

조선 시대의 떡 문화

한양대학교 가정대학 교수

이 효 지

I. 서 론

한 민족의 식생활문화는 그들이 생활하고 있는 자연 환경과 사회환경의 영향을 받아 변천을 거듭하며 형성되어왔다.¹⁾

우리나라에서는 신석기시대 후기경에 잠곡농사로 농업을 시작하였다.

황해도 지탑리(智塔里) 주거지에서 돌도끼·돌삽·목이 긴 항아리·뚜껑이 있는 둥근 항아리·갈돌(礮石) 등과 함께 탄화립(炭化粒)이 3흡 나왔는데 이것은 피·조라고 감정되었다. 또 평양시 남경유적 31호 주거지에서도 조가 나왔다.

그 밖에 청동기시대 유적지에서는 기장·수수·조 등이 나왔다.²⁾

또 회령 오동 유적에서 콩·팥이 나오고, 평양시 남경유적 36호 주거지에서 콩이 나왔다.

이러한 사실은 우리나라가 신석기시대 후기에 잠곡농사를 시작한 이후로 적지를 찾아 농업이 확장되고 진전되었음을 알 수 있다.

경기도 여주군 흡암리(欣岩里) 12호 주거지에서 Japonica 종의 탄화미립(炭化米粒)이 나오며, 전북 고창 송용리(松龍里) 유적에서 볏씨가 박힌 토기편이 나온 것으로 보아 한반도의 벼농사는 B.C 7~8세기경에 실시되었다고 추정된다.³⁾

이렇게 시작한 벼농사는 절기문화가 전개되는 환경에서 철제농구가 만들어지고, 농업기술도 계속 도입되어 부족연맹국 시대에 이르면 부여·고구려·예·삼한·옥저 등에서 각각 풍토의 특성에 맞추어서 토지가 비옥한 고장에서는 벼농사와 오곡을 경작하고 마를 재배하였다.

한편 부여(夫餘), 고구려(高句麗), 옥저(沃沮),

예(濊), 한(韓) 등으로 나뉘어 각기 부족국가를 이루고, 농업을 주산업으로 한 환경에서 공동체적인 모습을 형성하고 있었음을 알 수 있다.

부여, 가운데면 영고(迎鼓, 부여)·무천(舞天, 예)·동맹(東盟, 고구려)과 같은 부락제를 열고, 군중이 모여 음식가무(飲食歌舞)하면서 밤을 지새웠다고 하는데 이러한 행사는 풍년을 빌고 추수를 감사하는 농경의례와 같은 것이다.⁴⁾

삼국시대에 이르면 삼국이 모두 권농정책을 펴서 농업이 발전되고, 곡물이 증산된다.

백제는 비옥한 평야가 많았고, 기온이나 강우량 등 자연풍토의 상황이 벼농사를 하기에 좋은 조건을 갖추고 있었으므로 벼농사가 일찍 퍼졌던 반면에 고구려는 풍토에 맞추어서 조농사를 많이 하고, 신라는 보리농사를 많이 하였으며, 삼국이 통일될 무렵에 이르면 쌀이 크게 증산되었다.

삼국시대 말기 부여 군창(軍倉)에서 쌀·보리·녹두·밀·귀리·콩·팥 등이 출토된 것으로 이 무렵에 경작하던 작물의 품목을 알 수 있다.

삼국이 통일된 것은 삼국이 서로 단리 개발하였던 음식문화가 지역간의 벽을 헐고 널리 교류 확대될 수 있는 큰 계기가 되었다.

고려는 건국 초기부터 권농정책에 힘써서 양곡의 증산을 이룩하였다.

조선시대에는 초기부터 농서를 간행하여 곡물과 채소재배법에 지침을 주면서 농산물 산출의 증진을 꾀하였다.

그리하여 미곡(米穀)인 맵쌀(粳米), 찰쌀(糯米)의 품종이 30종에 달하였고, 잠곡은 서(黍·메기장·참기장 5종),粟(메조, 차조 15종),稗(5종),唐黍(수수 3종), 옥수수(玉蜀黍), 대맥(大麥, 4종), 소맥(小麥), 메밀, 귀리 등이었고, 두류(豆類)는 대두(大豆 8종), 소두(小豆 7종), 녹두, 동부, 광장두, 완두, 낙화생 등이 재배되었다.⁵⁾

4) _____ 증보한국식품사 연구, 신광출판사, 1985

5) 윤서석, 전개서, 신광출판사, 1985

1) 윤서석, 민속과 음식, 한국민속학, 1980, p169

2) 최몽룡, 고고학상으로 본 한국의 식문화, 한국식문화학회지, vol 1, No 4, 1984, p 418.

3) 윤서석, 한국음식역사와 조리, 수확사, 1988.

이와같이 우리 나라가 농경을 제 1위의 생업으로 하였으므로 조리, 가공법에서도 죽, 밥, 떡, 유밀과, 장류, 곡주, 식혜와 같은 곡물음식이 가장 많이 개발되고 널리 보급되어 토착성이 짙은 전통음식으로 계승되어왔다.

곡물의 최초 음식은 죽이었다. 농경을 시작하던 시기에 곡물을 갈돌이나 확돌에 갈아서 발형토기(鉢形土器)에 담고, 주거지 안에 설치된 노(爐)에서 죽을 끓였을 것이다.

죽 다음으로 시루에 찌서 익힌 곡물음식이 만들어졌다.

