

## 朝鮮時代 宮中 祭享의 祭饌用 餅類에 關한 研究

丁賢淑·許必淑\*

啓明專門大學 食品營養科

\*啓明大學校 食生活學科

(1988年 2月 29日 접수)

## An Analytic Study on the Rice Cakes Needed for Ancestral Worship Rites in the Court of Chosōn Dynasty

Hyun Sook Joung, Pil Sook Hoe\*

*Keimyung Junior College.*

*\*College of Home Economics, Keimyung University*

(Received February 29, 1988)

### Abstract

In recent years, Korean traditional culture has been reviewed in many ways. And Great efforts have been made to form a culture suitable for the Koreans.

With these tendencies, the interest in Korean traditional foods has been greater. So this paper is intended to identify and analyze the kinds, materials and cooking processes of the rice cakes needed for ancestral worship rites in the court of Chosōn Dynasty. The work is centered around the *Tae-sang-ji* written by Lee kūn-myong in 1873-the 10th year since king kojong's coming to the throne.

And we study such literatures on foods and cooking processes as *Kyugon-si-ui-bang*, *Yo-rok*, *Jungbo-Sallim-Kyungjae*, *Kyuhap-Chongsō*, *Si-ui-jōn-sō* and so on. The results are compared and analyzed.

Cooking processes and materials of Korean rice cakes in Chosōn Dynasty were various and had traditional characteristics.

Rice cakes necessarily needed for various rites were called *pyun* especially when they were used for ancestral worship. And many different kinds of *Pyun* were used according to seasons.

There were nineteen kinds of rice cakes used for ancestral worship in the court: *Gu-i-Byung*, *Bun-ja-Byung*, *Baek-Byung* and so on. The six; *Gu-i-Byung*, *Bun-ja-Byung*, *Sam-sik-Byung*, *Yi-sik-Byung*, *Baek-Byung* and *Huk-Byung* were essential for the great rites at *Jong-myo* and *Young-nyung-Jeon* and so they were highly thought of. Main materials of these six were rice, glutinousrice, sorghum and wheat flour.

Cooking processes of the rice cakes above mentioned can be classified into frying, beating, boiling, steaming, etc. Powder for covering rice cakes was made of bean, pine nut, sesame and red bean, of which bean was made the greatest use of. It was very wise of them to use these kinds of powder, for they supply protein and lipid of which rice cakes are destitute and they also add colors and good tastes to rice cakes.

But Korean traditional rice cakes are less used as the thought of rites has changed and various kinds of desserts have been developed. And yet there is no denying the fact that even now rice cakes play a great role in traditional formalities.

I. 緒 言

祭祀는 사람이 사람 이상의 能力을 가지고 있는 어떠한 實在을 인식하고, 그에게 自己 또는 自己가 속해 있는 집단의 福을 구하고 禍를 면하기 위하여 행해졌다.

祭祀를 지내는 것은 先祖에 대한 崇拜思想에서 유래되며, “生則養 歿則喪 喪畢則祭”는 孝子가 父母에게 대해 할 세가지 道로서, 生前에 미진한 孝養을 死後에 계속하는 것이라고 하였다. 이렇게 祭祀는 儒敎의 근본 사상인 仁孝와 誠敬의 정신을 깊이 박아주고, 또 禮俗의 융성과 共同體 和睦과 一致를 이루는데 큰 역할을 하였다.

朝鮮時代에 들어가면서 儒敎의 家族 倫理觀의 발달과 兩班제도의 고정으로 인하여 儀禮 절차의 形式化를 추구하게 되었다. 특히 祭禮, 賓禮를 위시하여 大小宴, 농경 儀禮, 土俗信仰을 배경으로 重要視된 餅類는 朝鮮時代에 와서 材料들의 혼합이 매우 多樣해졌고, 調理法도 발달하였다.

그러나 近來에 와서는 찬란했던 傳統食生活文化가 식품가공업의 발달, 핵가족 구성에 따른 住居樣式의 改革, 勞力不足 등으로 소의당하였다. 이는 家庭에서의 調理과정의 간편화 추구 및 時間과 努力 문제를 그 요인으로 보겠다.

