

다식의 유래와 조리과학적 특성에 대한 문헌적 고찰

이귀주 · 정현미

고려대학교 사범대학 가정교육과
(1999년 8월 11일 접수)

A Literature Review on the Origin and the Culinary Characteristics of Dasik

Gui-Chu Lee and Hyoun-Mi Chung

Department of Home Economics, College of Education, Korea University
(Received August 11, 1999)

Abstract

The origin as well as the culinary aspects such as ingredients, types, preparation methods of Dasik and materials and ornamental patterns of Dasik mould(다식판) are discussed and analyzed through the literature survey.

1. The origin of Dasik came from the custom of Umdha(飲茶) together with the Worship of Buddhism(승불정책) and the abundant production of rice due to the Policy for Agricultural Development(권농정책) of the Koryo Dynasty.
2. The main ingredient of Dasik was rice flour and wheat flour and thereafter, plant materials such as Song-wha(송화), Mungbean starch flour(녹두녹말가루) and Hwang-yul(황율) were followed. Honey, sugar and syrup were used as coagulating agents. Dasik was often colored by the addition of Omija(오미자), a plant material containing red pigment.
3. Originally, Dasik mould was not used until Jeungbo-Sanlim-Kyungje. Major types of Dasik were reviewed from the literature survey.
4. The materials of Dasik mould were wood or porcelain. Their shapes and ornamental patterns were reviewed. Circular design was predominant in the wood and lettered designs were predominant in porcelain.
5. Utilization of Dasik recorded in Koryo-History(고려사) and Chosun-Wangjo Shillok(조선왕조 실록) were reviewed.

I. 서 론

한 민족의 식생활문화는 주로 자연환경의 영향을 받아 형성되었으며 각 시대의 문화적 혹은 사회경제적 환경에 의해 변천되고 발전되어 왔다.¹⁾

먼저 식생활문화의 주요내역을 구성하는 식량의 생산, 조리 및 가공은 자연환경이 주요 요인으로 작용하였는데 삼국시대 이후 韓民族은 지리적으로 서북으로는 중국대륙과 만주, 봉고와 접하면서 정치, 문화의 영향 뿐 아니라 식생활문화 등이 중국대륙의 영향이 크

게 작용하였다.²⁻⁴⁾ 또한 韩民族은 국토의 대부분이 온대기후 지역이며 4계절이 뚜렷하고 연중 강우량과 일조량 등이 벼농사를 하기에 적합하였다. 따라서 농경문화의 근원은 중국대륙의 영향이 크겠으나 한반도의 기후풍토에서 韩民族은 벼농사와 잡곡농사를 주축으로 하는 농업생활 문화를 뿌리 내렸다.⁵⁻⁷⁾

그러나 최초의 韩民族은 원시적으로 손쉽게 채집할 수 있었던 어폐류, 야생 獣肉類, 과실류 등의 식량을 얻었으며 그 후 華北滿州를 통해서 청동기문화의 영향을 받은 無文土器人们이 한반도에 들어와 정착하면서

농경생활이 시작되는 경제발전 단계를 거치게 된다.⁸⁾ 부족국가 시기에는 공동체적 의식으로 祈豐, 祈雨, 추수감사 등의 祭天儀式을 행하였는데 이러한 의식들은 이미 농경이 중요한 식료품 생산수단 임을 보여주고 있으며 삼국시대에는 농경에 의존하고 목축과 어로가 보조수단을 이루게 되어 곡물, 채소 등 식물성 식료품이 대부분을 차지하게 되었다.⁹⁾

한편 한반도에 稻作이 유입된 것은 기원전 200-300년 경이며 미곡(米穀)이 현저하게 증산된 것은 고려초기 경이라 한다.¹⁰⁾ 고려는 창건 이후 역대 왕들의 권농(勸農)정책¹¹⁻¹³⁾에 힘입어 미곡의 생산이 증가되었으며⁹⁾ 삼국시대부터 이어져온 숭불사상은 사원의 번영과 음다의 風으로 이어져서 다식(茶食) 등을 귀한 식품으로 사용하게 되었다.¹⁴⁻¹⁵⁾

다식을 비롯한 유밀과는 불교를 국교로 삼았던 고려시대에는 불교행사인 연등회, 팔관회, 그리고 크고 작은 행사의 제성에 쌓아 올렸고, 조선시대에는 임금이 받는 어상을 비롯하여 한 개인의 통과의례를 위한 의례상 차림의 대표적인 음식이다. 지금까지 다식 등 한과류의 역사적 고찰에 대한 연구는 조 등¹⁷⁾, 이 등¹⁸⁾, 그리고 이 등¹⁹⁾의 연구가 보고되어 있다.

조¹⁶⁾는 한국 음식문화의 형성과 변천을 다루는데 있어 대부분의 연구자들은 신석기, 청동기 및 왕조별로 시대를 나누어 고찰하여 왔으나 한국 음식문화의 역동적 형성과정과 배경을 알기 위해서는 단순한 왕조의 구분보다는 한 시대의 의식을 시대구분을 위한 중요한 계기로 삼는 것이 필요하다고 하였다.

따라서 본 연구에서는 다식 등 유밀과의 유래를 고려시대의 숭불사상으로 인한 음다의 풍속과 권농시책에 의한 미곡 생산량의 증가 등 역사적 그리고 사회경제적 측면에서 고찰하여 보고자 한다. 또한 古조리서 등 문헌을 통하여 다식의 재료, 종류와 제조방법 그리고 茶食板의 재료와 문양 등에 대한 조리과학적인 분석을 행하고자 한다. 그리고 고려사와 조선왕조실록에 기록된 다식의 용도에 대하여도 고찰하고자 한다.

