표준국어대사전』에서는 ‘검은콩’과 동의어로 쓰지만 전남에서는 ‘검정콩’으로만 부른다.

⇒ 콩은 {검정콩으로} 했어요. 강정은 색깔이 검으고 예쁘니까. 콩도 마찬가지로 물에다 담궈서 불 찬아요? 그러면은 그런게 옛날에는 콩강정 그런 것은 설, 겨울음식이예요. 그걸 얼려요, 얼려. 콩콩 얼려.

2.1.4. 흑임자(검정깨), 하얀깨

‘흑임자(검정깨)’는 빛깔이 검은 참깨이고, ‘하얀깨’는 빛깔이 흰 참깨이다. 깨강정이나 다식을 만드는 데에 쓰고, 산자의 고명으로 쓰인다. 깨강정은 깨를 볶아서 만들고, 다식과 산자의 고명은 가루로 빵아서 쓴다. 혼례, 회갑 등의 길일에 쓸 산자를 고일 때에는 산자의 맨 위 장에 꽃무늬나 길상문(吉祥文)을 장식한다. 이 때 검은깨나 흰깨 가루로 수복강녕(壽福康寧) 등의 글자를 쓴다.

이처럼 전남에서는 ‘검정깨’를 ‘흑임자’라고도 부른다. 흑임자는 한방에서 이르는 말인데, 다식 또는 죽과 같이 한자어와 연결될 경우에는 ‘흑임자다식, 흑임자죽’과 같이 검정깨 대신 흑임자가 선택된다. 그리고 ‘검정깨’에 대응하는 말로 ‘하얀깨’를 쓴다. ‘하얀깨’는 ‘흰깨’의 전남방언이다.

⇒ 옛날에는 시집보내고 그 이바지 육에다 이쁘게 할려면은 한 장씩만 고명으로 쓰기 위해서 대추채도, 대추를 곱게 채를 쳐 가지고 발랐고, 검정깨, {흑임자를} 발랐고, {하얀깨도} 발랐고, 파란색은 저기 저 파래, 파래를 말린 파래를 발르기도 발랐고, 밤채를 곱게 쳐서 말려 가지고 그것도 발르기도 하고 육에 고명으로 색색으로 그렇게 해서 올렸어요. 이바지 석작 육에다가, 이쁘게.

2.1.5. 녹두녹말

녹두 알맹이를 가루로 만든 것이다. 녹두를 물에 불려서 멧돌에 간다. 그것을 물에 가라앉혀서 바닥에 남은 앙금을 체에 받고, 그것을 한지 위에 넓게 펴서 말린다. 녹두다식을 만드는 데에 쓰거나, 과편을 굳히는 데에 쓴다.

⇒ 녹말다식은 {녹두녹말을} 썼어요, 옛날에는. 녹두녹말을 짝으면 녹두다식이 되는 거고.

2.1.6. 파란콩(푸르대콩), 노란콩

‘파란콩’은 껍질과 속이 모두 파란 색인 콩이고, ‘노란콩’은 메주를 쑨는 데에 쓰는 콩이다. 파란콩은 청태다식을 만드는 데에 쓰고, 노란콩은 황태다식을 만드는 데에 쓴다.

‘파란콩’은 푸르대콩의 전남방언이며, 한자어로 청태(靑太)라 부르기도 한다. 그리고 ‘노란콩’은 메주콩의 전남방언이며, 한자어 황태(黃太)라 부르기도 한다. 노란콩(메주콩)은 파란콩에 상대되는 말로 쓰이는데, 전남에서도 ‘노란콩’보다는 ‘메주콩’을 많이 쓴다. 그리고 재료를 말할 때에는 고유어인 ‘파란콩, 노란콩’으로 부르지만, 다식의 명칭으로 쓸 때에는 ‘청태다식, 황태다식’과 같이 한자어를 선택하는 특징을 보인다.

⇒ 콩가루도 파란콩 있고 노란콩 있고 두 가지 있죠? {파란콩으로} 짝은 게 새파라니 그게 파란콩 콩가루로 하면은 파란색이 나오는 거고, 황태, 청태 그러거든요? 콩이 황태는 우리 메주 쓰는 콩이 황태고 또 청태는 그 새파란 콩, 그것이 청태거든요.

2.1.7. 송화가루

소나무의 꽃가루이다. 빛은 노랗고 달착지근한 향내가 나며 송화다식을 만들 때에 쓴다. 다식을 만들 정도로 송화가루를 모으기가 쉽지 않아서, 다식 중에서는 귀하다.

‘송화’는 한자어 송화(松花)에서 온 말로, 원래가 가루의 형태이다. 그래서 송화에 다시 가루를 붙일 필요가 없다. 그런데도 대부분 송화에 가루를 결합하여 ‘송화가루’라 부른다. 그리고 제보자는 송화가루를 모아서 고르는 일을 ‘송화가루 내다’라고 표현한다.

⇒ 다식 중에서 송화다식이 젤로 귀하고 그것이 젤로 고급이지요, 송화다식이. {송화가루} 내기가 힘들잖아요.

2.1.8. 밤, 대추

‘밤’은 밤나무의 열매이고, ‘대추’는 대추나무의 열매이다. 밤으로는 밤초와 울란을 만들고, 대추로는 대추초와 조란을 만든다.

‘대추’는 한자어 대조(大棗)에서 유래한 말이다. 밤과 대추는 초, 란에 결합할 때에 선택되는 어휘가 다르다. 초를 말할 때에는 고유어를 써서 ‘밤초, 대추초’라 부르고, 란을 말할 때에는 한자어를 써서 ‘울란, 조란’이라 부른다.

- ⇒ 초라는 것은 인제 {밤은} 일단 깎아 가지고 익혀서 인제 꿀에다 쫄여 낸 것이 쫄여 내고, {대추는} 씨를 빼내고.

2.1.9. 생강

생강과 여러해살이풀의 뿌리이다. 생란이나 편강을 만드는 데에 쓰거나 약과나 매작과의 즙청에 향료로 쓴다.

『표준국어대사전』에서는 한자어 생강(生薑)으로 표기하고 있다. 그러나 중세국어 이래 근대국어로 이르기까지 이 말은 ‘스양’으로 표기되어 있으며, 현대어로는 ‘새양, 생’으로 살아있다.(심재기 1994)

- ⇒ 생란은 {생강을} 곱게 갈아 가지고 일단은 또 생강을 곱게 갈면 안 돼. 쫄 거칠게 갈아 가지고 이렇게 건더기만 보재기다가 짜서 그 찌꺼기를 가지고 꿀을 넣어서 이렇게 덩어 가지고 다시 모양을 해야. 아까 세모로 만든 게 그것이 생란.

2.1.10. 앵두, 자두

‘앵두’는 앵두나무의 열매이고, ‘자두’는 자두나무의 열매이다. 앵두과편과 자두과편을 만드는 데에 쓴다.

‘앵두’와 ‘자두’는 앵도(櫻桃)와 자도(紫桃)에서 유래한 한자어이다.

- ⇒ {앵두} 따 가지고 씨 빼서 곱게 갈아, 앵두를. 곱게 으껴, 으킨다고 해야 돼나? 으껴 가지고 그 녹두녹말하고 섞어요. 녹두녹말하고 섞어서 끓이든, 끓여 가지고 굳히는 게 과편이거든요. {자두로도} 했고.

2.1.11. 엿기름

보리에 물을 부어 싹을 트게 한 다음에 말린 것이다. 보리를 물에 담갔다가 시루에 밭아두면 싹이 난다. 3~4일간은 보리를 물에 씻어서 밭기를 반복해야 한다. 그래야 보리가 썩지 않는다. 보리에 하얗게 싹이 나면 말려서 가루를 낸다. 엿기름으로는 식혜를 만들고, 식혜의 물을 졸이면 엿이 된다.

- ⇒ 엿은 어떻게 하나몬은 {엿기름이라고} 보리로 싹을 틔워요.

2.2. 고명 재료

2.2.1. 차나락

찰벼의 벼씨이다. 추수를 한 후에 도정을 거치지 않은 이삭을 말한다. 튀긴 찰벼로 산자와 강정의 옷을 입힌다.

『표준국어대사전』에서는 ‘차나락’을 ‘찰벼’의 전남방언이라 하지만, 두 단어의 의미가 완전히 일치하는 것은 아니다. 전남에서 ‘차나락’은 ‘찰벼’와 ‘찰벼의 벼씨’를 모두 의미하기 때문이다. ‘차나락’은 ‘찰-’과 ‘나락’의 합성어이다. ‘찰-’은 ‘츄디다<출디다’에서 기원한 접두사로 ‘끈기가 있고 차진’을 뜻한다.(기주연 1994) 그리고 ‘나락’은 ‘벼’나 ‘벼씨’를 뜻하는 전남방언이다.

- ⇒ 튀밥도 {차나락으로} 찹쌀 나락을 가미술에다 이렇게 살살 볶으면 튀기면서 그렇게 일우어 저요. 그러면은 껍질은 다 골라내고 알만 그렇게 발랐어요, 유과에다가. 조청 발르고 나서 조청에다가 튀밥을 발랐죠.

2.2.2. 대추채, 밤채

‘대추채’는 대추의 씨를 발라내고 얇게 채 썬 것이고, ‘밤채’는 밤의 껍질을 까고 하얀 알만을 곱게 채 썬 것이다. 밤채는 채를 썰어서 말린 후에 쓴다. 혼례, 회갑 등 길일에 쓰는 산자를 고일 때에, 맨 위 장은 꽃무늬나 길상문으로 장식한다. 대추채나 밤채로 꽃무늬를 장식한다.

- ⇒ 옛날에는 시집보내고 그 이바지 육에다 이쁘게 할려면은 한 장씩만 고명으로 쓰기 위해서 {대추채도,} 대추를 곱게 채를 쳐 가지고 발랐고, 검정 깨, 흑임자를 발랐고, 하얀깨도 발랐고, 파란색은 저기 저 파래, 파래를 말린 파래를 발르기도 발랐고, {밤채를} 곱게 쳐서 말려 가지고 그것도 발르기도 하고 육에 고명으로 색색으로 그렇게 해서 올렸어요. 이바지 석작 육에다가, 이쁘게.

2.2.3. 파래

식용할 수 있는 참흙파래 따위를 이르는 말이다. 혼례, 회갑 등 길일에 쓰는 산자를 고일 때에, 맨 위 장은 꽃무늬나 길상문으로 장식한다. 파래는 잘 말려서 가루로 빵고, 이 가루로는 꽃의 나뭇잎을 장식한다.

- ⇒ 옛날에는 시집보내고 그 이바지 육에다 이쁘게 할려면은 한 장씩만 고명으로 쓰기 위해서 대추채도, 대추를 곱게 채를 쳐 가지고 발랐고, 검정 깨, 흑임자를 발랐고, 하얀깨도 발랐고, 파란색은 저기 저 말린 {파래를} 발르기도 발랐고, 밤채를 곱게 쳐서 말려 가지고 그것도 발르기도 하고 육에 고명으로 색색으로 그렇게 해서 올렸어요. 이바지 석작 육에다가, 이쁘게.

2.3. 염료

2.3.1. 뽕잎가루, 호박

산자, 강정에 붙일 튀밥이나 쌀엿강정의 튀밥을 초록색 또는 노란색으로 염색하는 재료이다. 뽕잎과 호박을 말려서 가루를 내서 사용한다. 우리의 전통은 찰법씨 튀긴 것만을 산자의 고물로 붙였는데, 요즘에는 튀밥을 염색하기도 한다.

- ⇒ 옛날에는 색깔을 그렇게 안 했어요. 한 가지 기양 찰쌀로 튀긴 튀밥으로 한 가지만 발라서 옛날에는 썼었는데, 요즘에 와서는 색깔을 이쁘게 하기 위해서 그렇게 하는데. 그 파란색은 튀밥에다가 색깔을 그 {뽕잎가루} 같은 거 그것도 발르기도 하고, 요즘은 노란색은 {호박을} 건조시킨다네요. 분홍색은 저기 제주도에서 나오는 백년초.

2.3.2. 백년초

산자, 강정에 붙일 튀밥이나 쌀엿강정의 튀밥을 분홍색으로 염색하는 재료이다. 백년초의 자주색 열매를 말려서 가루로 빵아 쓴다. 사실 백년초는 전라남도에서는 익숙하지 않은 염료로, 최근에 들어서야 쓴다고 한다.

‘백년초’는 손바닥선인장과 같은 말인데, 전남에서는 백년초란 한자어만을 사용한다.

- ⇒ 옛날에는 색깔을 그렇게 안 했어요. 한 가지 기양 찰쌀로 튀긴 튀밥으로 한 가지만 발라서 옛날에는 썼었는데, 요즘에 와서는 색깔을 이쁘게 하기 위해서 그렇게 하는데. 그 파란색은 튀밥에다가 색깔을 그 뽕잎가루 같은 거 그것도 발르기도 하고, 요즘은 노란색은 호박을 건조시킨다네요. 분홍색은 저기 제주도에서 나오는 {백년초}

2.3.3. 시금치, 부추

매작과의 반죽을 초록색으로 염색할 때에 쓰는 재료이다. 시금치와 부추는 잎을 삶아서 그 물에 밀가루를 넣어 염색한다. 예부터 매작과는 파배기 모양으로 만들었는데, 그때 반죽을 초록색, 노란색, 붉은색 등으로 염색해서 모양을 냈다. 노란색 반죽을 얇게 밀고, 그 위에 얇게 민 초록색 반죽을 올려 네모지게 썬다. 그리고 가운데를 세로로 길게 찌서 한쪽 끝을 그 구멍으로 집어넣고 뒤집어 썬다. 그러면 매작과의 한 면에 초록색과 노란색이 어우러진다.

전남에서는 부추를 ‘솔’이라 부른다.

- ⇒ 색깔은 냈지요. 파란색은 {시금치,} 그런 걸 갈아 가지고 그 물로 반죽을 해요. 시금치나 {부추} 그 물로 반죽을 해서 밀어서 만들면 파란색이 나오고 노란색은 치자나 당근. 그걸로 반죽을 하면 노란색이 나오고. 분홍 색깔은 맨드라미. 그걸 끓여서 물을 내 가지고 그걸로 반죽을 하면 붉은색이 나오고. 그랬거든요.

2.3.4. 치자, 당근

매작과의 반죽을 노란색으로 염색할 때에 쓰는 재료이다. 치자는 치자나무의 열매로, 열매를 물에 우려내어 그 물로 염색한다. 그리고 당근은 즙을 내어 염색한다.

⇒ 노란색은 {치자나} {당근} 그걸로 반죽을 하면 노란색이 나오고. 분홍 색깔은 맨드라미. 그걸 끓여서 물을 내 가지고 그걸로 반죽을 하면 붉은색이 나오고. 그랬거든요.

2.3.5. 맨드라미

매작과의 반죽을 분홍색으로 염색할 때에 쓰는 재료이다. 붉은 맨드라미꽃을 끓여서 물을 내서, 그 물에 밀가루를 반죽하여 염색한다. 또는 말려서 가루를 만들기도 한다.

⇒ 노란색은 치자나 당근. 그걸로 반죽을 하면 노란색이 나오고. 분홍 색깔은 {맨드라미} 그걸 끓여서 물을 내 가지고 그걸로 반죽을 하면 붉은색이 나오고. 그랬거든요.

2.4. 반죽 재료

2.4.1. 참기름

약과를 반죽할 때에 쓰는 재료이다. 약과를 만들 때에는 참기름과 물을 타지 않은 청주roman 반죽한다. 밀가루에 참기름을 넣으면 고소한 맛이 생기나 약과의 색이 까맣게 된다. 그래서 요즘에는 콩기름을 섞어서 콩기름과 참기름을 3:1의 비율로 넣는다.

⇒ 약과도 간을 해야 되고요. 밀가루에다가 소금 간하고, 참기름. 옛날에는 콩기름이 뉘시기 하나 까, {참기름으로} 참기름하고 술.

2.4.2. 물 안 탄 청주

약과를 반죽할 때에 쓰는 재료이다. 약과를 만들 때에는 청주(다 익은 술에 용수를 박고 떠낸 술)를 물에 희석시키지 않고 그대로 넣는다. 청주를 넣어야 약과를 튀길 때에, 부풀면서 쪼가 생긴다.

그런데 전남에서는 ‘안’의 짧은 부정문을 잘 쓴다. 그래서 물을 타지 않은 청주보다는 물 안 탄 청주라는 표현을 자주 쓴다.

⇒ 옛날에는 그 집에서 술을 해 먹는 {물 안 탄 청주} 물 안 탄 청주로 간을, 저그 저 반죽을 해요.

2.4.3. 계피

육계나무 껍질을 한방에서 이르는 말이다. 약과나 매작과, 대추초의 반죽이나 즙청에 넣어서 향을 돋우게 한다. 그리고 밤초는 삶은 밤을 으개서 다시 밤 모양으로 만드는데, 밤의 밑 부분에 묻히기도 한다.

- ⇒ 물엿에다가 생강, 생강을 넣기도 하고 저저, 계피도 넣기도 하고. {계피} 너른 계피 맛 나고. 반죽 할 때도 마찬가지로. 반죽 할 때도 반죽에다 계피 너서 반죽하면 계피 맛이 나는 약과가 되고, 생강 너면 생강 맛 나는 약과가 되고.

이상으로 한과의 재료에 관한 조사결과를 표로 정리하면, 다음과 같다.

구분	재료
주재료	찹쌀, 목쌀, 밀가루, 검정콩, 흑임자, 검정콩, 하얀깨, 녹두녹말, 파란콩, 노란콩, 송화가루, 밤, 대추, 생강, 앵두, 자두, 엿기름
고명 재료	차나락, 대추채, 파래, 밤채
염료	뽕잎가루, 호박, 백년초, 시금치, 치자, 당근, 부추, 맨드라미
반죽 재료	참기름, 물 안 탄 청주, 계피

3. 조리 도구

한과를 만드는 도구는 곡식을 다듬는 도구, 반죽을 하거나 담는 도구, 모양을 내는 도구, 찌거나 지지는 도구, 과자를 담는 도구 등으로 구분할 수 있다.

3.1. 곡식을 다듬는 도구

3.1.1. 도구통(절구), 도긋대(절긋공이)

곡식을 뺑거나 찡으며, 떡을 치기도 하는 도구이다. 통나무나 돌, 쇠 따위를 속이 우묵하게 만들어 곡식 따위를 넣는 기구를 ‘도구통’이라 하고, 곡식을 뺑거나 찡거나 할 때에 쓰는 나무, 돌, 쇠 따위의 막대를 ‘도긋대’라고 한다.

‘도구통’과 ‘도긋대’는 절구와 절긋공이의 전남방언이다. 도구는 한자어 ‘搗臼(찡을 도, 절구 구)’에서 온 말이다.

- ⇒ 도구통에 {도긋대} 갖고, 찡어서.

3.1.2. 메

나무토막에 자루를 박아 떡 등을 칠 때에 쓰는 도구이다. 산자나 강정을 만들 때에는 지에밥을 찌서, 안반이나 절구에 넣고 쳐야 한다. 그 때에 쓰는 나무 방망이를 ‘메’라 한다.

떡을 칠 때에 쓰는 메이므로 ‘떡메’라 부르기도 한다. 제보자에 따라 ‘메덩이’라 부르기도 한다. ‘메덩이’는 ‘메(나무토막이나 쇠토막에 자루를 박아 무엇을 치거나 박을 때 쓰는 물건)’에 접사 ‘-덩이’가 결합된 말이다.

⇒ 띄와리 이렇게 불커지게. 똥그렇게 거품, 띄와리 지게. 띄와리 지게. 띄와리다 했어, 옛날에 할머니들은. 그렇게 {메} 쳐 가지고 인자 꺼내서 거그다 녹말가루를 깔아요.

3.1.3. 멧돌

마른 곡물을 가는 데에 쓰는 도구이다. 둥글넓적한 돌 두 짝을 포개고 윗돌 아가리에 갈 곡식을 넣으면서 손잡이를 돌려서 간다. 맨 밑에 매판을 깔고 그 위에 멧돌을 올려서 곡식을 간다. 그러면 곡물가루가 매판에 쌓이게 된다.

⇒ 쌀을 꼬두밥을 찌요. 그래 가지고 말려서 분말을 해서 옛날에는 {멧돌에다} 갈았어.

3.1.4. 풀멧돌, 풀매

젖은 곡물을 가는 데에 쓰는 도구이다. 멧돌과 비슷한 모양인데, 크기가 멧돌에 비해 작고 주전자처럼 주둥이가 나 있는 것이 특징이다. 맨 밑에 너럭지나 함지박을 놓고, 위에 정그레를 올리고, 그 다음에 풀멧돌을 올린다. 그래야 젖은 곡물이 갈아져서 밑의 함지박에 모인다.

⇒ 그것은 또 풀매라고 {풀멧돌이} 있어. 풀매라는 것은 풀매는 따로 이렇게 쪼م 적어 가지고, 이렇게 주둥이가 짝 나오게 되어 있어. 물을 이렇게 밖으로, 주전자처럼 이렇게 입이 요렇게 나와 있는 것이 풀매여.

3.1.5. 멧방석(매판)

멧돌을 쓸 때 밑에 까는, 짚으로 만든 방석이다. 마른 곡물을 갈 때에는 밑에 멧방석을 깔고, 젖은 곡식을 갈 때에는 함지박이나 너럭지를 놓는다.

‘멧방석’은 매판의 전남방언이다. 그런데 『표준국어대사전』에서는 매판을 방석과 멧돌질을 할 때에 멧돌을 올려놓는 제구로 설명한다. 그런데 전남에서는 멧돌질을 할 때에 멧돌을 올려놓는 제구를 경걸이(정그레)라고 하여, 따로 부르는 말이 있다.

- ⇒ 그것은 {맷방석이다} 그러고. 맷돌에 한 것은. 덕석같이, 맷방석은 덕석은 더 드물게 곡식 낸 것은 덕석이다. 덕석같이 짜는 방식은 똑같해도 그 맷방석이나 시리 덮는 것은 짚을 또 곱게 가늘게 해 가지고 곱게 시리말이라고 엮은 것이 그것이어.

