

임금도 먹기 어려웠던 디저트, 수원약과

: 400년 이어진 그 맛의 발자취

조선 팔도에 별미가 넘쳐났지만, 병석에 누운 임금이 입맛을 되찾으려 굳이 사람을 보내 청한 과자가 있었다. 바로 수원약과이다. 수원 하면 화성과 갈비, 통닭을 먼저 떠올리지만, 사실 수원약과는 400년 가까이 “전국구 명성”을 누린 디저트였다. 기록을 따라가다 보면 임금과 왕족, 수원부사와 다산 정약용까지 줄줄이 등장하는, 생각보다 화려한 이력의 과자이다.

수령을 탄핵시킨 '불법 과자'

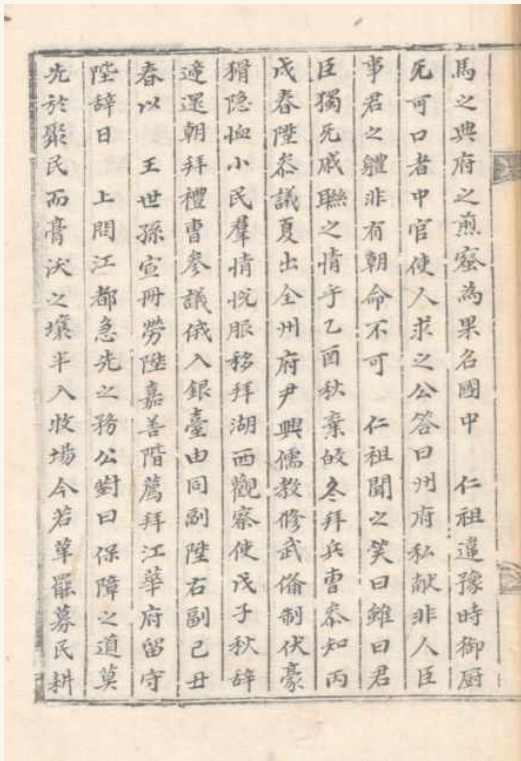
이야기는 1442년(세종 24) 가을 수원 들판에서 시작된다. 세종의 형 양녕대군이 수원으로 매사냥을 나왔다. 탁 트인 들판이 매사냥의 명소였던 수원에서, 지역 수령들은 왕의 형님을 극진히 대접했다. 기생을 불러 풍악을 울리고 상에는 유밀과(油蜜果)를 푸짐하게 올렸다. 유밀과는 기름에 튀기고 꿀을 입힌 최고급 과자로, 수원은 최고급 과자를 척척 차려낼 역량이 있는 지역이었다.

그러나 유밀과는 법으로 금지된 음식이었다. 밀가루·참기름·꿀이 모두 귀하던 시절, 유밀과는 함부로 만들 수 없도록 태조 때부터 금령이 내려졌고 끝내 『경국대전』에까지 못 박혔다. 이에 사헌부는 법으로 금한 유밀과를 접대한 수원·과천 수령을 징계한다고 들고일어났다. 이처럼 문제가 된

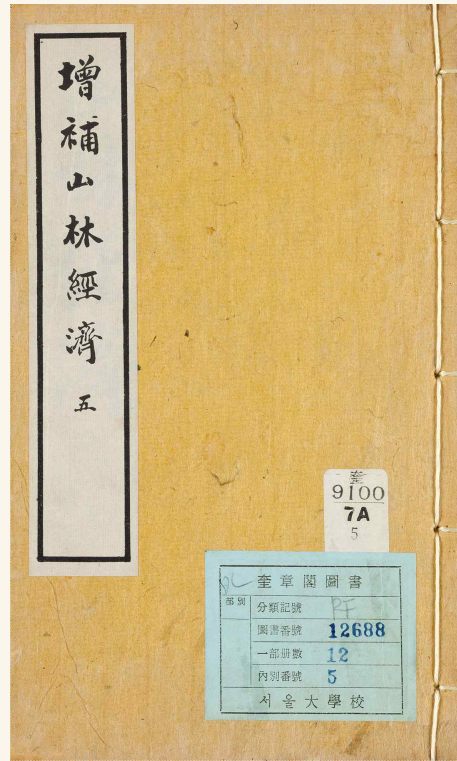


법으로 금한 유밀과를 양녕대군에게 대접한 수원 수령의 징계를 논한 기사(『세종실록』 98권, 세종 24년 10월 15일)

유밀과는 수원약과의 원조 격인 과자로, 돈과 권력이 있어도 함부로 먹을 수 없는 호사스러운 사



절차에 맞지 않다고 인조를 위해 수원약과를 요청한 수리간의 요구를 거절한 수원부사 조계원의 일화(남구만, 『약천집』)



수원약과 제조방법이 기록되어 있는 『증보산림경제』(서울대학교 규장각 한국학연구원 제공)

치품이었다.

