

‘한과류’의 사전 뜻풀이와 방언형 고찰

서 정 섭(전주대 국어문화원 부원장, 강사)

〈 목 차 〉

- | | |
|------------------|---------------|
| 1. 머리말 | 3. 한과류의 방언형 |
| 2. 한과류 명칭 | 3.1. 한과와 유과 |
| 2.1. 한과 | 3.2. 튀밥과 박상 |
| 2.2. 과줄 | 4. 사전의 뜻풀이 수정 |
| 2.3. 유밀과와 유과, 산자 | 5. 마무리 |

국문초록

이 연구의 목적은 ‘한과류’ 관련 어휘의 국어사전 뜻풀이와 그 방언형을 살펴보는데 목적이 있다. ‘한과’를 ‘과정류, 과줄, 조과(造菓)’라고 하다가 서양의 양과(洋菓)에 대비하여 한자를 달리한 한과(韓菓)라 부르기도 하였다. 국어사전에서 한과를 유밀과의 한 종류라고 뜻풀이하고 있는데, 언중들은 유밀과를 포함한 한국의 전통과자의 총칭으로 사용하고 있다. 한과류의 국어사전 뜻풀이의 오류를 바로잡아야 한다. ‘속 빈 강정’은 유과류의 강정인데, 언중들은 엿강정류의 ‘깨강정’ 등을 떠올리는 경우가 많다.

‘한과’의 옛말 ‘과줄’을 충남 예산, 강원도 삼척, 강릉, 태백과 함경도, 평안도에서 널리 사용하고 있다. 전북에서는 유과가 바스락하고 부서지는 의성어, 의태어를 활용한 ‘부시개, 부스개, 부수개’를 사용한다. 유과를 만들 때 옷을 입히는 튀밥을 경상도와 경상도 접촉 지역인 전북 남원 산내, 인월, 아영, 운봉 지역에서는 박상, 밥상이라고 한다. 박상, 밥상은 박산이 변한 어휘이다.

주제어 : 한과, 과줄, 유밀과, 밀과, 유과, 산자, 약과, 부수개, 박상

1. 머리말

이 연구는 ‘한과류’ 관련 어휘의 국어사전 뜻풀이를 살피고, 각 어휘의 방언형을 확인하는 데 목적이 있다. 국어사전은 「표준국어대사전」(이하 「표준」), 「우리말샘」(이하 「우리」), 「고려대한국어대사전」(이하 「고려」)을 대상으로 한다.

국어사전을 편찬할 때는 사전의 거시구조와 미시구조를 체계화한다. 거시구조는 각 표제항을 중심으로 이루어진 구조이고, 미시구조는 형태 정보, 어원 정보, 문형 정보, 뜻풀이 정보, 용례 정보, 관련어 정보를 제공하는 구조이다.

한과는 곡물을 빻은 가루에 꿀 등을 넣고 반죽하여 기름에 지지거나 과일, 열매, 식물의 뿌리 등을 꿀과 함께 조리거나 버무린 후 굳게 만든다. 한국의 전통적인 방식대로 만든 과자를 서양과자와 구별하여 전통과자 또는 한과(韓菓), 조과(造菓), 과정류(菓飴類)라고 하고, 고유어로는 과줄이라고 한다.¹⁾ 조과와 과정류는 한국민족문화대백과사전(한국학중앙연구원 편찬)과 한국민속대백과사전(국립민속박물관 편찬)에 둘 다 표제어로 등재되어 있지 않다. 조과는 「표준」, 「우리」, 「고려」의 국어사전에 등재되어 있고, 과정류는 「우리」에만 등재되어 있다. 조과는 과일처럼 만든 과일 과자란 의미이고, 과정류는 의례음식상이나 축하용의례상에 음식을 높이 쌓아 권 음식이라는 의미이다.

한과류 관련어가 백과사전이나 국어사전에 표제어로 등재되어 있는지의

1) 한과류 명칭이 다양한데 이 이후에는 ‘한과’를 대표 명칭으로 사용하고, 그 외의 명칭은 필요에 따라 사용한다. ‘한과의 유래와 역사’는 정재홍(2015) 참조.

여부를 표로 보이면 아래와 같다.

‘한과’ 관련 표제어 등재 여부(등재 ○, 미등재 ×)

		한국민족문화 대백과사전	한국민속 대백과사전	표준국어대사전	우리말샘	고려대한국어 대사전
전통 과자	한과	×	×	○	○	○
	과자	○	○	○	○	○
총칭 어	과줄	×	×	○	○	○
	과정류	×	×	×	○	×
전통 과자 종류	조과	×	×	○	○	○
	유과	×	○	○	○	○
	산자	○	○	○	○	○
	유밀과	○	○	○	○	○

백과사전과 국어사전에서 공통적으로 전통과자를 통틀어 지칭하는 표제어는 ‘과자’이고, ‘한과, 과줄, 과정류, 조과’는 백과사전의 표제어로 등재되어 있지 않고, 국어사전에만 등재되어 있다. ‘과정류’는 국어사전 「우리」에만 표제어로 등재되어 있다. 현대국어에서 두루 쓰이는 전통과자의 총칭어가 없는 셈이어서 용어의 쓰임이 혼란스럽다.

한과의 한자 명칭이 국어사전에는 한과(漢菓)로, 백과사전에는 한과(韓菓)로 각각 다르게 표기되어 있다. 한국민족문화대백과사전과 한국민속대백과사전에 한과가 표제어로 등재되어 있지 않고, 두산백과에는 한과류(韓菓類)가 등재되어 있다. 국어사전과 두산백과의 ‘한과, 한과류’의 뜻풀이는 아래와 같다.

(1) 한과(漢菓)

유밀과의 하나. 밀가루를 꿀이나 설탕에 반죽하여 납작하게 만들어서 기름에 튀겨 물들인 것으로 흔히 잔칫상이나 제사상에 놓는다. 「표준」, 「우리」

유밀과의 한 가지. 꿀이나 설탕물에 반죽한 밀가루를 납작하고 네모지게 만들어 튀긴 다음 물을 들여 만든다. 「고려」

한국의 전통과자. 양과(洋菓)와 구별하기 위해 붙여진 명칭이다. 유밀과, 다식, 정과, 과편, 숙실과, 엇강정 등 여러 종류가 있다. 「두산백과」

국어사전은 한과를 유밀과의 하나로, 두산백과는 양과와 구별되는 전통과자를 통틀어 이르는 말로 각각 다르게 풀이하고 있다. 사전의 뜻풀이는 단어의 뜻을 쉽게 풀어서 밝혀 말하는 것이다. 뜻풀이에서 나타나는 문제는 순환성의 문제, 뜻풀이 어휘의 난해성, 뜻풀이 항목의 배열순서, 잘못된 뜻풀이의 문제가 있다. 국어사전의 뜻풀이에서 첫 번째로 강조해야 할 원칙이 정확성이다. 그 다음에 체계성, 간결성, 용이성이 중요하다.

차경옥(2014)는 국어사전 ‘한과’의 뜻풀이가 정확하지 않음을 지적하고 있다.

유과란 사전에서 보면 유밀과(油蜜菓)의 약자로 규정되어 있는데 유밀과란 용어는 유과제품에서 아직 사용된 예를 볼 수 없고, “유과란” 용어는 파배기, 약과, 부수계 등과 같이 일반적으로 기름에 튀긴 과자를 총칭하는 보통명사이기 때문에 앞서 언급한 상기 유과 공정에 따라서 만든 유과만을 의미하는 것도 아니라는 관점에서 볼 때 아직도 용어는 혼란이 지속되고 있는 실정이다.