청동기시대의 유적인 초도패총(草島貝塚), 초기 철기시대의 주거지인 평북 대평리 등에서 시루가 나오고 무문토기 주거지, 김해토기 주거지, 삼국시대 고분 등에서 시루가 출토되고 있다.

특히 고구려 벽화(황해도 안악 제 3호분)에는 시루에서 부인이 음식을 찌고 있는 주방의 모습이 분명하게 그려져 있다.

이러한 유물 출토에서 시루가 주방에서 쓰이는 상용용구였음을 알 수 있으며, 이렇게 시루를 사용하던 때에는 시루에 찌서 익힌 떡이나 찌밥 등이 평소에 먹는 음식이었다고 생각된다.

「삼국유사」 죽지랑조(竹旨郎條)에서 설병(舌餅)이란 떡의 이름만 나올 뿐이다.

일본의 상고시대 음식은 우리의 상고시대 음식을 그대로 전수하여 간 것인데 정창원문서(正倉院文書)에 수록된 일본의 상고시대 음식 중에 우리의 “팔시루떡” “콩시루떡” “전병”으로 해석할 수 있는 것이 있다.⁶⁾

이러한 사실로 미루어 우리의 “팔시루떡” “콩시루떡” “전병”은 이미 상고시대에 만들었던 음식이라고 확인할 수 있다.

「삼국사기」 백결선생조(百結先生條)에서 “세모가 되어 이웃에서 떡방아를 찧는 소리가 가득한데 빈한하여 떡방아를 찧지 못하는 부인에게 거문고로 떡방아소리를 낸 것이 후일에 대악(碓樂)이라 하였다”고 쓰여 있음을 볼 때 삼국시대에도 명절이면 떡을 만들었음을 알 수 있다.

고려시대에는 숭불환경에서 병과류가 크게 유행하고 발달한 시대였다.

「해동역사」(전 26) 고조(糕條)에 고려을고(高麗栗糕)의 상세한 조리법이 수록되어 있고, 「지봉유설」(전 19)에는 고려에서 상사일(음 3월 3일) 이

면 죽떡을 으뜸가는 음식으로 삼았으니, 쌀가루에 죽알을 섞어 찐 “쭉설기”이다.

「목은집」에는 유두일(流頭日)에 수단(水團)을 하였고, 차수수로 전병을 부쳐 팔소를 써서 만든 “찰전병”이 매우 맛이 좋았다는 시문(詩文)도 있다.

우리 나라의 떡은 이같이 상고시대에서 부터 명절음식·선물용·제사음식으로 쓰였으며 이러한 관습이 오늘날까지 계승되어 제사음식·통과의례음식·생업의례음식·무속의례음식·명절음식·선물용 등 여러 가지로 널리 쓰이고 있으며 한편 밥을 대용할 수 있는 음식의 성격까지도 갖고 있다.

떡을 조리형태로 정의하면 “곡물의 분식형태의 음식”이라고 말할 수 있다.

떡의 시작은 시루의 등장시기인 청동기시대(靑銅器時代) 또는 초기 철기시대(初期 鐵器時代)라 할 수 있다.

선사시대(先史時代) 생활에서도 시루에서 찌서 익힌 것, 기름에 지진 것 등이 있었던 것으로 추정되는데 이러한 고대의 떡은 종묘(宗廟) 제의제물(祭儀祭物)의 흑병(黑餅), 백병(白餅), 삼식(飴食), 구이(爐餌) 등에서 추측할 수 있다.

떡은 그 종류가 매우 다양하며 각 종류별로 특색이 깊고, 재료의 배합, 향이나 맛의 첨가, 쌀가루에 물 내리기, 설탕물이나 꿀물섞기 등 만드는 방법도 과학적이고 합리적이다.

떡은 과거에는 특별음식으로서 우대를 받았으나 오늘날에는 각종 의례의 간소화, 음식의 서구화, 식품공업의 발달로 인한 여러 종류의 후식류 및 과자류의 발달로 우리 전래의 고유떡이 잊혀져 가고 있는 요즘 옛 문헌을 통하여 그 모습을 되찾아 보고자 한다.

본 논문에서는 조선시대 후기에 발간된 한문조리서와 우리말 조리서를 중심으로 떡의 종류와 문헌에 기록된 빈도, 떡에 사용된 재료와 조리법의 변화, 계량단위, 조리용구, 조리용어 등을 고찰함으로써 조선시대의 떡문화 이해하는 데 보탬이 되는 자료로 제시하고자 한다.

6) 윤서석, 한국문화원류로서의 일본문화(음식편) 삼성출판사. 1979.

II. 떡의 종류와 문헌에 기록된 빈도

본 논문에서는 떡의 종류를 윤⁷⁾ 8), 황⁹⁾, 정¹⁰⁾ 등의 분류를 중심으로 해서 찌떡, 찰떡, 지진떡, 삶은 떡으로 분류하였다.

찌떡은 시루에 찌서 완성한 떡으로 시루에 떡을 얹히는 방법에 따라서 설기떡, 무리떡, 백편, 두텁떡 등으로 불리우고, 재료에 따라서 메떡, 찰떡 등으로 불리우며 만드는 방법에 따라서 증편, 송편 등이 있다.

찰떡이란 멥쌀가루나 찹쌀가루를 시루에 찌거나, 찹쌀로 밥을 지어 안반이나 절구에 놓고 쳐서 완성한 떡이다.

멥쌀가루를 찌서 찌떡에는 절편, 가피떡, 흰떡이 있고, 찹쌀이나 찹쌀가루를 찌서 찌떡에는 인절미, 단자가 있다.