3.1.6. 치(체)

가루를 곱게 치거나 액체를 받거나 거르는 데 쓰는 기구이다. 얇은 나무로 첻바퀴를 만들고 말총, 형짚, 철사 따위로 첻불을 씌워 만든다. 전라남도에서는 첻불의 크기에 따라 ‘밴치, 중간치, 열기미’라고 한다. ‘밴치’는 바닥의 구멍이 촘촘한 체로, 떡가루를 곱게 만들 때에 쓴다. ‘중간치’는 바닥의 구멍이 촘촘하지도 굵지도 않은 체로, 떡의 고물을 곱게 만들 때에 사용한다. ‘열기미’는 바닥의 구멍이 굵은 체로, 짜라기를 칠 때에 사용한다.

‘치’는 체의 전남방언이다. 전남에서는 ‘기’와 ‘히’를 모두 ‘기’로 발음한다. 그래서 ‘기’와 ‘히’의 음성을 구분하기 위해, ‘기’를 고모음화하여 ‘이’로 발음한다. ‘밴치(밴체)’는 물건의 사이가 비좁거나 촘촘함을 뜻하는 ‘배-’에 ‘치(체)’가 결합한 합성어이다. ‘열기미’는 어레미의 전남방언으로, 지역에 따라 ‘열기미’라 부르기도 한다.

- ⇒ 까부는 치 있고 이렇게 치는 {치} 있고 근다잉. 이름이 똑같은 우리는 치다고 썼네. {밴체,} 열기미는 그냥 {열기미다} 했제, 열기미 체라고 했제.

3.2. 반죽을 하거나 담는 도구

3.2.1. 바가치(바가지)

곡식 등의 분량을 헤아리는 데 쓰는 그릇이다. 옛날 시골 가정에서는 정확한 분량이 아니라면 정육면체의 ‘되’보다는 바가지로 곡식의 양을 계량했다. 익은 박을 절반으로 잘라서 그늘에 말려서 만든다.

‘바가지’는 바가지의 전남방언이다.

- ⇒ 그때는 되도 있었어. {박아치가} 되어.



[사진 16] 바가지

3.2.2. 너럭지, 함박(함지박)

‘너럭지’는 옹기로 만든 그릇이고, ‘함박(함지박)’은 통나무의 속을 파거나 나무를 짜 맞추어서 큰 바가지같이 만든 그릇이다. 모두 운두가 조금 깊으며 밑은 좁고 위는 넓다. 쌀

등의 곡물을 담거나 물에 담글 때에 사용한다.

전남에서는 물건을 담는 그릇이 옹기로 되어 있으면 ‘너럭지’라고 부르고, 나무로 만들었으면 ‘함박(함지박)’이라 부른다.

⇒ 나무로 한 것은 {함지박이고}, {너럭지는} 옹기고.

3.2.3. 늦양판(늦양푼)

음식을 담거나 데우는 데에 쓰는 늦그릇이다. 운두가 낮고 아가리가 넓어 모양이 반병두리 같으나 더 크다. 옛날에는 부잣집에서나 양푼을 썼다고 한다.

‘양판’은 양푼의 전남방언이다. 『표준국어대사전』의 풀이를 보면 양푼은 이미 늦그릇이다. 그러나 요즘은 다양한 재질의 양푼이 나오고 있어서, 만든 재질에 상관없이 곡물을 담는 도구를 ‘양푼’이라 부른다. 그래서 재료 명칭인 ‘늦’을 다시 결합한 것이다.

⇒ 부잣집서는 {늦양판을} 많이 썼제. 늦으로 된 양판, 늦양판. 반죽이나, 뭐 할 때 거그다 쓰지. 없는 집에는 너럭지에다 쓰고, 옹기 너럭지다 쓰고.



[사진 17] 함박



[사진 18] 늦양판

3.2.4. 동이

질그릇의 하나이다. 흔히 물 길는 데 쓰는 것으로 보통 둥글고 배가 부르고 아가리가 넓으며 양옆으로 손잡이가 달려 있다. 쌀 등의 곡물을 물에 담글 때에 사용한다.

전남에서는 동이를 ‘동우’라 말하기도 한다.

⇒ 너럭지나 {동이에다} 담지. 작은 동이. 옹기 동이에다.

3.2.5. 대바구니

‘대바구니’는 쌀을 건져서 받는 도구이다. 또는 곡물이나 채소를 말리거나 담을 때에 쓰기도 한다. 바구니는 대나 싸리 따위를 쪼개어 둥글게 결어 속을 깊숙하게 만든다. 그런데 전남에서는 대나무가 흔하기 때문에 바구니를 대부분 대를 꺾어서 만든다. 그래서 전남에서는 바구니와 대바구니가 동의어처럼 쓰인다. 지역에 따라서 ‘바구니’라고 말하기도 한다.

⇒ 대바구니. {대바구니에다} 밟쳤제.

3.2.6. 채반

약과나 유과 등을 튀겨서 기름을 받는 데에 쓰는 도구이다. 또는 곡물이나 채소를 말리거나 담을 때에 쓰기도 한다. 껍질을 벗긴 싸릿개비나 버들가지 따위의 오리를 울과 춤이 거의 없이 둥글넓적하게 결어 만든다. 전이 넓은 것이 특징이다.

⇒ 채반은, 옛날에는 채반에다 뭍 많이 말렸어요. 전 지질 때도 {채반} 쓰고.



[사진 19] 대바구니



[사진 20] 채반

3.2.7. 안반, 밀대

‘안반’은 떡이나 산자, 강정의 반죽을 치거나 약과를 반죽을 할 때에 쓰는 넓은 나무 판이다. 그리고 엿강정도 튀밥을 조청에 버무려서 안반에서 모양을 잡는다. ‘밀대’는 약과와 엿강정을 만들기 위해 반죽을 평평하게 펴는 데에 쓰는 나무 방망이이다. 양쪽에 손잡이가 달려 있어서 쥐고 밀기가 쉽다.

전남에서는 떡을 칠 때에 안반을 쓰기 때문에 ‘떡판’이라 부르기도 한다.

- ⇒ {안반에다가} 녹말가루 깔고, 그 육에다가 얹어요. 그 인자 늘여야지 얇게.
- ⇒ 약과 반죽은 지가 엉거 붙을 만큼만 반죽을 해 가지고 그것도 {밀대로} 방망이로 밀어 가지고 꽃약과 만들리은 꽃약과틀, 밀대로 만들어서 늘여 놓고 만드는 모양을 인자 만들지.



[사진 21] 밀대

3.3. 모양을 내는 도구

3.3.1. 약과틀

약과의 모양을 만드는 데에 쓰는 도구이다. 약과는 크게 네모진 모약과와 꽃모양인 꽃약과로 나눈다. 약과틀은 꽃약과를 만들 때에 사용한다. 약과틀은 긴 나무 막대에 다섯 개 정도의 꽃모양이 조각되어 있다. 그리고 크기가 같은 밀판으로 구성되어 있다. 그래서 약과의 반죽을 꽃모양 조각 안에 꼭꼭 밀어 넣고, 위쪽의 약과틀을 들면 꽃모양의 약과가 나온다.

- ⇒ 거그다 찍었지, 옛날에는, 꽃약과는. 고것이 그냥 {약과틀이여.}



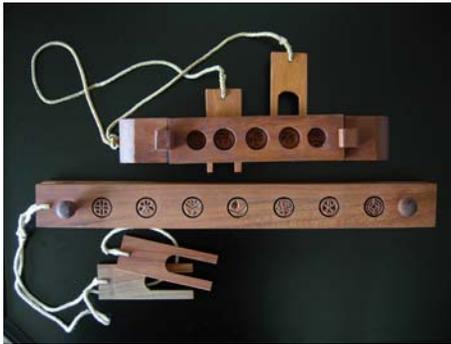
[사진 22] 약과틀



[사진 23] 모양 만들다

3.3.2. 다식판

다식의 모양을 만드는 데에 쓰는 도구이다. 다식판은 긴 나무 막대에 둥근 모양이나 꽃모양, 나뭇잎 모양이 조각되어 있다. 약과틀에 비해서는 모양의 크기가 작은 것이 특징이다. 그리고 크기가 같은 밀판으로 구성되어 있다. 그래서 꿀에 버무린 다식 반죽을 다식판 안에 꼭꼭 밀어 넣고, 위쪽의 다식판을 들면 원하는 모양의 다식이 나온다.



[사진 24] 다식판(1)



[사진 25] 다식판(2)

다식판은 음각이 깊어야 모양이 잘 나오며 꽃, 짐승의 문양과 수복강녕(壽福康寧), 부귀다남(富貴多男)의 글귀를 새겨 복을 비는 의미가 있다.(농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소 2008)

⇒ 다식 박아낼 때 쓰는 거는? {다식판}

3.3.3. 강정틀

엿강정을 만드는 데에 쓰는 도구이다. 가운데가 비어 있는 사각의 나무틀이다. 밑에 안반을 놓고, 그 위에 강정틀을 올린다. 강정틀 안에 조청에 버무린 튀밥이나 깨, 콩 등을 넣는다. 그리고 반죽을 밀대로 밀어서 평평하게 만든다. 그래야 두께를 일정하게 만들 수 있다.



[사진 26] 강정틀

⇒ 인자 {강정틀에다} 넣고 방망이로 밀어서, 또 칼로 인자 찢아야지요, 저렇게 모양을.

3.4. 찌거나 지지는 도구

3.4.1. 지와시리(기와시루)

젓물을 덮지 아니한, 진흙으로 빚어서 만든 시루이다. 옹기시루에 비해서 김이 잘 올라서, 음식이 빨리 익는다. 시루의 크기는 되로 센다. 예를 들어 ‘한 되 들이 시루’가 가장 작은 시루이다.

‘지와시리’는 기와시루의 전남방언이다. 시루의 중세국어 형태는 ‘시르’로, 표준어에서는 ‘시루’로 변한다. 반면 전남에서는 ‘시르’의 ‘-’가 ‘르’ 뒤에서 전설모음화하여 ‘시리’로 변한다. 그리고 ‘지와’는 기와의 ‘기’이 ‘이’ 모음 앞에서 구개음화한 형태이다.

3.4.2. 옹기시리(옹기시루)

붉은 진흙으로 만들어別に 말리거나 약간 구운 다음, 오징어를 입혀 다시 구운 시루이다. 기와시루에 비해서 김이 잘 오르지 않으나, 가장 일반적인 시루의 형태이다. 또한 기와시루에 비해서 가격이 비싸다고 한다.

‘옹기시리’는 옹기시루의 전남방언이다.

⇒ 저건 옹기시리, 여기 있는 건 기와시리제. 기와시리 있고 {옹기시리} 있고 두 가지여.



[사진 27] 지와시리



[사진 28] 옹기시리

3.4.3. 시루밑

쌀가루를 시루에 넣어 찌 때에, 시루 바닥에 까는 짚방석이다. 대나무나 비사리 줄기를 엮어서 만들거나 무명베로 만든다. 시루의 크기에 따라 시루밑의 크기는 달라진다.

전남에서는 ‘시리밑’으로 발음하기도 하며, 시루밑은 시루와 밑의 합성어이다. 이때의 ‘밑’은 쓰임에서 유래한 것으로 생각된다.

⇒ 시루밑을 깔아야지. {시루밑} 깔고 천 옥에다 놓고.



[사진 29] 시루밑(1)



[사진 30] 시루밑(2)

3.4.4. 늦국자

늦으로 만든 국자이다. 요즘 국자에 비해서 국물을 뜨는 부분이 평평한 것이 특징이다. 산자 바탕을 기름에 튀기면서 늘이면, 반죽이 부풀어 오른다. 그때 늦국자로 산자 바탕을 꼭꼭 눌러 준다.

⇒ 우리 옛날 {늦국자} 누르기 좋게 되어 있어. 뒤에 이렇게 납작해 가지고.

3.4.5. 가마솥

아주 크고 우묵한 솥이다. 아궁이에 걸어서 쓰기 때문에 크기가 큰 것이 특징이다. 산자나 약과는 가마솥에 기름을 부어서 튀기고, 가마솥의 뚜껑은 뒤집어서 튀밥을 튀길 때에 쓴다.

⇒ 튀밥도 차나락으로 찹쌀 나락을 {가마솥에다} 이렇게 살살 볶으면 튀기면서 그렇게 일우어 저요.



[사진 31] 늦국자



[사진 32] 가마솥

3.4.6. 경걸이(경그레)

솔에 무엇을 찢을 때, 찢는 것이 솔 안의 물에 잠기지 않도록 받침으로 놓는 물건이다. 세 갈래의 나무를 꺾어 만들거나, 그것이 없을 때에는 가마솔 밑에 나뭇가지를 열기설기 놓는다. 요즘에는 둥근 쇠 테두리에 발이 세 개 달린 삼발이가 경그레를 대신한다.

‘경걸이’는 경그레의 전남방언으로, 지역에 따라 ‘거랭이’라 부르기도 한다. 전남의 북부에서는 ‘경걸이’, 남부에서는 ‘거랭이’라고 한다.

- ⇒ 경걸이 놓고 찢라. 삼발이 놓고 찢라. 삼발이란 소리는 근래 오는 말이고, 옛날에는 {경걸이다} 했제.

3.4.7. 적사(석쇠)

떡 조각 따위를 굽는 기구이다. 네모지거나 둥근 쇠 테두리에 철사나 구리 선 따위로 잘게 그물처럼 엮어 만든다. 산자 바탕을 만들어 곧바로 기름에 튀기지 않고, 기름을 발라 두었다가 손님이 오면 석쇠에 굽기도 했다.

‘적사’는 석쇠의 전남방언이다. ‘적사’는 굽는다는 뜻의 ‘적(炙)’에 ‘쇠’가 결합된 합성어이다.

- ⇒ 기름 발라 뒀다가 {적사에다} 굽기도 하고, 군유과도 있어. 옛날에는 기름이 귀해서 그랬는지, 기름을 발라 뒀다가 구웠거든요.

3.5. 과자를 담는 도구

3.5.1. 모반(목판)

음식을 담아 나르는 나무 그릇이다. 모양이 여러 가지이나 보통 얇은 널빤지로 바닥을 대고 조봇한 전이 엷비슷하게 사방으로 대어져 있다.

『표준국어대사전』은 목판·목반과 모반을 다른 단어로 설명한다. 목판은 음식을 담는 나무 그릇으로 풀이하고, 모반은 여섯 모나 여덟 모로 된, 음식을 담아 나르는 나무 그릇으로 풀이한다. 그런데 대부분의 목판이 모가 나 있기 때문에, 전남에서는 ‘목판’과 ‘모반’을 구분하지 않는다.

- ⇒ 내가 아까 사진 찍을 때, 이렇게 나무로 된 쟁반 있었잖아요. 고것이, 그것보다 뭐라 그러냐. 금방 또 생각 해놓고. {모반}



[사진 33] 모반

3.5.2. 석작(고리)

대오리 따위로 엮어서 상자같이 만든 물건이다. 석작 안에 음식을 담아서 저장한다. 그리고 전남에서는 혼례 전에 신랑, 신부 집에 보내는 이바지 음식을 대고리에 담아서 보내는데, 그것을 ‘이바지 석작’이라 부른다. ‘석작’은 고리의 전남방언이다.

⇒ 옥에 고명으로 색색으로 그렇게 해서 올렸어요. 이바지 {석작} 옥에다가, 이쁘게.

이상으로 조리 도구에 대한 조사 결과를 유형별로 정리하면, 다음과 같다.

구분	조리 도구
곡식을 다듬는 도구	도구통, 도긋대, 메, 맷돌, 풀맷돌·풀매, 맷방석, 치, 뱀체, 얼게미
반죽을 하거나 담는 도구	바가치, 너럭지, 동이, 함박·함지박, 웅기그릇, 대바구니, 채반, 늦양판, 안반, 밀대
모양을 내는 도구	약과틀, 다식판, 강정틀
찌거나 지지는 도구	지와시리, 웅기시리, 늦국자, 시루밑, 경걸이, 적사
과자를 담는 도구	모반, 석작

4. 조리 과정

한과는 크게 유과(산자, 강정), 유밀과(약과, 매작과), 강정(옛강정), 다식, 숙실과, 정과, 과편, 옛으로 나눌 수 있다. 이들은 각기 다른 조리 과정을 거쳐 만들기 때문에, 여기서는 종류별 조리 과정을 살펴보기로 한다.

4.1. 유과 만들기

유과는 찹쌀가루를 7~10일 정도 담가 골마지가 낀 후에, 그것을 가루로 빻아 시루에 찐다. 찐 쌀가루를 다시 파리가 일 때까지 쳐서, 녹말가루를 뿌린 안반에 놓고 네모난 바탕을 만든다. 그것을 3~4일간 온돌방에서 말린 후 기름에 튀겨서 조청을 바르고, 찰벌씨를 튀긴 튀밥을 붙인다. 그리고 깨, 대추채, 파래가루, 밤채 등으로 고명을 올리기도 한다.

4.1.1. 삭히다

찹쌀을 물에 담가 발효시킨다. 보통 여름에는 1주일, 겨울에는 10일 정도를 물에 담근다. 옛날에는 빨리 삭히기 위해서, 물에 담근 찹쌀 함지박을 부뚜막 위에 두었다.

⇒ 삭혀요. 처음 1주일, 겨울 같은 경우에는 한 10일간 삭혀야 되거든요. 부뚜막에 놓고 옛날에는 불 때는 부뚜막 있잖아요. 거그다 놓고 삭혀요. 발효를 시키는 거지요. 우리말로 {삭힌다} 하는데.

4.1.2. 골가지 끼다(골마지 끼다)

찹쌀을 물에 7~10일 정도 담가두어, 쌀에 노랗고 흰 곰팡이가 피다. ‘골가지’는 간장, 된장, 술, 초, 김치 따위 물기 많은 음식물 겉면에 생기는 곰팡이 같은 물질을 말한다. 산이나 강정을 만들기 위해서는 골마지가 낀 때까지 찹쌀을 물에 담가두어야 한다.

‘골가지’는 골마지의 전남방언이다. 그리고 이렇게 곰팡이가 피는 것을 ‘골마지 끼다’라고 하여 항상 공기하여 쓴다.

⇒ 일단은 삭히잖아요. 삭히면 뭐 하얀색. 그렇죠? 하얀 것도 끼고 노란 것도 끼고 끼어요. 그 끼는 걸 뭐라 그러니까? {골가지 낀다} 그래.

4.1.3. 바구리에 발치다, 방아 찧다

‘바구리에 발치다’는 골마지가 낀 찹쌀을 바구니에 발아서 물기를 빼는 과정이고, ‘방아 찧다’는 그것을 절구에 넣고, 절굿공이로 쳐서 가루를 만드는 과정이다. 이때 골마지가 낀 쌀을 씻지 않고, 그대로 물기만 빼서 찧는다.

전남에서는 ‘방아 찧다’를 ‘도구통에 찧다’라고도 하며, ‘찧다’는 ‘찍어, 찍고’ 등과 같이 ‘찍다’로 발음되기도 한다.

⇒ 골가지가 꺾어요. 그 다음에는? {바구리에다가 발쳐.} 안 씻어요. 씻으면 안 돼. 안 씻고 바로 그냥 그것을 {방아를 찧어요.}

4.1.4. 시루에 안치다

시루 바닥에 시루밀을 깔고, 그 위에 면보자기를 깔고, 찹쌀가루를 넣고, 가마솥에 시루를 올린다. ‘안치다’는 솥에 음식을 넣고, 그것을 불 위에 올리는 과정을 통틀어 이르는 말이다.

⇒ {시루를 솥단지다 안치고,} 시룻변을 해 가지고 시루밀 깔고, 면보재기 깔고 가루를 넣고 찌 가지고 치냈잖아.

1) 시루밀 깔다

시루의 바닥에 시루밀을 놓는다. 시루 바닥에는 구멍이 뚫려 있다. 시루밀으로 구멍을 막아야, 찹쌀 등의 내용물이 시루 밑으로 빠지지 않는다. 산자와 강정을 만들기 위한 반죽을 찌기 위해서는 짙으로 만든 시루밀을 깔아서 시루의 구멍을 막아야 한다.

⇒ 시루를 솥단지다 안치고, 시룻변을 해 가지고 {시루밀 깔고,} 면보재기 깔고 가루를 넣고 찌 가지고 치냈잖아.

2) 면보재기(면보자기) 깔다

시루밀 위에 면으로 된 보자기를 놓는다. 떡을 할 때에는 시루밀이나 보자기 둘 중의 하나만 놓는다. 그러나 찹쌀가루는 익으면서 밑으로 처지기 때문에 시루밀과 보자기를 함께 깔아야 한다.

⇒ 시루를 솥단지다 안치고, 시룻변을 해 가지고 시루밀 깔고, {면보재기 깔고} 가루를 넣고 찌 가지고 치냈잖아.

4.1.5. 시룻변(시룻변)을 하다

가마솥과 시루 사이에 쌀가루 또는 밀가루 반죽을 붙인다. 가마솥에 시루를 안치고, 불을 지피면 솥과 시루 사이로 열기가 샌다. 그러면 시루로 열기가 잘 오르지 않게 된다. 그래서 가마솥과 시루 사이에 쌀가루나 밀가루 반죽을 둘러서 붙인다.

‘시룻변’은 시룻변의 전남방언이다. ‘시룻변’은 ‘시루’와 ‘변’의 합성어이다. 그런데 전남에서는 ‘변’이 가장자리를 뜻하는 한자 ‘변(邊)’에서 온 말로 생각하여, ‘시룻변’이라 말한다. 지역에 따라서는 ‘시룻벤’이라 부르기도 한다.

⇒ 시루를 솥단지다 안치고, {시룻변을 해 가지고} 시루밀 깔고, 면보재기 깔고 가루를 넣고 찌 가지고 치냈잖아.

4.1.6. 도구통(절구)에 치다

시루에 찢 참쌀가루를 절구통에 넣고 절굿공이나 떡메로 치다. ‘도구통’은 ‘절구통’의 전남방언이며, ‘도구통’의 공기어로는 ‘짚다’와 ‘치다’가 있다. ‘짚다’는 절굿공이로 곡식을 가루로 만들 때 쓰지만, ‘치다’는 떡메나 절굿공이로 떡을 만들 때 사용한다.

