

떡 재료의 특성에 관한 문헌적 고찰

박 해 원

경희대학교 가정대학 식품영양학과 강사

서 론

우리나라의 떡은 농경이 정착되고 떡을 만들 수 있는 조리기구로써 토기시루가 발굴되는 원삼국시대부터 시작되어, 삶고 지지는 조리 기구의 발전과 더불어 영고, 무천, 동맹 사월제 등의 제천의식, 통과례, 제례, 절식 및 상용음식으로서 그 상징적 의미를 더해가며 전통 생활 문화속에 깊숙히 자리하여 왔다.

1990년대 이후 한말의 어려웠던 정치적 격동기와 일제의 침략, 6·25동란으로 이어지는 민족적 어려움이 반복되는 혼란속에서 많은 전통문화가 단절되고 왜곡되었으며, 이러한 사회적 경제적 변화와 더불어 새로운 외래 음식 문화가 우리의 식생활 문화를 급변시키며 많은 전통음식 문화의 소실을 초래하였다.

당연히 조리법이 복잡하고 조리과정에서 많은 시간과 노력을 요하는 음식일수록 현재에 이어지지 못하고 자취를 감추었으며, 특히 떡의 경우 쌀의 절대적인 생산부족으로 의례와 일상적인 떡을 제외하고는 그 맛이 뛰어나도 조리과정의 복잡성으로 인하여 많은 떡이 사라져 가고 있음은 매우 안타까운 일이다.

1980년 이후 경제적 발전과 사회적 가치 개념의 변화로 급변하는 국제화시대에 전통생활 문화로써 음식문화의 의미가 새롭게 부각되기 시작하였으며 그 결과 전통음식에 대한 과학적 연구와 고문헌을 통한 분석적 연구가 활발히 진행되고 있다.

특히 1960년대 이후 꾸준한 벼의 육종과 영농법에 대한 연구결과로 쌀의 증산이 이루어지고

서구 음식 문화의 범람은 쌀 소비 감소 추세로 이어져 1990년에 들어서면서 남아도는 쌀 소비 문제와 쌀시장 개방을 눈앞에 두고 쌀의 적극적 활용방안이 범국민적 관심사로 대두되고 있는 실정이다. 떡은 쌀 이외의 곡물로도 만들어지나 대부분의 경우 쌀이 주재료이므로 쌀의 활용차원에서 볼때, 현재의 젊은 세대들 사이에 서양의 편의식 선호 양상이 만연된 지금, 전통문화의 숨결이 배어있는 전통적인 떡을 현대적 감각에 맞게 상품화하고, 편의식으로 개발하는 문제가 매우 시급한 과제임에 틀림없다.

많은 연구자들에 의하여 떡의 과학성과 상품화를 위한 품질 개발 연구가 활발히 진행되고 있음은 매우 다행스러운 일이나 대개의 경우 떡재료의 이화학적 및 관능적 특성¹⁻¹⁵⁾, 떡재료의 대체효과 및 떡의 저장성에 연구^{18,19)}에 치중되고 있으며 전통떡의 발굴 및 재현을 위한 조리법^{16,17)} 제시하는 연구는 몇몇 연구자에 제한되어 있음이 아쉬운 현실이다. 떡에 관한 문헌 분석²⁰⁻²³⁾ 연구의 경우, 떡의 특성 재료 명과, 사용빈도, 조리용어와 조리법, 단위 등에 관하여 분석이 이루어져 있으나 현실에 맞는 조리법의 제시가 없어 그 재현에는 어려움이 많다. 현재에 잊혀진 많은 떡의 경우 조리법의 복잡성, 재료의 구입 및 준비에 요하는 경제적인 부담, 장시간의 조리시간을 요하는 등 나름대로의 문제점이 내재하고 있음이 사실이나, 이제 우리는 조리법의 간편화를 위한 조리기구의 개발과 식품가공방법, 포장 및 유통상의 문제점을 해결하고 없어진 맛을 되살려 내는데 다각적 노력을 기울여야 할 것이다.

따라서 본 문헌적 고찰의 목적은 조선시대 궁중의례²⁴⁻²⁹⁾, 몇몇 한글 고조리서^{22,23,30)}를 중심으로 다양한 떡의 재료 특성을 비교 분석하여 사라져가는 떡의 우수성을 제시함으로써, 앞으로의 떡 연구 방향이 우리떡의 뛰어난 맛에 중심을 두고 고품질의 떡이 상용될 수 있도록 하기 위하여 그 문헌적 기초 자료를 제시하는데 있다.

본 론

1. 궁중 및 민간의 떡종류

조선왕조의 궁중식은 궁중연회기록인 27종의 의례³¹⁾와 궁중음식 전기³²⁾에 의하여 그 원형을 찾아 볼 수 있는데 각종연회나 상차림에서 떡은 매우 중요한 음식으로 빠지지 않고 차려지고 있다. 궁중의 떡 종류는 27권의 의례중 1827년부터 1902년 사이의 17권의 의례를 중심으로 병이류의 분석을 한이^{20,21)} 등의 논문을 중심으로, 민가의 떡은 1670년부터 1943년 사이에 쓰여진 한글 고조리서 22권중 16권을 중심으로 떡류를 분석 발표한 이²²⁾ 등의 논문을 중심으로 비교 분석하여 표 1에 제시하였다.

떡 종류의 분류는 강³³⁾, 윤³⁴⁾, 황³⁵⁾ 등의 최근 한국음식책에 준하여 표 2에 정리하고 이를 근거로 궁가와 민가의 떡의 종류를 비교 분석하였다.

궁중 연회시 차려진 떡은 총 53종²¹⁾으로 찌는 떡으로 메편과 찰편이 각각 15가지씩, 치는 떡으로 절편류가 3가지, 인절미가 4가지, 지지는 떡으로 주악이 7가지, 전류가 4가지, 빗는 떡으로 단자가 4가지, 부푸는 떡으로 증편이 1가지로 모두 53가지이다. 경단류가 보이지 않는 것은 경단은 단자와 조리법이 비슷한 떡으로써 고인 음식으로 차려졌던 찬안상의 특성상 동글게 빗은 떡인 경단의 고임이 쉽지 않으며, 빗어 삶는 경단보다 찌서 친후 빗는 단자가 질감면에서 우수하며, 단자가 팔고물 외에 견과류등의 고물을 사용하여 보다 다양한 맛을 갖기 때문인 것으로 생각된다.

한글 고조리서 속^{22,30,36-40)}외 민가의 떡은 대

부분의 궁중의 떡이 포함되어 있으며 또한 각 지방에서 생산되는 곡물을 이용한 향토색이 짙은 떡과 함께 121가지에 달하고 있다. 즉 잡곡, 서류, 서류 등을 이용하여 찌는 떡과 적은량의 떡을 손쉽게 할 수 있는 지지는 떡과 빗는 떡(삶는 떡)의 종류가 다양한 것을 볼 수 있다.

최근의 3권의 한국음식³³⁻³⁵⁾ 책에는 26, 32, 36가지의 떡 만드는 법이 기록되어 있는데, 이는 1924년에 발행된 조선요리제법³⁶⁾에는 51가지의 떡 만드는법이 기록되어 있는 것에 비하여 상당한 부분이 생략되어 있는 것을 볼 수 있다. 이러한 사실은 최근 책들이 대학교재라는 특성 때문에 한국음식 전반에 걸쳐 균형있게 다루어져야 하는데에 기인한 것이라고 보여지나 이제 식생활의 간소화와 편의성 때문에 많은 사람들이 집에서 떡을 만들어 먹는 일이 점점 줄어들어 우리 떡의 원형이 사라지지 않을까 염려되는 바이다.

