

떡類의 文獻的 考察
(1670년~1943년의 우리말 조리서를 중심으로)

孟憲烈·李孝枝

漢陽大學校 教育大學院
漢陽大學校 家政大學 教授

(1988年 5月 10日 接受)

A Bibliographical Study of Dóck (Korean rice cake)

Hae Yull Mang, Hyo Gee Lee

Graduate School for Education, Hanyang University
College of Home Economics, Hanyang University

(Received May 10, 1988)

Abstract

Dóck (Korean rice cake) is a peculiar food of Korea made of grain. By means of cooking from, it is defined as "Pulvberzed food of grain" Dóck was one of the daily food, but development of boiled rice had narrowed it's use to the food of festive days and ceremonies.

Dóck is used as a main food of all Kinds of ceremonies from one's birth to death, such as the Three seven day(a baby's twenty-first day of life), one hundredth day, birthday, wedding, both brithday, funeral and sacrificial rites, vocational ceremonies, such as a sacrifice to spirits and a srevice for a big catch of fish.

It is also used as a present and seasonal food.

A large variety of Dóck is available and its recipe is scientific and reasonable.

In this treatise, the Kinds of Dóck and the frequency of them, the material, the recipe, the measuring unit of material, cooking kitchen utensils and the cooking terms are studied from the books published in Korea from 1670 to 1943.

1. Dóck was classified as Tchin Dóck(steamed), Chin Dóck(strikn), Chijin Dóck(fried) and Salmun Dóck(boiled), according to its way of cooking.
2. There were 122 Kinds of Dóck, 57 were Tchin Dóck, 35 Chin Dóck, 20 Chijin Dóck, and 10 Salmun Dóck.
3. There were 34 Kinds of measuring units.
Of them, 13 for volume, 4 for weight, 9 for quantity, 4 for length and 4 for the rest.
4. There were 55 Kinds of cooking Kitchen utensils but now many of them are not used because of mechanization or automation of tools of living.
5. There were 143 Kinds of cooking terms. Of them 49 for the preparing process, 25 for the mixing process, 27 for well-forming process 10 for process of getting ready to cook, 14 for heating process, 10 for cutting process, 5 for dishn process and 3 for process of soaking in sugar or honey.

I. 서 론

여러 민족들은 오랜 세월을 두고 그들이 살고 있는 기후·풍토에 맞추어 고유한 식생활 양식을 형성하였으며, 그것은 자연환경과 사회환경에 깊이 연유된 것이다.¹⁾

우리나라는 곡물음식이 가장 많이 개발되고 널리 보급되어 토착성이 짙은 전통음식으로 계승되어 왔다.

그 중에서도 떡은 농경사회로 자리잡히면서 전해 내려오는 곡류의 가공품으로서 한국인이 즐겨서 먹는 음식이다.

떡을 조리형태로 정의하면 “곡물의 분식형태의 음식”이라고 말할 수 있다. 떡의 시작은 시루의 등장시기인 청동기시대 또는 초기 철기시대라 할 수 있다.

선사시대 생활에서도 시루에서 찌서 익히는 법, 기름에 지지는 법 등이 있었던 것으로 추정되는데 이러한 고대의 떡은 宗廟祭祀의 祭物로 만드는 黑餅, 白餅, 鯪食, 饌餌 등에서 추측할 수 있다.

떡은 밥짓기가 일반화된 시기까지 상용음식의 하나였다가 밥짓기의 개발이후로는 名節飲食, 儀禮飲食의 자리로 옮겨졌다.

떡은 三·七日, 百日, 生日, 婚姻, 回甲, 喪禮, 祭禮 등의 通過儀禮와 告祠, 豐漁祭 등의 生業儀禮에 禮物, 祭物로 또는 節食 등에 사용되었다.²⁾

떡은 그 종류가 매우 다양하며 각 종류별로 특색이 있고, 재료의 배합, 향기나 맛성분의 첨가, 쌀가루에 물내리기, 설탕물이나 꿀물섞기 등 만드는 방법도 과학적이고 합리적이다.

떡은 과거에는 특별음식으로서의 우대를 받았으나, 오늘날에는 각종 의례의 간소화, 음식의 서구화, 식품의 공업화로 인한 여러 종류의 과자류의 범람에 밀려 쇠퇴해 가는 실정에 있다.