朝鮮時代 祭禮에 관한 李<sup>9)</sup>, 黃<sup>10)</sup> 등의 연구가 있으나, 祭物의 調理法에 관해서는 거의 언급되어 있지 않다. 또한 餅에 대한 研究는 尹<sup>11)</sup>, 정<sup>12)</sup> 등<sup>7-8)</sup>에 의해 활발하게 행해지고 있으나, 儀禮 飲食에서 가장 重要視되는 祭儀用 餅에 對한 研究는 드물다. 따라서 本考에서는 朝鮮時代 宮中 祭儀으로 쓰인 餅類의 種類, 材料 및 調理法등을 太常志를 중심으로 하여 分析, 考察하여 當時의 餅의 利用을 理解하는데 目的을 두었다.

太常志<sup>9)</sup>는 高宗 10年 李根命이, 영조 42년에 申維翰과 朴通郁이 編纂한 「太常志」를 改編續成한 것으로서, 朝鮮時代 宮中 祭享 및 儀禮 등의 업무를 담당한 太常寺의 기관지이다. 따라서 朝鮮中, 後期의 各 宮中 祭享에 쓰인 祭物의 材料, 分量 및 調理法등이 상세히 收錄되어 있다. 또한 當時 사용된 祭物의 규모 등을 통해 朝鮮中, 後期 宮中의 食生活 文化를 고찰할 수 있다. 本 研究에서는 藏書閣 所藏 6卷 3冊本을 利用하였다. 아울러 朝鮮時代의 主要 食品 調理書인 음식지미방(1670년)<sup>10)</sup>, 要錄(1680년)<sup>11)</sup>, 增補山林經濟(1766년)<sup>12)</sup>, 閔閣叢書(1815년)<sup>13)</sup>, 是議全書(1800末)<sup>14)</sup> 등<sup>15-17)</sup>을 比較, 分析하였다.

II. 朝鮮時代 宮中 宗廟 大享에 쓰인 祭物의 種類 및 設儀圖

宗廟는 天子로 부터 士, 庶人에 이르기까지 그 先祖를 享하는 집의 通稱으로, 周代 以前에 이미 天子에게 宗廟가 있었으며, 太廟라고 한다.

朝鮮時代에 宗廟는 先王과 王統의 保衛에 공이 있는 臣下들의 神主를 모시는데, 太祖 4年 乙亥(1395年) 9월에 처음 七室이 세워졌으며, 太祖 外 17室41位를 모셨다. 宗廟에는 五享大祭, 七祀, 廟庭配享功臣, 17室 朔望名日祭를 각각 行하였으며, 宗廟五享大祭는 四中月, 臘日에 가장 重要視된 祭享이었다. 祭物은 그림 1과 같이 陳設하였다. 즉 飯4色(稻, 梁, 黍, 稷), 醢4色(鹿醢, 兔醢, 鴈醢, 魚醢), 餅六色(粉粢, 飴食, 白餅, 黑餅, 糗餌, 醢食), 果五色(菱仁, 芡仁, 黃栗, 大栗, 榛子), 菹3色(菁菹, 芹菹, 韭菹), 脯1器, 酒3爵, 大口魚1器, 竹筍1器, 形鹽1器, 鬱金酒1瓶, 幣1端을 每室에 陳設하며, 潘管 皮黍, 皮稷, 餅羹3器, 大羹3器를 每位