⇒ 공께 그냥 {도구통에다가 치고,} 낫양판에다가 치대기도 하고.

4.1.7. 띄아리 불커지다(파리가 일다)

반죽 사이에 공기가 들어가, 표면에 풍선처럼 파리가 부풀어 오른다. 찹쌀을 치면, 쌀알이 짓이겨지면서 매끄러운 반죽이 된다. 그 반죽을 계속 치면, 반죽 표면에 공기가 들어가 풍선처럼 파리가 생긴다. 유과는 파리가 일 때까지 쳐야 한다.

정재홍 외(2003)와 황혜성(2000)은 ‘파리가 일다’라고 표현한다. ‘띄아리’는 ‘파리’, ‘불커지다’는 ‘불거지다’의 전남방언이다.

1) 띄아리, 때알(파리)

참쌀가루 찢 것을 메로 칠 때에, 반죽 사이에 공기가 들어가 표면에 풍선처럼 부풀어 오르는 것을 말한다.

‘띄아리’는 파리의 전남방언이며, 지역에 따라서 ‘띄아리, 때알, 때깔’이라 말한다. 그런데 전남에서 ‘띄아리’는 유과에서만 쓰이는 말이 아니라 풍선처럼 생긴 모양 전체를 뜻한다.

⇒ 띄아리, {띄아리 이렇게 불커지게.} 뚱그렇게 거품. 띄아리 지게. 띄아리 일우게. 그렇게 메 쳐 가지고 인자 꺼내서 거그다 녹말가루를 깔아, 깔아요.

4.1.8. 녹말가루 깔다

메로 친 찹쌀가루 반죽을 판판하게 펴기 위해서 안반에 녹말가루를 깔다. 녹말가루를 깔지 않으면, 안반에 찹쌀 반죽이 붙어서 잘 떨어지지 않는다.

⇒ 띄아리, 띄아리 이렇게 불커지게. 뚱그렇게 거품. 띄아리 지게. 띄아리 일우게. 그렇게 메 쳐 가지고 인자 꺼내서 거그다 {녹말가루를 깔아,} 깔아요.

4.1.9. 늘이다

참쌀 반죽을 판판하게 만들다. 녹말가루를 깐 안반 위에 참쌀 반죽을 올리고, 그 위에 녹말가루를 다시 묻힌다. 그리고 두께가 3~5mm가 될 때까지 밀대로 민다. 그리고 5cm 정도의 정사각형으로 자른다. ‘늘이다’는 반죽을 편편하게 펴서 넓게 만드는 까닭에 사용하는 말이다.

⇒ 안반에다가 녹말가루 깔고, 그 옥에다가 얹어요. 그 인자 {늘여야지} 얹게.

4.1.10. 바탕 말리다

산자와 강정의 바탕을 불을 지핀 온돌방에 3~4일 정도 널어서, 물기를 없애다.

1) 바탕

산자를 기름에 튀기기 전에, 네모나 손가락 모양으로 만든 반죽을 이른다. 산자의 경우에는 두께가 3~5mm이고, 5cm 정도의 정사각형 모양이고, 강정은 반죽을 손가락 한 마디만 하게 썬 모양이다. 약과나 매작과의 반죽들도 판판하게 만들지만, 그것들은 바탕이라 부르지는 않는다. 유독 산자와 강정의 반죽만을 바탕이라 부른다.

⇒ 산자 바탕 말린다 허제. 유과 {바탕} 유과라 그랬소. 유과라고 쓰쇼. 산자라 안 하고 유과.

4.1.11. 기름에 일우다(기름에 일다)

바탕을 기름에 튀겨서, 부풀어 오르게 하다. 가마솥에 바탕이 잠길 정도로 넉넉하게 기름을 붓고, 바탕을 넣는다. 그러면 바탕이 오그라지면서 부풀어 오른다. 그래서 솥국자로 바탕을 눌러 주면서 튀겨야 한다.

‘일우다’는 ‘일다(겉으로 부풀거나 위로 솟아오르다)’의 사동형이다.

⇒ 유과라는 것은 참쌀로 만드는 거거든요. 참쌀로 삭혀 가지고 가루로 뺏아서 그걸 떡을 만들어서 이렇게 늘여 가지고 말려서 건조시켜서 {기름에다 일우기도} 하고, 기름 발라 뒀다가 적사에다 굽기도 하고, 군유과도 있어. 옛날에는 기름이 귀해서 그랬는지, 기름을 발라 뒀다가 구웠거든요.

4.1.12. 조청 바르다

기름에 튀긴 산자 바탕에 조청을 묻히다. 튀긴 바탕에 솔로 조청을 바르거나, 튀긴 바탕을 조청 담은 그릇에 담갔다가 빼기도 한다. 조청은 식혜의 건더기를 받고, 남은 물을 묽게 곤 엿이다. 제보자는 조청을 ‘물엿’이라 부른다.

- ⇒ 조청을 발르지요. {조청을 발라} 가지고 튀밥을 묻혀. 솔로 하는데, 옛날에는 저런 솔이 귀했잖아요. 그러니까 솔잎을 꺾어 가지고 이렇게 묶어. 그래서 솔을 만들어. 그래서 솔잎으로 발랐어. 그러기도 하고 그냥 조청에다 담귀 가지고 이렇게 훑어 내서 발르기도 하고.

4.1.13. 튀밥 바르다

조청을 바른 바탕에 찰범씨를 튀긴 튀밥을 붙이다. 튀밥이 담긴 쟁반에 조청 바른 바탕을 놓고, 그 위에 바로 튀밥을 덮는다. 조청을 바른 직후에 튀밥을 발라야 산자나 강정에 튀밥이 잘 붙는다.

- ⇒ 바로 {튀밥을 바로 발라야지.} 여그 조청 놔두고 여그 튀밥 놔두고 조청에서 이렇게 발르고 견져내고 바로 튀밥에 너서 덮어서 따둑따둑따둑 하면은 인자 딱 붙어요, 튀밥이.

4.1.14. 꽃을 놓다

튀밥을 바른 산자 위에 대추채와 파래가루, 밤채로 꽃무늬를 장식하다. 모든 산자에 고명을 붙이는 것은 아니고, 신랑 신부의 이바지 음식과 같은 특별한 경우에만 한다. 그것도 맨 위의 한 장만 장식한다.

고명으로 꽃을 장식했기 때문에 ‘고명 없다’라는 표현보다 ‘꽃을 놓다’라는 표현을 쓴다.

- ⇒ 글씨 쓴 것은 모르겠고, 찹쌀 튀밥을 튀기게 되면 꽃같이 이쁘게 튀겨진 게 있거든요. 고놈을 골라 가지고 그걸로 {꽃을 놔쥌} 대추로 이렇게 즐기고, 그 튀밥으로 꽃을 이쁘게 놔어요. 그 꽃 놓 것도 하나 찍으면 좋겠다.

4.2. 유밀과 만들기

4.2.1. 약과

약과는 밀가루에 참기름과 생강즙을 넣고, 체에 내려서 가루를 곱게 만든다. 그리고 물을 타지 않은 청주로 반죽한다. 반죽은 밀가루가 붙을 정도로만 하며, 그것을 약과틀에 넣거나 네모나게 찢어서 모양을 낸다. 모양 낸 반죽을 기름에 튀기고, 준비한 즙청에 담갔다가 꺼낸다. 대추와 고추씨로 고명을 올리기도 한다. 약과는 즙청이 속에 배어들게 하룻밤 재운 뒤에 먹는다.

1) 술로 반죽하다

밀가루에 물을 타지 않은 청주를 부어 이겨 내다. 청주를 넣어야 튀길 때에 반죽이 부풀어 오르면서 쪼가 생긴다. 그리고 반죽은 서로 엉겨 붙을 정도로만 한다. 너무 치대면 약과가 단단해져서 맛이 없게 된다. 그리고 반죽하기 전에 밀가루에 참기름과 생강즙을 넣어, 맛을 돋운다. 참기름을 넣으면 고소한 맛이 나는데, 색이 까맣게 되는 단점이 있다. 그래서 요즘은 콩기름과 참기름을 3:1의 비율로 넣는다.

⇒ 옛날에는 그 집에서 술을 해먹는 물 안 탄 청주. 물 안 탄 청주로 간을, 저그 저 반죽을 해요. {술로 그냥 반죽을 해요.}

2) 모양 만들다

약과의 모양을 네모나게 썰거나 약과틀에 넣어 꽃모양을 내다. 제사상에 놓을 약과는 고이기 좋게 사각의 모약과로 만들고, 혼례나 회갑에 쓸 약과는 예쁘게 꽃약과로 만든다. 약과 반죽의 두께는 약 7mm 정도로 한다. 그래야 튀겼을 때에 2cm 정도가 된다.

⇒ 넣어 놓고 그냥 밀대로 밀어서 아까 틀에다 찍기도 하고, 밀대로 밀어서 찢아서 꺾배기도 만들기도 하고, 그때 찢아서 {모양을 만드는} 것이 이제 네모로 찢르른 모약과 되는 거고, 꽃으로 만들른 꽃약과 되는 거고 그렇지.

3) 틀에 찍다

반죽을 약과틀에 넣어서 눌러서 꽃모양을 만들다. 꽃약과는 모양틀인 약과틀이 있다. 그래서 약과틀에 반죽을 넣고 꺾꺾 눌러서 빼면 꽃모양이 된다. 이것을 ‘찍다’라고 한다.

⇒ 넣어 놓고 그냥 밀대로 밀어서 아까 {틀에다 찍기도} 하고, 밀대로 밀어서 찢아서 꺾배기도 만들기도 하고, 그때 찢아서 모양을 만드는 것이 이제 네모로 찢르른 모약과 되는 거고, 꽃으로 만들른 꽃약과 되는 거고 그렇지.

4) 기름에 튀기다

모양을 낸 약과 반죽을 기름에 넣어 부풀어 나가게 하다. 처음에는 120도 정도의 기름에 튀겨서 반죽의 속을 익힌다. 그리고 속이 어느 정도 익은 후에는 150도 정도의 온도에서 겉을 튀긴다. 약 20분 정도 튀기면 약과가 연한 갈색 빛을 띤다.

⇒ {기름에다 튀기는} 거거든요. 인자 그것은 콩기름에다가, 식용유에다가 튀겨 가지고. 또 약과는 조청으로 집청을 만들어야 돼요. 집청이다 그래. 집청.



[사진 34] 참기름 넣다



[사진 35] 체에 내리다



[사진 36] 술로 반죽하다



[사진 37] 틀에 찍다



[사진 38] 모양낸 반죽



[사진 39] 기름에 튀기다

5) 집청(즙청)에 담그다

튀긴 약과를즙청 속에 넣다. 튀긴 약과를 끓여서 식힌즙청에 곧바로 담근다. 20~30분 정도 담가야즙청 액이 약과에 스며든다. 그리고는즙청 액을 체에 받아서 거르고, 그릇에 담아 두었다가 하루가 지난 후에 먹는다. 하루가 지나야즙청 액이 약과에 완전히 스며든다.

- ⇒ 집청에다도 또 생강을 넣고 물을 아까 저 강정 할 때는 되게 닳쳤지만은 이 약과 담그는 집청은 물을 쫄 물르게 물을 쫄 타요. 그래 가지고 한 번 끓여서 이제 식혀 뒀다가 그 약과를 기름에서 튀겨 내면서 거그다 담귀요. 담겼는데 한 적어도 20~30분을 담귀요. 그 과정을? {집청에다 담근다고} 그러지.

(1) 집청(즙청)

조청에 물을 넣고 끓인 것이다. 그 안에 향을 더하기 위해 생강이나 계피를 넣기도 한다. 약과 반죽에 넣을 생강즙을 만들고, 남은 생강 찌꺼기를즙청에 넣기도 한다.

‘집청’은즙청의 전남방언이다.

- ⇒ 기름에다 튀기는 거거든요. 인자 그것은 콩기름에다가, 식용유에다가 튀겨 가지고. 또 약과는 조청으로 집청을 만들어야 돼요. {집청이다} 그래. 집청.



[사진 40] 집청에 담그다



[사진 41] 고명 올리다



[사진 42] 약과

4.2.2. 매작과

매작과는 약과와 달리 밀가루를 물로만 반죽하여서 기름에 튀겨도 부풀지 않는다. 그래서 매작과 반죽은 아주 얇게 밀어야 과자가 바삭하다. 또한 기름에 부풀지 않기 때문에 예쁜 모양을 만들기 쉽다. 예로부터 매작과는 직사각형으로 썬 다음 가운데를 세로로 길게 찢어 한쪽 끝을 그 구멍으로 집어넣고 뒤집어 곧 다음 기름에 튀겨 만든다. 그리고 요화꽃으로 만들기도 한다. 줍청은 꿀이나 설탕 시럽으로 한다.

1) 물하고 반죽하다

밀가루에 물을 넣어 이겨 내다. 약과는 술을 넣어 켜가 생기게 튀기는 것이라면, 매작과는 물로만 반죽하여 얇게 튀기는 것이 특징이다. 매작과는 얇게 만들어 튀기기 때문에, 모양을 내기가 쉽다. 그래서 파배기매작과, 타래과 등 예쁜 모양을 만든다. 또 반죽을 시금치나 치자로 염색하여 만들기도 한다. 또한 반죽이 얇을수록 아삭거린다.

⇒ 매작과는 아무 것도 안 하고 그냥 물하고, 소금 간하고. {물하고 그냥 반죽하는} 거예요. 물로만, 물론 간은 해야 되니까 소금 간하고.

4.3. 강정 만들기

옛강정을 만들기 위해서는 먼저 밥알 또는 검정콩을 튀긴 것이나 볶은 깨를 조청에 버무린다. 그리고 버무린 반죽을 강정틀 안에 넣고, 밀대로 밀어서 평평하게 해서 적당한 크기로 썰어서 만든다.

4.3.1. 쌀강정

1) 꼬두밥(지에밥) 찌다

지에밥을 만든다. ‘꼬두밥’은 찰쌀이나 멥쌀을 물에 불려서 시루에 찐 밥이다. 약밥이나 인절미를 만들거나 술밑으로 쓴다. ‘꼬두밥’은 지에밥의 전남방언이다. 그리고 지에밥을 술밑으로 쓰기 때문에 ‘술밥’이라 부르기도 한다.

- ⇒ 쌀강정은 일단은 찹쌀을 {꼬두밥을 썰요} 담궜다가, 꼬두밥을 썰 가지고 그걸 또 말려. 꼬두밥이 마르잖아요? 그러면 다시 또 물에다가 담궜 불러. 그래 가지고 그걸 건져 가지고 또 말려.

2) 소금 간하다

강정, 약과 등의 맛을 내기 위하여 음식물에 소금을 넣어 간을 치다. 쌀엿강정의 경우에는 말린 지에밥을 소금 탄 물에 담궜다가 다시 말린다. 그러면 지에밥에 간이 된다.

- ⇒ 아까 강정도 거 {소금 간을 해야 되거든. 물에다가 소금 간, 간물에다가, 그거 쓰시오. 물이 소금을 간을 해 가지고 고 거그다 담궜서 말려야제. 간이 되잖아요. 소금물, 물에 담궜 때.

3) 꼬두밥(지에밥) 말리다

소금을 넣은 물에 불린 지에밥을 다시 말리다. 쌀엿강정을 만들기 위해서는 소금물에 담궜고, 말리는 과정을 세 번 정도 거쳐야 한다. 그래야 밥알이 서근서근해져서 튀길 수 있게 된다.

- ⇒ 쌀강정은 일단은 찹쌀을 꼬두밥을 썰요. 담궜다가, 꼬두밥을 썰 가지고 그걸 또 말려. {꼬두밥을 말려} 꼬두밥이 마르잖아요? 그러면 다시 또 물에다가 담궜 불러. 그래 가지고 그걸 건져 가지고 또 말려.

4) 강정쌀

쌀엿강정을 만들 지에밥의 밥알을 이른다. 지에밥을 말리고, 소금물에 불려서 찌는 과정을 세 번 거친 밥알을 ‘강정쌀’이라 한다. ‘강정쌀’은 튀기기 전의 명칭이고, 튀긴 후에는 ‘튀밥’이라 부른다.

- ⇒ 그것보다가 그냥 그거 뭐라고 해야 될까 그거? 그냥 {강정쌀이라고} 해야 되나?

5) 모래를 달구다

번철 위에 고운 모래를 볶다. 고운 모래를 깨끗이 씻어서 말린다. 그것을 번철에 볶는다. 그 모래의 뜨거운 열기로 강정쌀을 튀긴다.

- ⇒ 깨끗이 모래를 씻어 가지고, 모래를 말려서 그 가마솥에다 모래 붓고 {모래를 달궜요} 달궜 가지고 그 말려 놓은 꼬두밥을 한 주먹씩 모래가 달궜지면 거그다 너. 그래 갖고 젖으면은 거 모래하고 같이 모래 그 온도로 꼬두밥이 튀겨져요.

6) 강정쌀 튀기다

쌀엿강정을 만들 강정쌀을 부풀어 오르게 하다. 달군 모래 위에 말린 지에밥의 밥알을

한 주먹씩 넣으면, 밥알이 하얗게 타닥타닥 튀어 오르며 튀겨진다.

⇒ {강정쌀 튀긴다 해} 강정밥을, 강정밥 튀긴다고 해.

7) 얼게미(어레미)에 흔들다

모래에 튀긴 강정쌀을 어레미로 치다. 모래와 강정쌀을 구분하기 위해서 어레미질을 한다. 그러면 어레미 위에는 강정쌀 튀밥만 남고, 모래는 밑으로 빠진다. 그러면 밑에 빠진 모래를 다시 달궈서 강정쌀을 튀긴다.

⇒ 그래 갖고 젓으면은 거 모래하고 같이 모래 그 온도로 꼬두밥이 튀겨져요. 이렇게 막, 막 타타닥 하얗게 막 튀겨지거든요. 그거 빨리 퍼내서 얼게미, 그 구멍 큰 체 있거든요. 얼게미다 해, 그것보다. {얼게미다가 부어가지고 이렇게 해서 흔들면은} 쌀은 얼게미가 남고 튀밥은 얼게미가 남고 모래만 빠져요. 얼게미 밑으로. 그러든 고 그 모래로 되풀이를 하지요.

8) 조청 닻치다(졸이다)

조청을 끓여서 농도를 진하게 만들다. 조청을 끓이면 처음에는 수분이 많아서 하얀 기포가 조청 위에 뜬다. 그리고 조청의 농도가 진해지면 기포가 없어진다. 조청은 국자로 떼을 때, 마지막 엿물이 국자에 들어붙을 정도까지 끓인다. 엿물에 생강 다진 것을 넣기도 한다. ‘닻치다’는 ‘닻다’의 사동형이다. 제보자는 조청을 되게 졸이므로 ‘닻치다’라고 말한다.

⇒ 튀밥을 인자 넣고 그것을 인제 아까 조청을 끓여. {조청을 닻쳐} 딱딱하게 끓여서 닻쳐야 된다 그래. 그것이 농도가 되져야지 저렇게 강정이 되거든요. 그러니까 솔단지다 넣고 조청을 끓여 가지고 거그다 강정 넣고 버물러. 버물러서 바탕에다 이렇게 눌러.



[사진 43] 조청 닻치다



[사진 44] 생강 넣다

9) 버무르다

졸인 조청에 강정쌀을 넣고 섞다. 강정쌀을 섞을 솥에 조청을 적당량 붓고, 설탕과 기

름을 섞는다. 그리고 강정쌀을 넣고 섞는다. 강정쌀은 금방 타기 때문에 기름을 넣어야 한다. 그리고 쌀엿강정을 염색하고 싶을 때에는 설탕에 천연 염료인 뽕잎가루나 백년초 가루를 섞는다. 쌀엿강정의 염색은 최근에서야 한다고 한다. 쌀엿강정에는 호박씨를, 깨엿강정에는 해바라기씨를 고명으로 넣기도 한다.

- ⇒ 튀밥을 인자 넣고 그것을 인제 아까 조청을 또 끓여. 조청을 닳쳐. 딱딱하게 끓여서 닳쳐야 된다 그래. 그것이 농도가 되어야지 저렇게 강정이 되거든요. 그러니까 솔단지다 넣고 조청을 끓여 가지고 거그다 강정 넣고 {버물러.} 버물러서 바탕에다 이렇게 눌러.



[사진 45] 버물러다



[사진 46] 염료를 섞다

10) 강정틀에 넣다, 밀대로 밀다

조청에 버물린 강정쌀을 강정틀 안에 놓고, 밀대로 밀어서 평평하게 고르다. 안반 위에 정사각형의 강정틀을 놓고, 그 안에 강정쌀을 붓는다. 그리고 방망이 같이 생긴 밀대로 반죽이 평평해질 때까지 민다. 밀대로 밀어야 강정이 단단해진다. 그 다음에 곧바로 썬다. 조청이 굳은 후에는 썰기 어렵기 때문에 밀대로 민 직후에 원하는 크기로 자른다.

- ⇒ 인자 {강정틀에다 넣고} {밀대로 밀어서,} 또 칼로 인자 잘라야지요 저렇게 모양을.



[사진 47] 강정틀에 넣다



[사진 48] 밀대로 밀다



[사진 49] 썰다



[사진 50] 쌀강정

4.3.2. 콩강정

콩엿강정을 만들기 위해서는 먼저 검은콩을 소금물에 불려서 주머니에 담아, 겨울날 처마 밑에 달아 둔다. 그러면 콩이 얼면서 마른다. 그렇게 세 번의 과정을 거쳐서 말린 콩을 볶아서 조청에 버무린다. 그것을 강정틀에 넣고, 밀대로 밀어서 적당한 크기로 썰면 콩엿강정이 된다.

콩엿강정은 콩을 얼면서 말려야 하기 때문에 겨울에만 먹을 수 있는 겨울 음식이다.