지진떡이란 찹쌀가루를 익반죽하여 모양을 내어서, 기름에 지져서 완성한 떡으로 화전, 주악이 이에 속한다.

삶은떡이란 찹쌀가루를 익반죽하여 둥근 모양을 만들어 끓는 물에 삶아 건져서 완성한 떡으로 경단이 이에 속한다.

조리서에 기록된 떡류는 모두 198 가지였다. 그 중 찌떡이 99 가지, 찰떡이 45 가지, 지진떡이 40 가지, 삶은떡이 14 가지였다.

1. 찌 떡

찌떡에는 메떡, 찰떡, 송편, 증편, 후병 등이 있다. 메떡의 종류와 빈도는 < 표 1 > 과 같다.

① 메 떡

메떡은 석이병이 11 회로 가장 많고, 백설기, 꿀설기, 승견초편, 잡과병(신과병)이 8 회, 무우떡이 7 회, 거피팔떡, 팔떡, 녹두편, 석탄병, 썩떡이 6 회, 느티떡,

7) 윤서석 : 「한국음식 역사와 조리」 수확자, 1980
떡의 종류 : 시루떡, 경단, 단자, 기타

8) : 「중보 한국식품사연구」 신광출판사.
1986. 떡의 종류 : 시루떡, 도병(搗餅), 유전병(油煎餅), 단자(團子)

9) 황혜성 : 「한국요리 백과사전」 삼중당, 1976
떡의 종류 : 증병(甑餅), 설기떡, 흰떡, 물편, 증편, 인절미

10) 정순자 : 「한국의 요리」 동화출판공사, 1968
떡의 종류 : 시루떡, 기주떡, 치는떡, 단자, 유전병

호박떡, 밤떡이 5 회, 부력병, 백편, 콩떡, 개떡이 4 회, 녹두떡 3 회, 시루떡, 흰물이, 개떡, 굴병떡, 도행병이 2 회, 신감채설기, 석이꿀설기, 석이설기, 막우설기, 각색메시루떡, 거피팔, 녹두메시루떡, 녹말메시루떡, 백미병, 삭병, 환병, 설병, 북떡, 귀이리떡, 백합떡, 서숙떡, 토련병, 생치떡, 약고, 유고, 모해병, 송기떡, 의랑병, 봉고방, 상자병, 원석이편, 기단가오, 메꿀떡, 잡과꿀설기, 막우설기, 당귀병, 옥수수떡이 각각 1 회였다.

메떡은 떡, 병, 편, 설기, 물이, 고 등으로 표현되었다.

메떡은 1611 년에 발간된 「도문대작」부터 기록되었고, 1943 년에 발간된 「조선무창신식요리제법」에 23 가지의 메떡이 기록되었다.

② 찰 떡

찰떡의 종류와 빈도는 < 표 2 > 와 같다.

찰떡은 감자병병 6 회, 감떡 5 회, 혼돈병 4 회, 거피팔차시루떡, 꿀차시루떡, 찰떡, 녹두차시루떡 3 회, 입자차시루떡 2 회, 신감채차시루떡, 붉은팥시루떡, 붉은팥 석이차시루떡, 석이차시루떡, 거피팔·녹두차시루떡, 거피팔·녹두·붉은팥차시루떡, 흑태차시루떡, 각색차시루떡, 점미병, 호박찰떡, 시원나병, 상실편, 쇠머리떡, 고려울고, 노찰병, 속증방, 잡과점병, 도고방, 함밀방, 깨편, 밀개떡, 옥수수떡, 신선부귀병이 각각 1 회였다.

찰떡은 궁중연회 때 많이 이용되었음을 알 수 있다.

③ 송 편

송편은 8 종류로 그 중 송편이라고만 기록된 것이 13 회, 재증병 4 회, 썩송편 3 회, 송피병, 송기송편 2 회, 각색 송병, 이맥송병, 꿀송편이 각각 1 회였다.

송편의 종류와 빈도는 < 표 2 > 와 같다.

④ 증 편

증편은 3 종류로 증편(증병)이 18 회, 상화(병)가 7 회, 방울증편이 2 회였다.

증편의 종류와 빈도는 < 표 2 > 와 같다.

⑤ 합병·후병

합병은 궁중연회에서만 1 회 기록되었고, 후병은 두텁떡이라고도 하였으며 12 회 기록되었다.

1815 년에 발간된 「규합총서」에 처음 기록되었다. 합병·후병의 종류와 빈도는 < 표 2 > 와 같다.

2. 친 떡

친떡에는 절편, 가피떡, 흰떡, 인절미, 단자 등이 있다. 친떡의 종류와 빈도는 <표 3>과 같다.

친떡은 모두 45 종류였다. 그 중 절편이 12 종류, 흰떡 1 종류, 가피떡 5 종류, 인절미 6 종류, 단자 21 종류였다.

절편은 절편이라고 기록된 것이 5회, 골무편 2회, 수리취절편, 썩절편, 송피절편, 어름소편, 각색절병, 입자절병, 대절병, 세절병, 양색절병, 은절병이 각각 1회였다.

흰떡은 「도문대작」 「성호사설」에서는 설병으로 기록되었다. 흰떡은 7회였다.

가피떡은 산병(곱장떡)이 7회, 가피떡이 6회, 각색산병, 수단떡, 송기떡이 각각 1회였다.

인절미는 인절미(인병)가 11회, 대추인절미 5회, 썩인절미 3회, 조인절미 2회, 깨인절미, 동부인절미가 각각 1회였다.