II. 다식의 유래에 대한 역사적, 사회경제적 고찰

1. 음다의 풍습

신라시대부터 이어져 온 음다(飲茶)의 풍속은 고려시대에 와서 더욱 성행하였다. 고려는 특히 숭불정책으로 팔관회, 연등회 등 국가연회 및 의식에서 진다(進茶) 의식을 행하였으며 『고려사』²⁰⁾ 「권69」, 기타 왕실

의 궁중의식에서도 행하였다. 『고려사』²⁰⁾ 「권65」 또한 국왕이 신하에게 내리는 물품 중에 차가 끼여 있었는데 성종 6년(987)에 최지용, 성종 8년(989)에 최승로, 그리고 995년에는 최량의 상사에, 목종 7년 한언공의 상사에 차를 하사 하였다고 한다. 『고려사』²⁰⁾ 「권93」 성종 9년(990)에는 국왕이 서경에 거동하였는데 가는 도중이나 서경에 가서 여러 가지 은전을 배풀 때 차를 사용하였다고 한다. 특히 고려시대에는 궁중에서 차의 쓰임새가 빈번함에 따라 차를 맡아보는 관청인 다방(茶房)을 두었으며 왕족에게 차를 올리거나 준비하는 차군사라는 관직이 있었다. 『고려사』²⁰⁾ 「권72」 한편 고려에서 생산된 차로서는 뇌원차(腦原茶, 국제간의 증정용으로도 사용된 고려 명산의 차로서 수량을 나타내는 단위로 角을 사용)와 대차(大茶, 고려때의 일차로 잎이 크며 수량을 나타내는 단위로는 斤을 사용) 등이 전해지는데²¹⁾ 고려인들은 토산차(土產茶)는 쓰고 떠어 입에 넣을 수 없어 중국의 납차(蠟茶)와 용봉사단(龍鳳賜團)을 귀히 여긴다고 하였다. 『고려도경』²²⁾ 「제32권 茶俎」 이처럼 茶食은 宋朝때 다례에서 대용봉단과 소용봉단이란 麵차(茶餅)로 만들어 점다(點茶, 다변을 가루로 하거나 抹茶를 물에 개어 마시는 것)하던 풍습에서 비롯하였다 한다. 즉 차는 평시에는 전다(煎茶)라 하여 다려서 마시고 다례에는 점다하였던 것으로 지금 제사에 다식을 씀은 점다의 풍습에서 비롯 된것으로 그 명칭만 남고 실물이 바뀐 것이며 초기에는 茶抹로 하던 것이 유밀과가 성행하던 시기에는 쌀가루로 만들었으며 사회경제적 여건으로 차차 황율기류, 송화가루 등 다른 재료와 바꿔 꿀로 반죽하여 떡을 만든 다음 목함(木陷)속에 넣어 물고기(魚), 나비(鳥), 꽃(花), 잎(葉) 등의 모양을 만들었다고 하였다. 『성호사설』²³⁾ 「粧妝密耳」 한편 『고려도경』²²⁾ 「제22권 향음」에 의하면 나라안에 밀(小麥)이 적어 장사치들이 京東道로부터 사오므로 麵값이 대단히 비싸서 큰 잔치가 아니면 쓰지 않는다 하였으므로 밀가루보다는 쌀가루를 사용한 것 같다

한편 龍團과 凤團은 宋代에 만들어진 병형다궤(餅形茶塊)의 일종으로서 모두 복건(福建) 지방에서 산출하는 것으로 이를 조정에 세공(稅貢)으로 바치는데 40개를 쳐은 것으로 보아 매우 귀중품이었던 것이었으며²⁴⁾ 또한 송나라에서 고려에 보내온 예폐(禮弊)중에는 빼지는 일이 없는 물건이었다고 하였다. 『고려도경』²²⁾ 또한 다식을 『야언각비』²⁵⁾에서는 용단과 봉단의 즉 茶餅의 판으로 물건의 모양을 만든 것이 인단(印團)의 제법인데 이것을 찻집(茶家)에서 취급하였으므로 다식이라 하였다.

한편 『삼국유사』²⁶⁾ 「駕洛國記 수로왕조」에 제수에

과(菓)가 나오는 것으로 보아 다식은 고려 이전에도 만들어 진 것으로 보이며 제수로서 쓰인 菓는 본디 과일이었으나 과일이 없는 계절에는 전분으로 과일의 형태를 만들어 造果로 대용하였다.

2. 고려의 권농시책

농업이 가장 중요한 식료품 생산수단 이었던 고려 시대에 역대 왕들은 그에 대한 보호 육성 수단으로서 농업을 권장하는 정책을 세웠는데 『고려사』²⁰⁾에 기록된 권농시책과 관련된 내용을 살펴보면 다음과 같다.

『역주 고려사 식화지』¹³⁾ 「식화2 농상」에 의하면 태조는 “농상(農桑)은 의식의 근본이라”고 하여 왕으로 된 첫 시기부터 온 나라의 조세를 3년간 면제하고 농상을 장려하였다. 성종은 6년 8월에 州, 郡의 무기들을 회수하여 농기구를 만들었다. 현종 3년(987) 왕은 이르기를 “洪範(書經의 扁名)의 여덟 가지 정사(八政)에 먹는 것을 첫째로 삼았는바 따라서 농사지를 줄 모르는 여러 도에 있는 장인들은 그 인원을 축소하여 농업에 종사하도록 하여야 할 것이다”고 하였다. 현종 7년(1016) 정월에는 왕은 “江南 군, 현 들에서는 많은 백성들이 짚주리고 있으니 해당 지방 관원들은 그들에게 식량과 종곡을 주어서 농사를 장려하도록 할 것이다”고 하였다. 1298년 충선왕은 소나 말을 함부로 풀어놓아 곡물을 상하게 하는 자는 그 죄를 묻고 손해를 배상시켰다.

