

韓國 떡에 관한 文獻的 考察

李哲鎭·孟英善

高麗大學校 農科大學 食品工學科

(1987년 11월 2일 접수)

A Literature Review on Korean Rice-cakes

Cherl-Ho Lee and Young-Sun Maeng

Department of Food Technology, Korea University

(Received November 2, 1987)

Abstract

A literature survey on traditional Korean rice-cakes was made in order to identify the historical background and the state of scientific understanding on these products. Korean rice cakes can be classified into 5 groups depending on the processing methods; steamed (Jeung-byung), pounded (Do-byung), shaped and steamed or boiled (Dan-ja), fried (Yu-Jeon-byung) and fermented and steamed (Yi-byung). They are further divided into varieties by the raw materials used, coating materials and shape. The recipe and processing characteristics of 5 groups of Korean rice-cake were discussed and the scientific findings on these products were reviewed.

1. 서 론

한국의 떡은 그 종류, 형태 및 조리법에 있어 매우 다양하게 발전하여 왔다. 떡(餅餌類)은 과점류(菓釘類) 이전에 이미 명절음식 또는 의례음식으로서 우리의 전통적 특별음식으로 된 것으로 보이며, 그 용도 및 수요는 과점류보다 광범위하고 보편적이었다.¹⁻³⁾ 우리의 식생활 풍습에서 각종 의례음식의 제 1위를 차지하는 것이 떡이니, 병이류는 우리의 특별음식으로서 가장 보편적인 것이었다.

떡은 밥짓기가 일반화되기 이전에 시작된 곡물 요리로서 상용음식의 하나였다가 밥의 상용화가

정착된 이후로 의례음식화된 것으로 추정된다.¹⁾ 또한, 떡은 특별음식이면서도 밥을 대용할 수 있는 성격의 음식으로 개발되었으니, 즉 쌀에 콩류, 깨류 및 각종 견과류와 과일들이 배합되어 영양적 균형을 이루었다.^{1,4)}

고서를 보면 병이류의 종류는 상당히 많았으며,⁴⁻¹⁶⁾ 그 조리법 또한 매우 발달되어 있었음을 알 수 있다. 특히, 떡의 재료에 곡물 뿐 아니라 다양한 과일과 식물의 색과 향을 이용하였음은 특기할만 하다. 그러나, 현재는 그 종류가 많이 줄었으며, 조리법도 단순하여지고, 기계화 되어서 전통적인 옛 맛을 잃어가고 있는 아쉬움이 있다.

본 연구는 병이류에 대하여 역사적 및 사회문화

적으로 고찰하고, 또한 그 제조특성을 조사, 분석하여 병이류에 대한 과학적 연구의 기초로 삼고자 한다.

II. 병이류의 역사적 및 사회문화적 고찰

떡의 시작은 확실히는 알 수 없으나, 떡의 주재료인 곡물이 재배되고, 그 제조에 필요한 기구류가 사용된 때부터 일 것으로 추측된다. 이렇게 볼 때, 떡은 우리 민족의 역사와 더불어 시작된 것으로 생각할 수 있으며 현재로서는 시루의 등장시기인 청동기 시대 또는 초기 철기 시대경을 떡의 시작으로 보고 있다.

우리나라에서 인류가 살기 시작한 역사는 대개 1만년-2, 3만년전인 후빙기까지 소급되며, 이것은 전기 구석기 시대에 해당된다.¹⁸⁻²⁰⁾ 구석기인들은 대개 동굴에 살거나 평지에다 담을 두른 듯한 테두리 안에서 난방장치를 하고 요리도 했으리라고 보고되어 있다.¹⁸⁾ 이들의 식생활은 주로 과일이나 나무뿌리같은 자연식물을 채집하는 한편, 동물을 사냥하여 이를 먹고 살았으리라 생각된다.²¹⁾ 사냥하고 요리하는데 필요한 타제석기가 많이 발견되는 것이 그 증거이다.¹⁸⁻²⁰⁾

구석기 시대를 이어 마제석기와 토기의 사용을 특징으로 하는 신석기 시대는 주로 고기잡이와 사냥을 위주로 하는 식생활의 시대였다고 할 수 있다. 우리나라의 신석기 시대는 기원전 4,000년경부터 시작되었다고 보는 견해가 지배적이며, 이 시대를 “즐문토기시대”라고 부르기도 한다.^{18,22)} 즐문토기문화가 자취를 감추게 되는 것은 북쪽지방을 기준으로 대개 기원전 6-7세기라고 추측된다. 즐문토기시대 후기 즉 청동기 시대에 소위 무문토기가 발달하였으며, 이것은 주로 농경민의 그릇이었다는 것을 농경용 돌도끼가 함께 출토되는 것으로 알 수 있다.^{1,18,19)} 이 시대 유적에서 기장이나 피 등의 야생 농작물과 도토리나무열매 등이 발견되는 것은 어로채취를 주로 하면서 간단한 농작물 채취식의 원시농경이 이루어지고 있었음을 말해준다.^{1,18,19)} 또한, 농산물의 조리법으로 굽는 법이 있었음은 기원전 6세기경 취락의 탄화된 곡물로 부터 알 수 있다.^{18,19)}

한편, 이 시대 후기에 갈돌(碾石)이라는 磨粉石

의 특수석기가 발견되며, 이것이 탈곡, 도정 및 제분용으로 사용되어 곡류는 알갱이 그대로 먹는 것도 있었지만, 가루로 하여 죽을 쑌거나 혹은 찌서 먹기도 하였다는 것을 확증하여 준다.^{1,18,22,23)} 죽을 만드는데는 찜저토기 등이 쓰였었고, 찌는데는 시루(甑)가 사용되었는데 이것은 현재의 것과 별 차이가 없는 것이었다.^{1,4,18,19)} 시루 등장시기의 보편적인 곡물은 기장, 조, 콩, 팥, 보리, 밀, 피와 같은 잡곡이었으며,²⁴⁾ 이러한 곡물은 곡립상태보다는 일단 가루로 하거나 또는 잘게 부수어서 시루에 찌는 편이 훨씬 쉽게 익고 맛도 좋다. 곡물을 擻아서 가루로 하여 시루에 찌다면 틀림없는 떡의 조리법이며, 잡곡류의 시루떡(甑餅)이 가장 먼저 만들어진 떡의 기본형으로 생각되고 있다. 물론, 그 방법은 극히 단순하고 초보적이었겠지만, 이러한 떡의 기본형은 원시농경시대부터 시작되었을 것으로 보인다. 그후 벼농사의 보급과 기구의 발달로 쌀이 떡의 주재료가 되면서, 떡은 특별음식으로 발전하게 된 것으로 생각된다.

고구려를 비롯한 백제, 신라 등 삼국의 정립은 김해지방의 가야문화권과 함께 각각 고유한 문화의 양상을 이루었다. 벼농사의 정착은 식생활의 안정을 가져다 주었고, 각국은 점차적으로 중앙집권화를 이룩하였다. 또한, 계층화된 신분제도는 식생활 자체를 귀족식과 서민식으로 분리시켰고 쌀을 주식으로 하는 상층계급의 주부식 분리의 정착화가 이루어졌다. 한편, 불교의 기본계율인 살생의 금지는 수렵 뿐 아니라 생선을 잡는 것까지 금하여, 한때 고기를 먹지 못하는 식생활을 조장하였다. 이 시기에 먹을 수 있었던 것은 곡물과 채소 뿐이었고, 대부분의 백성은 곡물을 얻기 위하여 더욱 농경에 힘써 농민이 되었다. 농경중심의 사회에서 제천의식의 발달은 필연적이었다. 제천의식의 분위기는 개인분위가 아닌 씨족 또는 부족 전체에 바탕을 둔 특히 농토에 결부되는 공동체적 의식이 표출되는 것이라 할 수 있으며, 이런 자리에 차려진 음식 또한 공동체적 의식의 것이라 할 수 있는 것이다. 지금 巫俗行儀, 告祠行儀, 部落祭 등에서 시루에 찌 떡을 시루째로 놓고, 통돼지의 상징으로 돼지머리를 놓고, 막걸리를 동이에 담아 祭를 지내는 풍습은 고대 제천행의 음식에 연결되는 것이다.^{1,23)}

신라는 삼국을 통일함으로써 고구려와 백제의 문화를 수용, 융합하여 새로운 문화를 꽃피웠다. 통일신라는 삼국의 식생활 풍습을 수용하면서 새로운 식생활의 계층적 형태를 완성해 갔다. 통일신라의 제도와 풍속을 이어 받은 고려왕조는 관료제도의 발달과 불교적 분위기의 심화를 그 특징으로 했던 시대이다. 불교의 가르침에 따라 주로 채식의 강조하는 경향이 식생활의 커다란 주류를 이루었으며, 빈번해진 외국과의 교류가 점차로 우리의 식생활구조를 확립하게 하였다. 원시농경에서 보여지던 잡곡의 주식병용시대에서 벗어나, 고려중기 이후에 이르러 쌀을 위시한 곡물의 산출이 증가되면서 별식으로서의 병이류가 발달하기 시작하였고, 떡은 일반에게도 널리 보급되었다.^{18,19)}

조선시대에 들어서면서 농업기술과 식품가공기술이 발달하였고, 세습되는 지배, 피지배 계급의 사회구조는 상류층의 생활문화를 형성시킬 수 있었으며, 농촌의 농경의례 또한 지배적인 연중행사로 되었다. 이러한 가운데, 떡은 각종 行祭, 家禮 및 賓禮에서 필수적인 음식이 되었고, 또한 교유의 의미를 가진 음식으로 크게 발달하였다. 초기에는 단순히 곡분을 증숙하던 것이 점차 다른 곡류를 배합하거나, 과실, 꿀, 야생초, 약재 등을 섞음으로써 빛깔, 모양, 맛을 다양하게 변화시켰으며, 이조 후기에 이르러 궁중과 班家를 중심으로 더욱 사치스럽게 발전하였다. 그러나, 지금은 의례의 간소화, 식생활의 서구화 및 식품공업의 발달로 인한 후식류의 범람으로 병이류의 제조 및 이용은 우리의 생활에서 멀어지고 있는 실정이다.

