

부재료에 따른 조선시대 떡류의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰

오순덕¹ · 이귀주^{2*}

¹서정대학 식품영양과, ²고려대학교 사범대학 가정교육과

A Literature Review on the Types and Cooking Methods for Joseon Dynasty *Tteok* (Korean Rice Cake) according to its Sub-Ingredients

Soon-Duk Oh¹, Gui-Chu Lee^{2*}

¹Department of Food & Nutrition, Seojeong College University

²Department of Home Economics Education, College of Education, Korea University

Abstract

This article examines the types and cooking methods for *tteok* (Korean rice cake) according to its sub-ingredients, as recorded in 18 old literatures of the Joseon dynasty (1392~1909). The sub-ingredients used in *tteok* during the Joseon dynasty were categorized into flowers, fruits, vegetables, Korean typical medicinal plants, and others. In the early, middle, and late eras of the Joseon dynasty, one, six, and 14 kinds of *tteok* were prepared using flowers as the sub-ingredient and two, seven, and 32 kinds of *tteok* were prepared using fruits, respectively. Three, seven, and 38 kinds of *Tteok* were prepared using vegetables as the sub-ingredient, while there were three, five and 15 kinds *tteok* prepared using Korean medicinal plants, respectively. One, five, and 13 kinds of *tteok* were prepared using other ingredients such as fish and seogi mushrooms in the early, middle, and late eras of the Joseon dynasty, respectively. The types of sub-ingredients and the resulting types of *tteok* increased throughout the Joseon dynasty, indicating that flowers and vegetables were preferred the most among *tteok* sub-ingredients. *Tteoks* using flower as the sub-ingredient, *whajeon*, were mostly *jijin-tteok*. The types of *tteok* and cooking methods using other sub-ingredients were discussed in terms of the type of sub-ingredients and their treatment to prepare *tteok*. The sub-ingredients were mixed with flour, which was the main ingredient for preparing *tteok*, or ground and shredded to prepare *gomul* for decorating and stuffing *tteok*, respectively. It seemed that the appearance and taste of *tteok* varied, thereby resulting in nutrient supplementation as the kinds of sub-ingredients increased throughout the Joseon dynasty. We expect that the recipes and ingredients as well as the cooking methods recorded in these old articles will contribute to those looking for a healthy life and, furthermore, to the globalization of *tteok*.

Key Words: *tteok*, gomul, so, sub-ingredient, cooking method, Joseon dynasty

1. 서 론

떡은 우리나라 곡물조리에서 밥짓기보다 앞서 개발된 음식으로 역사가 길고 토착성이 짙은 음식이며(윤 1980), 고대로부터 대표적인 잔치음식, 제사음식으로 그 종류와 조리법이 다양하게 발전한 의례음식이다(윤 1999). 또한 조선시대는 농경문화가 발달하였으며 떡은 절기와도 관련이 깊은 시절음식이다. 조선시대에 특히 서울에서는 “남산 아래에서는 술을 잘 빻었고 북부에서는 떡 파는 집이 많았으므로 속칭 ‘남주북병(南酒北餅)’이라 한다”고 하였다(유 1972). 떡은 만드는 방법에 따라서 주로 찐 떡(餠) · 찐 떡(搗餅) · 지진 떡(煎餅) · 삶은 떡(團子餅)으로 분류하고 있다(윤 1993; 강 1997).

조선 전기는 조상에 대한 봉제사와 가족제도에 따른 식생활이 크게 중요시 된 시대로, 이 시기는 한식의 발달시대라 할 수 있다(강 1978). 조선 후기는 식품 종류의 증가와 조리법이 향상된 시기로 이 때 전래된 식품들의 품목을 보면 호박 · 고추 · 고구마 · 감자 · 옥수수 · 토마토 · 사과 등이 있다(강 1978). 단순히 곡분을 증숙하던 우리나라의 떡은 조선시대에 들어와 점차 다른 곡물을 배합하거나 과실 · 꽃 · 야생초 · 약재 등을 넣음으로써 빛깔 · 모양 · 맛을 다양하게 변화시켰다(김 2003). 이처럼 떡의 재료는 주재료인 곡물 이외에 쑥 · 진달래 · 느티잎 · 수리취 · 꽃감 등의 부재료를 첨가하여 계절감을 즐겼으며 밤 · 콩 · 잣 · 호박 등의 첨가로 영양상 균형을 꾀하였고, 은행 · 복령 · 대추 등의 약이성 재료를 활용하여 보양음식으로도 이용하였다(차 2008).

*Corresponding author: Gui-Chu Lee, Department of Home Economics Education, Korea University, 1, 5-Ka, Anam-dong, Sungbuk-ku, Seoul 136-701, Korea
Tel: 82-2-3290-2323 Fax: 82-2-927-7934 E-mail: gcl6@korea.ac.kr

떡류에 관한 문헌적 연구는 한국 떡에 관한 문헌적 고찰 (Lee & Maeng 1987), 떡류의 문헌적 고찰(이 1988; Maeng & Lee 1988), 17세기 이전 조선시대 떡류의 문헌적 고찰 (Won 등 2008), 주재료에 따른 조선시대 떡류의 문헌적 고찰(Oh & Lee 2010) 등이 있다. 그러나 부재료에 따른 조선시대 떡류의 문헌적 고찰은 보고되어 있지 않고 있다.

본 연구에서는 조선시대(1392~1909)에 발간된 조리 및 식품관련 고문헌 18책을 대상으로 「山家要錄(산가요록)」(1449), 「慵齋叢話(용재총화)」(1500년대), 「需雲雜方(수운잡방)」(1500년대 초엽), 「屠門大嚼(도문대작)」(1611년), 「芝峰類說(지봉유설)」(1614년), 「음식디미방」(1670년경), 「要錄(요록)」(1680년경), 「酒方文(주방문)」(1600년대 말엽), 「山林經濟(산림경제)」(1715년경), 「星湖僊說(성호사설)」(1763년), 「增補山林經濟(증보산림경제)」(1767년), 「園行乙卯整理儀軌(원행을묘정리의궤)」(1795년), 「閨閣叢書(규합총서)」(1815년경), 「林園十六志(鼎祖志)임원십육지(정조지)」(1827년), 「동국세시기」(1849년), 「飲食方文(음식방문)」(1800년대 중엽), 「是議全書(시의전서)」(1800년대 말엽), 「婦人必知(부인필지)」(1908년)의 문헌을 고찰하였다.