본 논문은 1670년~1943년 사이에 발행된 우리말 조리서 22책 중 떡이 기록된 16책을 중심으로 떡의 종류와 빈도, 떡의 재료와 조리법의 변화, 제량단위, 조리용구, 조리용어 등을 고찰함으로써 떡문화를 이해하는데 참고되는 자료로 제시하고자 한다.

II. 떡의 종류와 빈도

본 논문에서는 떡의 종류를 윤,^{2,3)} 황,⁴⁾ 정^{5,6)} 등의 분류를 중심으로 해서 전떡(증병(甑餅), 친떡(도병(搗餅)), 지진떡(유전병(油煎餅)), 삶은 떡으로 분류하였다.

전떡은 시루에 찌서 완성한 떡으로 시루에 떡을 삶는 방법에 따라서 설기떡, 무리떡, 백편, 두툰떡 등이

있고, 재료에 따라서 만드는 방법에 따라서 증편, 송편 등이 있다.

친떡은 멥쌀가루를 찌거나, 찹쌀로 밥을 지어 안반이나 절구에 놓고 쳐서 완성한 떡이다.

멥쌀친떡은 절편, 가피떡, 흰떡 등이고, 찹쌀친떡은 인절미, 단자 등이다.

지진떡은 기름에 지져서 완성한 떡으로 화전, 주악이 있다.

삶은 떡은 둥근모양을 만들어 끓는 물에 삶아 건져서 완성한 떡으로 경단이 있다.

우리말 조리서에 기록된 떡류는 모두 122종류로 그 중 전떡이 57종류, 친떡이 35종류, 지진떡이 20종류, 삶은 떡이 10종류였다.

1. 전 떡

전떡의 종류와 빈도는 표 1과 같다.

전떡은 증편이 12회로 가장 많고, 두툰떡·송편이 10회, 백설기 7회, 송점초편·석탄병·무우떡(나복병)·꿀편(꿀떡)·감자병(남방감자병)·석이병(석이편) 6회, 팔편(거피팔떡, 팔거피편)·녹두편(거피녹두떡)·신과병·호박떡(물호박떡) 5회, 복령병(적복령편)·썩떡(썩버무리)·느티떡·상화 4회, 녹두떡·백편·팔떡·찰떡·재증병 3회, 깨떡(깨설기)·흰물이·꿀병떡·콩버무리·밤설기(고려밤떡)·팥찰떡(팥거피찰편)·녹두찰편·감떡·깨떡·방울증편·혼돈병·썩송편 2회, 시루떡·생치떡·복떡·귀이리떡·밤떡·백합떡·고사떡·백설고·서숙떡·막우설기·도행병·꿀설기·원석이편·토련병·상실편·호박찰떡·쇠머리떡·팥찰편·꿀소편·깨찰편·송기송편·꿀송편 1회였다.

전떡은 설기, 편, 병, 떡, 물이, 고, 송편, 증편, 상화 등으로 표현되었다.

병은 「규합총서」에 많이 표현되었고, 「시의전서」이후의 문헌에 많이 기록되었다.

석이편, 밤설기, 증편, 상화는 「음식디미방」, 백설기는 「규합총서」, 방울증편은 「조선요리제법」에서부터 기록되었다.

송편은 「규합총서」부터 기록되었고, 썩을 넣어 만드는 썩송편은 「시의전서」부터 기록되었다.

2. 친 떡

친떡의 종류와 빈도는 표 2와 같다.

친떡은 잡과편이 8회로 가장 많고, 송점초 단자 7회, 밤단자·석이단자 6회, 인절미·가피떡 5회, 대추 인절미·산병·흰떡·유자단자·건시단자 4회, 썩인절미(청인절미)·절편·생단자 3회, 청정미인절미·송기떡·감자병·꿀무편·팥단자·토련단자·잣단자 2회; 조인절미·동부인절미·깨인절미·인절미 굽는 법·송기절편·썩절편·어름