선사시대의 극히 단순한 떡은 이조 후기 궁중과 班家의 상류층 생활을 절정으로 그 재료와 조리법이 복잡하고 사치하리만큼 발달하였지만, 점차 가정에서 만들지 않게 되면서부터, 또한 외래의 빵과 과자가 성행하면서 퇴보하고 있는 것같이 보인다. 떡은 곡류의 주성분인 전분의 호화와 노화가 그 품질을 결정하는 주요인인 비교적 단순한 식품이며, 현대생활에 맞게 개발되기 위하여 과학적 연구가 요망되는 대표적인 전통식품이 아닌가 생각된다.

III. 병이류의 제조특성 및 문헌적 고찰

병이류는 곡물이 생산되고 火食을 하면서부터

자연적으로 만들어 먹게 된 것으로 추측되며, 이것이 오랜 시간을 거쳐 다양하게 발전하여 왔다. 餅은 중국에서는 밀가루로 만든 떡을 지칭하지만, 우리나라에서는 밀가루떡 뿐만 아니라 모든 떡을 포함하는 것으로 사용되고 있으며, 밀가루 이외의 곡분을 그대로 시루에 넣어서 찐 것은 餌라 하고, 밀이 아닌 곡물의 난알을 그대로 찐 다음 이것을 쳐서 만든 떡을 糝라 한다.¹⁹⁾ 동국세시기²⁶⁾에 보면 餅은 곧 糕(糕)를 말한다” 하였고, 또한 糕와 糝를 합하여 餌라 하며 餌에는 작게 뭉쳐서 찐 飩과 원 속에 소를 넣은 團이 있다고 하였다.¹⁹⁾ 병이류의 형태는 일정하지는 않지만, 대개 대소의 원형, 방형, 정방형, 반월형, 부정형이다.

일반적으로 병이류는 그 만드는 방법에 따라 크게 시루떡과 물편으로 분류되며,²⁷⁻³⁷⁾ 고명과 고물 또는 소를 사용하여 맛과 모양을 낸다. 시루떡은 쌀가루를 시루에 안쳐서 찐 떡이며, 물편은 시루에 찌지 않고 가루를 물로 반죽하여 모양을 만드는 떡을 말한다.³⁶⁾ 물편은 종류가 다양하며, 찌서 치는 떡(搗餅類), 삶거나 찌는 떡(團子餅類), 기름에 지지는 떡(油煎餅類), 술로 부풀리는 떡(酒池餅類)으로 나뉜다. 떡의 제조에 있어서 중요한 것은 적절한 쌀가루와 물의 배합, 찌거나 치거나 지지는 정도 및 적합한 고물과 고명의 사용이다. 떡은 경험을 토대로 제조되어 왔기 때문에 재료가 같더라도 그 배합과 제조방법이 통일되어 있지 않지만 기본적인 제조방법에 따라 Table 1과 같이 분류할 수 있다.

1. 甑餅類(시루떡)

시루떡은 떡 중에서 가장 먼저 만들어진 떡의 기본형으로 쌀을 물에 담갔다가 가루로 만들어 시루에 넣고 증기로 김을 올려서 익힌 떡이다. 찹쌀가루로 찐 찰시루떡과 멥쌀가루로 찐 메시루떡으로 나뉘며, 또한 찌는 방법에 의해 설기떡(무리떡)과 쪄떡으로 분류된다.

조선상식에 보면 “동양삼국의 떡을 살펴보면, 중국에서는 밀가루를 주재료로 하여 굽는 것이 본위요, 일본에서는 찹쌀가루를 주재료로 하여 찌는 것이 본위인데 비하여 우리나라에서는 멥쌀가루를 주재료로 하여 찌는 것이 본위로 되어 있어서 삼국이 제각기 특색이 있다. 진실로 조선의 떡은 시루

Table 1. Classification of the Korean traditional rice-cakes.

甑餅類 : 쌀가루를 시루에 안쳐서 증기로 김을 올려서 찌는 떡.

1) 설기떡 : 쌀가루에 물을 내려서 쉼을 만들지 않고 한덩어리가 되게 찌는 떡.

(백설기, 공시루떡, 무우시루떡, 잡과병, 밤설기떡, 감설기떡, 행병, 도병, 당귀병, 국화병, 쑥시루떡, 상자병, 산삼병등).

2) 켜떡 : 쌀가루에 물을 내리지 않고 켜로 만들어 찌는 떡.

(1) 메시루떡 : 멥쌀가루로 찐 떡.

가. 메시루켜떡 : 고물을 넣고 켜로 만들어 찌는 메시루떡.

(볶은팥고물시루떡, 거피팥고물시루떡, 물호박떡, 상치떡, 느티떡등).

나. 메시루편 : 고물없이 쉼을 얇게 해서 찌는 메시루떡 (백편, 꿀편, 승검초편, 석의편등)

(2) 찰시루떡 : 찰쌀가루로 찐 떡.

가. 찰시루떡 : 찰쌀가루를 얇게 안치고 고물을 얹어 찌는 찰시루떡 (찰시루떡, 두툰떡등).

나. 찰시루편 : 깨나 녹두를 찰쌀가루에 섞어 메편 같이 찌는 찰시루떡.

(깨찰편, 녹두찰편, 꿀찰편등).

搗餅類 : 곡류를 증숙한 다음 매우 쳐서 만드는 떡.

1) 찰쌀도병 : 찰쌀가루를 찌 매우 쳐서 만드는 떡.

(1) 인절미 : 찰쌀가루를 찌서 안반에 놓고 쳐서 모양을 만들어 고물을 묻힌 떡

(쑥인절미, 대추인절미, 청정미인절미등)

2) 멥쌀도병 : 멥쌀가루를 찌 쳐서 만든 떡.

(1) 절편 : 멥쌀가루를 익힌 떡을 쳐서 잘라 떡살로 누른 떡 (흰절편, 쑥절편, 송기절편등).

(2) 흰떡 : 멥쌀가루를 찌서 안반위에 놓고 쳐서 길게 만든 떡.

(3) 개피떡 : 멥쌀가루를 찌서 곱게 쳐서 얇게 민 다음 소를 넣고 접어서 작은 그릇으로 떠낸 떡

(흰개피떡, 쑥개피떡, 송기개피떡등).

團子餅類 : 쌀가루를 반죽하여 모양을 만들어 삶거나 찌는 떡.

1) 멥쌀단자병 : 멥쌀가루를 반죽하여 모양을 만들어 삶거나 찌는 떡.

(1) 송편 : 멥쌀가루를 반죽하여 껍질을 만들고 소를 넣어 빚은 후 솔잎을 깔고 찐 떡

(흰송편, 쑥송편, 송기송편등).

2) 찰쌀단자병 : 찰쌀가루를 반죽하여 끓는 물에 삶아 고물을 묻힌 떡.

(1) 경단 : 찰쌀가루를 익반죽해서 둥글게 빚어 끓는 물에 삶아 내 고물을 묻힌 떡

(콩경단, 팥경단, 깨경단, 수수경단, 감자경단등).

(2) 단자 : 찰쌀가루를 반죽하여 반데기를 만들어 끓는 물에 삶아내어 파리가 일도록 쳐서 모양을 만들어 소를 넣고 고물을 묻힌 떡

(팥단자, 밥단자, 석이단자, 승검초단자, 유자단자, 복숭아단자, 쑥구리단자,

건시단자등).

油煎餅類 : 찰쌀가루를 반죽하여 모양을 만들어 기름에 지지는 떡.

1) 화전 : 찰쌀가루 반죽위에 꽃이나 잎을 놓고 기름에 지지는 떡.

(진달래꽃전, 장미꽃전, 국화꽃전등).

2) 주악 : 찰쌀가루 반죽에 소를 넣고 빚어 기름에 튀겨내는 떡

(밤주악, 대추주악, 치자주악, 메밀주악등).

3) 부꾸미 : 찰쌀가루 반죽을 기름에 지지다가 소를 넣고 반을 접어 붙여 모양을 내는 떡.

醃餅類 : 쌀가루에 술을 넣고 반죽하여 발효시켜 부풀려서 찌는 떡(증편).

떡이 정통의 것이며, 다른 종류는 시루떡에 대한 보조물, 사치물이 되는 감이 있다”고 하였다.³⁸⁾

1) 설기떡

설기떡은 물을 내려서 쪄를 만들지 않고 한덩어리가 되게 쪄는 떡이다. 설기떡은 쌀가루를 **뽕**을 때 물을 내려야지 물을 넣지 않고 가루를 그대로 쓰면 떡이 부서진다. 물은 떡가루를 손에 쥐고 뭉쳐 흩어지지 않을 정도면 된다. 뽕쌀에 물을 많이 주면 찹쌀처럼 차지게 되고 고운 체에 곱게 쳐야 좋다.

백설기: 설기떡의 가장 기본적인 것은 백설기이다. 백설기는 말 그대로 뽕쌀가루에 물 또는 꿀물을 섞어 습기를 조절하고 체에 쳐서 공기를 고르게 혼입시킨 후 하얗게 쪄낸 떡이다.

백설기는 거의 모든 행사에 쓰이며, 지역이나 계절에 상관없이 만들어 먹는 가장 대중적인 떡이다. 보통 백설기는 티없는 깨끗하고 신성한 음식이란 의미로, 아이의 삼칠일, 백일, 첫똥의 대표적 음식으로 쓰이며 사찰에서 제를 올릴때, 또는 산신제, 용왕제 등 토속적 의례에서 주격음식으로 쓰인다. 최³⁹⁾는 “백색은 태양광명의 표상으로서 정결순일하고 명랑업수를 의미하는 것으로서 태양 숭배민족은 백색을 신성한 색으로 숭상한다”고 하였다.

한편, 김⁴⁰⁾은 백설기의 품질특성에 영향을 미치는 주요인은 침수시간, 감미료의 종류, 첨가하는 물의 양, 쪄는 시간, 설탕의 양, 가루의 상태였다고 보고하였다. 또한 김⁴⁰⁾은 침수시간과 쪄는 시간, 침수시간과 첨가하는 물의 양, 감미료의 종류와 가루의 상태, 쪄는 시간과 가루의 상태, 쪄는 시간과 설탕의 양과의 상호작용 등 역시 백설기의 품질특성에 영향을 미쳤으며, 가장 큰 영향을 미치는 것은 첨가하는 물의 양과 쪄는 시간과의 상호작용이었다고 보고하였다.