따라서 우리 떡에 대하여 전통적인 떡과 향토성이 짙은 각지방의 떡을 더욱 발굴하여 자료화하고, 그 만드는 법을 중심으로 기록하여 전통적인 떡으로 계승해 나가는 일이 시급하다고 사려된다.

2. 1795년 정리의례²⁸⁾ 진찬 진어찬안중의 떡 재료 특성

궁중의 일상식의 면모가 가장 잘 기록된 것을 1795년 원행음료 정리의례^{24,25,28,31)}로써 정조 18년 혜경궁 홍씨의 갑년을 맞아 음력 윤 2월 9일부터 16일까지 8일간의 지금의 수원 현릉원으로 행궁시의 기록으로, 윤 2월 13일 화성궁에서 행하여진 진찬 중 진어찬안은 82기의 음식중 7기의 떡이 차려졌는데 그 재료 배합비와 재료 특성을 표 3-1에서 표 3-5에 표시하였다.

각색설기 한 그릇, 각색 꿀찰설기 한 그릇, 각색주악 및 화전이 세그릇, 임자절병이 한 그릇, 각색 절병 및 증병이 한 그릇이 36cm의 높이로 차려졌으며 이때 사용된 떡은 21종류 31가지로, 멥쌀이 16말 3되, 찰쌀이 11말 4되 총 27말 7되의 쌀이 사용되었다.

표 1-1 궁중연회 의례²¹⁾와 한글 고조리서²²⁾ 속의 떡 종류

문헌출처 떡 종류	찌 는 떡				참 쌀			
	멩	쌀	멩	쌀	멩	쌀	멩	쌀
찌 는 떡	궁중의례, 거피팔메편	빈도 13	한글 고조리서 백설기	빈도 7	궁중의례 녹두찰편	빈도 11	한글 고조리서 찰떡	빈도 3
	녹두메편	13	승검초편	6	볶은팔찰편	11	팔찰편	2
	승검초메편	13	석탄병	6	거피팔찰편	9	녹두찰편	2
	백설기	9	무우떡	6	승검초찰편	9	감자병	6
	꿀설기	9	꿀편	6	깨찰편	8	감떡	2
	석이메편	8	석이병	6	볶은팔·꿀찰편	3	혼돈병	2
	승검초설기	5	팔편	5	각색찰편	3	상실편	1
	각색메편	3	녹두편	5	석이찰편	2	호박찰떡	1
	잡과꿀설기	3	신과병(잡과병)	5	꿀찰편	2	쇠머리떡	1
	꿀메편	3	호박떡	5	거피팔·녹두찰편	1	꿀찰떡	1
	거피팔·녹두메편	2	복령병	4	거피팔·녹두·볶은팔찰편	1	꿀소편	1
	석이꿀설기	2	썩떡	4	흑태찰편	1	깨찰편	1
	녹두편	1	느티떡	4	합병	5	두텁떡	10
	녹말메편	1	팔떡	3	후병	8		
	썩메편	1	녹두떡	3	잡과병	7		
			백편	3				
			깨떡	2				
			흰물이	2				
			갈병떡	2				
			콩버무리	2				
			밤설기(고려밤떡)	2				
			개떡(낙개떡)	2				
			시루떡	2				
			생치떡	1				
			복떡	1				
			귀이리떡	1				
			밤떡	1				
			백합떡	1				
			고사떡	1				
			백설고	1				
			서속떡	1				
			막우설기	1				
			도행병	1				
			꿀설기	1				
			원석이편	1				
			토련병	1				
계		15		36		15		13

표 1-2 궁중연회 의궤²¹⁾와 한글 고조리서²²⁾ 속의 떡 종류

		치 는 떡						
문헌출처		질편, 개피떡, 흰떡			인 절 미			
떡 종류	궁중의궤, 빈도	한글 고조리서 빈도	궁중의궤 빈도	한글 고조리서 빈도	궁중의궤 빈도	한글 고조리서 빈도		
치 는 떡	갑피병*	1	질편	3	임자절병	1	인절미	5
	각색산병*	2	숙절편	1	은 절병*	1	대추인절미	4
	산병*	1	송기절편	1	양색절병*	1	숙인절미	3
			가피떡	5	은절병*	1	청정미인절미	2
			산병* 4, 흰떡 4				조인절미	1
			송기떡 2, 골무떡 2				동부인절미	1
			감자병 2, 어름소편 1				깨인절미	1
계	3	10	4	7				

*: 재료가 표시되어 있지 않으므로 일반적인 떡 이름에 의하여 분류했음

		지 지 는 떡						
문헌출처		주 약			전, 부꾸미, 기타			
떡 종류	궁중의궤, 빈도	한글 고조리서 빈도	궁중의궤 빈도	한글 고조리서 빈도	궁중의궤 빈도	한글 고조리서 빈도		
지 지 는 떡	각색주약	10	대추주약	7	감태산삼	2	화전	10
	양색주약	6	밤주약	5	산삼	2	토란병	5
	대추주약	4	주약(갓은웃기)	3	연산삼	2	차전병	4
	감태주약	4	송검초주약	2	화전	13	밀전병	4
	황주약	3	치자주약	1			수수전병	3
	치자주약	1					산송	3
	삼색주약	2					돈전병	2
							석류	2
						송기떡	2	
						대추전병	1	
						두견전병	1	
						국화전	1	
						권전병(송풍전)	1	
						부꾸미	1	
계	7	5	11	15		십삼삼법	1	

표 1--3 궁중연회 의궤²¹⁾와 한글 고조리서²²⁾ 속의 떡 종류

빛는떡(삶는떡)								
문헌출처 떡 종류	단 자				경 단			
	궁중의궤	빈도	한글 고조리서	빈도	궁중의궤	빈도	한글 고조리서	빈도
빛 는 떡	석이단자	9	잡과편	8			썩굴리(보플떡)	4
삶 는 떡	승검초단자	7	승검초단자	7			콩경단	4
	각색단자	7	밤단자	6			수수경단	3
	썩단자	4	석이단자	6			팥경단	3
			유자단자	4			찰경단	2
			전시단자	4			밤경단	2
			생단자	3			청매경단	
			토련단자	2			깨경단	1
			팥단자	2			울무경단	1
			잣단자	2			대추경단	1
			마단자	1			송편	10
			썩단자	1			재증병	3
			대추단자	1			썩송편	2
			울무단자	1			송기송편	1
			국얇단자	1			꿀송편	1
			굴병단자	1				
복송화			1					
계	4		17	-		15		

부푸는 떡, 기타

문헌출처 떡 종류	주 약				전, 부꾸미, 기타		
	궁중의궤	빈도	한글 고조리서	빈도	-		
	증병	1	증편(기증편)	12	-		
			방울증편	2			
			상화	4			
계	1		3		-		