조선시대는 전기(태조 1392년-명종 1567년), 중기(선조 1568년-경종 1724년), 후기(영조 1725년-순종 1909년)로 나누고 조선시대에 기록된 떡의 부재료를 꽃·과일·채소·한방재료·기타로 분류하여 떡의 종류와 조리방법을 분석 고찰함으로써 우리 떡 문화의 우수성을 이해하는데 도움이

되고 떡의 세계화를 위한 조리법의 개발 및 산업화에 유용한 자료를 제공하고자 한다.

II. 본 론

조선시대 18권 문헌에 수록된 떡류는 부재료에 따라서 꽃류(진달래꽃·국화·장미 등), 과일류(여러 가지 과일·밤·대추·곶감·복숭아·살구·유자·귤 등), 채소류(쑥·승검초·더덕·산삼·토란·잎사귀류·무 등), 한방류(송피·산약·참·복령 등), 기타류로 분류하여 떡의 종류 및 조리방법을 고찰하였다.

1. 부재료에 따른 떡의 종류

시대별 조선시대 부재료에 따른 떡의 종류는 <Table 1> 과 <Table 2>와 같다.

1) 꽃을 이용한 떡

조선시대 전기에 꽃을 이용한 떡은 「용재총화」의 花煎(화전) 1종, 중기에는 「도문대작」 杜鵑煎(두견전)·菊花餅(국화병)·薔薇煎(장미전)·梨花煎(이화전) 4종, 「음식디미방」의 煎花法(전화법) 1종, 「주방문」의 花煎(꽃전) 1종으로 모두 6종이었다. 후기에는 「증보산림경제」에 두견·국화·장미 세 종류의 꽃을 이용한 杜鵑花煎(두견화전)·薔薇花煎(장미화전)·菊花煎法(국화전법) 3종, 「규합총서」의 화전(꽃전)과 「임원십육지」의 油煎餅方(花煎糕), 「부인필

<Table 1> Tteoks according to the type of sub-ingredients (Early and middle Joseon dynasty)

| 시대 | 문헌 | 부재료의 종류 | | | | |
|----------------|--------------------|--|--------------------------|------------------------------|------------------------------------|----------------|
| | | 꽃 | 과일 | 채소 | 한방 | 기타 |
| 조선시대 (전기) | 산가요록 (1449) | - | 雜果餅(잡과병) 雜餅(잡병) | 山蓼餅(산삼병) 芋紫朴(우자박) | 松膏餅(송고병) 薯蕷餅(서여병) 葛粉煎餅(갈분전병) | - |
| | 수운잡방 (1500년대초엽) | | | | | 鷄卵餅 (계란병) |
| | 용재총화 (1500년대) | 花煎(화전) | - | 艾葉作雪(쑥설기) | - | - |
| 조선시대 (중기) | 도문대작 (1611) | 杜鵑煎(두견전) 菊花餅(국화병) 薔薇煎(장미전) 梨花煎(이화전) | 柿栗糯餅 (시울나병) | 艾糕(애고) 蓼餅(삼병) 榆葉餅(유엽병) | 松膏油蜜 (송고유밀) | 石堦餅 (석이병) |
| | 지봉유설 (1614) | - | 棗糕(조고) | 艾餅(애병) 山蓼之糕(산삼지고) | 松膏之餅 (송부지병) | |
| | 음식디미방 (1670년경) | 煎花法(전화법) | 雜果餅法(잡과편법) 밥설기법(밥설기법) | 섭산삼법 | - | 성이편법 (석이편법) |
| | 요록(1680) | - | - | 靑餅(청병) 山蓼餅(산삼병) | 松膏餅(송고병) 山藥餅(산약병) 朮煎(출전) | 水煮 (수자) |
| | 주방문 (1600년대말엽) | 花煎(꽃전) | - | - | - | 兼節餅 (겸절편법) |
| 산림경제 (1715) | - | 栗糕(울고) 柿糕(시고) 柿餅(시병) | - | - | 石茸餅 (석이떡) | |

<Table 2> Tteoks according to the type of sub-ingredients (Late Joseon dynasty)