또한 『고려사』²⁰⁾ 「권3 世家제3 성종」에 의하면 왕이 친히 풍년을 기도하는 기곡(祈穀)과 적전(籍田)을 가는 의식은 성종 2년(983)부터 시작 되었다고 한다. 이렇듯 친히 적전을 갈아 백성들에게 농사를 장려함으로서 그들의 생활을 유족하게 하였다. 성종 7년(988) 좌보궐 겸 知起居注 李陽은 『고려사』²⁰⁾ 「권3」 月令(禮己篇名)에 의하면 입춘 전에 土牛를 내어 농사철의 이르고 늦은 것을 보였으며 周禮內在職에 의하면 이른 봄에 왕후에게 명령하여 올곡식과 늦곡식 종자를 내어서 왕에게 바치도록 하였으니 이 옛날 행사를 다시 실시하기를 왕에게 글을 올려 청하였다. 성종 10년(991)에 처음으로 토지나 곡식의 신을 모신 사직단이 세워졌으며 정기적으로 사직단에서 제사를 지냈다 한다.

한편 고려의 왕들은 또한 여려 왕릉 및 종묘 사직과 산천에서 기우제를 지냈으며 인종 22년(1144)에는 농사에 근실한 자에게는 부역을 면제하게 하였다. 『고려사』²⁰⁾ 「권16 世家 제16 인종2」 고종 42년에는 모든 도에 勸農使를 파견하였으며 원종 12년(1271) 여름에는 각도에 農務別監을 보내 황주와 봉주로 농우와 농기구들을 가져가는 것을 독촉하게 하였다. 권농정책을 맡

은 기관은 권농사와 농무도감으로 때에 따라 권농사를 파견하였다. 따라서 『고려도경』²²⁾ 「권23 잡곡 2」에 의하면 “治田이 적극적으로 산간에 진출하여 멀리서 보기에 사다리 같은 정도까지 발전하였다”고 하였다. 또한 흥년에 대비하고 주립을 구제하기 위하여 태조는 건국초기에 흑창을 창설하였다. 성종 5년(986)에 의창으로 명칭을 고치고 처음에는 수도에 있었으나 현종 14년(1023) 이것을 전국적으로 확대 시행하였다. 『역주 고려사 식화지』¹³⁾ 「식화3 상평의창」, 『고려도경』²²⁾ 「제23권」 내성(內城) 안에 용문창(龍門倉) 그리고 부용창(芙用倉)과 우창(右倉) 등 3창이 있었는데 부용창과 우창은 평상시에는 풀지 아니하고 전쟁, 수해, 한재에 대비하는 것을 저장하였다고 하였다.

송¹²⁾은 국가 권농기능의 구체적 내용은 가난한 백성들의 농업생산 활동을 지원하는 진휼적 성격의 소극적 측면과 농업기술개발, 농지개간 등의 장려책을 검토하는 적극적 측면으로 이루어져 있다고 하였다. 그러나 고려의 권농정책은 백성에게 농상을 권장하여 궁핍자를 구제하고 재생산을 가능하게 하는 정도의 수준에서 권농정책이 시행되었으며 『역주 고려사 식화지』¹³⁾ 「농상조」는 역대 왕들의 권농의지가 압축되어 있다고 하였다.

III. 다식의 조리과학적 고찰

1. 다식의 재료

다식에 대한 최초의 조리방법이 기록되어 있는 1670년 경의 『규곤시의방』²⁷⁾ 으로부터 1957년 『이조궁정요리통고』²⁸⁾에 나타난 다식의 재료와 종류는 <표 1>과 <표 2>와 같다.

다식의 재료는 다식의 이름을 결정짓는 주재료(<표 1>), 주재료를 엉기게 하는 응집제, 색깔을 내는 성분, 맛을 내는 양념 등으로 나누어진다(<표 2>). 비슷한 조과류인 약과와는 달리 다식은 주재료로서 밀가루(眞末)나 칡쌀가루(粘米), 맵쌀(白米, 糯米), 녹두녹말 등 곡류 외에도 두류(환콩, 黃太, 黃豆, 青太), 참깨(眞荊子, 芝麻)와 검은깨(黑荊子, 巨勝) 등 종실류, 견과류(黃栗, 栗子, 栗黃, 乾栗), 잣(실백자, 해송자, 柏子仁), 도토리(橡子), 잡과, 승검초(辛甘草, 신감채, 신검초, 싱검초, 승감초), 용안육(龍眼肉, 福肉), 칡(葛粉), 생강(薑粉), 마(山藥), 꽂가루(송화), 기타 재료(생설, 광어) 등을 두루 사용하였다. 이 중에서 문헌에 많이 기록된 다식의 주재료는 흑임자, 송화, 녹두녹말, 황을 등 주로 식물성 재료였으며, 그 다음으로 신감초말, 용안육 등이

<표 1> 문헌에 기록된 다식의 주재료 및 종류

작명	다식명 (제료명)	쌀 다식 (멥쌀)	찹쌀 다식 (찹쌀)	진밀 다식 (밀가루)	녹밀 다식 (녹두) 분말	콩 다식 (황豆, 청두)	흑임자 다식 (검은깨)	황풀 다식 (밤)	실험 자 다식 (잣)	상자 다식 (도토리 가루)	신감초 다식 (신감초)	옹인육 다식 (옹인육)	갈분 다식 (췌)	강분 다식 (생강)	산약 다식 (마)	송화 다식 (송화)	
규근시의방 (1670경)			○														
성호사설기여밀이 (1681-1763)	○		○					○								○	○
신립경제 (1715)			○				○	○	○	○					○	○	○
증보산림경제 (1766)				○			○	○									○
규합총서 (1815경)				○			○	○					○				○
음식법 (1884)				○			○	○	○			○	○			○	
술만드는법 (1700-1800)					○												
입원식육지 (1872)				○			○	○				○			○	○	○
식의천서 (1800대말)				○			○	○				○					
부인필지 (1915)				○			○	○				○					
간편조선요리체법 (1934)				○			○	○				○					
조선요리체법 (1940)			○				○	○				○					
조선요리체법 (1942)				○			○	○				○					
우리나라음식 만드는법(1952)					○		○	○				○			○	○	○
이조궁정요리통고 (1957)					○		○	○				○			○	○	○