총 합 계	궁 중 의 궤 : 53종류						
	한글 고조리서 : 121종류						

표 2 최근 한국음식채^{33,34,35)}속의 떡 종류

문헌출처 떡종류	I				II				III					
지 는 떡	멥쌀무리떡	멥쌀켜떡	멥쌀무리떡	멥쌀켜떡	멥쌀무리떡	멥쌀켜떡	멥쌀무리떡	멥쌀켜떡	멥쌀무리떡	멥쌀켜떡				
	찹쌀무리떡	찹쌀켜떡	찹쌀무리떡	찹쌀켜떡	찹쌀무리떡	찹쌀켜떡								
	잡과병	백편	백실기	팔시루떡	백실기	백편	백실기	백편	백실기	백편				
	수리지떡	승검초편	밤과대출설기	밤가루설기	백편	승검초편	꿀색편	잡과병	승검초편	꿀색편				
		꿀두편	밤가루설기	꿀편	승검초편	꿀색편			꿀색편					
		녹두편	콩설기	삼색편					녹두편					
		썩편	팥설기	꽃편					무우시루떡					
		느티떡							팔시루떡					
		무우시루떡							호박떡					
		석탄병떡							상추시루떡					
	물호박떡							석탄병떡						
		찰편						쇠머리떡						
		두텁떡						콩찰떡						
치 는 떡	멥쌀찹쌀	멥쌀찹쌀	멥쌀찹쌀	멥쌀찹쌀	멥쌀찹쌀	멥쌀찹쌀	멥쌀찹쌀	멥쌀찹쌀	멥쌀찹쌀	멥쌀찹쌀	멥쌀찹쌀	멥쌀찹쌀	멥쌀찹쌀	멥쌀찹쌀
	수리지절편	인절미	수리지절편	인절미	수리지절편	인절미	수리지절편	인절미	수리지절편	인절미	수리지절편	인절미	수리지절편	인절미
	개피떡	수리지절편	개피떡	수리지절편	개피떡	수리지절편	개피떡	수리지절편	개피떡	수리지절편	개피떡	수리지절편	개피떡	수리지절편
빛 는 떡 (삶는떡)	단자	경단, 송편	단자	경단, 송편	단자	경단, 송편	단자	경단, 송편	단자	경단, 송편	단자	경단, 송편	단자	경단, 송편
	색단자	참쌀경단	대추단자	경단	석이단자	참쌀경단	대추단자	송편	색이단자	참쌀경단	대추단자	송편	색이단자	참쌀경단
	색이단자	수수경단	은행단자	송편	은행단자	송편	색이단자	송편	색이단자	송편	색이단자	송편	색이단자	송편
	은행단자	송편	은행단자	송편	은행단자	송편	은행단자	송편	은행단자	송편	은행단자	송편	은행단자	송편
	밤단자	송편	밤단자	송편	밤단자	송편	밤단자	송편	밤단자	송편	밤단자	송편	밤단자	송편
썩굴리	노비송편	썩굴리	노비송편	썩굴리	노비송편	썩굴리	노비송편	썩굴리	노비송편	썩굴리	노비송편	썩굴리	노비송편	
	재증병		재증병		재증병		재증병		재증병		재증병		재증병	
지 지 는 떡	주악	전, 부꾸미	주악	전, 부꾸미	주악	전, 부꾸미	주악	전, 부꾸미	주악	전, 부꾸미	주악	전, 부꾸미	주악	전, 부꾸미
	흰색주악	진달래꽃전	흰색주악	진달래꽃전	흰색주악	진달래꽃전	흰색주악	진달래꽃전	흰색주악	진달래꽃전	흰색주악	진달래꽃전	흰색주악	진달래꽃전
	승검초주악	수수부꾸미	승검초주악	수수부꾸미	승검초주악	수수부꾸미	승검초주악	수수부꾸미	승검초주악	수수부꾸미	승검초주악	수수부꾸미	승검초주악	수수부꾸미
	은행주악		은행주악		은행주악		은행주악		은행주악		은행주악		은행주악	
	대추주악		대추주악		대추주악		대추주악		대추주악		대추주악		대추주악	
석이주악		석이주악		석이주악		석이주악		석이주악		석이주악		석이주악		
기 타	약 식	약 식	약 식	약 식	약 식	약 식	약 식	약 식	약 식	약 식	약 식	약 식	약 식	
합 계	36				26				32					

I. 강인회. 한국의 맛, 대한교과서주식회사, 서울, 1993.
 II. 윤서석, 한국음식, 수확사, 서울, 1988.
 III. 황혜성 외. 한국의 전통음식, 교문사, 서울, 1991.

표 3-1 1795년 정리의례²⁸⁾에 의한 자궁 진어찬안증의 떡 재료 및 분석

각색설기 재료, 1그릇(높이 36cm)

재료 \ 떡	백설기	꽃설기	석이설기	승검초설기	임자설기
쌀	1말 6되	1말 6되	1말 6되	1말 6되	1말 6되
잣	2되	2되	2되	3되	2되
대추	3되	3되	3되	3되	3되
참기름	3홉	2홉	3홉	2홉	3홉
꿀	-	3되	3홉	3홉	-
청태	4되*	-	-	-	-
석이	-	-	1말*	-	-
승검초	-	-	-	6되	-
깨	-	-	-	-	4되*

떡 재료 분석

재료분석 \ 떡	백설기	꽃설기	석이설기	승검초설기	임자설기
가루	멥쌀	멥쌀	멥쌀 석이	멥쌀 승검초	멥쌀
부재료	잣 대추	잣 대추	잣 대추	잣 대추	잣 대추
감미료	-	꿀	꿀	꿀	-
기름	참기름	참기름	참기름	참기름	참기름
고물	청태	?	?	?	깨

* : 고물

표 3-2 1795년 정리의례²⁸⁾에 의한 자궁 진어찬안증의 떡 재료 및 분석

각색찰설기 재료, 1그릇(높이 36cm)

재료 \ 떡	꽃찰설기	잡과찰설기	합 병	깨찰설기
참쌀	1말 5되	1말 5되	1말 5되	1말 5되
잣	1되 5홉	3되	1되	1되
대추	4되	7되	6되	-
꿀	4되	4되	6되	4되
황률	2되	4되	6되	-
거피팔	6되*	-	9되*	-
사탕	-	5원	-	-
계피가루	-	4냥	-	-
깨	-	-	-	3되*

떡 재료 분석

재료 \ 떡	꽃찰설기	잡과찰설기	합 병	깨찰설기
가루	참쌀	참쌀	참쌀	참쌀
부재료	잣 대추 황률	잣 대추 황률	잣 대추 황률	잣
감미향신료	꿀	꿀 계피	꿀	꿀
고물	거피팔	?	거피팔	깨

* : 고물

표 3-3 1795년 정리의례²⁸⁾에 의한 자궁 진어찬안증의 떡 재료 및 분석

각색주악 및 화전 3그릇(높이 36cm)							
떡 재료	7색주악	오색화전	석이포 및 석이단자	각색 산삼	잡과고	당귀잎전	국화잎전
참쌀	쌀*4말 5되	참쌀 1말 5되	쌀* 1말	참쌀 5되	참쌀 4되	참쌀 5되	참쌀 5되
갓	3말 5되	-	4되	1되	3되	-	-
깨	1말 2되	-	-	-	3되	-	-
대추	1말 2되	2되	3되	-	3되	-	-
꿀	5되	4되	3되	3되	2되	-	-
계피가루	1냥	-	-	-	3전	-	-
치자	50개	40개	-	10개	-	-	-
감태	10장	10장	-	3장	-	-	-
지초	2냥	2냥	-	-	-	-	-
참기름	1말 3되	1말 2되	5되	5되	-	7되	7되
석이	-	-	1말 5되	-	6되	-	-
황률	-	-	3되	-	1되	-	-
연지	-	-	-	1환	-	-	-
당귀잎	-	-	-	-	-	4되	-
국화잎	-	-	-	-	-	-	4되

떡 재료 분석

떡 재료	7색주악	오색화전	석이포 및 석이단자	각색 산삼	잡과고	당귀잎전	국화잎전
가루	쌀*	참쌀	쌀*	참쌀	참쌀	참쌀	참쌀
부재료	갓 깨 대추	-	갓 대추 석이 황률	갓 대추	갓 깨 대추 석이 황률	당귀잎	국화잎
자연색소	대추 치자 감태 지초	대추 치자 감태 지초	-	치자 감태 연지	-	-	-
감미향신료	꿀 계피	꿀 계피	꿀	꿀	꿀 계피	-	-
지짐기름	참기름	참기름	참기름	참기름	-	참기름	참기름

* : 현재 참쌀을 사용하는 것과 다름.