| 시대 | 문헌 | 부재료의 종류 | | | | |
|--------------|-----------------|--|---|--|--|--|
| | | 꽃 | 과일 | 채소 | 한방 | 기타 |
| | 성호사설 (1763) | 漢宮棋子 (한궁기자) | 棗餠(조고) | - | - | 豆糕 (두고) |
| | 증보산림경제 (1767) | 杜鵑花煎 (두견화전) 薔薇花煎 (장미화전) 菊花煎法 (국화전법) | 雜果法(과일시루떡) 栗法(밤떡) 杏餅桃餅法 (살구복숭아떡) 雜果粘餅法 (과일잡쌀떡) | 香艾團子法 (쑥떡) | 松皮餅法 (송피떡) | 石茸餅法 (석이버) 楓嶽石茸餅 (풍악석이버) |
| | 원행음묘정리의괘 (1795) | 菊花葉煎 (국화엽전) | 雜果粘雪只 (잡과점설기) 雜果(잡과고) | 辛甘草雪只 (싱검초설기) 當歸葉煎(당귀엽전) | - | - |
| | 규합총서 (1815) | 화전 (꽃전) | 대초조약(대추조약) 桃杏餅(도행병) 柚子團子(유자단자) 雜果糕(잡과고) 惜吞餅(석탄병) 新果餅(신과병) 乾團子(건시단자) | 當歸團子 (신검초단자) 土卵餅(토란병) 무오떡(라복병) 南方甘藷餅 (남방감저병) 渾沌餅(혼돈병) | 松肌餅 (송고병) 薯蕷香餅 (서녀향병) 茯苓造化糕 (몽녕조화고) | 石茸餅 (석이버) |
| 조선시대 (후기) | 임원십육지 (1827) | 油煎餅方 (花煎) | 雜果方(잡과고방) 高麗栗方(고려울고방) 柿糕方(시고방) 桃杏餅(도행병) 水明角兒方 (수명각아방) 玉高粱餅方 (옥고량병방) 雜果餅方 (잡과점병방) | 蓬糕糕方(봉연고방) 引切餅方(인절병방) 山蔘餅方(산삼병방) 土芝餅方(토지병방) 洞庭饅方(동정의방) 老辣餅方(노랄병방) 萊菔餅方(내복병방) 當歸餅方(당귀병방) 大耐糕方(대내고방) 芋餅方(우병방) 裹烝方(과증방) | 松皮餅方 (송피병방) 神仙富貴餅方 (신선부귀병방) 外郎餅方 (외랑병방) 回回捲煎餅方 (회회권전병방) 山藥胡餅方 (산약호병방) 松風餅方 (송풍병방) | 煮沙團方 (자사단방) 椶子餅方 (상자병방) |
| | 동국세시기 (1849) | 花煎 (화전) | 栗團子(밤단자) | 艾團子(쑥단자) 土蓮團子(토련단자) 菁根南+瓜瓠餅 (청근남과증병) | - | - |
| | 음식방문 (1800년대중엽) | 국화입조약 | 잡과편 | | | 석이조약 |
| | 시의전서 (1800년대말엽) | 두견화전 국화화전 국화잎화전 당귀잎화전 | 雜果方(잡과편) 밤단자 대초점병(대추인절미) 건시단자(건시떡) 굴병단자 | 쑥인절미 치자주약 桂干果(계강과) 무떡, 甘藷(감저)병 어름소편 쑥송편, 쑥절편 當歸葉(승검초)단자 당귀잎화전 개피떡 승검초편 호박떡 | 松皮(송기)절편 赤茯(적복령)편 송기개피떡 | 橡實 (상실)편 石頭단자 팔편 팔찰편 녹두편 녹두찰편 깨찰편 깨인절미 |
| | 부인필지 (1908) | 화전 | 잡과편 대초인절미, 대초조약 복숭아·살구 유자단자 석탄병 | 승검초단자 土蓮餅(토련병) 나복병 감자병 | 복령병 | - |

지」의 화전 각 1종, 그 외 진달래꽃을 이용한 「성호사설」의 漢宮棋子(한궁기자)와 「동국세시기」의 花煎(화전) 각 1종, 「시의전서」의 두견화전, 국화화전 2종이 기록되어 있다. 「원행음묘정리의괘」의 菊花葉煎(국화엽전), 「음식방문」의 국화입조약, 「시의전서」의 국화잎화전, 당귀잎화전

4종으로 조선시대 후기에 모두 14종이 기록되어 있다.

2) 여러 가지 과일(果)을 이용한 떡
조선시대 전기 과일을 이용한 떡은 「산가요록」의 雜果餅(잡과병)·雜餅(잡병) 2종이 기록되었으며, 중기에는 여러

가지 과일을 이용한 「음식디미방」의 雜果餅法(잡과편법), 밤을 이용한 밤설기법(밤설기법), 「산림경제」의 栗糕(울고)·곶감을 이용한 「도문대작」의 柿栗糯餅(시울나병), 「산림경제」의 柿糕(시고)·柿餅(시빙), 대추를 이용한 「지봉유설」의 棗糕(조고) 등 7종이 기록되어 있다.

조선시대 후기 「증보산림경제」에는 여러 가지 과일을 이용한 雜果糕法(과일시루떡)·雜果粘餅法(과일찰떡) 2종, 「원행을묘정리의궤」의 雜果粘雪只(잡과점설기)·雜果糕(잡과고) 2종, 「규합총서」의 雜果糕(잡과고)·新果餅(신과병) 2종, 「임원십육지」의 雜果糕方(잡과고방)·水明角兒方(수명각아방)·玉高梁餅方(옥고량병방)·雜果黏餅方(잡과점병방) 4종, 「음식방문」의 잡과편 1종, 「시의전서」의 雜果方(잡과편) 1종, 「부인필지」의 잡과편 1종이 기록되었으며, 밤을 이용한 떡은 「증보산림경제」의 栗糕法(밤떡), 「임원십육지」의 高麗栗糕方(고려울고방), 「동국세시기」의 栗團子(밤단자), 「시의전서」의 밤단자 각 1종이 기록되었다. 대추를 이용한 떡은 「성호사설」의 棗糕(조고) 「규합총서」의 대추조약(대추주약), 「시의전서糕」의 대추점병(대추인절미) 각 1종, 「부인필지糕」의 대추인절미·대추조약 2종이 기록되었으며, 감을 이용한 떡은 「규합총서」의 乾柿團子(건시단자), 「임원십육지」의 柿糕方(시고방), 「시의전서」의 건시단자(건시떡), 「부인필지」의 석탄병 각 1종이 기록되었다. 복숭아·살구를 이용한 떡은 「증보산림경제」의 杏餅桃餅法(살구복숭아떡) 1종, 「규합총서」와 「임원십육지」의 桃杏餅(도행병) 각 1종, 「부인필지」의 복숭아·살구가 기록되었다. 유자를 이용한 「규합총서」와 「부인필지」의 柚子團子(유자단자) 각 1종이 기록되었으며, 굴을 이용한 「규합총서」의 惜吞餅(석탄병)과 「시의전서」의 굴병단자 각 1종 등 모두 32종이 기록되어 기록되었다.

3) 채소를 이용한 떡

조선시대 전기에 더덕·토란을 이용한 떡은 「산가요록」의 山藥餅(산삼병)·芋紫朴(우자박) 2종, 쑥을 이용한 떡은 「용재총화」의 艾葉作雪糕(쑥설기) 1종으로 모두 3종이 기록되어 있다. 조선시대 중기에는 쑥을 이용한 떡은 「도문대작」의 艾糕(애고), 「지봉유설」의 艾餅(애병), 「요록」의 靑餅(청병) 각 1종이 기록되었으며, 더덕을 이용한 떡은 「음식디미방」의 蓍山삼법, 「지봉유설」의 山藥之糕(산삼지고) 각 1종, 삼을 이용한 떡은 「도문대작」의 蓍餅(삼병)과 「요록」의 山藥餅(산삼병) 각 1종, 느티잎을 이용한 떡은 「도문대작」의 榆葉餅(유엽병) 1종 등 모두 7종이 기록되었다.