우리말 사전에 “속빈강정”이라는 사자성어가 있는데 여기서 말하는 강정은 현재의 속이 빌 수 없는 강정에는 전혀 맞지 않는 용어이고, 잘못 만들어져 속이 빌 수 있는 유과(부수계)에 해당하는 말이기 때문에 속빈강정은 속빈유과(부수계)로 고쳐 사용해야 맞다.

‘한과’의 한자어가 한과(漢菓, 韓菓)로 두 가지가 있고, 한과의 분류에 따른 명칭이 혼란스럽다. ‘한과류’ 명칭과 관련하여 국어사전에 몇 가지 문제점이 있다. 첫째 우리나라 전통과자의 총칭인 한과가 사전의 표제항에 없고, 유밀과의 유사어로 되어 있다. 둘째, 유밀과와 유과, 산자를 구분하지 않고 유사어로 풀이하고 있다. 셋째, 한과류 분류의 유개념과 종개념을 혼용하여, 유과의 종류로 약과, 다식과를 들고 있다. 넷째, 유밀과와 유과의 재료를 구분하지 않고 있다.

이 연구에서는 한과, 유밀과, 약과, 과줄, 차수, 유과, 산자의 뜻풀이를 살

펴보고, 튀밥의 방언인 박상, 밥상, 박산과, 과줄의 방언을 살펴보고자 한다.

2. 한과와 과줄

설날 차례상과 세배 손님 접대를 위한 음식을 세찬(歲饌)이라 한다. 설날은 떡국, 가양주, 식혜, 강정, 한과 등 여러 가지 세찬을 준비한다. 설날 아침에 떡국을 먹어야 나이를 한 살 먹는다고 하여 떡가래 준비가 필수이다. 가정에서 설음식 준비를 위해 떡가래보다 더 일찍 준비하는 음식이 한과이다. 한과를 만들기 위해서는 정성을 드려야 하고 시간도 많이 소요되기 때문에 일찍부터 서둘러 만든다.

2.1. 한과

한과나 유과는 밀가루나 1~2주 동안 물에 불려 뿔은 쌀가루 반죽을 적당한 모양으로 빚어 말린 후 기름에 튀기어 조청을 바르고, 튀밥이나 깨 등을 입혀 과자를 만든다. 반죽한 것을 적당한 크기로 자른 후 따뜻한 방바닥이나 채반에 넣어 며칠 동안 말린다. 반죽하여 말린 것을 한과 바탕(또는 반대기)이라 한다. 한과 바탕을 기름이나 기름떡인 모래에 튀기면 크게 부풀어 오른다.²⁾ 튀긴 유과에 조청을 발라야 하는데 조청 만드는 데에도 많은 노력과 시간이 들어가야 한다. 나락이나 찰벼를 솥에 튀겨 하얗게 일어난 쌀알을 조청 바른 위에 입혀 유과를 만든다.³⁾

2) 작은 한과 바탕이 7~8배 크기로 부풀어 올라 크게 늘어나기 때문에 크게 부푼 한과를 먹으면 재산이 크게 부풀어 부자가 된다고 생각하여 한과를 즐겨 먹었다.

3) 찰쌀 찢 것을 말렸다가 솥에 튀긴 것을 세반이라고 하고, 세반을 잘게 부순 것을 세건반이라 한다. 요화과(蓼花果)라는 명칭은 여뀌꽃 모양으로 만들었다고 하여 붙여진 이름인데, 요화과에는 백세건반요화과(白細乾飯蓼花果), 홍세건반요화과, 홍백세건반요화과, 삼색요화과(백홍황색) 등이 있다.

유과를 만드는 데는 찰쌀을 1~2주일 동안 물에 불리고, 유과바탕을 3~4일 건조

한과에 대한 조선시대의 문헌을 보면 17, 18세기까지는 오늘날의 명칭인 한과나 과자라고 하지 않고 과정류(菓釘類), 과즐(19세기부터 과즐) 또는 조과(造菓)라 했다. 실제 과일인 생과(生果)에 비교해, 인위적으로 가공하여 만들었다는 의미로 조과라 하였다. 과일이 없는 계절에 제사를 지내려면 밀가루로 과일 모양 비슷하게 빚어서 제사상에 올렸다. 이렇게 만들어진 과자류는 과일을 모방해서 만들었다고 하여, ‘과자(菓子)’ 또는 ‘조과’라고 부른 것이 ‘과자’의 어원이 되었다. 과일을 실제 과일과 조과(造菓)로 나누어, 자연 식품의 과실이 진짜이고, 그것을 본뜬 것에 조(造)를 붙인 것이 조과(造菓)이다. 한과(漢菓)나 과자(菓子)의 과(菓) 자는 과일 과(果) 자에 풀초 변(卍)을 더한 것이다. 최초의 과자가 과일에서 비롯되었으나 과일을 구할 수 없는 계절에는 과일처럼 만든 과자(菓子)를 사용하면서 과일 과(果)가 과자(菓子)로 쓰이게 되었다.

과정류, 과즐, 조과라고 불리다가 중국 한나라에서 들어왔다고 하여 나중 에 한과(漢菓)라고 불리게 되었고, 서양의 양과(洋菓)에 대비하여 한과(韓菓)로 부르게 되었다. 국어사전에 한과(漢菓)는 전통과자를 총칭하는 상위개념의 상위어로 분류되어 있지 않고 유밀과의 하나로 서술되어 있다. 국어사전에는 한과(漢菓)만 등재되어 있고, 서양과자에 대립된 한과(韓菓)는 등재되어 있지 않아, 전통과자 총칭어의 새로운 뜻풀이((2)②)를 추가해야 한다.

- (2) 한과(漢菓)①: 유밀과의 하나. 밀가루를 꿀이나 설탕에 반죽하여 납작하게 만들어서 기름에 튀겨 물들인 것으로 흔히 잔칫상이나 제사상에 놓는다. 「표준」
 수정 후 - 한과(韓菓)②: 한국의 전통과자를 통틀어 이르는 말. 유밀과, 유과, 정과, 숙실과, 다식, 과편, 엿강정 따위가 있다.

시키고, 조청 만들고, 튀밥 또는 세건반을 만들어 붙이는 과정은 정성을 들여야 할뿐 아니라 시간도 한 달 가까이 소요되곤 한다.

2.2. 과줄

옛 문헌에서는 ‘한과’ 대신 ‘과줄’을 사용하였는데, ‘과줄’을 보인 용례들을 시기별로 살펴보면 아래와 같다.

- (3)ㄱ. 今度は 膳敷 器皿 以下 | 조출하고 과줄과 견물과 머글 거슬 다 머검
즉이 장만했었스오니 깃거흐옵느이다⁴⁾ 『1676 첩신-초 2:8ㄱ』
ㄴ. 과줄 꺾은 견도 놓고 견물도 두 가지 不足하고 『1748 첩신-개 2:13ㄴ』
ㄷ. 油果子 과줄 『1790 몽해 상:46ㄱ』, 『1690 譯語 上, 51ㄴ』
ㄹ. 과줄 藥果 『1880 한불 182』
ㅁ. 과줄: 과줄 썩 실과하고(癸丑, 142)
ㅂ. 과방간에서 큰상을 고이 든 과방꾼들이 약과 과줄을 산같이 꺾어 놓
은 목구를 옮겨 주고 옮겨 받으며… 『김남천, 대하』

한과 과자를 17세기, 18세기 문헌에서는 ‘과줄, 과줄’이라고 하였고, 19세기 부터 ‘과줄’이라고 하였다.⁵⁾ 1676년의 『첩해신어, 초 2:8ㄱ』, 1790년 『몽어유해 상:46ㄱ』에서 ‘과줄’, 『계축일기』에서 ‘과줄’이라고 하였고, 1880년 『한불사전 182』에서 ‘과줄’이라 하였다. ‘과줄’의 한자 표기를 『몽어유해』에서는 ‘유과자(油果子)’로, 『한불사전』에서는 약과(藥果)로 하였다.⁶⁾ 1939년 김남천의 소설 『대하』에서 ‘과줄’을 볼 수 있다. 김남천은 평안남도의 작은 고을 성천을 무대로 10여 년 전 이 곳으로 이주한 밀양 박씨 집안의 가족사를 다룬 소설 『대하』를 발표한다. 소설 『대하』에 ‘과줄’이 보이는 것을 보면 1939년에 평안남도에서 ‘과줄’이 쓰이고 있음을 알 수 있다.

