

우리나라 떡 文化考

김춘연

명지대학교 가정학과

A Cultural Study on Korean Cake(Ttuk)

Kim Chun Yun

Dept. of Home Economics, Myung Ji University

I. 序論

한 민족의 傳統 食生活 文化 양식은 그 민족이 처한 自然的 環境과 社會의 特性에 의하여 形成과 蓄積 變容과 繼承을 거듭하여온 生活文化類型의 하나이다. 따라서 韓國 食生活의 傳統양식에는 그 形成과 變容 과정에 영향을 준 自然環境과 社會環境의 특성 및 여기에 대응하여 온 모습이 內在하고 한편 傳統으로 정착될 만한 順理性을 내포하고 있을 것이다.

그러므로 본고에서는 우리나라의 의례음식의 가장 중요한 위치를 차지하는 떡에 대하여 그 종류와 특성, 관행 이용실태, 조리용구 등으로 살펴 보고자 한다.

II. 本論

1) 떡의 역사

우리나라는 전통적인 농업국가로서 곡물을 상용하여 왔다. 그러므로 곡물로 만든 음식은 가장 보편적이고 중심적이고 사용빈도와 범위가 넓은 음식이다. 또한 조리법에서 맛의 발현이나 texture의 조정기술이 넓은 수준으로 개발되어 있다. 지붕유설에서 말하는 사람이 기운을 얻고 기운을 남게 하는 중요한 곡식 조리법이 가장 잘 발달되어 전승되는 것이 떡이다. 우리나라에서 농경의 시작시기라고 보여지는 선사유적지에

서 출토되는 礮石, 敲石 등은 穀粒을 脫穀, 製粉하는 用具였으며 三國時代경에는 절구, 디딜방아 등으로 발달하였다. 또한 青銅器時代에 속하는 羅津 草島具塚 遺蹟과 初期 鐵器時代의 유적인 平南 北倉郡 大坪里 遺蹟에서 시루가 처음 출현된다(그림1)

그러므로 한반도에 처음 시루가 등장하는 시기의 보편적인 곡물은 기장, 조, 콩, 팥, 보리, 밀, 피와 같은 잡곡으로 본다면 이러한 잡곡을 穀粉으로 만들어 蒸熱法으로 조리한 것이 떡이었을 것이다. 이때는 주식이나 부식의 구분이 뚜렷할 만큼 産物이 다양하지 않았을 것으로 볼 때 밥과 떡이 常用飲食의 자리에 있었을 것이다. 특히 고구려 고분 벽화에서(그림2) 나타난 당시의 주방 모습에서 이때에는 蒸熱法이 보편적인 조리법이었음을 알 수 있다.

이어 발달하는 鐵器時代의 鐵釜등을 이용한 蒸熱法의 개발과 함께 밥짓기가 발달하여 밥이 常用飲食으로 떡은 特別飲食, 饑饉飲食으로 傳統을 이루었다.

우리나라에 시루가 등장한 시기부터 떡이 있었다고 추정할때 지금의 떡의 상태와 동일한 떡의 형태가 있었을 것으로 본다. 곡물을 시루에 찌면 설기떡(飮餅)이고 곡톱을 찌 다음 절구나 안반에 치면 인절미가 절편(搗餅)이 되며, 穀粉을 반죽하여 돌판이나 青銅器, 철기의 器具를 이용하여 구우면 전병(煎餅)이 된다. 그

러므로 떡의 기본형은 원시 농경시대부터 시작된 음식으로 보여진다.

‘魏志·東夷傳’이 전하는 ‘飲食歌舞’하였다는 部族國家時代의 여러 祭天儀式에서도 여러가지 떡이 있었을 것으로 추정하나 우리나라 文獻에 떡이 보이기는 ‘三國遺史’卷1의 ‘禮王條’, 卷48의 ‘百結先生條’, 卷2의 ‘竹旨郎條’ 등이다. 이 기록으로 볼 때 이미 시루에 찐 떡이나 또 찐떡을 다시 치거나 찢어서 만든 搗餅 즉 찌편이나 인절미 등이 있었다고 보아도 좋을 것이다.

고려시대의 ‘海東圖史’, 권260고條에 나오는 밤떡 만들기를 다룬 이색의 ‘목은집’의 단자병 이야기나 芝峰類說의 속설기와 같은 것을 미루어 볼때 佛教의 肉食禁止와 飢饉生活 등의 風習과 아울러 農産物의 增産으로 인한 經濟的인 여유로 인하여 더욱 발전된 모습을 보인다. 또한 元의 지배에 있던 高麗後期에는 그들을 통한 飲食文化의 發展과 함께 후추, 사탕, 소주 등의 유입은 물론 露花와 같은 特殊한 떡의 調理法을 배우게 된다.

朝鮮初期에는 高麗末期부터 일기 시작한 藥業 研究가 활발하여 藥餌性 飲食이 발달하게 된다. 중기 이후 外來食品의 導入과 專門調理書가 저술되면서 음식책 農書 등에서 떡의 종류가 더욱 다양하게 발달된다.

특히 成宗 12년에는 흉년이 들어 糶의 낭비를 막기 위하여 술과 떡을 금하면서 어려운 사람이라도 떡을 너무 많이 만들어 술보다 오히려 양곡의 소비량이 많다고 걱정하였다. 이런 현상은 술보다 떡에 사용되는 쌀의 양이 많이 필요하기도 하였으나 유교의식에 의한 봉제사의 규범이 엄격하였으며 이때의 중요한 재물이 떡이었기 때문일 것이다.

또한 우리의 떡은 이웃 일본에게 그 문화를 전수하고 있다. 奈良時代 正倉院文書에 나와 있는 大豆餅 小豆餅은 그대로의 배합비율이 우리의 콩시루떡, 팥시루떡과 거의 같으며 크기 또한 시대에 출토된 시루에 그대로의 떡을 압했을 경우 두께가 약 3cm가량이 된다고 한다. 이것은 우리 시루떡의 평균 치수이고 셀 수 있는 단위인 枚數를 쓴 것은 더욱 우리의 떡과의 유사성을 시사한다. 또한 同文書의 煎餅, 胡麻麩餅 따위는 우리의 高麗餅과 강정이나 산자와 같은 것이다.

이와같이 우리의 穀物 飲食 중에서 歷史性과 固有性

을 갖는 떡은 傳統性과 繼續性·季節性을 내포하면서 전승되어 왔다.

2) 떡의 분류

李容基의 朝鮮無雙新式料理製法에서는 쌀가루를 찐 것을 饅라고 하고 穀粒을 찌서 치는 것을 자라하며 기름에 지지는 것은 油餅이라고 꿀에 반죽한 것을 당饅라하고 가루를 반죽하여 찢어서 국에 삶는 것은 박탁, 쌀가루를 찌서 등글게 만들어 가운데다 소를 넣은 것을 혼돈, 쌀가루를 엮어다 섞은 것은 餃餅, 물에 삶는 것은 湯中, 밀가루에 술을 쳐서 끈적거리 가볍게 뜨게 하는 것은 부투, 떡을 얇게하여 고기를 싼 것은 담(), 밀가루를 일구어 고기소를 넣은 것은 만두라 한다고 하였다.

즉 우리의 시루떡은 이에 찹쌀, 인절미를 자()에, 꿀떡은 당饅에, 굴무떡은 박탁에, 떡국은 혼돈에, 원소병은 湯中, 증편이나 상화병은 부투에 속한다고 분류하고 있어 중국의 영향을 받은 임원식육지를 근본으로 한 것으로 보인다.

떡을 나누어 餠餅, 餠餅, 團子餅, 煎餅 기타 등으로 나누면 다음과 같다.

· 餠餅

餠餅은 시루를 이용하여 蒸熱法에 의하여 익힌다.

餠餅의 基本型은 靈糰다.

주 星湖僮說(卷5)에 ‘지금도 설기를 숭상한다. 가래에 쓰는 자糰이 그것이다. 또는 멍쌀가루에 습기를 준 다음 시루에 넣어 떡이 되도록 익힌 것이다. 이것을 백설기하고 한다’고 말한다.

주 쌀가루에 들 또는 꿀를 섞어 습기를 조절하고 체에 쳐서 공기가 고르게 혼입한 다음에 찐다.

여기에는 찹쌀을 이용하는 떡과 멍쌀을 이용하는 떡이 있으며 각종 견과류·야채류·곡류등을 섞어 다양하게 제조 되었으며 靈只라고도 기록되어 있다.

· 搗餅

곡류를 粉狀이나 粒狀으로 蒸熱한 다음 도마나 떡판, 떡구멍 등에서 매우 쳐서 만든 떡이다.

星湖僮說에 ‘혹은 먼저 익힌 다음에 이것을 잘치고 여기에 콩을 볶아서 가루로 만든 것을 묻힌다. 지금 풍속의 인절미이다. 후세에는 사치스러워져서 이것을 제함에 쓰지 않는다’고 한 것으로 미루어 搗餅의 대표적인 인절미이겠다. 또한 인간의 인절미가 제일 좋다

고 하며 이곳 소산의 찹쌀은 어느 곳보다 좋아 멥쌀이 하나도 섞이지 않았으며 더운 물에 담가 날마다 물을 갈으면서 4-5일이 지나면 전혀 부르죽게 찌서 치는데 '案上 추數百下'라고 했다. 搗餅에도 찹쌀로 만든 것은 인절미, 갑과찰편, 석이찰편 등이 있고 멥쌀로 만든 것은 흰떡절편 등이 대표적인 것이다.