〈표 2〉 문헌에 기록된 다식의 부재료

책 명	부재료	꿀	설탕 (백당)	조청 (청, 백청, 물엿)	참기름 (기름)	물	계피 가루	후추 기루	청주	오미자	연지	식용 염료	소금	간장
규곤시의방	○			○					○					
산림경제	○									○				
규합총서	○	○				○			○	○				
음식법	○			○	○	○								○
임원십육지	○									○				
조선요리제법	○	○	○	○	○	○			○	○	○	○		
우리나라음식만드는 법	○			○					○			○		
이조궁정요리통고	○	○	○	○					○		○	○		

었다.²⁹⁻³¹⁾ 최근에는 상기 재료외에 다시마가루, 육포가루, 멸치가루 등을 사용하여 다식을 제조하기도 하고 있다.³²⁾

응집제는 꿀, 설탕, 옛을 각각 사용하였는데 설탕은 1800년대초부터 이미 다식 제조에 사용한 것으로 여겨진다.³³⁾ 한편 주재료가 동물성식품인 경우에는 응집제로서 참기름과 물을 사용하였다.³⁴⁾

양념은 동물성다식 제조에는 간장을 사용한 기록이 있으나³⁵⁾ 후추가루나 참기름, 청주, 깨소금 등을 사용하여 잡맛을 없애기도 하였으며, 식물성다식에는 주로 소금으로 맛을 향상시켰으나 또한 계피가루 등으로 풍미를 증진시키기도 하였다.³⁶⁾

2. 다식의 종류 및 제조방법

다식의 제조는 식품재료를 고운 가루로 하여 응집제를 넣어 반죽하고 다식판에 박아내는 것이다. 초기에는 다식판에 박아내지 않고 반죽 후에 억혀 먹었으며, 『증보산림경제』³⁷⁾에서 다식판에 박아내는 근래의 제조법이 나타나고 있다. 문헌에 나타난 다식의 종류 및 제조방법은 다음과 같다.

1) 진말(眞末)다식

수운찹방(1540년 경)³⁸⁾과 요록(1680)³⁹⁾에 밀가루를 꿀과 참기름에 반죽하여 여러 가지 모양으로 찍어낸 것을 생개비 같은것에 깔고 숯불에 굽는다고 하고 있다. 『음식더미방』²⁷⁾에서 진말다식은 “밀가루를 볶아서 꿀, 기름, 청주에 반죽하여 모래를 깐 기와장에 담아 기와장으로 뚜껑을 하여 익힌다”고 하였다.

2) 쌀다식

『조선요리』³⁹⁾에서 쌀은 밥을 지어 말려서 가루로 만들었으며, 찹쌀은 쪘서 말려 볶은 후 가루로 만들어 제

조하였는데 다식의 문양이 잘 나타나고 떼어낼 때 잘 떨어지도록 꿀을 바르면서 박아내었다.

3) 밤다식(황율다식)

도문대작⁴⁰⁾에서는 “唯密陽尙州人能造之”라 하여 밀양의 밤다식이 맛이 좋았다고 하였다. 『규합총서』³⁵⁾에서는 굽은 황률가루로 반죽하면 거칠고 맛이 좋지 않고 빛도 곱지 않다고 하였으며, 황률의 속 껍질은 없애고, 체에 쳐서 고운 꿀에 반죽하여 세게 오래 비벼 다식화(다식판의 오목한 박는 곳)에 넣고 쇠망치로 세게 두드려야 윤이 나고 반반하다고 하여, 가루입자가 고운 것이 좋고, 꼭 눌러 박아 잘 응집되도록 하였다. 한편 황률에 실백자 등을 혼합하거나, 신감초밀을 혼합하기도 하였다.²⁸⁾ 『임원십육지』⁴¹⁾에서는 삶이 단단한 잘 여문 밥을 골라 헷볕에 1주일 정도 말린다음 구들바닥에 불을 많이 때고 펴 널어 자주 뒤집으면서 말려야 하며 다 마른 후 짚 수세미와 함께 절구에 넣고 나무 절굿공이로 찧으면 속껍질이 벗겨져 황률이 된다고 하였으며, 또한 건울을 가루로 만들어 사용하기도 하였다. 조선요리제법⁴²⁾에서 밤다식은 “황률이 뉙눅한 것이면 그대로, 너무 단단히 마른 것이면 잠간 물을 묻혀 절구에 넣고 찧어서 체에 쳐서 제조하였다

4) 흑임자 다식

『규합총서』³⁵⁾에서 흑임자다식은 “검은 깨를 소반에 놓고, 흰 깨를 낱낱이 가지고, 알맞게 볶아 찧어, 고운 체로 쳐 좋은 꿀로 질게 반죽하여 돌절구에 마주 서서 힘껏 오래 찧어라. 위로 기름이 흐르거든 덩이지어 수건이나 센 손으로 죄 기름을 짠 후, 문양이 깊고 분명한 사기판을 사탕가루로 빈틈없이 메우고, 다른 데 묻은 것은 다 채고 검은 깨 쥐 것을 미리 다식 모양처럼 만들어 판에 박아내면 흑백이 분명하여 검은 비단에 흰 실로 글자를 수놓은 듯하다”고 하였다. 또한 『임원

십육지,⁴¹⁾ 「정조지」에서는 먼저 화조(花鳥)문양에 백사당(白沙糖, 설탕)을 넣은 후 흑임자 반죽을 넣어 제조한다고 하였다. 『조선요리제법』⁴²⁾에서도 “흑임자를 볶아 절구에 넣고 찧어서 도듬이에 쳐서 꿀로 반죽을 하여 다시 절구에 넣고 오래 찧은 후에 기름이 많이 나거든 꼭 짜 버리고 다식 판에 박아내나니 꿀이 없으면 엿을 녹여서 하여도 좋으니라.”고 하여, 최대한 기름을 제거하려한 것으로 생각된다. 한편 흑임자와 잣을 동량으로 섞어 흑임자-잣 다식도 제조하였다.²⁸⁾

5) 송화다식

송화다식은 봄철 솔가지에서 떨어지는 노란 꽃가루를 물이 담긴 자배기에 받아 위에 뜯면 전져 한지에 깔아 말려 두었다가 쓰는 송화가루를 꿀에 반죽해서 다식판에 박아내는 것이다.⁴⁰⁾ 『이조궁정요리통고』²⁸⁾에서는 송화가루를 오래두면 벌레가 나고 냉여리가 생기므로 이런 것은 체에 쳐서 반죽하는 것이 좋다”고 하였다.