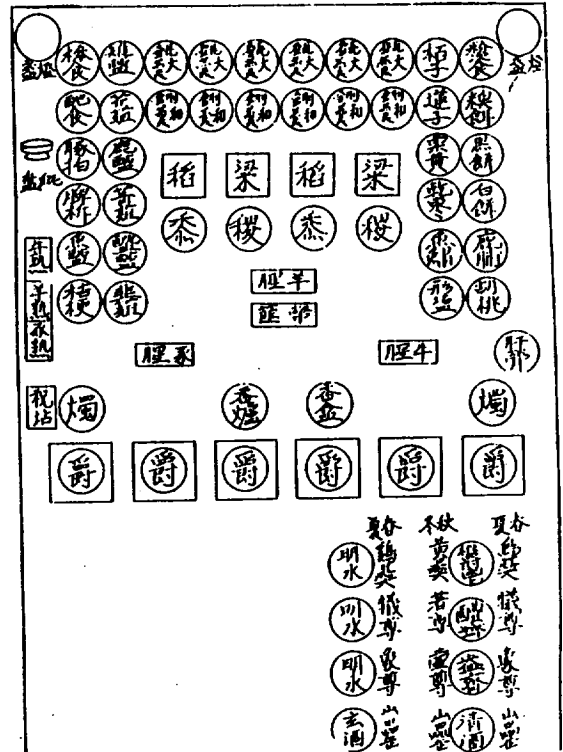


그림 1. 宗廟大享 陳設圖, 永寧殿同(太常志)

에 陳設하고 豕脰, 牛脰, 羊脰 各一匣을 每室에 陳設하였다(宗廟大享陳設圖).

宗廟五享大祭 單子 種類 및 分量을 보면, 粉粢餅은 찹쌀 每室4升5合(計 7斗6升5合)이 使用되었으며, 糗餌餅은 白米 每室4升(計 6斗8升)으로 兩餅에 들어가는 糶은 各1升으로 모두 3斗4升이 쓰였다.

實果는 菱仁 芡仁, 黃栗, 大棗, 榛子の 5色이 使用되었으며, 菱仁 芡仁은 蓮子와 互用可能하고, 黃栗, 大棗, 榛子는 胡桃, 栲子 또는 榧子와 互用할 수 있음을 그림 2에서 알 수 있다. 또한 宗廟冬享에는 그림 3과 같이 果實을 互用할 수 있으며, 四色醢는 그림 4와 같이 4月에서 8月까지는 兔醢, 鹿醢 대신 雉醢를 代用하였다.

이처럼 宗廟大享에서 多様な 祭物을 使用하는 것을 알 수 있으며, 그 중 중요한 위치를 차지하고 있는 餅類를 중심으로 研究하였다.

### III. 餅의 種類 및 材料

太常志에 의한 朝鮮時代 祭饌用 餅의 種類는 粉粢餅, 糗餌餅 등 19가지로서, 當時 民間에서 만들었던 餅에 비해 比較的 그 種類에서 볼 때 數가 적음을 알 수 있다. 이는 경사 및 日常的으로 만드는 餅類에 비해 祭禮라는 特殊상황을 의식한 것으로 思料된다. 즉 祭饌으로 쓰이는 牲, 黍稷稻粱, 脯 등이 尙古의 뜻을 取하는 것과 같은 이치라고 볼 수 있겠다. 朝鮮時代に 만들어진

餅의 種類를 文獻을 통해서 표 1과 같이 나타내었다.

餅의 材料를 보면 다음과 같다.

飲食知味方에는 霜花, 석이편, 증편 등이 만들어졌으며, 그중 霜花, 팔시무떡, 증편, 빈자법 및 잡과편등은 지금까지 전승되어 오고 있다.

1680년경의 漢文 調理書인 要錄에서는 16種의 餅이 소개되어 있다.

1600년대 末의 酒方文에서는 花煎, 起蒸餅, 兼節餅, 霜花의 4가지 떡을 메밀가루, 꿀물, 멧쌀, 누룩, 밀가루, 녹두가루, 고기, 찰가루, 콩가루, 채소, 기름, 물, 생강 등의 材料로 만들었다.

增補山林經濟에서는 찹쌀가루, 멧쌀가루, 메밀가루 등을 主原料로 하여 말린밤, 대추, 감, 청대콩, 其火, 녹두고물, 팔고물, 진달래꽃, 국화, 장미, 香油, 풋보리 및 콩고물 등의 多様な 材料를 使用하였다. 떡의 種類는 栗糕, 雜果糕, 杏餅 등 13가지가 기술되어 있다. 閩閩叢書에는 27種의 餅이 調理法과 材料別로 說明되어 있으며, 증편, 대추조약, 무우떡, 백설기, 인절미 등은 現在까지 전승되고 있다.