·團子餅

단자는 찹쌀가루를 등글게 빚어서 만든떡으로 時俗 飲食 또는 饅飩用 특히 어린이의 生日에는 필수적인 떡이다.

團子餅은 團子와 瓊團의 두종류로 나눈다.

경단은 찹쌀가루를 물에 반죽하여 등글게 빚어 굽는 물에 삶아서 건진 것으로 그 무치는 고물이 다양하고 쌀가루와 함께 쑥, 당귀 등을 섞어 만들기도 한다. 단자는 찹쌀가루를 물로 반죽하여 손바닥만하게 반대기를 지어서 물에 삶아 방망이로 과리가 일도록 쳐서 차지게 하여 만드는데 속에 꿀팥을 넣고 빚으며 겉고 물은 여러가지로 다양하게 무친다.

·煎餅

정조지에 油煎餅을 '찹쌀가루에 꽃을 같이 지쳐서 화전이라 하였고 밀가루로 등글게 빚어서 煎餅이라 하였으며 찹쌀가루, 수수가루, 울무가루로 등글게 만들어 팥소를 넣고 접어서 지지기도 한다'고 하였다.

또한 동국세시기, 경도잡지에도 '杜鵑花를 찹쌀가루에 이겨 반죽하여 지킨다고 하였다. 그러나 지금은 꽃잎을 붙여 향기가 그만하지 못하여 이것을 寒具라고 한다'고 하였다.

寒具란 星湖僊說에 한식때 먹기 때문이라고 하며 靑莊館全書에는 꽃 뿐이 아니라 잎도 붙였다는 기록도 보인다.

·기타

기타에는 약식·餛飩·빈자떡·밀전병·밀삼·구절판 등이 있다. 이용기의 조선무쌍신식요리제법에서는 빈자떡·밀삼·구절판·밀전병등을 油煎餅으로 취급하고 있다.

餛飩은 임원십육지에 '우리나라 蒸餅은 옛날부터 내려오는데 제민요술에 이것을 부투라 하고 축인은 蒸餅이라 부른다.

本草綱目에는 脾胃와 三焦(六腑의 하나)를 화하게

하여 소화를 돕는다'고 하였다.

또한 星湖僊說에는 '우리나라에는 거죽에 대추살을 붙이는데 처음에는 가늘게 채썰어 글자를 만들어 새겼기 때문에 고명이라고 한다'하였다.

이렇게 밤, 대추, 잣 등으로 장식하는 고명의 어원이 餛飩에서 유래된 것임을 알 수 있다. 蒸餅은 찹쌀 또는 멥쌀가루를 술로 반죽하여 부푸르게 한 다음 시루에 찌는 것으로 중국의 露花와는 다른 음식이다.

또한 빈자떡은 지금의 饅頭 飲食이 아니고 순수한 떡이었던 것임을 음식지미방, 규합총서 등에서 알 수 있으며 조선상식에서도 빈자떡이 중국의 병서(餅餌)에서 온듯하다고 추정하고 있어 애초에는 떡이었던것이 찬물에 가깝게 변한것으로 보인다.

본고에서는 宮中餅類와 民間떡류를 整理鐵軌(1795)와 朝鮮無雙新式料理製法(1924), 朝鮮料理製法에서 분류 정리한 것은 다음표와 같다(표1)

즉 정조의 어머니 혜경궁홍씨의 회갑연(6월)에 쓰인 찬품에 기록된 떡의 종류는 餛飩이 10가지, 搗餅이 3가지, 團子餅이 1가지, 煎餅이 5가지이며 증편, 약반이 있었다.

各色露只로 白露只, 蜜露只, 石耳露只, 辛甘草露只, 荏子露只를 한그릇에 담았으며, 各色粘露只로 蜜粘露只, 雞科粘露只, 盒餅, 荏子粘露只를 한그릇에, 荏子切餅을 한그릇 各色切餅, 餛飩, 散餅을 한그릇에, 各色助岳 및 花煎으로 七色助岳, 五色花煎 石耳 包 및 石耳團子, 各色山요 등을 한그릇에 담아 각각 1尺2寸의 높이로 고여 담고 지화로 장식하였다. 여기에서 한그릇에 담을 수 있는 떡의 종류를 알 수 있다. 즉 증편은 멥쌀로 한 것과 찹쌀로 한 것으로 각각 담고, 같은 도병이라도 고물이 있는 개인절미는 따로 한그릇, 절병·증편·산병을 한그릇에 담는다. 또 전병류인 助岳, 花煎과 함께 包 및 團子, 山요, 雜果糕, 當歸葉煎, 菊花葉煎등을 담은 것을 알 수 있다.

이책에서 특히 눈길을 끄는 것은 石耳包이다. 즉 석이를 손질하여 대추를 삶아 깨피가루와 꿀을 넣어 반죽한 소를 차서 잣가루를 묻힌 것이다. 또한 조선무쌍신식요리제법에 나타난 떡은 모두 74종의 다양한 기록을 보인다. (표2)

떡의 계절성에 대한 것과 소화보관상의 문제점을 지적하여 개량하기를 권하고 있다. 개떡은 교자상에

〈표1—宮中떡類〉

册名 떡類		整理備軌(1795年)
甌 餅	백설기 (白雪只)	쌀(1말6되), 청태(4되), 잣(2되), 대추(3되), 참기름(3홉)
	꿀설기 (蜜雪只)	쌀(1말6되), 잣(2되), 대추(3되), 꿀(3되), 참기름(2홉)
	석이설기 (石耳雪只)	쌀(1말6되), 석이(1말), 잣(2되), 대추(3되), 꿀(3홉), 참기름(3홉)
	신감초설기 (辛甘草雪只)	쌀(1말6되), 신감초(6되), 잣(3되), 꿀(3되), 대추(2되), 참기름(2홉)
	임자설기 (荏子雪只)	쌀(1말6되), 깨(4되), 잣(2되), 대추(3되), 참기름(3홉)
	꿀찰설기 (蜜粘雪只)	참쌀(1말5되), 잣(1말5홉), 대추(4되), 꿀(4되), 황률(2되), 계피가루(6되)
	잡과찰설기 (雜果粘雪只)	참쌀(1말5되), 잣(3되), 대추(7되), 황률(4되), 꿀(4되) 사탕(5圓), 계피가루(4兩)
甌 餅	두텁떡 (盒餅)	참쌀(1말5되), 잣(1말), 대추(6되), 황률(6되), 꿀(6되), 계피가루(9되)
	깨찰설기 (荏子粘雪只)	참쌀(1말5되), 깨(3되), 잣(1되), 꿀(4되)
	잡과고 (雜果糕)	참쌀(4되), 잣(3되), 깨(3되), 대추(3되), 꿀(2되), 석이(6되), 황률(1되), 계피가루(3錢)
摠 餅	깨인절미 (荏子切餅)	참쌀(2말), 깨(1말)
	산 병 (散餅)	쌀(8되), 연지(2兩), 치자(15개), 감태(2장), 송고(20편) 참기름(3되)
	절편 (切餅)	쌀(1말), 연지(1兩), 치자(20개), 감태(3장) 송고(40片)
團 子 餅	석이포및석이 단자(石耳包及 石耳團子)	쌀(1말), 석이(1말5되), 잣(4되), 대추(3되), 황률(3되), 꿀(3되)
煎 餅	칠색조약 (七色助岳)	쌀(4말5되), 잣(3말5되), 깨(1말2되), 대추(1말2되), 꿀(5되), 계피가루(1兩), 치자(50개), 감태(10장), 참기름(1말3되)
	5색화전 (五色花煎)	참쌀(1말5되), 대추(2되), 꿀(4되), 치자(40개) 감태(10장), 지초(2兩), 참기름(1말2되)
	산 삼 (山糝)	참쌀(5되), 참기름(5되), 잣(1되), 꿀(3되)
	당귀잎전 (當歸葉煎)	참쌀(5되), 당귀잎(4되), 참기름(7되)
	국화잎전 (菊花葉煎)	참쌀(3되), 국화잎(4되), 참기름(7되)
기 타	蒸餅	쌀(1말), 잣(1되), 대추(3되), 술(1合)

〈표2-民間떡류〉

册名		朝鮮無雙新式料理製法(1924)
떡 類		
甌	팥떡 (小豆餅)	쌀(2되), 팥(1되), 찹쌀(2홉), 소금
	무떡	무우, 대추, 밤, 찹쌀, 감
	호박떡	청풍호박, 떡가루, 설탕, 대추
	느티떡	느티잎, 떡가루, 팥
	생치떡 (高苴餅)	상치, 떡가루, 팥
	썩 떡	다복썩, 쌀가루, 팥
	녹두떡 (綠豆餅)	녹두, 쌀가루
	거피팥떡 (去皮豆餅)	거피팥, 쌀가루
	찰 떡	찰쌀, 고물
	깨 떡 (胡麻餅)	흰깨, 멥쌀가루, 찹쌀가루
餅	두텁떡 (厚餅)	찰쌀, 멥쌀, 거피팥고물, 황률, 대초, 꿀, 계피
	백설기	멥쌀(1되), 생률(대추, 기름, 백지, 실백, 석이, 사탕, 파래)
	백설기	멥쌀(1되), 찹쌀(2되), 산약(4兩), 연밥(4兩) 감인(黃實)각4량, 백사탕(한근반)
	흰물이	멥쌀, 찹쌀, 검은콩, 굵은대추, 굵은팥
	꿀 떡	떡가루, 꿀, 흑설탕, 밤, 대추, 석이, 실백, 백지
	꿀병떡	꿀병, 대추, 꿀, 쌀가루
	신감초떡	떡가루(1되), 신감초가루(1보시기), 설탕
	잡과병 (雜果餅)	◦ 오렘쌀, 햇밤, 대추, 홍시, 거피녹두, 붉은팥, 꿀, 설탕, 청태콩, ◦ 대추, 건시, 찹쌀가루, 후추가루, 계피, 꿀, 실과, 잣가루
	귀이리떡	귀이리, 북감자
	깨 떡	속낙개, 기름, 떡
낙개떡		
밀개떡	밀가루	