표 2. 친떡의 종류와 빈도

| 종류 | 번호 | 떡이름 연대 | 음식디미방 | 주방문 | 술만드는법 | 규합총서 | 고대규합총서 | 음식법 | 김홍도대주방문 | 간본규합총서 | 음식방문 | 고대규곤요람 | 연대규곤요람 | 술빛는법 | 시의전서 | 부인필지 | 간편조식요리제법 | 신영양요리법 | 조선요리법 | 조선요리 | 조선요리학 | 가정요리 | 조선요리제법 | 조선부향식요리 | 회수 | | |
|-----|----|------------|-------|-------|----------|------|--------|------|---------|--------|-------|--------|--------|-------|-------|------|----------|--------|-------|------|-------|------|--------|---------|----|---|---|
| | | | 1670 | 1600말 | 17c~18c말 | 1815 | 1815 | 1854 | 1860 | 1896 | 1800중 | 1800초중 | 1869 | 1800말 | 1800말 | 1915 | 1934 | 1965 | 1936 | 1940 | 1940 | 1940 | 1942 | 1943 | | | |
| 인절미 | 1 | 인절미 | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | |
| | 2 | 대추인절미 | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ | | | | | | 4 | |
| | 3 | 썩인절미(청인절미) | | | | | | | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | 3 | |
| | 4 | 청정미인절미 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| | 5 | 조인절미 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| | 6 | 동부인절미 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| | 7 | 개인절미 | | | | | | | | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | 1 | |
| | 8 | 인절미굽는법 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 절편 | 9 | 절편 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | 10 | 썩절편 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| | 11 | 송기절편 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 가피떡 | 12 | 가피떡(셋부치) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | |
| | 13 | 산병(곶장떡수란떡) | | | | | | ○ | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | 4 | |
| 흰떡 | 14 | 흰떡 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | |
| | 15 | 송기떡 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| | 16 | 꿀무편 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| | 17 | 감자병 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| | 18 | 어룡소편 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 단자 | 19 | 잡과편 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | |
| | 20 | 송검초단자 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | |
| | 21 | 밤단자 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | |
| | 22 | 석이단자 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | |
| | 23 | 유자단자 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | |
| | 24 | 건시단자 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | |
| | 25 | 생단자 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | 26 | 토련단자 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| | 27 | 팔단자 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| | 28 | 갓단자 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| | 29 | 마단자 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| | 30 | 썩단자 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| | 31 | 대추단자 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| | 32 | 울무단자 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| | 33 | 국엽단자 | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| | 34 | 꿀병단자 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| | 35 | 복송화 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |

소편·마단자·썩단자·대추단자·울무단자·국엽단자·꿀병단자·복송화 1회였다.

친떡은 인절미, 절편, 가피떡, 흰떡, 단자 등이 있다.

인절미와 잡과편은 「음식디미방」에서 부터 기록되었고, 산병은 「음식법」에 처음 기록되었는데, 수란떡이라 하였고, 「연세대 규곤요람」에서는 곶장떡, 「조선무

창신식요리제법」에는 산병(셋부치), 곶장떡으로 기록되었다.

단자는 「술만드는 법」에 처음 기록되었다.

단자중에서 유자단자·건시(준시)단자·석이단자·꿀병단자·썩단자·대추단자는 가루를 찌서 단자를 만들고, 잡과편·송검초단자·토련단자·밤단자는 가루를 찌거나 구멍떡을 만들어 삶은 후 개어서 단자를 만들었다.

표 4. 삶은떡의 종류와 빈도

| 종류 | 번호 | 떡이름 | 책이름 | 연대 | 음식 | 주방 | 술만 | 규합 | 고대 | 음식 | 김승지 | 간본 | 음식 | 고대 | 연대 | 술 | 시 | 부 | 간편 | 신영 | 조선 | 조선 | 가정 | 조선 | 조선 | 회 | |
|----|----|-----------|-----|----|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|----|
| | | | | | 다미 | 방문 | 드는 | 총서 | 규합 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 | 총서 |
| | | | | | 1670 | 1600 | 17c | 1815 | 1815 | 1854 | 1860 | 1896 | 1900 | 1900 | 1900 | 1900 | 1900 | 1915 | 1934 | 1935 | 1938 | 1940 | 1940 | 1940 | 1942 | 1943 | 수 |
| 경단 | 1 | 보물떡 (죽경단) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | |
| | 2 | 콩경단 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 |
| | 3 | 수수경단 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 |
| | 4 | 팥경단 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 |
| | 5 | 찰경단 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| | 6 | 밤경단 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| | 7 | 청매경단 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| | 8 | 깨경단 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| | 9 | 율무경단 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| | 10 | 대추경단 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |

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, 줍, 동이 등이었다.