1) 생콩으로 담궈서 불리다

검정콩을 소금물에 담가 불리다. 쌀강정의 경우에는 지에밥을 찼지만, 콩강정의 경우에는 소금물에 담그기만 한다.

⇒ 콩은 그냥 {생콩으로 담궈서 불려} 가지고 또 얼어야 돼, 꼭. 얼어서 말라야지. 튀겼을 때 콩이 부드러워요.

2) 처마 끝에 매달다

불린 검정콩을 주머니에 담아서 처마 끝에 달려 있게 하다. 검정콩도 말리고, 불리는 과정을 세 번 정도 거친다. 그래야 단단한 콩이 서근서근해진다.

⇒ 물에다 콩을 불리잖아요? 불은 콩을 {처마 끝에 매달아} 놓고 얼면서 말르면서 그래요 그것이.

3) 얼어서 마르다

겨울 처마 끝에 물에 불린 콩을 주머니에 담아 걸어 두어서, 콩의 물기가 고체로 굳어지면서 날아가다. 단단한 검정콩은 얼면서 말라야 서근서근해져서 볶아도 부드럽다. 그러므로 콩엿강정은 겨울에만 해 먹을 수 있다.

⇒ 콩은 그냥 생콩으로 담궈서 불려 가지고 또 얼어야 돼, 꼭. {얼어서 말라야지} 튀겼을 때 콩이

부드러워요. 요즘 저그저그 튀밥 툐 것처럼 부드러와, 콩이. 콩은 딱딱하잖아요. 콩을 부드럽게 만들기 위해서 얼었다가 말렸다가 얼렸다가 말렸다가 불어서 말렸다가 얼렸다가 그것을 되풀이를 하면은 부드러워져, 콩이. 저 강원도 북어를 얼렸다 말렸다 해 가지고 북어가 부드러잖아요. 그 이치하고 똑같아요.

4.3.3. 깨강정

깨강정을 만들기 위해서는 우선 흰깨와 검은깨를 깨끗이 씻어서 볶아 조청에 버무린다. 그것을 강정틀에 넣고, 밀대로 밀어서 적당한 크기로 썰면 깨엿강정이 된다. 깨엿강정은 강정틀에 넣지 않고 다양한 모양을 만들기도 한다. 깨엿강정에는 고명으로 해바라기 씨를 넣기도 한다.



[사진 51] 해바라기 씨 볶다



[사진 52] 흰깨를 볶다



[사진 53] 검정깨 볶다



[사진 54] 강정틀에 넣다



[사진 55] 썰다



[사진 56] 깨강정

1) 토르라니(둥글게) 말다

조청에 버무린 깨를 원형으로 만든다. 쌀엿강정, 콩엿강정은 평평하게 밀어서 마름모꼴로 자르지만, 깨엿강정은 여러 가지로 모양을 낸다. 밑에 검은깨 버무린 것을 평평하게 놓고, 그 위에 흰깨 버무린 것을 놓고 김밥 말듯 한다. 그러면 검정깨와 흰깨가 섞인 예쁜 깨엿강정이 만들어진다. 옛날에는 두 가지 종류의 깨를 섞어 둥글게 만 깨엿강정을 만들었다.

⇒ 손으로 이렇게 처음에 그 말아 가지고 요 표면이 검정 것이 나오게 할려면 검정을 문자 깔고 하얀 것을 또 밀어서 똑같이 포개 가지고 {토르라니 말아} 버리면 고려고 돼요.



[사진 57] 깨강정

4.4. 다식 만들기

다식은 쌀, 녹말, 송화, 검은깨, 콩 따위의 가루를 조청에 반죽하여 다식판에 박아 만든다. 곡물을 맷돌에 곱게 갈아 꿀에 버무려서 다식판에 박는다. 그래서 그릇에 담을 때도 흰색, 노란색, 파란색, 검은색 등으로 색을 맞추어 놓는다.

4.4.1. 꿀로 반죽을 하다

다식을 만들 곡식 가루에 꿀을 넣어 이겨 내다. 다식은 쌀가루, 메주콩, 푸르대콩, 검정깨, 흰깨, 송화가루에 꿀을 넣어 버무린다.

⇒ 다식을 만들 때 가루만 있으면 지들이 모아지지가 않잖아요? 꿀로 반죽을 해야지. {꿀로 반죽을 해서} 틀에 찍으론은 쌀다식 되는 거고.

4.5. 과편 만들기

과편은 과일 즙에 녹말가루를 넣어, 목을 쭈듯이 끓여서 식혀서 만든다. 주로 신맛이 나는 앵두, 자두와 같은 과일로만 과편을 만든다.

4.5.1. 녹말 내기

녹말가루를 만드는 일이다. 녹두를 물에 불려서 맷돌에 갈고, 그것을 물에 담가 둔다. 그래서 물 밑으로 녹두의 앙금이 가라앉으면, 그것을 얇은 천에 밭아서 한지에 곱게 펴서 말린다.

1) 맷돌에 갈다

물에 물린 녹두를 풀맷돌에 갈다. 원래 마른 곡물은 맷돌에 갈지만, 젖은 곡물은 풀맷돌에 간다. 처음 녹두를 갈면 껍질이 벗겨진다. 그러면 껍질을 버리고, 알갱이를 곱게 간다.

⇒ 옛날에는 {맷돌에다 갈았지.} 맷돌에다 곱게 갈아 가지고 고걸 저기 저, 처음 껍다구는 벗겨 버리고 알맹이만. 그래 갖고 곱게 갈아 갖고 물에다가 해 가지고 이렇게 해서 가랑쳐 놔 뒤요.

2) 가랑쳐 놔 두다(가라얏게 놓아 두다)

맷돌에 간 녹두를 물에 담가서, 녹두가루가 밑에 가라얏게 하다. 녹두의 앙금을 만드는 것이다. ‘가랑치다’는 ‘가라얏히다’의 전남방언이다.

⇒ 옛날에는 맷돌에다 갈았지. 맷돌에다 곱게 갈아 가지고 고걸 저기 저, 처음 껍다구는 벗겨 버리고 알맹이만. 그래 갖고 곱게 갈아 갖고 물에다가 해 가지고 이렇게 해서 {가랑쳐 놔 뒤요.}

3) 하얀 녹말만 받치다(받다), 한지 종이에 말리다

가라얏은 녹두 앙금을 얇은 천에 걸러서 물을 빠지게 하다. 앙금이 아주 미세하므로 짜임이 뻥 천에 받기도 한다. 그리고 얇은 천이나 한지에 얇게 펴서 말린다.

⇒ 그러든 육에 이렇게 뜯 거는 다 따라 버리고 하얀 녹말만 이렇게 받쳐 가지고 이렇게 얇은 천이나 한지, 한지 종이에다가 그걸 얇게 깔아서 말려요 그걸. 얼마나 힘들다고요, 녹말 내기가.

4) 녹두녹말

녹두를 갈아서 가라얏힌 앙금을 말린 가루를 말한다. 녹두녹말은 꿀에 버무려서 녹말 다식을 만들기도 하고, 과즙과 함께 끓여서 과편을 만들기도 한다.

⇒ 요즘은 녹말가루가 나오니까 하기가 쉬웁지. 옥수수녹말도 있고, 고구마 아니 하지감자, 감자녹말도 있고 요즘에는 그른 거 쓰니까 편한디. {녹두녹말} 옛날에는 내서 쓰기가 그렇게 힘들었어요.

4.5.2. 앵두과편, 자두과편

1) 즙을 만들다

신맛 나는 과일을 곱게 갈아서 과일의 액체를 빼내다. 이 과즙에 녹말가루를 넣고 끓여서 식히면 과편이 된다.

⇒ 일단 {즙을 만들어요.} 곱게 갈아서 앵두를. 그래 가지고 그 녹두녹말하고 같이 이렇게 섞어 가지고 끓여요, 묵 만들듯이. 끓여 가지고 굳히면은 그게 과편이 되는 거예요.

2) 녹두녹말에 섞다

과즙에 녹두녹말을 넣고, 끓여서 한데 합치다. 과편은 녹두녹말로만 만든다.

⇒ 오미자과편은 그렇게, 오미자도 되기는 되겠네요. {녹두녹말에다 섞어서} 끓이든 되니까.

4.6. 정과 만들기

정과는 온갖 과일, 생강, 연근, 인삼 따위를 조청에 졸여 만든다. 도라지와 무는 부득부득 말렸다가 삶은 후 조청에 졸이고, 연근과 죽순 호두는 생으로 삶아서 조청에 졸이고, 사과와 호박, 우엉은 조청이나 설탕에 재웠다가 말린다. 전남의 대표적인 정과에는 동아정과와 죽순정과가 있다.

4.6.1. 동아정과

동아정과는 잘 익은 동아를 잘라 껍질을 벗기고, 사횏가루에 버물러서 하룻밤을 재운다. 그리고 물에 삶아서 사횏가루를 우려낸다. 우리기를 두세 번 반복한 후에 동아를 조청에 졸인다.

1) 사긧가루(사횏가루)에 버무르다

손질한 동아에 사횏가루를 묻히다. ‘사긧가루’는 꼬막 껍질을 구워서 만든 가루이다. 동아정과를 만들 때 동아에 묻혀서 씻어내면, 동아가 아삭해진다. 그래서 동아정과는 조청에 졸인 후에도 사과처럼 과육이 아삭하다.

‘사긧가루’는 사횏가루의 전남방언이다. 농촌진흥청(2008)에서는 ‘사횏가루’라고 말하는데, 이 말은 석회가루를 뜻하는 ‘횏가루’로 생각된다.

- ⇒ 동아정과 같은 경우에는 가을에 잘 익은 동아를 인제 갔다가 찢라서 껍질을 벗기고 알 빼내고 사긧가루라고 거 조개, 그 꼬막 껍질을 꾸운 게 있어요. 사긧가루라 그래, 그것보다. {사긧가루에다 버물러서} 하룻저녁을 재워요.

2) 하룻저녁을 재우다

동아에 사횏가루를 버무린 상태로 하룻밤을 보낸다. 전남에서는 어떤 상태를 만든 후에, 그 상태로 밤을 지내는 것을 ‘하룻밤 재우다’라고 말한다.

- ⇒ 동아정과 같은 경우에는 가을에 잘 익은 동아를 인제 갔다가 찢라서 껍질을 벗기고 알 빼내고 사긧가루라고 거 조개, 그 꼬막 껍질을 꾸운 게 있어요. 사긧가루라 그래, 그것보다. 사긧가루에다 버물러서 {하룻저녁을 재워요.}

3) 물을 우리다

하룻밤을 재운 동아를 물에 삶아서 사횏가루가 빠져 나오게 하다. 사횏가루를 묻힌 동아를 삶으면 붉은 물이 나오는데, 그것은 양젓물과 비슷하다. 그래서 두세 번 물을 갈아주면서 사횏가루를 우려낸다.

제보자는 ‘우리다’를 ‘울그다’라고 말하기도 한다.

- ⇒ 하룻저녁 재웠다가 그것을 깨끗이 씻어내고 삶죠. 삶어 가지고 물이 빨갈게 우려 나오거든요. 동아 그거가 양젓물처럼 좀 그런대네요. 그 {물을 우려내야} 돼, 또, 그 물을 깨끗이 한 두세 번 물을 갈아주면서 하루 우려내야 돼요.

4.6.2. 도라지정과

도라지정과는 도라지를 깨끗이 다듬어서別に 말린다. 그리고 그것을 조청에 5~6시간 졸여서 만든다.

1) 삐득삐득(부득부득) 말리다

도라지 정과를 만들기 위해서, 도라지를 씻어서 부득부득 해질 때까지 말리다. ‘삐득삐득’은 ‘부득부득’의 전남방언이다.

- ⇒ 도라지는 {삐득삐득 말려가 지고} 고거를 삶아요. 일단은, 삶어 가지고 옛에다 쫄이는 게 도라지정과고.

4.6.3. 건과

건과는 정과에 배인 조청을 바구니에 밍가서 거르고, 말려서 만든다.

1) 옛물을 빼내다

건과를 만들기 위해서 정과의 옛물을 밍다. 정과는 과일이나 생강 등을 꿀에 졸인 음식으로 젖은 상태이다. 그래서 정과를 바구니에 밍가서 옛물을 빼고 말리면 건과가 된다.

- ⇒ 건과는 그냥 이렇게 건져 가지고 쪽 {옛물을 빼내고} 그냥 말려요.

4.7. 숙실과 만들기

숙실과는 크게 초와 란으로 나눈다. 초는 대추와 밤을 꿀물에 졸여서 계피 잣 등의 곁을 올려 만든다. 반면 란은 밤, 대추, 생강을 삶아서 으깨어 꿀과 섞어 다시 원래의 모양으로 만든다.

4.7.1. 조란

1) 곁게 저미다

대추의 씨를 빼내고, 남은 알맹이를 아주 작은 조각으로 베어내다. 조란을 만들기 위해

서, 대추를 아주 곱게 저며야 하다.

- ⇒ 대추 같은 경우에는 씨를 빼내고 {곱게 저며요} 아, 일단은 썬. 썬 가지고 그걸 꺼내서 곱게 저며 가지고 거기다가 꿀 좀 너서 다시 대추모양을 만드는 게 저기, 조란이고.

2) 잣을 꽃다

조란을 완성한 후에 고명으로 잣을 붙이다. 조란은 대추를 곱게 저며서, 거기에 꿀을 넣어서 다시 대추 모양을 만든 것이다. 그리고 대추의 위에 고명으로 잣을 꽃는다.

- ⇒ 모양을 내기 위해서 {잣을 꽃지요}

4.7.2. 생란

1) 튀다

물기가 조금 있는 생강 찌꺼기를 물을 더하지 않고 타지 않을 정도로 볶아서 익히다.

- ⇒ 생란은 생강을 곱게 갈아 가지고 일단은 또 생강을 곱게 갈면 안 돼. 쪼물 거칠게 갈아 가지고 이렇게 건더기만 보재기다가 짜서 그 찌꺼기를 가지고 꿀을 넣어서 이렇게 {튀어} 가지고 다시 모양을 해야. 아까 세모로 만든 게 그것이 생란.

2) 붙

생강의 솟은 뾰족한 부분을 이른다. 란은 대추나 밤, 생강 등을 완전히 익혀서 원래의 모양으로 만든 음식이다. 그래서 생란도 생강 찌꺼기에 꿀을 넣고 반죽하여, 삼각 모양의 세 개의 뾰족한 뿔을 만든다.

- ⇒ 생강으로 하든 생강도 그러게 건더기를 쪼여서 그걸 다시 세모로, 생강은 이렇게 {뿔이} 났으니 까 뿔이 나게 만들어서 그 육에다가 잣가루를 묻히면은 그것이 생란이제.

4.7.3. 대추초

1) 꿀물에 끓이다

대추초를 만들기 위해서, 씨를 빼낸 대추를 꿀물에 끓이다.

- ⇒ 일단은 그 씨 빼낸 대추를 {꿀물에다가 끓여요} 끓여서 꺼내서 인자 꿀물이 쪽 빠지면은 거기다가 거 씨 빼낸 속에다가 잣을 넣고 말아서 다시 대추 모양을 만드는 거지요. 그것이 대추초고.

2) 콩가루를 이기다

콩가루에 꿀을 넣어 반죽하다. 콩가루를 반죽하여 대추씨 모양과 같이 만든다. 이 콩가루로 만든 씨를 꿀물에 졸인 대추 속에 넣으면, 대추초가 된다.

- ⇒ 초는 저미질 않고 그냥 씨만 빼고 속에다가 인제 잣을 넣고 하기도 하고. 또 뭇이여. {콩가루를 꿀에다 이겨} 가지고 씨처럼 만들어서 속에다 넣고 허기도 하고.

3) 잣을 넣고 말다

꿀물에 졸인 대추의 속에 씨 대신 잣을 넣고 돌돌 감아, 원통형으로 겹치게 하다.

- ⇒ 일단은 씨 빼낸 대추를 꿀물에다가 끓여요. 끓여서 꺼내서 인자 꿀물이 쪽 빠지면은 거기다가 거 씨 빼낸 속에다가 {잣을 넣고 말아서} 다시 대추모양을 만드는 거지요.

4.8. 엿 만들기

엿은 지에밥을 지어 식혜를 만들고, 그것을 자루에 넣어 짜낸 다음 진득진득해질 때까지 고아 만든다.

4.8.1. 엿기름

보리에 물을 부어 싹이 트게 한 다음에 말린 것이다. 녹말을 당분으로 바꾸는 효소를 함유하고 있으며, 식혜나 엿을 만드는 데에 쓰인다.

- ⇒ {엿기름} 만드는 과정이 참 복잡해요. 매일 한 번씩 씻어서 담어 줘야 돼. 글 안 하든 떼서 썬 버리니까. 엿기름 만드는 과정이, 보리를 담궜다가 바구리에 담어 두면은 막 열이 나 가지고 뿌리가 하얗게 뿌리가 나오고 인자 싹이 나와요. 그럴 때게 막 뜨근뜨근 해져. 그때게 안 씻어주면은 떼 버려. 그러니까 그거를 물에다 깨끗이 씻어. 그래 가지고 다시 바구리에다 담어. 그래 갖고 그것을 싹이 나오게 하면은 3~4일 정도 되면은 파릿파릿 뿌리가, 새싹이 나오거든요. 싹이 나오면은 그때게는 인자 깨끗이 씻어 가지고 바짝 말려.

4.8.2. 보리로 싹을 틔우다

3~4일 동안 매일 보리를 물에 씻어 바구니에 밭아 두고 보리의 싹이 돋게 하다. 물에 담근 보리를 바구니에 밭아 두면 보리가 썩기 쉽다. 그래서 보리를 매일 씻어서 바구니에 밭아야 한다.

- ⇒ 엿은 어떻게 하나면은 엿기름이라고 {보리로 싹을 틔워요}. 보리로 이만큼 싹이 이만큼, 쪼끔.

한 파릿파릿하게 보리를 흑 담귀서 완전히 담귀 가지고 건져서 바구리에다 담아서 두면은 파릿파릿하게 싹이 나오거든요. 싹이 파릿파릿하게 나왔을 때 그때, 깨갓이 씻어 가지고 말려.

4.8.3. 떠 버리다

곡물류에 곰팡이 등이 피어 쉬다. ‘떠 버리다’는 물기 있는 물체가 제 훈김으로 썩기 시작하는 ‘뜨-’에 앞말의 행동이 끝났음을 뜻하는 ‘버리-’가 결합한 말이다.

- ⇒ 옛기를 만드는 과정이, 보리를 담궜다가 바구리에 담어 두면은 막 열이 나 가지고 뿌리가 하얗게 뿌리가 나오고 인자 싹이 나와요. 그럴 때게 막 뜨근뜨근 해져. 그때게 안 씻어주면은 {떠버려.} 그러니까 그거를 물에다 깨갓이 씻어.

4.8.4. 차두에다 받치다(자루에 받다)

자루에 끓인 식혜를 부어서 물기를 빼내다. 옛은 받은 식혜의 물을 끓여서 만든다.

- ⇒ 식혜를 만들어 가지고 그것을 인자 {차두에다가 받쳐.} 그래 갖고 짜. 짜면은 옛기를, 건덕지, 식혜 쌀 건덕지 빼내고 물만 나오잖아요. 그 물을 끓이는 것이 옛이 되는 거예요.

4.8.5. 늘이다

옛을 다루어 희게 만들다. 옛은 여러 번 늘일수록 희고, 공기가 많이 들어가 바삭바삭하다. 창평쌀옛은 두 번 늘임을 하는 것이 특징이다. 전남에서는 옛을 쳐는 행위를 ‘늘이다’라고 말한다.

- ⇒ 쌀에서 갱옛을 만들어 가지고 이렇게 {늘여.} 늘리든 하얗게 되야. 갱옛을 늘리든 하얗게 되는, 옛이 되는 거예요.

한과의 종류별 조리 과정에 대한 조사결과는 다음과 같다.

구분	조리 과정
유과 (산자·강정)	삭히다, 골가지 끼다, 골가지, 바구리에 받치다, 방아 찧다, 시루에 안치다, 시루밑 깔다, 면보재기 깔다, 시룻변을 하다, 도구통에 치다, 피아리 불켜지다, 피아리, 때 알, 녹말가루 깔다, 늘이다, 바탕, 기름에 일우다, 조청 바르다, 튀밥 바르다, 꽃을 놓다
옛강정	쌀강정 : 꼬두밥 찌다, 소금 간하다, 꼬두밥 말리다, 모래를 달구다, 강정쌀 튀기다, 조청 닳치다, 버무르다, 강정틀에 넣다, 밀대로 밀다, 썰다 콩강정 : 생콩을 불리다, 주머니 맨들다, 처마 밑에 매달다, 얼면서 마르다 깨강정 : 또르라니 말다

구분	조리 과정
유밀과 (약과·매작과)	술로 반죽하다, 모양 만들다, 틀에다 찍다, 기름에 튀기다, 집청에 담그다, 물로 반죽하다
다식	녹말 내는 과정 : 녹말 내다, 맷돌에 갈다, 가랑처 놔두다, 하얀 녹말만 받치다, 한지에 말리다 다식 : 꿀로 반죽하다, 틀에 찍다
정과	동아정과 : 사긋가루에 버무르다, 하루 저녁 재우다, 물을 우리다 도라지정과 : 빼득빼득 말리다, 설탕에 재우다 건과 : 엿물을 빼내다
숙실과	란 : 곱게 저미다, 잣을 꽃다, 보재기에 짜다, 덩다, 빨 초 : 꿀물에 끓이다, 콩가루 이기다, 잣 놓고 말다
과편	즙을 만들다, 녹말가루와 섞다
엿	엿기름, 보리로 싹을 틔우다, 떠버리다, 식혜 만들다, 차두에다 받치다, 식혜 물을 끓이다, 늘이다

5. 종류

한과의 종류에는 유과, 유밀과, 강정, 과편, 다식, 정과, 숙실과, 엿 등이 있다. 그런데 ‘제4장 1. 한과란?’에서 제시한 바와 같이 한과의 종류는 명칭만큼이나 논란이 된다. 여기서는 실제 조사한 결과를 제시하기로 한다.