6) 녹두녹말다식

『임원십육지』⁴¹⁾에서는 “녹두를 물에 담가 거피후 맷돌에 곱게 갈고 체에 쳐서 고운 絹 주머니에 넣고 맑은 물이 나올 때 까지 물을 부어 짜서 앙금을 가라앉힌 후 하얗게 우러나면 물을 따라버리고 깨끗한 흰 보자기를 접어서 얹고 그 위에 재를 보자기에 짜서 놓아 두어 물기를 뺏아들이게 한 후 그늘에서 말려 고운 체에 쳐서 녹두분을 제조하였다”고 하였다. 『산림경제』⁴³⁻⁴⁴⁾에서는 녹두녹말다식을 “번철에 종이를 깔고 그 위에 놓아 얹은 노란색이 되면 꺼낸다”고 하였다. 『조선요리제법』⁴²⁾에서는 “녹두녹말을 그릇에 담고 방망이로 육개가지고 체에 쳐서 오미자물에 분홍색을 조금 섞어 가루에 약간 쳐서 손으로 잘 비벼서 골고로 섞어 빛을 곱게 만든 후에 꿀을 넣고 반죽해서 다식판에 박아내나니라”고 하였다.

7) 콩다식

콩다식은 “흰콩을 볶아 빻은 콩가루를 꿀로 반죽하여 다식판에 박는다”고 하였다.⁴⁵⁻⁴⁶⁾

8) 기타 다식

신감초다식은 “신감초를 가는 체에 쳐서 밀가루나 콩가루를 조금 섞고 또 계피가루를 섞어서 제조하였으며, 경상도의 신선다식은 산더덕과 산당귀가 주재료인데⁴⁷⁾, 산더덕은 껍질을 까서 췄어 썬 후 깨끗한 헝겊을 깔고 말려 가루로 만든 후 고운 체로 쳐서 가루로 만들어 제조하였다. 강분다식은 생강즙을 앙금을 가라앉

혀 웃물을 버리고 말린 다음 제조하였으며 강분다식에 계피가루 등을 섞어 계강다식을 제조하거나, 갈분다식에도 생강즙을 넣기도 하였다. 마다식은 산야다식(山藥茶食)이라고도 하는데⁴⁰⁾, 마를 쪘 말려서 가루로 만든 다음 생청을 섞어 반죽한 뒤 다식판에 찍어내어 잣을 박은 것이다.”고 하였다. 용안육(龍眼肉)은 한방에서 강장, 진정제로서 전명증과 불면증에 사용하는 한약재료로써⁴⁸⁾ 검은 갈색을 띠며 중국에서 많이 나는 귀한 재료로, 용안육을 절구에 찧어서 사용하였으며 『규합총서』³⁵⁾에서는 용안육을 곱게 두드려 손에 물을 묻혀 모양을 만들어 사탕을 놓아 박기를 깨다식처럼 한다고 하였다.

이처럼 다식의 제조는 곡물에 따라 볶거나, 물을 묻혀서 찧거나 혹은 으깨고 볶거나 찐 후 건조시키거나 천연 건조시킨 후 빻거나 삶아서 껍질 제거 후 곱게 찢거나 하여 고운 체로 걸러 고운 가루를 얻었다.

또한 다식판에 박아낼 때 문양을 더욱 선명하게 하기 위하여 무늬나 글자 문양을 다른 색의 재료를 사용하여 채운 후 다식 모양을 찍어 낸 경우도 있으며³⁵⁾, 찍어낸 다식에 잣을 박기도 하였다.⁴⁷⁾ 최근에는 꽃이나 태극 모양 등의 문양에 미리 다른 색깔의 반죽으로 배운 후 다식 형태를 만들기도 한다.²⁹⁾ 한편 다식판 이외에 다식을 제조하기 위해서는 번철, 방망이, 절구, 체, 도듬이 등의 도구도 사용하였다.^{27-28,35,39-40,45-46)}

3. 다식의 색깔

다식의 색깔은 첫째, 식품자체의 색깔을 이용한 경우로서 녹말다식, 진말다식, 쌀다식 등은 흰색을 나타내었으며 황률다식, 참깨다식 등은 베이지색을, 송화다식은 황색을, 신감초다식과 청태다식은 녹색이나 청색을, 흑임자다식은 검은색을 나타내었다. 신감초는 움에서 기르는 당귀의 쪽으로써, 『동국세시기』⁴⁹⁾에서도 蒸餅의 청색을 내기 위해 사용하였으며, 여름-가을에 주로 사용하였다고 한다. 『이조궁정요리통고』²⁸⁾에서는 신감초다식이 각색다식의 구색을 맞추는데 필요하다고 하였다.

한편 주재료를 2가지 이상 혼합하여 색깔을 내기도 하였는데, 예를 들어 녹말다식 등에 신감초말을 섞어 연한 녹색의 다식을, 청태다식에 신감초末을 섞어 진한 녹색의 다식을 제조하였다.^{33,42)} 『이조궁정요리통고』²⁸⁾에서는 송화가루나 볶은 콩가루(黃太, 黃豆) 등을 혼합하여 다식을 제조하였는데, 이로써 다양한 명도의 황색을 내기도 하였다.

또한 색소를 가진 재료로서 오미자를 첨가하여 분홍색을 내기도 하였는데^{35,40-41,43-44,45-46)}, 오미자는 다식

뿐만 아니라 화면이나 국수등의 제조에 녹말과 함께 많이 사용하였는데 『동국세시기』⁴⁹⁾, 한의학적으로 녹말은 성질이 차가우며, 오미자는 성질이 따뜻하므로⁴⁷⁾ 이를 조화롭게 사용한 것으로 생각된다.