중량단위로는 근, 돈, 냥, 분 등이었다.

수량단위로는 접, 매, 장, 조각, 벌, 꼬치, 속, 가

락, 개 등이었다.

길이나 두께의 단위로는 치, 푼, mm, 손가락마디 등으로 표현되었다.

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

표 5. 떡류의 사용된 재료의 계량단위

| 구분 | 번호 | 계량단위 | 재료 |
|----|----|--------|--|
| 용량 | 1 | 말 | 참쌀(가루), 멥쌀(가루), 대추, 석이 |
| | 2 | 되 | 멥쌀(가루), 참쌀(가루), 기울, 팥, 콩(가루), 녹두, 쑥, 느티잎, 감가루, 서숙, 참깨, 흑임자, 잣, 밤, 대추 |
| | 3 | 홑 | 멥쌀(가루), 참쌀(가루), 밀가루, 누룩, 팥, 콩(가루), 녹두, 승검초가루, 잣, 밤, 대추, 청매, 꿀 |
| 중량 | 4 | 사발 | 찰쌀(가루), 술(막걸리), 물 |
| | 5 | 보시기 | 석이가루, 승검초가루, 기름, 술, 석이(다진것) |
| | 6 | 종지 | 찰쌀가루, 승검초가루, 계피가루, 잣, 꿀, 기름, 소금, 설탕 |
| | 7 | 차종 | 밀가루 |
| 수량 | 8 | 공기 | 잣(가루), 대추(다진것), 참쌀가루, 석이(다진것), 설탕, 꿀 |
| | 9 | 대접 | 호박 |
| | 10 | 숟가락(시) | 소금, 우유, 꿀, 기름, 베이킹파우더, 잣, 계피(가루), 엿 |
| | 11 | 병 | 기름 |
| | 12 | 동이 | 물 |
| | 13 | 줍 | 쌀, 누룩 |

| 구 분 | 번호 | 계량단위 | 재 료 |
|---------|----|----------|--|
| 용 량 단 위 | 14 | 근 | 밀가루, 산약가루, 백출, 창포, 설탕 |
| | 16 | 돈 | 계피가루, 후추가루, 창포가루, 자출가루 |
| | 16 | 냥 | 백복령, 연육, 산약, 겹인 |
| | 17 | 분 | 전김가루, 참기름 갹 |
| | 18 | 접 | 감, 수시, 꽃감 |
| 수 량 단 위 | 19 | 매 | 석이 |
| | 20 | 장 | 백지 |
| | 21 | 조 각 | 석이 |
| | 22 | 벌 | 떡가루, 깔기 |
| | 23 | 꼬 치 | 꽃감 |
| | 24 | 속 | 솔잎 |
| | 25 | 가 락 | 엿 |
| | 26 | 개 | 계란, 무우, 대추, 꽃감, 석이, 밤, 잣, 호도, 청매, 꿀명, 호박 |
| 길 이 두 껍 | 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 | 조 금 | 계피가루, 썩, 석이, 잣, 대추, 소금, 참기름, 설탕, 후추, 소다, 썩 |
| | 32 | 약 간 | 계피가루 |
| | 33 | 쓰는 대로 | 참기름, 녹말 |
| | 34 | 적당히(임의로) | 호박꼬지, 꽃감, 대추, 밤, 청매, 소금 |

2. 조리용구

떡을 만들 때 사용된 조리용구는 표 6과 같다.

조리용구는 모두 55가지로 절구, 방망이, 매, 체, 망치, 키, 소쿠리, 채반, 조리, 칼, 주걱, 국자, 안반, 닥매, 흥두께, 밀판, 막대, 풀것개, 손가락, 족집개, 낫그릇, 탕기, 공기, 접시, 합, 보시기, 절편판, 솔, 시루, 증편테, 시루밑, 남비, 강그레, 사접시, 번철(프라이팬, 지짐질냄비), 솔뚜껑, 양푼, 통노구, 화로, 향아리, 주대, 사푼주, 소래(밥소라), 나무뚜껑, 그릇, 도마, 질그릇, 나무박이, 옹박이, 함지, 동이, 사완, 사발, 떡그릇, 명석 등이었다.

사용된 재료에 따른 단위는 다음과 같다.