표 3-4 1795년 정리의궤²⁸⁾에 의한 자궁 진어찬안증의 떡 재료 분석

		입자절병 1그릇(높이 36cm)	
재료	떡	입자절병	
	참쌀	2말	
	깨	1말	

		떡 재료 분석	
재료분석	떡	입자절병	
	가루	참쌀	
	고물	깨	

표 3-5 1795년 정리의궤²⁹⁾에 의한 자궁 진어찬안증 떡 재료 및 분석

		각색절병 및 증병 1그릇(높이 36cm)		
재료	떡	오색절병	증 병	산 병
	멥쌀	1말	1말	8되
	연지	3완	-	2완
	치자	20개	-	15개
	감태	3장	-	2장
	송기	40편	-	20편
	잣	-	1되	-
	대추	-	3되	-
	술	-	1홉	-
	참기름	-	-	3되

		떡 재료 분석		
재료분석	떡	오색절병	증 병	산 병
	가루	멥쌀	멥쌀	멥쌀
	자연색소	연지	잣	연지
	및	치자	대추	치자
	고명	감태		감태
		송기		송기
	팽창제	-	술	-
	기름	-	-	참기름

각색설기는 백설기, 꿀설기, 석이설기, 송검초설기, 입자설기가 36cm 높이로 고여져 한그릇에 차려졌다. 각색설기에 사용된 멥쌀의 양은 1말 6되씩이며 백설기와 입자설기에는 청태와 깨가 각 4말씩 고물로 사용되었음을 알 수 있고, 백편,

꿀설기, 송검초편에는 부재료로 사용된 잣, 대추, 석이가 고물로 사용되었을 것으로 짐작된다. 표 4에서 제시한 최근의 한국음식책속의 각색편 만드는 법으로 미루어 볼 때 대추의 석이는 채로 썰어 고물로 사용하였을 것이다. 궁중의 떡은

표 4. 최근 한국음식책³³⁻³⁵⁾의 각색편 재료

재료	문헌	백 편			승검초편			꿀 편		
		I	II	III	I	II	III	I	II	III
가 루	멧쌀	5c	4c	2ℓ	5c	4c	2ℓ	5c	4c	2ℓ
	승검초	-	-	-	13g	2T	※	-	-	-
	꿀	-	-	-	-	-	-	1/2c	4T	※
	간장	-	-	-	-	-	-	-	1t	-
	카라멜소스	-	-	-	-	-	-	-	1T	-
부 재료	설탕	1c	2T	300g	1c	2T	300g	2/3c	2T	-
	황설탕	1c	-	-	-	-	-	2/3c	-	-
	소금	1½t	-	1t	1½t	※	1t	1½t	※	1t
	물	1c	4T	-	1c	4T	-	1c	-	-
고 명	밤	1c	2개	15개	1c	2개	15개	1c	2개	15개
	대추	1/2c	2개	1/2c	1/2c	2개	1/2c	1/2c	2개	1/2c
	석이	1/2c	3장	1/4c	1/2c	3장	1/4c	1/2c	3장	1/4c
	잣	2T	1t	2T	2T	1t	2T	2T	1t	2T

※ : 만드는 방법에만 설명되어 있고 분량표시가 없다.

설탕대신 꿀을 사용하고 있는데 이는 떡의 보습효과를 높이는 좋은 방법이다. 부재료중 참기름은 각 쪄사이에 기름종이를 만들기 위하여 사용된 것으로 추측된다. 참기름 바른 기름종이를 각 쪄사이 사용하므로써 떡이 찌지는 과정에서 어느 정도 떡에 기름이 흡수되어 떡에 향을 부여하고 떡의 표면이 쉽게 건조되는 것을 방지하는데 기여했을 것으로 사려된다. 백설기와 깨설기는 단맛이 없는 담백한 떡으로 꿀을 넣지 않았다.

2) 각색 꿀찰설기

각색 꿀찰설기는 꿀찰설기, 잡과찰설기, 합병, 깨찰설기가 36cm 높이로 한그릇에 고여졌다. 이들이 모두 설기 떡이기는 하나 거피팔이 다량 사용된 것으로 미루어 보아 거피팔이 고물로 사용되었음을 알 수 있다. 꿀찰설기에는 찹쌀 1말 5되에 거피팔이 6되의 비율로, 합병에는 찹쌀 1말 5되에 고물의 분량이 훨씬 많은 9되의 거피팔이 사용되었고, 깨찰설기에는 깨 3되가 고물로 사용되었다. 부재료인 잣, 대추, 황률은 쪄사이에 고물이나 고명의 형태로 사용되었을 것이다. 단맛을 내는 감미료로 역시 꿀이 사용되

었는데, 잡과 찹설기에는 설탕이 사용되었다.

3) 각색 주악 및 화전

각색 주악 및 화전은 7색주악, 오색화전, 석이단자, 각색산삼, 잡과고, 당귀잎전, 국차잎전이 높이 36cm로 3그릇에 차려졌다. 7색주악 오색화전의 각색을 내기 위하여 대추, 치자, 감태, 지초등의 자연색소가 사용되었으며 각색산삼에는 치자, 감태, 연지가 사용되었다. 7색주악의 경우 오색 이외의 자연 색소는 보이지 않아 그 명칭과 달리 오색으로만 만들어 졌을 가능성이 높다. 잣, 깨, 대추, 황률 등의 견과류가 주악의 소로, 또한 잡과고의 혼합물로 사용되었다. 단자로는 석이포와 석이단자만이 쓰여졌고, 음력 윤 2월 13일에 차려진 진찬이어서 당귀잎과 국화잎을 사용하여 음식에서 계절성을 느끼는 맛과 멋이 슬기롭다. 찹쌀 5되에 국화잎 3되, 당귀잎 4되 등 재료의 분량을 정확히 명시하고 있다. 이때 지짐기름으로는 모두 참기름을 사용하였는데 잡과고의 경우는 찹쌀 4되, 잣, 깨, 대추가 각 3되씩 황률 1되 석이 6되의 부재료의 분량이 이들을 손질하지 않은 상태라 하여도 손질 후 분량이 약 3배 정도에 달하고 꿀이 2되 사용되

었는데 참기름 분량이 표시되어 있지 않으므로 그 재료법이 불분명하나 설기의 형태로 찌진 것으로 사려된다. 주악과 석이단자에 사용된 쌀에 멍쌀로 표시되어 있어 당시에는 멍쌀로 만들었다고 생각할 수도 있으나 기록상 오기 일 가능성도 배제할 수 없다.

4) 임자 절병

임자 절병은 찹쌀 2말에 고물로 깨1말을 사용하며 높이 36cm로 1그릇에 차려졌다. 인절미의 고물로 찹쌀을 사용하고 있음이 주목할만하며 각색편 총 쌀분량이 8말, 각색 꿀찰편 6말, 각색 주악이 8말 9되에 비하여 적은량의 떡을 만들었음을 알 수 있다.

5) 각색 절병 및 증병

각색 절병 및 증병은 오색절병, 증병, 산병이 높이 36cm로 1그릇에 고여졌으며 이때의 재료 배합비 및 재료 특성은 표 3-5와 같다. 오색절병 및 증병 산병에 총쌀의 분량이 2말 8되로 각색편, 각색 찰설기, 각색 주악등에 비하여 적은 양을 만들었다. 오색 절병에 사용된 자연색소는 연지, 치자, 감태, 송기 등으로 오색을 내었으며 다른 부재료가 없는 것으로 미루어 보아 이것은 절편 떡살로 무늬를 찍어내는 절편과 동일한 것으로 생각된다. 증병은 쌀 1말에 술이 1홉 들어간 것으로 현재의 증편과 같음을 알 수 있으며 이때 사용된 부재료는 잣과, 대추로 단순한 고명을 하였음을 알 수 있다.