그외 民間에서의 각종 행사에서 우리 강토안에서 산출되는 썩, 송기, 마, 오미자, 계피, 국화 등 곡물, 堅果, 藥餌性藥 등을 고루 사용하여 영양소의 보완을 하였음을 알 수 있다.

太常志에 기록된 宮中 祭享 時 쓰인 餅의 種類는 표 1에 나타내었듯이 19種이며, 그 材料는 쌀, 찹쌀, 밀가루, 쇠고기, 실백, 양고기, 돼지고기, 기름, 꿀, 녹

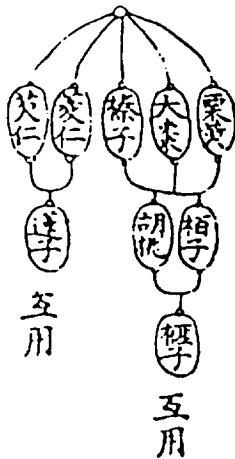


그림 2. 宗廟, 永寧殿社稷祭 宮祭享(太常志 卷首)

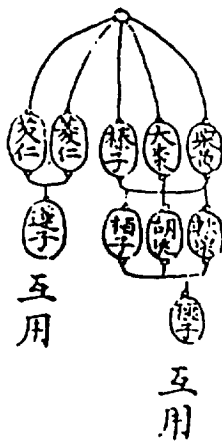


그림 3. 宗廟冬享(太常志)

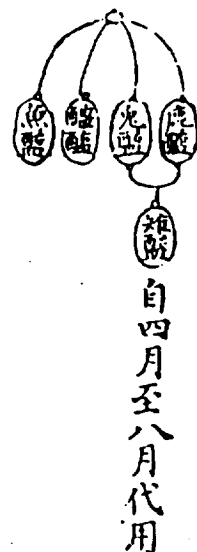


그림 4. 四色醢(太常志)

표 1. 餅의 種類

文 獻		食 品 名
飲食知味方	11	상화, 상화편, 석이편, 팔시루떡, 증편, 인절미, 십산삼, 전화법, 빈자법, 잡과편
要 錄	16	乾飯餅, 乾芻餅, 山藥餅, 床花餅, 蒸餅, 燒餅, 堅煎餅, 松膏餅, 柏子餅, 碎柏餅, 敬丹餅, 山參餅, 油餅, 膏餅, 水煮
增補山林經濟	13	栗糕, 雜果糕, 杏餅, 棗餅, 시루떡, 花煎(杜鵑花, 장미, 국화), 石茸餅, 香艾團子, 松餅, 雜果粘餅, 引切餅, 松皮餅, 犬餅
閩閩叢書	27	복령조화고, 백설고, 권전병, 송풍병, 유자단자, 승감초단자, 석탄병, 도행병, 사과병, 혼돈병, 토란병, 남방감자병, 잡과편, 증편, 석이병, 두릅떡, 기단기오, 서여항병, 송기떡, 상화, 무우떡, 빙자, 백설기, 대추조약, 꽃전, 송편, 인절미
太 常 志	19	구이병, 분자병, 삼식병, 백병, 흑병, 유병, 자박병, 두단병, 절병, 상화병, 당고병, 포시병, 유사병, 경단병, 송고병, 산삼병, 빙자병, 병시
是議全書	41	약식병, 팔편, 녹두편, 녹두찰편, 팔찰편, 깨찰편, 꿀편, 승검초편, 백편, 치자조약, 대추조약, 굴병단자, 밤단자, 밤주약, 건시단자, 화전, 잡과편, 두릅떡, 무우떡, 송편, 송숙편, 어름송편, 증편, 대추인절미, 깨인절미, 쑥절편, 송피절편, 개피떡, 곱짱떡, 산병, 꿀무편, 경단, 막우썰기, 호박떡, 무우시루떡, 상실편, 감저병, 적복령편꿀
朝鮮料理製法	49	거피녹두떡, 백설기, 흰물이, 꿀편, 깨설기, 심검초떡, 팔떡, 녹두떡, 무떡, 호박떡, 느티떡, 쑥떡, 거피한팔떡, 찰떡, 두릅떡, 굴병떡, 잡과병, 석탄병, 감떡, 토란병, 감자병, 서숙떡, 송편, 증편, 방은증편, 흰떡, 쑥인절미, 청정인절미, 개피떡, 송기떡, 주약, 밤주약, 찰전병, 돈전병, 석류병, 화전, 밀전병, 수수전병, 빈자떡, 밀쌈, 단자, 팔단자, 밤단자, 석이단자, 유자단자, 생편, 심검초단자, 쑥굴리, 경단
朝鮮無雙 新式料理製法	55	시루떡, 팔떡, 무떡, 호박떡, 느티떡, 생치떡, 쑥떡, 녹두떡, 거피팔떡, 찰떡, 개떡, 두릅떡, 백설기, 흰물이, 꿀떡, 꿀병떡, 심검초떡, 잡과떡, 귀이리떡, 개떡, 밀개떡, 석탄병, 감떡, 밤떡, 토란병, 감자병, 백합떡, 옥수수떡, 송편, 재증병, 복떡, 백병, 절병, 인절미, 가피떡, 산병, 유병, 송기떡주약, 차전병, 돈전병, 대추전병, 두견전병, 밀전병, 수수전병, 빈자병, 부끼미, 밀쌈, 화전, 고려밤떡, 신선부귀병, 혼돈자, 단자, 경단, 증편
李朝宮廷料理 通 攷	23	백편, 꿀편, 심검초편, 백설기, 깨설기, 팔시루떡, 흰떡, 인절미, 고엽점진병, 증편(1), 봉우리떡(두릅떡), 증편(2), 송편, 쑥구리단자, 밤단자, 은행단자, 석이단자, 대초단자, 경단, 주약, 화전, 밀쌈, 돈전병