4) ‘이번은 반찬그릇까지 깨끗하고 유과와 견어물과 먹을 것을 다 먹음직스럽게 장만하였으니 기쁩니다.’의 의미이다. 今度: ‘이번’이란 뜻의 일본 한자어. 膳敷 器皿: 반찬 그릇.(이태영 역주(1997:89) 참조.)

5) 「우리」 ‘과줄’의 역사정보 ‘과줄(17세기~18세기), 과줄(19세기~현재)’ 참조.

6) ‘과줄’이 ‘유과자(油菓子), 약과(藥菓)’로 각기 달리 표기되는 것은 후술.

2.3. 유밀과와 유과, 산자

한과의 옛 명칭이 ‘과정류, 과즙, 조과’인데, 오늘날은 ‘한과’를 더 많이 쓰고 있다. 한과의 세부 종류 명칭이 약 100~250여 가지나 되기 때문에 서로 혼란스럽게 쓰이고 있다. 한과는 조리법과 재료를 기준으로 유밀과, 유과, 다식, 정과, 숙실과, 과편, 엿강정, 엿으로 구분된다.⁷⁾ 한과의 재료는 밀가루,

- 7) 「한국민족문화대백과사전」은 ‘과자’ 중에서 ‘한과’를 ‘약과류, 박계류, 다식류, 산자강정류, 정과류, 숙실과, 과편, 엿, 엿강정’으로 분류하는데, 재료와 조리법이 혼용되어 분류되어 있다.

이 연구에서는 정재홍(2015:31-34)의 『우리떡 한과 음청류』의 한과류 분류를 따르며, 아래와 같다.

(1) 유밀과류(油蜜菓類)

- 약과류: 약과, 대약과, 소약과, 모약과, 밥약과, 연약과
- 만두과류: 만두약과, 대만두과, 소만두과
- 다식과류: 다식약과, 대다식과, 소다식과
- 박계류: 대박계, 중박계, 소박계
- 매작과, 차수과, 채소과
- 요화과류: 요화과, 홍백세건반요화과, 백세건반요화과, 홍세건반요화과, 삼색요화과

(2) 유과류(油菓類)

- 산자류: 수복산자, 매화산자, 묘화산자
- 강정류: 손가락강정, 방울강정
- 빈사과류, 감사과류, 연사과류

(3) 정과류(正果類): 수삼정과, 도라지정과, 우영정과, 당근정과, 생강정과, 연근정과, 더덕정과, 박고지정과, 무정과, 건포도정과, 행인정과, 사과정과, 모과정과, 동아정과, 귤정과, 죽순정과, 산사정과, 청매정과, 복숭아정과, 유자정과, 앵두정과, 살구정과, 천문동정과, 배정과, 들쭉정과, 복분자정과, 수박정과, 대추정과, 송이정과, 감자정과, 머루정과, 달래정과

(4) 숙실과류(熟實菓類): 밤초, 대추초, 울란, 조란, 생강란

(5) 다식류(茶食類): 밥, 찹쌀, 참깨, 검은깨, 콩, 송화, 팔 다식

(6) 과편류(果片類): 살구편, 모과편, 오미자편, 복분자편, 앵두편

(7) 엿강정류[이강정류(飴強精類)]: 잣엿강정, 호두엿강정, 땅콩엿강정, 깨엿강정, 밥풀엿강정

(8) 엿류와 당류: 검은엿, 흰엿, 갱엿, 콩엿, 밤엿, 깨엿, 호도엿, 잣엿, 수수엿, 땅콩엿, 무엿, 쌀엿, 찹쌀엿, 맷쌀엿, 보리엿, 고구마엿, 호박엿, 옥수수엿, 돼지고기엿, 꿩

참쌀가루, 과일과 꿀, 조청, 튀밥의 사용에 따라 음식과 명칭이 달라진다. 명칭이 다양하게 불리는 이유는 각 지역별로 모양과 재료 그리고 조리방법이 약간씩 다르게 구전되기 때문이다.

유밀과는 한과 중 가장 고급스런 제품으로 밀가루를 반죽해 과줄판에 찍거나 적당한 모양으로 빚어 기름에 튀긴 다음, 꿀이나 조청을 먹이거나 바른 과자이다. 유밀과의 대표적인 과자가 ‘약과’이다.

유과류(油菓類)는 크거나 모양이 다양하며 쓰임새도 많아, ‘산자류, 강정류, 빈사과 등’이 있다. 유과를 산자(撒子, 齧子)라고도 하는데 보통은 유과를 더 많이 사용한다. 유과는 과자를 기름에 지져서 만들기 때문에 ‘기름 유(油)’자를 붙였다.

정약용은 『아언각비(雅言覺非)』에 ‘찰벼 껍질을 튀기면 그 쌀이 흩어지기 때문에 산(散)이라 하며, 이 산(散)을 입혔기 때문에 산자(散子)라고 한다.’고 기록하였다. 이익은 『성호사설(星湖僿說)』에서 ‘쌀알을 튀기면 마치 꽃처럼 부풀어 벌어지므로, 이렇게 만든 고물을 문헌 유전병류를 산자라 한다.’고 하였다. 유과의 고물은 여러 가지가 쓰이는데 튀밥을 잘게 부순 세건반산자가 일반적이라고 하였다. 유과는 기름에 튀기기 때문에 ‘기름 유(油)’자가 붙은 명칭이고, 산자는 찰벼가 튀길 때 흩어지기 때문에 ‘흩어질 산(散)’자가 붙은 이름임을 알 수 있다.

「표준」에서 ‘산자’를 ‘유밀과의 하나’라고 서술하고 있는데 산자는 유과류의 한 종류이기 때문에 ‘유과류의 하나’로 수정해야 한다. 산자를 『훈몽증:10』에서 ‘차슈 산(撒)’이라고 하였다. ‘차슈’는 ‘차수과(叉手果)’인데 사전 우리말샘에서 ‘밀가루에 꿀, 계핏가루, 참기름 등을 넣고 반죽하여 가늘게 밀어 타래 모양으로 감은 다음 기름에 튀겨 낸 과자.’라고 하였다. 정재홍 외(2015)의 한과류 분류에서 유밀과류 중에서 ‘매작과, 차수과, 채소과’가 있다고 하여, 차수과는 유밀과의 한 종류로 들고 있다. 차수가 유밀과인데, 차수를 산자라고 하면 산자가 유밀과가 되어 혼란스럽다.⁸⁾ 오늘날의 한과 분류

옛, 닭엿사탕, 대사탕, 팔보탕, 옥춘당

8) 『훈몽 증:10』에서 ‘차슈 산(撒)’은 ‘유과’인 ‘산자’가 아니라 ‘유밀과’를 혼동하여 쓴

로 볼 때, 차수는 산자가 아니라 약과이다. 국어사전의 ‘한과’ 관련 어휘의 뜻을 정리한 것이 (4)인데 (5)처럼 바로 잡아야 한다.

