

## 「임원십육지」의 떡류(餠餌類) 조리가공에 관한 문헌 비교 연구

김 귀 영\* · 이 춘 자

국립상주대학교 식품영양학과\* · 한양여자대학 식품영양과 강사

### A Comparative Study on the Literature of the Cooking Product of the Korean Rice Cakes in *Imwonshibyukji*

Kim Gwi Young\*, Lee Choon Ja

Dept. of Food Science and Nutrition, Sangju National Univ.\*

Dept. of Food and Nutrition, Hanyang Women's College

#### Abstract

*Imwonshibyukji* is a copying manuscript written around 1825, the 27th year of king Soonjo of the Chosun Period. It is a massive home encyclopedia of total 52 books and 100 volumes. It was quoted from many Chinese literatures. The unpublished 'Jeongjoji' of its 17-20th volumes was analyzed to study the cooking methods on the Korean rice cakes (dduck) and studied for the degree of their usefulness and medical values in the light of the cooking and processing science.

The book introduced 6 kinds of Korean rice cake: sirudduck (steamed rice cake), chinunnduck (steamed and struck rice cake), zizinunnduck (small oil fried rice cake), danggui (steamed rice cake mixed with rice power and honey), hondon (=danja: boiled and stuffed rice cake) and butu (fermented rice cake), all of which were composed of total 64 items. The main materials for the Korean rice cake were as follows: sirudduck and butu were nonwaxy rice powder, chinunnduck, danggui and hondon were glutinous rice powder, and zizinunnduck was wheat flour. The side material was mainly natural food with the effect of a medicine.

The literatures quoted in *Imwonshibyukji* are as follows: 4 Korean books including Ongheejabji were quoted total 28 times (41.8%), 5 Chinese books including Junsengpaljeon were quoted total 35 times (52.2%), and 1 Japanese book Whawhansamjedohoi was quoted total 4 times (6.0%). The Korean rice cakes quoted in the Korean literature so far exist, but the Chinese ones no longer exist.

In the comparative analysis of *Imwonshibyukji* and other contemporary literatures, *Chosunmoossangsinsikyorijebub* was the most similar one to the book among others.

---

Key words: *Imwonshibyukji*, cooking and processing characteristics of Korean rice cake, comparative studies on literatures

## I. 서 론

오랜 세월 동안 우리 생활에 밀착되어 온 뿌리깊은 전통 음식 중 하나로 떡을 들 수 있다. 떡은 쌀이나 찹쌀, 잡곡 등을 물에 불려 찌거나 치거나 삶거나 지저서 익힌 음식을 말하며 각종 제례나 여러 행제(行祭), 무의(巫儀) 또는 사람이 태어나서 일생동안 거처야 하는 과정인 평생의례 및 시절식 행사에 빼놓을 수 없는 우리 고유의 토착성과 상고적(尙古的)인 의미가 담긴 약이성(藥餌性) 효과가 뛰어난 전통 음식이다<sup>1)</sup>. 그러나 급성장하는 외식산업과 현대인들의 입맛의 다변화, 케익 문화의 저변 확대, 음식문화의 퓨전화 등은 현 시점에서 떡에 대한 전통적인 가치만을 고수할 수만은 없는 실정이다. 떡은 한민족의 뿌리깊은 전래 음식으로서 타당하고 합리적으로 발달한 것이므로 쉽게 소멸되지는 않겠지만 현대인들에게 널리 선호되며, 건강식으로서의 효능도 발휘할 수 있는 다양한 떡의 개발은 중요하다. 이를 위해서 우리 음식문화에서 오랜 전통을 잇고 있는 전통떡에 대한 재조명도 필요하다고 생각된다.

우리 음식문화의 일부는 오랜 역사 속에서 지리적으로 인접한 중국의 영향을 받으면서 우리의 정서에 맞는 것은 우리 것으로 되어 정착되고 그렇지 못한 것은 도태된 양상을 고문헌의 기록에서 찾아 볼 수 있다<sup>2)</sup>. 한국식생활사 전반에 대한 연구를 하기 위해서는 고대 식생활연구가 필수적이고 고문헌에 대한 분석을 통해 식생활문화를 새롭게 인식하게 되며 선조들의 식생활의 발자취를 알아 가는 지침이 되기도 한다. 또한 식생활서적의 본령은 식생활에 실제적인 도움을 주는 것이다.

따라서 본 연구는 이제까지 연구 보고된 바 없는 『임원십육지』<sup>4)</sup> 정조지의 병이(餅餌)류를 국역하여 조리법을 분석 고찰한 다음 그 전통성 및 조리 과학적인 특성을 살펴보고자 한다. 또한 『임원십육지』가 간행된 시대를 전후하여 『음식디미방』<sup>5)</sup>, 『증보산림경제』<sup>6)</sup>, 『규합총서』<sup>7)</sup>, 『시의전서』<sup>8)</sup>, 『조선무쌍신식요리제법』<sup>9)</sup> 및 『조선요리제법』<sup>10)</sup> 등에 수록된 떡을 분석하고 시대에 따른 변천을 고찰하여 재조명 하고자

한다.

### 1. 서 지

『임원십육지(林園十六志)』는 순조 27년(1827)경에 서유구(徐有集)에 의해 편찬된 방대한 분량의 한문 필사본이다. 규장각본(52册), 大版本(31册), 서울대학교 영인본(6册 3700면), 今西本 등이 있다. 규장각본은 사본(寫本) 52책(不完本)으로서 위선지(魏鮮志) 卷 1, 2(1册)이 결본(缺本)되어 있으며 26.4cm×18.8cm으로 되어 있다. 大版本은 31册으로 책의 크기는 각각 다르다. 서울대학교 영인본은 全 6册 3700面으로 되어 있다.<sup>11)</sup>

### 2. 내 용

이 책의 구성은 농사 및 가정생활 전반에 걸쳐 요긴한 일들을 16항목으로 나누고 각 항목마다 총론과 각론으로 상세히 설명되어 있는 백과사전이다. 각 항목에 약 900여 문헌의 인용서명을 명기하여 학문적 가치가 높으며 인용문헌 중 중국문헌의 비율이 매우 높아 중국의 풍토와 습속 및 식생활문화의 양식을 살펴 볼 수 있는 지침이 되기도 한다. 저자인 徐有集 자신이 밝혔듯이 비록 중국 것이지만 우리 실정에 맞는 것으로 권장할 만한 것을 골라서 인용한 특징을 지니고 있다.

## II. 본 론

『임원십육지』 정조(鼎俎)지에 기록된 병이(餅餌)류는 총론을 비롯하여 이류(餌類) 8, 자류(饘類) 4, 유병류(油餅類) 26, 당궤류(餠餠類) 16, 혼돈류(餛飩類) 7, 부투류(餹餹類) 3 등 총 64종류로 구성되어 있으며 각 항목마다 인용문헌이 빠짐없이 수록되어 있다. 이 책을 국역한 후 총론의 해설과 떡의 종류, 재료 및 분량, 특징, 인용문헌 등을 분석 고찰하였다.

총론의 경우 병(餅), 고(糕), 자(饘), 탁(飴), 유병(油餅), 당궤(餠餠), 박탁(餹餹), 혼돈(餛飩), 교이(餡餌), 탕중뇌환(湯中牢丸), 부투(餹餹), 유어(餹饊), 담(餹), 만두(饅頭) 등 餅餌의 분류와 해설을 풀어서 설명하고 있으며 그 내용은 표 1과 같다.