단자는 감과 병(잡과 편)이 11회, 신감초단자 9회, 석이단자, 밤단자, 향애단자(애단자, 썩단자) 6회, 수단 5회, 건시단자, 유자단자, 각색단자 4회, 생강단자 3회, 토련단자, 팔단자 2회, 잣단자, 막단자, 대추단자, 울무단자, 국엽단자, 꿀병단자, 도행단자, 단자병, 송이단자가 각각 1회였다.

3. 지 진 떡

지진떡의 종류와 빈도는 <표 4>와 같다.

지진떡은 조약이 10 종류, 유전병이 31 종류로 모두 41 종류였다.

조약은 대추조약 8회, 조약(조각병) 5회, 밤조약 4회, 각색조약, 황조약(치자조약) 2회, 감태조약, 양색조약, 삼색조약, 건시조약병, 흰조약이 각각 1회였다.

유전병은 두견화전(유전병) 14회, 토란병(우병) 8회, 차전병(전병) 6회, 소병 5회, 밀전병 4회, 국화전, 수수전병, 산승 3회, 장미화전, 산삼(산삼병), 돈전병, 석류병, 산약병 2회, 소고병, 삼병, 유병, 사삼병, 목맥병, 감태산삼, 연산삼, 조약전, 겉전병, 접과여전, 각색사증병, 권전병(송풍병), 서여향병, 총떡, 부꾸미, 대추전병, 송기떡이 각각 1회였다.

4. 삶 은 떡

삶은떡의 종류와 빈도는 <표 5>와 같다.

삶은떡은 14 종류였다.

썩경단, 콩경단, 수수경단 4회, 팔경단, 경단(경

단병) 3회, 찰경단, 밥경단 2회, 쇠내자, 잡과병, 청매경단, 감자병, 깨경단, 울무경단, 대추경단이 각각 1회였다.

Ⅲ. 떡에 사용된 계량단위, 조리용구, 조리용어

떡을 만들 때 사용한 계량단위, 조리용구, 조리용어는 우리말 조리서를 중심으로 하였다.

1. 계 량 단 위

떡에 사용된 재료의 계량단위는 <표 7>와 같다.

계량단위는 모두 34가지로 용량단위 13가지, 중량단위 4가지, 수량단위 9가지, 길이나 두께 4가지, 기타 4가지였다.

용량단위로는 말, 되, 홑, 사발, 보시기, 종자, 차종, 공기, 대접, 숟가락(시), 병, 동이, 줍을 사용하였다.

중량단위로는 근, 돈, 냥, 분을 사용하였다.

수량단위로는 접, 매, 장, 조각, 벌, 꼬치, 속, 가락, 개를 사용하였다.

길이·두께의 단위로는 치, 분, mm, 손가락마디를 사용하였다.

그리고 중량, 용량, 수량의 구별없이 조금, 약간, 쓰는대로, 적당히(임의로) 등으로 수나 양을 나타내기도 하였다.

2. 조 리 용 구

떡을 만들 때 사용된 조리용구는 <표 8>와 같다.

조리용구는 모두 55가지로 절구, 방망이, 매, 체, 망치, 키, 소쿠리, 채반, 조리, 칼, 주걱, 국자, 안반, 떡매, 홍두깨, 밀판, 막대, 풀젓개, 숟가락, 족집개, 놋그릇, 탕기, 공기, 접시, 함, 보시기, 절편판, 솔, 시루, 증편테, 시루밑, 남비, 경그레, 사접시, 변철(프라이팬, 지짐질냄비), 솥뚜껑, 양푼, 통노구, 화로, 향아리, 주대, 사푼주, 소래(밥소라), 나무뚜껑, 그릇, 도마, 나무박이, 질그릇, 옹박이, 합지, 동이, 사완, 사발, 떡그릇, 멥석 등이 있다.

3. 조 리 용 어

떡을 만들 때 사용된 조리용어는 <표 9>와 같다.

조리과정에 따른 조리용어는

- ① 준비과정 용어 49가지
- ② 섞는과정 용어 25가지
- ③ 모양내는 과정 용어 27가지

<표 5> **삽은 떡의 종류와 빈도**

번	호	책이름	연도	떡이름	단	수	빈도
1	1611, 1670, 1680	도문대작	1680	삽	단	4	조신부왕신석요리제법 ○
2	1600, 1700	주방문	1700	훈	단	4	조신요리제법 ○
3	1715	요록	1715	수	단	4	조신요리학 ○
4	1740, 1763, 1766, 1795, 1800, 1815, 1815, 1827, 1849, 1854, 1860, 1869	삽은 떡의 종류와 빈도	1740	팔	단	3	조신요리 ○
5	1800, 1800, 1800, 1896	삽은 떡의 종류와 빈도	1800	정단 (경단별)	단	3	조신요리 ○
6	1800, 1800, 1800, 1896	삽은 떡의 종류와 빈도	1800	찰	단	2	조신요리 ○
7	1800, 1800, 1800, 1896	삽은 떡의 종류와 빈도	1800	밤	단	2	조신요리 ○
8	1800, 1800, 1800, 1896	삽은 떡의 종류와 빈도	1800	채	단	1	조신요리 ○
9	1800, 1800, 1800, 1896	삽은 떡의 종류와 빈도	1800	잠	단	1	조신요리 ○
10	1800, 1800, 1800, 1896	삽은 떡의 종류와 빈도	1800	청	단	1	조신요리 ○
11	1800, 1800, 1800, 1896	삽은 떡의 종류와 빈도	1800	감	단	1	조신요리 ○
12	1800, 1800, 1800, 1896	삽은 떡의 종류와 빈도	1800	깨	단	1	조신요리 ○
13	1800, 1800, 1800, 1896	삽은 떡의 종류와 빈도	1800	올	단	1	조신요리 ○
14	1800, 1800, 1800, 1896	삽은 떡의 종류와 빈도	1800	대	단	1	조신요리 ○