(4) 한과 = 유밀과 = 밀과 = 약과 = 과줄 = 차수 = 유과 = 산자

(5) 한과 = 과줄 ≠ 유밀과 = 밀과 = 약과 = 차수 ≠ 유과 = 산자

(6) 7. 차수(叉手): 산자(撒子)의 한 가지. 叉手果. 한국한자어사전⁹⁾, 단국대학교 동양학연구원

ㄴ. 차수(搓手)(차자표기): 차슈. 산자(撒子). 한국한자어사전¹⁰⁾, 단국대학교 동양학연구원

3. 한과류의 방언형

3.1. 한과와 유과

한과의 종류가 많고, 지칭하는 대상과 지칭어가 지역마다 달라, 지역의 방언형이 다르게 존재한다. 한과의 우리말인 ‘과줄’이 현대국어의 어느 지역에서 ‘약과’를 지칭하지 않고 ‘한과’를 총칭하는 어휘나 유과(또는 산자)를 지칭하는 어휘로 쓰이고 있는지 살펴보기로 한다.

충남 예산군 덕산면, 강원도 삼척 도계, 강원도 강릉시 사천면, 태백시에서 ‘과줄’을 ‘한과’의 대응어나 유과(또는 산자)를 지칭하는 어휘로 사용하고 있다. 충남과 강원도에서는 한과, 과자, 유과(또는 산자)를 과줄이라고 하고 있음을 알 수 있다. 충남 예산군 가야면 「가야산방」 기사에서 “지금에 와서

것이거나 산자가 유밀과까지 포함한 개념으로 쓴 것일 수도 있다.

9) 『榧所覆瓿藪 26, 屠門大嚼』 叉手. 驪州人極善造, 白而柔細, 味甚甘軟.(차수는 여주(驪州) 사람들이 매우 잘 만든다. 희고 부드러워서 맛이 매우 달고 연하다.) 『訓蒙字會, 中, 饌食』 撒, 차슈 산. 屬呼撒子, 亦作撒.(산자에 속하고 역시 산자를 만든다.)

10) 『廣才物譜 2, 飲食部, 寒具』 搓手(古之寒果, 以糯米粉和麵, 入鹽少許, 牽索紐捻, 成環釧之形, 油煎食之者). 차슈.

는 ‘한과’라는 그럴듯한 이름으로 불리지만, 시골에서는 아직도 ‘과줄’이라고 해야 더 쉽다. 또 그래야 옛맛이 날 것 같기도 하고.”라고 하여, 옛날부터 ‘과줄’을 사용했고, ‘한과’는 나중에 사용했음을 밝히고 있다. 강원도 삼척, 속초에서는 ‘과줄’을 ‘과질’이라고 발음한다.

(7) ㄱ. ‘바삭’ 과줄을 베어 물면 고살길 살얼음 밟는 소리가 난다. 기름솔에서 나온 고소한 과줄바탕에 달디단 조청과 송골송골 달라붙은 강밥을 추억하는 사람들이 아직 많다.

“예전에는 명일 때나 해먹었지. 명일 때도 쉽게 먹을 수 있었간? 쌀이 귀했으니께” 어머니 정채분(82)씨의 말에 딸 윤광순(56)씨가 “명절이나 제사, 혼례 때가 아닌데 과줄을 해 먹으면 포도청에 불려가 곤장을 맞던 때도 있었다고 해요.”라고 덧붙인다.

지금에 와서는 ‘한과’라는 그럴듯한 이름으로 불리지만, 시골에서는 아직도 ‘과줄’이라고 해야 더 쉽다. 또 그래야 옛맛이 날 것 같기도 하고.¹¹⁾

ㄴ. 임옥녀: 강원도 사람은 과줄이라고 하는데 많이 먹어요.

박병옥: 어린 시절에는 굳것질이 없잖아요. 굳것질이 없으니까 국수를 하다보면 끝에 조금씩 남는 것으로 과질을 만들어서 먹기 시작했는데 엄청 맛있어요. 어린 시절에 먹던 이 맛을 저희들이 잇을 수가 없잖아요.¹²⁾

ㄷ. 이제 (강릉시) 사천으로 과줄(한과)을 사러간다. 어머니와 함께 오니 살게 많다. 어머니는 고향이 강릉이시니 이 지역 전통 음식은 거의 다 아시고 좋아하신다. 옥수수, 감자적부터 막국수, 사천 과줄, 산채, 강릉식 절편, 두부(초당)… 하지만 강릉 출신이신데도 생선회는 못 드신다.¹³⁾

11) 무한정보신문. 2015.02.16.(월) 충남 예산군 덕산면: 이게 바로 ‘과줄맛’. 옛 방식 고집하는 예산군 덕산면 「가야산방」

12) 강원도 삼척 도계, 원덕. KBS1 김영철의 동네 한바퀴 51회, 너그럽다 산과 바다 -2019.11.30.(토)

13) 강원도 강릉 갈골 과줄(훤채어로 세계로. 2010 강원도여행 2 2010.02.08.

ㄹ. 상표명: 태백시 조탄마을 도롱골 과줄

함경도, 평안도 지역에서도 ‘한과’를 ‘과줄’이라고 한다. 강원도 속초 아바이마을의 함경도 출신 실항민이 ‘과줄’을 사용하고 있다. 함경도 출신 새터민 허진(2020.1.8. 방송), 이애란(2013.12.27. 방송)의 대화에서 ‘과줄’을 들을 수 있고, 함북사전에서도 ‘과줄’을 볼 수 있다. 함경도와 평안도 음식에 ‘과줄’이 있는데, 제사에 쓰인 과줄은 하얗게 만든다고 한 것을 보았을 때 ‘유과’를 지칭한 것임을 알 수 있다.¹⁴⁾ 북한을 탈출한 최전방 군인 새터민이 ‘과줄’을 먹고 싶어 탈출했다는 이야기를 하는 과정에 ‘과줄’을 말한다. 북한음식전문가의 대화에서 ‘기장’으로 만든 ‘기장과줄’을 이야기 하고, ‘언제 결혼하느냐?’는 질문을 “큰 과줄 언제 먹여 줄거야?”라고 말하는 데에서 ‘과줄’을 확인할 수 있다. 함경도 사전에도 ‘과줄, 과줄’이 널리 쓰이고 있음을 볼 수 있다.

(8) ㄱ. 속초 아바이마을 함경도 음식: 조과로는 산자, 강정, 과줄, 만두과, 약과, 들깨엿강정, 콩엿강정, 가람떡이 있고…

평안도 실항민: 병과류로는 노티, 조개송편, 송기떡, 무지개떡, 골미떡, 꼬장떡, 뽕떡, 찰부꾸미, 과줄, 견과류, 엿, 태식, 돌배 등이 있다. 그 외에 제사에 쓰는 과줄은 하얗게 만들어 찹쌀을 붙여 큼직하게 만들어 높게 고인다.(속초 실항민의 식문화(청호동 주민을 중심으로) 속초시사(속초문화원발간) 2007.12.23.)

ㄴ. 강유 북한 최전방 출신 군인 새터민: 강유(인명)가 산삼 때문에 휴전선을 넘었다면, 철민(인명)이는 과줄 때문에 휴전선을 넘었다. 북한 최전방 군인이 탈북한 이유는 과줄 때문이라는데? 2018.10.07. 채널A(TV)

ㄷ. 허진(북한요리전문가): 입쌀, 찹쌀이 귀하기 때문에 기장쌀로 떡과 기장과줄, 아니면 수수떡을 만들어, 겨울에는 애들도 집어주고, 명

<http://cafe.daum.net/wheelkingdom/lu3g/>

14) 함경도 음식을 말할 때 ‘조과’로 ‘산자’와 ‘과줄’이 함께 나오는데 이들이 서로 다른 음식이라면 어떻게 다른지 더 확인해야 할 필요가 있다.