규합총서에 보면 “반죽하면 빛이 누르고 좋지 못하니, 쌀을 百洗하여 쪄를 적에 김체로 속가루를 따로 뇌어(곱게 보드랍게 체에 치고 또 쳐서) 반죽하지 말고 안치라”고 하였다.⁹⁾ 그러나, 윤 등⁴¹⁾은 쌀가루 입자가 고운 백설기의 온도하강과 시간의 경과에 따른 경도의 증가가 입자가 굵은 것보다 더 컸다고 보고하였다. 이것은 입자가 고우면 전

분농도가 보다 높아지기 때문에 노화가 촉진되기 때문이며,⁴²⁾ 입자가 고우면 제품의 품질은 높아지지만 노화방지를 위한 방법의 모색이 필요하다고 생각된다.

백설기의 품질에 영향을 미치는 요소로서 감미료의 종류와 양이 있으며, 설탕은 감미료로서 뿐만 아니라 보습효과와 전분의 노화를 방지해 주는 효과가 있다.⁴²⁾ 윤 등⁴¹⁾은 설탕을 넣지 않고 만든 백설기는 쌀가루의 입자상태에 관계없이 경도의 증가가 컸다고 보고하였다. 유 등⁴³⁾은 백설기의 부드러운 정도는 꿀을 넣은 백설기, 시럽을 넣은 백설기, 설탕을 넣은 백설기 순이었다고 보고하였다. 이 등⁴⁴⁾은 솔비톨을 첨가한 백설기의 경도와 점착성이 비교적 크고 촉촉했으며, 아스파탐과 삭카린을 첨가한 백설기는 부드러운 정도는 하지만 점착성이 작고 덜 촉촉했으며, 설탕과 과당을 첨가한 백설기는 솔비톨과 아스파탐 및 삭카린의 중간 정도의 관능적 특성을 나타냈다고 보고하였다. 또한 이 등⁴⁵⁾은 혼합감미료, 즉 솔비톨과 아스파탐 및 솔비톨과 삭카린을 첨가한 백설기의 관능적 특성은 설탕을 첨가한 백설기와 매우 비슷했다고 보고하였다.

또한, 백설기 제조시 물을 첨가하는 정도 역시 백설기의 품질에 관계된다고 보고되었다.^{40,41,43)} 윤 등⁴¹⁾은 설탕을 넣지 않고 물만 넣은 백설기의 시간의 경과에 따른 경도의 증가가 가장 컸다고 보고하였다. 또한, 유 등⁴³⁾은 물의 첨가량이 증가할수록 백설기의 부드러운 정도와 촉촉한 정도는 증가하며, 전체적인 품질도 좋아진다고 보고하였다. 김⁴⁰⁾은 10%의 물을 첨가하여 30분간 쪄낸 백설기의 기호도가 가장 좋았다고 보고하였다.

한편, 김 등⁴⁶⁾은 식품공업에서 안정제로 많이 사용되고 있는 Hydrocolloid(소듐카아복시메틸셀룰로오스, 잔산검, 아라비아검, 소듐알지네이트) 들을 첨가하여 백설기를 제조한 결과, 소듐알지네이트를 첨가한 백설기가 가장 딱딱하고, 아라비아검이 첨가된 백설기가 가장 부드러웠으나, 촉촉한 정도와 점착성은 첨가제를 넣지 않은 백설기가 첨가제를 넣은 백설기보다 컸다고 보고하였다.

김⁴⁷⁾은 5°C와 30°C에서의 백설기의 저장수명을 측정한 결과, 30°C에서의 백설기의 저장수명은 2

일이며, 5°C에서는 저장 19일까지 곰팡이의 번식은 없지만, 떡자체가 굳어져서 그대로 먹기에는 어려운 상태로 된다고 보고하였다. 또한, 김⁴⁷⁾은 백설기는 비교적 α 화도가 높고, 냉장중 계속 α 화도가 감소하기는 하지만 그 감소율은 적다고 하였다.

백설기의 저장중 가장 큰 변화는 경도의 증가이며, 이것은 α 화도의 감소, 즉 노화도의 증가와 관계되는 것으로 생각된다. 곡물을 찌서 익히는 방법은 굽는 방법과는 달리 최종제품의 수분함량을 증가시키기 때문에 미생물의 번식 뿐만 아니라, 경도의 증가나 노화 등의 물리화학적 변화의 속도가 빨라지게 된다. 김 등⁴⁶⁾은 Hydrocolloid를 첨가하는 경우에는 Hydrocolloid를 첨가하지 않은 백설기보다 냉장저장시 경도의 증가가 적었다고 보고하였다.

현재 보고되어 있는 떡에 관한 과학적 연구문헌의 거의 대부분이 백설기에 관한 것이므로, 백설기의 과학적인 제조는 가능한 것으로 생각되며, 냉동건조법 등을 사용하여 대량 생산할 수 있는 것으로 보인다. 문제는 재증속시의 품질이며, 이에 대한 실험이 요망된다. 부가해서 중간수분함량식품으로 개발할 수 있으리라고도 생각된다.

백설기를 기본으로 하여 만든 설기떡에는 다음과 같은 것들이 있다.

콩시루떡 : 쌀가루에 콩을 섞어서 백설기 찌듯 찢 떡.

무우시루떡 : 쌀가루에 무우를 섞어서 찢 떡.

雜果餅 : 멍쌀가루에 밤, 대추, 꽃감을 섞어서 시루에 한꺼번에 넣고 찢 떡.

桃杏餅 : 멍쌀가루, 찹쌀가루에 복숭아, 살구즙을 각각 많이 묻혀 버무려 밭에 말려 두었다가 꿀에 버무려 대추, 밤, 잣 등으로 고명하여 시루에 찢 떡.

栗糕 : 밤을 그늘에 말려서 껍질을 벗긴 후, 찢어 가루를 내고 여기에 찹쌀가루를 섞은 다음 이것을 꿀물로 반죽, 축축하게 한 후 찢 설기떡(밤설기떡).

惜吞餅 : 멍쌀과 감 말린 것을 함께 찢어서 가루로 만들고 다시 밤, 대추를 삶아 으깨어 진흙처럼 하여 말린 것을 섞어서 다시 찢고 체로 친 다음 시

루에 찢 설기떡(감설기떡).

행병, 도병 : 복숭아즙, 살구즙을 쌀가루에 섞어 말렸다가 찢 설기떡.

當歸餅 : 당귀가루를 섞은 설기떡.

국화병 : 국화향을 섞은 설기떡.

艾餅 : 어린 새 쑥을 깨끗이 다듬어 씻어 놓고 쌀가루에 설탕을 섞어 쑥에 묻힌 후 전체적으로 쑥을 섞어 시루에 쪄없이 찢 설기떡.

橡子餅 : 도토리가루를 섞은 설기떡.

산삼병 : 삼 맛을 섞은 설기떡(쑥설기떡).

2) 메시루켜떡

메시루켜떡은 고물을 넣고 커로 만들어 찌는 떡이다. 쌀가루에 섞는 재료에 따라 혹은 고물에 따라 떡의 이름이 달라진다. 떡에 고물을 넣는 이유는 특별한 맛을 내기도 하지만, 가루사이에 충을 만들어 주므로 김이 잘 올라 떡이 잘 익기 때문이다. 고물은 대개 거피팥, 붉은 팥, 녹두, 흑임자 등을 다양하게 쓴다. 평상시에는 거피팥고물시루떡을 만들며, 고사음식으로는 붉은 팥고물시루떡을 만든다. 쌀가루에 계절에 맞는 재료로 무우, 호박, 상치, 밤, 대추 등 부재료를 섞고 비교적 두껍게 켜를 만들며, 고사떡은 4-5cm 두께로 하는 것이 보통이다.

동국세시기에 “멍쌀가루를 시루안에 깔고 삶은 팥을 겹겹으로 퍼는데 쌀가루를 더 두툼하게 간다. 시루의 대소에 따라, 혹은 찹쌀가루를 몇겹 더 넣어 찌기도 한다. 이것을 餠이라 하며, 새해에 신에게 빌 때, 朔望奠(상중에 있는 집에서 매달 초하룻날과 보름날에 지내는 제사)에, 또는 아무 때나 신에게 빌 때 이것을 올린다”하였다.²⁶⁾

한편, 원시신앙에서는 병이 드는 것은 입을 통해 귀신이 들어간 탓이므로, 병을 방지하거나 퇴치하기 위해서 귀신이 싫어하는 것을 먹음으로써 귀신을 물리칠 수 있다고 믿었다. 적색은 火의 상징이고 陽이며, 陽은 邪氣를 물리치기 때문에 악귀는 붉은 빛을 싫어한다고 생각하였다. 고사떡인 붉은 팥고물시루떡은 팥의 붉은 빛으로 악귀를 쫓을 뿐더러 악귀가 신체에 침입하는 것을 방어하기 위한 것이었다고 볼 수 있다.¹⁷⁾

김⁴⁷⁾은 거피팥고물의 저장수명은 하루이며, 이 틀째부터 세균번식에 의한 변질된 냄새가 발생하

였다고 보고하였다. 보고되어 있는 대부분의 병이 류에 대한 논문은 찹쌀가루와 멥쌀가루에 소금이나 설탕을 첨가하여 찌거나, 찌서 치거나 또는 삶아낸 증병, 도병, 단자병에 대한 것이지 고물이나 고명 또는 소를 사용하여 완성한 떡에 대한 연구는 아니다. 병이류의 저장수명은 찹쌀이나 멥쌀의 노화도 뿐만 아니라 고물 및 소의 저장수명에 의해 결정된다고 생각되며, 이들에 대한 과학적 연구, 즉 고물, 고명 및 소의 품질특성, 표준화, 저장수명 및 적절한 첨가물의 사용 및 포장기술의 개발로 저장수명을 연장하는 방향으로 보다 많은 연구가 진행되어야 한다고 생각된다.

붉은 팔고물시루떡 : 시루에 팔고물을 한 켠 놓고, 약 5cm 두께로 떡가루를 덮어 고르게 편 다음 떡가루가 덮이도록 팔고물을 뿌리고, 그 위에 다시 떡가루를 펴서 팔을 뿌리고 하여 여러 켠을 만들어서 찐 떡.

물호박떡 : 청등호박을 말리지 않고 그대로 속을 파낸 후 껍질을 벗겨 썰어서 멥쌀가루에 섞어 찌는 거피팔고물시루떡.