산병은 연지, 치자, 감태, 송기로 오색을 내고 다른 부재료가 없어 조선무쌍신식요리법에서 팔소를 넣는다고 설명한것과 많은 차이를 보여 그 형태가 오색절병과의 차이가 확실치 않다. 이때 사용한 참기름은 떡을 만든후 바르는데 사용된 것으로 추측되나 쌀가루에 비하여 다량이다.

3. 1887년 진한의례²⁹⁾ 정일진찬 중 진어찬안 속의 떡

1887년 진찬의례는 고종 24년 조대비의 팔순을 축하하기 위하여 1월 13일 존호를 올리고 1월

27일부터 3일간에 걸쳐 행하여진 연회에 대한 기록이다.^{20,21,28,29,31)} 이중 1월 27일 거행된 정일진찬중 진어찬안에 47기의 음식중 3기의 떡에 관한 재료의 비율과 재료특성을 표 5-1에서 표 5-3에 정리하였다. 각색경증병 1기, 각색점증병 1기, 각색주악화전 1기가 39cm의 높이로 고여졌으며 이때 사용된 떡은 15종류 19가지 떡으로 멍쌀 9말 찹쌀 19말 3되 총 28말 3되의 쌀이 사용되었다.

1) 각색경증병

각색경증병은 각색 메편으로 백두경증병, 녹두경증병, 석이경증병, 꿀설기, 백설기, 승검초경증병 등 6가지 떡이 1그릇에 높이 39cm로 고여졌다. 이때 사용된 쌀은 멍쌀 1말 3되에 찹쌀 3말을 섞어서 백두경증병, 녹두경증병에는 거피 팔 9되, 녹두 9되가 고물로 사용되었고 석이경증병에는 깨 1말 2되가 고물로 사용되었다. 석이경증병은 석이가루 4되를 쌀가루와 혼합한후, 꿀설기 백설기, 승검초설기 등과 같이 대추, 생물 각 4되씩이 고물로 사용되었다. 꿀설기에는 대추, 생물, 석이가 함께 고물로 사용되었다. 백두경증병과 녹두경증병은 단맛이 없는 담백한 떡으로, 석이경증병, 꿀설기, 백설기, 승검초경증병은 꿀을 사용하여 단맛이 있는 떡으로 만들었음을 알 수 있다.

2) 각색점증병

각색점증병은 거피팔찰편, 녹두찰편, 승검초찰편, 볶은팔찰편, 깨찰편, 후병의 7가지 떡이 1그릇에 높이 39cm로 고여졌다. 거피팔찰편, 볶은팔찰편에는 거피팔 1말, 녹두찰편에는 녹두 1말, 깨찰편에는 깨가 1말씩 고물로 사용되었는데 후병에는 볶은 팔고물이 1말 8되 사용되었다. 이때 사용된 부재료 대추, 생물 및 잣도 고물이나 고명의 형태로 사용되었다. 후병은 다른 떡에 비하여 고물이 약2배 정도 사용되었고 꿀이 양이 4되보다 1되 더 많은 5되가 사용되었으며 계피가루가 사용된 것으로 미루어 지금의 두텁떡과 같이 소를 넣는 둥근 형태로 만들어 웃기로 쓰였는지를 소의 분량이 정확하지 않아 불분명하다.

표 5-1. 1887년 진찬의궤²⁹⁾에 의한 정일진찬 대왕대비전 진어찬안 중의 떡 재료 및 분석

각색경증병 재료, 1그릇(높이 39cm)

떡 재료	백두경증병	녹두경증병	석이경증병	꿀설기	백설기	승검초경증병
멧쌀	1말 5되	1말 5되	1말 5되	1말 5되	1말 5되	1말 5되
참쌀	3되	3되	3되	3되	3되	3되
거피팥	9*	-	-	-	-	-
대추	4되	4되	4되	4되	4되	4되
실생률	4되	4되	4되	4되	4되	4되
녹두	-	9되*	-	-	-	-
석이가루	-	-	4되	2되*	-	-
꿀	-	-	4되	4되	4되	4되
실백자	-	-	2되	2되	2되	4홉*
깨	-	-	1말 2되*	-	-	-
승검초가루	-	-	-	-	-	6되

떡 재료 분석

떡 재료분석	백두경증병	녹두경증병	석이경증병	꿀설기	백설기	승검초경증병
가루	멧쌀	멧쌀	멧쌀	멧쌀	멧쌀	멧쌀
	참쌀	참쌀	참쌀	참쌀	참쌀	참쌀
부재료	대추	대추	대추	대추	대추	승검초가루
	실생률	실생률	생률	생률	생률	대추
			실백자	석이	실백자	생률
			실백자	실백자		실백자
감미료	-	-	꿀	꿀	꿀	꿀
고 물	거피팥	녹두	깨	?	?	?

* : 고물

표 5-2. 1887년 진찬의궤²⁹⁾에 의한 정일진찬 대왕대비전 진어찬안 중의 떡 재료 및 분석

각색집증병 재료, 1그릇(높이 39cm)

떡 재료	거피팔찰편	녹두찰편	승검초찰편	볶은팔찰편	깨찰편	후 병
멥쌀	1말 8되	1말 8되	1말 8되	1말 8되	1말 8되	1말 8되
거피팔	1말*	-	-	1말*	-	1말 8되*
대추	4되	4되	4되	4되	4되	4되
생물	4되	4되	4되	4되	4되	4되
녹두	-	1말*	-	-	-	-
승검초	-	-	6되	-	-	-
깨	-	-	1말*	-	1말*	-
꿀	-	-	4되	4되	4되	5되
잣	-	-	3홉	-	-	3홉
계피가루	-	-	-	-	-	2작

떡 재료 분석

떡 재료	거피팔찰편	녹두찰편	승검초찰편	볶은팔찰편	깨찰편	후 병
가루	참쌀	참쌀	참쌀 승검초가루	참쌀	참쌀	참쌀
부재료	대추 생물	대추 생물	대추 생물 잣	대추 생물	대추 생물	대추 생물 잣
감미료	-	-	꿀	꿀	꿀	계피가루 꿀
고물	거피팔	녹두	깨	거피팔	깨	거피팔

* : 고물

표 5-3. 1887년 진찬의궤²⁹⁾에 의한 정일진찬 대왕대비전 진어찬안 중의 떡 재료 및 분석

각색주악, 화진, 단자 1그릇(높이 30cm)

재료 \ 떡	각색주악	화 진	각색단자
참쌀	5말	1말 5되	2말
거피팥	1말 5되	—	6되
참기름	1말 2되 5홉	4되	—
대추	5되	—	3되
치자	50개	—	—
감태말	3되 3합	—	—
꿀	4되 3홉	1되 5홉	1되 7홉
계피가루	4작	4작	2작
잣	—	7홉	6되
생물	—	—	3되
쑥	—	—	2냥
생강	—	—	3홉
깨	—	—	1되 3홉
석이가루	—	—	1되 7홉

떡 재료 분석

재료분석 \ 떡	각색주악	화 진	각색단자
가루	참쌀	참쌀	참쌀
소	거피팥	—	거피팥
자연색소	대추	—	대추
	치자	—	쑥
	감태말	—	석이
감미,향신료	꿀	꿀	꿀
	계피	계피	생강 계
고명및고물	—	잣	대추,생물,석이 깨, 잣
지짐기름	참기름	참기름	참기름

3) 각색주악 화전 각색단자

각색주악, 화전, 각색단자는 높이 30cm로 1그릇에 고여졌다. 각색주악과 화전을 찹쌀반죽에 소를 넣거나 그대로 참기름에 지지고 각색단자는 찹쌀반죽을 찌서 친후 거피팔 소를 넣고 고물로 대추, 석이, 깨, 잣을 이용하였다. 각색단자와 주색주악에 색을 내기 위하여 대추, 치자, 감태, 쪽의 자연색소가 사용되었다. 화전은 잣 이외에 다른 부재료가 없는 것으로 미루어 조선무쌍신식요리제법³⁰⁾에서 설명한 것과 같이 꽃의 형태로 빚어 기름에 띄워서 지진 것으로 생각된다. 각색주악이 쌀 5말에 참기름 1말 2되 5홉이 사용되었다. 화전을 찹쌀 1말 5되에 4되의 참기름이 사용된 것으로 미루어 충분한 기름속에서 튀기듯이 지져낸 것 같다.