〈 표 7 〉 떡류에 사용된 재료의 계량단위

구분	번호	계량단위	재 료
용 량 단 위	1	말	찹쌀(가루), 멧쌀(가루), 대추, 석이
	2	되	멧쌀(가루), 찹쌀(가루), 기울, 팥, 콩(가루), 녹두, 썩, 느티잎, 감가루, 서속, 참깨, 흑임자, 잣, 밤, 대추
	3	홉	멧쌀(가루), 찹쌀(가루), 밀가루, 누룩, 팥, 콩(가루), 녹두, 승검초가루, 잣, 밤, 대추, 청매, 꿀
	4	사발	찹쌀(가루), 술(막걸리), 물
	5	보시	석이가루, 승검초가루, 기름, 술, 물, 석이 이진것
	6	종지	찹쌀가루, 승검초가루, 계피가루, 잣, 꿀, 기름, 소금, 설탕
	7	차중	밀가루
	8	공기	잣(가루), 대추(다진것), 찹쌀가루, 석이(다진것), 설탕, 꿀
	9	대접	호박
	10	손가락	소금, 우유, 꿀, 기름, 베이킹파우더, 잣, 계피(가루), 옛
	11	병	기름
	12	동	물
	13	줌	쌀, 누룩
중 량 단 위	14	근	밀가루, 산약가루, 백출, 창포, 설탕
	15	돈	계피가루, 후추가루, 창포가루, 자출가루
	16	냥	백복령, 연육, 산약, 김인
	17	분	건강가루, 참기름
18	접	감, 수시, 꽃감	
수 량 단 위	19	매	석이
	20	장	백지
	21	조각	석이
	22	벌	떡가루 깔기
	23	꼬치	꽃감
	24	속	솔잎
	25	가락	옛
	26	개	계란, 무우, 대추, 꽃감, 석이, 밤, 잣, 호도, 청매, 꿀병, 호박
길 이 두 께	27	치	떡의 크기, 두께, 파, 미나리, 배추김치의 길이
	28	푼	떡의 크기, 두께
	29	mm	떡의 크기, 두께
	30	손가락마디	떡의 두께
기 타	31	조금	계피가루, 썩, 석이, 잣, 대추, 소금, 참기름, 설탕, 후추, 소다, 썩
	32	약간	계피가루
	33	쓰는대로	참기름, 녹말
	34	적당히(입의로)	호박꼬지, 꽃감, 대추, 밤, 청매

< 표 8 > 떡류에 사용된 조리용구

번호	조 리 용 구	과 정
1	절 구	찜다, 빵다, 치다.
2	방망이	찜다, 빵다, 붓개다, 밀다, 짓다.
3	매 (맷돌)	타다.
4	체 (가는체, 김체, 고운체, 굵은체, 눈이큰체) 도듬이, 이레미, 겹체, 훈체)	치다. 거르다. 내리다. 실하다. 물기 빼다. 찌다.
5	망치	두드리다.
6	키	건져 물기를 빼다. 까불르다.
7	소쿠리	건져 물기를 빼다.
8	채 반	건져 물기를 빼다. 찌다. 담다.
9	조 리	건져 물기를 빼다.
10	칼 (떡칼, 쇠칼, 대칼)	깎다. 이기다. 썰다. 칼자국 모양내다. 조각나게 경계긋다.
11	주 격	몽개다. 으깨다. 떠었다.
12	국 자	으깨다.
13	안 반	치다. 밀다. 찢것을 띄놓다.
14	떡 매	치다.
15	홍두깨	치다.
16	밀 판	밀다.
17	막 대	찢다.
18	풀젓개	찢다.
19	손가락	찢다. 염정하다. 떠었다.
20	족집게	가는 살을 잡아쓰다.
21	놋그릇 (굽)	모양 만들다. 굽이다. 담다.
22	탕 기	모양 만들다.
23	공 기	모양 만들다.
24	접 시 (굽)	모양만들다. 기름빼다. 담다.
25	합	모양 만들다. 담다.
26	보시기	모양 만들다.
27	절편판	모양 만들다.
28	술	끓이다. 찌다. 볶다. 밥짓다.
29	시 루	찌다. 얹히다.
30	증편테 (틀)	찌다.
31	시루밑	찌다.
32	남 비	찌다. 볶다.
33	경그레	찌다.
34	사접시	찌다.
35	번철 (프라이팬, 지짐질남비)	지친다. 부친다.
36	숟뚜정	볶다. 달아매다.
37	양푼푼	볶다. 담다.
38	퐁노구	볶다.
39	화 료	볶다.
40	항아리	술빚다.
41	주 대	술 받치다.

번호	조 리 용 구	과 정
42	사푼주	기름빼다.
43	소래 (밥소래)	뚜껑 덮다. 담다.
44	나무뚜껑	뚜껑 덮다.
45	그 룯	찢것을 퍼 놓다.
46	도 마	찢것을 퍼 놓다.
47	나무박이	담다.
48	절그릇	담다.
49	옹박이	담다.
50	함지	담다.
51	동 이	담다.
52	사 완	담다. 떡을 담다.
53	사 발	담다.
54	떡그릇	담다.
55	명 석	널어 말리다.