절에는 그러거든요. 그래서 오늘은 기장쌀로 만드는 기장떡하고 기장과줄을 준비해 봤습니다. 2020.1.8. 기장으로 즐거운 설을 즐기장! 기장찰떡과 과줄. 강원도대표방송 G1

- ㄹ. 이어란(북한전통음식문화연구원장): 너 큰 과줄 언제 먹여 줄거야? (함경도) 너 국수 언제 먹여 줄거야?(언제 결혼할거야?) 2013.12.27. 통일밥상 8회. 과줄
- ㄱ. 함복사전: 과줄(부령), 과줄(성진, 길주, 명천, 경성, 청진, 경흥, 경원, 은성, 종성, 횡령, 무산), 평과(학성)¹⁵⁾

함경도를 중심으로 한 북한어에서 ‘과줄’을 사용한 합성어 ‘과줄살, 밥과줄, 밥과잘, 가주리, 과줄목개’를 볼 수 있다. 우리말샘에는 남한어로 ‘과줄쌀, 과줄판’이 등재되어 있다.

- (9)ㄱ. 과줄살: 쌀 튀긴 것(튀밥). 함북 성진, 길주, 명천, 경성, 부령, 경흥, 경원, 횡령, 무산. 함북방언사전
- ㄴ. 밥과줄: ‘누룽지’의 방언(함북) 우리말샘
- ㄷ. 밥과잘: ‘누룽지’의 방언(평안) 우리말샘
- ㄹ. 분탕과줄(당면과줄): 찹쌀가루를 반죽해 얇게 만든 후 반죽하고 잘라 말려서 기름에 튀긴 과줄목개¹⁶⁾에 조청을 바른 다음, 튀긴 분탕(粉湯)을 붙인 것(함경도). 농림수산식품부 외식산업진흥과, ‘북한전통음식, 맛의 향연을 펼친다.’ 2012.06.21. 보도자료
- ㄱ. 가주리¹⁷⁾: ‘과줄’의 방언(함남)

15) ‘평과’가 ‘과줄’과 어형이 매우 다른데, ‘과줄’의 방언형인지 아니면 오기인지 확인이 필요하다.

16) ‘과줄목개’는 찹쌀가루를 되게 반죽하여 찌서 얇게 민 다음 적당한 크기로 자라 말려서 기름에 튀긴 것을 말한다. 유과바탕을 말한 것 같다. 분탕(粉湯)은 당면이다.

17) ‘가주리’는 ‘과줄(가줄)+이’가 굳어진 것으로 보인다. 사할린 한인의 전통 세시풍속 중 설날 음식과 첫돌을 이야기 하는 중에 ‘가주리’가 나온다. ‘봄철 세시풍속’에서 ‘아침에 찰떡, 증편, 두부와 미역을 넣은 시락장물, 녹말 배고자, 가주리, 감주 등으로 식사한 후 마을의 웃어른을 찾아가 새해 인사를 올린다.’, ‘사할린 한인들의 첫돌 잔치’에서 ‘돌상에 오르는 필수적인 음식으로는 찰떡, 증편, 가주

- ㄴ. 과줄쌀: 기름에 튀겨서 과줄에 묻히는 쌀. 백옥 같은 과줄쌀. 과줄쌀을 묻히다. 우리말샘
- ㄷ. 과줄판: 과줄을 박아 내는 기구. 과줄판의 모양은 다식판같이 생겼다. 「표준」, 「고려」, 우리말샘
- ㄹ. 과줄잔치: 함경도 혜산, 삼수, 갑산 지방 사람들은 과줄만으로 잔치를 해서 이 지방의 잔치를 부르기도 하는 말. 『그리움의 맛 북한전통음식, 2017』

남한의 남부방언에서는 ‘부시개’를 볼 수 있다. 전라북도 방언사전에 ‘부시개’는 ‘유과’의 완주 방언으로 등재되어 있고, ‘부수개’를 참조하도록 하였다. ‘부수개’는 ‘유과’를 지칭하는 전북 김제, 순창, 진안, 완주 방언이다. 전북 완주군 용진면 서계마을에 전통과자 부스개와 강정 등을 만들어 판매하는 마을 사업체의 이름이다. 서계마을 주민이 ‘유과가 손도 못 대게 잘 부서진다.’는 뜻으로 ‘부스개’라고 한다면 ‘처음에는 작았던 것이 기름에 익히면서 부스스 커진다.’라는 뜻도 있다’고 말한다.¹⁸⁾ ‘부시개, 부수개, 부스개’는 발음의 변이음으로 과자가 부서지는 의태어에 명사형 접사가 결합한 어형이다. ‘유과’의 전북, 전남의 또 다른 방언으로 ‘과잘, 파잘, 깨잘’, ‘파자, 가자’가 있다. ‘파잘, 깨잘’은 ‘과잘’의 된소리 현상이다. ‘파자’는 ‘과자’의 된소리 현상이고, ‘가자’는 ‘나’의 ‘ㄴ’ 단모음화로 발음되고 있다. ‘과잘, 파잘, 깨잘’은 ‘과자’에 ‘ㄹ’이 첨가된 형인지, 아니면 ‘과줄, 과줄’에서 ‘과잘’이 나오고, 된소리화된 것인지, 또는 ‘과자’의 ‘-자(子)’가 ‘오미자(五味子), 구기자(枸杞子), 유

리, 베고자가 있다.’ 한국학중앙연구원 편, 『세계한민족문화대전』.

‘고려인 동포 고유의 음식은 잔치 메뉴에 더 잘 보존되어 있다. 어린아이의 첫 돌이나 결혼, 환갑상에는 찰떡기(чхальтоги, 찰떡), 침페니(чхимпени, 증편), 가주리(кажюри, 과줄), 고사리채(косари чхэ, 고사리나물), 지르금채(диргымч хэ, 숙주나물), 순대, 시락 장무리(сиряк ч-анмури, 시래깃국) 등을 반드시 요리하거나 사서 올린다.’ 국사편찬위원회 편, 『재외동포사총서 7, 러시아·중앙아시아 한인역사(상), 소련의 붕괴와 포스트소비에트 고려인들』

18) (홍인자 블로그, 완주 서계마을 부스개 이야기,

<http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=wanjugun&logNo=221643530101> 참조.

자(柚子), 복분자(覆盆子), 흑임자(黑荳子)'의 접미사인지 더 많은 자료의 검토가 필요하다.¹⁹⁾

- (10)ㄱ. 부시개: 유과. (완주) 사진을 보면 어른들 잔치상에는 부시개가 꼭 올라와 있었지. 전라북도 방언사전
- ㄴ. 부스개: 완주군 용진면 서계마을
- ㄷ. 부수개: 유과. (김제, 순창, 진안, 완주). 꿀과 기름을 섞은 밀가루 반죽을 판에 박아서 모양을 낸 후 기름에 지진 과자. 푸짐하게 차려진 잔치상에는 자고로 달달하고 윤기 찰찰 흐르는 부수개는 꼭 꼭 있어야 한다잉. 전라북도 방언사전
- ㄹ. 과잘: 매화산자(유밀과의 하나)의 잘못. 「표준」 / 규범 표기는 ‘매화산자’이다. 우리말샘
- ㅁ. 과줄 ‘과줄’의 방언, 유과(산자), (강원).
- ㅂ. 깨잘: 현대식 과자, 전통과자, 전라북도 방언사전, (전남) 우리말샘
- ㅅ. 파잘: 현대식 과자, 전통과자, 전북, 전남, 우리말샘
- ㅇ. 파자: 현대식 과자, 전통과자, 전라북도 방언사전
- ㅈ. 가자: 현대식 과자, 전통과자, 전라북도 방언사전

3.2. 튀밥과 박상

유과를 만드는 마지막 단계는 튀겨낸 바탕에 조청을 바르고 튀밥으로 옷을 입히는 것이다. 설 명절이 다가오면 시골 마을의 풍경은 튀밥장사의 등장으로 시작되었다. 튀밥을 튀는 사람을 방언으로 박상쟁이라 한다.