상치떡 : 상치알을 쌀가루와 섞어 찌는 거피팔고물시루떡.

느티떡 : 물을 내려 체에 친 쌀가루와 어린 느티나무 알을 섞어 찐 거피팔고물시루떡.

3) 메시루편

메시루편은 떡고물 없이 켠을 얇게 해서 찌는 메시루떡이다. 쌀가루에 섞는 재료에 따라 명칭이 달라진다. 멥쌀가루는 물을 알맞게 조절하지 않으면 익은 다음 끈기가 없고 쉽게 갈라지고 부서지며, 상온에 방치해두면 쉽게 노화되어 딱딱해진다. 떡가루는 빵기전에 쌀에 소금간을 해야 좋다.

고명으로 석이, 생률, 대추, 실백, 청매, 파래 등이 사용된다. 편은 백지에 기름을 묻혀 깔고 안친다. 멥쌀가루에 여러가지를 가미한 색스런 떡이므로 특히 경사스러운 잔치날에 어울리는 떡이다. 편은 저분저분하고 탄력이 있어 먹기에도 좋을 뿐 아니라 보기도 좋아서 웃기떡으로 많이 사용된다.

보통, 메편은 찹쌀가루를 조금 섞어 만들면 좋다고 한다. 이 등⁴⁸⁾은 찹쌀가루를 5%(w/w) 첨가한 백편의 외관이 가장 좋았으며, 조직감 및 전체적인 기호도는 10%-20%의 찹쌀이 첨가된 백편

이 좋았다고 보고하였다. 또한 이 등⁴⁸⁾은 찹쌀의 첨가량이 증가할수록 백편의 경도와 수분함량이 증가했다고 보고하였다.

백편 : 설탕을 넣은 멥쌀가루를 얇게 켠을 지어 안치고 매켜마다 색스런 고명을 얹어 찐 떡.

꿀편 : 너무 질지 않게 멥쌀가루에 꿀을 섞어 비벼 켠을 지어 안치는 떡.

승검초편 : 승검초가루에 쌀가루와 비슷한 정도로 수분을 준 후 쌀가루와 섞어 안치는 떡.

석의편 : 음식다미방에 보면 "백미 한말이면 찹쌀 두되를 한데 담갔다가 가루로 만들고 석이버섯 한달은 더운 물에 깨끗하게 씻어서 아주 곱게 다져서 섞어 보통 시루편같이 안친다. 고명은 백자(갓)를 다져서 켠을 놓아 찐다"고 하였다.¹⁰⁾

비고 색편 : 쌀가루를 원하는 색으로 물을 들이면서 설탕을 섞고 물을 내려서 시루에 켠없이 계속 안쳐서 찐 떡.

4) 찰시루떡

찰시루떡은 찹쌀가루를 얇게 안치고 고물을 얹어 찐 떡이다. 찹쌀가루는 차져서 김이 잘 안올라 익기가 힘이 들므로 멥쌀가루를 섞어 쓰기도 하며, 찹쌀과 멥쌀을 번갈아 안치기도 한다. 찹쌀가루에 설탕을 섞는 경우는 더 익기 힘이 들므로 주의해서 넣어야 하며, 다른 부재료를 섞을 때, 콩, 밤, 대추는 그대로 섞고, 감이나 호박은 고지를 넣는다.

두텁떡(봉우리떡, 厚餅, 盒餅) : 떡을 시루에 안칠 때, 보통 시루떡처럼 고물과 떡가루를 평평하게 안치는 떡이 아니라 떡의 모양을 작은 보시기 크기로 하나씩 떠낼 수 있게 소복소복하게 안치는 떡이다. 찹쌀가루, 거피팔, 꿀, 밤, 대추, 후추가루, 계피가루를 이용해서 만든다. 찹쌀가루는 소금 대신 진간장으로 간을 맞추어 연한 갈색을 띠게 만들고 밤, 대추, 잣과 다진 유자를 꿀에 절였다가 소로 넣는다. 거피팔고물도 그냥 쓰지 않고 솥에 살짝 볶아 보슬보슬하게 만들어 쓴다.

5) 찰시루편

찰편은 메편과 같이 깨나 녹두를 쌀가루에 섞어 찐 떡이다. 찰편은 찹쌀가루에 물을 내리지 않고 소금을 조금 넣어 사용한다. 고명은 메편과 같다.

깨찰편 : 흰깨 볶은 것을 김체에 친 것과 꿀을 찹쌀가루에 섞어 찐 떡.

녹두찰편 : 거피한 녹두가루를 찹쌀가루와 섞어 찢 떡.

꿀찰편 : 찹쌀가루를 계피를 섞은 꿀물에 버무려 싹싹 비비어 찢 떡.

2. 搗餅類

搗餅은 곡류를 粉狀이나 粒狀으로 증숙한 다음 板上에서 매우 쳐서 만든 떡이며, 찹쌀도병인 인절미와 멧쌀도병인 절편, 흰떡, 개피떡이 있다.

삼국사기 열전 백결선생조에 “년말이 가까워지니 이웃에서 떡방아 소리가 들린다”고 하였으니, ⁴⁹⁾ 이것은 糝에 해당하는 흰떡이었을 것으로 생각되며, 이때 벌써 곡물을 익혀 잘 쳐서 만드는 도병이 절식으로 있었음을 알 수 있다.

1) 인절미

동국세시기에 “찹쌀가루를 찢 쳐서 떡을 만들고 볶은 검은 콩가루나 깨소금을 묻힌다. 이것을 引餅(引切餅)이라 한다”하였다. ²⁶⁾ 인절병이란 차진 떡이라 잡아 당겨 끊는 떡이란 의미에서 붙여진 이름이다.

인절미는 찹쌀, 차조 등을 찢어 안반(떡칠때 쓰는 두껍고 넓은 나무판)에 놓고 쳐서 빚는다. 잘 쳐야 차진 떡이 되는데 찹쌀을 그대로 지에밥(술밥)으로 찢어 치는 법과 가루를 내서 찢어 치는 법이 있다. 가루로 하면 찢 때 김이 안올라 애는 먹지만 밥보다는 고루 쳐지는 이점이 있다.

인절미를 만들때는 먼저 찹쌀을 씻어 일어 건져서 한나절동안 물에 담가 두었다가 건져 시루에 넣고 소금물을 간 맞추어 뿌려 푹 무르도록 찢다. 찹쌀을 충분히 찢 후 안반에 쏟아 놓고 대강 으갠 후 떡메로 친다. 인절미 제조시 가장 중요한 점은 잘 쳐서 밥알을 완전히 으깨야 하는 것이다. 규합총서에 보면 “쌀을 쓸기(절구에 쌀을 넣어 절굿공이로 찢는 형상을 나타내는 고어. 쌀이 서로 부딪혀서 껍질이 벗겨지는 요즈음의 도정에 해당하는 말)를 옥같이 하고 또 씻기를 百洗를 한다”고 하였으며, “멧쌀 하나없이 가려서 더운 물에 담가 날마다 물을 갈면서 4-5일 후에 건져 무르녹게 찢어 치는데 오래오래 쳐야 좋다”고 하였다. ⁹⁾ 과리가 일 정도이면 손에 물을 발라가면서 납작하고 가느스름하게 만들어 놓고 칼에다가 물을 칠해가면서 손가락 반마디 운두(두께)쯤 되게 썰어 놓는다.

인절미는 하얗게만 하지 않고 썩이나 대추를 넣기도 한다. 인절미를 더 맛있게 하려면 어울리는 고물을 선택해야 하는데, 아무것도 넣지 않은 흰 인절미에는 노란콩가루나 파란콩가루, 볶은 팔고물, 거피팔고물, 흑임자고물 등이 잘 어울린다. 거피팔을 묻히면 팔인절미, 콩가루를 묻히면 콩인절미, 깨를 거피해서 빵아 썰어 묻히면 깨인절미라 한다.

썩인절미 : 썩을 잘 대쳐서 꼭 찢서 짓썰어 가지고 떡을 안반에서 썰을 적에 썩을 섞어서 잘 썰어 인절미 모양으로 썰어서 거피팔이나 노란콩가루나 파란콩가루를 묻힌 인절미.

대추인절미 : 대추를 씻어가지고 씨를 빼고 가늘게 두드려 지에밥을 찢 때 위에 얹어 찢서 잘 썰어 인절미 모양으로 썰어 노란콩가루나 볶은 팔고물을 묻힌 것.

청정미인절미(차조인절미) : 좋은 차좁쌀을 잘 씻어서 불려가지고 찢서 안반에 놓고 쳐서 만든 것으로 잘 쳐서 기름하고 알팍하게 만들어 대추를 꼭꼭 눌러 반반하게 한 후 썰어서 고물을 묻힌 것.

이 등⁵⁰⁾은 통일찹쌀로 만든 인절미의 호화도는 일반찹쌀로 만든 인절미보다 낮았으며, 저장중(4°C) 호화도의 감소 경향은 통일찹쌀로 제조된 인절미의 경우가 보다 급격하였다고 보고하였다. 또한, 이 등⁵⁰⁾은 경도의 증가 역시 통일찹쌀로 제조된 인절미의 경우가 보다 급격하였으며, 이 결과는 호화도의 변화와 일치하였다고 보고하였다. 김⁴⁷⁾은 30°C에서의 인절미의 저장수명은 2일이며, 5°C에 저장된 인절미는 19일경부터 곰팡이의 발육이 시작되었다고 보고하였다. 또한, 김⁴⁷⁾은 5°C에 저장된 인절미의 α화도는 3일째까지 급격히 감소된 이후 큰 변화가 없었으며, 경도의 증가는 α화도의 감소와 관계있는 것으로 보인다고 보고하였다.

인절미는 그 사용 빈도수가 제법 높은 병이류로서, 고물을 묻히지 않은 상태에서의 찹쌀도병에 대한 보다 기본적인 연구, 즉 침수시간, 첨가되는 소금의 양, 찢는 시간, 가루의 상태, 치는 횟수 등의 인절미의 품질특성에 미치는 영향에 대한 연구가 선행되어야 할 것으로 보이며, 인절미제조외 표준화에 대한 연구 또한 요망된다. 규곤시의방에 보면 “인절미 속에 엷을 한치만큼 꽃아 넣어 두었

다가 慢火로 엿이 녹게 구워서 아침마다 먹는다”고 하였으니,¹⁰⁾ 즉, 겨울철에 인절미가 굳은 다음 구워 먹을 수 있게 떡 가운데 엿을 넣어 잘라 두면 구웠을 때 달고 맛이 독특한 인절미를 먹을 수 있었던 것이다. 지금도 노화된 인절미를 재호화시키는 방법으로 굽는 법이 많이 사용되고 있으며, 인절미안에 엿 등을 넣은 제품의 개발은 매우 흥미있는 과제로 생각된다. 부가해서, 최근 많이 사용되고 있는 전자레인지 등을 이용하여 노화된 인절미를 재호화시키는 경우, 호화도의 정도 및 노화속도에 대한 연구도 필요하다고 사료된다.