조선시대 후기에는 쑥을 이용한 「증보산림경제」의 香艾團子法(쑥떡), 「임원십육지」의 蓬糕糕方(봉연고방), 「동국세시기」의 艾團子(쑥단자) 각 1종, 「시의전서」의 쑥인절미·쑥송편·쑥절편·개피떡 4종이 있었다. 승검초를 이용한 「원행을묘정리의궤」의 辛甘草雪只(싱검초설기)·當歸葉

煎(당귀엽전) 2종, 「규합총서」의 當歸團子(신감초단자)·渾沌餅(혼돈병) 2종, 「임원십육지」의 引切餅方(인절병방)·當歸餅方(당귀병방) 2종, 「시의전서」의 치자주약·當歸葉(승검초)단자·당귀잎화전·승검초편 4종, 「부인필지」의 승검초단자 1종이 기록되었다. 산삼을 이용한 「임원십육지」의 山藥餅方(산삼병방) 1종이 있으며, 토란을 이용한 떡은 「규합총서」의 土卵餅(토란병) 1종, 「임원십육지」의 土芝餅方(토지병방)·大耐糕方(대내고방)·芋餅方(우병방) 3종, 「동국세시기」의 土蓮團子(토련단자), 「부인필지」의 土蓮餅(토련병) 각 1종이 있었다. 연잎과 굴잎을 이용한 「임원십육지」의 洞庭糕方(동정의방) 1종, 대나무잎을 이용한 「임원십육지」의 裹蒸方(과증방) 1종이 기록되었다. 생강을 이용한 떡은 「임원십육지」의 老辣餅方(노랄병방) 1종과 「시의전서」의 桂干果(계강과) 1종, 무를 이용한 「규합총서」와 「부인필지」의 무오떡(나복병) 2종, 「임원십육지」의 萊菔餅方(내복병방)과 「시의전서」의 무떡 각 1종이 기록되었으며, 고구마를 이용한 떡은 「규합총서」의 南方甘藷餅(남방감저병)과 「시의전서」의 甘藷(감저)병, 호박을 이용한 떡은 「동국세시기」의 菁根南+瓜甑餅(청근남과증병)과 「시의전서」의 호박떡, 감자를 이용한 떡은 「부인필지」의 감자병, 숙주·미나리를 이용한 떡은 「시의전서」의 어름소편 각 1종 등 모두 38종이 기록되어 있다.

4) 한방재료를 이용한 떡

조선시대 전기에 소나무속껍질·마·찹가루를 이용한 떡으로 「산가요록」의 松膏餅(송고병)·薯蕷餅(서여병)·葛粉煎餅(갈분전병) 3종, 중기에는 소나무속껍질을 이용한 떡은 「도문대작」의 松膏油蜜(송고유밀), 「지봉유설」의 松膏之餅(송부지병) 「요록」의 松膏餅(송고병) 각 1종, 마를 이용한 떡은 「요록」의 山藥餅(산약병) 1종, 출을 이용한 「요록」의 朮煎(출전) 1종 등 모두 8종이 기록되었다.

조선시대 후기 소나무 속껍질을 이용한 떡은 「증보산림경제」의 松皮餅法(송피떡), 「규합총서」의 松肌餅(송고병) 「임원십육지」의 松皮餅方(송피병방) 각 1종, 「시의전서」의 松皮(송기)절편·송기개피떡 3종이 있었다. 마를 이용한 떡은 「규합총서」의 薯蕷香餅(서녀향병) 1종, 「임원십육지」의 神仙富貴餅方(신선부귀병방)·山藥胡餅方(산약호병방) 2종, 찹을 이용한 「임원십육지」의 外郎餅方(외랑병방) 1종, 복령을 이용한 「규합총서」의 茯苓造化糕(봉녕조화고)와 「시의전서」의 赤茯苓(적복령)편, 그리고 「부인필지」의 복령병 각 1종이 있었다. 진자를 이용한 떡은 回回捲煎餅方(회회捲전병방) 1종, 양귀비씨를 이용한 떡은 「임원십육지」의 松風餅方(송풍병방) 1종 등 38종이 기록되어 있다.

5) 기타 재료를 이용한 떡

조선시대 전기 부재료로 어육과 초피를 이용한 떡은 「수운잡방」의 鷄卵餅(계란병) 1종, 중기에 석이를 이용한 「도

문대작」의 石葺餅(석이병), 「음식디미방」의 석이편법(석이편법), 「산림경제」의 石葺餅(석이떡), 녹두를 이용한 「요록」의 水煮(수자), 「주방문」의 兼節餅(겸절편법) 5종이 기록되어 있다.

조선시대 후기 석이를 이용한 떡은 「증보산림경제」의 石葺餅法(석이병) · 楓嶽石葺餅(풍악석이병) 2종, 「규합총서」의 石葺餅(석이병), 「음식방문」의 석이조약, 「시의전서」의 석이단자 각 1종이 기록되었으며, 도토리가루를 이용한 「임원십육지」의 橡子餅方(상자병방)과 「시의전서」의 橡實(상실)편 각 1종, 녹두를 이용한 「임원십육지」의 煮沙團方(자사단방) 1종, 「시의전서」의 녹두편 · 녹두찰편 2종, 팥을 이용한 「성호사설」의 豆糕(두고) 1종, 「시의전서」 팥편 · 팥찰편 2종, 깨를 이용한 「시의전서」의 깨찰편 · 깨인절미 2종 등 모두 15종이 기록되어 있다.

이와 같이 조선시대 후기로 갈수록 부재료를 사용한 떡의 종류가 증가하였으며 부재료 중 채소와 과일이 가장 많이 사용되었다.