튀밥의 이름이 밥알을 크게 튀긴다고 하여 튀밥이라고 하고, 밥알을 튀길 때 튀어 오르면서 부피가 커지고 뽕! 하고 소리가 나서 뽕튀기라고 한다. 쌀이나 옥수수를 튀기는 기계가 광복 후 생겨서 튀밥을 튀 수 있게 되었다. 튀밥 기계가 생기기 전에는 튀밥을 어떻게 만들어 유과를 만들었을까? 튀밥

19) ‘과줄>과줄>과즈>과자, 과줄>과줄>과잘>파잘>까잘, 과줄>과줄’의 변화를 상정할 수 있다.

기계가 생기기 전에 튀밥을 만드는 산자(撒子, 躉子)가 있었다. 유과를 만들 때 바탕에 튀밥을 입혀야 한다. 찰벼를 솥에 넣고 뜨겁게 달구면 벼가 튀겨져서 하얗게 일어난다. 찰벼가 하얗게 일어난 것을 하얗게 흩어졌다고 하여 흩어질 산(散) 자를 써서 산자라고 한 것이다. 하얀 산자, 튀밥을 골라서 밀대로 밀어서 잘게 부숴 체에 쳐서 고운 가루를 걸러낸 것을 조청에 입혀 유과를 만든다.

전북 남원 산내, 운봉 등 경상남도 함양과의 접촉 방언 지역에서는 튀밥을 밥상이라고 하였다. 밥상이 튀밥을 지칭하기도 하지만 지역에 따라서는 쌀강정의 강정을 지칭하기도 한다.

(11) ㄱ. 밥상쟁이 아저씨 왔는지 보고 오니라.

ㄴ. 밥상이 고소롭허니 맛나다.

ㄷ. 박상을 튀겨오는 일은 어린이들의 몫이다.

ㄹ. 박상 튀기는 현장에는 어린이들 천지이다.

ㅁ. 하얀 박상 한 주먹 얻어먹으려고 아침부터 저녁까지 쪼그리고 앉아 있다.

튀밥을 경상남도 접촉지역인 남원 산내, 운봉에서는 ‘밥상’이라고 하는데 밥상을 경상도 진주, 하동, 거제, 합천, 마산, 부산에서는 ‘박상’이라고 한다. 하동, 거제, 합천에서는 박상이나 밥상이라고 한다. 옥수수튀밥을 하동에서는 ‘강네이밥상’이라고 한다. 경상도 방언의 박상이 경상도 접촉지역인 남원 동부지역에서는 밥상으로 발음되고 있다.

(12) 밥상이나 볶은 콩, 땅콩 따위로 만든 강정은 생긴 것도 두루뭉술하고 먹음직스럽게 만들어…/옛장수의 가위 소리, 강내가 장수의 밥상 튀기는 대포 같은 소리…[하동사진]/밥상[합천사진] (<http://www.고향말여행.com/>)

박산은 튀밥이기도 하고, 강정인 박산이나 박산과자이기도 하는 이중의

의미이다. 튀밥이나 강정의 의미인 박상, 박상과자, 밥상은 박산(薄餡)이 박상으로, 밥상으로 발음이 변화하였다. 박산이 강원도와 경남 지방의 방언에서 튀긴 옥수수, 옥수수 튀밥을 말한다. 박상(강원도 원주, 정선), 강밥(강릉), 강쟁이(화천), 박산, 박상, 박상과자, 밥상, 밥상과자가 튀밥, 강정을 말하는 방언이고, 이들은 박산(薄餡)이 변한 것이다.

4. 사전의 뜻풀이

한과와 그 종류를 서술하는 국어사전의 일부 내용이 부정확한 경우가 있다. 정재홍 외(2015)에서 유밀과류는 밀가루를, 유과류는 찹쌀가루를 재료로 사용하고 있다. 요즘은 찹쌀약과가 있어 찹쌀가루로 약과를 만들기도 한다. 국어사전에서 유밀과와 유과를 구분하지 않고 밀가루와 쌀가루를 다 사용하는 것으로 되어 있다. 그러나 유과는 기름에 튀기면 부풀어야 하는데 밀가루는 부풀지 않으므로 사용하지 않는다. 유밀과류는 밀가루나 쌀가루를 사용해도 되지만, 유과류는 밀가루를 사용하지 않는다. 유과는 찹쌀이나 쌀가루를 재료로 하여 만드는 것으로 수정해야 한다.

「표준」과 「우리」에서는 유밀과와 유과를 비슷한 말로 처리하여 ‘쌀가루 반죽을 적당한 모양으로 빚어 바삭 말린 후에 기름에 튀기어 꿀이나 조청을 바르고 튀밥, 깨 따위를 입힌 과자.’라고 서술한 것은 잘못이다. 「표준」과 「우리」의 ‘유밀과’ 항목을 ‘유과’로 수정해야 한다. ‘꿀이나 조청을 바르고 튀밥, 깨 따위를 입힌 과자.’는 유과이다. 유과를 산자라고도 하는데 산자류의 종류가 여럿이다. 만드는 기본법은 모두 같으며 모양과 고물에 따라 이름이 다르다.

유밀과는 꿀이나 조청을 듬뿍 먹이거나 바르는 것으로 「고려」의 유밀과처럼 ‘우리나라 전통 과자의 하나. 밀가루나 찹쌀가루를 반죽하여 과줄판에 찍어 내거나 적당한 모양으로 빚어 기름에 튀겨 낸 다음 꿀이나 조청을 듬뿍 먹이거나 바른다. 약과, 다식과, 타래과, 강정 따위가 있다.’로 해야 한다. 다

만 「고려」의 유밀과 항목에서 ‘약과, 다식과, 타래과, 강정 따위가 있다.’에서 ‘강정’은 유밀과에 속하지 않으므로 삭제되어야 한다. 강정은 유과의 손가락강정과 옛강정의 강정이 있다.

「고려」의 ‘유밀과’는 ‘강정’만 제외하면 잘 서술했다. 그러나 ‘유과’는 ‘유밀과’와 동일한 것이 아닌데 동일하게 서술한 잘못을 범하고 있다. 「고려」의 ‘유과’는 오히려 「표준」의 유과항의 서술인 ‘쌀가루 반죽을 적당한 모양으로 빚어 바삭 말린 후에 기름에 튀기어 꿀이나 조청을 바르고 튀밥, 깨 따위를 입힌 과자.’로 수정해야 한다. 「표준」의 유과가 유밀과와는 종류가 전혀 다른 것인데 비슷하다고 한 것은 잘못이므로 삭제되어야 한다.

(13) ㄱ. 유밀과(油蜜菓): 밀가루나 쌀가루 반죽을 적당한 모양으로 빚어 바삭 말린 후에 기름에 튀기어 꿀이나 조청을 바르고 튀밥, 깨 따위를 입힌 과자. ≡밀과(蜜菓)·유과1(油菓). 「표준」

ㄱ'. 수정 후 - 유밀과(油蜜菓): 밀가루나 쌀가루 반죽을 과줄판에 찍거나 적당한 모양으로 빚어 기름에 튀긴 다음 꿀이나 조청을 듬뿍 먹이거나 바른 과자. ≡밀과(蜜菓).