< 표 9 > 조리용어

조리과정	조 리 용 어					
1. 준비 과정	①맷돌에 타다.	②씨발리다	③긋다	④껍질 벗기다	⑤대끼다	
	(6)까불르다.	(7)갈다	⑧두드리다	⑨체에 치다	⑩가루만들다 (세말, 작말하다)	
	⑪짙다.	⑫체에 내리다	⑬뺨다	⑭물내리다	⑮다듬다	
	⑯씻다.(백세하다)	⑰불리다	⑱떠붓다	⑲잡그다	⑳담그다	
	㉑뉘다	㉒뇌다	㉓불갈다	㉔실하다	㉕헹구다	
	㉖우려내다.	㉗일다	㉘수비하다	㉙빨다	㉚옥같이 쓸다	
	㉛물기빼다.	㉜건지다	㉝기르다	㉞고물 만들다.	㉟말리다	
	㊱절이다.	㊲색염하다.	㊳식히다	㊴술빚다	㊵술받치다	
	㊶기름빼다.	㊷짜다	㊸널다	㊹잠반하다	㊺갈다	
	㊻퍼다 (퍼놓다)	㊼솔로 쓸다	㊽비비다	㊾튀하다		
	2. 섞는 과정	①끓다.	②끓물, 설탕	③섞다	④간밧추다 (간하다)	⑤떡치다
		(6)밀다.	(7)젓다	⑧몽치다	⑨몽개다	⑩으깨다.
		⑪적이가다	⑫화합하다	⑬말다	⑭비비다	⑮물을 죽이다.

조리과정	조 리 용 어				
	⑬버무리다.	⑭치대다	⑮반죽하다 (생반죽, 익반죽하다)	⑯부풀리다	⑰양념하다
	⑱상반하다.	⑳주무르다	㉑무치다	㉒쏟다	㉓설탕을 치다
3. 모양 내는 과정	①굴리다.	②찍다	③경계를 짓다.	④칠하다	⑤떡가래를 만든다.
	⑥묻히다.	⑦꺾다	⑧박다	⑨빚다	⑩붙이다.
	⑪반대기를 만들다. (짓다)	⑫아물리다	⑬살잡다	⑭염정하다	⑮갈자국모양내다
	⑯얇게 구멍파다	⑰짜다	⑱소넣다	⑲바르다	⑳누르다
	㉑보침하다	㉒건어내다	㉓떼다	㉔썬우다	㉕접다
	㉖등글리다	㉗구멍뚫하다			
4. 얹히는 과정	①갈다	②고명하다	③덮다	④얹히다	⑤격지놓다
	⑥뿌리다	⑦벌려놓다	⑧절러보다	⑨시루본을 바르다	⑩얇게피다
5. 가열 과정	①데치다	②끓이다	③익히다	④지지다	⑤기름에 띄우다
	⑥볶다	⑦부치다	⑧밥짓다	⑨졸이다	⑩삶다
	⑪쭈다	⑫찌다	⑬튀긴다	⑭굽다	
6. 썬는 과정	①다지다	②썰다	③자르다	④베다	⑤젓이기다
	⑥저미다	⑦쪄개다	⑧채치다	⑨잘게 찢다	⑩쪄다
7. 담는 과정	①결들이다	②담다	③장식하다	④엎다	⑤뿌리다
8. 접착하는 과정	①재우다	②접착하다	③꿀에 잠그다		

- ④ 얹히는 과정 용어 10가지
 ⑤ 가열과정 용어 14가지
 ⑥ 썬는 과정 용어 10가지
 ⑦ 담는 과정 용어 5가지
 ⑧ 접착하는 과정 용어 3가지였다.

IV. 요약 및 결론

조선시대 후기에 발간된 한문조리서라 우리말 조리서를 중심으로 떡의 종류와 문헌에 기록된 빈도, 재료와 조리법의 변화, 떡에 사용된 재료의 계량단위, 조리용구, 조리용어 등을 분석 고찰한 결과는 다음과 같이 요약·정리할 수 있다.

1. 떡의 종류는 만드는 방법에 따라 찢떡, 친떡, 지진떡, 삶은떡으로 모두 198 가지였다.

그 중 찢떡에는 베떡 55 가지, 찰떡 31 가지, 송편 8 가지, 증편 3 가지, 합병 2 가지로 모두 99 가지였다.

친떡에는 절편 12 가지, 흰떡 1 가지, 가피떡 5 가지, 인절미 6 가지, 단자 21 가지로 모두 45 가지였다.

지진떡에는 조약 10 가지, 유전병 30 가지로 모두 40 가지였다.

삶은떡은 14 가지였다.

2. 떡에 사용된 재료는 모두 95 가지였다.

떡에 사용된 재료는 주재료, 부재료(소의 재료, 고물의 재료), 감미료, 발색소, 부풀리는 재료, 양념류 등으로 분류하였다.

(1) 주재료

멥쌀(가루), 찰쌀(가루), 밀(가루), 모밀(가루), 보리(가루), 귀리가루, 구맥, 울문, 차조, 기장, 서숙, 수수, 옥수수, 속낙개, 밀기울, 마(가루), 도토리, 복감자, 토란 등이 었다.

(2) 부재료

부재료는 소의 재료, 고물의 재료로 사용되었다.