2) 切片

절편은 물편의 기본이 되는 것으로 멥쌀가루를 익힌 떡을 쳐서 잘라낸 떡이다. 고시래떡(멥쌀을 불려 곱게 가루를 내어 끓는 물로 덩어리지지 않게 버물버물 섞어 시루에 쪄 떡)을 안반에 쏟아 힘있게 떡메로 쳐서 한덩어리로 만든 후 손으로 모양을 만들어 여러가지 무늬의 떡살로 누르고 기름을 발라 쓴다. 한국의 떡살무늬는 종류에 있어서 무궁무진하며, 무늬의 의미는 대체로 종교적 또는 심리적인 소망을 의포하는 것이라 여겨진다.⁵¹⁻⁵³⁾ 떡살무늬에는 기하학적무늬, 문자무늬, 선무늬, 격자무늬, 꽃무늬, 동물무늬 및 여러가지가 복합된 것이 있으며 상징적이거나 추상적인 무늬로 부터 설명적인 것까지 혼재한다.

출무늬의 절편은 장수와 해로의 의미로 혼인이나 회갑잔치의 큰상을 고일 때 많이 쓰인다. 지방마다 크기나 모양이 다르며, 떡살을 박아 무늬로 내기도 하고 예쁘게 물들여 모양을 내기도 한다. 쪽을 넣은 쪽절편, 송기(송기는 소나무 껍질이며, 소나무 껍질을 벗겨서 칼로 걸쭉질을 긁어 버리고 속껍질 하얀 빛나는 것만 골라서 잘게 찢어 가지고 냉수에 담가 불리는데 물을 자주 갈아 부으면서 우려가지고 한번 삶아서 물에 빨아낸 후 솜피우듯이 곱게 피워 가지고 쓴다)를 넣은 송기절편이 있다. 경도잡지와 동국세시기를 보면 “단오날, 쪽잎을 따다가 짓이겨 멥쌀가루 속에 넣고 녹색이 나도록 반죽하여 수레바퀴 모양으로 떡을 만든다”고 하였으니,^{26,54)} 쪽절편(수리취절편)은 단오의 절식이었다.

쪽절편(수리취절편) : 쪽을 데쳐 꼭 짜서 떡을 칠 때 넣고 같이 쳐서 만든 절편.

송기절편 : 송기를 넣어 만든 절편.

또한, 물들인 떡을 동그랗게 만들어 달떡, 용의 모양으로 하여 용떡, 새나 꽃, 잎 모양으로 빚어 색떡, 고치의 모양을 본뜬 고치떡 등 여러 이름으로 불리기도 하지만 근본은 모두 절편에서 나온 것이다. 정월 초하루에 먹는 가래떡도 절편이라 할 수 있는데 지방에 따라 불리는 이름이 조금씩 틀린다. 전라도에서는 반달떡, 반착곤떡이라 하며, 강원도 백촌마을에서는 절떡, 함경도에서는 달모양으로 크게 만들어 달떡이라 부른다.³⁶⁾

3) 흰떡(白餅)

흰떡은 멥쌀가루를 경단 반죽보다 좀 되게 반죽해서 써 가지고 안반위에 큰 보자기를 펴놓고 싸서 한참 반죽하듯이 주물러 가지고 안반에 쏟아 놓고 떡메로 쳐서 만든다.

경도잡지와 동국세시기에 보면 “멥쌀가루를 찌서 안반위에 놓고 떡메로 무수히 쳐서 길게 만든 떡을 흰떡이라 한다. 이것을 알팍하게 돈같이 썰어 장국에 넣고 쇠고기나 꿩고기를 넣고 끓인 다음 후추가루를 친 것을 떡국(餅湯)이라 한다. 이것은 제사에도 쓰고 손님접대에도 사용하므로 세찬에 없어서는 안될 음식이다”라고 하였다.^{26,54)} 열양세시기에는 “좋은 쌀을 가루로 만들어 체에 쳐서 물로 고수레한 다음 시루에 찌서 안반위에 놓고 떡메로 쳐서 과리가 일면 조금씩 떼어 손으로 비벼서 둥글고 길게 만들며, 이것을 손으로 비벼다하여 卷摸라고도 하고 보통은 비빔떡, 골무떡, 흰떡이라 한다”하였다.⁵⁵⁾

흰떡을 먹으면 나이를 먹는다는 添歲餅이란 시에 보면 흰떡은 오래 쳐야 좋다고 하였고, 또 얼마나 회고 깨끗한가를 선인이 먹는다는 金丹에 비하고 있다.⁴⁾ 이렇듯 회고 깨끗한 흰떡으로 떡국을 끓이는데 국을 끓여서 끈끈하지도 않고 풀어지지도 않은 것이 잘 된 것이다. 떡은 쌀로 만들어졌기 때문에 생명의 근원으로 생각되어 왔고, 정월에 흰떡을 하는 것은 지난 해의 낡고 쇠퇴해진 영혼의 부활을 의미하는 것이라고 생각되어 왔다.

김⁴⁷⁾은 30°C에서 흰떡의 저장수명은 2일이며, 5°C에서는 저장 19일까지 미생물의 번식은 일어나지는 않지만, 떡자체가 굳어져서 나이테결처럼 갈라졌다고 하였으며, 냉장저장시 경도의 증가가 매우 컸으며, 이것은 α 화도의 급격한 감소와 관계한

다고 보고하였다. 보통, 흰떡은 제조후 일정시간이 경과한 다음 알팍하게 썰어두고, 이것으로 떡국을 끓이게 되는데 노화도가 심하여 아무리 딱딱해졌다 하더라도 끓이기전 1시간 정도 물에 담가 두었다가 끓이는 법에 의하여 조리하기 때문에 노화도의 문제는 그다지 크지 않으며, 제조후 절단하여 냉동건조할 수 있다면 대량생산도 가능할 것으로 생각된다.

비고 水團 : 수단은 粉團 또는 白團이라고 하며, 특히 정교로운 것을 滴粉團이라고 한다. 동국세시기에 보면 "(흰떡을 만들듯이) 멥쌀가루를 써서 다시 오래 쳐서 길게 부벼 잘게 썰어서 구슬같이 동글 동글하게 만들어 꿀물에 넣고 얼음에 채워 먹으며, 제사에도 쓴다. 이것을 수단이라 한다. 수단은 단오나 유두의 시속음식이다"라고 하였다.²⁶⁾ 또, 乾團이라는 것도 있는데 이것은 물에 넣지 않은 것으로 곧 冷餉의 종류이다. 수단이나 건단은 흰떡의 무리에 속한다.¹⁹⁾

4) 개피떡

절편 만들때와 같은 방법으로 멥쌀가루를 익혀서 곱게 쳐서 얇게 민 다음 소를 넣고 접어서 주발 같은 작은 그릇으로 뜬 떡이다. 접을 때 공기가 들어가 통통하게 되므로 바람떡이라고도 하며, 떡모양은 초생달모양이다. 만든 후 참기름을 발라 놓는다. 개피떡은 껍질의 쫄깃한 맛이 특징이므로 떡반죽을 파리가 나도록 쳐서 끈기를 내야 한다. 개피떡의 소는 어느 지방이나 거피팔고물을 넣는다. 또 껍질하는 떡에 쭈을 넣으면 쭈개피떡, 송기를 넣으면 송기개피떡이라 한다.

쭈개피떡 : 연하고 어린 쭈을 파랗게 데쳐서 꼭 짜가지고 줄기가 조금도 없도록 절구에 곱게 찧어서 흰떡에 섞어서 다시 절구에 넣고 한참 찧은 후 만든 개피떡.

송기개피떡 : 흰떡에 송기를 넣어 오래 찧어 충분히 혼합시킨 후 만든 개피떡.

3. 團子餅類

단자병은 삶거나 찌는 떡으로 송편, 경단 그리고 단자가 있다. 송편은 멥쌀로 만든 것이고, 경단과 단자는 찹쌀가루로 만들어 끓는 물에 삶아 고물을 묻히는 것이다. 보통 고물은 붉은 팥, 거피팥, 녹두, 깨, 콩, 잣 등으로 한다.

1) 송편(松餅)

송편은 떡가루를 반죽하여 송편껍질을 만들고 소를 넣어 빚은 후 솔잎을 깔고 찢 떡이다. 추석때 햇곡으로 빚는 명절떡이며, 가장 먼저 나오는 햅쌀로 빚는 송편을 오려송편이라 하여 조상의 차례상과 묘소에 바친다. 동국세시기에 "햅쌀로 흰떡을 만들고, 콩을 불려서 소를 만들어 시루안에 솔잎을 겹겹이 깔고 넣어서 찜다. 꼭 익힌 다음 꺼내어 물로 닦고 참기름을 바른다. 이것을 송편이라 한다"하였다.²⁶⁾ 규합총서에 보면 "가루를 곱게 하여 흰떡보다 눅게하여 써서 꽤 쳐 굵은 수단처럼 가루묻히지 말고 비벼 떼어 얇게 얇게 소가 비치게 파고 소를 넣어 빚는다"하였다.⁹⁾

송편은 색에 따라 흰송편, 쪽송편, 송기송편으로 구별하고, 소는 거피팔고물, 녹두고물, 팥콩, 밥, 대추, 깨고물 등을 사용한다. 송편은 소의 종류와 색에 따라 이름이 다르다. 송편의 크기와 모양은 지방에 따라 조금씩 다르다. 북부지방은 대체로 크게 만들며, 서울에서는 작은 조개처럼 만들고, 강원도에서는 손가락 모양으로 가름하게 빚고, 원산지지방에서는 조개모양처럼 뒤를 꼭 눌러 빚는다. 또 황해도에서는 손자욱을 내어 크게 빚는다. 규합총서에 보면 "너무 잘고 동글면 야하니, 크기를 맞추어 빚으라"고 하였다.⁹⁾ 빚은 송편을 정한 솔잎을 깔피갈피 놓고 시루에 얹쳐 베보를 덮어 찜다. 솔잎은 한번 꼭 삶아서 말려 두었다가 써야 깨끗하다.⁷⁾ 바로 먹은 것은 한 김 나가면 솔잎 묻은 채로 찬물에 씻어 건져 물이 쭈 빠진 후 참기름을 발라 쓴다.