두, 후추, 팔, 콩 등이었다. 그러나 민간에 쓰인 材料보다는 한정됨을 알 수 있었다.

각 祭享에 쓰인 餅의 種類와 頻度를 표 2에 나타내었다.

여기서 볼 때 조선시대 궁중 제향에 실제 사용된 餅은 11種으로서, 宗廟, 永寧殿, 社稷, 廟, 宮, 園, 墓 등에 두루 사용되어 祭饌으로 重要함을 알 수 있다.

IV. 餅의 調理法

太常志에 의한 宮中 祭禮에 使用하는 餅의 調理法을 다음과 같이 살펴보았다.

糗餌餅은 太常志 以前에는 쌀가루로 만들어서 참깨가루를 묻혔으나, 當時에는 쌀가루로 敬團처럼 둥글게 빚어 삶아 콩가루를 묻혔다.

粉粿餅은 찹쌀을 찌서 만든 밥을 고르게 쳐서 사각평판으로 만들어 콩가루를 묻혔다.

饈食餅은 太常志 以前에는 쌀가루와 쇠고기를 섞었으나, 當時 白米가루, 찹쌀가루를 혼합하여 쇠고기, 양고기, 돼지고기를 넣어 고루 섞어 네모지게 잘라서 기름에 지져 만들었다.

飴食餅은 白米가루에 술을 섞어 霜花와 같이 그릇 뚜껑 모양으로 둥글게 빚어서 찌내었다.

白餅은 白米가루, 黑餅은 수수가루를 각각 물로 반죽



하여 찌서 飴食餅과 같은 모양으로 자른다고 하였다.

油餅은 찹쌀가루를 반죽하여 白餅과 같은 모양으로 잘라 기름에 지졌다.

自朴餅은 煮白餅으로 불리우며, 찹쌀가루를 반죽하여 둥글게 만들어 꿀과 혼합한 콩가루를 소로 넣어 떡을 만들어 기름에 지져내었다.

豆團餅은 찹쌀가루에 물을 섞어 반죽하여 둥글게 만들어 꿀, 실백가루를 소로 넣고 去皮한 팔고물을 묻혔다.

切餅은 白米가루에 물을 섞어 익혀 둥글게 잘라 만들었다.

霜花餅은 표 2에서 보는 바와 같이 가장 널리 쓰이는데, 밀가루에 술을 섞어서 꿀과 콩가루를 소로 넣고 넣은 것을 둥글게 빚어 찌서 실백가루를 묻혀 만들었다.