표 1. 林園十六志의 餅餌類의 總論 解説

分類	內容	備考
餅	밀가루를 반죽하여 뭉쳐지게 한 것 (고, 이, 자, 탁 등은 병에 포함되는 것임)	밀가루 떡을 말함
餌	쌀을 가루로 빻아 찐 것	쌀 등 곡분으로 찐 떡을 말함
糝	쌀을 찌서 절구에 찼은 것(인절미 등)	치는 떡
油餅	기름에 지지는 떡	화전, 주악 등 지지는 떡
餠饅	꿀로 반죽한 것	
餠託	밀가루를 반죽하여 잘라서 끓는 물에 삶은 것	수제비류
餠餛	쌀가루를 찌서 등글게 하고 소 넣은 것	교자류
餃餌	쌀가루를 엮과 섞은 것	
湯中牢丸	물에 삶아 낸 것	瓊園類
餠餛=餠餛	밀가루를 발효시켜 부풀게 한 것	
餠	얇은 전병으로 고기를 말아서 찐 것	燒賣(shau may)의 일종
饅頭	밀가루를 발효시켜 고기 소를 넣은 것	

우리 나라의 경우

餌類	증병(飯餅):여러가지 시루떡을 말함	시루떡
참쌀인절미	糝	치는 떡
花煎	油餅	지지는 떡
湯餅	餠託의 한 種類	떡국
元宵餅	牢丸	瓊園類
蒸餅, 霜花餅	부투	부풀려 찌는 떡 (술떡,기주병)

즉 밀가루를 반죽하여 만든 떡을 餅이라 하고 糕, 餌, 糝, 餛을 모두 餅에 포함시키고 있다. 자전에는 밀가루로 만든 떡을 餅, 쌀로 만든 떡을 餌라고 되어 있다. 일반적으로 중국에서는 밀가루 떡을 병으로 지칭하지만 우리나라의 경우 餌를 비롯하여 糕와 餅도 쌀을 이용한 떡을 말한다. 현존하는 떡의 명칭은 餌

보다는 餅과 糕가 주를 이룬다.

糝는 치는 떡인 인절미를 가리키며, 油餅은 기름에 지지는 떡으로 화전, 주악, 부꾸미 등을 일컫는다. 餠饅은 꿀로 반죽한 떡을 지칭하며 후병(두텁떡), 고려울고 등이 이에 속한다. 박탁이란 수제비류, 혼돈은 교자(jeau tzu)의 일종이나 명확한 구분이 매우 혼란스럽다. 이<sup>12)</sup>는 明末의 『正字通』을 인용하여 혼돈은 교자의 별명이며 水引과 더불어 옛 박탁에서 나온 것이라고 하였다.

餠餛는 쌀가루를 엮과 섞은 것을 말하는데 자전에는 일종의 경단류 또는 찐 고기만두를 일컫는다고 되어 있다.

湯中牢丸이란 물에 삶아낸 것으로 경단의 일종이다.

餠餛는 밀가루를 발효시켜 부풀려 찐 것으로 우리의 증편이 여기에 해당된다.

餠이란 얇은 전병으로 고기를 말아서 찐 것이며 일종의 shau may로 볼 수 있다. 비교적 두꺼운 전병으로 소를 찐 것은 包子라고 한다.

이러한 떡에 대한 해설은 비교문헌 중 유일하게 조선무쌍신식요리제법의 떡 만드는 법에 언급되어 있다. 조선무쌍신식요리제법의 떡편에는 임원십육지를 옮겨다 놓은 듯이 떡의 총론이 그대로 실려 있으며 그 외 철마다 해 먹는 시절떡에 대한 부연 설명이 덧붙여져 있다. 그러나 명칭에 대한 해설만 같을 뿐 실제 떡의 종류와 내용면에서는 부투, 탕중뇌환, 당래 등의 중국식 분류와 명칭은 전혀 보이지 않으며 증편, 경단, 두텁떡 등 우리 식의 보편화된 떡의 명칭으로 설명되어져 있어 중국식 명칭의 도태와 기록상의 변모를 살펴 볼 수 있다.

총론에서 병이의 분류 중 당래, 혼돈, 교이, 박탁, 부투, 닭 등의 명칭과 밀가루로 만든 중국의 떡류는 증보산림경제를 제외한 우리나라의 비교문헌에서는 찾아볼 수 없다. 그에 비해 우리의 떡인 시루떡, 인절미, 화전, 증편 등은 비교문헌에 고루 수록되어 있어 고유어 정통성을 지니며 현존하는 특성을 보여 주고 있다.

총론에서 분류된 64 종류의 떡에 대한 명칭, 재료 및 분량, 특징, 인용문헌 등에 대한 내용은 다음에 제시되는 표들에 나타내었다.

총 8종이 소개된 이류의 경우 시루떡 쉽게 익히는 법(팔시루떡), 잡과고, 무시루떡, 차고, 도행병, 화병, 옥관폐, 봉연고 등이며 그 내용은 표 2와 같다. 이 중 팔시루떡과 잡과고, 무시루떡은 쪄떡이며 도행병, 옥관폐는 설기떡, 화병은 메밀로 만든 호떡 형태의 구운 떡이다. 餠類의 주재료는 멥쌀가루, 좁쌀가루, 메밀가루, 밀가루 순으로 멥쌀떡이 많은 편이다. 부재료는 무, 감, 밤, 대추, 복숭아, 살구, 기름, 청태, 설탕, 꿀, 잣, 호도, 쑥, 소금 등이다. 떡고물은 팥, 녹두, 콩 등이 고루 사용되었다. 도행병의 경우 복숭아와 살구를 즙을 내어 기름종이에 저장하면서 사용한 것이 특징으로 식품 가공 저장의 한 단면을 엿볼 수 있다. 인용문헌의 경우 증보산림경제 4회, 응회잡지 2회로 우리 문헌이 6회인데 비해 중국 문헌은 산가

청공 2회에 불과하여 중국문헌(25%) 인용에 비해 우리나라 문헌(75%)의 인용 비율이 3배나 높다. 중국문헌으로 인용된 옥관폐와 봉연고 중 대추즙을 곁들여 먹는 밀가루 떡인 옥관폐는 비교문헌에서도 찾아볼 수 없고 현존하지 않는데 비해 봉연고는 비록 중국문헌을 인용하였을지라도 우리 비교문헌에 빈번히 등장하며 현존하는 우리의 전통떡인 쑥설기이다. 또 증보산림경제를 인용한 화병은 호떡 형태의 구운 떡인 점이 특이하다. 이 떡은 쌀이 귀한 강원 산간 지역 향토음식이라고 볼 수 있으며 메밀 총떡을 연상시키기도 한다. 그 외 잡과고는 지금도 햇 과실이 날 때면 해 먹는 시절식이다. 이류의 특징은 시루떡을 쪄 때 김 오른 후 소금물을 뿌려 간을 하면 떡이 설익지 않는다고 설명되어져 있다. 또 떡가루에 물을

표 2. 임원십육지에 나오는 餠類

명 칭	재 료	인용문헌	특 징	구 분
1. 시루떡을 쉽게 익히는 법(炊飯餅易熟法)	멥쌀가루, 팥, 소금물	증보산림경제	① 김 오를때 소금물을 뿌려지면 설익는 것을 방지 ② 소금물 비율-쌀 1되: 소금물 1½사발	쪄떡
2. 잡과고(雜果糕方)	멥쌀가루, 밤, 감, 녹두, 팥, 콩	증보산림경제	① 쪄떡 ② 잡과병:현재도 가을철에 흔히 먹음 ③ 감 전처리:소금물에 하룻밤 침지 ④ 고물: 거피팥, 미숙푸른콩, 거피녹두	쪄떡
3. 무시루떡(蘿蔔餅方)	무, 멥쌀가루, 팥, 밤, 대추	응회잡지△	① 으릭 시월 절식 ② 고물: 팥고물(참쌀가루 첨가)	쪄떡
4. 차고(撐糕方)	좁쌀가루, 붉은팥, 대추, 밤(참쌀가루, 설탕)	응회잡지△	참쌀가루, 설탕을 첨가하기도 함	쪄떡
5. 도행병(桃杏餅方)	복숭아, 살구, 멥쌀가루, 팥, 기름종이	증보산림경제	① 체철의 복숭아, 살구를 가공 저장 방법 사용 ② 고물:팥고물	설기떡
6. 화병(火餅方)	메밀, 꿀	증보산림경제	① 호떡 형태의 구운 떡 ② 산간지방의 떡 ③ 떡갈나무장작 사용	굽는떡
7. 옥관폐(玉灌肺方)	진분(밀가루), 유병, 참깨, 잣, 호도, 시라(회향), 대추즙	산가청공*	① 떡을 肺모양으로 자른다. ② 대추즙을 곁들여 먹는다. ③ 중국떡	설기떡 형태
8. 봉연고(蓬蓮糕方)	흰쑥, 멥쌀가루	산가청공*	① 중국문헌을 인용했으나 우리나라에 보편화된 떡이다. ② 일종의 쑥설기	설기떡 형태
소 계	8			

△유실본

\*중국문헌

내려 떡의 질감을 좋게 할 뿐 아니라 노화를 지연시키는 효과 및 떡의 질감 향상을 위해 멥쌀가루에 찹쌀가루를 약간 혼합하여 사용하여 떡을 만드는 지혜가 돋보인다점이 특이하다.