册名		朝鮮無雙新式料理製法(1924)	
떡 類			
飯	석탄병 (惜吞餅) 감 떡	감(한집), 쌀가루(감양과 같이), 대추, 황률, 팔 참쌀(1말), 꽃감(한집), 대추, 잣, 호도, 꿀, 잣가루, 깨소금, 콩가루	
	밤 떡 약 식	밤, 참쌀가루, 수박씨, 실백 참쌀(한말), 대추(두되), 밤(두되), 꿀(한주발), 참기름(7홉), 진장(한탕기), 실백, 계피가루	
	토란병	토란, 쌀가루	
	감자병	감자, 꿀, 설탕, 계피가루, 고물	
	백합떡 (百合餅) 옥수수떡	백합가루, 쌀가루, 밀가루 옥수수	
	송 편 (松餅)	◦ 멥쌀가루, 거피팻, 대추, 검은콩 청태콩, 솔잎, 기름, 꿀 ◦ 쌀가루, 거피팻, 꿀, 건강, 계피, 호도	
	재증병 (再蒸餅) 복 떡	흰떡, 송편감 식구1인당 복으로 하나씩 쌀을 잡은 흰무리	
	고려밤떡 신선부귀병 (神仙富貴餅)	밤, 참쌀가루, 설탕 ◦ 자출(煮出), 창포(菖蒲), 전산약가주(서조, 꿀물, 밀가루 ◦ 백출, 창포(각 한근), 산약(4근), 밀가루(4근), 사탕	
	搗	흰떡·골무떡 (白餅) 절 편 (切餅)	멥쌀 멥쌀, 쑥, 참기름
		흰떡(白餅, 골무떡)	멥쌀, 참쌀, 소금물, 거피팻, 콩가루, 꿀, 대추, 당귀잎
청 인절미(쑥인절미)		쑥, 참쌀	
조인절미(기장인절미)		지장조, 동부	
청정미인절미(靑精米)		청정미, 대추	
대추인절미		참쌀가루, 대추	
동부인절미		참쌀가루, 햇동부, 꿀, 참기름	
가피떡(加皮餅)		흰떡, 쑥, 거피팻소, 꿀, 계피가루	
산병(散餅, 셋부치)		흰떡, 속고명, 기름	
굽장떡(曲餅) 송기떡(松皮餅)		흰떡, 꿀, 팥소, 기름 송기 흰떡(절편, 개피떡)	
餅	흰떡(白餅, 골무떡)	멥쌀, 참쌀, 소금물, 거피팻, 콩가루, 꿀, 대추, 당귀잎	
	청 인절미(쑥인절미)	쑥, 참쌀	
	조인절미(기장인절미)	지장조, 동부	
	청정미인절미(靑精米)	청정미, 대추	
	대추인절미	참쌀가루, 대추	
	동부인절미	참쌀가루, 햇동부, 꿀, 참기름	
	가피떡(加皮餅)	흰떡, 쑥, 거피팻소, 꿀, 계피가루	
	산병(散餅, 셋부치)	흰떡, 속고명, 기름	
	굽장떡(曲餅)	흰떡, 꿀, 팥소, 기름	
	송기떡(松皮餅)	송기 흰떡(절편, 개피떡)	

册名		朝鮮無雙新式料理齊法(1924)
떡 類		
團 子 餅	단자(團子)	참쌀가루, 소(풀+팥가루, 풀+밤가루)
	팥단자(小豆團子)	갓가루, 팥가루
	밤단자(栗團子)	참쌀, 소(팥+풀), 팥가루
	갓단자	참쌀, 소(밤, 풀, 계피가루), 밤가루
	석이단자	참쌀, 소(팥), 갓가루
	생단자	석이, 소(대추, 계피가루, 풀), 갓가루
	경단	생강, 계피가루, 풀, 녹말, 갓가루
	콩경단	참쌀가루, 계피가루, 풀, 생강,
	팥경단	거피팥, 실녹두, 콩가루
	밤경단(栗瓊團)	참쌀가루, 팥고물
	썩굴리(艾瓊團)	참쌀가루 고물(밤가루+ 계피가루+ 풀)
煎 餅	수수거멸제비	참쌀가루(2되), 썩(한되), 참쌀가루(1되) 소(삶은밤, 풀, 계피), 풀, 고물(밤가루, 갓가루 실임자, 거피팥, 거피녹두)
	주악	찰수수 고물(붉은팥, 거피팥)
	대추주악	참쌀가루, 팥소, 풀, 기름
	차전병	대추, 참쌀가루, 거피팥, 설탕, 계피가루, 풀, 깨소금, 설탕
	돈전병(錢煎餅)	참쌀가루, 냉수, 기름
	대추전병	참쌀가루, 냉수, 기름, 풀
	두견전병	참쌀가루, 냉수, 대추, 기름, 풀
	밀전병(小麥煎餅)	참쌀가루, 삶은밤, 풀, 두견화
	수수전병	밀가루, 애호박, 기름, 파, 미나리, 풋고추
	빈대떡(貧者餅)	차수수, 냉수, 팥
	북피미	녹두, 참쌀, 계란, 기름, 파, 미나리, 배추흰줄거리, 쇠고기, 닭고기, 계육, 표고, 석이, 목이, 황화채, 해삼, 전복, 실고추, 실백 생를, 대초, 계란삶은것, 초장, 차전병, 거피팥, 풀, 계피,
꽃전(花煎)	참쌀가루, 꿀눈물, 기름, 설탕	
화전(花煎)	참쌀가루, 꿀눈소금물, 두견, 장미, 국화	
석류(石榴)	참쌀가루, 연지	
국화전(菊花煎)	가을에 감국꽃을 따서 참쌀가루, 감국잎, 계피	
기 타	몫쌀(小麥包)	밀가루, 감국잎, 봉선화꽃, 소(깨, 계피가루, 풀)
	증편(蒸餅)	몫쌀(5되), 막걸리(한사발), 대추, 생를, 건시, 석이, 실백
	방울증편(鈴蒸餅)	몫쌀(5되), 막걸리(한사발), 소(팥가루+ 풀+ 계피가루+ 후추가루), 대추, 생를, 건시, 석이, 실백

오르지 않는다는 지적과 함께 견과류를 이용한 떡이나 약이성 떡류를 많이 소개하고 있다. 또한 고명을 놓은 모습을 그림으로 표시하기도 하고 떡살을 찜을 때 얼음사탕을 넣으면 굵팡이가 나지 않는다는 비법도 소개하고 있다. 특별히 석류, 꽃전, 복떡, 수수거머떡비 같은 이름의 떡이 보이며 두텁떡도 멧쌀이나 찹쌀을 어느 것이나 이용할 수 있다고 정리의궤의 기록을 뒷

〈표3 - 民間떡류〉

받침 하여 준다.

방진영의 조선요리 제법은 재료의 양이 잘 기록되어 있고 유전병에 구절판을 포함시키고 있다(표3)

또한 조선무쌍신식요리제법에서의 꽃전의 내용과 동일한 떡의 석류병이라고 하였으나 석류병의 내용이 조선무쌍신식요리제법에 나와 있으므로 꽃전과 석류병은 같은 유전병이라도 다른 모습인 것 같다.

册名		朝鮮料理製法(1942)
떡 類		
餠	잡과병	백미(두되), 밤(5홉), 굴병(닷되), 대추(세홉), 청매(10개), 설탕(반근)
	석탄병	감가루(한되), 잣(세홉), 백미(한되), 계피(두숫가락)
	감떡	대추(세홉), 밤(세홉), 녹두(한되반), 소금(한숫가락)
	토란병	참쌀(한되), 대추(세홉), 꽃감(열개), 실백(5홉), 호도(20개)
	서속떡	마령저(콩가루, 설탕, 계피가루)
	백미(한되), 대추(3홉), 서속(반되), 밤(세홉)	
	설탕(반근)	
	거피녹두떡	쌀가루, 녹두(거피), 소금
	백설기	백미(한말), 밤(반되), 대추(반되), 석이(20개), 설탕(2근반), 실백(한홉), 소금(한종자), 백지(10장), 기름(한종자)
	흰물이	떡가루, 찹쌀가루, 대추, 검은콩
꿀편	백미(닷되), 밤(세홉), 황설탕(1근), 대추(3홉), 실백(반홉), 백지(8장), 기름(반종자), 청매(반홉), 석이(20매)	
깨설기	백미(석되), 소금(반종자), 참깨(두되)	
싱검초떡	백미(두되), 밤(한홉), 백설탕(반근), 대추(한홉), 싱검초가루(세홉), 실백(반종자), 석이(여덟조각), 청매(5개), 백지(6장), 기름(반종자)	
팥떡	백미(두되), 소금(반종자), 팥(한되), 물(한보시기)	
녹두떡	백미(두되), 소금(한숫가락), 녹두(반되)	
무떡	물(반보시기)	
餅	무떡	백미(두되), 거피팥(한되), 무(두개), 소금(반종자), 물(반보시기)