4. 민가의 떡

궁중 연회 음식 중 떡의 재료분석은 의궤의 기록에 준한것 입에 반하여 민간의 떡을 1670년부터 1943년 사이에 쓰여진 22권의 고조리서 중^{22,23,30,36-40)} 떡만드는 법이 기록된 16권의 책에서 각 종류별 떡의 가지수를 표 6에 정리하였으며 이중 떡 만드는 법이 가장 많이 적힌 1924년에 발행된 조선무쌍신식요리제법³⁰⁾을 중심으로 최근의 떡 분류 방법에 준하여 그 재료 특성을 분석하여 표 7-1에서 표 7-5에 정리하였다. 가루를 찌는떡을 찌는떡으로, 가루를 찌서 치는 떡을 치는떡으로, 반죽으로 모양을 빚거나 그대로 찌든지 삶은 떡을 빚는떡(삶는떡)으로, 반죽을 지지는 떡을 지지는 떡으로, 술에 의해 반죽을 부풀리는 것을 부푸는 떡으로 분류하였다. 조선무쌍신식요리제법³⁰⁾에는 찌는 떡 34가지, 치는 떡 14가지, 지지는 떡 16가지, 빚는 떡 13가지 부풀리는 떡 4가지 총 71가지의 떡에 대해 설명하고 있다.

1) 찌는 떡 재료의 특성

찌는 떡에 사용된 가루는 주로 멥쌀과 찹쌀이지만 귀리, 옥수수, 메 등의 잡곡과 감자, 토란 등의 서류, 밀가루와 밀가루에 향약재를 섞은 것으로 크게 분류할 수 있으며 찌는 떡의 특징은

대부분 소가 없이 무리떡이나 쪼떡의 형태로 찐다. 가루에 혼합물로써 썩, 느티나무잎, 상추, 청등호박, 무우 등 계절성을 갖는 부재료나 햇과일 건과류를 섞어 떡의 맛과 향을 더하고 질감의 변화를 추구한다. 대부분의 쪼떡을 사용된 고물에 따라 이름이 달라지나 백설기, 꿀떡, 승검초편 고물로 생률채, 대추채, 석이채, 실백을 쓰는 것이 특징인데 이것은 궁중의 각색편이 민가로 전해진 것이라 생각된다.

찹쌀을 사용한 떡 중에는 지금은 흔치 않으나 쌀가루에 밤가루를 혼합하여 만드는 고려울고를 만드는 방법이 자세히 적혀있어 우리 조상들이 이미 고려시대 부터 쌀가루에 다른 부재료를 가루상태로 다양하게 섞어 떡의 맛을 즐겼음을 알 수 있다.

귀리, 옥수수, 메밀, 수수 등의 잡곡가루를 반죽하여 찌거나 전분이 많은 감자, 토란과 같은 서류, 백합등의 구근을 이용하여 떡을 만들었음은 자연의 산물을 적절히 이용해온 선인들의 슬기가 잘 나타나 있다.

이책에서는 밀가루를 사용한 것도 떡으로 분류하고 밀간떡, 소를 넣은 혼돈자, 향약재를 넣은 신선부귀병, 백합병 등을 설명하고 있으나 혼돈자는 만두의 일종이며, 신선부귀병, 백합병의 질감은 떡으로서 바람직하게 여겨지지 않는다.

감자병과 백합병을 만드는 다른 방법으로 전분을 추출하여 앙금 상태로 찌는법을 설명하고 있음이 주목할 만하다.

2) 치는 떡 재료의 특성

치는 떡의 주재료로는 멥쌀과 찹쌀 청정미가 사용되고 소의 유무에 따라 분류할 수 있다. 멥쌀가루를 찌서 친떡은 흰떡을 기본으로 가래떡의 형태나 절편떡살로 무늬를 내는 절편으로, 특히 절편은 색과 향을 내는 썩, 송기, 대추 등을 사용하여 다양하게 만들고 있다. 흰떡에 소를 넣어 만드는 것이 개피떡으로 팔소가 일반적으로 사용된다.

찹쌀 인절미는 떡의 모양을 만든후 한치×3푼(3cm×0.9cm)크기로 잘라, 팔, 동부, 콩가루를 고물로 묻힌다. 청정미는 푸른색의 차조의 일종

표 6. 한글 고조리서²²⁾ 속의 떡종류

문헌	연대	찌는떡	치는떡	지지는떡	빛는떡	부풀리는떡	합계
음식디미방	1670	2	2	2	1	2	9
주방문	16c말엽	-	1	-	-	2	13
술만드는법	17-18c말엽	2	3	-	-	-	5
규합총서	1815	11	4	5	1	2	23
고대규합총서	1815	-	-	-	-	-	-
음식법	1854	3	1	4	8	6	17
김승지택주방문	1860	-	-	-	-	-	-
간본규합총서	1896	4	-	-	-	1	9
음식방문	18c중엽	-	-	-	-	-	-
고대규곤요람	18c초중엽	-	-	-	-	-	-
연대규곤요람	1869	1	-	-	-	-	1
술빛는법	18c말엽	1	2	1	-	-	4
시외전서	18c말엽	16	9	6	3	1	35
부인필지	1915	5	1	4	1	2	13
조선무쌍신식요리	1924	34	14	16	13	4	71
간편조선요리제법	1934	16	5	5	4	13	31
신영양요리법	1935	-	-	-	-	-	-
조선요리법	1938	16	-	4	13	1	34
조선요리	1940	11	5	3	7	1	27
조선요리학	1940	1	-	-	1	1	3
가정요리	1940	-	-	-	-	-	-
조선요리	1942	21	7	9	12	2	51
조선무쌍신식요리	1943	28	12	13	12	2	67

한국식문화학회지 Vol.3(NO.2), 153, 1988.

인데 대추를 섞어 만들기도 한다.

3) 지지는 떡

지지는 떡의 주재료는 찹쌀, 차수수, 녹수, 밀가루이며 반죽을 만든후 기름에 지진것이다. 주악은 반죽을 하여 각색을 낸후 팔소나 밤소를 넣어 송편모양으로 빛은 후 기름에 지지는데 주악을 반죽할 때 냉수에 반죽을 하여야 부드러운 질감을 갖는다. 전병은 얇고 작은 형태로 지지며, 여러가지 꽃을 곁으로 화전은 접시만 하게 크게 빛어 지진후 한치×닷푼(3cm×1.5cm) 크기로 썰어 설탕을 뿌린다. 화전이나 꽃전을 찬물로 반죽하면 빛이 고으나 기름이 많이 들

므로 끓는물로 반죽하도록 한다. 주악이나 전병과 달리 화전이나 꽃전은 기름에 띄워가며 지진다. 차수수로 반죽하여 소를 넣는것이 차수수 전병이다.

이 책에서는 녹두의 밀가루의 묽은 반죽을 지지는 녹두 빈대떡과 밀전병도 떡으로 분류하고 있다.