5.1. 유과

(1) 찹쌀가루를 반죽하여 말린 것을 기름에 튀기고 조청을 바른 후 그 앞뒤에 튀긴 찰범씨를 붙여 만든 과자를 통틀어 이르는 말이다. (2) 쌀가루를 반죽하여 네모나게 만들어 말린 것을 기름에 튀기고 조청을 바른 후 그 앞뒤에 튀긴 튀밥을 붙인 과자, 즉 산자를 뜻한다.

유과는 찹쌀가루를 7~10일 정도 물에 담가 골마지가 낀 후에, 그것을 가루로 빻아 시루에 찌다. 찌 쌀가루를 다시 파리가 일 때까지 쳐서, 녹말가루를 뿌린 안반에 놓고 얇은 직사각형이나 네모난 바탕을 만든다. 그것을 3~4일간 온돌방에서 말린 후 기름에 튀겨서 조청을 바르고, 찰범씨 튀긴 튀밥을 붙인다. 옛날에는 찰범씨를 튀긴 튀밥만을 붙였으나 요즘에는 튀긴 밥풀이나 깨 등을 붙이기도 한다. 또는 고물을 분홍색 등으로 염색하기도 한다. 제사상이나 차례상에는 흰색만을 올리며, 이바지 음식에는 깨, 대추채, 파래가루, 밤채 등으로 예쁜 꽃을 장식한다.

그런데 유과 (1)을 가리키는 명칭은 문헌마다 약간씩 다르다. 우선 『표준국어대사전』에서

는 유밀과라 하고, 네모나게 만든 것을 산자, 손가락 마디만 하게 만든 것을 강정이라 부른다. 황혜성(2000)는 산자와 강정을 통틀어 이르는 말로 ‘산자’를 쓰고, 신민자(2003)은 ‘강정류’라고 하고, 고봉경(2003)은 ‘유과’라 한다. 그리고 제보자는 네모나게 만든 것을 ‘유과’, 손가락 마디만 하게 만든 것을 ‘손꾸락유과’라 하고, 이것을 통틀어 이르는 말로 ‘유과’를 쓴다.

그리고 고문헌 조리서에 의하면 유과는 산자에 대응한다. 『아언각비』에 “산자(撒子)는 산황(撒糧)이라고 하는데, 찰벼를 껍질 채 튀기면 그 쌀이 튀어 흩어지기 때문에 산(撒)이라 하였으니, 찰벼는 열을 주면 튀어서 꽃송이처럼 아름답게 되는데 그것을 곁에 발랐다 해서 산자라는 이름이 붙었다.”고 한다.(신미자 2003)

- ⇒ {유과라는} 것은 찹쌀로 만드는 거거든요. 찹쌀로 삭혀 가지고 가루로 빻아서 그걸 떡을 만들어서 이렇게 늘려 가지고 말려서 건조시켜서 기름에다 일우기도 하고 기름 발라 뒀다가 적사에다 굽기도 하고, 균유과도 있어. 옛날에는 기름이 귀해서 그랬는지, 기름을 발라 뒀다가 구웠거든요.



[사진 58] 유과



[사진 59] 손꾸락유과

5.1.1. 손꾸락유과(손가락가정)

찹쌀가루를 반죽한 후 손가락 마디만큼씩 썰어 말린 것을 기름에 튀겨 조청을 바르고 여기에 다시 찰벼씨를 튀긴 튀밥을 붙인다. 요즘에는 찰벼씨 튀밥 대신에 잣가루, 콩가루, 송홧가루 따위를 묻히기도 한다.

‘손꾸락유과’는 강정의 전남방언이다. 『표준국어대사전』에서는 ‘강정’이라 하고, 정재홍(2003)에서는 ‘손가락강정’이라 부른다. 전남에서 ‘강정’은 옛강정을 뜻하므로, 『표준국어대사전』에서 설명하는 강정과 는 차이가 난다.

그런데 고문헌 조리서에 의하면 ‘손꾸락유과’는 한자어 ‘강정(羌釘)’에 대응한다. 강정은 『도문대작』에 기록되어 있으며, 『동국세시기』에는 “찹쌀가루에 술을 쳐서 반죽하여 크고 작게 잘라 햇볕에 말렸다가 기름에 튀기면 고치같이 부풀어 오르는데 속은 비어 있다. 그것에 흰깨, 검은깨, 흰콩가루, 파란콩가루를 엿을 이용하여 붙인다. 이를 강정이라 한다.”고 되어 있다.(신민자 2003)

- ⇒ 우리 전라도에서는 그냥 유과는 네모로 고 유과 있고, {손꾸락유과라} 해 가지구 작게 하는 것도 있고, 두 가지죠.

5.1.2 균유과(구운 유과)

석쇠에 구운 산자 또는 강정을 말한다. 옛날에는 찹쌀가루를 반죽하여 납작하게 만들어 말린 것에 기름을 발라 고리에 담아 두기도 했다. 그리고 손님이 오셨을 때에 석쇠에 구워서 내놓기도 하였다.

- ⇒ 유과라는 것은 찹쌀로 만드는 거거든요. 찹쌀로 삭혀 가지고 가루로 빻아서 그걸 떡을 만들어서 이렇게 늘여 가지고 말려서 건조시켜서 기름에다 일우기도 하고 기름 발라 뒀다가 적사에도 굽기도 하고, {균유과도} 있어. 옛날에는 기름이 귀해서 그랬는지, 기름을 발라 뒀다가 구웠거든요.

5.1.3. 깨유과

볶은 깨를 고물로 문힌 산자와 강정이다. 전통적으로 산자와 강정에 붙이는 옷은 찰범씨 튀긴 것을 썼는데, 때에 따라서는 볶은 깨를 쓰기도 했다. 깨고물은 산자를 고일 때에 맨 위 장을 예쁘게 보이기 위해 만들기도 한다.

‘깨유과’는 깨강정의 전남방언이다.

- ⇒ 그러면 거기에 차나락 튀겨 놓은 거 대신에 깨를 올렸다 그러면 그건 뭐라고 부릅니까? {깨유과} 그건 고명으로만 썼지. 육으로 이쁘게 노니라고 고명으로만 썼지. 그렇게 대대적으로 그거는 안 했어요.

5.1.4. 빈사

산자를 만들고 남은 반죽을 가래떡처럼 동글게 만들어서 잘게 썰어 말린 것을 기름에 튀기고 조청을 바른 후에 튀밥을 문힌 과자이다. 제보자는 빈사라는 표현을 따로 쓰지 않았지만, 전남에서도 산자와 빈사라는 말을 쓴다. 이때 빈사는 손가락강정보다 작게 만든 것으로, 황혜성(2000)은 ‘빙사과’라고 말하고, 신민자(2003)는 ‘빈사과’라 한다.

『규합총서』에 “강정법과 같으나 강정 바탕을 썰 때 떡수단 보다 잘게 썰어 완전히 말려서 기름에 일어 백당을 문혀 한데 뭉쳐서 다 굵은 후 네모지게 썬다. 백색은 백당을 그대로 발라 쓰고, 홍색은 지초기름으로 백당을 물들여 쓴다. 황색은 말린 치자를 초에 담가 우려서 노랑물을 들여 쓴다”고 하였다.(신민자 2003)

- ⇒ 우리 전라도에서는 손가락유과라고 하고 저 육벽에서 {빈사라는} 말을 쓰더라구요.



[사진 60] 빈사

5.2. 유밀과

유밀과는 밀가루를 반죽하여 꽃이나 네모 모양을 만들고, 기름에 튀겨서 즈청에 담근 과자를 통틀어 이르는 말이다. 유밀과에 약과와 매작과가 포함된다. 『표준국어대사전』에서는 유밀과를 산자, 강정, 약과를 아우르는 명칭으로 쓰고 있지만, 한과와 관련한 연구에서는 대부분 밀가루로 반죽한 과자만을 뜻한다. 제보자는 밀가루로 반죽하였다 해서 유밀과라 부른다고 한다.

5.2.1. 약과

밀가루를 참기름과 청주로 반죽하여, 기름에 튀기고 즈청에 담근 과자이다. 밀가루에 참기름과 물을 타지 않은 청주를 넣어, 밀가루가 엉기지 않을 정도로만 반죽한다. 그래야 약과가 부드럽게 된다. 반죽을 할 때에 맛과 향을 위해 생강즙을 넣기도 한다. 반죽한 것을 밀대로 밀어서 네모지게 자르거나 약과틀에 반죽을 넣어서 꽃모양을 만들고, 기름에 튀겨 즈청에 담가 건져낸다. 반죽을 청주로 하기 때문에, 모양 낸 반죽을 기름에 튀기면 부풀어 오르면서 쪼가 생긴다.

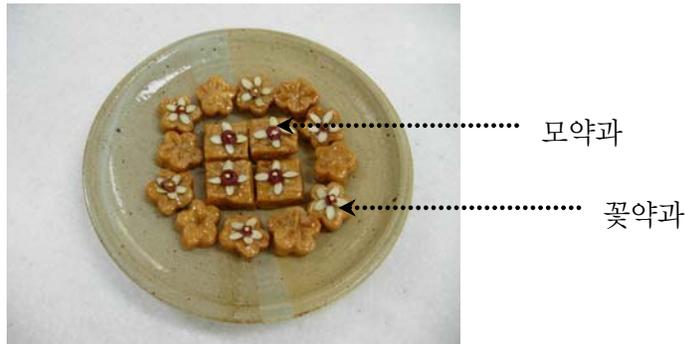
‘약과’는 “약이 되는 과”⁷⁾라는 뜻인데 약과의 재료인 밀은 춘하추동을 거쳐서 익기 때문에 사시의 기운을 얻어 정(精)이 되고, 꿀은 백약의 으뜸이며, 기름은 살충하고 해독하기 때문이라 한다. 우리나라 말에 꿀을 약이라 하기 때문에 꿀술을 약주라 하고, 꿀밥을 약밥이라 하며, 꿀과일을 약과라 하였다.(고봉경 2003) 한과 관련 문헌에서와 달리 전남에서는 약과 반죽에 꿀을 넣지 않는다.

또한 약과는 『규합총서』에 보면 ‘과줄’이라 하였고, 한자어로는 ‘조과(造菓)’라고도 불려왔다. 약과의 형태와 더불어 조과라고 하게 된 동기에 대하여 『성호사설』에는 “약과는 일

7) 『아언각비』에 “우리나라 사람은 꿀을 약(藥)이라 하니 좋은 것은 모두 약(藥)자로 고쳐 부른다”고 하였다.(신민자 2003)

명 조과라 했으며, 처음에는 밀가루에 꿀을 섞어 과일의 모양을 만들었으므로 조과라 하였다고 한다.(신민자 2003)

- ⇒ 약과 반죽은 많이 하면 안 돼요. {약과가} 부드러우지가 안 해. 그러니까 약과 반죽은 지가 엉거 붙을 만큼만 반죽을 해 가지고 그것도 밀대로 방망이로 밀어 가지고 꽃약과 만들라든 꽃약과 틀, 밀대로 만들어서 늘어 놓고 만드는 모양을 인자 만들지.



[사진 61] 꽃약과와 모약과

1) 꽃약과

꽃 모양으로 만든 약과로, 혼례나 회갑 등의 길일에 쓴다. 최혜윤(2003)도 이를 꽃약과라 부르고 있다. ‘꽃약과’는 모양이 네모난 모약과에 상대되는 말이다.

2) 모약과

네모 모양으로 만든 약과로, 주로 제사를 지낼 때에 놓는다. 모약과는 제기에 고이기 좋게 네모로 만든 것이다. 꽃 모양으로 만든 ‘꽃약과’에 상대되는 말이다.

- ⇒ 늘어 놓고 그냥 밀대로 밀어서 아까 틀에다 찍기도 하고 밀대로 밀어서 찢아서 꺾배기도 만들기도 하고 그때 찢아서 모양을 만드는 것이 이제 네모로 찢르든 {모약과} 되는 거고 꽃으로 만든 {꽃약과} 되는 거고 그렇지.

3) 꺾배기약과

적당한 크기의 직사각형으로 썬 다음 가운데를 세로로 길게 찢어서 한쪽 끝을 그 구멍으로 집어넣고 뒤집어 썬 다음 기름에 튀겨 만든 과자이다.

여기서 말하는 ‘꺾배기’는 『표준국어대사전』의 ‘반죽을 길게 늘어 두 가닥으로 파서 기름에 튀겨 낸 과자’와는 다른 뜻이고, 매잡과의 모양과 같다. 그러나 제보자는 밀가루를 청주로 반죽하여 가운데를 뒤집은 것을 ‘꺾배기약과’라 하고, 밀가루를 물로 반죽하여 뒤집은 것을 ‘꺾배기매작과’로 구분한다. 곧 꺾배기는 모양 이름에서 유래한 말이다.

- ⇒ 꺾어서 만들면 {짜배기약과가} 되는 거고, 매작과도 꺾어서 허니까 짜배기매작과고. 그거는 짜배기라는 것은 그 모양 이름이에요. 모양 이름을 말하는 거예요.



[사진 62] 꽃약과



[사진 63] 짜배기약과

5.2.2. 매작과

밀가루를 물로 반죽하여, 모양을 만들어서 기름에 튀긴 과자이다. 술로 반죽하는 약과와 달리 물로 반죽하기 때문에 기름에 튀겨도 부풀지 않는다. 그래서 매작과는 반죽을 얇게 밀어서 바삭거리게 만드는 것이 특징이다. 또한 부풀어서 쪼갠다 생기지 않기 때문에 모양을 내기가 쉽다. 매작과의 반죽은 빨간 맨드라미 말린 가루, 시금치 즙, 치자 우린 물로 염색하여 만들었는데, 이들을 얇게 밀어 겹쳐서 직사각형으로 썬다. 그리고 가운데를 세로로 길게 찢어서 한쪽 끝을 그 구멍으로 집어넣고 뒤집어 끈 다음 기름에 튀긴다. 그러면 한쪽 면에는 녹색이, 다른 면에는 노란색 또는 분홍색의 면이 생겨난다. 옛날에는 세 번 칼집을 넣어, 한쪽 끝을 가운데 구멍으로 집어넣고 뒤집어 끈 짜배기 모양만 만들었으나, 요즘은 다양한 염료로 반죽하여 예쁜 꽃매작과를 만든다. ‘매작과’는 매잡과라 부르기도 한다.

매작과는 매자과, 매갓과, 매잡과, 타래과라고도 불리며, 마치 매화나무에 참새가 앉은 모양과 같다고 하여 매화 매(梅)에 참새 작(雀)을 써서 매작과라고 한다. 조선시대에는 기호식품으로 사용되었으며, 특히 왕실을 중심으로 귀족과 반가에서 성행하였다. 매작과는 약과, 강정 등과 같이 고임에 쓰는 조과가 아니므로 모양을 예쁘게 만들어 다과상에 올려서 대접한다.(고봉경 2003)



[사진 64] 파배기매작과



[사진 65] 꽃매작과

⇒ {매작과는} 아무 것도 안 하고 그냥 물하고, 소금 간하고. 물하고 그냥 반죽하는 거예요. 약과는 어느 정도 두께가 있어야 되고, 이 매작과는 얇을 수록에 아삭거리고 맛있거든요. 얇게 밀어야 돼. 그냥 튀기면은 매작과 되는 거제.

1) 파배기매작과

네모난 반죽에 칼집을 세 번 넣고, 가운데 칼집을 벌려 한 쪽을 뒤집어서 만든 매작과이다. 파배기매작과의 반죽은 시금치 즙으로 염색한 것과 치자 우린 물이나 빨간 맨드라미 가루로 염색한 것을 붙여서, 모양을 내고 기름에 튀긴다. 그러면 양쪽 면의 색이 다른 예쁜 매작과가 만들어진다.

『표준국어대사전』에서 말하는 매작과의 모양은 파배기매작과와 같다. 제보자는 밀가루를 청주로 반죽한 것을 ‘파배기약과’라 하여서, 파배기는 모양 이름에서 유래한 말이라 한다.

⇒ 파서 만들면 파배기약과가 되는 거고, 매작과도 파서 허니까 {파배기매작과고} 그거는 파배기라는 것은 그 모양 이름이에요. 모양 이름을 말하는 거예요.

2) 타래과

밀가루 반죽을 가늘게 채 썰어 실타래처럼 돌돌 말아서 기름에 튀긴 과자이다. 『표준국어대사전』에서는 매작과(매잡과)와 타래과를 동의어로 보지만, 최혜윤(2003)과 정재홍외(2003)에서는 모양을 구분한다. 매작과는 세 번 칼집을 넣어, 한쪽 끝을 가운데 구멍으로 집어넣고 뒤집어 꼰 모양이지만 타래과는 실타래와 같은 모양이다.

⇒ 타래과라고 가늘게 그거는 했어. {타래과라고} 가늘게 해 가지고 요런 게 이러게 이러게 이러게 겹치면 타래과가 나오거든요.

5.3. 강정

볶은 깨나 콩 또는 밥알 튀긴 것 등을 엿에 버무려 만든 과자이다. 먼저 밥풀을 튀긴 것이나 볶은 콩, 깨를 조청에 버무린다. 그리고 버무린 반죽을 강정틀 안에 넣고, 밀대로 밀어서 평평하게 해서 적당한 크기로 썰어서 만든다. 주재료에 따라 깨강정, 콩강정, 쌀강정이라 부른다.

‘강정’은 엿강정의 전남방언이다.

- ⇒ 한과라고 안 하고 그냥 유과면 유과, 강정은 {강정,} 약과면 약과, 그렇게 했지, 한과란 말은 서양과자가 들오면서부터 우리 한국과자하고 서양과자하고 구별하기 위해서 한과, 양과 그런 거 같애요.

5.3.1. 쌀강정

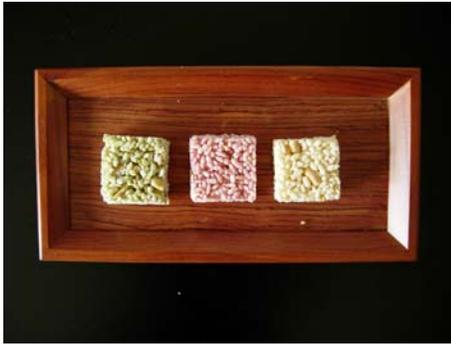
튀긴 밥풀을 조청에 버무려 만든 과자이다. 찹쌀로 지에밥을 찌서 그것을 말리고, 다시 소금으로 간을 한 물에 불렀다가 다시 찌서 말리기를 세 번 반복한다. 그리고 번철에 깨끗하고 고운 모래를 볶아 그 위에 말린 밥알을 놓으면 모래의 열기에 밥알이 튀겨진다. 그것을 어레미로 치면, 모래는 밀으로 빠지고 튀긴 밥알만 위에 남는다. 이렇게 튀겨야만 밥알이 바삭바삭하다. 그 튀밥을 졸인 조청에 섞어 버물려서 강정틀에 넣고, 밀대로 밀어서 썬다. 요즘에는 뽕잎가루나 백년초 가루를 조청에 섞어서 튀밥을 염색하기도 한다.

- ⇒ {쌀강정은} 일단은 찹쌀을 꼬두밥을 찌요. 담궜다가, 꼬두밥을 찌 가지고 그걸 또 말려. 꼬두밥을 말려. 꼬두밥이 마르잖아요? 그러면 다시 또 물에다가 담궜 불려. 그래 가지고 그걸 건져 가지고 또 말려.

5.3.2. 콩강정

튀긴 검정콩을 조청에 버무려 만든 과자이다. 겨울에 검정콩을 물에 불려 주머니에 담아 처마 밑에 매달아서 콩을 얼리면서 말린다. 물에 불려 말리는 과정을 세 번 한 후에 가마솥에 볶아서 조청 졸인 것에 버물려서 강정틀에 넣고, 밀대로 밀어서 썬다. 콩강정은 검정콩이 얼면서 말라야 하기 때문에 겨울에만 만든다.

- ⇒ {콩강정이} 또 했거든요. 콩은 검정콩으로 했어요. 물에다 콩을 불리잖아요? 불은 콩을 처마 끝에 매달아 놓고 얼면서 말리면서 그래요 그것이. 얼면서 말리잖아요? 그러면 그것도 또 물에다 또 불려. 그걸 또 세 번을 되풀이를 해요. 꼭 얼어서 말라야지, 튀겼을 때 콩이 부드러워요. 요즘 저그 저그 튀밥 튀긴 것처럼 부드러워, 콩이. 콩은 딱딱하잖아요. 콩을 부드럽게 만들기 위해서 얼었다가 말렸다가 얼렸다가 말렸다가 불어서 말렸다가 얼렸다가 그것을 되풀이를 하면은 부드러워져, 콩이. 저 강원도 북어를 얼렸다 말렸다 해가지고 북어가 부드러잖아요. 그 이치하고 똑 같애요, 콩을.



[사진 66] 쌀강정



[사진 67] 콩강정

5.3.3. 깨강정

깨끗이 씻은 흰깨와 검은깨를 번철에 볶아서, 조청에 버무려 만든 과자이다. 대개 깨강정은 조청에 버무린 깨를 강정틀에 넣고, 밀대로 밀어서 적당한 크기로 자른다. 그러나 모양을 내기 위해서는 흰깨 버무린 것을 넓게 펴고, 그 위에 검은깨 버무린 것을 올려 돌돌 말아서 썰기도 한다.

- ⇒ {깨강정은} 그냥 볶아서 하면 되고. 그냥 씻어서 볶아서 그냥 하면 되는 거고. 옛날에는 깨를 검정깨하고 흑임자하고, 하얀깨 하고 해 가지고, 아까 그 책에 이렇게 말아, 말아져 있죠? 그거, 그거만 했어요. 글 안 하든 검정깨 따로 해서 썰고, 흰깨 따로 해서 썰고 했지. 지금같이 색깔 나서 그렇게 하는 건 없었어요. 옛날에.



[사진 68] 깨강정(1)



[사진 69] 깨강정(2)

5.3.4. 호박씨강정, 잣강정

‘호박씨강정’은 호박씨를 볶아서 조청에 버무려 만든 과자이고, ‘잣강정’은 잣이나 잣가루를 조청에 버무려 만든 과자이다. 옛날에는 만들지 않았고, 최근에 들어서야 만들기 시작했다고 한다. 또한 호박씨는 쌀강정을 만들 때 고명으로 넣기도 한다.