임금이 먹고 싶어 하던 음식

수원과 약과가 직접 엮인 기록은 인조대에 수원 부사를 역임한 조계원의 일화에서 찾을 수 있다. 당시 인조는 병으로 입맛을 잃었다. 궁중 수리간은 마땅한 음식을 찾지 못했고, 결국 내시를 수원으로 보냈다. 목적은 단 하나였다. 나라에서 제일 유명하다던 수원약과로 임금의 입맛을 돌리는 것이었다.

그런데 조계원의 대답이 뜻밖이다.

“지방에서 사사료이 음식을 올리는 것은 신하가 임금을 섬기는 도리가 아닙니다. 조정의 정식 명이 없으면 보내 드릴 수 없습니다.”

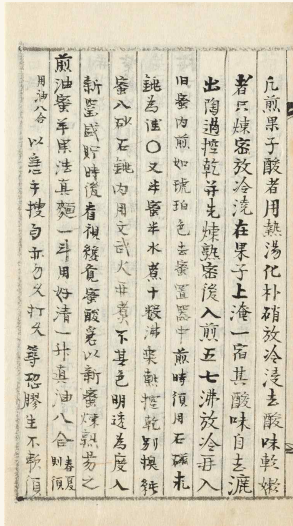
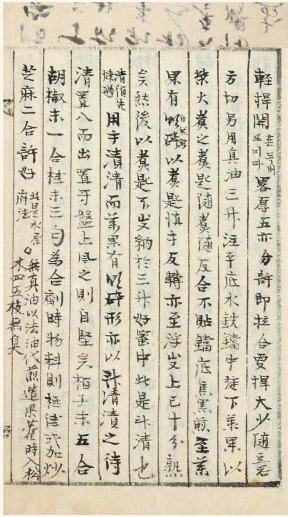
임금이 아파서 찾는데 절차가 아니라서 안 된다

며 거절한 것이다. 흥미로운 건 인조의 반응이었다. 그는 화내기는커녕 웃으며 “비록 임금과 신하 사이이지만, 어찌 친척의 정이야 없겠는가?”라고 답했다. 알고 보니 인조의 계비 장렬왕후가 조계원의 조카딸이었다. 즉 인조는 조계원의 조카사위였다.

그럼에도 불구하고 사사로운 정에 기대지 않고 원칙을 지킨 이 장면을 훗날 정약용은 『목민심서』에 실어 ‘공직자의 자세’의 본보기로 삼았다. 한 조각 약과를 둘러싼 일화에 임금·왕비·부사·다산이 모두 등장하는 셈이다.

수원약과만의 '비밀 레시피'

수원약과가 단지 유명하기만 했던 게 아니라 고유한 제조법까지 갖췄다는 사실은 18세기 문헌이 알려 준다. 1766년 유증림이 쓴 『증보산림경제』에는 ‘약과 만드는 법’이 자세히 나오는데, 마지막에



수원약과 제조법이 실린 『증보산림경제』(서울대학교 규장각 한국학연구원 제공)

『증보산림경제』에 실린 수원약과 레시피

제목	유밀약과 만드는 방법【煎油蜜藥果法】
기본재료	밀가루 1말, 좋은 조청(好淸) 1되, 참기름 8홉(봄과 여름에는 꼭 기름 8홉을 써야 한다.)을 빠른 손놀림으로
반죽요령	골고루 반죽한다. 너무 오래 반죽해서는 안 된다. 참기가 생겨 부드러워지지 않게 되기 때문이다.
두께 모양	실질 홍두깨로 밀어서【홍두깨로 민다.】 대략 5·6푼 정도의 두께로 한다. 그리고는 바로 잡아 늘려 뭉치고 다시 홍두깨로 민다. 적당한 크기로 네모나게 자른다.
튀김방법	별도로 참기름 3되를 평평한 무쇠 솥【水鐵鑊】에 붓고 곧바로 약과를 넣어 장자불로 튀긴다. 튀김 수저로 튀기는 대로 튀집어서 솥바닥에 눌러붙어 검게 타지 않게 한다. 다 튀겨져서 약과가 저절로 떠오르면 튀김 수저로 손 가는 대로 튀집어준다. 역시 떠오르면 충분히 익은 것이다.
즙청건조	그러면 튀김 수저로 꺼내서 3되의 조청에 넣는데 이것이즙청(汁淸)이다.【조청은 반드시 먼저 고아두어야 한다.】 손으로 조청에 담그는데 약과 중에 모양이 부서지려는 것이 있어도 즙청에 담근다. 조청이 다 스며들면 꺼내서 평평한 소반에 두어 바람에 말리면 저절로 굳어진다.
수원약과	잣가루 5홉, 후춧가루 1홉, 계피가루 3작을 반죽할 때 재료에 넣으면 아주 좋다. 간혹 볶은 참깨 2홉가량을 추가하기도 한다. 【이것이 수원(水原)의 제조방법이다.】
출처	엄정숙, 2016, 『수원약과 복원을 위한 연구』, 수원시정연구원 재인용.