4) 빛는 떡(삶는떡)

빛는 떡은 찰진 찹쌀이나 차수수를 반죽하여 둥글게 빛어 삶거나 찌후 고물을 묻히는 것인데 송편은 멥쌀을 끓는 물로 익반죽하여 소를 넣고 빛어 찌떡으로 분류한다. 단자는 반죽을 삶거나

표 7-1-2. 찌는떡 재료의 특성³⁰⁾

주 재료	참살		참곡		서류		밀가루	
	소가 없다	소가 있다	소가 없다	소가 있다	소가 없다	소가 있다	소가 없다(항아떡)	소가 있다
특징(소)	가루를 찌다	반죽을 찌다	반죽을 찌다	반죽을 찌다	반죽을 찌다	반죽을 찌다	반죽을 찌다	반죽을 찌다
조리법	밤떡	밤떡	밤떡	밤떡	밤떡	밤떡	밤떡	밤떡
분류	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡
종류	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡
재료	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡
소 또는 부재료	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡	찰떡
고물	팥*	팥*	팥*	팥*	팥*	팥*	팥*	팥*
고명	수박씨	수박씨	수박씨	수박씨	수박씨	수박씨	수박씨	수박씨
대체재료	가능하고물	가능하고물	가능하고물	가능하고물	가능하고물	가능하고물	가능하고물	가능하고물
모양								

*1. 메밀 가루를 찌에 처낸 속껍질로 만든 떡

표 7-2. 치는떡 재료의 특성^{*)}

주 재료	멘쌀				참쌀				청정미 ¹⁾
	소가 없다	소가 있다	짜서 친다	짜서 친후 빚는다	소가 없다	소가 있다	짜서 친다	짜서 친다	
분 류	흰떡	송기떡	개피떡	재증병	송기떡	송기떡	인절미	인절미	인절미
종 류	원떡	송기떡	개피떡	재증병	송기떡	송기떡	대추인절미	대추인절미	청정미인절미
재료	가루	멥쌀	멥쌀	멥쌀	멥쌀	멥쌀	참쌀	참쌀	청정미
	소 또는 부재료	끓는물	송기	각색재료*	송기	송기	죽	죽	대추
고물			거피쌀	팔	팔				동부쌀
고명			꿀	꿀					
대채재료		죽	각색재료*	각색재료*					
모 양	떡가래	절편	반달모양	송	면		인 절 미		인절미

*1: 찌조의 일종, 생동쌀

표 7-4. 빛는떡(살는떡) 재료의 특성³⁰⁾

주 재 료	엿살		찰살						치수수
	특징(소)	소가있다	소가있다	소가있다	소가없다	소가없다	소가없고 겉고풀을 뽀한다	소가없다	
조리법	빛어찐다	소가있다	삶아서 찐다	삶는다	찐다	조린다	빛어 삶는다	빛어 삶는다	
분 류	송편 ¹⁾	송편 ¹⁾	단자	석이단자 ²⁾	석이단자	생강단자	경단	경단	
	송편	팍단자	팍단자	석이단자 ³⁾	팍단자	생강단자 ⁵⁾	팍단자	수수거덜제비	
종 류	엿살	찰살	찰살	-	찰살	-	찰살	찰살	
	송편 ²⁾	찰살	찰살	-	찰살	-	찰살	찰살	
재 료	송편 ¹⁾	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	
	송편 ²⁾	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	
소 또는 내용물	송편 ¹⁾	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	
	송편 ²⁾	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	
고 물	송편 ¹⁾	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	
	송편 ²⁾	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	
고 명	송편 ¹⁾	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	
	송편 ²⁾	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	
대 체 재 료	송편 ¹⁾	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	
	송편 ²⁾	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	
모 양	송편 ¹⁾	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	
	송편 ²⁾	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	찰살	

¹⁾: 송편은 찌는떡, 찌는떡 모든 분류가 가능하다

²⁾: 재증병은 찌는떡, 찌는떡, 빛는떡의 3가지 조리법이 모두 사용된다.

³⁾: 석이로 소를 찐다. 현재의 조리법에서 찾을 수 없다.

⁴⁾: 찌서 모양을 빚는다.

⁵⁾: 현재의 계강과(강란)과 같다.

⁶⁾: 찹쌀가루와 삶은 썬은 찌서 모양을 빚는다. 소를 넣기도 한다.

표 7-5 부푸는 떡 재료의 특성³⁰⁾

주 재료		멥쌀			
특 징		소가없다			
조 리 법		끓은 반죽을 발효시켜 짜낸다.			
분 류		증편*1			
종 류		증편①	증편②*2	증편③*3	방울증편*4
재료	가 루	멥쌀	멥쌀	멥쌀	멥쌀
	수 분	끓는물, 냉수	끓는물, 냉수	끓는물, 냉수	
	발 효 제 소	막걸리	막걸리	꿀, 계피 건강, 후추 팥가루	꿀, 계피 건강, 후추 팥가루
	고 명	대추채 생울채 석이채 실 백	대추채 건시채 실 백	대추채 생울채 생울채	대추채 생울채 생울채 실 백
	모 양	증편틀의 둥근모양			

*1: 반죽 그릇에 보자기를 잘 덮고 더운방에 하루밤 정도 발효시킨다.

*2: 끓는 물에 익반죽 한 후 막걸리를 넣고, 반죽의 농도는 냉수로 조절한다.

*3: 반죽에 참기름을 약간 넣는다.

*4: 별도의 방울증편틀을 사용하여 만든다.

짜서 친후 모양을 만들고 고물을 묻힌것이다. 이때 소로는 볶은단자나 삶은 밤을 넣고 고물로는 볶은팥, 밤고물, 잣가루를 이용한다. 석이를 이용한 석이단자의 또 다른 방법으로 석이에 소를 싸서 모양을 만든 후 잣가루를 묻히는 방법을 설명하고 있다. 이것은 최근의 조리법에서 찾아 볼 수 없으며 가루의 사용여부가 표시되어 있지 않아 그 조리법이 불확실하다.

5) 부푸는 떡

증편은 부푸는 떡으로 멥쌀가루를 익반죽하여 냉수로 반죽을 풀고 술을 넣어 발효시킨 떡이다. 이때 고명으로 대추채, 생울채, 건시채, 석이채 실백을 이용하고, 팥소를 넣고 찐 증편을 방울증편이라 한다. 부풀리는 떡중 또 다른 것으로는 음식디미방³⁷⁾, 주방문³⁸⁾, 규합총서³⁹⁾, 부인필지⁴⁰⁾에서 설명하는 밀가루를 술로 발효시킨후 소를 넣고 찐것으로 상화병이 있다.

결론 및 제언

농경사회로 정착되며 일찍부터 발달하여 온 우리나라의 떡은 그 조리법과 재료의 사용이 다양하여 찌는떡, 치는떡, 지는떡, 빚는떡(삶는떡), 부푸는떡으로 분류되며 떡의 종류가 궁중연회식 기록인 의궤속에 53가지, 1670년부터 1943년까지 쓰여진 한글고조리서 속에 121가지에 이른다. 그러나 최근 경제적 발전과 사회가 치구조의 변화는 식생활 문화에도 많은 변화를 가져와 조리시 많은 시간과 노력을 요하는 떡이 점차 우리 식생활 속에서 멀어져 가고 있는 실정이다. 다양하고, 고품질의 떡을 만들어 재현하고 이를 계승시켜 나가기 위한 기초 자료로 1795년 정리의궤²⁹⁾ 진찬중 진어찬안속의 떡 31가지, 1887년 진찬의궤³⁰⁾ 정일진찬 중 진어찬안속의 떡 19가지와 민가의 떡으로 1924년에 발행된 조선무쌍 신식요리제법³¹⁾속의 떡 71가지에

대한 떡 재료특성을 고찰하여 다음과 같은 결론을 보고하고자 한다.