- 곡류 : 녹두(가루), (녹말), 콩(밤콩, 흑두, 대두, 청대콩, 백두, 거피두), 팥(거피팥), 깨(참깨, 들깨)
- 채소 : 수근(미나리), 무우, 박, 오이, 숙주, 상추, 호박오가리, 호박(애호박), 풋고추, 파, 배추,
- 과일(열매) : 밤(황물), 호도, 잣, 대추, 도토리, 청매, 유자, 은행, 복숭아, 살구(살구씨), 굴병, 감(건시, 홍시, 꽃감), 복령, 산약, 치자
- 버섯 : 표고, 석이, 송이
- 꽃 : 출단화, 국화, 장미, 두견화, 국화잎, 등꽃
- 수, 조육류 : 쇠고기, 제육, 닭
- 갑각류 : 게, 새우
- 알·젓류 : 계란, 우유
- 뿌리 : 더덕, 백합, 창포, 백출, 자출
- 들풀(나뭇잎) : 석남잎, 솔잎, 송피(송기, 소나무 껍질, 솔나무), 느티잎, 수리취, 쑥
- 해조류 : 감태, 청태, 파래
- 감미료 : 조청, 꿀, 설탕, 엿기름
- 발색소 : 치자, 수리취, 심검초말(당귀가루), 송가(송피, 송고, 솔나무), 쑥, 연지
- 부풀리는 재료 : 소다, 베이킹파우더, 누룩, 탁주
- 양념류 : 기름(참기름), 천초, 후추, 생강(건강, 민강), 겨자, 소금, 계피, 파, 간장(초장), 정향

· 기타 : 마장

3. 떡을 만드는 데 사용된 재료의 계량단위에는 용량단위, 중량단위, 수량단위, 길이·두께의 단위 등이 었다.

사용된 재료에 따른 단위는 다음과 같다.

- 쌀 : 말, 되, 홑, 사발, 종자, 공기, 줌
- 녹두, 콩, 팥 : 되, 홑
- 석이 : 보시기, 공기, 말, 매, 개, 조금
- 송검초 : 홑, 보시기, 종자
- 대추 : 되, 홑, 공기, 말, 조금, 적당히
- 잣 : 홑, 숟가락, 공기, 개, 조금
- 밤 : 되, 홑, 개, 적당히
- 감 : 접, 적당히, 꼬치
- 계란, 무우, 호도, 굴병 : 개
- 밀가루 : 홑, 차종, 근
- 청매 : 홑, 개, 적당히
- 계피가루 : 숟가락, 종자, 돈, 조금, 약각
- 깨, 감가루, 서숙, 쑥, 느티잎, 기울 : 되
- 누룩 : 홑, 줌
- 기름 : 보시기, 숟가락, 종자, 병, 분, 조금
- 꿀 : 홑, 숟가락, 종자, 공기, 조금
- 설탕 : 종자, 근, 조금
- 술 : 사발, 보시기
- 엿 : 시, 가락
- 소금 : 숟가락, 조금, 적당히
- 호박 : 대접, 개, 적당히
- 후추 : 돈, 조금
- 콩, 팥 : 되, 홑
- 우유, 베이킹파우더 : 숟가락
- 산약가루 : 근, 냥
- 백출, 자출 : 돈
- 창포 : 근, 돈
- 백복령, 적복령, 연육, 짐인 : 냥
- 떡가루 깔기 : 벌
- 솔잎 : 속
- 미나리, 파, 배추 : 치
- 떡의 두께 : 표, 숟가락마디
- 떡의 길이 : 치, mm
- 떡의 나비 : 푼, mm
- 소라, 녹말 : 조금

4. 조리용구는 모두 55 가지였다. 그 중 문헌에 기록된 빈도가 가장 많은 것은 체와 시루였고, 그 다음이 절구였다.

5. 조리용어는 준비과정 용어 49 가지, 섞는 과정

용어 25 가지, 모양대는 과정 용어 27 가지, 얹히는 과정 용어 10 가지, 가열 과정 용어 14 가지, 썬는 과정 용어 10 가지, 담는 과정 용어 5 가지, 증청하는 과정 용어 3 가지 였다.

위와 같이 떡의 종류는 다양하고 조선시대 말기로 오면서 더욱 종류가 많아 졌으나 지금은 없어진 떡도 많아서 안타깝기만 한다.

떡에 사용된 재료도 조선시대 말기로 오면서 많아졌다. 감미료는 초기에는 꿀을 사용하다가 설탕만 사용하거나 또는 꿀과 설탕을 병용하였다.

떡에 색을 내기 위한 발색소로는 썬, 지자, 송기, 송검초 등 자연식품을 넣었으나 「간편조선요리제법」에 인공색소를 넣은 것이 처음 기록되었다.

썬을 데칠 때 색깔을 곱게 하기 위해서 소다를 넣은 것은 「조선요리법」에 처음 기록되었다.

멥쌀, 찰쌀로 만들던 떡이 「간편조선요리제법」에서 처음으로 밀가루를 사용한 밀전병이 기록되었다.

밀전병에는 계란, 우유를 넣었고, 부풀리는 재료로 소다를 사용하였으며 「조선요리제법」에서는 베이킹파우더를 사용하였다.

현대에는 떡 만드는 방법이 기계화되었고, 가정에서 보다는 사회화 되었으므로 조리용구의 사용빈도가 많이 감소되었고 그 종류도 몇가지로 제한되고 있다.

잊혀져 가고 있는 고유떡, 잃어져가고 있는 우리의 미각을 다시 찾을 수 있도록 우리나라 떡 연구가 더욱 활발히 이루어 졌으면 하는 바람이다.