최혜윤(2003)은 ‘잣강정’을 백자편(잣백산)이라 부르기도 한다.

- ⇒ 호박씨, 씨로 만든 것이 {호박씨강정이고} 잣으로 하든은 {잣강정이고.} 요즘에는 인제 저 쌀강정에다가도 호박씨도 넣고 뭐여, 땅콩 넣으면 안 맛있던가요?

5.4. 과편

과일의 즈에 녹말가루를 넣어, 묵을 쭈듯이 끓여서 식혀서 네모지게 썬 음식이다. 앵두, 자두와 같이 신맛이 나는 과일로만 과편을 만들며, 옛날에는 앵두과편과 자두과편을 만들었다고 한다.

- ⇒ 그 신맛 나는 과일이라야지 편이 된다 그래요. 그래서 앵두과편을 잘 만들었지요. 색깔도 이쁘고. 그것을 일단 즈를 만들어요. 곱게 갈아서 앵두를. 그래 가지고 그 녹두녹말하고 같이 이렇게 섞어 가지고 끓여요. 끓여. 묵 만들듯이. 끓여 가지고 굳히면은 그게 {과편이} 되는 거예요.

5.4.1. 앵두과편

앵두를 곱게 갈아서 즈를 내고, 그 즈에 녹말가루를 섞어 끓인 음식이다. 『규곤시의방』에는 “반숙한 앵두의 씨를 발라 잠깐 데쳐 체에 걸러서 꿀을 붓고 교합하여 한데 줄여서 영기면은 베어 쓴다”고 한다.(신민자 2003)

5.4.2. 자두과편

자두를 곱게 갈아서 즈를 내고, 그 즈에 녹말가루를 섞어 끓인 음식이다.

- ⇒ {자두과편이다} 그러고. 앵두로 만든 건 {앵두과편이라} 그러고. 그랬죠. 과편은 여러 가지가 못 돼, 할 수 없어요. 과편은.

5.5. 다식

쌀, 녹말, 송화, 검은깨, 콩 따위의 가루를 꿀이나 조청에 반죽하여 다식판에 박아 만든 과자이다. 주로 혼례상, 회갑상, 제사상 등의 의례에 올렸다. 『삼국유사』에 보면 “삼국시대에 찻잎가루로 다식을 만들어 제사상에 올린 데서부터 시작되었다”라는 기록이 있을 정도로 그 역사가 깊다.(농촌진흥청 2008)

- ⇒ {다식은} 쌀가루로 해서 꼬두밥을 찌 가지고 말려서 분말을 하는 것이 쌀다식이구요. 그게 인제 쌀로 했다 해서 쌀다식이고, 녹말다식이 있었거든요? 녹말다식은 녹두녹말을 썼어요, 옛날에는. 녹두녹말을 짚으면 녹두다식이 되는 거고.



[사진 70] 다식

5.5.1. 쌀다식, 녹두다식

‘쌀다식’은 쌀가루를 꿀에 반죽하여 다식판에 박아 만든 과자이고, ‘녹두다식’은 녹두 녹말가루를 꿀에 반죽하여 다식판에 박아 만든 과자이다. 우선 쌀다식은 지에밥을 찌서 말린 것을 맷돌에 곱게 갈아서 꿀로 반죽하고, 다식판에 넣어 모양을 만든다. 그리고 녹두다식은 물에 불린 녹두를 맷돌에 갈아서 껍질을 벗긴다. 다시 맷돌에 알맹이만 곱게 갈아서 물에 담가 둔다. 시간이 지난 후에 밑에 가라앉은 앙금을 한지에 말린 것이 녹두녹말인데, 이것을 꿀에 반죽하여 다식판에 박아서 만든다. 다식판은 대개 원형이지만, 특이하게 꽃모양이나 잎사귀 모양도 있다. 그리고 원형의 판 밑에는 수복강녕의 글자가 새겨져 있다.

제보자는 ‘녹두다식’을 녹말다식이라 부르기도 한다. 가끔은 녹두녹말에 오미자 우린 물을 넣어 분홍색 다식을 만들기도 하는데, 제보자는 이것도 ‘녹두다식’이라 부른다.

- ⇒ {다식은} 쌀가루로 해서 꼬두밥을 찌 가지고 말려서 분말을 하는 것이 쌀다식이구요. 그게 인제 쌀로 했다 해서 쌀다식이고, 녹말다식이 있었거든요? 녹말다식은 녹두녹말을 썼어요, 옛날에는 녹두녹말을 찍으면 {녹두다식이} 되는 거고.

5.5.2. 황태다식, 청태다식

‘황태다식’은 메주콩 가루를 조청에 반죽하여 다식판에 박아 만든 과자이고, ‘청태다식’은 푸르대콩 가루를 조청에 반죽하여 다식판에 박아 만든 과자이다. 물에 불린 메주콩이나 푸르대콩을 볶아서 맷돌에 갈아 가루를 낸다. 그것을 꿀에 반죽하여 다식판에 박아서 만든다.

제보자는 재료를 말할 때에는 ‘노란콩(메주콩), 파란콩(푸르대콩)’으로 말하나, 다식의 명칭으로 부를 때는 ‘황태다식, 청태다식’과 같이 한자어로 부른다.

- ⇒ 색깔만 다르지 콩은 똑같은 콩이니까 황태다식은 노란 것이 {황태다식이고} 청태다식은 파란 콩 해서 찍으면 파랗게 나오니까 {청태다식이고}, 쌀다식은 쌀가루로 허니까 쌀다식이고, 녹말로 하든 녹말로 하니까 녹말다식이고, 그래요. 또 흑임자로 꺼먼개 해도 흑임자다식.

5.5.3. 흑임자다식

검은깨 가루를 조청에 반죽하여 다식판에 박아 만든 과자이다. 검은깨를 볶아서 짙어서 만든 가루를 꿀에 반죽하여, 다식판에 박는다. 위로 기름이 흐르면 수건으로 기름을 모두 짜내고 박는다. 옛날에는 가정의 상비약으로 식중독이나 토사광란이 났을 때 복용했다고 한다.(김진숙 2003)

- ⇒ 색깔만 다르지 콩은 똑같은 콩이니까 황태다식은 노란 것이 황태다식이고 청태다식은 파란 콩해서 짙은 파랗게 나오니까 청태다식이고, 쌀다식은 쌀가루로 허니까 쌀다식이고, 녹말로 하든 녹말로 하니까 녹말다식이고, 그래요. 또 흑임자로 꺼먼깨 해도 {흑임자다식}

5.5.4. 송화다식

송화가루를 조청에 반죽하여 다식판에 박아 만든 과자이다. 송화가루 만들기가 쉽지 않아서, 다식 중에서 가장 귀하다.

- ⇒ 송화다식. 다식 중에서 {송화다식} 젤로 귀하고 그것이 젤로 고급이지요, 송화다식이. 송화가루 내기가 힘들잖아요.



[사진 71] 다식의 종류

5.6. 정과

온갖 과일, 생강, 연근, 인삼 따위를 조청에 졸여 만든 음식이다. 도라지와 무는 부득부득 말렸다가 삶은 후 조청에 졸이고, 연근과 죽순 호두는 생으로 삶아서 조청에 졸이고, 사과와 호박, 우엉은 조청이나 설탕에 재웠다가 말린다. 전남의 대표적인 정과는 동아정과 죽순정과이다.

신민자(2003)은 ‘정과’를 ‘전과’라고 부르고, 『규합총서』에 보면 “꿀에 조리는 방법 이외에도 꿀에 재워서 오래 두었다가 쓰는 방법도 있다”고 했다. 정과를 졸일 때는 반드시 은

남비나 돌남비, 사기남비를 써야 한다고 했는데, 이는 정과의 색깔을 깨끗하고 곱게 하기 위해서이다.

그리고 최근에는 정과를 바구니에 받아서 엿물을 빼고 말리기도 하는데, 그것을 ‘건과’라고 한다. 사과나 호박, 당근 등을 설탕에 재웠다가 말려서 만든다. 『표준국어대사전』에서 말하는 ‘건과(생과일을 햇볕이나 열에 말린 것)’와는 다른 뜻이다.

- ⇒ {정과는} 도라지 저거 도라지정과, 연근정과, 무정과 그런 것을 옛날에는 많이 했어요. 그러고 인제 제일 고급 정과 중에서 제일 으뜸으로 가는 것이 동아정과.

5.6.1. 동아정과

동아를 조청에 졸여 만든 음식이다. 잘 익은 동아의 씨를 빼고 잘라서 사룻가루에 버물려서 하룻밤 재운다. 사룻가루 묻힌 동아를 씻어서 삶으면 붉은 물이 나오는데, 그것은 버리고 다시 깨끗이 씻어서 삶는다. 이 과정을 2~3회 반복하여 깨끗이 씻어낸다. 그리고 조청에 졸인다. 동아정과는 조청에 졸였음에도 불구하고 과육이 아삭한 것이 특징이다. 이것은 사룻가루에 버물렸기 때문이다. 전남에서만 만드는 특별한 정과이다.

- ⇒ {동아정과} 같은 경우에는 가을에 잘 익은 동아를 인제 갔다가 찢어서 껍질을 벗기고 알 빼내고 사룻가루라고 거 조개, 그 꼬막껍질을 꾸운 게 있어요. 사룻가루라 그래, 그것보다. 사룻가루에다 버물려서 하룻저녁을 재워요. 하룻저녁 재웠다가 그것을 깨끗이 씻어내고 삶죠. 삶어 가지고 물이 빨갛게 우러 나오거든요. 동아 그거가 양젓물처럼 좀 그런다네요. 그 물을 우려내야 돼, 또. 그 물을 깨끗이 한 두세 번 물을 갈아주면서 하루 우려내야 돼요. 울거 낸 그 동아를 물엿에다가 넣고 한 다섯 시간 정도 끓이는 거예요.

5.6.2. 죽순정과

죽순을 물에 삶아서 조청에 5~6 시간 졸여서 만든 음식이다. 대나무가 남부 지역에서 만 나기 때문에 죽순정과는 전남에서만 만드는 특별한 음식이다.

- ⇒ 죽순정과도 마찬가지로요. 일단은 삶아 가지고 그 죽순을 엿에다 쪄이면 {죽순정과} 되는 거고.



[사진 72] 동아정과



[사진 73] 죽순정과

5.6.3. 도라지정과, 무정과

‘도라지정과’는 도라지를 부득부득 말려서 삶은 후에 조청에 졸여서 만든 음식이고, ‘무정과’는 무를 부득부득 말려서 삶은 후에 조청에 졸여서 만든 음식이다. 보통 5~6 시간 정도 졸인다.

『산림경제』에서는 “2월에 크기가 같은 도라지를 골라 쌀뜨물에 담가서 무른 것을 골라 버리고 껍질을 벗긴다. 물에 삶아서 쓴 맛을 빼고 꿀을 넣어 만화로 꿀이 잦아서 없어질 때까지 졸인다. 불에서 내려놓고 재차 꿀을 부었다가 도라지를 건져서 햇볕에 말려 사기 그릇에 담고 또 꿀을 부어 재워두고 쓴다”고 하였다.(신민자 2003)

- ⇒ 도라지는 뼈득뼈득 말려 가지고 고거를 삶아요. 일단은, 삶어 가지고 옛에다 쫄이는 게 {도라지정과고,} 연근정과, {무정과} 그런 것을 옛날에는 많이 했어요.



[사진 74] 도라지정과



[사진 75] 무정과

5.6.4. 연근정과, 인삼정과

‘연근정과’는 연근을 생으로 삶아서 조청에 졸여서 만든 음식이고, ‘인삼정과’는 수삼을 삶아서 조청에 졸여서 만든 음식이다. 보통 5~6 시간 정도 졸인다. 옛날에는 정과만 했으나 요즘에는 옛물을 빼서 연근건과, 인삼건과로 만들기도 한다.

최혜윤(2003)은 인삼정과를 ‘수삼정과’라 부르기도 한다.

- ⇒ 삼은 삼정과는 해요. {인삼정과} 그건 어떻게? 그것도 마찬가지로요. 하는 방식은. 일단 삶아 가지고 쫄이든 되는 거예요.
- ⇒ 연근은 그냥 생으로 또 삶아요. 일단 삶아야 돼 정과를 할려면. 삶어 가지고 옛에다 쫄이든 {연근정과} 되는 거고.



[사진 76] 연근정과



[사진 77] 인삼정과

5.6.5. 호두정과

호두를 삶아서 조청에 졸인 후에, 다시 기름에 튀긴 음식이다. 다른 정과와 달리 기름에 튀기는 과정이 있다. 옛날에는 만들지 않았고, 요즘 만드는 추세이다.

⇒ {호두정과라} 그래요. 금계 만든 방식이 그것도 기름에 한 번 튀겨 낸다는 거, 그게 좀 다르죠. 정과를 쫄인 것을 기름에다 한 번 튀겨내요. 그게 달라요.

5.6.6. 우영건과

우영을 조청에 졸였다가 바구니에 밍아서 엿물을 빼고, 벌에 말린 음식이다. 우영건과는 다른 정과와 달리 1 시간 정도만 졸인다. 그래도 단맛이 강하다고 한다.

⇒ 호박건과, 사과건과, 당근건과. 우영도 마찬가지로요. {우영건과도} 하는 방식은 똑같습니다.



[사진 78] 호두정과



[사진 79] 우영건과, 연근건과

5.6.7. 사과건과, 호박건과

‘사과건과’는 사과를 설탕에 3~4시간 재웠다가 건져서 말린 음식이고, ‘호박건과’는 호

박을 설탕에 재웠다가 건져서 말린 음식이다. 적당히 마르면 사과나 호박의 과육을 잘라서 예쁜 꽃 모양으로 만든다.

- ⇒ 사과하고 호박은 설탕에다만 이렇게, 그 뭐라 그냐. 재워줬다가 한 3~4시간 재워줬다가 건져내서 말리면은 그러게 돼요. {호박건과,} {사과건과,} 당근건과. 우엉도 마찬가지로요.



[사진 80] 사과건과



[사진 81] 호박건과

5.6.8. 당근건과, 편강

‘당근건과’는 당근을 얇게 저민 것을 끓인 조청의 물에 담가 두었다가 말린 음식이다. 그리고 ‘편강’은 생강 삶은 것을 조청에 졸인 후에 그것을 말린 음식이다. 설탕에 재운 당근이나 생강의 과육을 잘라서 예쁜 꽃모양 등을 만든다.

『부인필지』에는 “생강을 삶아 물을 버리고 꿀을 넣어 만화로 졸이되 새옹 뚜껑을 자주 열어서 이슬을 씻어야 전과가 운택하다”고 한다.(신민자 2003)

- ⇒ {당근건과는} 당근을 얇게 저며 가지고 물엿하고 설탕하고 그것을 인제 일단은 끓여요. 끓여 가지고 팔팔팔팔 끓으면은 딱 불을 끄고 얇게 저며는 당근을 담겨요. 담겨서 한 2~30분 담가 두면은 그렇게 쪼글쪼글쪼글 이쁘게 되거든요. 그믄 인자 발쳐 가지고 말린 것이 당근건과예요.
- ⇒ 편강이 그것이 생강건과여. {편강이} 맞아.



[사진 82] 당근건과

5.7. 속실과

실과를 삶거나 찌서 으갠 것을 다시 모양 빚어 만든 음식이다. 속실과는 조리방법에 따라 ‘초’와 ‘란’으로 나눈다. 초는 과수의 열매를 통째로 익혀서 원래의 형태가 그대로 유지되도록 윤기 나게 졸인 것으로 대추초, 밤초 등이 있다. 그리고 란은 열매를 익힌 뒤 으깨어 설탕이나 꿀에 졸인 다음 다시 원래의 모양으로 빚은 것으로 울란, 조란, 생란이 있다.(정재홍 외 2003)

흥미로운 것은 ‘초’의 명칭은 ‘주재료의 고유어 명칭 + 초’의 구조인데 반해, ‘란’의 명칭은 ‘주재료의 한자어 명칭 + 란’의 구조를 보인다.

5.7.1. 대추초, 밤초

‘대추초’는 대추의 씨를 빼고, 꿀물에 끓여서 대추빛이 검게 변하면 계피가루를 뿌린 음식이다. 대추의 씨 대신에 잣이나 콩가루를 꿀에 म친 것을 넣어서 둘둘 말고, 위 꼭지에 잣을 박아 만든다. 그리고 ‘밤초’는 밤을 칠 부쯤 삶아서 부서서지 않도록 껍질을 벗겨서 조청에 졸인 음식이다. 밤을 조청에 졸일 때에는 약한 불에서 가끔 저어 가면서 오랫동안 졸인다. 거의 졸여 졌으면 계피가루를 조금 뿌리기도 한다.

- ⇒ 밤은 일단 깎아 가지고 익혀서 인제 꿀에다 졸여 내고, 대추는 씨를 빼내고. 아까는 저멋지요? 이 초는 저미질 않고 그냥 씨만 빼고 속에다가 인제 잣을 넣고 하기도 하고. 또 뿔이여. 콩가루를 꿀에다 이겨 가지고 씨처럼 만들어서 속에다 넣고 허기도 하고. 일단은 그 씨 빼낸 대추를 꿀물에다가 끓여요. 끓여서 꺼내서 인자 꿀물이 쪽 빠지면은 거기다가 거 씨 빼낸 속에다가 잣을 넣고 말아서 다시 대추 모양을 만드는 거지요. 그것이 {대추초고.} 또 밤은 바로 그냥 끓인 채로 건져내서 그냥 놓고 먹는 게 {밤초예요}



[사진 83] 대추초

5.7.2. 조란, 울란, 생란

‘조란’은 대추를 찌서 씨를 빼고, 어레미에 걸러서 남은 건더기에 계피가루와 설탕을 넣어서 대추 모양으로 빚은 음식으로, 양편의 꼭지에 잣을 박는다. ‘울란’은 삶은 밤을 잘 으깨어 계핏가루와 꿀을 섞고 반죽하여 도토리 크기로 둥글게 빚어 만든 음식으로 밀동에 잣가루 또는 계피가루를 묻힌다. ‘생란’은 생강을 거칠게 갈아서, 그 건더기에 꿀을 넣어 졸인 후에 다시 생강 모양으로 만든 음식이다. 대개 세 개의 뿔이 달린 모양으로 만든다.

- ⇒ 대추 같은 경우에는 씨를 빼내고 곱게 저며요. 일단은 찌 가지고 그걸 꺼내서 곱게 저며 가지고 거기다가 꿀 좀 너서 다시 대추 모양을 만드는 게 {조란이고} 밤도 일단은 찌 가지고 곱게 으껴서 또 밤 모양으로 다시 만드는 것이 {울란}
- ⇒ 생란은 생강을 곱게 갈아 가지고 일단은 또 생강을 곱게 갈면 안 돼. 쪼م 거칠게 갈아 가지고 이렇게 건더기만 보재기다가 짜서 그 찌꺼기를 가지고 꿀을 넣어서 이렇게 덩어 가지고 다시 모양을 해야. 아까 세모로 만든 게 그것이 {생란}



[사진 84] 생란

5.8. 엿

지에밥을 지어 엿기름으로 식혜를 만든 후에 주머니에 식혜를 받아서 남은 물을 끓여서 만든 달고 끈적끈적한 음식이다. 전남 담양군 창평읍에서 만드는 쌀엿이 유명하다.

- ⇒ 일단 꼬두밥을 찌 가지고 엿기름을 가지고 식혜를 만들어. 식혜를 만들어 가지고 그것을 받쳐. 끓이지않아. 그것을 인자 차두에다가 받쳐. 그래갖고 짜. 짜면은 엿기름, 건덕지, 식혜 쌀 건덕지, 빼내고 물만 나오잖아요. 그 물을 끓이는 것이 {엿이} 되는 거예요.

5.8.1. 물엿, 핀엿(갱엿)

‘물엿’은 식혜의 물을 묽게 고아서 굳지 않을 정도로 만든 엿이고, ‘핀엿’은 푹 고아 여

러 번 켜지 않고 그대로 굳혀 만든 검붉은 빛깔의 엿이다. ‘핀엿’은 갱엿의 전남방언이다. 제보자는 ‘조청’과 ‘물엿’을 동의어로 사용한다.

- ⇒ 농도가 되게 끓여서 엄청 되게 끓여서 허믄은 갱엿이 되는 거고, 그것을 인자 알맞게 끓여 노면은 그것이 {물엿,} 조청이에요.
- ⇒ 그러디 핀엿이 되믄 그 놈을 또, 그놈을 고아 갖고 인자 핀엿이 되믄, 핀엿을 사람들이 돌이서 잡고 이 놈을 늘리믄 거그서 엿이 하얗게 되야. 그러믄 그것이 하얀엿이여. 그 놈을 칼로 똑같은 길이로 똑똑 썰어 갖고 콩가리 문혀 갖고 그것도 이바지를 하제. 하얀엿이라 그랬어요? 흰엿이라 그랬어요? 우리는 {흰엿이라} 그래.

5.8.2. 찹쌀엿, 멍쌀엿

‘찹쌀엿’은 찹쌀을 고아서 만든 엿이고, ‘멍쌀엿’은 멍쌀을 고아서 만든 엿이다. 대개 찹쌀엿을 많이 만들지만, 멍쌀엿을 만들어 먹기도 한다.

- ⇒ 찹쌀로 만들믄 {찹쌀엿이} 되는 거고, 멍쌀로 만들믄 {멍쌀엿이} 되는 거그든요. 그러니까 쌀은 멍쌀도 할 수 있고 찹쌀로도 할 수가 있어요, 엿은. 옛날에는 대개, 대개 찹쌀로 엿을 많이 했어.