한편 색소를 가진 재료들을 병용한 경우도 있는데, 『규합총서』⁵⁵⁾에서는 녹말다식은 진한 오미자국에 깨끗한 연지를 써어 녹말에 묻혀 고루고루 섞어 신 맛이 나게 하는데, 사탕이나 설탕을 많이 섞어야 한다고 하였으며, 계피와 마른 생강(건강)을 넣어 반죽하여 박으면 맛이 좋지만 계피는 붉은 빛이 나므로 섞지 않는 것이 좋다고 하였다. 연지는 국화과 식물의 잇꽃(紅花)에서 채취하는 것으로써 오미자와 병용하기도 하였으며^{28,53)}, 연노랑색을 내기 위해 치자물을 우려내어 황색의 다식을 제조하기도 하였다.^{47,50)}

한편 『이조궁정요리통고』²⁸⁾에서는 녹말다식을 식용 염료(食紅)로 색깔을 내어 분홍, 노랑, 옥색등 여러 가지 색을 마음대로 낼 수 있다고 하였다. 최근의 조리서에서는 포도청을 사용하여 보라색의 다식을 제조하였다.²⁹⁾

이렇듯 다양한 색깔의 다식을 제조하거나 혹은 색깔이 다른 다식을 3, 4, 5가지 혹은 그 이상을 한 접시에 놓아 시각적 특성을 살려 고배상(고임상) 등에 사용하였는데, 5색 다식은 주로 백색 또는 베이지색, 분홍색, 노랑색, 녹색, 검정색, 4색 다식은 분홍색, 베이지색, 노랑색, 녹색을 함께 놓았다.^{28,40,46)}

4. 다식판의 재료와 문양

다식판은 『증보산림경제』³⁶⁾에서 처음 등장하고, 『아언각비』²⁵⁾에서는 “다식을 인단(印團)이라고 하여 무늬와 어떤 일정한 형태를 가진 틀에 박아내었음을 알 수 있다. 한편 『조선왕조실록』⁵¹⁾에 기록된 다식을 계량하는 단위로는 근(斤), 각(角), 궤(櫃), 용(桶) 등이 있으며 많이 사용한 단위는 “각”으로서 “각”은 어떤 형태가 있는 것을 계량할 때에 쓰는 단위이었다.⁵²⁾

1) 다식판의 재료 및 크기

다식판은 목재나 도기로 제조하였으나 목재형이 더 흔하였으며, 주로 황양목, 피나무, 박달나무, 대추나무 등으로 만들었다. 『아언각비』²⁵⁾에서는 다식판을 목함(木陷)이라 하였다.

『임원십육지』⁴¹⁾ 乾栗茶食方에서는 다식판은 황양목으로 만들고 길이 1척 반, 너비 2치, 두께 1치라고 하였다. 다식판의 크기는 직경 2.6~7.8cm, 두께 0.8~2.0cm짜리가 연속하여 1~21개까지 한꺼번에 박아낼 수 있었으나, 2~9개를 박아낼 수 있는 다식판이 흔하였

다.⁵³⁾ 가장 작은 것은 직경 2.6cm, 두께가 0.8cm였으며 이는 용안육다식 같은 귀한 것을 박아낼 때 썼던 것이라 한다. 다식판의 구조는 2가지인데 한가지는 다식을 박을 자리를 연속하여 2~7개를 파고 바닥에 무늬를 조각한 길고 두꺼운 나무판에 꿀로 반죽한 재료를 꼭꼭 눌러 박아서 판을 뒤집은 후 쳐서 다식이 뒤집혀 떨어지는 것이고, 다른 하나는 두 짹의 나무판 중 한 짹에는 다식크기로 두드러지게 나오는 형식으로 조각하고 한 짹은 여기 맞추어 구멍을 뚫는데, 대개 4~9개씩 연속되며 두 짹을 포개면 꼭 맞게 되어, 다식두께만큼 두 나무판 사이가 뜨게 나무 조각을 고인 후 윗 판 구멍에다 재료를 꼭꼭 채워 메운 다음 고임을 빼고 눌러내려 다식이 그대로 올라오면 떼어 내는 것이다.

2) 다식판의 모양 및 문양

다식판의 모양은 원형, 사각, 별 모양, 꽃 모양 그리고 동물모양도 있었으나 원형이 흔하였다. 모양에 따라 놓는 양식이 달랐는데, 식물모양의 다식은 밑부분에서부터 그 위에 동물모양은 웃기로 놓았으며, 평면상에서 볼 때 돌아가면서 격자로 놓았다고 하였다.^{40,46)} 제상이나 고임상에는 색색의 다식을 돌려가며 쌓아 일정 형태의 문양이 새겨지도록 하였다. 어상에 괴는 다식의 높이는 1자 8치였으며⁵⁰⁾, 『조선요리제법』⁴²⁾에서는 교자상에서 다식은 9째줄에 진설하였다고 하였다.

다식판의 바닥에는 문양을 새겼는데, 食物에 문양을 넣는 조형의식은 중국은 대룡단(大龍團), 소룡단(小龍團)의 용의 무늬와 인화병에 무늬를 넣는 풍습이 있었는데, 이것이 한반도로 들어와 다식 및 절병의 무늬가 생기게 된 동기가 되었다고 한다.⁵³⁾