- ① 쌀 : 말, 되, 흙, 사발, 종자, 공기, 줍
- ② 녹두·콩·팥 : 되, 흙
- ③ 석이 : 보시기, 공기, 말, 매, 개, 조금
- ④ 승검초 : 흙, 보시기, 종자
- ⑤ 대추 : 되, 흙, 공기, 말, 조금, 적당히
- ⑥ 잣 : 흙, 손가락, 공기, 개, 조금
- ⑦ 밤 : 되, 흙, 개, 적당히
- ⑧ 감 : 접, 꼬치, 적당히

- ⑨ 계란·무우·호도·꿀명 : 개
- ⑩ 밀가루 : 흙, 근, 차중
- ⑪ 청매 : 흙, 개, 적당히
- ⑫ 계피가루 : 손가락, 종자, 돈, 조금, 약간
- ⑬ 개·감가루·서속·썩·기울·느티잎 : 되
- ⑭ 누룩 : 흙, 줍
- ⑮ 기름 : 보시기, 손가락, 종자, 병, 분, 조금
- ⑯ 꿀 : 흙, 손가락, 종자, 공기, 조금
- ⑰ 설탕 : 종자, 근, 조금
- ⑱ 솔 : 사발, 보시기
- ⑲ 엿 : 시, 가락
- ⑳ 소금 : 손가락, 조금, 적당히
- ㉑ 호박 : 대접, 개, 적당히
- ㉒ 후추 : 돈, 조금
- ㉓ 우유·베이킹파우더 : 손가락
- ㉔ 산약가루 : 근, 냥
- ㉕ 백출 : 근
- ㉖ 창포 : 근, 돈
- ㉗ 자출 : 돈
- ㉘ 백복령·적복령·연육·겹인 : 냥

- ㉘ 떡가루·갈기 : 벌
- ㉙ 술잎 : 속
- ㉚ 미나리·파·배추 : 치
- ㉛ 떡의 두께 : 푼, 손가락마디
- ㉜ 떡의 길이 : 치, mm
- ㉝ 떡의 나비 : 푼, mm
- ㉞ 소다·녹말 : 조금

표 6. 떡류에 사용된 조리용구

| 번호 | 조리용구 | 과 정 |
|----|---|-----------------------------------|
| 1 | 절 구 | 썰다, 찌다, 치다 |
| 2 | 방망이 | 썰다, 찌다, 뭉개다, 밀다, 짓다 |
| 3 | 매 (맷돌) | 타다 |
| 4 | 채 (가는채, 경채, 고운채, 굵은채, 눈이큰채, 도듬이, 어래미, 곱채, 흙채) | 치다, 거르다, 내리다, 실하다, 물기 빼다, 찌다 |
| 5 | 망 치 | 두드리다 |
| 6 | 키 | 건져 물기를 빼다, 까볼르다 |
| 7 | 소쿠리 | 건져 물기를 빼다 |
| 8 | 채 반 | 건져 물기를 빼다, 찌다, 담다 |
| 9 | 조 리 | 건져 물기를 빼다 |
| 10 | 칼 (떡칼, 쇠칼, 대칼) | 썬다, 이기다, 썰다, 칼자국, 모양내다, 조각나게 경제긋다 |
| 11 | 주 격 | 뭉개다, 으깨다, 떠었다 |
| 12 | 국 자 | 으깨다 |
| 13 | 안 반 | 치다, 밀다, 찌것을 퍼놓다 |
| 14 | 떡 매 | 치다 |
| 15 | 홍두깨 | 치다 |
| 16 | 밀 판 | 밀다 |
| 17 | 막 대 | 짓다 |
| 18 | 풀젓개 | 짓다 |
| 19 | 손가락 | 짓다, 염정하다, 떠었다 |
| 20 | 족집게 | 가는 살을 잡아쓰다 |
| 21 | 놋그릇 (굽) | 모양 만들다, 꺾이다, 담다 |
| 23 | 탕 기 | 모양 만들다 |
| 23 | 공 기 | 모양 만들다 |
| 24 | 접 시 (굽) | 모양 만들다, 기름빼다, 담다 |
| 25 | 합 | 모양 만들다, 담다 |
| 26 | 보시기 | 모양 만들다 |
| 27 | 절편판 | 모양 만들다 |
| 28 | 술 | 꺾이다, 찌다, 볶다, 밥짓다 |
| 29 | 시 루 | 찌다, 앉히다 |
| 30 | 증편데 (틀) | 찌다 |