임원십육지의 이류와 비교문헌과의 분석 고찰은 표 3과 같다. (팔)시루떡의 경우 책 전체 내용중 떡의 항목이 비교적 적게 수록된 음식디미방을 제외한 增補山林經濟, 是議全書, 閩閩叢書, 朝鮮無雙新式料理製法, 朝鮮料理製法 등 모든 비교문헌에 고루 등 장하고 있어 예로부터 각종 의례에는 반드시 소용되던 가장 보편화된 떡임을 보여주고 있다. 잡과고는 증보산림경제, 규합총서, 조선요리제법에 보이며 재료에 있어서도 거의 동일하여 이 또한 보편성이 강한 떡임을 알 수 있다. 무시루떡은 음식디미방과 증보산림경제에는 보이지 않고 나머지 비교문헌에서는 고물만 달리할 뿐 멥쌀가루에 찹쌀가루를 혼합하는 방법까지 동일한 모습을 보여주고 있다. 이 역시 보편성

이 강한 전통떡이다. 도행병은 증보산림경제와 규합총서에 보이며 특히 규합총서에서는 부재료로 후추와 계피를 사용한 것이 특이하다. 화병은 증보산림경제에만 수록되어 있으며 봉연고는 조선무쌍신식요리제법, 조선요리제법에 보이는 썩설기이다. 그러나 옥관폐는 밀가루로 만든 중국 떡으로 비교문헌에는 전혀 보이지 않아 우리나라에서 정착되지 못한 모습을 보여 주고 있다.

자류는 인절병, 잡과점병, 송기병, 시고 등 4종이며 표 4와 같다. 인절병과 잡과점병, 송기병은 찹쌀가루가 주재료인 찰인절미이나 송기병은 멥쌀가루로 만든 절편이다. 부재료는 잣, 호도, 꽃감가루, 승검초, 송기, 밤, 깨, 대추, 콩 등 약이성 효능을 지닌 재료의 사용과 송기의 채취 시기의 계절성 및 연화방법 등이 돋보인다. 인절병에서는 찹쌀인절미를 비롯해 대추인절미, 승검초인절미, 약식인절미 등이 다양하게 소개되어 있다. 이중 특히 약밥을 찜어 인절미를

표 3. 林園十六志의 餌類와 比較文獻 分析

名 稱	材 料	음식디미방 (1670년경)	增補山林 經濟 (1766년)	閩閩叢書 (1815년경)	是議全書 (1800년대말)	朝鮮無雙新式 料理製法 (1924년)	朝鮮料理製法 (1938년)
시루떡을 쉽게 익히는 법 (炊飯餅易熟法)	멥쌀, 팥, 소금물 (팔시루떡)		(시루떡) 멥쌀, 소금물	(백설고)	시루편	시루떡(飯餅)	(백설기) (팔떡) (거피녹두편)
잡과고 (雜果餠方)	멥쌀가루, 밤, 감, 녹두, 팥, 콩		헛쌀, 헛밤, 대추, 홍시, 녹두, 팥, 푸른콩	(잡과편) (신과병) 헛밤, 꽃대추, 청대콩, 멥쌀, 꿀, 거피녹두			(잡과병) 멥쌀, 대추, 헛밤, 거피녹두, 팥
무시루떡 (蘿菹餅方)	무, 멥쌀가루, 팥, 밤, 대추, (쌀가루)			멥쌀, 찹쌀, 무, 팔고물, 꿀	찹쌀, 밤, 대추, 무	멥쌀가루무, 팥, 밤, 대추, 찹쌀가루	무, 거피녹두 (거피팥)
도행병 (桃杏餅方)	복숭아, 살구, 멥쌀가루, 팥 기름종이		멥쌀, 복숭아, 살구, 대추, 밤	멥쌀, 찹쌀, 복숭아, 살구, 대추, 밤, 후추, 계피			
화병 (火餅方)	메밀, 꿀		메밀가루, 꿀				
봉연고 (蓬蓮糕方)	흰죽, 멥쌀					다복죽(흰죽), 멥쌀가루, 팥	멥쌀가루, 썩, 설탕

표 4. 林園十六志에 나오는 餠類

名稱	材 料	引用文獻	特 徵	區 分
1. 인절미 ① 인절병 (引切餅方) ② 대추인절미 ③ 송김초인절미 ④ 약밥으로 만든 인절미	찹쌀, 노란 콩 꿀, 대추 송김초 약식	증보산림경제 옹희잡지△ (재인용: 주례)	① 찹쌀을 따뜻한 물에 4~5일 침지하여 매일 물을 갈아준다. ② 인절미 크기: 7~8치 조각 ③ 고물: 노란 콩 ④ 떡 중에 가장 오래된 떡이라고 기록됨 ⑤ 약밥을 쳐서 인절미를 만들. 인절미를 변에 담는다.	치는떡
2. 잡과점병 (雜果黏餅方)	찹쌀, 대추, 밤, 꽃감, 참깨	증보산림경제	① 찹쌀 침지: 하룻밤 ② 떡 크기: 1치 ③ 고물: 참깨가루	치는떡
3. 송기병 (松皮餅方)	송기, 멥쌀가루, 팥 담배줄기재나 명화재	증보산림경제	① 송기채취 시기: 음력 4~5월 ② 송기침지법: 1차 여러날, 2차 2~3일 ③ 담배줄기재나 명화제로 우려냄	치는떡
4. 시고 (柿糕方)	찹쌀 1말, 꽃감 50개, 대추, 꿀, 잣, 깨, 콩 경단법: 찹쌀, 꽃감가 루, 대추, 잣, 호도, 꿀	이씨식경	① 재료의 분량 제시 ② 고물: 잣가루, 깨가루, 콩가루 ③ 경단법 제시	치는떡
小 計	4			

표 5. 林園十六志의 餠類와 比較文獻 分析

名 稱	材 料	음식디미방 (1670년경)	增補山林經濟 (1766년)	閩閩叢書 (1815년경)	是議全書 (1800년대말)	朝鮮無雙新式 料理製法 (1924년)	朝鮮料理製法 (1938년)
인절병 (引切餅方)	찹쌀, 노란콩, 꿀, 대추, 송김초, 약식	(인절미 굽는 법) 인절미, 옛	찹쌀, 콩가루	찹쌀, 대추, 팥	(깨인절미) (대추인절미) (쑥인절미)	찹쌀, 소금물, 거피팥, 콩가루	찹쌀(차조), 소금물, 거피팥, 콩가루
잡과점병 (雜果黏餅方)	찹쌀, 대추, 밤, 꽃감, 참깨 잣	찹쌀가루, 꽃감, 밤, 대추, 잣	찹쌀, 대추, 밤, 꽃감, 참깨	(잡과편) 찹쌀가루, 대추, 꽃감, 밤, 꿀, 황률, 계피, 후추, 잣	(잡과편) 찹쌀가루, 대추, 꽃감, 밤, 꿀, 황률, 계피, 후추, 잣	오려쌀, 대추, 홍시, 거피녹두, 붉은팥, 꿀, 설탕, 청태콩	
송기병 (松皮餅方)	송기, 멥쌀가루, 팥		멥쌀, 송기	찹쌀, 송기, 잣, 꿀, 기름	멥쌀, 송기, 팥, 기름	송기, 흰떡, 팥소	
시고(柿糕方)	찹쌀 1말, 꽃 감 50개, 대추, 꿀, 잣, 깨, 콩			(석탄병)		(감떡) 찹쌀 1말, 꽃감 1점(100개), 잣, 호도, 대추, 꿀 (석탄병)	(감떡) 찹쌀 1되, 꽃감 10 개, 대추 3홉, 실 백 5홉, 호두 20개 (석탄병)