册名		朝鮮料理製法(1942)
떡 類		
餠	호박떡	백미(두되), 붉은팥(한되), 호박(한대접)
	느티떡	백미(두되), 팥(한되), 느티잎(한되)
	쑥떡	백미(두되), 설탕(반근), 쑥(한되)
	거피팥떡	백미(두되), 소금(한숟가락), 거피팥(한되)
	찰떡	찰쌀(두되), 대추(세홉), 녹두(한되), 밤(세홉)
	두텁떡	백미(닷되), 설탕(2근), 녹두(닷되), 대추(반되), 밤(반되), 계피가루(한숟가락)
	굴병떡	백미(두되), 황설탕(반근), 굴병(열개) 백지(여섯장), 기름(반종자)
	송편(8인분)	백미(되가웃), 대추(두홉), 팥(두홉), 콩(한홉), 밤(두홉), 쑥(두되), 기름(한보시기)
	송편별법	재증병
	흰떡	백미(대두한말), 끓는물(큰사발로 아홉사발)
餅	인절미	찰쌀또는차조, 물(한보시기), 소금(한종자, 깨가루)
	쑥인절미	찰쌀, 소금물, 쑥, 팥가루, 콩가루
	청정미인절미	청정미, 대추, 콩가루, 팥가루
	개피떡	흰떡, 쑥, 팥, 녹두, 거피팥소, 참기름, 설탕, 꿀
송기떡	송기, 흰쌀가루	
團子餅	단자	찰쌀가루, 잣가루, 팥소
	팥단자	찰쌀가루, 팥, 꿀, 계피가루
	석이단자 (3인분)	석이(이긴것 한보시기), 계피가루(조금), 찹쌀가루 (두종자), 꿀(한숟가락), 실백(한홉), 대추(한홉)
團子餅	유자단자	유자, 건시, 싱검초, 찹쌀가루, 설탕물, 소(밤, 호도, 설탕, 계피가루) 고물: 팥소
	싱검초단자	찰쌀가루(한사발), 쌀(오홉), 싱검초가루(한종자) 꿀(한종자), 계피가루(반숟가락), 후추가루(조금)
	쑥굴리(1)	찰쌀가루(두되), 녹두(한되), 쑥(한되), 계피가루(반종자), 설탕(반근)
	쑥굴리(2)	찰쌀가루(한되), 대추(오홉), 콩가루(오홉), 청매(두홉), 설탕(반종자), 굴병(2개), 쑥(한되)
	경단	찰쌀(두되), 팥(반되), 콩가루(반되), 흑임자(반되)
煎餅	토란병	토란 찹쌀가루기름(송편, 과편과도 같이 만듦)
	주악	찰쌀가루, 대추, 꿀, 소청, 소(거피팥+ 계피가루 or 깨+ 설탕+ 계피가루)

册名 떡 類		朝鮮料理製法(1942)
煎 餅	밤주악	(황률+ 계피가루+ 건강가루+ 꿀)
	찰전병	찰쌀가루, 기름, 꿀, 설탕
	돈전병	찰쌀가루, 기름, 대추, 꿀, 설탕
	석류병	찰쌀가루, 기름, 색
	화전	찰쌀가루, 기름, 대추채, 국화잎, 두건꽃, 장미화, 설탕, 소(밤+ 계피가루+ 설탕)
	수수전병	찰수수, 소금, 기름(소= 녹두+ 팥+ 설탕+ 계피가루)
기 타	증편	백미(닷되), 대추(10개), 술(한사발), 실백(반종자) 밤(10개), 끓는물(적당히), 석이(열조각)
	증편별법	백미(두되), 대추(반홉), 술(한보시기), 석이(다섯개), 밤(반홉), 실백(한숫가락), 기름(한숫가락), 끓는물(적당히), 냉수(한 보시기)
	방울증편	백미(두되), 계피가루(한숫가락), 팥(한되) 건시(네개), 설탕(반근), 밤(반홉), 실백(반종자) 석이(다섯조각), 술(한보시기), 호초(조금) 끓는물(적당히)
	밀전병	밀가루, 찬물(애호박, 외, 소금, 미나리, 파, 풋고추, 배추김치), 기름
	밀전병별법	밀가루(한찰종), 계란(2개), 우유(두숫가락) 소금(1/3차숫갈), 베이킹파우더(1/3차숫갈) 기름, 속(무우, 미나리, 파, 고기, 버섯, 소금, 간장), 초장
	구절판	우육(20匁), 콩팥(20匁), 천엽(匁), 양(20匁) 미나리(30匁), 숙주(30匁), 당근(작은것 한개) 오이(中1개), 표고(3개), 석이(세조각), 계란(1개), 간장(적당히), 파, 마늘(조금), 깨소금(두 큰사시) 후추(조금), 설탕(조금), 밀가루(세큰사시), 기름(적당히)
	빈자떡	녹두, 미나리, 소금, 기름, 배추김치
	밀쌈(I)	밀전병, 국화잎, 봉선화 꽃, (깨+ 계피가루+ I 설탕)-소, 꿀, 설탕
	밀쌈(II)	II 밀전병, (애호박, 외, 소금, 석이, 표고, II 목이, 고기, 등근파)-고명, 고추장찌게, 각접시

3)떡의 특성

①종교의례와 떡

·유교 의식과 떡

조선시대는 유교가 모든 생활의 근본이었다.

특히 봉제사에 있어 정성과 의식은 매우 엄숙하였다. 본고에서는 朝鮮時代 宗廟五亨大祭時의 떡의 종류와 민가제사에 사용되던 떡의 종류를 朝鮮王朝의 祭禮와 是議方을 중심으로 구분하여 살펴본다.(표4)

-宗廟五亨大祭時의 떡류-

·粉餈:인절미를 길이 5寸6分, 넓이 1寸1分, 두께 5分의 크기를 잘라 콩가루를 묻혀 죽변에 담는다.(그림3)

·餈食:백미가루를 삶아서 익히고 牛羊 의 고기를

두고 섞어서 사각형으로 잘라서 기름에 부친다.

크기는 粉餈와 같다. 豆에 담는다

·취餈:백미가루를 물에 반죽하여 둥글게 빚어 삶고 콩가루를 묻혀서 구슬같이 동그랗게 만든다. 지름 1寸7分, 죽변에 담는다.

·餈食:백미가루를 술로 반죽하여 둥글게 빚어서 잘 찌고 그릇 뚜껑 모양으로 다시 빚는다. 지름 2寸木 에 담는다.

·白餈:백미가루를 물에 반죽해서 잘 삶고 사각형으로 자른다. 크기는 粉餈와 같다. 죽변에 담는다.

·黑餈:수수가루를 물에 반죽해서 잘 삶고 사각형으로 자른다. 크기는 粉餈와 같다. 죽변에 담는다

<표4 是議方의 祭禮 떡류>

그릇이름	겨울제사 편(餠)	여름제사 편(餠)
편 틀	판메편	녹두메편
	개피찰편	백편(메)
	녹두찰편	녹두찰편
	꿀찰편	깨찰편
	흰꿀편(메)	
	송검초꿀편(메)	
	각색주약(둘레)	
	색산승(둘레)	
	두텁떡(가운데)	
	석이단자	
	굴병단자	
	잡과편	
	울란, 조란, 생강편	
송편		
대 합	각색화전	
	밤단자	
대 합	숙구리	
	중편	
대 합	깨인절미	
	무우서루떡	
대 합	밤단자	
	각색화전	
대 합	개피떡	
	꿈장떡	
종 지	편에는 견청(淸蜜, 造淸)이 따른다.	
제기접시	편에는 片菜(미나리나 시금치를 간장, 참기름, 깨소금으로 무친 나물)가 따른다. 고추가루는 쓰지 않는다	