쪽송편 : 쭈을 파랗게 데쳐서 꼭 짜서 송편반죽에 섞어 한참 쳐서 만든 송편.

송기송편 : 송기를 곱게 가루같이 되도록 찧어서 송편반죽에 섞어 오래 찧어 빚은 송편.

2) 瓊團

경단은 찹쌀가루가 기본이다. 쌀가루와 함께 쭈 또는 당귀 등을 같이 섞어 만들기도 한다. 찹쌀가루나 차수수가루를 익반죽(끓는 물로 반죽하는 것)해서 동글게 빚어 끓는 물에 삶아 뜨면 건져 고물을 묻힌다. 고물은 다양하며 보통 콩고물, 팥고물, 깨소금 등을 쓴다. 경단 반죽을 치대어 몸을 곱게 하여 젖은 행주로 덮어서 잠시 채우면 떡의 끈기가 더해진다. 경단의 크기는 자유지만 고르게

만들어야 보기에 좋으며 둥글게 굴리는 것이 원칙이다. 둥글게 빚은 경단을 시간 간격을 두고 끓는 물에 넣어 동동 떠오르면 건져 흐르는 찬물에 식힌다. 몸이 식으면 건져서 물기를 뺀 다음 고물에 하나씩 떨어지게 넣고 그릇을 흔들어 고물을 묻히면 모양이 예쁘게 된다.

김⁵⁶⁾은 경단의 품질특성에 영향을 미치는 주요인은 첨가하는 물의 양과 물의 온도, 반죽횟수 및 가루의 상태였다고 보고하였다. 또한, 김⁵⁶⁾은 침수시간과 물의 온도, 침수시간과 물의 양, 첨가하는 물의 양과 물의 온도, 물의 양과 반죽횟수, 물의 양과 소금의 양 등 상호간의 작용 역시 경단의 품질특성에 영향을 미치는 것으로 나타났다고 보고하였다. 김⁵⁶⁾은 찹쌀을 12시간 침수시켜 만든 가루에 25%(v/w)의 온수(80°C)를 첨가하여 만든 경단의 기호도가 가장 좋았다고 보고하였다.

한편, 김⁵⁶⁾은 수수경단의 30°C에서의 저장수명은 2일이며, 5°C에서는 19일경부터 곰팡이의 발육이 시작되었다고 하였다. 김⁵⁶⁾은 경단의 호화도는 저장시간의 경과에 따라 감소하였으며, 특히 저장 2일까지는 급속한 감소를 나타냈다고 보고하였다. 또한, 김은 냉장(0°C)저장이 냉동(-18°C)저장이나 실온(15°C)저장에 비해 호화도가 낮은 경향을 보였으며 노화속도가 보다 빠른 것으로 보인다고 보고하였다.

경단은 보통 삼색 정도로 고물을 준비하여 같은 수효로 만들어 독기에 담아 낸다. 물에 삶아 낸 경단은 밀랑밀랑하여 먹기가 좋다. 또한, 경단은 만드는 방법이 간단하므로 찹쌀가루와 고물을 넉넉히 준비하여 냉동실에 보관해 두면 언제라도 손쉽게 만들어 먹을 수 있다. 따라서, 경단재료인 찹쌀가루와 고물류(콩고물, 팥고물, 깨소금 등)의 품질특성의 규명과 냉동저장중 저장성에 대한 연구가 또한 필요하다고 생각된다.

콩경단: 찹쌀가루를 익반죽하여 도토리알만큼씩 둥글게 빚어서 삶아 콩가루를 묻힌 것.

팥경단: 끓는 물로 익반죽한 찹쌀가루반죽을 도토리알만큼씩 둥글게 빚어 삶아서 거피팥고물을 묻힌 것.

깨경단: 끓는 물로 익반죽한 후 도토리알만하게 빚어 삶아 낸 찹쌀경단에 볶은 흑임자를 묻힌 것.

수수경단: 찰수수가루를 끓는 물로 익반죽해서

잘 쳐서 반죽을 충분히 하여 도토리알만큼씩 둥글게 빚어 끓는 물에 삶아낸 후 콩가루나 팥고물이나 깨고물을 묻힌 것.

감자경단: 감자 좋은 것을 깨끗하게 씻어 얇게 저며서 썰 가지고 설탕, 소금과 계피가루를 섞어 절구에 넣고 오래 잘 찼어서 경단과 같이 빚은 후 콩가루나 팥고물을 묻힌 것.

3) 團子

단자는 부재료가 들어간 찹쌀가루를 물로 반죽하여 손바닥만하게 반데기를 지어서 끓는 물에 삶아 방당어로 과리가 일도록 쳐서 차지게 하여 안반에 놓고 긴 원통모양으로 만들어 손바닥에 조금씩 떼어 썬서 가운데 소를 박고 접어 고물을 묻히는 것이다. 단자는 시속음식으로 또는 잔치, 특히 아이들의 생일에는 없을 수 없는 떡이다.

인절미와는 달리 크기가 작으며 찹쌀가루를 썬서 만든다. 단자는 원래 단독으로 쓰는 떡이 아니고 각색편의 옷기로 쓰인다. 쌀가루에 섞는 부재료에 따라 봄에는 쭈구리단자, 가을에는 밤단자, 유자단자, 겨울에는 대추단자, 석이단자, 은행단자 등이 어울린다. 그러나, 사철 만들 수 있는 것은 대추단자, 석이단자, 쭈구리단자 등이다. 단자는 손가락 한마디 정도로 작게 만들며, 밤이나 팥고물을 소로 넣고 빚기도 한다. 쌀가루에 섞는 재료와 고물의 맛이 어울려야 하므로 쭈구리단자에는 팥고물, 밤단자에는 밤고물, 석이단자에는 잣고물, 대추단자에는 밤대추채를 쓴다.

팥단자: 찹쌀가루를 경단반죽처럼 끓는 물로 익반죽하여 반데기를 지어 끓는 물에 삶아 건져 방당어로 치댄 후 도토리알만큼씩 떼어 팔소를 넣어 둥글게 빚은 후 팥가루를 묻힌 것.

밤단자: 찹쌀가루반죽을 반데기로 하여 끓는 물에 삶아 건져서 방당어로 과리가 생기도록 치댄 후 밤가루와 꿀병을 꿀에 반죽하여 소를 넣고 둥글게 빚은 후 꿀을 바르고 밤가루를 묻힌 것.

토란단자: 밤단자 만드는 법과 같다.

석이단자: 석이를 끓는 물에 넣어 잘 비벼 씻어 맑은 물이 나오도록 씻어 꼭 짠 후 가루가 되도록 이겨 녹말과 꿀을 섞어 반데기를 만들어 증탕해 썬 가지고 모양을 만들어 꿀을 바른 후 잣가루를 묻힌다. 보통 편웃기로 사용된다.

승검초단자: 승검초가루를 체에 쳐서 찹쌀가루

에 섞어서 끓는 물로 반죽을 해 가지고 납작납작하게 조각을 만들어 증탕해 삶아 가지고 꺼낸 후 방망이로 몹시 찼어 경단만큼씩 떼어 속에 꿀팥소를 넣어 둥글게 빚은 후 잣가루를 묻힌 것.

유자단자: 참쌀가루 반죽에 유자가루, 건시가루, 송검초가루를 한데 섞고 설탕물로 반죽을 하여 도토리알만큼씩 떼어 밤소를 넣어 둥글게 빚어 끓는 물에 삶아 잣가루나 팔고물을 묻힌 것.

복숭아단자: 참쌀가루에 복숭아즙을 넣고 반죽하여 삶아 꿀팥소를 넣고 잣가루를 묻힌 것.

살구단자: 복숭아단자 만드는 법과 같다.

쑥구리단자: 쑥을 찼어 참쌀가루에 섞어 떡을 만들고 붉은 콩가루를 꿀에 섞어 바른 것.

건시대단자: 건시를 얇게 지며 꿀에 재웠다가 황률소를 넣어 둥글게 빚은 후 잣가루를 묻힌 것.

비고 蜜圓饅: 동국세시기에 보면 “참쌀가루로 동그란 떡을 만들어 삶은 콩을 꿀에 섞어 바르되 붉은 빛이 나게 한 것을 밀단고라 한다”하였다.²⁶⁾

4. 油煎餅類

유전병류는 기름에 지지는 떡으로 화전, 주악, 부꾸미가 있다. 참쌀가루를 끓는 물로 익반죽하여 모양을 각양으로 만들어 꽃과 같이 기름에 지져서 만든 것을 花煎이라 하고, 방법은 같으나 소를 넣은 것을 부꾸미라 하며, 끓는 기름에 튀겨낸 것을 주악이라 한다.

1) 花煎

참쌀가루반죽을 기름에 지지면서 위에 꽃이나 잎으로 예쁜 무늬를 놓고 버석버석하고 누릇누릇하게 지져 더울 때 꿀물에 재웠다 꺼낸다.⁷⁾ 부인 필지나 규합총서에 보면 “냉수에 반죽하면 빛이 누르고 기름이 많이 드니 소금물을 끓여 더운 김에 반죽하여 가루를 쥐어 보아 헤어지지 않을만치만 반죽한다”고 하였다.^{7,9)} 참쌀가루반죽은 지방마다 같으나 위에 놓는 것이 다르다. 꽃으로 할 때는 진달래꽃, 장미꽃, 배꽃, 봉숭아, 맨드라미, 국화꽃 등을 계절에 맞게 엮고, 꽃이 없을 때는 대추채, 쑥잎, 미나리잎, 쑥갓잎 등을 붙여 쓴다. 대개 화전은 단독으로 쓰이지 않고 떡의 윗기로 쓰인다.