ㄴ. 수정 후 - 밀과(蜜菓): =유밀과(밀가루나 쌀가루 반죽을 과줄판에 찍거나 적당한 모양으로 빚어 기름에 튀긴 다음 꿀이나 조청을 듬뿍 먹이거나 바른 과자.)

ㄷ. 수정 후 - 유과(油菓): 밀가루나 쌀가루 반죽을 적당한 모양으로 빚어 바삭 말린 후에 기름에 튀기어 꿀이나 조청을 바르고 튀밥, 깨 따위를 입힌 과자

한과류의 분류 중 일부를 보이면 유밀과류에 약과류, 다식과류가 있고, 유과류에 산자류, 강정류가 있다. 유과류의 강정에 손가락강정, 방울강정이 있고, 옛강정류에 깨강정, 콩강정이 있다. 옛강정류(이강정류(飴強精類))에는 쌀강정, 깨강정 등이 있다.²⁰⁾ 이강정류의 ‘이(飴)’는 ‘옛 이’로 옛을 사용하여

20) 강정을 ‘오꼬시(일본어 ‘おこし’)라고 한 적이 있다. 오꼬시는 ‘찌서 말린 찹쌀·조 등을 볶아서 설탕·물엿으로 굳힌 과자’를 말하고 거여(粗粒, 중배끼 거, 중배

강정을 만드는 것이고, 정기를 강하게 하는 음식이란 뜻의 강정(强精)이다. 옛강정류의 '강정'과 유과류의 '강정'이 서로 혼동하여 쓰이고 있다. 유과류의 '강정'은 한자를 차용하여 '강정(羌釘)'으로 적기도 한다. 유밀과의 다식과류가 다식류의 다식과 명칭이 혼동될 가능성이 있는데 유의해야 한다. 유과류의 강정과 옛강정류의 강정이 동음이의어이기 때문에 혼란스러울 수 있다.

(14) 한과류 분류

- ㄱ. 유밀과류 - 약과류, 다식과류
- ㄴ. 유과류 - 산자류, 강정류(손가락강정, 방울강정) → 속 빈 강정
- ㄷ. 다식류 - 다식
- ㄹ. 옛강정류 - 깨강정, 콩강정

속담 '속 빈 강정'의 강정은 깨강정의 강정이 아니고 유과류의 강정이다. 깨강정의 강정은 속이 꽉 차 있어서 속 빈 강정이 될 수 없다. 「표준」의 '강정1'은 유과류의 강정이고, '속 빈 강정'이라고 할 때의 강정이다. 「표준」의 '강정2'는 '쌀강정, 깨강정, 콩강정' 할 때의 옛강정류의 강정이다.²¹⁾

연암 박지원이 지은 『순패서(旬稗序)』에서 '속 빈 강정'에 대해 이야기 하고 있다.²²⁾ 강정을 만드는 방법은 '쌀가루를 술에 재었다가 누에만 하게 잘

끼여), 밥풀과자라고 한다.

21) 「표준」의 '강정' 서술에서 1은 유과류 강정 서술이고, 2는 옛강정류 강정의 서술이다.

1. 쌀가루로 만든 과자의 하나. 물에 4, 5일 불려 뿔은 찹쌀가루를 청주와 설탕물로 반죽한 후 손가락 마디만큼씩 썰어 말린 것을 기름에 튀겨 꿀 또는 조청을 바르고 여기에 다시 깨, 잣가루, 콩가루, 송홧가루 따위를 묻혀 만든다. 한자를 빌려 '羌釘'으로 적기도 한다.
2. 볶은 깨나 볶은 콩 따위를 되직한 물엿에 버무려 만든 과자. 우리 고장의 설음식 중 옛을 고아 강정을 만든 것도 빼놓을 수 없다. 박완서, 『그 많던 싱아는 누가 다 먹었을까』.

22) 하루는 소매에서 꺼내 내게 보여주며 말하였다.

“이것은 내가 아이 적에 장난삼아 써본 것일세. 그대는 유독 먹을 것 중에 강정이 있는 것을 보지 못했는가? 쌀가루를 술에 재었다가 누에 만하게 잘라 따뜻한

라 따뜻한 구들에 말려서는 기름에 지져 부풀리면 그 모양이 고치와 같게 되지. 깨끗하고 예쁘지 않은 것은 아니나 그 속은 텅 비어 아무리 먹어도 배가 부르지는 않고, 성질이 잘 부서지는 지라 혹 불면 눈처럼 날려버린다네.’라고 설명한다. 그런 후에 ‘그런 까닭에 무릇 사물 중에 겉모습은 예쁘지만 속이 텅 빈 것을 강정이라고들 말하지.(故凡物之外美而中空者, 謂之糲米余.)’라고 ‘속빈 강정’을 정의한다. ‘강정’을 ‘거미(糲米)’라고 하였으며, ‘거(糲)’는 ‘중배끼 거’로 ‘유밀과(油蜜果)의 한 가지’이다.²³⁾

옛강정은 여러 가지 견과류나 곡식을 볶거나 따끈하게 데워서 설탕, 물엿, 조청을 끓이고 버무려 서로 엉기게 한 다음 반대기를 지어서 약간 굳으면 모양내어 썬 것이다. 옛강정의 재료는 흑임자, 들깨, 참깨, 검정콩, 땅콩, 호두, 잣, 쌀 튀긴 것 등이 있으며, 재료에 따라 깨강정, 콩강정, 잣강정, 쌀강정이라고 한다.

유밀과의 대표적인 종류가 약과인데 국어사전에서 약과를 과줄과 같은 말

구들에 말려서는 기름에 지져 부풀리면 그 모양이 고치와 같게 되지. 깨끗하고 예쁘지 않은 것은 아니나 그 속은 텅 비어 아무리 먹어도 배가 부르지는 않고, 성질이 잘 부서지는 지라 혹 불면 눈처럼 날려버린다네. 그런 까닭에 무릇 사물 중에 겉모습은 예쁘지만 속이 텅 빈 것을 강정이라고들 말하지. 이제 개암과 밤, 찹쌀과 멥쌀은 사람들이 천하게 여기는 바이나, 실제론 아름답고 참으로 배를 부르게 한다네. 그래서 하늘에 제사지낼 수도 있고, 귀한 손님에게 폐백으로 드릴 수도 있지. 무릇 문장의 방법도 또한 이와 같다네. 그런데도 사람들은 개암이나 밤, 찹쌀과 멥쌀을 낮고 더럽게 여기니, 그대가 나를 위해 이를 변론해주지 않으려나?”

一日袖以示余曰：“此吾童子時手戲也。子獨不見食之有糲米余乎？粉米漬酒，截以蚕大，煖埃焙之，煮油漲之，其形如繭。非不潔且美也，其中空空，啖而難飽，其質易碎，吹則雪飛。故凡物之外美而中空者，謂之糲米余。今夫榛栗稻稬，卽人所賤。然實美而眞飽，則可以事上帝，亦可以贊盛賓。夫文章之道，亦如是，而人以其榛栗稻稬，而鄙夷之。則子盍爲我辨之？”

- 23) ‘중배끼’는 유밀과의 하나로 밀가루를 꿀과 기름으로 반죽하여 네모지게 잘라 기름에 지져 만든다. 중박계는 길이 약 8.5cm, 너비 약 2.7cm, 두께 약 1.8cm 크기의 직사각형 모양이다. 차자어 중계(中桂), 중계과(中桂果). 중박계(中桂桂 둥박겨), 중거여(中粗糲)라 하였다. 박계는 계수나무 껍질을 말한데, 과자 이름이 박계인 것은 완성된 과자의 모양이 계수나무 껍질과 같고, 약과보다 단단한 질감의 과자이기 때문에 계수나무 껍질과 같다는 데에서 유래한 것으로 보인다.