이런 한 줄이 붙어 있다.

“이것이 수원(水原)의 제조법이다.”

비밀은 반죽에 있었다. 보통 약과는 잣가루·계피가루를 다 만든 뒤 곁에 토핑처럼 뿌린다. 그런데 수원약과는 잣가루, 후춧가루, 계피가루, 볶은 참깨를 아예 반죽 속에 섞어 넣었다. 향이 곁이 아니라 속에서부터 배어나오는, 한 곳 다른 약과였던 것이다.

이 레시피는 19세기 서유구의 『임원경제지』(정조지)에도 그대로 인용됐다. 공교롭게도 서유구 본인이 수원유수를 지낸 인물이었으니, 수원약과의 명성은 책으로도 대를 이은 셈이다.

손님의 도시, 그래서 과자의 도시

왜 하필 수원이었을까? 수원은 경기도의 관문이자 충청·전라·경상 삼남으로 가는 길목이었다. 국가가 정한 도로 등급에서도 ‘대로(大路)’에 속했다. 오가는 손님이 끊이지 않으니, 1596년 사간원의 한 관리는 이렇게 못 박았다.

“수원은 남쪽 길의 요충이라, 손님 접대가 다른 고을보다 가장 중요하다.”

넓은 땅, 많은 인구, 넉넉한 재정에 더해 끊임 없이 드나드는 손님. 최고의 접대 음식이 발달하기에 이보다 좋은 조건이 없었다. 수원약과는 우연이 아니라, 수원이라는 도시의 지리가 빚어낸 필연이었던 셈이다. 실제로 19세기 후반 수원 관청의 자료(『화영사례』)에는 약과가 당당히 한 항목으로 올라있고, 손님의 신분예 따라 특대·중·소 네 가지 크기로 만들었다는 기록까지 남아 있다.

용주사로 이어진 200년의 맛

1910년 나라가 망하면서 수원부가 손님을 접대하던 관행도, 관에서 예산을 들여 약과를 빚던 일도 사라졌다. 그런데 맛은 사라지지 않았다. 1925년 최영년이 펴낸 『해동죽지』에는 용주사가 약과를 잘 만든다는 기록과 함께, 약과를 노래한 시가



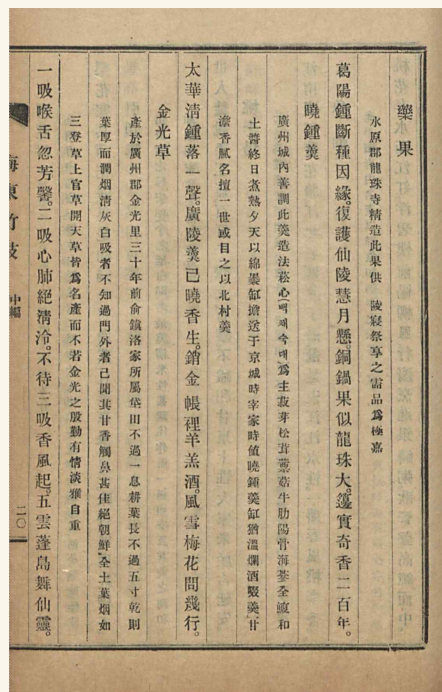
일제시기 용주사 전경(수원박물관 제공)

실려 있다. 시 속에는 약과를 튀기던 커다란 구리 노구솥과, 능침 제향에 올린 약과의 전통이 200여 년 이어졌다는 구절이 등장한다.

정조가 아버지 사도세자의 능을 옮기며 1790년에 다시 세운 사찰 용주사는 용릉·건릉의 제사를 맡으면서, 관아에서 빛던 수원 약과의 숨씨가 자연스럽게 사찰로 옮겨 간 것으로 보인다. 수원부의 수원약과가 먼저 있었고, 그 명성과 맛이 용주사로 이어진 것이다.

그리고 1980년대 소설가 김주영의 대하소설 『객주』가 전국의 별미를 읊는 대목에 “수원 용주사의 약과”를 올리면서, 이 오래된 맛은 다시 한번 온 국민의 기억 속으로 소환됐다.

그 후 수원은 잊었던 수원약과를 다시 복원해냈다. 수원을 찾는다면 화성 성곽을 돌아보며 이 오래된 한 조각 과자를 입에 물어보자. 그리고 임금이 탐했던 그 맛과 다산 정약용이 기록으로 남긴 사연도 음미해 보자.



용주사가 약과를 잘 만든다는 내용이 담긴 『해동죽지』

글 · 홍현영 수원학연구원 연구원