만드는 것이 특징적인데 오늘날에는 그 자취를 찾아 볼 수 없는 희귀한 방법이다. 찹쌀의 침지법은 인절병의 경우 매일 물을 갈아주면서 4~5일 동안 침지

하여 하루정도나 10여시간 침지하는 현재의 방법과는 사뭇 다르다. 잡과점병은 하루 동안 침지하였다. 한편, 조리기기로 시루만 언급되어있는 餠類와는 달

리 糞類는 시루, 안반, 떡매, 절구, 변(邊: 제사, 향연 때 쓰이는 그릇 이름으로 실과, 건육을 담는 竹器), 두(豆: 제사나 향연 때 쓰는 그릇 이름으로 김치나 젓갈을 담는 木器), 칼 등의 도구가 자세히 기록되어 있다. 인용문헌경우 중국 것이 전혀 없고 증보산림경제 3회, 이씨식경<sup>13)</sup> 등 우리나라 문헌만 인용되어 있다.

임원십육지의 자류와 비교문헌과의 고찰은 표 5와 같다. 인절병의 경우 기본인 찹쌀인절미는 모든 비교 문헌에 고루 수록되어 있으며 부재료인 고물에 따라 인절미 명칭이 달라진다. 그러나 승검초와 약식을 이용한 인절미는 임원십육지에만 수록되어 있는 것이 특징적이다. 잡과점병은 유독 조선요리제법에는 보이지 않고 있으며 규합총서와 시의전서에 보이나 재료에서 계피, 후추, 황를 사용한 것이 특징이다. 송기병은 음식디미방과 조선요리제법에는 수록되어 있지 않고 규합총서와 시의전서에 명칭은 송기병으로 되어 있으나 그 내용은 기름을 사용하여 만든 것으로

사실상 지지는 떡이라고 할 수 있다. 시고는 감떡인데 조선무쌍신식요리제법, 조선요리제법에 보이며 이 두 비교문헌의 꽃감의 양은 임원십육지 꽃감의 사용량에 비해 2배가 많은 차이점을 보이고 있다. 한편 치는 떡인 자류는 인용문헌과 비교문헌에서 살펴본 바와 같이 보편성이 강한 우리 고유의 찰떡과 절편이라는 것을 여실히 보여 주고 있다.

유병류는 각종 유전병(화전), 조각병(주악), 진감병, 토지병 등을 포함해서 병이 중 가장 많은 26종이 실려 있으며 표 6과 같다. 이 중 인용문헌이 중국책인 경우가 21(81%)회, 우리나라 책인 경우는 5(19%)회 인용되었으며 유병의 경우 중국의 밀가루로 만든 전병류가 대부분이다. 유병류의 주재료는 찹쌀가루, 밀가루가 가장 많으며 인용문헌에 따라 주재료의 구분이 명확하다. 즉 인용문헌이 중국책인 경우(21권) 밀가루(86%), 찹쌀가루(9%), 복숭아 과육(5%)의 순으로 밀가루 사용이 대부분이었다. 그러나 우리나라 문헌(5권)인 경우는 찹쌀가루(100%)만 사용되었다. 단 전

표 6. 林園十六志에 나오는 油餅類

名 稱	材 料	引用文獻	特 徵	區 分
1. 유전병(油煎餅方) 1) 화전고(花煎糕) ① 진달래꽃전 ② 장미꽃전 ③ 국화전 2) 전병(부꾸미:煎餅)	① 찹쌀가루, 진달래, 장미, 국화 기름 ② 밀가루나 찹쌀가루 또는 수수가루, 울무가루 팥, 기름	옹회잡지△	① 전병 크기: 주발 만하게 빚음 ② 작은 손갈 만한 것	지지는 떡
2. 조각병(髓角餅方) =주악 ① 대추주악 ② 쪽주악	찹쌀가루, 끓는 기름, 팥, 대추, 쪽잎	옹회잡지△	① 얇게 만듦 ② 소: 팥 소 ③ 주악의 용도: 손님 상, 제사 등의 으뜸 떡	지지는 떡
3. 진감병(眞甘餅方)	찰기장가루, 밀가루, 참기름	옹회잡지△	① 크기: 종지 ② 구멍떡 만들어 익힘 ③ 찰기장떡은 하룻밤 숙성시킨 후 지짐	지지는 떡
4. 토지병(土芝餅方)	토란 쪄은 것 1말, 찹쌀가루 2되 참기름	산림경제보	① 분량 제시 ② 크기: 사방 1치	지지는 떡
5. 산삼병(山蔘餅方)	더덕, 찹쌀가루, 기름, 꿀	산림경제보	삼삼삼 형태	지지는 떡
6. 소아화(蘇兒花方)	날밀가루, 콩가루, 소유, 흰설탕	중계록*	① 날밀가루에 콩가루로 반죽 ② 크기: 젓가락 굵기	지지는 떡
7. 당박취(糖薄脆方)	흰설탕 1근 4냥, 맑은 기름 1근 4냥, 물 2사발, 밀가루 5근, 소유(酥油), 산초, 소금물	중계록*	고물: 참깨가루	구운 떡

표 6. 계속

8. 풍소병(風消餅方)	참쌀 2되, 물, 꿀, 정발주(正發酒), 흰설탕, 돼지기름	준생팔전*	춘병처럼 만들	굽거나 튀기는 떡
9. 육유병(肉油餅方)	밀가루 1근, 숙유 1냥, 양기름 1냥, 돼지기름 1냥, 쌀, 대주(大酒) 2잔, 고기(소)	준생팔전*	재료 혼합 후 10개 덩어리로 만들	구운 떡
10. 소유병(素油餅方)	밀가루 1근, 참기름 1냥, 사탕(소)	준생팔전*	꽃모양	구운 떡
11. 설화병(雪花餅方)	밀가루 1근, 돼지기름 6량, 향유, 참기름 반근	준생팔전*		지지는 떡
12. 우병(芋餅方)	토란, 참쌀가루, 기름, 설탕, 콩가루, 산초, 소금, 복숭아, 등자	준생팔전*	토지병과 비슷	지지는 떡
13. 권전병(捲煎餅方)	밀가루, 돼지고기 2근, 돼지기름 1근, 혹은 닭고기, 파의 흰 부분, 말린 죽순, 기름	준생팔전*	① 박병과 동일함 ② 소를 넣고 만든다.	튀기거나 찌는 떡
14. 회회권전병 (回回捲煎餅方)	밀가루, 호도, 잣, 복숭아씨, 개암, 어린 연밥, 꽃감, 삶은 토란, 은행, 삶은 밤, 감람씨, 꿀, 양고기, 생강가루, 소금, 파, 기름	거가필용*	① 회교국에서 전래 ② 소 넣어 전병을 만든다.	튀기는 형태
15. 칠보권전병 (七寶捲煎餅方)	밀가루, 기름, 양고기, 마고(표고), 새우살, 잣, 호도, 흰설탕가루, 생강가루, 소금, 식초	거가필용*	① 냉수 반죽 ② 권전병과 비슷함 ③ 소 넣고 권전병 모양으로 찐다.	지지는 떡
16. 육병(肉餅方)	밀가루 1근, 당, 기름 6냥	준생팔전*	권전병과 동일	튀기는 떡
17. 유협아(油鍊兒方)	밀가루, 기름	준생팔전*	소 넣음	지지는 떡
18. 송자병(松子餅方)	소유(酥油) 6냥, 당로(糖瀾) 6냥, 밀가루 1근, 잣, 기름	준생팔전*		지지는 떡
19. 소병(酥餅方)	소유 4냥, 꿀 1-2냥 1냥, 밀가루 1근, 돼지기름	중재록*		구운 떡
20. 소밀병(酥蜜餅)	밀가루 10근, 꿀 3냥 반, 양기름, 돼지기름, 꿀	거가필용*	기름 사용량이 계절에 따라 명시되어 있음	구운 떡
21. 산약호병(山藥胡餅方)	산약(山藥: 마의 뿌리) 2근, 밀가루 1근, 꿀 반냥, 기름 1냥	거가필용*	산약을 익혀서 반죽한다.	구운 떡
22. 도구소(到口酥方)	소유 10냥, 흰설탕 7냥, 밀가루 1근	준생팔전*		구운 떡
23. 소병(燒餅方)	밀가루 1근, 기름 1냥 반, 볶은 소금 한돈	거가필용*	냉수 반죽	구운 떡
24. 복소소병(復爐燒餅方)	복숭아 과육 1근, 꿀 1근, 소유병	준생팔전*	복숭아즙	구운 떡
25. 타봉각아(能峰角兒方)	밀가루 2근 당 소유 10냥, 돼지기름과 양기름을 반씩 섞기도 함	거가필용*	① 소금물 반죽 ② 소 넣음	구운 떡
26. 시라각아(銀鑊角兒方)	밀가루 1근, 향유 1냥, 기름	*거가필용	익반죽	지지는 떡
小計	26			