〈표 4 五享大祭時的 떡류〉

오향 대제의 설찬도

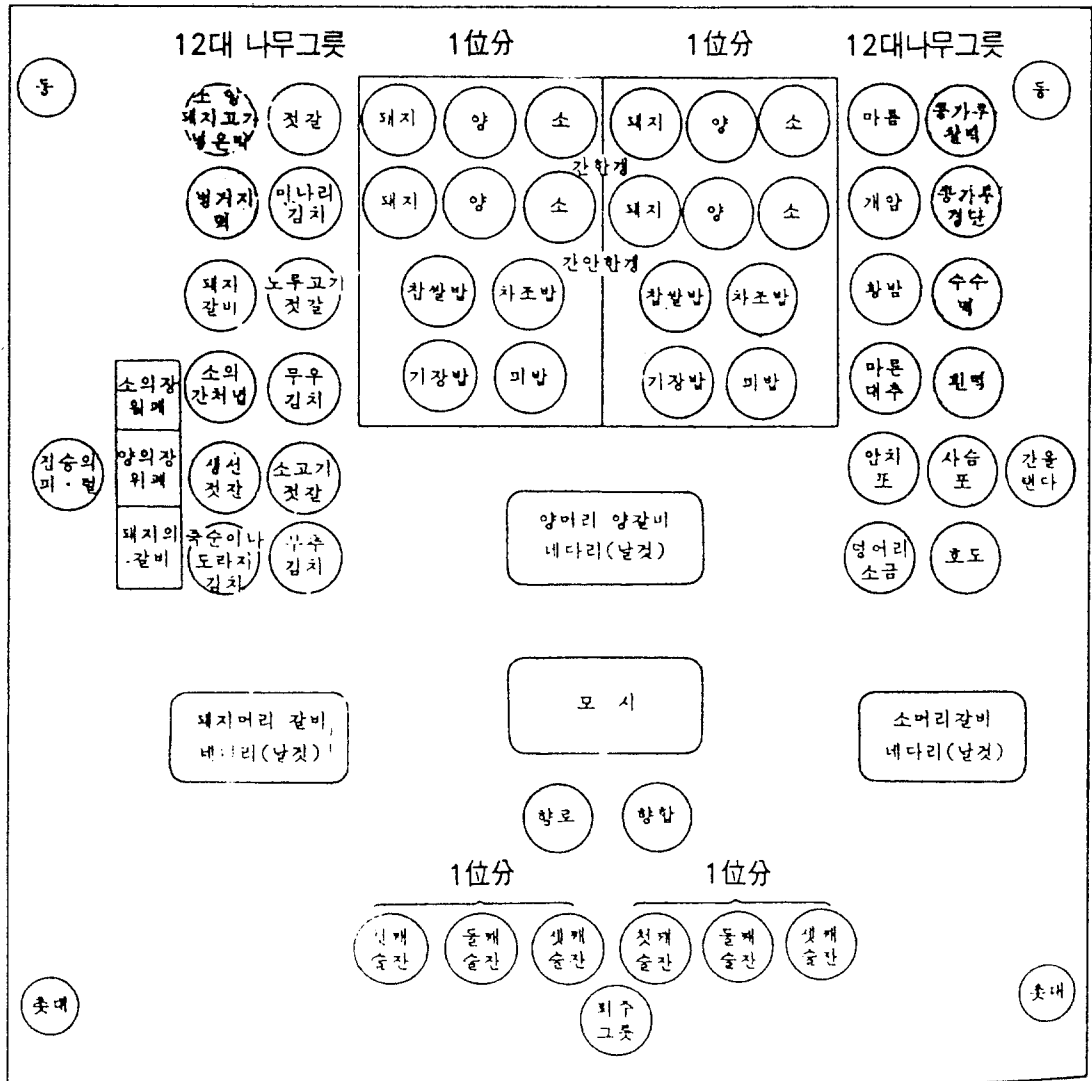
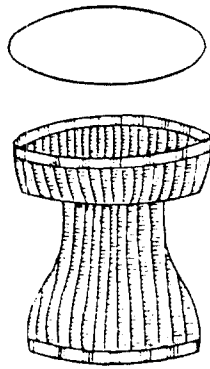


그림3 종묘제기

簋



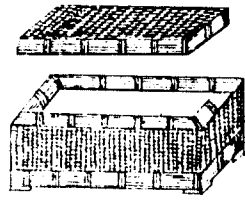
蓬



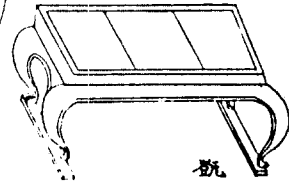
銅



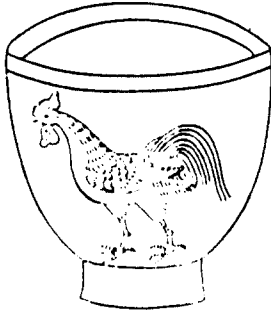
簠



俎



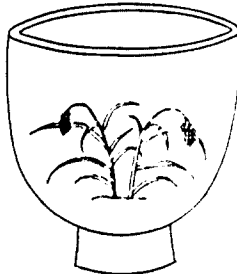
鷄彝



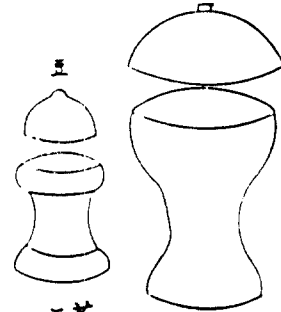
鳥彝



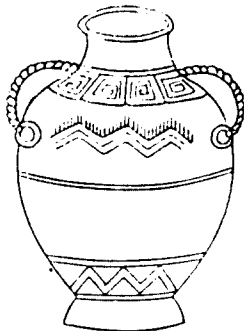
竿彝



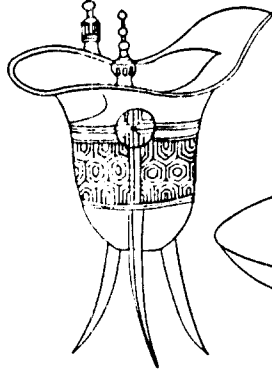
斝



山罍



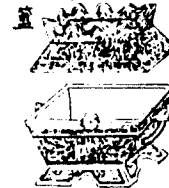
卣



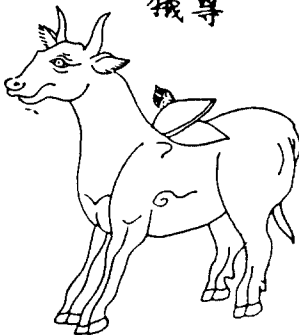
玉璜



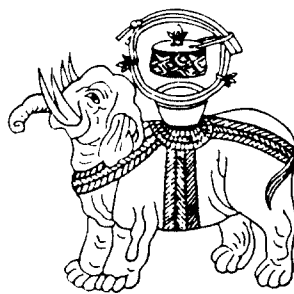
玉盤



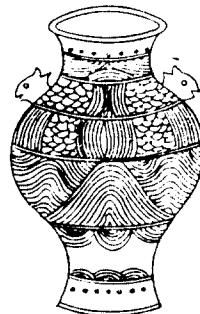
犧尊



象尊



著尊



壺尊



-민가제사의 떡류-

민가제사에서 사용되던 떡은 계절에 따라 달라지고 편틀에 고이는 순서가 있다. 편틀에 맞추어 썰어 고여 담는다. 是議方에 나타난 떡의 종류와 담는 순서는 다음(표4)와 같다.

·불교의식과 떡

·조계종 49제사의 떡류.(조계사)

높이 10cm, 지름 20cm의 계피팔편과 길이 4cm, 너비 3cm, 두께 3cm크기의 몽 인절미를 목제기에 고여 담았다.(표5)

표-5 조계종 49제 상차림

꽃	神 位				꽃
	(位 牌)				
모두부	호박볶음	시집	黃 飯	호박煎	도라지나물
과 사 다	과 옥 울	간장종지		대 사 과 약 과 과	
자 탕 식	자 춘 탕	나박김치	추 탕	자 과 자 자	
	콩나물	오이볶음		시금치나물	
	포 인 수	차	계 사 배		
	도 절 박	미	계 사 배		
			피 과		
			팔 편		

·태고종 49제사의 떡류(봉원사)

가로 20cm, 세로 20cm, 높이 20cm크기의 계피팔편과 쭈, 미나리 잎, 대추로 모양을 낸 지름 5cm의 화전과 두께 3cm, 길이 7cm, 너비 6cm되게 만든 魔字가 박힌 쭈 절편의 두가지를 목기에 고여 담았다.

두께 3cm, 길이 7cm, 너비 6cm의 몽인절미도 함께 담

았다.(표6)

·태고종 영산제사의 떡류(영원사)

인절미·절편(자떡), 계피팔편, 백설기시루편 등을 담았다.

·무속 의식과 떡

표-6 태고종 49제 상차림

영 단		단	
위 (神 位)		폐 (位)	
다시마튀각	匙樣	黃 飯	고비나물
호박볶음	가지	두부전	간장종지
	燻臺	오이나물	잡채
茶 과	藥 玉	감 배	사 울
食 자	감 春 果 糖	과 탕	八 寶 糖
			신 散 子 房
奉元寺(서울 서대문구 봉원동)		이재문	민씨
		김채원	김계원
		김계원	김계원

-指路鬼굿 상차림의 떡류-

·시왕상

지노귀 굿 재물증 가장 큰 헌물이 신에게 바치는 증편(神餠)을 놓는다. 증편을 놓는 이유는 재헌물을 보고 드리는 보고서의 역할로 한그릇에 새개씩 새그릇 놓는다. 찬품 단자와 같은 용도로 보여진다.

백미가루를 소금간 없이 시루에 찌서 떡매로 원떡처럼 찐 다음, 지름 6cm, 15cm의 원통모양으로 만든 떡이

다. (그림4)(표7)

·물구가망상·시왕가망상, 물구말명상, 시왕말명상

맵쌀가루와 붉은 팔고물을 시루위에 찐, 지름 15cm 되는 팔계피편을 한그릇에 한켜씩 새그릇 놓는다. 그 위에 15cm크기로 빚어 대추 새 개를 박고 미나리 또는 쪽으로 장식한 화전을 얹는다.

·웃대감상

참쌀가루와 붉은 팔고물을 사용하여 시루에 찐 지름 30cm, 높이 40cm크기의 통시루떡을 놓는다.