III. 부재료에 따른 떡의 조리방법

조선시대 떡류의 부재료를 꽃 · 과일 · 채소 · 한방 재료 · 기타 재료로 나누어 떡의 재료와 조리방법을 고찰하였다.

1. 꽃을 이용한 떡

조선시대 부재료로 사용한 꽃의 종류는 진달래 · 국화 · 장미 · 이화 · 출단화 등이었다. 꽃을 이용한 떡의 재료와 조

리방법은 <Table 3>과 같다.

조선시대 후기 「증보산림경제」의 杜鵑花煎(두견화전) · 薔薇花煎(장미화전) · 菊花煎法(국화전법)은 꿀과 밤으로 만든 떡소를 만들어 기름에 지진 떡이다. 「임원십육지」의 油煎餅方(화전고)은 여러 가지가 있으며 두견, 장미, 국화 등을 찹쌀에 섞어서 만든 것을 화전고라 하고 밀가루를 반죽하여 기름에 지진 것은 전병이라 한다. 화전에는 두견 · 장미를 많이 넣을수록 좋고, 국화는 많이 넣으면 쓰기 때문에 알맞게 넣어야 한다 하였다. 「규합총서」 꽃전은 진달래 · 장미 · 국화를 소금물에 끓여 쌀가루와 반죽하여 국화모양으로 빚고 밤소를 넣어 지진 떡이며, 「음식방문」에서는 국화잎을 사용하여 조약을 만들기도 하였다.

꽃은 계절과 관련이 깊으며 특히 봄에는 진달래꽃 · 복숭아 · 배꽃 등이 피고, 여름에는 장미 · 맨드라미, 가을에는 국화가 핀다. 한국인은 예로부터 각 계절마다 피는 꽃을 이용하여 떡이나 술을 만들어 꽃의 향기와 계절의 풍류를 즐겼으며(정 2007), 삼진날은 교외로 나가 봄을 맞이하는 꽃놀이(花柳)하는 날이라 하였다(최 1947). 조선시대 전기 「용재총화」에서는 ‘삼월삼일은 상사(上巳)이다. 세속에서는 답청절(踏靑節: 푸른 풀을 밟을 때)이라고 하여 사람들은 다 들에 나가 논다. 꽃이 있으면 화전하여 술자리를 벌인다’라고 기록되어져 있으며 이때 꽃은 계절상 진달래꽃이라 여겨진다. 「동국세시기」에도 삼진날에는 진달래꽃을 따다가 찹쌀가루에 반죽을 하여 둥근 떡을 만들고 그것을 기름에 지진 것을 花煎(화전)이라고 한다 하였다.

꽃을 이용한 떡류의 대부분은 찹쌀을 주재료로 하였으나

<Table 3> Cooking method of *tteoks* using flower as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|--------------|----------------|--------------|--------------------------|--|--------------------|
| 두견 (진달래꽃) | 花煎 (화전) | 찹쌀 | 꽃 | _____ (지진떡) | 용재총화 (1500년대) |
| | 杜鵑煎 (두견전) | | | _____ (지진떡) | 도문대작 (1611) |
| | 煎花法 (전화법) | 찹쌀가루 메밀가루 | ① 두견화 | -찹쌀가루와 메밀가루에 ①를 넣고 눅게 만든다. -기름을 끓이고 떠 놓아 지져서 꿀을 엷는다.(지진떡) | 음식디미방 (1670년경) |
| | 花煎 (국전) | 메밀가루 찹쌀가루 | 진달래꽃잎 | -메밀가루와 찹쌀가루는 2:1의 비율로 하며 지져 꿀물에 재운다.(지진떡) | 주방문 (1600년대말엽) |
| | 漢宮棋子 (한궁기자) | 밀가루 | 두견화 | -밀가루에 꽃을 박아서 구운 떡이다.(지진떡) | 성호사설 (1763) |
| | 杜鵑花煎 | 찹쌀 | 밤 꿀 | -꿀과 밤으로 떡소를 만들어 기름에 지진다.(지진떡) | 증보산림경제 (1767) |
| | 꽃전 (花煎) | 가루 | ① 진달래 ② 밤 | -소금물을 끓여 ①을 반죽하여 가루를 쥐어 접시에 국화모양으로 빚고 ② 밤 소 넣어 가는 살을 잡는다.(지진떡) | 규합총서 (1815) |
| | 油煎餅方 (화전) | 찹쌀 | 두견 | _____ | 임원십육지 (1827) |
| | 花煎 (화전) | 찹쌀가루 | ① 두견화 ② 참기름 | -찹쌀가루에 ①을 따 넣고 둥글게 만들어 ②으로 지진다. (지진떡) | 동국세시기 (1849) |
| | 두견화전 | 찹쌀가루 | 두견 | _____ | 시의전서 (1800년대말엽) |
| 화전 | 찹쌀 | 두견 | -소금을 끓여 더운 김에 반죽한다.(지진떡) | 부인필지 (1908) | |