병의 경우 찹쌀가루를 밀가루, 수수 또는 울무가루로 대체하여도 무방하다고 하였다. 기름 사용의 경우도 중국문헌의 경우 기름(38%), 酥油(23%), 돼지기름(19%), 양기름(12%), 참기름(0.8%) 순이며 우리나라 문헌인 경우 기름(60%), 참기름(40%) 순으로 역시 소유와 돼지기름의 사용 비율이 우리나라에 비해 중국이 높다. 유병류에서 소유의 사용이 비교적 많은 것은 인용문헌인 元代의 거가필용에서 살펴볼 수 있듯이 목축문화권이었던 몽골 민족의 유즙 이용의 식문화 습관에서 비롯된 것이라고 생각할 수 있다. 따라서 인용문헌에서 드러나듯이 중국의 유즙 문화가 이 땅에 소개되기는 하였지만 유즙 이용이 상류층 일부를 제외하고는 극히 드물었던 농경 문화권인 우리나라에서는 정착하기가 어려운 실정이었음을 보여 주고 있다. 조리형태도 우리나라 인용문헌의 경우는 지지는 방법에 국한되었으나 중국의 경우 지지기, 튀기기 또는 굽기 등이며 떡이라기 보다 전병, 교자, 만두 형태 등 다양하였다.

유병류의 비교문헌과의 고찰은 표 7과 같다. 정조지의 병이류 중 가장 많은 26종류의 유병류이지만 중국문헌의 비중이 높은 탓에 우리나라 고문헌과 비교할 수 있는 떡은 고작 5종류 뿐이다. 이 중 유전병인 진달래(두견)화전, 장미화전, 국화전 등은 비교문헌 전부에 수록되어 있어 보편성이 강한 지지는 떡이라고 볼 수 있다. 부꾸미인 전병은 규합총서, 조선무쌍신식요리제법, 조선요리제법 등에 수록되어 있다. 울무가루를 이용한 전병은 임원십육지에만 보일 뿐 비교문헌과 현대에도 찾아볼 수 없는 특이한 떡이다. 주악은 규합총서, 시의전서, 조선무쌍신식요리제법, 조선요리제법 등에 대추주악, 밤주악, 치자주악 등 다양한 주악이 선보이고 있으며 현재에도 정통성 있는 웃기떡이다. 토지병은 규합총서, 조선요리제법에 수록되어 있고 산삼병은 음식디미방에만 있으나 현재도 섭산삼의 형태로 남아 있는 지지는 떡이다. 한편 권전병의 경우 규합총서에 같은 명칭이 보이나 내용 면에서는 확연히 다른 모습을 보여 주고 있다.

표 7. 林園十六志의 油餅類와 比較文獻 分析

名 稱	材 料	음식디미방 (1670년경)	增補山林 經濟 (1766년)	閩閩叢書 (1815년경)	是議全書 (1800년대말)	朝鮮無雙新式 料理製法 (1924년)	朝鮮料理製法 (1938년)
유전병 (油煎餅方) ① 화전고(花煎糕) ② 전병(煎餅)	① 찹쌀가루, 진달래, 장미, 국화, 기름 ② 밀가루, 찹쌀가루, 수수가루, 울무가루, 팥, 기름	(전화법) 찹쌀가루, 메밀가루, 진달래, 장미, 기름	찹쌀, 밤, 두견화, 장미, 국화, 꿀, 기름	찹쌀, 밤, 두견화, 장미, 국화 (송기전병)	찹쌀, 잣, 밤, 송김초, 제피, 두견화, 장미, 국화	(두견전병) 찹쌀가루, 두견화, 꿀 (국화전) (화전) (부꾸미)	찹쌀가루, 두견화, 장미, 국화
조각병(주악) (糙角餅方)	찹쌀, 팥, 대추, 쪽잎				대추	대추, 찹쌀가루	대추, 찹쌀가루, 거피팥, 설탕 (밤주악)
토지병 (土芝餅方)	토란 짙은 것 1말, 찹쌀가루 2되, 참기름			(토란병) 찹쌀, 토란, 참기름			(토란병) 토란, 찹쌀가루, 참기름
산삼병 (山蔘餅方)	더덕, 찹쌀가루, 기름	더덕, 찹쌀가루, 기름, 청밀					
권전병 (捲煎餅方)	밀가루, 돼지고기 2근, 돼지기름 1근, 혹은 닭고기, 파의 흰부분, 말린 죽순, 기름			모밀, 설탕, 꿀			