| 번호 | 조리용구 | 과 정 |
|----|-----------|----------------|
| 31 | 시루밑 | 찌다 |
| 32 | 남 비 | 찌다, 볶다 |
| 33 | 경그레 | 찌다 |
| 34 | 사접시 | 찌다 |
| 35 | 번칠 (프라이팬) | 지짐질남비)지진다, 부친다 |
| 36 | 술뚜껑 | 볶다, 달아매다 |
| 37 | 양 푼 | 볶다, 담다 |
| 38 | 통노구 | 볶다 |
| 39 | 화 로 | 볶다 |
| 40 | 항아리 | 술빚다 |
| 41 | 주 대 | 술 받치다 |
| 42 | 사푼주 | 기름빼다 |
| 43 | 소래 (밥소래) | 뚜껑 덮다, 담다 |
| 44 | 나무뚜껑 | 뚜껑 덮다 |
| 45 | 그 룯 | 찌것을 퍼놓다 |
| 46 | 도 마 | 찌것을 퍼놓다 |
| 47 | 나무박이 | 담다 |
| 48 | 질그릇 | 담다 |
| 49 | 옹박이 | 담다 |
| 50 | 합 지 | 담다 |
| 51 | 동 이 | 담다 |
| 52 | 사 완 | 담다, 떡을 담다 |
| 53 | 사 발 | 담다 |
| 54 | 떡그릇 | 담다 |
| 55 | 방 석 | 널어 말리다 |

3. 조리용어

떡을 만들 때 표현된 조리용어는 표 7과 같다. 조리과정에 따른 조리용어는 모두 146가지였다. 준비과정에 표현된 용어는 49가지, 섞는 과정에 표현된 용어는 25가지, 모양내는 과정에 표현된 용어는 27가지, 앉히는 과정에 표현된 용어는 10가지, 가열과정에 표현된 용어는 14가지, 썰는 과정에 표현된 용어는 10가지, 담는 과정에 표현된 용어는 5가지, 증청하는 과정에 표현된 용어는 3가지였다.

IV. 요약 및 결론

1670년~1943년에 발간된 우리말 조리서를 중심으로 떡의 종류와 문헌에 기록된 빈도, 재료와 조리법의 변화, 떡에 사용된 재료의 계량단위, 조리용구, 조리용어