『임원십육지』⁴¹⁾에서는 구멍바닥에 수와 복 2자와 칠보, 새(鳥) 그리고 꽃(花)모양을 판다고 하였다. 원형 문양의 경우 가장자리에 국화를 상징하듯 16변으로 꽃잎을 돌려 가면서 조각하고 중심부에 국화, 태극, 완(完), 만(丸), 복(福), 수(壽), 희(禧) 등을 넣은 것이 가장 흔하며 수복강령의 글귀나 꽃, 바퀴, 단자무늬의 문양도 있었다고 한다. “丸”자문양은 길상과 만복이 접결한 뜻으로 무한장구의 뜻을 갖고 있으나, 이 “만”자문양에서 끝나지 않고 글자의 끝을 반대방향으로 연결하여 동적이면서 정적인 사상을 표현하였다. 기타 석류, 포도, 솔잎, 국화 등을 입체적으로 조각하였으며, 나비와 물고기 문양은 조각이 매우 정교하였는데, 나비가 덩굴식물과 함께 그려지는 경우는 자손 창성과 익수를 의미한다. 또한 물고기는 밤낮으로 눈을 감지 않아 근면과 부단한 뜻을 표현한 것이라 하며, 리어(잉어, 鯉魚)는 많이 사용한 물고기 문양이다.⁵⁴⁾

한편 팔괘(八卦) 문양도 있었는데 이는 온갖 천지만

물의 현상과 형태의 기본이 되는 여덟가지를 나타낸 일종의 기하학적 상징부호로써, 건괘, 태괘, 이괘, 진괘, 손괘, 감괘, 간괘, 곤괘 등의 8가지로써 각각 하늘, 물, 불, 번개, 바람, 물, 산, 땅을 의미하며, 사람의 신체나 가족을 의미하기도 하였다.⁵⁴⁾ 『조선왕조실록』⁵⁵⁾ 「영조 45년(1769년)」에 “궁중의 다식판에 팔괘(八卦)를 그려 새긴 것이 있는데, 내가 항상 어찌 먹을 수 있겠는가 여겨 일찍이 먹지 않았었다. 근래 세자 역시 그것을 먹지 않으므로 유모가 그 까닭을 물었는데 답하기를 “팔괘는 먹을 수 없는 것이다”고 하였으니 그 영리한...”이라고 기록하였다.

IV. 다식의 용도

한편 『고려사』²⁰⁾와 『조선왕조실록』⁵⁵⁾에 나타난 다식의 용도에 관한 기록을 살펴보면 다음과 같다.

1. 『고려사』²⁰⁾

고려시대에는 다식을 비롯한 유밀과는 팔관회, 연등회 그리고 대관전에서 백관들을 위한 연회 의식에 사용하였는데 중동팔관회 의식을 보면 『고려사』 「권69」 근시관들이 왕에게 다식을 드리고 다음에는 왕에게 進茶, 進食 그리고 進酒 의식을 차례로 드렸다고 하였다. 이처럼 차를 올린다는 것이 의식의 중요한 부분임을 알 수 있다. 명종 22년(1192)에는 왕은 “지금의 세속은 실속없이 결만 화려한 것을 소중히 여겨 무릇 공사의 연회에서 곡물을 진흙이나 모래처럼 쓰고 유밀과 보기를 찌꺼기처럼 하니 이제부터는 과일로 대응하라”고 하였다. 『고려사』 「권85」, 『고려사절요』⁵⁶⁾ 「권13」 그러나 고종 12년(1225) 『고려사』 「권23」에 연등회와 팔관회에 유밀과 상을 차리던 전례를 회복하였다. 그러나 충렬왕 8년(1282)에는 행종도감에서 일반 사람들에게 유밀과를 만들지 못하게 금지하였으나 충렬왕 22년(1296)에는 왕세자가 원나라 진왕의 딸을 맞을 때 원에서 베풀어진 연회에서 유밀과를 사용하였다고 하였다. 『고려사』 「권31」 이처럼 다식의 용도는 흥년 등 사회경제적 배경에 의해 영향을 받았음을 알 수 있다.

2. 『조선왕조실록』⁵⁵⁾

세종 2년(1420)에는 예조에서 대행 후덕 왕대비의 제7齋를 올리는 물품에 대해 아뢸 때 다식을 17方의 진설하였으며 세종 29년(1447)에는 여러 산능과 진전(眞殿)의 大小祭品을 고쳐 詳定할 때 전원능 이하 여

러 산능의 四時大享 正朝, 한식, 단오, 추석, 동지, 臘享, 여섯別祭에 제탁에 화초가 있고 첫째줄에는 中朴桂 네 그릇, 둘째 줄에는 붉고 흰 산자 다섯 그릇, 셋째 줄에는 다식 다섯 그릇, 넷째 줄에는 실과 여섯 그릇을 진설하였다. 이처럼 다식은 왕실의 의식에 사용되었다. 성종 원년(1469)에는 왕실의 사급(賜給)으로 다식이 사용되었으며 일본국과의 외교에 있어서 세종과 세조 때 뿐만 아니라 중종과 영조에 이르기까지 일기주, 대마주, 석견주, 대마도 등倭人们과 교류시 조선은 통신사를 통하여 전한 물품에 다식이 포함되어 있었다. 세종 13년(1431)에는 민간의 野祭, 무당굿, 불공을 행할 때 향화와 다식을 차려놓기도 하였으나 음란하고 예절을 무너뜨리며 풍속을 상하는 일이 심하여 수령들로 하여금 엄하게 금하고 다스리게 하였다고 한다.

V. 요약 및 결론

다식의 유래를 역사적, 사회경제적 측면에서 고찰하고 문헌을 통하여 다식의 재료, 종류와 제조방법 그리고 다식판의 재료와 문양 등에 대한 조리과학적 분석을 하였다. 그리고 『고려사』와 『조선왕조실록』에 기록된 다식의 용도에 대하여도 고찰하였다.