표 8. 林園十六志에 나오는 餠餌類

名稱	材 料	引用文獻	特 徵	區 分
1. 함밀병 (餠密餅方)	찹쌀가루, 꿀, 팥, 대추, 밤, 계피, 산초가루	옹희잡지△	① 꿀로 반죽 ② 고물: 거피팥고물에 꿀, 계피, 산초가루 ③ 오늘날의 두텁떡과 비슷	찌는 떡
2. 후병 (厚餅方)	찹쌀앙금, 꿀, 팥, 대추, 밤, 꽃감	옹희잡지△	① 찹쌀 침지: 하룻 밤 ② 찹쌀가루가 아닌 찹쌀을 갈아서 정치시킨 후 찹쌀 앙금으로 떡을 함	찌는 떡
3. 당귀병 (當歸餅方)	당귀잎(승검초), 흰설탕, 꿀, 잣	옹희잡지△	① 승검초편이다. ② 떡을 집청꿀과 잣가루를 곁들여 먹는다.	찌는 떡
4. 도토리떡 (橡子餅方)	도토리, 찹쌀가루, 꿀	옹희잡지△	도토리 우려내기: ① 삶아서 침지 ② 가루로 침지	찌는 떡
5. 생강떡 (老辣餅方)	생강즙, 흰설탕, 꿀, 계피가루, 찹쌀가루, 팥가루	옹희잡지△	① 밀병법과 동일 ② 소에 생강가루, 사탕을 넣음	찌는 떡
6. 풍악석이병 (楓嶽石耳餅方)	귀리가루, 석이, 꿀	산림경제보	① 돗시루 사용 ② 금강산 표훈사로부터 유래되었다.	찌는 떡
7. 고려올고 (高麗栗糕方)	밤(황률), 찹쌀가루, 꿀, 흰설탕	준생팔전*	① 비율: 황률가루 ½, 찹쌀가루 ¾ ② 고려로부터 중국에 유입된 것이라고 기록	찌는 떡
8. 신선부귀병 (神仙富貴餅方)	백출, 창포, 산약, 꿀, 밀가루	산가청공*	① 비율: 백출과 창포를 가루로 된 것 1근당 산약 가루 3근 ② 찌서 건조 후 저장하면서 쓸 때마다 다시 찜	찌는 떡
9. 동정애 (洞庭餠方)	연꽃, 굴잎, 꿀, 쌀가루	산가청공*	① 굴잎으로 싸서 찜다. ② 우리나라에서는 당귀잎으로 찜다.	찌는 떡
10. 과증 (裴蒸方)	찹쌀, 설탕, 대나무잎	준생팔전*	찜 찹쌀을 대나무잎에 싸서 다시 찜	찜밥의 형태
11. 황옥병 (黃玉餅方)	밀가루, 흰설탕	옹희잡지△	① 밀가루를 수십번 체에 찜 ② 일본 방법	찌는 형태
12. 양羹병 (羊羹餅方)	붉은 팥, 밀가루, 시럽, 옥사 탕, 대나무 잎	화환삼재도회 ▽	① 솔밀의 그을음을 사용하기도 함 ② 대나무잎으로 싸기도 함	찌는 형태
13. 외즉병 (外卽餅方)	찹쌀 ½홉, 칩뿌리 흑설탕 1½되+물 7홉	화환삼재도회 ▽	2차 찜	즙을 달여 고 약처럼 만든 다음 다시 찜
14. 전이 (煎餅方)	당밀, 밀가루, 찹쌀가루, 날 콩가루, 조청, 대나무통	화환삼재도회 ▽	일본인들은 조개서 굽는 것을 煎이라고 한다.	구운 형태
15. 송풍병 (松風餅方)	당밀, 밀가루, 앙숙	화환삼재도회 ▽	① 반죽을 판자처럼 얇게 민다. ② 일명 앙숙편	구운 형태
16. 혼돈병 (渾沌餅方)	메밀가루, 꿀, 깨가루	증보산림경제	① 메밀가루를 꿀물에 죽처럼 반죽 ② 벗짚 결발 속에 묻어 둠	구운 형태
小 計	16			

▽일부분문헌

당케류는 꿀에 반죽한 떡으로 함밀병, 후병, 당귀병 등을 포함해 총 16종이며 표 8과 같다. 이 중 찌는 떡(81%) 형태가 대부분이며 굽는(19%) 경우도 있었다. 함밀병, 후병은 오늘날의 두텁떡 형태이며 특히 후병은 찹쌀을 물에 불린 다음 갈아서 정치시킨 후 그 앙금을 사용하는 방법이 특이하다. 당케류의 주재료는 찹쌀가루, 멥쌀가루, 밀가루, 도토리가루, 귀리가루 순이며 부재료로는 꿀, 밤가루, 계피, 산초가루, 당귀잎가루, 대추, 설탕, 잣, 팥 등 매우 다양하다.

고려울고의 경우 밤가루와 쌀가루의 혼합비율과 함께 꿀물을 내려 찌는 보다 발달된 모습을 보여 주고 있다. 이 떡은 비록 인용문헌이 중국문헌으로 되어 있지만 우리 고유의 전통떡이다. 밤떡인 고려울고는 옛부터 그 맛이 뛰어난기로 명성이 자자해 고려로부터 중국에 전래된 떡이다. 중국인의 고려 견문록인 『해동역사』에 고려울고에 대한 기록이 동일하게

보인다<sup>12)</sup>. 풍악 석이병의 경우 금강산 표훈사에서 유래되었다고 기록되어 있으며 이곳의 석이가 명물이라고 알려져 있다. 인용문헌의 경우 옹희잡지(37.5%), 산림경제보(6.3%), 증보산림경제(6.3%) 등 우리나라 문헌이 50%를 차지하고 있었다. 고려울고와 신선부귀병을 제외한 중국문헌 인용의 경우 과증은 찹쌀을 대나무잎에 찌서 만든 전밥 형태이며 동정애와 양갱병, 황옥병, 외죽병, 전이, 송풍병, 혼돈병 등은 재료와 그 만드는 법으로 보아 떡의 개념과는 차이가 있는 것으로 생각되어 진다.

당케류와 비교문헌과의 고찰은 표 9와 같다. 후병의 경우 규합총서, 시의전서, 조선무쌍신식요리제법, 조선요리제법 등 여러 책에 수록되어 있으며 보편성이 강한 모습을 보여 주고 있다. 재료와 내용면에서 조선무쌍신식요리제법과 거의 동일하다. 당귀병은 조선무쌍신식요리제법과 조선요리제법에 보이고 도토리떡은 시의전서에만 보인다. 석이병은 음식디미방과

표 9. 林園十六志의 饅饊類와 比較文獻 分析

名 稱	材 料	음식디미방 (1670년경)	增補山林 經濟 (1766년)	閩閩叢書 (1815년경)	是議全書 (1800년대말)	朝鮮無雙新式 料理製法 (1924년)	朝鮮料理 製法 (1938년)
후병(두텁떡) (厚餅方)	찹쌀앙금, 꿀, 팥, 대추, 밤, 꽃감			찹쌀, 팥, 꿀, 꽃감, 대추	찹쌀, 꿀, 팥, 계피, 대추, 밤	멥쌀(찹쌀앙금), 꿀, 거피팥, 황률, 대추	멥쌀, 꿀, 거피팥
당귀병 (승검초떡:當歸餅方)	멥쌀가루, 당귀잎, 흰설탕, 꿀, 잣					(당귀엽병:신감초떡) 멥쌀가루당귀잎, 설탕	신감초떡
도토리떡 (橡子餅方)	도토리, 찹쌀가루, 꿀				(상실편) 도토리, 찹쌀 가루, 팥가루		
풍악석이병 (楓嶽石耳餅方)	귀리가루, 석이, 꿀	멥쌀가루, 석 이, 팥		쌀가루, 석이, 꿀, 기름			
고려울고 (高麗栗糕方)	밤(황률), 찹쌀가 루, 꿀, 흰설탕	(밤설기) 밤, 찹쌀가루, 꿀물				밤, 찹쌀가루, 꿀물	
신선부귀병 (神仙富貴餅方)	백출, 창포, 산약, 꿀, 밀가루					자출, 백출, 창포, 산약 가루, 꿀물, 밀가루	
혼돈병 (渾沌餅方)	메밀가루, 꿀, 깨		찹쌀, 목매미, 꿀	찹쌀, 팥, 밤, 대추, 계피, 승검초가루, 건강, 꿀, 후추		(혼돈자) 밀가루 1근, 소금 3근, 녹말(번가루로 사용) 소: 돼지고기, 파 흰부 분, 기름, 천초, 간장, 죽순, 무, 새우, 깨	

규합총서에 수록되어 있으며 임원십육지에서는 귀리 가루를 사용하였으나 비교문헌에서는 쌀가루를 사용한 것이 다르다. 고려을고는 음식디미방과 조선무쌍식신요리제법에 동일하게 수록되어 있으며 신선부귀병은 조선무쌍식신요리에서만 찾아볼 수 있는데 그 재료에서 자출이 추가되어 있다. 혼돈병은 증보산림경제, 규합총서, 조선무쌍식신요리제법 등에 동일한 명칭으로 수록되어 있으나 그 재료와 만드는 법이

거의 일치하지 않아 임원십육지 원래의 모습을 찾아보기 어렵다.