霜花餅은 元나라에서 傳來된 만두류의 하나로서 高麗時代에도 있었다고 하며, 朝鮮時代에도 많이 崇尚되었다. 朝鮮初의 飲食知味方에서는 “모시에 친 고운 밀가루를 술로 반죽하여 알맞게 발효시켜 부풀려서 팔소나 채소로 소을 넣어 찌다”고 하였다. 이때 소는 외

(瓜)나 박(瓢)을 잘게 썰고 송이, 표고, 참버섯을 가늘게 찢어 단간장, 기름에 볶아 栲子와 후추가루를 양념하여 쓰거나, 팔을 찌서 淸蜜에 반죽하여 썼다. 霜花餅이 祭儀用으로 널리 쓰인 點은 독특하게 이처럼 발효시킨 것에 소를 넣어 만들기 때문으로 思料된다. 閩閩叢書에서는 밀가루를 곱게 쳐서 밀기울 죽을 쑤어 가루누룩 두줌을 버무려 넣었다가, 다음날 걸러 섞어서 그릇에 넣어 부풀려 양념한 거피팔 꿀소를 넣어 빚어 찌서 익으면 물뿌려 낸다고 하였다. 여기서 飲食知味方에서는 발효제로서 술을 쓴 것에 비하여, 閩閩叢書에서는 가루 누룩을 술을 빚어 使用하였음을 알 수 있다.

唐糕餅은 밀가루에 술을 섞어서 물속에 익혀서 切餅과 같이 둥글게 잘라 만들었다.

莆是餅은 白米가루에 물을 섞어서 물속에서 익혀 둥그렇게 片을 만들어 半月形을 만들었다.

油沙餅은 찹쌀가루를 水熟하여 敬團과 같이 하여 기름에 지져서 깨소금에 꿀을 섞은 것으로 묻혔다.

敬團餅은 찹쌀가루를 물에 반죽하여 밤알만큼 둥글러 끓는 물에 삶아 건져낸 즉, 날날이 둥글고 회어서 구슬

표 3. 各種 餅의 大小, 形態(太常志)

種類	大小	長	廣	厚	高	圓 徑	排 高	形 態
白 餅		5寸6分	1寸1分	5分				
茶 食				4分		1寸5分		
粉菜餅		5寸6分	1寸1分	5分			35片을 排한다	
棗餌餅						1寸7分	25~36개 排高	
黑 餅		5寸6分	1寸1分	5分			35片 排高	
糝食餅		5寸6分	1寸1分	5分			"	
飴食餅						2寸	약 67개 排高	
油 餅		5寸6分	1寸1分	5分			35片배	
煮白餅					6寸5分	1寸2分		
敬團餅						1寸3分	약 6寸5分 排高	正 圓 形
豆團餅						1寸3分	"	"
油沙餅						1寸3分	"	"
霜花餅			1寸5分		1寸		약 3寸5分	半 月 形
切 餅						1寸	약 6寸5分	正 圓 形
莆是餅			1寸5分		8分		"	半 月 形
唐糕餅						1寸1分	약 3寸5分	正 圓 形
松膏餅						9分	약 6寸5分	平 圓 形
山蔘餅						"	"	"
水煮餅						1寸5分	"	"
餅 是			1寸5分		8分		약 3寸5分	半 月 形



과 같다고 하는 뜻이다. 여기에 콩가루, 실백가루, 꿀을 묻혀 만든다.

松膏餅은 참쌀가루에 松膏(송진)을 합하여 고르게 쳐서 돈모양처럼 원형으로 자르고 기름에 지져 汁淸, 實栢가루를 묻혔다.

山蔘餅은 참쌀가루에 더덕을 합하여 松膏餅처럼 만들었다.