정조지에 보면 “참쌀가루에 꽃을 같이 지져서 화전이라 하며, 밀가루로 둥글게 지져 煎餅이라고도 한다. 또는 참쌀가루, 수수가루, 울무가루로 둥글

게 만들어 팔소를 넣고 접어서 지지기도 한다” 하였다.⁴⁾ 경도잡지와 동국세시기에 보면 “삼진날, 진달래꽃을 따다가 참쌀가루에 반죽하여 둥근떡을 만들고, 이것을 기름에 지진 것을 화전(꽃전)이라 한다” 하였다.^{26,54)} 또한, 규근시의방에는 “참쌀가루에 거피한 메밀가루를 조금 넣고 두견화, 장미화, 출단화의 꽃을 많이 넣고 녹색 말아 끓는 기름에 똑똑 떠 넣어 바삭바삭하게 지져서 한김날 때 꿀을 얹어 쓴다”고 하였다.¹⁰⁾ 이러한 화전법은 그대로 이어지고 있으나, 지금은 꽃 한잎만을 위에 올려 지지니 꽃의 향기가 전만 못하다.

진달래꽃전: 참쌀가루를 연하게 반죽하여 소금으로 간맞추어 번철에 기름을 두르고 반죽한 것을 얇박하게 펴 놓고, 빨리 진달래꽃을 보기 좋게 놓고 급히 뒤집어서 기름을 두르고 잠깐 지져 꺼내 꿀에 집성한 것.

장미꽃전: 참쌀가루 반죽위에 장미꽃을 얹어 지진 것.

국화꽃전: 참쌀가루 반죽위에 국화꽃을 얹어 지진 것.

2) 주악(造岳)

주악(조악)은 화전처럼 기름에 지지는 것이 아니고 튀기는 것이다. 순 참쌀가루반죽에 대추, 깨, 유자 다진 것을 넣고 작은 송편 모양으로 빚어 기름에 튀겨 낸다. 규합총서에 보면 “주악은 날반죽하여야 연하고 좋으며, 익반죽하면 질기고 맛이 없다”고 하였다.⁹⁾ 화전은 대부분 소를 안 넣지만, 주악은 깨나 다진 대추에 꿀, 계피가루 섞은 것을 조금씩 소로 넣고 작은 송편 모양으로 빚어 튀긴다. 참쌀이므로 튀길때 잘 터져 조심해서 튀겨야 한다. 서로 붙지 않도록 조금씩 넣고 튀기며 떠오르면 얼른 꺼낸다. 꺼낸 것은 꿀에 집쳐해서 잣가루, 계피가루를 뿌려두고 편의 윗기로 사용한다.

주악은 초나라의 角黍로 부터 시작된 것인데, 角黍는 그 모양이 뿔이 있다 하여 이름지워진 것이다. 우리나라에서는 떡을 만드는데 동근잎같이 하고 고기와 채소 다진 것을 속에 넣고 써서 두뿔로 만들어 이것을 角黍라 했는데 초나라의 것과는 다르다. 또한, 참쌀가루로 떡을 만들어 속에는 팔소를 넣고 두뿔이 나도록 빚어서 기름에 지져 내기도 하는데, 이것을 角黍의 가짜라 하여 造角이라 하였으며 다시 각의 음이 岳이 되어 造岳이 되고 이

것이 지금의 조약(주약)인 것이다.⁵⁷⁾ 정조지에 보면 “지금 사람은 주약(造角餅)을 가장 귀중히 여기며 손님대접과 제사의 음식에는 반드시 이것은 餅品의 상에 둔다”고 하였다.⁴⁾ 흔히 혼인이나 회갑 등 잔치에 쓸때는 모양이 둥글고 크다.

개성주약은 크게 만드는 것이 특색이고 담을때는 가운데에 대추쪽이나 통잣을 하나씩 박는다. 서울에서는 작은 만두모양으로 만드는데 기름에 튀기면 반달형이 된다.

밤주약 : 삶은 밤을 곱게 으깨어서 꿀과 계피가루를 넣고 섞어 소로 넣은 주약.

대추주약 : 대추를 가루같이 곱게 다져 꿀과 계피가루를 섞어 소로 넣은 주약.

치자주약 : 흰주약같이 하지만 반죽할 때 치자물을 들인 것.

메밀주약 : 메밀가루에 밀가루를 조금 섞어 고운체에 쳐서 익반죽하여 잣가루, 후추, 석이로 소를 넣어 만든 것.

3) 부꾸미

기름에 지지는 것은 화전과 마찬가지로이다. 그런데 화전의 모양대로 부치다가 소를 한편에 넣고 반으로 접어 꼭꼭 눌러 붙이고 겉에 꽃이나 잎으로 모양을 낸다. 즉, 부꾸미는 찹쌀, 차수수, 밀가루 또는 녹두 등을 불렀다가 갈아서 전병처럼 지진 후에 소를 넣고 반달로 접은 것이다. 소는 대개 녹두 고물이나 거피팔고물을 넣는다. 옛날에는 밤소 이외에 여름이면 오이나 애호박을 채썰어 잠깐 절였다가 꼭 짜서 볶은 것, 또는 쇠고기를 채썰어 볶은 것을 넣기도 하였다.

비고 빈자떡 : 조선상식에 보면 “빈자떡의 어원은 餅飮(중국음 빙자)에서 온 듯하다” 하였다.³⁸⁾ 또한 음식지미방과 규합총서에 설명되어 있는 빈자떡 만드는 방법은 지금처럼 饌物에 가까운 것이 아니고 유전병류의 순수한 떡이었음을 알 수 있다. 음식지미방에서는 “거피한 녹두를 가루내어 되직하게 갈아서 번철에 기름을 부어 끓으면 조금씩 떠놓고 그 위에 꿀로 반죽한 거피팔소를 놓고 또 그위를 다시 녹두반죽으로 덮어서 빛이 유자빛같이 되게 지진다”고 하였다.¹⁰⁾ 또한, 규합총서에서는 “녹두를 되게 갈아 즉시 번철에 기름을 몸이 잠길만큼 붓고 녹두간 것을 수저로 떠놓고 그 위에 밤소꿀 버무린 것을 놓고 다시 녹두간 것으로 덮어

수저로 얹접하여 누르면서 꽃전 모양대로 만든 다음 위에 잣을 박고 대추를 사면에 박아서 지진다”고 하였다.⁹⁾

5. 蒸也餅類

이병류는 쌀가루에 술을 넣고 반죽하여 발효시켜 부풀려서 찐 떡으로 蒸片이 그 대표적인 것이다.

蒸片(蒸餅) : 증편은 起蒸餅, 기주떡, 기지떡, 술떡, 병거지떡으로 부르기도 하며, 찌는 방법과 고명 그리고 술맛이 풍기는 새콤하고 달착지근한 맛이 특징이다. 술을 사용하기 때문에 다른 떡보다 빨리 쉬지 않아서 이 떡의 계절은 여름이다. 막걸리대신 옛기름이나 이스트를 사용하기도 하며, 웃고명용으로 흑임자, 잣, 물감들인 국수, 팔, 계피고물 등을 사용하기도 한다.

동국세시기에 보면 “쌀가루를 반죽하여 한조각씩 떼어서 술을 넣고 써서 부풀어 오르게 하여 방울같이 만든다. 그리고 삶은 콩에 꿀을 섞어서 소를 만들어 그 떡속에 넣는다. 그 위에 대추의 살을 떼어 발라 찐 것을 증편이라 한다”하였다.²⁶⁾ 아언각비에 이르기를 “蒸餅을 만들때 거죽에 대추살을 붙이는데 처음에는 대추를 가늘게 썰어서 붙였기 때문에 떡에 글짜를 새겼다 하여 糕銘이라 한다”하였다.⁵⁷⁾ 지금도 음식을 만들때 밤, 대추, 잣 등으로 장식하거나, 알지단, 실고추 등을 음식위에 얹어서 꾸미는 것을 “고명”이라 하는데 이는 증편에 대추를 붙이는데서 유래된 것이다.

증편을 만들때 가장 중요한 것은 밀술을 만드는 일이다. 멥쌀가루로 묽게 죽을 쑤어 차게 식히고 누룩가루를 물에 타서 잘 저어 갈아 앉힌 후 윗물만 죽에 부어 따듯한 방에서 발효시킨다. 이 밀술에 쌀가루를 넣어 반죽한 뒤 증편틀에 배보자기를 깔고 적당한 두께로 부어 고루 펴서 고명을 얹어 찐다. 고명은 오이꽃, 맨드라미꽃, 호박꽃, 대추꽃, 잣, 석이채, 밤채, 흑임자 등으로 한다.

음식지미방에 보면 “쌀가루를 고운체에 치고 다시 김체에 친다. 증편기주(술을 부어 증편같은 것을 부풀게 하는 것)는 증편을 한말하려면 좋은 쌀 한되를 씻어서 밥을 무르게 지어 식힌 후 깨끗한 누룩을 깎아 물에 담갔다가 불으면 물을 따라 버리고 주물러 걸러서 흰물이 한사발쯤 되거든 밥에 섞

고 증은 술 한술만 더 넣는다. 술이 괴면 쌀 세홉을 무르게 밥을 지어 차게 식혀서 그 술에 섞어 재차 괴기를 기다린다. 이튿날, 거품이 나거든 주대에 물을 늑게 해서 받쳐둔다. 가루를 풀때 건 콩죽 같이 풀어 반동이쯤 잡아 두었다가 동이에 7부쯤 일거든 시루에 안쳐서 찌되 상화찌듯 하라”고 하였다.¹⁰⁾

규합총서에 “좋은 쌀을 옥같이 쓸어 여러번 깨끗이 씻어 담는다. 하루밤 지난 후 건져 뜨물기 없이 하여 뻘아서 김체에 쳐 담는다. 물을 팔팔 끓여 된 송편만큼 반죽을 하고 약간 친다. 냉수에 막걸리를 술맛이 날만큼 타서 반죽한 것을 헤치면서 약간의 참기름과 같이 넣어 가며 망울이 하나도 없이 잘 풀어준다. 맛을 보아서 시큼하여 술맛이 완연하고 반죽한 것이 손으로 치켜들어 천천히 떨어지면 유지와 보자기로 단단히 싸매어 따뜻하고 바람이 잔잔한 방에 놓았다가 부풀거든 안친다. 꿀소에 건강, 후추가루를 넣어 볶아 둔다. 안칠때 테에 보자기를 펴고 소를 줄로 차례로 버려 놓고 수저로 반죽을 차례로 떠 없으면 절로 흘러 내려 망울이 된다. 팔이 비치는 곳은 수저로 봉합하여 망울이 분명하게 하고, 대추와 꽃감을 가늘게 채친 것과 잣을 쪼개어 곱게 박고 보자기를 덮어서 상화찌듯이 찌다. 대추빛이 검은 정도이면 다 익은 것이고 푸르게 하려면 반죽에 당귀가루를 넣는다. 탁주가 좋지 않으면 이틀전쯤에 삭임을 만드는데 흰 밥을 식혀서 좋은 누룩을 섞어 빻었다가 막 달콤, 씹쌀하게 발효될 때 걸러서 쓰면 좋다”고 하였다.⁹⁾

규합총서에 나와 있는 증편 만드는 법은 상당히 자세하지만, 재료의 양과 배합비율은 정확하지 않다. 증편은 그 품질특성이 다른 병이류와 분명히 다르며, 우선 품질특성의 규명과 표준화에 대한 연구가 선행되어야 할 것으로 생각된다.