표 7 指路鬼굿 床차림 餅祭物目

서울인왕산 국사당

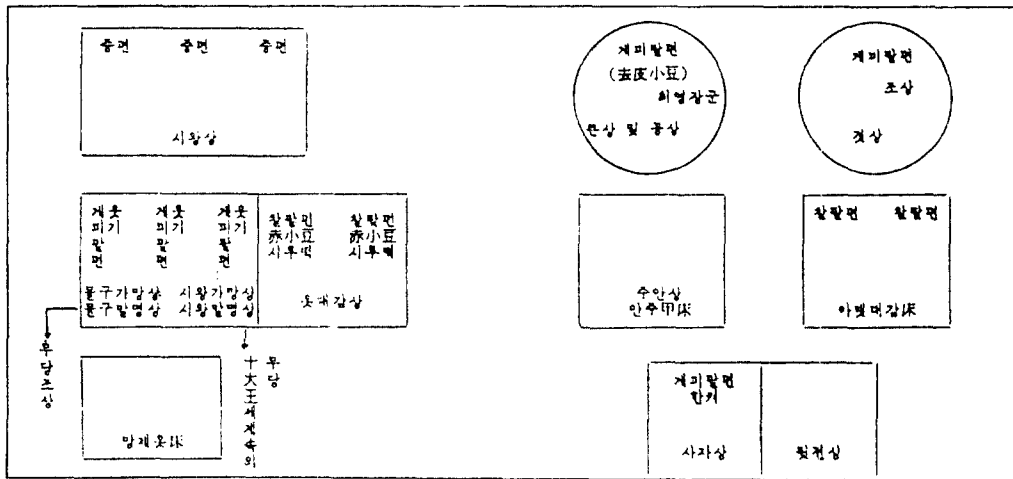


그림 4 증편

그림 5

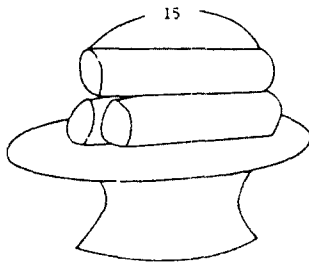
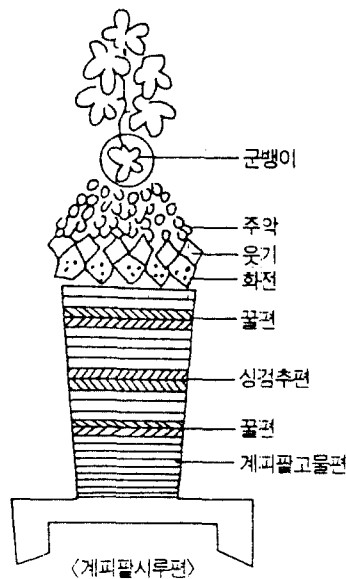
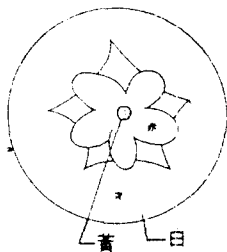


그림 6 군방이떡



·큰상 및 공상, 안주상

폭 20cm, 길이 40cm, 높이 46cm의 직사각형 기둥 형태의 멧쌀 시루편이 놓인다. 멧쌀가루와 계피 팔고물을 사용하여 쪄낸 검은 계피팔고물편과 멧쌀가루에 흑설탕을 넣어 색을 붉은 한 꿀편, 신겍초 가루를 넣은 신겍초편을 차례로 고인다. 그위에 화전을 지름 10-15cm의 원형으로 빚어 대추, 쑥 등으로 장식하여 얹는다.

웃기는 찹쌀을 맨드라미, 쑥, 치자로 물을 들어 10-15cm되게 빚어 석이버섯, 대추, 밤으로 장식하여 지진다.

주악은 찹쌀가루에 적, 청, 황, 백의 물감을 들어 송편만한 크기를 빚어 기름에 지진 다음 꿀에 지진다.

곰벵이떡은 찹쌀가루를 익반죽하여 지름 15cm되게 빚어 청, 적, 황으로 물들인 찹쌀 반죽을 붙혀 장식한 후 기름에 지진 떡이다. (그림6)

·갯상

3대 조상을 위한 상으로 떡으로 계피팔고물시루편을 놓는다. (그림5)

·사자상

亡者를 명부세계로 데리고 갈 사자를 위한 상으로 지름 10-15cm의 계피팔고물 시루편을 한그릇에 한겨씩 세그릇 놓는다.

① 풍과 의례와 떡

사람이 평생을 사는 동안에는 여러가지 의례를 시행하고 참가한다. 출생하여 성장하고 생을 마칠때까지 지니는 몇고비의 의례는 한고비를 끝내는 終이며 동시에 다음 고비를 맞이하는 시작인 의미가 깊다. 여러 의례에는 각기 규범화된 양식이 있고 각 의식에는 음식이 따르며 각 의례음식에는 의례의 의미를 상징하는 특별한 양식이 있다.

우리나라에서 시행하는 풍과의례에는 출생, 三七日, 百日, 첫돌, 生日, 관례, 혼례, 회갑, 穉年, 喪禮, 祭禮 등이 있으며, 이때의 의례음식은 대체로 떡, 과일, 유과류, 적 등 모두 동격의 것으로 차린다.

그중 가장 대표적이고 보편적인 음식이 떡이다.

· 出生에서 百日까지의 祝儀飲食으로서의 떡

출생후 밤세그릇, 국세그릇의 삼신상이 준비되고, 산모에게는 첫국밥으로 미역素羹이 대접되기 시작하여 3·7일에는 금줄을 떼고 肉味禁止를 폐하고 백설기를

써서 축하를 한다.

이 백설기는 밖으로 내보내지 않고 집안에서 가족과 가까운 친척만이 모여 祝儀를 나누는 것이 원칙이다.

백일에는 백설기와 붉은 팔고물을 문힌 찰수수경단과 오색의 송편을 만들어 친지 마을이 모여 축하하여 비로서 음식을 나누어 먹는다.

이때에 음식은 百家에 나누어 주어야 아기가 수명장수하고 복을 받는다고 믿었으며 받은 집에서는 역시 같은 뜻으로 흰 무명실을 떡접시에 담아 보낸다.

죽 출생후 3·7일까지는 신생아와 산모를 俗界에 섞지 않고 産神의 保護아래 聖界에 든다는 생각에서 三神床을 七日마다 바치고 産母는 肉食을 금하고 三七日의 祝儀떡은 신성한 意味를 상징하는 白色無汚의 白靈餅만으로 하다가 百日이 되면 비로소 완전하게 俗界와 合體하고 新生兒가 社會化 段階에 들어가는 뜻에서 百日祝儀떡이 마을에 돌려진다.

또한 붉은 팔고물을 문힌 찰수수경단이 百日날의 축하떡부터 시작된다는 사실을 百日부터 俗界로 들어서는 단계에서 여러 難厄으로부터 방어하려는 僞福의 상징으로 해석할 수 있으며 또한 10세까지는 매년 생일마다 건강의 기원과 함께 벽사의 의미가 깊은 수수팔단지를 하게 된다. 五色의 송편을 祝儀의 떡으로 생일 또는 冊禮祝儀에서 쓰이며 보통 송편보다 작고 예쁘게 빚어 사용한다.

五行, 五德, 五味와 같은 개념의 萬物의 조화의 뜻이 담긴 죽 百日까지의 떡에 나타난 상징성은 祈福, 불화를 뜻하고 祈祝觀으로 형성되고 保護觀이 함께 내재하고 있다.

· 첫돌의 祝儀飲食으로서의 떡(표8)

첫돌에는 첫돌상을 차려 돌잡이를 한다.

첫돌상에 차리는 떡은 백설기, 대추와 밤을 섞은 설기떡, 찰수수 경단, 오색의 송편 등이다. 이 떡의 상징성도 건강의 기원과 벽사의 뜻이 담긴다.

· 冊禮飲食의 떡

책을 한권 땔때마다 백일이나 돌떡과 같은 작은 모양으로 오색의 송편을 빚어 祝賀와 격려의 뜻을 표현한다.

· 婚禮飲食(표8)

納幣日에 新婦집에서 찹쌀 3升, 붉은 팥 1升으로 합

〈표 9-2〉

	三鮮茶樓	三月茶樓	4月茶樓	5月茶樓	7月茶樓	8月茶樓	9月茶樓	10月茶樓	11月茶樓
餛飩	雜果大盆餅 雜果三盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅	雜果大盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅	雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅	雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅	雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅	雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅	雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅	雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅	雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅 雜果盆餅
湯餅	雜果湯餅 雜果湯餅	各色湯餅			各色湯餅				
團子餅	三鮮團子餅 三鮮團子餅	三鮮團子餅 三鮮團子餅	三鮮團子餅 三鮮團子餅	三鮮團子餅 三鮮團子餅	三鮮團子餅 三鮮團子餅	三鮮團子餅 三鮮團子餅	三鮮團子餅 三鮮團子餅	三鮮團子餅 三鮮團子餅	三鮮團子餅 三鮮團子餅
餅	大棗餅 赤豆餅	大棗餅 赤豆餅	大棗餅 赤豆餅 當歸餅	大棗餅 赤豆餅 當歸餅 大棗餅 赤豆餅	大棗餅 赤豆餅 當歸餅 大棗餅 赤豆餅	大棗餅 赤豆餅 當歸餅 大棗餅 赤豆餅	大棗餅 赤豆餅 當歸餅 大棗餅 赤豆餅	大棗餅 赤豆餅 當歸餅 大棗餅 赤豆餅	大棗餅 赤豆餅 當歸餅 大棗餅 赤豆餅
茶食	茶食	茶食	茶食	茶食	茶食	茶食	茶食	茶食	茶食