水煮餅은 貧煮餅으로도 불리는데, 녹두에 생강, 후추가루를 넣어片을 만들었다. 水煮餅은 본디 祭祀床이나 교자상에 기름에 지진 고기를 高批로 고일 때 밀반침용으로 썼는데, 朝鮮常識<sup>10)</sup>에서는 貧煮餅의 語源을 餅饋에서 온 것으로 추정하였다. 또한 가난한 사람을 위하여 만든 것이라 하여 貧煮떡이라고도 하였다. 李는<sup>10)</sup> "朝鮮時代 흥년이 들면 유랑민이 南大門 밖에 수없이 모여든다. 그러면 當時 세도가에서는 이들을 위하여 貧煮떡을 만들어 소담구지에 싣고 와서 '어느 집의 적선이오'하면서 던져 주었다"라고 하였다. 朝鮮無雙新式料理製法の 만드는 法은 現在와 거의 일치하며, "녹두를去皮하여 참쌀과 함께 물에 담갔다가 갈아서 계란을 깨뜨려 휘저어 많이 섞고, 煎餅과 같이 부치되 기름을 많이 넣는다"고 하였다. 그의 제육, 배추, 쇠고기, 닭고기, 석이, 표고, 전복 등 多樣한 材料를 넣어 만들고, 또한 나라 祭享에도 썼다고 하였으며, 現在에도 널리 전해지고 있다.

以上の 餅의 형태는 그림 5와 같으며, 각 餅의 크기를 표 3에 나타내었다.

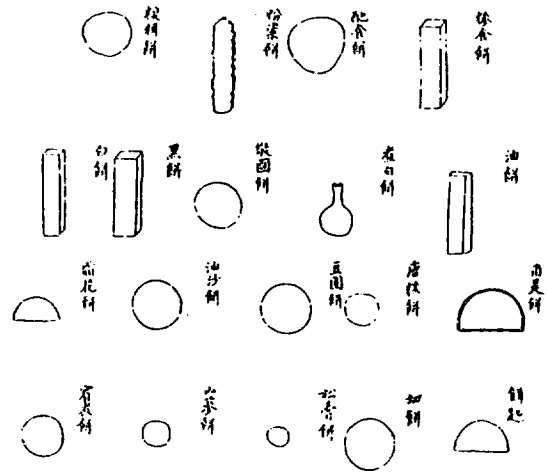


그림 5. 各種 餅의 形態(太常志)

또한 宗廟大祭, 永禮殿, 各陵忌辰祭에 쓰인 餅의 종류와 材料分量을 표 4에 나타내었다.

以上の 19種의 떡을 主材料에 따라 分類한 것은 표 5에 나타난 바와 같이 白米末, 粘米末, 수수가루, 녹두, 참쌀가루와 백미가루 섞은것 및 밀가루의 6種이었다. 그중 참쌀가루로 만든 것이 粉粢餅, 油餅 등 8種으로 가장 많았고, 그 다음이 白米가루로서 5種, 밀가루가 霜花 등 3種의 順으로 쓰였다.

餅을 調理法에 따라 크게 分類하면 기름에 지진것, 搗餅, 水熟, 蒸熟, 烹熟 등으로 區分되며 표 6에 나타

표 5. 餅의 主材料에 따른 分類(太常志)

백미가루	참 쌀 가 루	수수가루	녹 두	참쌀가루+백미가루	밀 가 루
稷 餅 食 餅 白餅, 切餅 甫 是 餅	粉 粢 餅, 油 餅 自 朴 餅, 豆 團 餅 油 沙 餅, 敬 團 餅 松 膏 餅, 山 蔘 餅	黑 餅	水 煮 餅	饔 食 餅	霜 花 餅 唐 糕 餅 餅 是
5 종	8 종	1 종	1 종	1 종	3 종

표 6. 調理法 上의 餅의 分類(太常志)

기름에 지진것(煮油餅)	搗 餅	水 熟	蒸 熟	烹 熟	其 他
饔 食 餅 油 餅 自 朴 餅 油 沙 餅 松 膏 餅 水 煮 餅	粉 粢 餅 白 餅 切 餅 松 膏 餅 山 蔘 餅	唐 糕 餅 甫 是 餅 油 沙 餅 敬 團 餅	稷 餅 食 餅 切 餅 霜 花 餅 甫 是 餅	餅 是	술이들어가는것 醃 食 餅 霜 花 餅 唐 糕 餅



표 7. 묻히는 고물의 種類에 따른 餅의 分類(太常志)

콩가루고물	거피한팥고물	깨소금고물	실백가루
糗餌餅 粉粿餅 自朴餅 敬團餅 霜花餅	豆團餅	霜花餅	油沙餅 敬團餅 松膏餅

내었다. 여기서 술이 들어가는 떡이 醢食餅 外 3가지였음을 보아, 술이 떡의 材料로 그 비중이 比較的 큰 것을 볼 수 있다.