참 고 문 헌

- 강인희 · 이경복저 : 「한국식생활풍속」, 삼영사, 1984.
- 김귀영 : 「술 빛는법」의 조리학적 연구, 상주농업전문대논문집, 제 21 집, 1982.
- 박혜숙 : 「조선시대의 조리기구에 대한 연구」, 이화여대교육대학원 석사학위논문, 1979.
- 박신영 : 조선요리제법, 한성도서주식회사, 1942.
- 빙허각이씨원저 : 본인필지 (영인본), 1915.
- 빙허각이씨원저 · 정양완역 : 규합총서, 보진제, 1975.
- 서유거 : 임원십육지 (영인본), 1827.
- 서혜경 : 우리나라 떡의 발달과정과 의례음식으로서의 떡에 관한 고찰, 전주대논문집, 1983.
- 손정규 : 조선요리, 일한서방, 1940.
- 안동장씨원저 · 황혜성편 : 규곤시의 방(음식디미방) 해설본, 한국인서출판사, 1980.
- 유득공 : 경도잡지, 1747 ~ 1800.
- 유중임 : 증보산림경제 (영인본), 1766.
- 윤덕인 : 한국의 병과류에 관한 연구고찰, 관동대논문집, 14 집, 1986.
- 윤숙경 : 떡의 발달과정과 조리법에 대한 고찰, 안동대학논문집, 제 4 집, 1982.
- 윤서석 : 민속과 음식, 한국민속학회, 1980.
- _____ : 한국음식, 역사와 조리, 수학사, 1988.
- _____ : 증보한국식품사연구 신광출판사, 1985.
- _____ : 한국문화원류로서의 일본문화 (음식편), 삼성출판사, 1979.
- _____ : 한국음식세시기, pp. 109 - 110.
- 이경선 : 간본규합총서 신구문화사, 1974.
- 이석만 : 간편조선요리제법, 삼문사서점, 1934.
- _____ : 신영양요리법, 1935.
- 이성우 : 한국식경대전, 향문사, 1984.
- _____, 조준하역 : 「요록」, 한국생활과학연구 창간호, 1983.
- _____, _____ : 「수문사설」, 한국생활과학연구 제 12 집, 1984.
- _____, _____ : 「역주방문」, 한국생활과학연구 창간호, 1983.
- _____, 김귀영 : 「주방문」의 조리에 관한 분석적 연구, 한국식문화학회지, 제 1 권, 제 4 호, 1986.
- _____, 이효지 : 「연대규곤요람」해설본, 한국생활과학연구, 창간호, 1983.
- 이용기 : 조선무쌍신식요리제법, 대산치수발행, 1943.
- 이 익 : 성호사설, 고전국역총서, 민족문화추진회, 1986.
- 이효지 : 조선왕조궁중연회음식의 연구, 수학사, 1985.
- _____ : 규곤시의방의 조리학적 고찰, 대한가정학회지, 제 19 권, 2 호, 1981.
- _____ : 규합총서의 조리학적 고찰, 한양대사대논문집, 창간호, 1980.
- _____ : 규곤요람의 조리학적 고찰, 한국생활과학연구, 창간호, 1983.
- _____ : 연세대 규곤요람과 고려대 규곤요람의 비교연구, 문화재지, 제 15 호, 1982.
- _____ : 시의전서의 조리학적고찰, 대한가정학회지, 제 19 권, 제 3 호, 1981.
- _____, 윤서석 : 조선시대 궁중연회음식중 병이류

- 의 분석적 연구, 한국식문화학회지, 제 1권, 제 4호, 1986.
- 임동권 : 서울의 세시풍속, 문화재 보호협회.
 - 장덕순 : 이야기속의 음식, 식생활 창간호, 1985.
 - 장순자 : 한국의 요리, 동아출판공사, 1968.
 - ——— : 우리나라 병과류에 대한 소고, 단국대학교 논문집, 1973.
 - 조자호 : 조선요리법, 광한서림, 1938.
 - 조창숙 : 한국의 병이류고, 건국대학술지 20집, 1976.
 - 최근학 : 한국속담사전, 정학당.
 - 최몽룡 : 고고학상으로 본 한국의 식문화, 한국식문화학회지, Vol. 1. No. 1984.
 - 허권저 · 황혜성편 : 도문대작, 삼중당, 1971.
 - 홍만선 : 산림경제 (영인본), 1715년경.
 - 홍석모 : 동국세시기, 을유문화사, 1982.
 - 홍선표 : 조선요리학, 조광사, 1940.
 - 한국민속학회편 : 한국속담집, 서문문고.
 - 황혜성 : 한국요리백과사전, 삼중당, 1976.
 - 한국민속종합조사보고서 (제주편), 문화공보부.
 - 한국민속대관 (4), 세시풍속 고대민족문화연구소.
 - 저자미상 : 주방문 (영인본)
 - 저자미상 : 술만드는법 (영인본)
 - 저자미상 : 원행음료정리의례 10권 8책 (영인본) 1795.
 - 저자미상 : 고대규합총서 (영인본)
 - 저자미상 : 음식법 (영인본)
 - 저자미상 : 김승지택주방문 (영인본)
 - 저자미상 : 음식방문 (영인본)
 - 저자미상 : 고대규곤요람 (영인본)
 - 저자미상 : 군학회동 (영인본), 1800년경
 - 저자미상 : 술빛는법 (영인본)
 - 저자미상 : 시의전서 (영인본)