<Table 3> Continued

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|--------------------------|----------------------|--------------|--------------------------|--|------------------------|
| 국화 | 菊花餅 (국화병) | | | _____ (지진떡) | 도문대작 (1611) |
| | 漢宮棋子 (한궁기자) | 밀가루 | 국화 | -밀가루에 꽃을 박아서 구운 떡이다.(지진떡) | 성호사설 (1763) |
| | 菊花煎法 | 찹쌀 | 밤 꿀 | -꿀과 밤으로 떡소를 만들어 기름에 지진다.(지진떡) | 증보산림경제 (1767) |
| | 菊花葉煎 (국화엽전) | 찹쌀 | 국엽 | _____ | 원행음모 정리의괘 (1795) |
| | 꽃전(花煎) | 가루 | ① 국화 ② 밤 | -소금물을 끓여 ①을 반죽하여 가루를 쥐어 접시에 국화모양으로 빚고 ② 밤 소 넣어 가는 살을 잡는다.(지진떡) | 규합총서 (1815) |
| | 油煎餅方 (花煎) | 찹쌀 | 국화 | _____ | 임원십육지 (1827) |
| | 花煎(화전) | 찹쌀가루 | ① 황국화 ② 참기름 | -찹쌀가루에 ①을 따 넣고 둥글게 만들어 ②으로 지진다. (지진떡) | 동국세시기 (1849) |
| | 국화잎조약 | 찰가루 | ① 국화잎 ② 꿀 | -①을 가루에 찌여 물 끓여 반죽하여 소 넣고 빚어 지저 ②에 반죽한다.(지진떡) | 음식방문 (1800년대중엽) |
| | 국화화전 | 찹쌀가루 | 국화 | _____ | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 국화잎화전 | 찹쌀가루 | ① 국화잎 | -①은 소금물에 적셔, 찹쌀가루를 듬뿍 묻혀 기름에 띄워 지진다.(지진떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| 화전 | 찹쌀 | 국화 | -소금을 끓여 더운 김에 반죽한다.(지진떡) | 부인필지 (1908) | |
| 기타 (장미 · 이화 · 출단화) | 薔薇煎(장미전) 梨花煎(이화전) | | | _____ (지진떡) | 도문대작 (1611) |
| | 煎花法 (전화법) | 찹쌀가루 메밀가루 | ① 장미화 · 출단화 | -찹쌀가루와 메밀가루에 ①를 넣고 녹게 만든다. -기름을 끓이고 떠 놓아 지저서 꿀을 엷는다.(지진떡) | 음식디미방 (1670년경) |
| | 菊花煎法 | 찹쌀 | 밤 꿀 | -꿀과 밤으로 떡소를 만들어 기름에 지진다.(지진떡) | 증보산림경제 (1767) |
| | 꽃전(花煎) | 가루 | ① 장미 ② 밤 | -소금물을 끓여 ①을 반죽하여 가루를 쥐어 접시에 국화모양으로 빚고 ② 밤 소 넣어 가는 살을 잡는다.(지진떡) | 규합총서 (1815) |
| | 油煎餅方 (花煎) | 찹쌀 | 장미 | _____ | 임원십육지 (1827) |
| | 두견화전 | 찹쌀가루 | 장미 | _____ | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 화전 | 찹쌀 | 장미 | -소금을 끓여 더운 김에 반죽한다.(지진떡) | 부인필지 (1908) |

조선시대 중기 「음식디미방」의 煎花法(전화법)에서는 찹쌀가루에 거피한 메밀가루가 조금 첨가되었으며, 「주방문」의 花煎(꽃전)은 메밀가루와 찹쌀가루의 비율이 2 대 1 이었다. 반면, 조선시대 후기 「성호사설」 漢宮棋子(한궁기자)는 밀가루를 사용하였다.

꽃은 가루와 반죽하여 둥글게 반죽하거나 국화모양으로 빚어서 대부분 지진 떡을 만들었다. 화전은 냉수에 반죽하면 빛이 누르고 기름이 많이 드니 소금물을 끓여 더운 물에 반죽한다고 하였으며 「성호사설」의 漢宮棋子(한궁기자)는 구운 떡으로 기록되었다.

2. 과일을 이용한 떡

부재료로 사용한 과일은 여러 가지 과일 · 밤 · 대추 · 꽃감 · 복숭아 · 살구 · 유자 · 굴 등이었다.

1) 여러 가지 과일을 이용한 떡
여러 가지 과일을 이용한 떡의 재료와 조리방법은 <Table 4>와 같다.

조선시대 전기 「산가요록」의 雜餅(잡병)은 메밀가루와 찹쌀가루를 국수판에다 약과 두께로 밀고 물에 삶아서 꿀에 담갔다가 고명으로 밤가루나 여러 가지 과일을 묻힌 삶은 떡이며, 조선시대 중기 「음식디미방」 雜果餅法(잡과편법)은 찹쌀가루를 되게 반죽하여 주악같이 찢어서 삶아 꿀에 꽃감 · 삶은 밤 · 대추 · 잣을 짓두드린 것을 고명으로 묻힌 삶은 떡이다. 조선시대 후기 「증보산림경제」 雜果糕法(과일시루떡)은 밤 · 대추 · 홍시를 조각을 내고 쌀가루와 섞은 후 녹두나 팥을 쪄로 하여 찢 떡인 반면, 雜果粘餅(과일찹쌀떡)은 대추 · 밤 · 꽃감을 잘게 자르고 으개어 찹쌀과 골고루 섞어 찢 뒤 나무판에 놓고 찢 떡이다. 「규합총서」의 雜果糕