로 서술하고 있다. 과줄은 한과를 지칭하는 상위어이었는데 언제부터인지 모르겠지만 국어사전에서 유밀과의 한 종류인 약과의 동의어로 처리하고 있다. 「표준」과 「우리」의 ‘과줄’은 ‘약과’를 1로, 한과를 2로 구분하여 다의어로 처리하고 있다. 「고려」의 ‘과줄’은 ‘약과’만 서술하고 한과의 서술은 없어, ‘과줄’과 ‘약과’를 동의어로 처리하고 있다.

- (15) ㄱ. 약과(藥果): 1. =과줄(1. 꿀과 기름을 섞은 밀가루 반죽을 판에 박아서 모양을 낸 후 기름에 지진 과자). 「표준」
 ㄴ. 과줄: 1. 꿀과 기름을 섞은 밀가루 반죽을 판에 박아서 모양을 낸 후 기름에 지진 과자. 속까지 검은빛이 난다. ≍약과(藥果). 「표준」
 2. 강정, 다식(茶食), 약과(藥果), 정과(正果) 따위를 통틀어 이르는 말. 과방간에서 큰상을 고이 든 과방꾼들이 약과 과줄을 산같이 꺾어 놓은 목구를 옮겨 주고 옮겨 받으며… 「『김남천, 대화』」

5. 마무리

지금까지 이 연구에서는 국어사전에 등재된 ‘한과류’ 관련 어휘의 뜻풀이가 정확히 서술되어 있는지를 살펴보고, 뜻풀이 수정의 필요성을 제안하였다. 또 한과류 어휘의 지역별 방언형을 살펴보았다.

‘한과’를 ‘과정류, 과줄, 조과(造菓)’라고 하다가 중국 한나라에서 들어왔다고 하여 나중에 한과(漢菓)라고 하였다. 서양의 양과(洋菓)에 대비하여 한자를 달리한 한과(韓菓)라 부르기도 하였다. 국어사전에 한과(漢菓)는 전통과자를 총칭하는 상위개념의 상위어로 분류되어 있지 않고, 유밀과의 하나로 서술되어 있다.

국어사전의 한과류 명칭이 혼란스럽다. 국어사전에서 한과를 유밀과의 한 종류라고 뜻풀이하고 있는데, 언중은 유밀과를 포함한 한국의 전통과자의 총칭으로 사용하고 있다. 한과(韓菓)를 전통과자의 총칭어로 국어사전에 등재

할 필요가 있다.

국어사전의 뜻풀이에 의하면 ‘한과 = 유밀과 = 밀과 = 유과 = 산자 = 약과 = 과줄 = 차수과’가 거의 비슷한 종류로 서술되는 우를 범하고 있다.

한과류의 분류를 체계화하면 다음과 같다.

한과 = 과줄 = 과정류 = 조과

유밀과류: 약과류, 다식과류

유과류: 산자류, 강정류(손가락강정, 방울강정) → 속 빈 강정

다식류: 다식

옛강정류: 깨강정, 콩강정

‘속 빈 강정’이란 속담은 유과류의 강정인데, 일반 언중은 옛강정류의 ‘깨강정’ 등으로 생각하는 경우가 많다. ‘한과’의 옛말 ‘과줄’을 충남 예산, 강원도 삼척, 강릉, 태백과 함경도, 평안도에서 널리 사용하고 있다. 함경도에서는 ‘과줄살, 밥과줄, 분탕과줄, 과줄잔치’란 어휘를 사용하고 있다. 전북에서는 유과가 바스락하고 부서지는 의성어, 의태어를 활용한 ‘부시개, 부스개, 부수개’를 사용한다. 유과를 만들 때 옷을 입히는 튀밥을 경상도와 경상도 접촉 지역인 전북 남원 산내, 인월, 아영, 운봉 지역에서는 박상, 밥상이라고 한다. 박상, 밥상은 박산이 변한 어휘이다.

참 고 문 헌

1. 자료

『고려대한국어대사전』.

우리말샘.

전라북도(2019), 『전라북도 방언사전』.

표준국어대사전.

김태균(1986), 『합북사전』, 경기대출판부.

2. 논저

강영선(1998), 「국어사전의 뜻풀이에 관한 연구」, 제주대 교육대학원 석사학위 논문.

김규훈(2015), 『한국의 전통과자』, 엠아이디.

엄태경(2013), 「국어사전의 미시구조 연구」, 한양대 대학원 석사학위논문.

윤서석(2008), 『한국식생활 문화』, 신광출판사.

이익환(1992), 「국어사전 뜻풀이와 용례」, 『새국어생활』 2권 1호, 국립국어연구원, 36-54면.

이태영 역주(1997), 『첩해신어』, 태학사.

정재홍 외(2015), 『우리떡 한과 음청류』, 형설출판사.

조문희(2008), 「국어사전의 표제어 처리에 대한 연구」, 한국교원대 대학원 교육학석사학위논문.

차경옥(2014), 「유과(부수개)의 식문화적 고찰과 품질개선에 관한 연구」, 원광대 대학원 농화학과 박사학위논문.

최혜원(2002), 「한국 전통 한과의 색채, 언어 이미지 분석에 관한 연구」, 한성대 예술대학원 석사학위논문.

한식재단(2017), 『그리움의 맛 북한전통음식』, 한국외식정보.

【Abstracts】

A Study on the Explanation of ‘Hangwa’ in
Korean Dictionary and Dialect

Seo, Jeong-seop

The purpose of this study is to examine the accuracy of the meaning of words related to ‘hangwa’ in the Korean dictionary and to identify the dialect type of each word. They called it ‘Gwajeongnyu’, ‘Gwajeul’ and ‘Jogwa’, but later they were introduced from China’s Han Dynasty.

The Korean-language dictionary is confusing the names of Korean fruits. In the Korean-language dictionary, Hangwa means ‘a kind of Yumilgwa family,’ which is used by some as a generic term for traditional Korean snacks, including ‘Yumilgwa’.

According to the meaning of the Korean dictionary, ‘Hangwa = Yumilgwa = Milgwa = Yugwa = Sanja = Yakgwa = Gwajul = Chasugwa’ is described as almost similar.

The systematization of the Korean candy is as follows.

Hangwa = Gwajul = Gwajeongnyu = Jogwa

Yumilgwa = Yakgwa

Yugwa = Sanja

The proverb ‘empty Gangjeong’ is the Finger Gangjeong.

The old word “Kwajjul,” or “hangwa,” is widely used in South Chungcheong Province’s Yesan, Samcheok, Gangneung, Taebaek and Hamgyeong-do, and Pyeongan-do. In Hamgyeong-do, the word “Gwajeulsal” “Bapgwajul”

“Buntanggwajul” is used. In North Jeolla-do, the onomatopoeia and mimetic words, which is crumbled and broken, and “Bushigae, Buseugae, and Busugae” are used. In the contact area of Namwon, Inwol, Ayeong, and Unbong of North Jeolla-do, the area where you dress when you make Yugwa is called Barksang and Bopsang. Barksang and Bopsang are words that have changed from Barksan.

Key words : Hangwa, Gwajul, Yumilgwa, Milgwa, Yugwa, Sanja, Yakgwa, Busugae, Barksan

이 논문은 2020년 02월 14일에 투고되었으며, 2020년 03월 17일에 심사 완료되어 2020년 03월 18일에 게재가 확정되었음.