〈표 10〉

道名	서울	경기	강원	충청도	전라도	경상도	제주도	황해도	평안도	함경도
餛飩	두툼떡 삼물떡 각색떡 반말떡 방울떡	근대떡 수도가니떡 개떡	감자시루떡 감자떡 감자떡 유수수떡 유수수떡 유수수떡 유수수떡 유수수떡	최머리떡 나방떡 해장떡 막떡 밀떡 쑥떡 버무리떡 감자떡 감자떡 회떡	삼리떡 나방떡 호박떡 복령떡 수리떡 취떡 송떡 호박떡	모시떡 경떡 잡떡 감자떡 왕떡	도동떡 침떡 차떡 쑥떡 떡 도기	산치떡 세떡 우떡 송떡 송떡 송떡 송떡 송떡	송기떡 조개떡 봉떡 무지떡	포떡 강떡 자떡
餛飩		편의주산병	각차조인떡 절미	꽃산병	고치떡 감인떡	밀떡 비떡 지떡 골떡	반떡 향떡 떡	오떡 생인떡 인떡 절떡 수리떡 인떡 떡 송떡	꿀떡 미떡	꿀떡 인떡 절떡
團子餅	석대단자 수단자 쑥구리단자 유단자 단자 은행단자 건시단자 율무단자	개성경단	감자경단 팔소떡 떡		감단자 건주경단 해남경단	갯구리	물떡 래떡	물떡 물떡 단자 수떡 수떡 수떡 수떡 수떡	포떡 장떡 니떡 도떡	오떡 랑떡
煎餅	화주	전악 우떡 매기떡 수지떡 지떡	매밀전병 (총떡)	관떡	우떡 저떡 지떡 차떡 조떡 기떡 선		빙떡	우떡 떡 떡 떡 떡	상떡 부떡 떡 떡 떡 떡	삼떡 떡 떡 떡 떡 떡
기타종류	약	식					상떡 애떡	담떡 떡 떡		

쌀 시루떡 1개를 시루에 앉혔다가 그위에 합을 받는다.

이때의 시루떡을 봉치떡이라 하며 반드시 2개로 하여 대추 7개를 윗개의 중앙에 방사형으로 둥글게 모아 놓는다.

찰쌀과 같이 금슬이 좋아 和合歸着하라는 뜻이며 북 <표8-경사떡>

은 팔고물은 역시 歸福의 의미로 대추는 男孫의 번창을 기원하는 등 祈福과 除禍의 의미를 갖는다.

또한 쌀을 3升로 하는 것은 規範化된 子의 많다는 뜻의 數字觀에서 비롯되며 부부 한쌍이 2개와 아들 7형제를 의미하는 대추 등의 상징성은 역시 수와 색이 함께 나타나고 있다.

지방 경사	1. 서	2. 京	3. 忠	4. 江	5. 全	6. 慶	7. 濟	8. 黃	9. 平	10. 咸
상철일과 백일	흰무리	흰무리	백설기	흰무리	흰무리 팔시루떡	흰무리	흰무리	백설기	백설기	흰무리
돛	흰무리	흰무리	백설기	백설기 색편	백설기 콩설기	백설기	무지개떡			무지떡
수수팔단 지	수수팔단	수수팔떡	수수망새 기	수수망새 기	수수팔단 지(연단)	수수구떡				수수경단
참쌀경단	송편 경단	송편 경단	송편	송편	송편	경단		송편 수수메밀 경단		송편
			인절미		인절미 차시루떡 (콩단지) 망두떡 색떡					
혼례와 회갑		큰상떡 달떡	큰편	큰떡	근원떡 (고배기떡) 달떡		백시루떡			달떡 고명떡 절편
	절편 송편	절편 잔골무떡	절편	절편	절편 송편	절편	절편	절편	절편	포리떡
	인절미	인절미	인절미	인절미	인절미 색떡, 꽃떡 용떡	인절미	인절미	인절미	인절미	황밀인절 미
	약식 각색편	약식 갖은편	약식 각색편	약식 각색편	약밥 각색편	약밥	약밥			
		찰편 기주떡	찰편 기주떡	찰편 기주떡	찰떡	찰떡		시루떡 기주떡 웃기떡	기주떡	기주떡
	화전 주악	화전 주악		주악, 화전 경단	웃찌지 경단			경단		
				메밀전병	입마개떡					

·祝儀裏의 큰 상차림에 나타난 떡

回甲, 穡年, 回婚, 儀式에 차리는 큰 상차림에는 각종 음식과 함께 앞에 나오는 정리의궤에서와 같이 다양한 떡의 종류들이 고여진다. 즉 사각형으로 크게 썬 편을 편물에 차곡차곡 높이 고인 다음, 작은 모양으로 만든 주악, 경단, 화전 등을 웃기로 얹어 장식한다.

또한 큰상 양옆에는 절편에 물감을 입혀 빚어 나무에 꽃이 핀 모양으로 模造花를 큰 솟동이에 고정시킨 것으로 장식한다.

이것이 혼인떡이며 서로 부조하여 주고 받는다. 또한 이때의 음식은 큰상을 받은 사람이 받은 복을 혼자서만 두차지 하는 것이 아니라 여러사람에게 나누어 주고 기뻐하고 願福과 供食의 관념에서 형성된 반가의 습속을 낳기도 하였다.

·祭禮에 나타난 떡

제례에 나타난 떡의 종류는 종교의식에서 살펴보면 주로 깨끗하게 거피한 편위에 주악, 단자, 잡과편 등을 웃기로 얹어 놓는다.

반드시 집에서 정성들어 만들어 사용하고 俗節祭(清明, 寒食, 端午, 重陽)에는 그때의 절기에 맞는 떡을 장만한다.

②계절성(표 9-1)

떡은 절기의 산물에 차이가 있으므로 절기를 보내는 節食으로서의 의미가 크다. 그러므로 冪中 다래(표 9-2), 俗節祭에 사용되는 떡이 매월 있으며 그 내용은 다음과 같다.

·정초다래에는 흰떡가래로 떡국을 끓여 먹거나 까마귀에게 보은하는 약식을 만들었다.

·2月 中和節에는 상전이 노비에게 노비 송편을 대접한다.

·3月 삼진날은 화전을 부쳐 먹거나 산제물 드렸다.

·4月 초파일은 석가의 탄신을 축하하고 어린 느티싹을 넣은 느티떡을 해먹는다.

·5月 단오에는 거피쌀 시루떡으로 차례를 지내고 영두 천신을 한다. 햇쭉으로 버무린 인절미, 절편 등을 만든다.

·6月 유두에는 새로나온 왜를 천신하고 떡을 만들어 논에나가 용신께 풍년을 기원한다.

·7月 칠석에는 울버를 가뭄에 천신하고 삼복에는 개찰떡, 밀설기, 주악 등을 한다.

·8月 한가위에는 합쌀로 시루떡 송편을 만들어 차례를 지낸다

·9月 9日에는 국화전을 만든다

·10月 상달에는 붉은 팥시루떡을 만들어 고사를 지내고 마굿간에서 가축에 병이 없기를 빈다. 무오병을 만든다.

·동지달에는 팔죽을 끓여 찹쌀경단을 만들어 넣는다.

·섣달 그믐에는 온 시루떡과 정화수로 고사를 지낸다. 굴무병을 만들어 나누어 먹기도 한다.

③떡의 향토성

우리나라는 남북으로 길게 뻗은 태백산맥을 척추로 하여 동해안과 서해안은 지세의 큰 차이가 있고 山岳, 平野, 盆地, 河成平野, 多島海 등 다양성을 이룬다. 특히 계절의 배분이 뚜렷하고 강우량, 일조량, 연중적산량 등이 다면적인 기후구를 이루고 있으므로 지역적으로 농업산물이 다양하다. 그러므로 이러한 지방특산의 식품자원을 이용한 음식이 특히 떡에서 잘 나타나고 있다.

다음은 각 지방의 음식을 떡의 종류별로 나누어 정리한 것이다. 즉 서울은 冪中의 음식에 영향을 받았으며 모든 산물의 집산지이고 남주북병(南酒北餅)의 떡이 유명하였다.

경기도의 여주산병, 강원도의 감자나 옥수수, 메밀 등의 잡곡을 이용한 떡종류, 충청도의 해장떡, 전라도의 전주경단, 경상도의 만경떡, 제주도의 빙떡, 상이떡, 황해도의 큰 송편, 평안도의 노티, 함경도의 고장떡등은 유명한 향토 미각을 자랑한다.

또한 이러한 음식이 개발되게 되었던 이면에는 기후조건과 산물의 특성이 필연적인 조건으로 내재함을 알 수 있으며 그들의 향토적 심성을 대변한다 하겠다. (표 10)

④풍속성(관행)

우리나라의 여러 속담 가운데 떡에 대한 속담이 많다.

그중에 “밥위의 떡” “밥먹는 배 다르고 떡먹는 배 다르다”는 말은 떡의 뛰어난 맛과 함께 별식으로서의 의

의를 살필수 있고 "떡 본김에 제사 지낸다""남의 떡에 설 된다"하는 말에서 명절이나 의례에는 반드시 떡이 있어야 한다는 의례성을 읽을 수 있다.

또한 "얼은 떡이 두레반"이라는 말에서는 모두 함께 나누어 먹는 供食으로서의 반기의 풍습을 南酒北餅이라는 말에서는 식품이 내포한 사회·경제적 위치를 느낄 수 있게 한다.

또한 속요등에서 나타나는 가사에서는 절식으로서의 계절성을 접할 수 있으며 "송편을 예쁘게 빚어야 딸을 예쁘게 낳는다"또는 "보기 좋은 떡이 먹기도 좋다"고 하는 말에서는 떡을 만드는데 드는 품과 정성을 긍정적으로 해석하고 그 하나 하나의 과정을 중요하게 여긴 우리의 요리 철학의 일면을 읽을 수 있다.