비고 상화: 증편의 일종으로 찹쌀가루 아닌 밀가루로 만든 것이다. 원나라에서 전래되었다고 보아지며, 밀가루에 술을 넣어 반죽하고 채소류나 팔소를 넣어 둥글게 찌 떡이다. 음식지미방, 규합총서에 그 만드는 방법이 상술되어 있으며, 19세기 까지도 가정에서 만들어 먹은 듯 하나 그 후에는 별로 사용하지 않은 듯하다.

IV. 결 론

병이류의 제조는 우리 민족의 역사와 더불어 시작된 것으로 보이며, 병이류는 우리의 특별음식중 가장 대표적인 것이라 할 수 있다. 오늘날 의례의 간소화, 식생활의 서구화, 식품공업의 발달로 인하여 병이류의 제조 및 이용은 우리의 생활에서 멀어지고 있는 실정이지만 아직은 각종 의례음식에서 매우 중요한 위치를 차지하고 있다.

병이류의 품질특성에 주영향을 미치는 요인은 곡류의 주성분인 전분의 호화도이며, 이 호화도의 감소, 즉 전분의 노화가 병이류의 품질과 저장수명을 결정한다고 볼 수 있다. 병이류의 제조에 사용되는 찌는 법이나 삶는 법 등은 빵 등을 굽는 법에 비하여 최종제품의 수분함량이 보다 많으며, 결과적으로 제품 내에서의 미생물의 번식과 경도의 증가나 노화 등의 물리, 화학적 변화의 속도를 촉진시킨다. 따라서 병이류의 과학적 제조를 위해서는 원재료 전분의 호화도와 노화속도의 조절이 필수적이며, 습윤제를 사용한 중간수분함량 식품(Intermediate moisture Foods)으로의 개발도 필요하다고 생각된다.

또한, 현재 보고되어 있는 병이류에 대한 과학적 논문의 대부분이 찹쌀가루와 멥쌀가루에 소금이나 설탕만을 첨가한 상태에서 제조된 증편, 도병, 단자병에 대한 연구라는 것이 주목된다. 병이류라 할 때 그 의미는 고물이나 고명 또는 소를 사용하여 완성된 떡을 의미하는 것이며, 병이류의 저장수명은 원재료 전분의 노화도 뿐만 아니라 고물이나 소의 저장수명에 의해서도 좌우된다고 생각된다. 따라서, 원재료 전분의 호화도와 노화속도에 관한 연구 뿐만 아니라, 고물이나 소의 품질특성과 저장수명에 대한 연구 또한 필요하다고 사료된다. 한편, 적절한 첨가물을 사용하여 노화의 정도나 미생물의 번식을 억제하는 방법 및 적합한 포장기술의 개발 역시 병이류의 공업적 제품화를 위하여 선행되어야 할 과제가 아닌가 생각된다.

특히, 조리법이 섬세하고 기교적인 떡(편, 단자 등)은 소규모로 전문화할 수 있으며, 증편 및 도병류는 냉동건조법을 이용한 대량생산이 가능할 것으로 사료된다.

요 약

우리나라 떡에 관한 역사적 배경과 현재까지의 과학적 연구결과를 조사하기 위한 문헌적 고찰을 시도하였다. 우리나라의 떡류를 제조방법의 특성에 따라 분류하면 5가지로 구분될 수 있으며, 증기로 쪄낸 것(증병류), 쪄낸 것을 다시 기계적 힘을 가하여 쳐서 만든 것(도병류), 모양을 만든 후 쪄거나 삶은 것(단자류), 기름에 지진 것(유전병류), 발효후 쪄낸 것(이병류) 등이다. 떡은 또한 원료 곡물의 종류, 고물의 종류 및 형태 등에 의하여 다양하게 분류된다. 떡의 종류별 제조특성과 현재까지 발표된 과학적 연구에 대하여 조사하였다.

참고문헌

- 윤서석 1974, 한국식품사연구, 신광출판사.
- 이성우 1984, 한국식품사회사, 교문사.
- 임양순 1978, 병과류 이용에 관한 실태연구, 한국가정학회지 16(2), 19.
- 정순자 1973, 우리나라 병과류에 관한 소고, 단국대학 논문집 7, 539.
- 이성우, 김경진, 이효지 1983, 한국음식용어의 문헌적 연구, 한국식량영양학회지 12(2), 150.
- 문화재관리국 1979, 전통향토음식조사연구서, 문화공보부.
- 문화재관리국 1984, 한국민속종합보고서(향토음식편), 문화공보부.
- 빙허각 이씨 원저, 이정선 교주 1974, 간본규합총서, 신구문화사.
- 빙허각 이씨 원저, 정양원 역주 1975, 규합총서, 보진재.
- 안동 장씨 원저, 황혜성편 1985, 규곤시의방(음식지미방), 한국인서출판사.
- 한희순, 황혜성, 이혜경 1957, 이조궁중요리통고, 학총사.
- 이효지 1981, 규곤시의방의 조리학적 고찰, 대한가정학회지 19(2), 189.
- 이효지 1981, 시의전서의 조리학적 고찰, 대한가정학회지 19(3), 47.
- 이효지 1984, 요록의 조리학적 고찰, 한국생활과학연구 2, 73. 한국생활과학연구소, 한양대학교.
- 이효지 1984, 수문사설(식치방)의 조리학적 고찰, 한국생활과학연구 2, 85. 한국생활과학연구소, 한양대학교.
- 이효지 1985, 진찬의례의 조리학적 고찰, 한국생활과학연구 3, 271. 한국생활과학연구소, 한양대학교.
- 조창숙 1976, 한국의 병이류 考, 건국대학 학술지 20, 337.
- 강인의 1983, 한국식생활사, 삼영사.
- 이성우 1978, 고려이전의 한국식생활사, 향문사.
- 김원룡 1973, 한국고고학 개설, 일지사.
- 이성우 1984, 한국식품문화사, 교문사.
- 김원룡 1964, 한국문화의 고고학적 연구, 한국문화사대계 1, 고려대학교, 민족문화연구소, 고려대학교.
- 이춘녕 1962, 이조농업기술사, 을유문화사.
- 박용구 1974, 한국식료품사, 정음사.
- 일연 원저, 이병수 역주 1972, 삼국유사, 대양서적.
- 홍석모 원저, 이석호 역주 1972, 동국세시기, 대양서적.
- 방신영 1955, 우리나라 음식 만드는 법, 장충도서출판사.
- 김세옥, 마찬숙 1971, 가정요리백과, 삼중당.
- 염초애, 이효지, 김경진, 조창숙 1981, 세계의 요리(한국편), 삼성출판사.
- 윤서석 1962, 한국요리, 수학사.
- 정순자 1982, 한국의 요리, 동화출판사.
- 최창순 1978, 한국요리 300가지, 주부생활사.
- 황혜성 1976, 한국요리 백과사전, 삼중당.
- 황혜성 1980, 궁중음식, 향토음식, 흥보문화사.
- 황혜성 1980, 한국음식, 민서출판사.
- 황혜성 1986, 전통의 맛, 떡, 한과, 음료, 주부생활사.
- 조자호 1980, 세계의 가정요리(한국편), 삼성출판사.
- 최남선 1948, 조선상식, 현암사.
- 최남선 1934, 고사통, 삼중당.
- 김기숙 1987, 백설기 조리법의 표준화를 위한 조리과학적 연구(1) 대한가정학회지 25(2), 79.
- 윤서석, 안명수 1975, 백설기의 정도에 관한 연구(I), 대한가정학회지 13(3), 267.
- 김동훈 1975, 식품화학, 탐구당.
- 유애령, 이효지 1984, 당의 종류와 물의 첨가량에 따른 백설기의 물리적 특성에 관한 연구, 한국영양식량학회지 13(4), 281.
- 이숙영, 김광옥 1986, 감미료의 종류에 따른 백설기의 관능적 특성, 한국식품과학회지, 18(4), 325.
- 이숙영, 김광옥 1986, 혼합감미료를 사용한 백설기의 관능적 특성, 한국식품과학회지, 18(6), 503.

46. 김광옥, 윤경희 1984, 하이드로콜로이드의 첨가에 따른 백설기의 특성, 한국식품과학회지 16(2), 159.
47. 김종균 1976, 한국 고유 떡류의 보존성에 관한 연구, 대한가정학회지 14, 639.
48. 이운경, 이효지 1986, 찹쌀첨가량에 따른 백편의 조직감 특성의 변화, 한국조리과학회지 2(2), 43.
49. 김부식 원저, 김종권 역주 1972, 삼국사기, 대양서적.
50. 이인의, 이혜수, 김성곤 1983, 찹쌀떡의 저장중 Texture 변화, 한국식품과학회지 15(4), 379.
51. 주동준 1972, 떡살, 공간 70호, 공간사.
52. 조자용 1972, 무교미술론, 공간 70호, 공간사.
53. 신영훈 1972, 한국의 문양, 공간 70호, 공간사.
54. 유득공 원저, 이석호 역주 1972, 경도잡지, 대양서적.
55. 김만순 원저, 이석호 역주 1972, 열양세시기, 대양서적.
56. 김기숙 1987, 경단 조리법의 표준화를 위한 조리과학적 연구(1), 한국조리과학회지 3(1), 20.
57. 정약용 원저, 김종권 역주 1976, 아언각비, 일지사.