<Table 4> Cooking method of tteoks using assorted fruit as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|-----------------|------------------|---|---|--|--------------------|
| | 雜果餅 (잡과병) | 찰쌀 | 여러 가지 과일 | _____ (찐떡) | |
| | 雜餅 (잡병) | 메밀가루 찰쌀 | ① 여러가지과일 ② 밤가루 | 메밀가루와 찰쌀가루를 국수판에다 약과 두께로 밀고 물에 삶아서 꿀에 담갔다가 고명으로 ①과 ②를 묻힌다. (삶은떡) | 산가요록 (1449) |
| | 雜果餅法 (잡과편법) | 찰쌀가루 | ① 꽃감 ② 삶은 밤 ③ 대추 ④ 잣 | -찰쌀가루를 반죽하여 썰어 삶아 꿀을 바르고 ① ② ③ ④ 짓두드린 것을 고명으로 묻힌다.(삶은떡) | 음식디미방 (1670년경) |
| | 雜果法 (과일시루떡) | 햅쌀 | ① 밤·대추·홍시 ② 녹두 (팥, 푸른콩) | -①은 조각을 내고, 쌀가루와 골고루 섞는다. -②로 쌀가루와 함께 한겹 한겹 시루에 안쳐 찐다.(찐떡) | 증보산림경제 (1767) |
| | 雜果粘餅 (과일찰쌀떡) | 찰쌀 | ① 대추·밤·꽃감 ② 참깨가루 | -①을 잘게 자르고 으깨어 찰쌀과 골고루 섞어 푹 찐 뒤에 나무판에 놓고 친다.-반듯하게 잘라 ②를 입힌다.(찐떡) | |
| | 雜果粘雪只 (잡과점설기) | 찰쌀 | 잣·대추 황을·계피가루 | _____ (찐떡) | 원행음료정리의궤 (1795) |
| | 雜果糕 (잡과고) | 찰쌀 | 잣·참깨 대추·석이버섯 황을·계피가루 | _____ (찐떡) | |
| 여러가지 과일 | 新果餅 (신과병) | 가루 | ① 햇밤·꽃대추 ② 침감 ③ 팥청대콩 ④ 햇녹두 | -①을 썰고, 좋은 ②를 껍질 벗겨 얇게 저미고 ③과 가루에 섞어 버무려 ④를 거피하여 뿌려 찐다.(찐떡) | 규합총서 (1815) |
| | 雜果糕 (잡과고) | 찰가루 | ① 대추·꽃감 ② 생률 ③ 계피·후추 ④ 잣가루 | -①을 얇게 저며 살짝 말려 채 썬다.-②을 채 쳐서 한데 섞는다.-찰가루로 삶아 개어서,-황을 삶아 걸러 꿀 버무려 ③을 섞은 소를 만들어 얇게 싸고 ①과 ②를 묻혀 ④를 묻힌다.(삶은떡) | |
| | 雜果糕方 (잡과고방) | 햅쌀 | ① 감 ② 과일 ③ 녹두·팥 | -①은 껍질을 벗겨 편으로 썰어 쌀가루와 ②를 골고루 섞어 거피한 을 번갈아 시루에 안쳐 찐다.(찐떡) | |
| | 水明角兒方 (수명각아방) | 밀가루 | ① 콩 ② 과일·설탕 | -끓는 물속에 밀가루를 넣으면서 덩어리를 만든다.-①을 가루로 만들어 넣고 반죽하여 얇게 밀어 껍질을 만든다.-②를 소로 넣고 빚어 소쿠리에 찐다.(삶은떡) | 임원십육지 (1827) |
| | 玉高粱餅方 (옥고량병방) | 옥수수 | ① 과일·설탕 ② 호도살·대추· 잣·설탕 | -옥수수 가루에 발효시켜 부풀어 오르면 주물러 반죽하여 밀어서 편다.-①를 소로 넣고 떡을 빚는다.-②을 함께 빵아서 소로 만든 후 찜통에 찐다.(찐떡) | |
| 雜果餅方 (잡과점병방) | 찰쌀 | ① 대추·밤·꽃감 ② 참깨가루 | -찰쌀을 물에 하루 담가 ①과 버무려 시루에 찌서 안반에 놓고 떡메로 쳐서 썰어 ②을 묻힌다.(찐떡) | | |
| 잡과편 | 찰쌀 | ① 대추·건시·생 률 | -찰쌀 갈아 되게 반죽하여 물에 익게 삶아 ①을 실갈이 썰은 고명을 묻혀 쓴다.(삶은떡) | 음식방문 (1800년대중엽) | |
| 雜果餅 (잡과편) | 찰쌀가루 | ① 대추·건시 ② 생률 ③ 계피·후추 ④ 잣가루 | ①을 가늘게 썰고, ②를 채쳐서 섞는다(가).-찰쌀가루로 삶아 ③을 섞는다.-소를 만들어 얇게 싸고 (가)를 먼저 묻힌 후 ④를 묻힌다.(삶은떡) | 시의전서 (1800년대말엽) | |
| 잡과편 | 찰쌀가루 | ① 대추·건시 ② 황률 ③ 계피·호도 ④ 실과채·잣가루 | -①를 얇게 저며 말려서 채친 것과 생률채친것을 한데 섞는다.-찰쌀가루는 삶아내어 꿀을 넣고, 소는 ②와 ③를 섞어 넣고 ④를 묻힌다.(삶은떡) | 부인필지 (1908) | |

(잡과고)는 대추·꽃감·황률을 채 썰어 찰가루와 함께 섞어 구멍떡을 만들어 삶은 떡이다. 「임원십육지」의 雜果糕方(잡과고방)은 감·과일을 찰가루에 섞었으며 雜果黏餅方(잡과점병방)에는 대추·밤·꽃감을 찰과 버무려 찐 떡이다. 「음식방문」 잡과편은 대추·건시·생률을 실갈이 썰고 찰쌀을 갈아 되게 반죽하여 물에 삶아 대추를 실갈이 썰어 고명을 묻힌 삶은 떡이다. 「시의전서」 雜果餅(잡과편)과 「부

인필지」의 잡과편은 대추·건시·생률을 실갈이 썰고 찰쌀가루는 구멍떡을 만들어 삶아 내어 황률과 계피, 호도를 섞어 소를 만들어 넣고 실과채와 잣가루를 묻힌 떡이다.

밤·대추·생률·홍시·꽃감 등 여러 과일을 이용한 떡의 명칭은 주로 잡과고·잡과편·잡과점병 등으로 기록되었으며 주재료가 대부분 찰쌀가루 혹은 햅쌀가루이었으나 「임원십육지」의 玉高粱餅方(옥고량병방)은 주재료가 옥수