표 7. 조리용어

| 조리과정 | 조 리 용 어 | | | | | |
|---------------|---------------|-------------|---------------|------------------------|-----------------------|------------|
| 1. 준비 과정 | ① 멧돌에 타다 | ② 섯발리다(섯메다) | ③ 굶다 | ④ 겁질벗기다 (기피하다, 까다) | ⑤ 대꺼다 | |
| | ② 까볼르다 | ⑦ 갈다 | ⑧ 두드리다 | ⑨ 체에 치다 | ⑩ 가루만들다 (새말, 작말하다) | |
| | ⑪ 쪼다 | ⑫ 체에 내리다 | ⑬ 뺏다 | ⑭ 물내리다 | ⑮ 다듬다 | |
| | ⑯ 섯다(백세하다) | ⑰ 불리다 | ⑱ 떠붓다 | ⑲ 잠그다 | ⑳ 담그다 | |
| | ㉑ 닦다 | ㉒ 뇌다 | ㉓ 물갈다 | ㉔ 실하다 | ㉕ 행구다 | |
| | ㉖ 우려내다 | ㉗ 일다 | ㉘ 수비하다 | ㉙ 빨다 | ㉚ 옥같이 쏘다 | |
| | ㉛ 물기빼다 | ㉜ 건지다 | ㉝ 거르다 | ㉞ 고물 만들다 | ㉟ 말리다 | |
| | ㊱ 절이다 | ㊲ 색염하다 | ㊳ 식히다 | ㊴ 술빚다 | ㊵ 술반치다 | |
| | ㊶ 기름빼다 | ㊷ 짜다 | ㊸ 널다 | ㊹ 참반하다 | ㊺ 갈다 | |
| | ㊻ 퍼다(퍼놓다) | ㊼ 솔로 쏘다 | ㊽ 비비다 | ㊾ 휘하다 | | |
| | 2. 섞는 과정 | ① 풀다 | ② 꿀물, 섯탕물을 타다 | ③ 섞다 | ④ 간빚추다(간혀다) | ⑤ 떡치다 |
| | | ⑥ 밀다 | ⑦ 짓다 | ⑧ 뭉치다 | ⑨ 뭉개다 | ⑩ 으깨다 |
| | | ⑪ 적이기다 | ⑫ 화합하다 | ⑬ 말다 | ⑭ 비비다 | ⑮ 물을 축이다 |
| | | ⑯ 버무리다 | ⑰ 치대다 | ⑱ 반죽하다(생반 죽, 익반죽하다) | ⑲ 부풀리다 | ⑳ 양념하다 |
| | 3. 모양내는 과정 | ㉑ 상반하다 | ㉒ 주무르다 | ㉓ 무치다 | ㉔ 쏘다 | ㉕ 섯탕을 치다 |
| | | ① 굴리다 | ② 찍다 | ③ 경계를 짓다 | ④ 칠하다 | ⑤ 떡가래를 만들다 |
| ⑥ 묻히다 | | ⑦ 쥐다 | ⑧ 박다 | ⑨ 빚다 | ⑩ 붙이다 | |
| ⑪ 반대기를만들다(짓다) | | ⑫ 아물리다 | ⑬ 실잡다 | ⑭ 염정하다 | ⑮ 칼자국모양내다 | |
| ⑯ 얇게구멍파다 | | ⑰ 싸다 | ⑱ 소넣다 | ⑲ 바르다 | ⑳ 누르다 | |
| ㉑ 보침하다 | | ㉒ 걸어내다 | ㉓ 메다 | ㉔ 세우다 | ㉕ 절다 | |
| ㉖ 둥글리다 | | ㉗ 구멍떡하다 | | | | |
| 4. 얹히는과정 | | ① 깔다 | ② 고명하다 | ③ 덮다 | ④ 없히다 | ⑤ 격지놓다 |
| | ⑥ 뿌리다 | ⑦ 벌려놓다 | ⑧ 찢러보다 | ⑨ 시루분을 바르다 | ⑩ 얇게피다 | |
| 5. 가열과정 | ① 데치다 | ② 끓이다 | ③ 익히다 | ④ 지지다 | ⑤ 기름에 띄우다 | |
| | ⑥ 볶다 | ⑦ 부치다 | ⑧ 밥짓다 | ⑨ 졸이다 | ⑩ 삶다 | |
| | ⑪ শু다 | ⑫ 찌다 | ⑬ 튀긴다 | ⑭ 굶다 | | |
| 6. 썰는과정 | ① 다지다 | ② 썰다 | ③ 자르다 | ④ 베다 | ⑤ 짓이기다 | |
| | ⑥ 저미다 | ⑦ 쪼개다 | ⑧ 채치다 | ⑨ 잘게 찢다 | ⑩ 뜯다 | |
| 7. 담는과정 | ① 결들이다 | ② 담다 | ③ 장식하다 | ④ 엇다 | ⑤ 뿌리다 | |
| 8. 증청하는 과정 | ① 재우다 | ② 증청하다 | ③ 꿀에 잠그다 | | | |

등을 분석·고찰한 결과는 다음과 같이 요약·결론 지을 수 있다.

1. 떡은 만드는 방법에 따라 찢떡, 친떡, 지진떡, 삶은떡으로 분류할 수 있다.

2. 떡의 종류는 모두 122가지였다. 그 중 찢떡 57가지, 친떡 35가지, 지진떡 20가지, 삶은떡 10가지였다.

3. 떡을 만드는 데 사용된 재료의 계량단위는 모두 34가지였다. 그 중 용량단위 13가지, 중량단위 4가지, 수량단위 9가지, 길이나 두께 4가지, 기타 4가지였다.

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

5. 조리용어는 모두 143가지였다. 그 중 준비과정용어 49가지, 섞는 과정용어 25가지, 모양내는 과정용어 27가지, 얹히는 과정용어 10가지, 가열과정용어 14가지, 썰는 과정용어 10가지, 담는 과정용어 5가지, 증청하는 과정용어 3가지였다.

이같이 다양한 떡이 조선시대 말기로 접어들면서 더욱 종류가 많아졌으나 지금은 없어진 떡이 많아 안타깝

다.