또한 上元日에 제각기 자기 몫의 떡가루 밑에 이름을 적은 종이를 깔고 떡을 찌서 떡이 잘 익고 익지 않은 것으로 한해의 농사를 점쳐 보던지,이월 초하루에 앞으로 힘들게 일해야 할 노비에게 나이 수대로 떡을 해서 먹이는 일 등을 모두 豊穰을 기원하는 우리의 심성이 깃든 관행이 있었다.

특히 불철의 花煎놀이에서는 人間과 人間,自然과 人間이 모두 하나가 되는 우리의 삶의 철학이 융합되어 있음을 알 수 있다.

⑤조리학적 특성

㉠영양상의 보완

·식품 배합상 보완

전분성 식품인 쌀·잡쌀과 함께 두류,견과류 등의 단백지방식품의 혼합쌀과 과실야채의 배합에서 곡류에서 부족한 성분의 보완

·시식관습에서의 보완

떡과 김치의 상용에서 맛과 영양의 보완

떡과 해장국(충청도)의 섭취에서 1人1食分の 영양충족

㉡식품위생상 안전

·천연색소이용·천연향신료이용

진달래,국화,오미자,장비,치자,계피,송화,흑임자,

쑥,송기,신감초

·약이성초본 이용

복령,창출,해송자,쑥,山蘇,토란등

㉢조직감의 특성

·쌀 전분의 충분한 호화를 돕기 위한 팥은
·조직감의 균일화와 호화시간 단축을 위한 떡가루 물 내리기의 반복

·山蘇,무우,호박,느티잎 등의 첨가로 인한 조직감의 변화

·찹쌀전분의 호화를 돕기위한 익반죽

㉣노화방지

·조리법에서 오는 노화지연 방법

·묵말을 엇기름으로 당화시켜 기름에 지지는 노트조리법

·떡가루+꿀+물+설탕의 물내리기 방법

·송편빚기-판매용,추운지방에서는 공기를 압착제거

·器皿에서 오는 노화지연방법

·열전도도가 적은 器皿(유기,은기)사용-약식,개성경단

4)떡류의 이용실태

별식·의례식으로서의 떡이 현재의 우리의 생활에서 얼마나 제조할 능력이 있느냐 하는 것은 임의 연구가 있다.

주 농촌지역과 도시지역간의 餅類의 製造能力은 뚜렷한 차이가 없었으며 백설기,인절미,원떡,송편등은 모두가 만들 수 있다고 하였다. 또한 가정에서 설에는 원떡,인절미,절편을 추석에는 송편,빈자떡,인절미의 순으로 이용하고 있으며 백일에는 도시에서는 백설기,수수팔경단,인절미,송편,삼색편의 순으로 농촌에서는 백설기,인절미,수수팔경단,송편,삼색편의 순으로 이용율이 높다.

둘에는 백설기,수수팔경단을 회갑에는 도시에서는 인절미,절편,팥시루떡,원떡,송편 순으로 이용하며 농촌에서는 인절미,절편,송편,삼색편,중편의 순이다. 즉 백일 보통 생일에 비하여 들에 떡을 많이하고 백설기,수수팔경단,인절미의 순으로 이용율을 나타낸다.

약혼식에는 인절미,절편,송편,삼색편이며 결혼식에는 인절미,절편 송편,삼색편이었다. 또한 제사에 사용하는 병이류는 도시에는 팥시루떡,인절미,절편,빈자떡 순이고 농촌에서는 인절미,팥시루떡,절편,빈자떡의 순으로 이용하고 있다

장례식에 이용하는 병이류는 도시에서는 인절미,절편,팥시루떡의 순으로 농촌에서는 인절미,팥시루떡,절

편의 순이다.

그러나 제작할 능력이 있기는 하나 실제이용율은 보다 낮은 것으로 보인다. 또한 절식으로 이용되는 떡류를 강릉지방과 서울지방을 비교한 결과를 보면 서울보다 강릉에서 이용되는 떡의 종류가 다양하고 빈도가 큰 것으로 나타난다.

5) 조리용구 및 器皿

떡을 만드는데 필요한 기구는 가루를 만드는 것, 찌는 것, 치는 것, 모양을 만드는 것 등이다. 또한 재료로 분류하여 볼 때 나무로 만든 것이 제일 많고 돌로 만든 것, 자기 등도 있다.

특히 떡의 모양을 내기 위한 기구인 자기나 목기 떡살의 아름다운 문양은 예술성을 겸비하고 있다.

떡을 담는 기구로는 사각의 목기, 원형의 합, 굽이 높은 제기, 놋동이, 나무쟁반 등이 있다.

·떡살을 준비하는데 쓰는 기구

·자배기, 이남박, 조리, 키, 귀함지

·떡가루를 만드는 기구

·나무절구, 절구공이(나무나 쇠), 채(겹채, 중채, 어래미), 멧돌, 돌절구, 방아 키, 메방아

·떡을 찌는데 쓰는 기구

·시루(구리시루와 질시루, 백통시루), 시루밑, 건그레, 질밥통

·떡을 치는데 쓰는 기구

·안반, 떡매, 떡구용

·떡의 모양을 만드는데 쓰는 기구

·떡살(자기나 목기)

·기타(썰기와 담기)

·편도 떡목판, 편틀, 주걱, 목두떡그릇,邊 떡그릇, 번철, 술

른 특수산물을 이용한 떡이 발달하여 향토미각을 형성하였다. 그러나 조리법이 복잡하고 전수되어 있는 떡의 종류가 다양하지 않아 가정에서의 조리이용은 몇가지에 머물러 있고 별식 또는 의례음식이라는 개념이 고정되어 있어 쉽게 떡을 제조할 의욕을 느끼지 못한다. 그러므로 우리의 떡의 종류와 조리방법을 현대생활에 맞게 교육하여 가정조리에서 쉽게 이용 할 수 있어야겠다. 또한 떡의 개량법 등에 대한 꾸준한 연구가 이루어져 식품산업에서의 이용도 등도 활성화 되어 역사성 있는 우리의 떡류가 잘 계승되기 바란다. 다음과 같이 제안한다.

제언

① 떡의 주식화

떡과 김치, 떡과 국 등의 식단개발에서 보다 효과적인 식품구성이 가능하도록 연구.

② 떡의 다양화

호박떡, 무우떡, 상치떡, 감자떡, 수수떡 등 고유떡의 개발

③ 가정 조리법의 개선

떡가루(찰쌀가루, 맷쌀가루) 및 고명류의 소단위 판매 조리 용구의 소형화

④ 축하용 떡의 이용

생일, 탄신용 음식이 서양식 케이크가 아닌 우리 고유의 떡류(무기개떡)로 이용

⑤ 약이성 떡류의 개발

식품의 고급화를 피할 수 있는 천연자원의 이용문제에 대한 연구(착색제, 방항제, 특수한 약효)

(미발표, 1987년 추정)

III. 結論

韓國의 시루 출현시기부터 떡이 있었다고 추정한다면 蒸熟法의 調理物인 떡은 농경과 더불어 이용되었으며 그 種類가 다양하다.

穀物의 量産과 함께 蒸熟法이 발달하면서 밥이 常用 飲食으로 떡은 儀禮 飲食, 特別 飲食으로 위치를 차지한다.

특히 産物의 차이가 큰 우리나라는 계절, 지역에 따

참고문헌

- 1) 尹瑞石, 韓國食品史研究, 新光出版社, 1985
- 2) 尹瑞石, 日本文化의 源流로서의 韓國文化
- 3) 尹瑞石, 傳統의 生活 樣式의 研究, 한국정신문화 연구원, 1982
- 4) 尹瑞石, 韓國飲食歷史와 調理, 修學社, 1980
- 5) 尹瑞石, 韓國民俗綜合調理報告書(鄉土 飲食篇), 文化財 管理局

- 6) 圓行乙卯整理儀軌 券之4
- 7) 李容基, 朝鮮無雙新式料理製法, 永量書館, 1924
- 8) 洪錫謨, 東國歲時記, 李錫法譯, 大洋書館, 1972
- 9) 방신영, 朝鮮料理製法, 1942
- 10) 金天浩·張智鉉, 在來式 蒸餅 製造法の 改良化에 關한 研究, 대한가정학회지 8, 1970. 12
- 11) 정순자, 우리나라 餅菓類에 대한 소고, 단국대학논문집 제7집, 1973. p539-565
- 12) 하순용, 한국 절식 풍속의 생활 문화적 고찰, 이화여자대학 대학원, 1974
- 13) 김중근, 한국 고유 떡류의 보존성에 관한 연구, 대한가정학회지 14(1)149, 1976
- 14) 임양순, 병과류 이용실태 연구, 대한가정학회 16권2호, 1987. 6
- 15) 정완섭, 한국 절식에 관한 역사적 배경과 실증적 연구(I), 관대논문집, 1984
- 16) 정완섭, 한국 절식에 관한 역사적 배경과 실증적 연구(II), 관대논문집, 1985
- 17) 李粹光, 芝峰類說
- 18) 李 瀛, 星湖僿說, 大洋書館, 1972
- 19) 徐有榮, 林園十六志, 서울대 출판부
- 20) 鄭國禮, 韓國傳來 間食類 産業을 위한 食品史的 研究, 이화여자대학원, 1974

(본 논문은 1989년 4월 타계하신 김순연 교수의 유고입니다)