5.8.3. 창평쌀엿

전남 담양군 창평면 고씨 집안에서 만든 엿이다. 쌀을 물에 하루 동안 담갔다가 엿밥을 찌서 섞은 후에 안쳐서 띄운다. 이것이 5~6일 지나면 밥알이 위로 뜨게 되는데, 이것을 가마솥에 쏟아 생강과 계피를 넣어 끓여서 거른 후에 엿물을 졸여서 굳힌 뒤 옹기에 퍼낸다. 숯불을 피워 석쇠에 올려놓은 후, 그 위에 물건을 깔아 수증기가 옹기에 담긴 엿속으로 스며들도록 한다. 수증기가 스며든 엿을 두 사람이 양쪽에서 잡고 여러 번 켜서 공기가 들어가도록 한다. 창평엿은 파삭파삭하면서도 부드럽고 입천장에 엿이 들러붙지 않는 것이 특징이다. (『두산백과사전』) 조선조 양녕 대군이 낙향했을 때 궁녀들에 의해 전수되었다고 전해지며, 이후 궁궐에 진상하였다. (농촌진흥청 2008)

- ⇒ 그러면 {창평쌀엿은} 뭐예요? 똑같애, 허믄. 쌀에서 갱엿을 만들어 가지고 이렇게 늘여. 늘리믄 하얗게 되야. 갱엿을 늘리믄 하얗게 되는, 엿이 되는 거예요.

한과의 종류에 대한 조사 결과를 정리하면, 다음과 같다.

구분	종류
유과	유과, 손꾸락유과, 군유과, 깨유과, 빈사
유밀과	꽃약과, 모약과, 파배기약과, 매작과, 파배기매작과, 타래과
강정	쌀강정, 콩강정, 깨강정, 호박강정, 잣강정
과편	과편, 앵두과편, 자두과편
다식	쌀다식, 녹두다식, 황태다식, 청태다식, 흑임자다식, 송화다식
정과	정과 : 동아정과, 도라지정과, 연근정과, 죽순정과, 인삼정과 건과 : 인삼건과, 사과건과, 우영건과, 호박건과, 당근건과
숙실과	초 : 대추초, 밤초 란 : 조란, 울란, 생란
엿	물엿, 갱엿, 찹쌀엿, 멍쌀엿, 땅콩엿, 깨엿, 창평쌀엿

제 3 부

연 구 결 과

제 5 장 마무리

제 5 장 마무리

지금까지 전남 지역 민족생활어 조사의 일환으로 한과와 관련한 어휘를 살펴보았다. 본 조사에서는 광주광역시 무형문화재 제17호 남도 의례 음식장 최영자를 직접 찾아가서, 그녀가 한과를 만드는 현장에서 사용하는 생활어를 조사하였다. 우선 한과의 명칭과 유래를 살펴보고, 전문가의 입장에서 사용하는 한과의 재료와 종류를 고찰하였다. 그리고 약과 옛강정의 조리 과정을 체험하면서, 조리 방법과 그에 해당하는 과정 용어, 조리 도구의 명칭을 조사하였다. 조사한 내용을 정리하면 다음과 같다.

- 1) 한과(韓菓)는 우리나라의 전래 과자를 통틀어 이르는 말로, 유과·유밀과·다식·강정·과편·숙실과·정과·옛 등이 이에 속한다. 이 명칭은 근래 사용되는 말로 외래과자(洋菓)에 상대되는 말이다. 그런데 『표준국어대사전』과 한과를 연구한 문헌 사이에서 한과에 대한 뜻풀이는 차이를 보인다. 『표준국어대사전』에서는 우리 전래 과자를 통틀어 이르는 말을 과줄이라 하고, 한과를 유밀과의 하나로 풀이한다. 그러나 한과와 관련 연구 논저에서는 우리 전래 과자를 통칭하는 말로 한과를 쓴다.
- 2) 한과는 종류만큼이나 재료도 다양하다. 유과는 찹쌀가루를 찌서 반죽하여 기름에 튀겨서 조청을 묻히고, 다시 차나락(찰법씨)를 튀긴 튀밥을 묻혀서 만든다. 약과는 밀가루를 반죽하여 기름에 튀겨서 집청(즙청)하여 만든다. 다식은 멥쌀, 콩, 흑임자, 송화 등의 가루를 꿀에 이겨서 다식판에 박아 만들고, 강정은 쌀과 검정콩을 튀기거나 볶아서 조청에 졸여 강정틀에 넣어서 적당한 크기로 자른다. 그리고 과편은 앵두와 자두와 같이 신 과일의 과즙에 녹말가루를 섞어 굳히고, 숙실과는 대추와 밤, 생강을 찌서 다시 원래의 모양으로 만든다. 정과는 구근류를 삶거나 말려서 조청에 졸이고, 옛은 옛기름으로 식혜를 만들어 그 물을 고아서 만든다.
이처럼 한과는 우리 일상생활에서 구할 수 있는 곡물이나 과일을 주재료로 하여, 꿀이나 조청을 넣어 달게 만든다. 그래서 재료에 관련한 어휘는 대부분 순우리말을 사용하고 있다.
- 3) 한과는 곡물 등을 가루로 내어서 찌거나 반죽하여 모양을 내고, 그것을 튀기거나 조청에 졸이는 음식이다. 그러므로 전통적인 조리 도구를 그대로 사용한다. 먼저 곡식을 뺑거나 다듬을 때는 ‘도구통·도굿대, 메, 맷돌, 풀맷돌·풀매, 맷방석, 치(밴체,

얼게미) 등을 쓰고, 반죽할 때에는 ‘너럭지, 함박·함지박, 낫양판, 안반, 밀대’를 사용한다. 그리고 모양은 ‘약과틀, 다식판, 강정틀’로 내며, 찌거나 지질 때에는 ‘지와시리, 옹기시리, 시루밑, 정걸이’를 쓴다.

조리 도구의 명칭은 모양을 내는 도구인 ‘약과틀, 다식판, 강정틀’을 제외하고는 대부분 순우리말이다. 곧 일상적인 조리 도구는 순우리말의 전남방언을 쓰고 있다. 다만 한과만을 만들기 위한 조리 도구 명칭은 한자어의 영향을 입은 것으로 보인다.

- 4) 한과의 조리 과정은 종류별로 다르다. 먼저 유과는 찹쌀을 골가지(골마지)가 낄 때까지 삭힌다. 그것을 방아에 찧어서 시루에 찌고, 피아리가 불켜지게(파리가 일게) 도구통에 친다. 녹말가루를 깎 안반에 반죽을 놓고 모양을 만들어서 말리고, 말린 반죽을 기름에 일워서(일어서) 조청을 바르고, 튀밥을 입혀서 만든다. 유밀과인 약과와 매작과는 밀가루를 술이나 물로 반죽하여, 약과틀에 찍어 모양을 만든 후에 기름에 튀겨서 집청액(즙청액)을 바른다. 쌀강정과 콩강정은 꼬두밥(지에밥)을 찌서 말리고 소금물에 담그기를 세 번하거나 생콩을 물에 불려 얼리면서 말리기를 세 번한다. 그리고 강정쌀은 가마솥에 모래를 달궈서 튀기고, 콩은 볶아서 조청을 닳친(졸인) 물에 넣어서 반죽한다. 그것을 강정틀에 넣고, 밀대로 밀어서 적당한 크기로 썬다. 녹두다식은 녹두를 멧돌에 갈아 물에 가랑쳐(가라얏게) 놔두고 하얀 녹말 앙금을 한지에 밍가서 말린다. 그것을 꼴로 반죽하여 다식판에 찍는다. 정과는 구근류를 조청에 졸여서 만들고, 그것의 옛물을 빼면 건과가 된다. 속실과인 초와 란은 조리 과정이 다르다. 초는 대추와 밤을 꿀물에 끓여서 형태가 유지되게 만든 음식이고, 란은 재료를 곱게 저며서 찌고, 그것을 다시 으깨서 원래의 형태로 만든 음식이다. 과편은 신맛 나는 과일의 즙을 내어 녹말가루와 섞어 굳힌다. 옛은 보리의 싹을 띄워 만든 옛기름으로 식혜를 만들고, 그것을 차두(주머니)에 밍쳐서 식혜 물을 끓인다. 되게 끓인 갱옛을 늘이면 흰옛이 된다.

한과를 만드는 과정의 어휘는 대부분 조리하는 방식을 설명하는 동사나 동사구이다. ‘조리 도구+동사’나 ‘상태+동사’의 구조로 이루어져 있다. 그리고 이들은 한과의 종류와 상관없이 해당하는 과정이 있으면 공통적으로 사용되며, 한과가 아니더라도 해당하는 과정이 있다면 그대로 사용될 수 있을 정도로 일상적인 어휘나 어구이다.

- 5) 한과의 종류는 한과의 명칭만큼이나 논란이 된다. 『표준국어대사전』에서는 유밀과에 산자, 강정, 약과 등을 포함시키지만, 한과와 관련한 논저에서는 재료 별로 구별한다. 우선 찹쌀가루로 만든 산자와 강정은 유과(강정 또는 산자)로, 밀가루로 만든 약과는 유밀과로 구분한다. 유과의 종류에는 ‘유과, 손꾸락유과, 군유과, 깨유과, 빈사’가 있고, 유밀과에는 ‘꽃약과, 모약과, 파배기약과, 매작과, 파배기매작과, 타래과’가 있으며, 강정에는 ‘쌀강정, 콩강정, 깨강정, 호박강정, 잣강정’이 있고, 과편에는 ‘앵두과편, 자두과편’이 있다. 다식에는 ‘쌀다식, 녹두다식, 황태다식, 청태다식, 흑임자다

식, 송화다식'이 포함되고, 정과에는 '동아정과, 도라지정과, 연근정과, 죽순정과, 인삼정과'가 있으며, 숙실과에는 '대추초, 밤초, 조란, 울란, 생란'이 있다. 마지막으로 옛에는 '물엿, 편엿, 찹쌀엿, 멥쌀엿' 등이 있다.

한과 종류인 유과, 약과, 매작과, 강정, 과편, 숙실과, 정과는 모두 한자어이다. 한과가 한대(漢代)에 들어왔기 때문에 명칭도 따라 들어온 것으로 보인다. 그리고 구체적인 명칭은 '재료명 + 종류명, 모양 + 종류명'으로 구성되어 있다. 다만 다식의 경우에는 재료명을 한자어로 선택한다. 순우리말인 '노란콩, 파란콩, 검정깨' 대신에 한자어 '황태, 청태, 흑임자'를 선택하여, '황태다식, 청태다식, 흑임자다식'과 같이 부른다. 또한 숙실과인 초와 란은 명명 방식이 독특하다. 초의 경우에는 밤초, 대추초와 같이 '순우리말 재료명 + 초'의 구조인데 반해, 란은 울란, 조란, 생란과 같이 '한자어 재료명 + 란'의 구조를 지닌다.

이러한 한과에 관한 조사를 통해, 본 조사는 다음과 성과를 얻을 수 있었다.

- 1) 문헌조사와 현지조사를 병행함으로써, 문헌 자료가 가진 현장성의 한계점을 극복할 수 있었다. 문헌 자료는 대부분 한자어 등의 전문어로 기술되어 있는데, 그에 대응하는 현장의 생활어를 확인할 수 있는 계기가 되었다.
- 2) 조사가 제보자의 구술발화로 진행된 덕분에, 미세하고 다양한 방언을 확인할 수 있었다. 특히 조사 지역과 대상이 전남의 한과이어서 방언이 반영된 어휘를 다수 고찰할 수 있었으며, 이 자료는 방언 연구에 기여할 것이다.
- 3) 한과에 대한 분류 체계를 설정하고, 체계적인 어휘 수집을 수행해 봄으로써 한과의 어휘망을 구축하기 위한 토대를 마련하였다.
- 4) 조사된 어휘의 『표준국어대사전』 등재 여부를 확인함으로써 『표준국어대사전』의 설명을 점검할 수 있을 뿐만 아니라 뜻풀이를 보충할 수 있는 계기가 되었다.
- 5) 조사 결과물을 조사 어휘, 음성 자료, 사진 자료, 동영상 자료로 정리하여, 전자사전 형식의 『민족생활어사전』 편찬의 자료로 구축하였다.

그러나 한과에 대한 조사는 분명한 한계점을 지닌다. 지금까지의 조사와 연구에 대한 반성은 다음과 같다.

- 1) 방언에서 유래한 전문 용어를 확인할 수 있었지만, 여전히 많은 어휘에 대한 세밀한 조사가 이루어지지 못한 실정이다. 앞으로는 체계적인 자료를 바탕으로 방언이 반영된 전문 용어의 어원과 변화과정을 분석할 필요가 있다.
- 2) 민족생활어 Web DB를 구축하여 국립국어원 홈페이지에서 일반인이 쉽게 접근할 수 있도록 하기 위해서는 조사된 모든 데이터를 주제 및 지역별로 구분하여 음성 자료, 사진 자료, 동영상 자료의 검색 기능이 가능한 환경을 제공할 필요가 있다. 그

러나 조사 기간이 짧은 이유로 동영상 자료나 사진 자료를 확보하지 못한 부분이 있기 때문에 좀 더 보완을 해야 한다.

참고 문헌

- 강인희(1998) 『한국의 떡과 과줄』, 대한교과서.
- 기주연(1994) 『근대국어 조어론 연구(I)』, 태학사.
- 고봉경(2003) 「소맥을 이용한 한국 전통의 한과에 대한 고찰」, 『민속 학술 자료 총서 - 먹거리, 한과·떡 1』, 도서출판 우리마당 터.
- 국립국어연구원(1999) 『표준국어대사전』, 두산동아.
- 김진숙(2003) 「송화다식의 품질 개선 연구」, 『민속 학술 자료 총서 - 먹거리, 한과·떡 1』, 도서출판 우리마당 터.
- 농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소(2008) 『한국의 전통 향토 음식 7 - 전라남도』, 교문사.
- 문화재관리국(1981) 『무형문화재 조사보고서』, 문화재관리국.
- 박춘옥(2003) 「한국 다식의 고찰」, 민속 학술 자료 총서 - 먹거리, 한과·떡 1』, 도서출판 우리마당 터.
- 신민자(2003) 「한과의 분류적 고찰」, 『민속 학술 자료 총서 - 먹거리, 한과·떡 2』, 도서출판 우리마당 터.
- 심재기(1994) 「숨어있던 복합어에 대하여」, 『연산 도수희 선생 화갑기념 논총』.
- 윤서석(1981) 『일본 문화의 원류로서의 비교 한국문화, 음식편』, 삼성출판사.
- 윤서석(1990) 『한국음식』, 수학사.
- 윤서석(1991) 『한국의 음식용어』, 민음사.
- 이기갑 외(1998) 『전남방언사전』, 태학사.
- 이기문(1998) 『신정판 국어새개설』, 태학사.
- 이훈종(1992) 『민족생활어사전』, 한길사.
- 정재홍 외(2003) 『누구나 쉽게 만들 수 있는 -고품격 한과와 음청류』, 형설출판사.
- 최혜윤(2003) 「한국 전통 한과의 색채, 언어 이미지 분석에 관한 연구」, 『민속 학술 자료 총서 - 먹거리, 한과·떡 2』, 도서출판 우리마당 터.
- 한국브리태니커 편집부(2008) 『브리태니커 백과사전 CD IX』, 한국브리태니커 회사.
- 황혜성(2000), 『떡, 한과』, 주부생활.
- 황혜성·한복려·한복진(1989), 『한국의 전통음식』, 교문사.

부 부

10 한과 조사어휘(위진)

번주	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	음성 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단 정보	명단 정보	명단 정보	표준국어 사전		
식생활	기능	별식	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	용기그릇	명	명	용기란 만든 그릇.	용기그릇, 그릇, 용기그릇에다가 헤어지. 옛날에는 다 {용기그릇에다} 썼지.	그릇은 '그릇'의 전남방언.	최영지(전남 망양)				*			
식생활	기능	별식	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	대바구니	명	명	줄을 건져서 받는 도구. 곡물이나 채소를 운송하거나 담을 때에 쓰기도 한다. 바구니는 대나 싸리 따위를 꼬여 동글게 결어 속을 깊숙하게 만든다.	대바구니. {대바구니에다} 벌췌제.	전남에서는 대나무가 흔하기 때문에 바구니를 대부분 대를 짚어서 만든다. 그래서 전남에서는 바구니와 대바구니가 동의어처럼 쓰인다. 지역 명칭에 따라서 '바구리'라고 말하기도 한다.	최영지(전남 망양)	0	0	*	0			
식생활	기능	별식	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	채반	명	명	양과나 유과 등을 튀겨서 기름을 받는 데에 쓰는 도구. 찹쌀을 벗긴 새끼거나, 벼들이 들보꼭하게 결어 만든 그릇으로, 진이 날은 것이 특징이다.	채반은, 옛날에는 채반에다 췌 많이 말렸어 요. 전 시절 때도 {채반} 쓰고.	최영지(전남 망양)	0			*				
식생활	기능	별식	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	낚양판	명	명	음식을 담거나 데우는 데에 쓰는 그릇. 주로 웅덩이나 냇물이 반쯤 채워져 있을 때에 사용된다. 낚양판은 대나무로 만든다. 낚양판은 이리저리 돌려서 사용한다. 낚양판은 낚시할 때에 사용된다. 낚양판은 낚시할 때에 사용된다.	낚양판은 {낚양판} 많이 썼제. 낚양판은 낚시할 때에 사용된다. 낚양판은 낚시할 때에 사용된다. 낚양판은 낚시할 때에 사용된다.	최영지(전남 망양)	0			*				
식생활	기능	별식	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	도구통	명	명	곡식을 찧거나 찧으며 찧을 찧기도 하는 도구. 도구통에 상대하여 이르는데는 찧기도 한다.	{도구통에} 놓고 쳐어지.	최영지(전남 망양)	외 (2003)		0	*	0			
식생활	기능	별식	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	도구대	명	명	곡식을 찧거나 찧어서 기루를 만들거나, 유과를 만들기 위해 반죽을 치기도 하는 도구. 도구통에 상대하여 이르는데는 찧기도 한다.	도구통에 {도구대} 갖고, 찧어서.	최영지(전남 망양)				*				
식생활	기능	별식	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	매	명	명	나무토막에 자루를 박아 떡 등을 찧 때에 사용하는 도구.	외와리 이렇게 불켜지게. 동그렇게 거름. 외와리 지게. 외와리 지게. 외와리다 했어. 옛날에 할머니들은. 그렇게 {매} 쳐 가지고 인자 깨내서 거그다 녹말가루를 깔아요.	최영지(전남 망양)				*		0		
식생활	기능	별식	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	기외시루	명	명	젓물을 던지 아니한, 진흙으로 빚어서 만든 시루. 용기시루에 비해서 길이 잘 돌라서 음식이 빨리 익는다.	옛날 어른들이 {기외시리도} 더 길이 더 잘 익은다는 소리는 했거든요. 나는 별로 써보니까 별 차이를 모르겠어요.	최영지(전남 망양)	0			*				
식생활	기능	별식	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	용기시루	명	명	붉은 진흙으로 만들어 빚어 말리거나 약간 구운 다음, 오작통을 이용해 다시 구운 시루. 기외시루에 비해서 길이 잘 오르지 않는다. 가장 일반적인 시루의 형태이다.	용기시리, 여기 있는 건 기외시리래. 기외시리라고 {용기시리} 있고 두 가지야.	최영지(전남 망양)	0			*				
식생활	기능	별식	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	조리 구	시리	명	명	떡이나 쌀 따위를 찧는 데 쓰는 동그스름한 시루. 용기시루에 비해서 굵고, 예를 들어 '한 되'가 '이 시루'가 가장 작은 시루이다.	시루라고 안 하췌요. 옛날에는? {시리} 딱 시루라고 한 하췌요. {시리} 딱 시리래 했지.	최영지(전남 망양)				*		0		

10 한과 조사어휘(위진)