묻히는 고물에 따른 떡의 分類는 표 7과 같이 나타낼 수 있다. 주로 콩고물이 쓰여 糗餌餅 등 5種에 묻혔으며 實栢가루가 3種에 쓰였고, 그밖에 깨소금과 去皮한 팥고물을 使用하였다. 이처럼 多樣한 고물을 사용하는 것은 쌀가루와의 合理的인 영양 배합으로 볼 수 있으며 맛과 色의 調和를 위한 것으로 생각된다. 특히 콩가루에서 우수한 단백질을 얻을 수 있으며, 실백, 깨소금 등에서 식물성 지방을 얻는 등 영양소 배합의 술기를 엿볼 수 있다. 또한 고물은 큰 變化없이 오늘에 전승되고 있음을 알 수 있다.

V. 結 言

우리나라의 떡은 기본 調理法과 材料가 多樣하고 고유의 傳統性을 농후하게 가지고 있다.

떡은 각종 儀禮에 必須的인 祭物로서 특히 祭祀에 쓰는 떡을 片이라 하여 季節에 따라 多樣한 種類의 片을 使用하였다.

宮中祭享에 쓰이는 떡의 種類는 糗餌餅, 粉粿餅, 白餅 外 19種이었다. 그중 糗餌餅, 粉粿餅, 醢食餅, 餘食餅, 白餅, 黑餅의 6色餅은 宗廟 및 永寧殿大祭 등에 必須的으로 쓰여 가장 重要視되었으며, 主材料는 찰쌀

가루, 쌀가루, 밀가루, 수수가루 등이었다.

以上の 太常志에 쓰인 餅을 調理法에 따라 分類하면 煮油餅, 搗餅, 水熟, 蒸熟, 煎熟 등으로 크게 區分할 수 있다. 떡에 묻히는 고물은 콩고물이 가장 많이 사용되었고, 實栢가루, 깨소금, 팥고물 등이 쓰여 떡의 주된 營養素인 糖質 以外 단백질, 지방의 보충 및 色과 맛의 變化를 주는 지혜를 엿볼 수 있다.

그러나 오늘날 儀禮에 대한 意識구조의 變化와 食品工業의 발달로 인한 多樣한 後食類의 개발 및 보급 등으로 傳統飲食인 떡의 利用은 쇠퇴해가는 實情이지만, 아직도 祭禮儀式에서 떡의 비중이 크다고 생각한다.

參考文獻

1. 禮記
2. 尹瑞石, 韓國食品史研究, 新光出版社, 1974.
3. 李吉杓, 성신여자사범대 논문집, 제 8집, 1985.
4. 黃慶煥, 朝鮮王朝의 祭祀, 文化財管理局, 1967.
5. 尹淑漂, 安東大學 論文集, 第 4集, 1982.
6. 정순자, 단국대논문집, 7, 539, 1973.
7. 徐惠卿, 全州大學 教育學部 論文集, 창간호, 1983.
8. 李哲鎭, 孟英善, 韓國食文化學會誌, 2, 2, pp117~132, 1987.
9. 李根命, 太常志, 影印本, 1873.
10. 黃慧性編, 閩臺是讓方(해설편), 1980.
11. 李孝枝, 한국생활과학연구, 2:73, 1984.
12. 增補山林經濟, 1766.
13. 閩閩叢書, 빙허각 이씨, 정양원역주, 보진재, 1980.
14. 著者未詳, 是讓全書, 影印本, 1800년대末.
15. 方信榮, 朝鮮料理製法, 1942.
16. 李用基, 朝鮮無雙新式料理製法, 1943.
17. 黃慧性, 한희순, 이혜경, 李朝宮廷料理通攷, 學叢社, 1957.
18. 崔南善, 朝鮮常識, 玄岩社, 1948.
19. 李盛雨, 韓國料理文化史, 敎文社, 1985.