혼돈류는 단자, 경단을 비롯하여 7종이며 표 10과 같다. 주재료는 찹쌀가루, 밀가루 순이며, 부재료는 승검초, 팥, 녹두, 콩, 밤, 울란, 백매, 잣, 감람씨, 꿀 등 다양하다. 혼돈류는 그 내용으로 보아 단자 및 경단이 주가 되나 수명각아처럼 전병 형태도 있다. 대내고는 찌는 방법이기는 하지만 떡의 형태가 아니며

표 10. 林園十六志에 나오는 餠餌類

名 稱	材 料	引用文獻	特 徵	區 分
1. 단자 (團糞方) ① 팥단자 ② 밤단자 ③ 승검초단자	찹쌀가루, 승검초, 팥, 밤, 꿀, 잣	옹희잡지△	찹쌀가루를 반죽한 후 소를 넣고 삶은 다음에 처서 만듦	단자
2. 경단 (瓊園方)	찹쌀가루, 노란 콩가루, 꿀, 생강즙, 계피가루, 산초가루, 팥가루	옹희잡지△	개성에서는 팥가루를 입혀 팔경단이라 한다(개성의 향토 떡)	경단
3. 춘근혼돈 (春根餠飩方)	가죽나무 뿌리 1냥, 밀가루	산가청공*	① 공복에 10개씩 먹음 ② 봄철의 가죽나무 뿌리만 가능	경단의 일종
4. 순길혼돈 (筍蕨餠飩方)	죽순, 고사리, 기름, 술, 장, 향신료	산가청공*	재료를 기름에 볶음	떡이 아님 (일종의 나물)
5. 대내고 (大耐糕方)	토란, 백매감초탕(白梅甘草湯), 잣, 감람씨(호도), 꿀	산가청공*	① 단순히 토란을 찌는 것임 ② 덜 익으면 비장을 손상시킴	찌는 방법이지만 떡은 아님
6. 자사단 (煮沙團方)	볶은 팥, 녹두, 설탕, 찹쌀가루	준생팔전*	재료를 찌거나 삶음	일종의 경단
7. 수명각아 (水明角兒方)	밀가루 1근, 콩가루, 설탕, 과일	준생팔전*	밀가루로 풀을 섞어 얇게 피를 만들어 싸서 먹는다	전병
小 計	7			

표 11. 林園十六志의 餠餌類와 比較文獻 分析

名 稱	材 料	음식디미방 (1670년경)	增補山林 經濟 (1766년)	閩閣叢書 (1815년경)	是議全書 (1800년대말)	朝鮮無雙新式 料理製法 (1924년)	朝鮮料理製法 (1938년)
단자(團糞方)	찹쌀가루, 승검초, 팥, 밤, 꿀, 잣			(승검초단자) 찹쌀, 볶은팥, 잣, 승검초 (유자단자)	(승검초단자) 찹쌀, 팥, 잣, 승검초 (석이단자)(건시단자)(밤단자)	(찹쌀, 잣가루, 팥가루, 볶은 깨) (밤단자)(잣단자) (석이단자)(생단자)	(승검초단자) 승검초가루, 찹쌀가루, 거피팥 (팥단자)(밤단자) (석이단자)(유자단자)(생편)
경단(瓊園方)	찹쌀가루, 노란콩가루, 꿀, 생강즙, 산초가루, 팥가루				찹쌀가루, 꿀, 콩가루	찹쌀가루, 콩가루, 꿀, 생강즙, 계핏가루, 거피팥, 녹두 (팥경단)(콩경단) (깨경단)	

순길혼돈은 죽순, 고사리 등을 기름에 볶는 나물의 일종이라고 할 수 있다. 인용문헌은 산가청공을 비롯한 준생팔전 등 중국문헌이 71%, 옹희잡지 29%이 인용되었으며, 우리나라 문헌을 인용한 단자 3종류(팥, 밥, 승검초단자)와 경단은 현존하는 보편성이 강한 떡이다.

혼돈류의 비교문헌 고찰은 표 11과 같다.

단자는 규합총서, 시의전서, 조선무쌍신식요리제법, 조선요리제법에 보이며 경단은 시의전서, 조선무쌍신식요리제법, 조선요리제법 등에 수록되어 있는데 임원십육지 경단법과 그 내용이 동일하다.

부투류는 증병, 백숙병자, 옥고량병 등 3종류이며 표 12와 같다. 증병은 술떡으로 오늘날에도 즐겨 해 먹는 전통떡이며 잘 쉬지 않는 장점을 지닌 여름철

시절식이다. 증병의 재료 중 임원십육지 증병에는 산초가 쓰였지만 다른 비교문헌에는 찾아 볼 수 없다. 음식디미방은 증병의 소를 표고와 참버섯을 사용한 것이 특이하다. 백숙병자는 중국의 밀가루 떡으로 해설만으로는 그 형태를 짐작하기 어려우며, 옥고량병도 옥수수에 밀가루를 약간 첨가해 발효시킨 술떡인데 소를 넣고 싸서 찌는 특징을 지니고 있다. 인용문헌의 경우 증병은 증보산림경제, 백숙병자는 중국본헌인 거가필용에서, 옥고량병은 유일본인 옹희잡지에서 인용되었으며 이 중 현존하는 떡은 증보산림경제를 인용한 증편이며 그 유래가 오래된 떡이라고 밝히고 있다.

비교문헌 고찰은 표 13과 같다. 증병의 경우 증보산림경제를 제외한 음식디미방, 규합총서, 시의전서,

표 12. 林園十六志에 나오는 餠餹類

名稱	材料	引用文獻	特徵	區分
1. 증병 (蒸餅方)	멥쌀가루, 전국술 소:팥가루, 꿀, 계피가루, 산초가루 고명:대추, 꽃감, 잣	증보산림경제 (고사십이집, 본초강목)	① 익반죽 ② 따뜻한 아랫목에서 1차 발효(하룻밤 숙성) ③ 소: 거피팥가루+꿀+계피가루+산초가루를 도토리 크기로 빚는다.	부풀려 찌는떡 술떡, 기주병
2. 백숙병자 (白熟餅子方)	두면(頭麵) 3근, 꿀	거가필용*	밀가루, 끓는 물, 꿀을 각 1근씩 반죽 후 따뜻한 곳에 1시간 정도 숙성	굽거나 지지는떡 술떡, 기주병
3. 옥고량병 (玉高粱餅方)	옥수수가루, 밀가루, 술, 설탕 소:과일(복숭아과육, 대추, 잣, 사탕가루)	옹희잡지△	① 옥수수가루에 밀가루 약간 첨가 ② 발효시킨 뒤 반죽을 밀어서 소를 싸서 찌 다. ③ 기름에 지지면 오래 둘 수 있다.	부풀려 찌는떡 술떡, 기주병
小計	3			

\* 밀가루에 효모를 넣어 부풀려 만든 떡을 말하나 우리나라의 경우 밀가루 대신 멥쌀가루를 이용한다.

표 13. 林園十六志의 餠餹類와 比較文獻 分析

名稱	材料	음식디미방 (1670년경)	增補山林 經濟 (1766년)	閩閩叢書 (1815년경)	是議全書 (1800년대말)	朝鮮無雙新式 料理製法 (1924년)	朝鮮料理 製法 (1938년)
증병 (蒸餅方)	멥쌀가루, 전국술, 팥, 꿀, 계피, 산초, 대추, 꽃감, 잣	오려쌀, 누룩물, 소: 외, 박, 고명: 석이, 표고, 참버섯		멥쌀, 막걸리, 참기 름, 꿀, 팥, 건강, 후 춧가루, 대추, 꽃감, 잣, 승검초가루	멥쌀, 탁주, 꿀, 팥, 계피, 깨소금, 잣, 대추, 석이	멥쌀, 막걸리, 대추, 생략, 건시, 석이, 참기름, 실백	(증편) 멥쌀가루, 막 걸리, 생략, 대 추, 석이, 실백
백숙병자 (白熟餅子方)	두면(頭麵) 3근, 꿀					석이, 실백, 참기름	
옥고량병 (玉高粱餅方)	옥수수, 밀가루, 술, 설탕, 과일, 기름					(옥수수떡)	

조선무쌍신식요리제법, 조선요리제법 등에 모두 수록되어 있어 그 정통성을 인정할 수 있다. 증보산림경제에는 증병의 인용문헌으로 되어 있어 반드시 수록되어 있는 것이 마땅하나 필사본으로 전해지는 책<sup>14)</sup>에는 실제 누락되어 있다. 옥고량병은 조선무쌍신식요리제법에만 보이는데 그 만드는 법과 재료는 명확하지 않고 다만 옥수수가루로 온갖 떡을 만든다고 되어 있어 그 변천과정을 살필 수 없다. 백숙병자는 중국의 것으로 현존하는 현 조리서<sup>15-17)</sup>에는 찾아보기 힘들다.