떡에 사용된 감미료는 주로 꿀이었으나 「규합총서」 「간본규합총서」의 석탄병, 도행병「부인필지」의 복령병, 유자단자는 설탕을 사용하였고, 1934년 「간편조선요리제법」 이후로는 꿀과 설탕을 병용하였다.

떡에 색을 내기 위한 발색소로 쪽, 치자, 송기, 딸기, 송검초 등의 자연식품을 넣었으나 색염을 위한 인공색소는 「간편조선요리제법」에서 사용하였다.

「조선요리법」에서는 쭉정단을 만들 때 소다를 넣어 쪽을 데쳐 쪽의 색깔을 곱게 하였다.

쌀로만 만들던 떡이 「간편조선요리제법」에서 처음으로 밀가루를 사용한 밀전병이 기록되어 있었다.

밀전병에는 계란, 우유를 사용하였고, 부풀리는 재료로 소다를 사용하였고, 1942년 「조선요리제법」에서는 밀전병에 베이킹파우더를 사용하였다.

현대에는 떡만드는 방법이 기계화되었고, 가정에서 보다는 사회화되어서 조리용구의 사용빈도는 많이 감소되었다.

잊혀져 가고 있는 고유의 떡, 잃어져 가고 있는 우리의 미각을 다시 찾을 수 있도록 우리나라 떡 연구가 더욱 활발히 이루어졌으면 하는 바람이다.

참고문헌

- 이효지 : 조선왕조 궁중연회음식의 분석적 연구, 수학사, 1985.
- 윤서석 : 증보한국식품사연구, 신광출판사, 1985.
- _____ : 한국음식(역사와 조리), 수학사, 1980.
- 황혜성 : 한국요리백과사전, 삼중당, 1976.
- 정순자 : 한국의 요리, 동화출판공사, 1968.
- _____ : 우리나라 병과류에 대한 소고, 단국대학교 논문집, 1973.
- 황혜성 : 규곤시의방(해설본), 한국인서출판사, 1980.
- 이효지 : 규곤시의방의 조리학적 고찰, 대한가정학회지 제 19권, 2호, 1981.
- 저자미상 : 주방문(영인본).
- 이성우, 김귀영 : 주방문의 조리에 관한 분석적 연구, 한국식문화학회지, 제 1권, 제 4호, 1986.
- 저자미상 : 술만드는 법(영인본).
- 빙허각이치원저, 정양완역 : 규합총서, 보진제, 1975.
- 이효지 : 규합총서의 조리학적 고찰, 한양대 사대 논문집, 제 1권, 1980.
- 저자미상 : 고대규합총서(영인본).
- 저자미상 : 음식법(영인본).
- 저자미상 : 김승지대주방문(영인본).
- 빙허각이치원저, 이경선교주 : 간본규합총서, 신규문화사, 1974.
- 저자미상 : 음식방문(영인본).
- 저자미상 : 고대규곤요람(영인본).
- 저자미상 : 연세대규곤요람(영인본).
- 이성우·이효지 : 규곤요람해설본, 한국생활과학연구, 창간호, 1983.
- 이효지 : 규곤요람의 조리학적 고찰, 한국생활과학연구, 1980.
- _____ : 연세대규곤요람과 고대규곤요람의 비교연구, 문화재지, 제 15호, 1982.
- 저자미상 : 술빚는 법(영인본).
- 김귀영 : 고식품서 술빚는 법의 조리과학적 연구, 상주농업전문대 논문집, 제 21집, 1982.
- 저자미상 : 시의전서(영인본).
- 이효지 : 시의전서의 조리학적 고찰, 대한가정학회지, 제 19권, 3호, 1981.
- 빙허각이치 : 부인필지(영인본), 1915.
- 이석만 : 간편조선요리제법, 삼문사 서점, 1934.
- _____ : 신영양요리법, 1935.
- 조자호 : 조선요리법, 광한서림, 1938.
- 손정규 : 조선요리, 일한서방, 1940.
- 홍선표 : 조선요리학, 조광사, 1940.
- 저자미상 : 가정요리(영인본).
- 방신영 : 조선요리제법, 한성도서주식회사, 1942.
- 이용기 : 조선무쌍신식요리제법, 대산치수발행, 1943.