1. 다식의 유래는 고려시대 숭불사상으로 인한 음다의 풍속과 고려시대 역대 왕들의 백성을 위한 권농정책으로 미곡생산량이 증가하는 등 사회경제적 배경에 의한다.
2. 다식의 주재료는 초기에는 쌀이나 밀가루를 사용하였으며 이후 흑임자, 송화, 녹두녹말, 황을 등 식물성재료를 사용하였다. 응집제로서는 꿀, 설탕, 옛을 각각 사용하였고, 오미자와 같이 색소를 가진 재료를 첨가하여 색을 내기도 하였다.
3. 초기에는 다식판에 박아 내지 않고 반죽 후에 익혀 먹었으며 『증보산림경제』에서 근래의 제조법이 나타났다. 주요 다식의 종류에는 진말다식, 쌀다식, 황을다식, 흑임자다식, 송화다식, 녹두녹말다식, 콩다식 등이 있으며 그밖에 신감초, 강분다식, 마다식, 용안육다식 등이었다.
4. 다식판의 재료는 목재나 도기였으며 목재로는 황양목, 피나무, 박달나무, 대추나무 등이었다. 다식판의 모양은 원형, 사각, 별모양, 꽃모양 그리고 동물모양 이었으며 다식판의 바닥에는 수, 복 2자와 칠보, 새, 꽃모양 등을 판다고 하였다.
5. 『고려사』와 『조선왕조실록』에 의하면 다식은 고려시대에는 팔관회, 연등회 그리고 왕실연회 등 국가적 행사에서 사용하였으며 왕실의 사급, 납폐음식

으로도 사용하였다. 이러한 다식의 사용은 흥년 등 사회경제적 배경으로 인하여 금령에 의하여 때로 금지되기도 하였다.

■ 참고문헌

- 1) 윤서석, 『개정증보 한국식품사연구』, 신광출판사, 1993
- 2) 이성우, 『한국식품문화사』, 교문사, 1984
- 3) 이성우, 『한국식품사회사』, 교문사, 1984
- 4) 이성우, 『동아시아속의 고대 한국식생활사 연구』, 향문사, 1992
- 5) 고려대학교 민족문화연구소, 『한국민속대관』, 일상 생활, 의식주2, 1990
- 6) 이성우, 『고려이전의 한국식생활사』, 향문사, 1978
- 7) 고려대학교 민족문화연구소 『한국문화사대계 IV』, 1985
- 8) 이성우, 『한국식경대전』, 향문사, 1981
- 9) 박용구, 『한국식료품사』, 정음사, 1979
- 10) 이춘녕, 『이조농업기술사』, 1964
- 11) 한정수, 「고려전기 권농정책과 농업기술」, 건국대학교 석사학위논문, 1995
- 12) 송혜경, 「고려시대 권농정책의 성격」, 경북대학교 석사학위논문, 1988
- 13) 한국정신문화연구원, 『역주 고려사 식화지』, 1996
- 14) 문재관리국, 『한국민속종합보고서』, 향토음식편, 1984
- 15) 윤서석, 『한국음식(역사와 조리)』, 수학사, 1983
- 16) 조홍윤, 「한국음식문화의 형성과 특징」, 한국식생활학회지, 13(1), 1998. 1
- 17) 조신호, 이효지, 「약과문화의 변천에 관한 문헌적 고찰」, 한국식문화학회지, 2(1), 1987. 33
- 18) 이철호, 맹영선, 「한과류의 문헌적 고찰」, 한국식문화학회지, 2(1), 1987. 55
- 19) 이효지, 윤서석, 「조선시대 궁중연회음식중 과정류의 분석적 연구」, 한국식문화학회지 1(3), 1986, 197
- 20) 정인지 외, 『고려사』(영인본), 1451
- 21) 김두종, 『한국의학사』, 정음사, 1955.
- 22) 서 긍, 『국역 고려도경』, 민족문화추진회
- 23) 이 익, 『성호사설』
- 24) 최남선, 『조선상식문답』, 현암사, 1948
- 25) 정약용 원저, 김종권 역주, 『雅言覺非』, 일지사, 1976
- 26) 일 연, 『삼국유사』
- 27) 안동 장씨 원저, 황혜성 편, 『규호시의방』(『음식디미방』, 『규고시의방』) 한국인서출판사, 1985
- 28) 한희순, 황혜성, 이혜경, 『이조궁정요리통고』 학총사, 1957
- 29) 저자미상, 『시의전서』(영인본), 1800년대 말
- 30) 저자미상, 『부인필지』, 1915
- 31) 저자미상, 『술만드는 법』(영인본), 1700-1800년대
- 32) 최순자, 『전통한과』 한국외식정보, 1998
- 33) 이효지, 「조선왕조 후기의 궁중연회음식의 분석적 고찰」, 중앙대학교 박사학위논문, 1985
- 34) 저자미상, 『음식법』(영인본), 1854
- 35) 빙허각 李氏 저, 정양완 역, 『규합총서』, 보진재, 1975
- 36) 유중립, 『증보산림경제』(영인본), 1766
- 37) 수운잡방, 1540
- 38) 요 록, 1680
- 39) 손정규, 『조선요리』, 일한서방, 1940
- 40) 유득공 저, 이석호 역주, 『도문대작』, 동문선, 1611
- 41) 서유구 『임원십육지』(영인본), 1827
- 42) 방신영, 『조선요리제법』, 한성도서주식회사, 1942
- 43) 홍민선, 『산림경제』, 1715
- 44) 민족문화추진위원회, 『국역산림경제 I』 민문고, 1967
- 45) 이석만, 『간편조선요리제법』, 삼문사 서점, 1934
- 46) 방신영, 『우리나라 음식 만드는 법』, 장충도서출판사, 1952
- 47) 강인희, 『한국의 맛』, 대한교과서주식회사 1990
- 48) 허준 저, 박인규, 조동현 감수, 『동의보감』, 민중서원, 1993
- 49) 홍석모 저, 역주 이석호, 『동국세시기』, 동문선, 1991
- 50) 황혜성, 한복려, 한복자, 『한국의 전통음식』, 교문사, 1989
- 51) 조선왕조실록 CD-ROM 간행위원회, 국역 『조선왕조실록』, 서울시스템, 1995
- 52) 이성우, 『조선시대 조리서의 분석적 연구』, 한국정신문화연구원, 1982
- 53) 남칠균, 「이조의 절병과 다식 문양연구」, 홍익대학교 석사학위논문, 1972
- 54) 허 균, 『전통문양』, 대원사, 1995
- 55) 정인지 외, 『고려사절요』, 1452