한편 임원십육지 병이류와 비교문헌에 동일하게 등장하는 보편성이 강한 우리 고유의 전통떡류는 식품 배합의 과학성을 여러 곳에서 살펴 볼 수 있다. 무시루떡의 경우 식품 배합면에서도 그 과학성을 엿볼 수 있다. 주재료인 멥쌀에 부족한 비타민 B<sub>1</sub>과 단백질은 고물인 팥이 보완해주며 무는 디아스타제를 비롯한 여러 효소가 들어 있어 소화를 도와 주기도 해 이상적인 배합이라고 볼 수 있다. 또 썩떡의 경우도 썩은 오장을 편안하게 하고 몸을 덥게 하는 약리 효과와 식이 섬유 섭취 측면에서 맛과 향, 질감이 뛰어난 식품이어서 쌀가루와 썩의 배합은 매우 이상적이다. 콩가루인절미, 콩떡 등 콩을 이용한 여러 떡의 경우 쌀에 콩을 혼합하여 단백질을 높여 주며 아미노산의 조성을 개선시킨다. 기타 여러 잡곡떡도 같은 효과를 가져다 준다. 그밖에 승검초, 대추, 밤, 꿀 등은 여러 약리 작용이 있어 이러한 재료의 식품배합으로 이루어진 떡은 일찍부터 약떡으로 약식동원(藥食同源)의 개념이 깃들여져 있는 것이다.

### Ⅲ. 결 론

임원십육지 정조지의 병이류를 조사 분석하여 정리한 결과는 다음과 같다.

1. 병이류는 총 64종이 수록되어 있으며 이 중 이류(시루떡)가 8종류(13%), 자류(치는떡) 4종류(6%), 유병류(지지는떡) 26종류(40%), 당케류 16종류(25%), 혼돈류 7종류(11%), 부투류(부풀려 찌는떡=발효떡) 3종류(5%) 등 6항는 부투, 당중

뇌환, 당케 등의 중국식 분류와 명칭은 목록으로 분류되어 있다. 그러나 실제 떡의 종류와 내용면에서 전혀 보이지 않으며 증편, 경단, 두텁떡 등 우리식의 보편화된 떡이 설명되어져 있어 중국식 명칭의 도태와 기록상의 변모를 살펴볼 수 있다.

2. 주재료는 이병류의 경우 멥쌀가루 75%로 가장 많았으며 자류는 찹쌀가루가 100%였다. 유병류의 경우 밀가루가 73%, 찹쌀가루가 23%이며, 당케류는 찹쌀 44%, 멥쌀 19% 순이다. 혼돈류는 찹쌀이 43%, 밀가루 29% 순이다. 부투류는 멥쌀가루가 33%였다. 부재료의 경우 썩, 당귀, 무, 대추, 밤, 잣, 복숭아, 살구, 호도, 꿀, 깨, 콩, 팥, 녹두, 토란, 생강 등이며 이러한 떡의 주부재료는 자연식품이면서 대부분 약이성 효능을 지닌 재료로 만들어진 특성을 지니고 있다. 특히 주재료와 부재료를 적절히 혼합하여 만들어지는 우리 떡은 식품배합면에서도 매우 합리적이며 영양적으로도 우수한 식품이기 때문에 건강식품으로서의 기능이 돋보인다.
3. 인용문헌은 총 64항목에서 67문헌이 인용되었다. 이 중 우리나라 문헌인 옹희잡지가 14회(20.9%), 산림경제 3회(4.5%), 이씨식경 1회(1.5%), 고사십이집 1회(1.5%) 등 총 28회(41.8%)이며 중국문헌인 준생팔전 14회(20.9%), 산가칭공 9회(13.4%), 거가필용 8회(11.0%), 중계록 3회(4.5%), 본초강목 1회(1.5%)로 총 35회(52.2%)이며 일본문헌인 화환삼제도회 4회(6.0%)로 중국문헌의 인용비율이 가장 높다. 따라서 임원십육지는 중국의 음식문화를 많이 소개하고자 한 책이라고 보여 진다.
4. 임원십육지가 간행된 시대를 전후하여 고문헌과 비교한 결과 총 64항목의 떡 중 조선무쌍신식요리제법이 13종류로 가장 많이 수록되어있고 다음이 규합총서와 조선요리제법이 각각 12회, 시의전서가 10회, 증보산림경제가 7회, 음식디미방이 5회 순으로 수록되어 있다. 임원십육지 정조지의 병이류가 가장 많이 수록된 조선무쌍신식요리제법은 병이의 총론을 그대로 옮겨 놓은 듯한 해설과 떡의 명칭 및 내용도

비슷한 것이 많아 전보<sup>3)</sup>인 밥·죽의 비교 고찰  
과도 일치하며 마치 임원십육지의 축소판을 보  
는 것 같다.

5. 병이류 중 보편성이 강해 오늘날까지 계승되어  
온 전통떡은 대부분 우리나라 문헌을 인용한  
떡이며 중국문헌을 인용한 떡은 우리 풍토와  
산물 및 식생활 양상의 차이 등의 영향으로 뿌  
리내리지 못해 현존하지 않는 것이 대부분이다.

이상 임원십육지 정조지에 수록된 여러가지 떡을  
분석하고 고문헌과의 비교 고찰해 본 결과, 옛부터  
전승되어 보편성이 강하며 식품배합면에서도 우수한  
우리고유의 전통떡에 대하여 보다 체계적이고 활발  
한 학문적인 연구를 통하여 떡의 현대화와 다양화,  
세계적인 음식으로 설 수 있는 진흥책을 제시하는  
것이 필요하다고 사료된다.

#### IV. 문 헌

1. 강인희, 조후중, 이춘자(2000) : 한국음식대관 제3  
권 떡편. 한국문화재보호재단. 한림출판사 서울.
2. 김성미의 역(2003년 3월 출판예정) : 증보산림경  
제, 신광출판사.
3. 김귀영, 이춘자, 박혜원(1998) : 임원십육지의 곡  
물조리가공(밥·죽)에 관한 문헌 비교 연구, 동아  
시아식생활학회지 제8권 4호 pp. 361-378
4. 서유구 원저(1827년경) : 임원십육지(영인본)-
5. 황해성역주(1985) : 음식디미방 영인본-해설편, 궁  
중음식연구원, 서울
6. 유중립 원저(1766) : 증보산림경제 영인본
7. 정양완 역(1987), 빙허각 이씨 원저(1815년경) :  
규합총서, 보진재, 서울
8. 찬자미상(1800년대말) : 시의전서,
9. 이용기 저(1924) : 조선무쌍신식요리제법, 영창서관
10. 방신영(1938) : 조선요리제법 한성도서주식회사
11. 이성우(1981) : 한국식경대전, 향문사, 서울
12. 이성우(1985) : 한국요리문화사, 교문사, 서울
13. 이성우 편(1992) : 한국고식문헌집성 고조리서(IV)  
(이씨음식법, 1800년대말), 수학사, 서울
14. 이성우 편(1992) : 한국고식문헌집성 고조리서(III)  
(증보산림경제, 유중립원저, 1766), 수학사, 서울
15. 강인희(1997) : 한국의 떡과 과줄, 대한교과서주  
식회사, 서울
16. 한복려(1999) : 떡, 궁중음식연구원, 서울
17. 윤숙자(1998) : 한국의 떡·한과·음청류, 지구  
문화사, 서울