범주	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	용서 경보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단 정보 사건	명단 정보 요소	표준국어 사전 등록번호
식생활 기능	별식	한과	조리 과정	조리 과정	숙실과	생란	명	생강에 솜은 뽕죽한 부분, 생란은 생강을 잘 끓여 졸여서 다시 원래의 모양과 비슷하게 반죽하여, 생강 모양의 세 개의 뽕죽한 부분을 만든다.	생강은 생강을 끓여 졸여서 다시 원래의 모양과 비슷하게 반죽하여, 생강 모양의 세 개의 뽕죽한 부분을 만든다.	생강으로 하는 생강도 그래게 건더기를 잘 끓여서 그걸 다시 세모로, 생강은 이렇게 {뽕 이} 남으니까 뽕이 나게 만들어서 그 속에 다가 찌가루를 묻히면은 그것이 생란이제.	생강은 그 세 배낸 대추를 {꿀물메다가 아오} 끓여서 꺼내서 인지 꿀물이 썩 빠지 면은 거다가가 거 씨 빼낸 속에다가 갖을 놓고 말아서 다시 대추모양을 만드는 거지 요. 그것이 대추초고.	생강은 그 세 배낸 대추를 {꿀물메다가 아오} 끓여서 꺼내서 인지 꿀물이 썩 빠지 면은 거다가가 거 씨 빼낸 속에다가 갖을 놓고 말아서 다시 대추모양을 만드는 거지 요. 그것이 대추초고.	생강은 그 세 배낸 대추를 {꿀물메다가 아오} 끓여서 꺼내서 인지 꿀물이 썩 빠지 면은 거다가가 거 씨 빼낸 속에다가 갖을 놓고 말아서 다시 대추모양을 만드는 거지 요. 그것이 대추초고.	최영지(전남 남양)		*		
식생활 기능	별식	한과	조리 과정	조리 과정	숙실과	대추초	구	대추초를 만들기 위해서, 씨를 빼낸 대추를 꿀물에 끓인다.	구	대추초를 만들기 위해서, 씨를 빼낸 대추를 꿀물에 끓인다.	대추초를 만들기 위해서, 씨를 빼낸 대추를 꿀물에 끓인다.	대추초를 만들기 위해서, 씨를 빼낸 대추를 꿀물에 끓인다.	최영지(전남 남양)			*		
식생활 기능	별식	한과	조리 과정	조리 과정	숙실과	대추초	구	꿀가루에 꿀을 넣어 반죽한다. 꿀가루를 반 죽하여 대추세 모양과 같이 만든다. 이 꿀 가루도 만든 씨를 꿀물에 풀인 대추 속에 넣으면, 대추초가 된다.	구	꿀가루에 꿀을 넣어 반죽한다. 꿀가루를 반 죽하여 대추세 모양과 같이 만든다. 이 꿀 가루도 만든 씨를 꿀물에 풀인 대추 속에 넣으면, 대추초가 된다.	꿀가루에 꿀을 넣어 반죽한다. 꿀가루를 반 죽하여 대추세 모양과 같이 만든다. 이 꿀 가루도 만든 씨를 꿀물에 풀인 대추 속에 넣으면, 대추초가 된다.	최영지(전남 남양)			*			
식생활 기능	별식	한과	조리 과정	조리 과정	숙실과	대추초	구	꿀물에 조리 대추의 속에 씨 대신 진을 넣 고 돌돌 감아, 원통형으로 감치게 한다.	구	꿀물에 조리 대추의 속에 씨 대신 진을 넣 고 돌돌 감아, 원통형으로 감치게 한다.	꿀물에 조리 대추의 속에 씨 대신 진을 넣 고 돌돌 감아, 원통형으로 감치게 한다.	최영지(전남 남양)			*			
식생활 기능	별식	한과	조리 과정	조리 과정	숙실과	대추초	구	신맛 나는 과일을 꿀에 감아서 과일의 액 체를 빼낸다. 이 과정에 누알가루를 넣고 끓 여서 식하면 과편이 된다.	구	신맛 나는 과일을 꿀에 감아서 과일의 액 체를 빼낸다. 이 과정에 누알가루를 넣고 끓 여서 식하면 과편이 된다.	신맛 나는 과일을 꿀에 감아서 과일의 액 체를 빼낸다. 이 과정에 누알가루를 넣고 끓 여서 식하면 과편이 된다.	최영지(전남 남양)			*			
식생활 기능	별식	한과	조리 과정	조리 과정	숙실과	대추초	구	과편에 누두녹말을 넣고, 끓여서 한데 합치 는다. 과편은 누두녹말로만 만든다.	구	과편에 누두녹말을 넣고, 끓여서 한데 합치 는다. 과편은 누두녹말로만 만든다.	과편에 누두녹말을 넣고, 끓여서 한데 합치 는다. 과편은 누두녹말로만 만든다.	최영지(전남 남양)			*			
식생활 기능	별식	한과	조리 과정	조리 과정	숙실과	대추초	구	보리메 통을 부어 썬이 뜨게 한 다음에 양 면 것, 녹말을 양분으로 바뀐는 효소를 함 유하고 있으며, 식해나 엷을 만드는 데에 쓰인다.	구	보리메 통을 부어 썬이 뜨게 한 다음에 양 면 것, 녹말을 양분으로 바뀐는 효소를 함 유하고 있으며, 식해나 엷을 만드는 데에 쓰인다.	{엷기를} 만드는 과정이 참 복잡해요. 매 일 한 번씩 썬이 뜨게 하여 돼, 잘 안 해 면은 딱딱 썬이 버리니까, 엷기를 만드는 과정, 보리를 담궜다가 바꾸리에 담겨 두면 은 막 열이 나 가지고 부리가 하얗게 부리 가 나오고 인지 썬이 나와요. 그럴 때까 막 뜨근뜨근 해서, 그때까 한 썬이 주은 때 버려, 그러니까, 그거를 물에다 깨끗이 썬 어, 그래 가지고 다시 바꾸리에다 담겨 그 래 갖고 그것을 썬이 나오게 하면은 3~4일 정도 되면은 파엷파엷 부리가, 세썬이 나오 게 되요. 썬이 나오면은 그때까는 인지 깨끗 이 썬이 가지고 바삭 말라.	최영지(전남 남양)			*	0		
식생활 기능	별식	한과	조리 과정	조리 과정	숙실과	대추초	구	3~4일 동안 매일 매일 보리를 물에 씻어 바꾸리 에 넣어 두어, 보리의 썬이 뜨게 하다. 물에 담근 보리를 바꾸리에 넣어 두면, 보리가 썬이 쉽다. 그래서 보리를 매일 씻어서 바 꾸리에 맡아야 한다.	구	3~4일 동안 매일 매일 보리를 물에 씻어 바꾸리 에 넣어 두어, 보리의 썬이 뜨게 하다. 물에 담근 보리를 바꾸리에 넣어 두면, 보리가 썬이 쉽다. 그래서 보리를 매일 씻어서 바 꾸리에 맡아야 한다.	엷은 어떻게 하나든은 엷기름이라고 {보리 도 썬을 띄워요}. 보리도 이만큼 썬이 이만 쯤, 조금, 한 파엷파엷하게 보리를 푼 담근 보리를 바꾸리에 담겨 가지고 간져서 바꾸리에다 담아서 두면은 파엷파엷하게 썬이 나오게 되요. 썬이 파엷파엷하게 나왔을 때, 그때, 깨끗이 썬이 가지고 말라.	최영지(전남 남양)			*			
식생활 기능	별식	한과	조리 과정	조리 과정	숙실과	대추초	구	엷기름 만드는 과정이, 보리를 담궜다가 바 꾸리에 담겨 두면은 막 열이 나 가지고 부 리가 하얗게 부리가 나오고 인지 썬이 나오 요. 그럴 때까 막 뜨근뜨근 해서, 그때까 인 지의 행동이 끝났음을 뜻하는 '버리'로 찾아주은 {따 버리}. 그러니까, 그거를 푼 메다 깨끗이 썬이.	구	엷기름 만드는 과정이, 보리를 담궜다가 바 꾸리에 담겨 두면은 막 열이 나 가지고 부 리가 하얗게 부리가 나오고 인지 썬이 나오 요. 그럴 때까 막 뜨근뜨근 해서, 그때까 인 지의 행동이 끝났음을 뜻하는 '버리'로 찾아주은 {따 버리}. 그러니까, 그거를 푼 메다 깨끗이 썬이.	엷기름 만드는 과정이, 보리를 담궜다가 바 꾸리에 담겨 두면은 막 열이 나 가지고 부 리가 하얗게 부리가 나오고 인지 썬이 나오 요. 그럴 때까 막 뜨근뜨근 해서, 그때까 인 지의 행동이 끝났음을 뜻하는 '버리'로 찾아주은 {따 버리}. 그러니까, 그거를 푼 메다 깨끗이 썬이.	최영지(전남 남양)			*			

10 한과 조사어휘(위진)

범주	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	표준어	올림말	발음정보	용서정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단정보	명단정보	표준국어대사전
식생활	기능	별식	한과	종류	유과	상세분류2	원표제어	표준어	올림말	발음정보	용서정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단정보	명단정보	표준국어대사전
식생활	기능	별식	한과	종류	유과	상세분류2	원표제어	표준어	올림말	발음정보	용서정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단정보	명단정보	표준국어대사전
식생활	기능	별식	한과	종류	유과	상세분류2	원표제어	표준어	올림말	발음정보	용서정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단정보	명단정보	표준국어대사전
식생활	기능	별식	한과	종류	유과	상세분류2	원표제어	표준어	올림말	발음정보	용서정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단정보	명단정보	표준국어대사전
식생활	기능	별식	한과	종류	유과	상세분류2	원표제어	표준어	올림말	발음정보	용서정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단정보	명단정보	표준국어대사전

10 한과 조사어휘(위진)

범주	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어	표준어	올림말	발음 정보	용서 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단 정보 시기	명단 정보 요소	표준국어 문법(대분류)
식생활	기능	별식	한과	종류	정과	정과	정과	정과	도라지정과	명	명	도라지를 부들부들 말라서 삶은 후에 조정에 졸여서 만든 음식. 에 졸여서 만든 음식.	도라지는 배드배드 말려 가지고 고기를 삶아요. 일단은 삶어 가지고 엿에다 풀이네 {도라지정과고.}	<산람장재>에서는 "2월에 크기가 같은 도라지를 골라 찹뜨물에 담가서 우려낸 것을 골라 버리고 감정을 씻는다. 물에 삶아서 삶 맛을 빼고 꿀을 넣어 만화로 꿀이 젖어서 없어질 때까지 졸인다. 물에서 내려놓고 재워 꿀을 두었다가 도라지를 건져서 자 꿀에 말려 사기그릇에 담고 또 꿀을 부어 재워두고 쓴다"고 하였다.(신민자 2003)	신민자 (2003)	0	*	0	
식생활	기능	별식	한과	종류	정과	정과	정과	정과	연근정과	명	명	연근을 생으로 삶아서 조정에 졸여서 만든 음식. 음식.	연근은 그냥 생으로 또 삶아요. 일단 삶아야 돼 정과를 할려면. 삶어 가지고 엿에다 풀이네 {연근정과} 되는 거고.	최영지(전남 담양) (2003)	0	*	0		
식생활	기능	별식	한과	종류	정과	정과	정과	정과	죽순정과	명	명	죽순을 물에 삶아서 조정에 졸여서 만든 음식. 전남에서만 만드는 특별한 정과이다.	죽순정과도 마찬가지로. 일단은 삶어 가지고 그 죽순을 엿에다 풀이네 {죽순정과} 되는 거고.	최영지(전남 담양) (2003), 농촌진흥청 과학기술원 농촌진흥청	0	*	0		
정과	기능	별식	정과	정과	정과	정과	정과	정과	무정과	명	명	무를 부들부들 말라서 삶은 후에 조정에 졸여서 만든 음식. 어서 만든 음식.	정과는 도라지 지기 도라지정과, 연근정과, {무정과} 그런 것을 엿물에는 많이 있어요.	최혜윤 (2003)	0	*	0		
식생활	기능	별식	한과	종류	정과	정과	정과	정과	인삼정과	명	명	수삼을 삶아서 조정에 졸여서 만든 음식. 옛날에는 정과만 했으나 요즘에는 건과료로 만들기도 한다.	삼은 삼정과는 해요. {인삼정과} 그런 어엿하게? 그것도 마찬가지로 풀이네 되는 거예요.	최혜윤 (2003)	0	*	0		
정과	기능	별식	정과	정과	정과	정과	정과	정과	호두정과	명	명	호두를 삶아서 조정에 졸인 후에, 다시 기름에 튀긴 음식. 다른 정과와 달리 기름에 튀기는 과정이 있다. 옛날에는 만들지 않았고, 요즘 만드는 추세이다.	{호두정과} 그래요. 금계 만든 방식이 그것도 기름에 한 번 튀겨 버리는 거, 그게 좀 다르죠. 정과를 졸인 것을 기름에다 한번 튀겨 내요. 그게 달린요.	최혜윤 (2003)	0	*	0		
식생활	기능	별식	한과	종류	정과	정과	정과	정과	건과	명	명	정과에 배인 조청을 바구니에 받아서 빼고 말린 음식.	{건과} 그냥 이렇게 건져 가지고 쪽 엿물을 빼내고 그냥 말려요.	최영지(전남 담양) (2003)	0	*	0		
식생활	기능	별식	한과	종류	정과	정과	정과	정과	사과건과	명	명	사과를 설탕에 3~4시간 재워다가 건져서 말린 음식. 설탕에 재운 사과의 과육을 잘라서 배는 껍조양양 등을 만들어서 말린다.	사과하고 호박은 설탕에다만 이렇게, 그 뭐라 그나, 재워뒀다가 한 3~4시간 재워뒀다가 건져내서 말리면은 그러게 돼요. 호박건과, 사과건과 한 번만 말음해 주세요. 호박건과, {사과건과,} 당근건과, 우엉도 마찬가지로. {우엉건과} 하는 방식은 똑같습니다.	최영지(전남 담양) (2003)	0	*	0		
식생활	기능	별식	한과	종류	정과	정과	정과	정과	우엉건과	명	명	우엉을 조청에 졸였다가 바구니에 받아서 빼고 말린 음식. 우엉건과는 건과, 사과건과, 당근건과, 우엉도 마찬가지로. {우엉건과고} 하는 방식은 똑같습니다.	사과하고 호박은 설탕에다만 이렇게, 그 뭐라 그나, 재워뒀다가 한 3~4시간 재워뒀다가 건져내서 말리면은 그러게 돼요. 호박건과, 사과건과 한 번만 말음해 주세요. 호박건과, 당근건과, 우엉도 마찬가지로. {우엉건과고} 하는 방식은 똑같습니다.	최영지(전남 담양) (2003)	0	*	0		

10 한과 조사어휘(위진)

번주	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	음성 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단 정보 사자	명단 정보 요소	표준국어 사전 주제대부
식생활	기능	별식	한과	종류	장과	간과	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	음성 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단 정보 사자	명단 정보 요소	표준국어 사전 주제대부
식생활	기능	별식	한과	종류	장과	간과	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	음성 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단 정보 사자	명단 정보 요소	표준국어 사전 주제대부
식생활	기능	별식	한과	종류	장과	간과	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	음성 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단 정보 사자	명단 정보 요소	표준국어 사전 주제대부
식생활	기능	별식	한과	종류	속실과	초	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	음성 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단 정보 사자	명단 정보 요소	표준국어 사전 주제대부
식생활	기능	별식	한과	종류	속실과	초	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	음성 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단 정보 사자	명단 정보 요소	표준국어 사전 주제대부
식생활	기능	별식	한과	종류	속실과	초	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	음성 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단 정보 사자	명단 정보 요소	표준국어 사전 주제대부
식생활	기능	별식	한과	종류	속실과	초	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	음성 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단 정보 사자	명단 정보 요소	표준국어 사전 주제대부

10 한과 조사어휘(위진)

번주	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세 분류1	상세 분류2	원표제어 표준어	올림말	발음 정보	용서 정보	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	명단 정보1	명단 정보2	명단 정보3	표준국어 사전 수록 여부		
식생활	기능	별식	한과	종류	엇			물엿	명	명	식혜의 물을 뽀개 고아서 걸지 않을 정도로 끓여 만든 엿.	재보자는 '조청'과 '물엿'을 동의어로 사용한다.	최영지(전남 문양)			*			0		
식생활	기능	별식	한과	종류	엇		관엿	관엿	명	명	복고야 여러 번 커져 않고 그대로 굳혀 만든 엿. 감류는 빛깔의 엿.	엿은 식혜를 해 갖고 그 녹을 인자 건지는 것이 버리고 그 죽을 이렇게 찹엿이 고르는데.	최영지(전남 광주시)	최혜윤 (2003)		*					
식생활	기능	별식	한과					참쌀엿	명	명	참쌀을 고아 만든 엿.	{참쌀엿} 되는 거고, 맨쌀로 만든 {맨쌀엿} 되는 거거든요. 그러니까 쌀은 맨쌀도 할 수 있고 참쌀도 할 수가 있어요. 엿은, 엿밭에는 대개, 대개 참쌀로 엿을 많이 했어.	최영지(전남 문양)			*				0	
식생활	기능	별식	한과					맨쌀엿	명	명	맨쌀을 고아 만든 엿.	참쌀로 만든 참쌀엿이 되는 거고, 맨쌀로 만든 {맨쌀엿} 되는 거거든요. 그러니까 쌀은 맨쌀도 할 수 있고 참쌀도 할 수가 있어요. 엿은, 엿밭에는 대개, 대개 참쌀로 엿을 많이 했어.	최영지(전남 문양)			*					
식생활	기능	별식	한과	종류	엇			엿공	명	명	엿공을 섞어 만든 엿.	깨엿은 인자 깨 발리는 {깨엿} 되고, 그 다음에 엿공 버는 것은? 엿공엿이고.	최영지(전남 문양)			*				0	
식생활	기능	별식	한과	종류	엇			깨엿	명	명	볶은 깨를 곁에 돌린 엿.	깨엿은 인자 깨 발리는 {깨엿} 되고, 그 다음에 엿공 버는 것은? {엿공엿} 되고.	최영지(전남 문양)			*				0	
식생활	기능	별식	한과					참뽕엿	명	명	전남 담양군 향평면 고새 집안에서 만든 엿. 참뽕에 하루 동안 앉았다가 엿밥을 써서 섞은 후에 앉혀서 띄운다. 이것이 5~6일 지나면 법티가 위로 뜨게 되는데, 이것을 가마솥에 삶아 생강과 깨피를 넣어 끓여서 가를 후에 엿공을 조려서 굳혀 뒤 끓여 엿에 떠낸다. 솥물을 따워 석쇠에 올려놓으면 유, 그 위에 물간을 깔아 수증기가 솥기에 담긴 엿 속으로 스며들도록 한다. 수증기가 스며든 엿을 두 사람이 양쪽에서 잡고 여러 번 커서 공기가 들어가도록 한다. 참뽕엿은 파삭파삭하면서도, 부드럽고 입천정에 엿이 들러붙지 않는 것이 특징이다.	조선조 양념 대추가 녹말을 때 굵게 만들어, 이들에 의해 전수되었다고 전해지며, 이후 공결에 전승하였다.(농촌진흥청 농업과학기(물원 농촌사원개발연구소 2008)	최영지(전남 문양)			*					
식생활	기능	별식		종류	기타		꽃감오름	꽃감오름	명	명	꽃감을 가위로 으려서, 꽃 등의 모양으로 펴쁘게 만드는 것으로 있지 않나요? 그러지요. 꽃감 금계 오려가지고요. 그걸 뒤리고 부드럽니까? 꽃감 잡는다. 그래, 꽃감오름이라고도 하고, 꽃감오름.	꽃감 같은 경우는 이렇게, 꽃감을 모양을 펴쁘게 만드는 것으로 있지 않나요? 그러지요. 꽃감 금계 오려가지고요. 그걸 뒤리고 부드럽니까? 꽃감 잡는다. 그래, 꽃감오름이라고도 하고, 꽃감오름.	최영지(전남 문양)			*					

찾 아 보 기

ㄱ

가랑처 놔 두다102
 가마술85
 강정35, 115
 강정쌀96
 강정쌀 튀기다96
 강정들83
 강정들에 넣다98
 건과104
 검정깨71
 검정콩71
 경걸이86
 계피77
 골가지 까다88
 곱게 저미다104
 과편55, 101, 117
 균유과110
 기름에 일우다91
 기름에 튀기다93
 깨강정100, 116
 깨유과110
 꼬두밥 말리다96
 꼬두밥 찌다95
 꽃약과112
 꽃을 놓다92
 파배기매작과114
 파배기약과112
 꿀로 반죽을 하다101
 꿀물에 끓이다105

ㄴ

너럭지79
 노란콩72
 녹두녹말72, 102
 녹두녹말에 섞다102

녹두다식118
 녹말 내기101
 녹말가루 깔다90
 늦국자85
 늦양관80
 늘이다91, 107

ㄷ

다식45, 101, 117
 다식관83
 당근76
 당근건과123
 대바구니81
 대추72
 대추채74
 대추초105, 124
 덩다105
 도구통77
 도구통에 치다90
 도곳대77
 도라지정과104, 121
 동아정과103, 120
 동이80
 때알90
 떠 버리다107
 또르라니 말다100
 피아리90
 피아리 불커지다90

ㄹ

란104, 124

ㅁ

매작과95, 113

맨드라미76
 멧돌78
 멧돌에 갈다101
 멧방석78
 메78
 멧쌀엿126
 면보재기 깔다89
 모래를 달구다96
 모반86
 모약과112
 모양 만들다93
 몹쌀70
 무정과121
 물 안 탄 청주76
 물엿125
 물을 우리다103
 물하고 반죽하다95
 밀가루71
 밀대81
 밀대로 밀다98

ㅂ

바가치79
 바구리에 밭치다88
 바탕91
 바탕 말리다91
 밤72
 밤채74
 밤초124
 방아 찧다88
 백년초75
 버무르다97
 보리로 싹을 틔우다106
 부추75
 빈사110
 뽕잎가루75
 뽕105
 빼득빼득 말리다104

ㅅ

사과건과122
 사긱가루103

사긱가루에 버무르다103
 사횃가루120
 삭히다88
 생강73
 생란105, 125
 생콩으로 담귀서 불리다99
 석작87
 소금 간하다96
 손꾸락유과109
 송화다식119
 송화가루72
 숙실과53, 104, 124
 술로 반죽하다93
 시금치75
 시루밀84
 시루밀 깔다89
 시루에 안치다89
 시룻변89
 시룻변을 하다89
 쌀강정115
 쌀다식118

ㅇ

안반81
 앵두73
 앵두과편117
 약과92, 111
 약과틀82
 열게미에 흔들다97
 얼어서 마르다99
 연근정과121
 엿57, 106, 125
 엿기름73, 106
 엿물을 빼내다104
 옹기시리84
 우영건과122
 유과27, 108
 유밀과40, 111
 울란125
 인삼정과121

ㅈ

자두73
 자두과편117
 잣강정116
 잣을 꽃다105
 잣을 넣고 말다106
 적사86
 정과48, 103, 119
 조란104, 125
 조청 닳치다97
 조청 바르다91
 죽순정과120
 즈름 만들다102
 지와시리84
 집청94
 집청에 담그다94

大

차나락74
 차두에다 발치다107
 참기름76
 찹쌀70
 찹쌀엿126
 창평쌀엿126
 채반81
 처마 끝에 매달다99
 청태다식118
 초104, 124
 치자76

ㅋ

콩가루를 이기다106

콩강정99, 115

ㅅ

타래과114
 튀밥 바르다92
 틀에 찍다93

ㅈ

파란콩72
 파래74
 편강123
 풀매78
 풀맷돌78
 핀엿125

ㅎ

하룻저녁을 재우다103
 하얀 녹말만 발치다102
 하얀깨71
 한과26, 68
 한지 종이에 말리다102
 함박(함지박)79
 호두정과122
 호박75
 호박건과122
 호박씨강정116
 황태다식118
 흑임자71
 흑임자다식119

■ 연구책임자 : 강정희(한남대학교)
■ 공동연구원 : 위 진(전남대학교)

2009년도 민족생활어 조사 10

발행인 권재일

발행처 국립국어원

서울시 강서구 방화 3동 827

전화 : 02-2669-9775 팩스 : 02-2669-9727

인쇄일 2009년 11월 27일

발행일 2009년 11월 30일

인쇄 크리홍보(주) (02-737-5377)