떡에 사용된 주재료의 곡물로는 멥쌀, 찹쌀, 귀리, 옥수수, 녹두, 차수수, 차조 등이 사용되었다. 맛과 향과 색을 내기 위하여 승검초, 석이, 감태, 감, 잣 등의 재료가 가루상태로 떡가루와 혼합하여 사용하였고, 떡가루와 혼합되어 맛과 향을 증가시키고 질감의 변화를 가져오는 재료로는 계절의 맛과 멋을 느낄 수 있는 것으로 쑥, 느티, 상추, 국화, 장미, 진달래, 당귀잎, 국화잎을 사용하였으며, 맛과 질감의 특성을 향상시키기 위하여 호박, 무우, 굴병, 청대콩, 꽃감, 홍시 등의 과채류와 밤, 잣, 호도, 황률 등의 견과류 등이 사용되었다. 또한 보양, 보기, 보혈의 목적으로 산약초, 연밥, 감인, 자출, 창포, 백합, 마늘, 승검초 등의 향약재가 사용되었다. 감미와 향신료로써는 꿀, 계피, 생강 등이 사용되었다. 각색편, 각색집증병, 주색주악, 각색산삼, 오색화전, 오색절병 등에 색을 내기 위하여 자연 색소로 승검초, 석이, 치자, 감태, 지초, 연지, 대추, 송기 등을 사용하였다. 각종 떡의 소로는 거피팥, 검은콩, 대추, 밤, 녹두, 깨 등에 꿀과, 계피가루와 생강등을 혼합하여 사용하였다. 떡에 사용한 고명으로는 국화꽃, 장미꽃, 진달래, 대추, 잣, 밤채, 석이채, 감잎, 봉숭아꽃이 사용되었다.

이상과 같은 문헌 고찰의 결과로 미루어 볼때 우리나라의 떡은 주로 멥쌀과 찹쌀을 찌거나 지지거나 삶아서 만드나 여기에 맛과 향을 증진시키기 위하여, 색과 질감에 변화를 주기위하여 여러 종류의 견과류 가루나, 향신재 가루, 과채류, 견과류 등이 사용되고 있고, 보양의 목적으로 향약재의 첨가가 가능한 그 재료의 다양성이 매우 뛰어난 음식임을 알 수 있다. 따라서 앞으로 떡의 재료 특성에 관하여 그 기능성을 중심으로 떡의 품질 특징에 관한 과학적 연구와 포장 및 유통 구조에 관한 과학적 연구가 이루어진다면 고도의 다양한 맛을 갖는 고품질의 떡으로써 현대인의 식생활 의식구조에 맞는 편의식품으로써 활용이 가능하며, 또한 세계적인 한국음식으로써의 그 상품개발 가치가 매우 큰 것으로 사려된다.

참고문헌

1. 윤서석, 안명수. 백설기의 경도에 관한 연구 (I), 대한가정학회지, 13(3) : 1975.
2. 이숙영 외. 감미료를 사용한 백설기의 관능적 특성, 한국식품과학회지, 18(6) : 503, 1986.
3. 이숙영 외. 김미료의 종류에 따른 백설기의 관능적 특성, 한국식품과학회지, 18(4), 1986.
4. 이윤경, 이효지. 찹쌀 첨가량에 따른 백편의 조직감 특성의, 한국조리과학회지, 2(2) : 43, 1986.
5. 심영자 외. 쑥 첨가량에 따른 쑥설기의 텍스처에 관한 연구, 한국조리과학회지, 7(2) : 1991.
6. 차경희, 이효지. 석탄병 재료 배합비에 따른 Texture 특성, 한국조리과학회지, 8(2) : 65, 1992.
7. 유애령, 이효지. 당의 종류와 물의 첨가량에 따른 백설기의 물리적 특성에 관한 연구, 한국영양식량학회지, 13(4), 1984.
8. 김광옥, 윤경희. Hydrocolloids의 첨가에 따른 백설기의 특징, 한국식품과학회지, 16(2) : 159, 1987.
9. 이효지. 당의 종류와 물의 첨가량에 따른 신감초편의 텍스처에 관한 연구, 한국조리과학회지, 7(4) : 41, 1991.
10. 최인직, 김영아. 식이섬유첨가가 의한 백설기의 특성 변화에 관한 연구, 한국조리과학회지, 8(3) : 281, 1992.
11. 최영선, 김영아. 감자껍질, guagum 및 polydextrose 첨가에 의한 백설기의 품질 특성 변화, 한국조리과학회지 8(3) : 333, 1992.
12. 최영선, 김영아. 현미첨가에 의한 백설기의 특성 변화에 관한 연구, 한국식문화학회지, 9(2) : 67, 1993.
13. 김기숙. 백설기 조리법의 표준화를 위한 조리과학적 연구 (I), 대한가정학회지 25(2) : 79, 1987.
14. 김기숙. 경단 조리법의 표준화를 위한 조리과학적 연구 (2), -첨가하는 물리량과 반죽 횟수를 중심으로- 한국조리과학회지, 7(3)

- : 47, 1991.
15. 안채경 외. 콩떡의 제조 및 기호도에 관한 연구, 한국조리과학회지, 8(1) : 43, 1992.
 16. 정영선, 이해수. 찹쌀노티의 제조법에 관한 연구, 한국조리과학회지, 7(4) : 9, 1991.
 17. 황미경, 이효지. 석이병의 재료 배합비에 따른 Texture특성, 한국조리과학회지, 9(3) : 198, 1993.
 18. 김종균. 한국 고유 떡류의 보존성에 관한 연구, 대한가정학회지, 14(1) : 149, 1976.
 19. 이인의 외. 찹쌀떡의 저장중 텍스처 변화, 한국식품과학회지, 15(4) : 379, 1983.
 20. 이효지. 조선왕조 궁중연회 음식의 분석적 연구, 수학사, 서울, 1985.
 21. 이효지, 윤서식. 조선시대 궁중연회 음식 증명이류의 분석적 연구, 한국식문화학회지, 1(4) : 321, 1986.
 22. 맹혜열, 이효지. 떡류의 문헌적 고찰, 한국식문화학회지, 3(2) : 153, 1988.
 23. 김춘연. 우리나라 떡 문화고, 동아시아식생활학회지, 1(1) : 75, 1991.
 24. 김상보 외. 원행음료정리의케중 조리면에서 본 반과상고, 한국식문화학회지, 5(1) : 1, 1990.
 25. 김춘연. 궁중반과상 구성이 분석적 연구, 동아시아 식생활학회지, 1(2) : 129, 1991.
 26. 김상보 외. 진찬의케를 통하여 본 1887년 조선왕조 궁중 진찬연중 만경전 정일진찬의 상차림에 대한 고찰, 동아시아 식생활학회지, (1) : 53, 1991.
 27. 김춘연. 18세기 궁중음식고, 대한가정학회지, 22(4) : 1984.
 28. 원행음료정리의케 영인본 4권, 정조 18년, 1795.
 29. 진찬의케 영인본 4권, 고종 24 , 1887.
 30. 이용기. 조선무쌍 신식요리제법, 영창서관, 서울, 1924.
 31. 이성우. 조선왕조 궁중음식에 관한 문헌적 연구, 한국식생활학회지, 1(1) : 7, 1986.
 32. 이성우. 조선조의 궁중음식 건기에 관한 고찰, 한국식문화학회지, 3(1) : 29, 1988.
 33. 강인희. 한국의 맛, 대한교과서주식회사, 서울, 1993.
 34. 윤서식, 한국음식, 수학사, 서울, 1988.
 35. 황혜성 외. 한국의 전통음식, 교문사, 서울, 1991.
 36. 방신영. 조리요리제법, 한성도서주식회사, 서울, 1942.
 37. 안동장씨, 황혜성 해설본, 규근시의방.
 38. 저자미상, 주방문(영인본)
 39. 빙허각 이씨 원저, 정양완 역, 규합총서, 보진제, 서울, 1975.
 40. 빙허각 이씨 원찬, 부인필지(영인본), 1915.