<Table 5> Cooking method of *tteoks* using chestnut · jujube as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|-----------|------------------|--|---|---|--------------------|
| 밤 | 柿栗糯餅 (시율나병) | 찰쌀 | 꽃감 밤 | _____ (찐떡) | 도문대작 (1611) |
| | 밤설기법 (밤설기법) | 찰쌀가루 | ① 밤 | -찰쌀가루에 ①을 가루로 만든 것을 넣고 반죽하여 쪄같이하여 찐다.(찐떡) | 음식디미방 (1670년경) |
| | 栗糕(울고) | 찰쌀 | ① 밤 | -①을 가루로 빵아 찹쌀가루를 넣고 골고루 섞은 뒤 푹 찐다.(찐떡) | 산림경제 (1715) |
| | 栗糕法 (밤떡) | 찰쌀가루 | ① 밤 | -①을 가루로 만들어 찹쌀가루를 넣어 골고루 뒤섞고서 시루에 푹 찐다.(찐떡) | 증보산림경제 (1767) |
| | 高麗栗糕方 (고려울고방) | 찰쌀가루 | ① 밤 ② 꿀물 | -①은 가루를 낸다.-찰쌀가루를 섞고 ②를 넣어 촉촉하게 버무려서 찐다.(찐떡) | 임원십육지 (1827) |
| | 栗團子 (밤단지) | 찰쌀가루 | ① 밤 ② 꿀 | -찰쌀가루를 찌서 둥근 떡을 만들고 ①을 삶아 가루낸 것과 ②를 버무려서 문힌다.(찐떡) | 동국세시기 (1849) |
| 밤단지 | 찰쌀가루 | ① 밤 ② 꿀 · 계피 ③ 밤가루 | -찰쌀가루를 반죽하여 삶아 건져 파리가 일때까지 저어 ①은 가루를 내어 ②와 함께 소를 만들어 새알처럼 떡 안에 넣어 꿀을 발라 다시 ③을 문힌다.(삶은떡) | 시의전서 (1800년대말엽) | |
| 대추 | 棗糕 (조고) | 가루 | 대추 | _____ (찐떡) | 지봉유설 (1614) |
| | (시고) | 찰쌀 | ① 꽃감 ② 대추 ③ 잣(호도) | -찰쌀, ①과 ②는 가루로 만들어 넣고 체로 쳐서 시루에 푹 찐다. ③을 넣고 다시 단자를 만든다.(찐떡) | 산림경제 (1715) |
| | 棗糕 (조고) | | 대추 | _____ (찐떡) | 성호사설 (1763) |
| | 대초조악 (대추조악) | 찰쌀 | 대추 | -날 반죽 하여야 연하고 좋다. (지진떡) | 규합총서 (1815) |
| | 대추주악 | 찰쌀 | ① 대추 | -①을 가루같이 곱게 다져서 생반죽을 하여 빚는다.(지진떡) | |
| | 大棗粘餅 (대추인절미) | 찰쌀 | ① 대추 ② 거피팔고물 ③ 콩가루 | -①은 씨를 바르고, 시루위에 얹어 찌서 함께 쪄으면 좋다. ② 혹은 ③을 문힌다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| 대초 인절미 | 찰쌀 | ① 대추(棗) ② 밤(栗) ③ 꿀 · 참기름 ④ 진한간장 ⑤ 건시(乾柿) | -찰쌀은 찌고 ①을 짓이겨 섞어 친다. -다른 법은 쌀알만 익거든 꺼내 ①과 ②를 섞고, ③과 ④를 고루 섞어 다시 시루에 안친다. -또 ①과 ②를 남겨 사이사이에 뿌리고, 찰가루로 위를 덮어 찌되 대추 삶은 물을 조금 치고 ⑤를 넣는다.(찐떡) | 부인필지 (1908) | |
| 대초조악 | 찰쌀 | 생반죽으로 한다.(지진떡) | | | |

수이며 발효시켜 주물러 반죽하여 밀어서 편 후, 과일을 소로 넣고 떡을 빚어 찜통에 찐 떡이다. 여러 가지 과일은 썰거나 조각을 내거나 잘게 자르고 으개거나 혹은 얇게 저며서 쌀가루와 섞어 떡을 만들었다. 또한 실같이 채를 썰어 고명으로 사용하거나 소를 만들었다. 잡과를 이용한 떡의 조리방법은 대부분이 찐 떡이었으며 찐 떡과 삶은 떡도 기록되었다.

2) 밤(栗)과 대추(棗)를 이용한 떡
밤과 대추를 이용한 떡의 재료와 조리방법은 <Table 5>

와 같다.

부재료로 밤을 사용한 떡 가운데 조선시대 중기 「산림경제」와 후기 「증보산림경제」의 栗糕(울고)는 밤을 그늘에 말려 껍질을 벗기고 가루로 만든 것에 찹쌀가루를 넣어 찐 떡이며 「임원십육지」 高麗栗糕方(고려울고방)와 「음식디미방」의 밤설기법(밤설기법)은 밤가루와 찹쌀가루를 꿀물로 반죽하여 찐 떡이다. 반면, 「동국세시기」의 栗團子(밤단지)는 찹쌀가루(糯米粉(나미분))를 찌서 계란과 같이(如卵(여란)) 둥근 떡(團餅(단병))을 만들고 고물로 삶은 밤가루를 꿀에 버무려서 문힌 것을 밤단지(울단지)라고 한다. 이와 같이

밤은 가루를 만들어 쌀가루와 섞어서 찌거나 혹은 삶아서 떡을 만들었으며 고물로도 사용되었으며 대부분 찐 떡이었다.

대추를 사용한 떡으로 「규합총서」의 대초조약(대추조약)과 「부인필지」의 대초조약은 날(흰)반죽하여야 연하고 빛이 좋으며 익반죽하면 질기고 빛이 엷다고 하였다. 「시의전서」 대초점병(대추인절미)은 찹쌀 1말과 대추 1말을 시루에 푹 찌서 함께 찼어 거피 팔고물(콩가루)를 문힌 친 떡이며, 「부인필지」 대초인절미는 찐 떡과 친 떡으로도 만들었는데 찐 떡은 쌀알만 익었을 때 꺼내어 대추와 밤을 섞고 꿀·참기름·간장을 고루 섞어 시루에 다시 안쳐 찐 떡으로 오늘날의 약식과 흡사하나. 대초인절미는 밤·대추를 사이사이에 뿌리고 찰가루를 위를 덮어 찐 떡이다. 대추는 마른 대추가루를 사용하거나, 잘게 조각내어 쌀가루와 섞기도 하였다. 또한 가늘게 썰어 고명으로 사용하였다. 대추를 이용한 떡의 조리방법은 대부분이 찐 떡이었으나 「규합총서」와 「시의전서」와 「부인필지」의 대추조약은 지진 떡이었다.

3) 꽃감(白柿, 백시, 一名 乾柿(건시)과 복숭아·살구를 이용한 떡

꽃감과 복숭아·살구를 이용한 떡의 재료와 조리방법은

<Table 6>과 같다.

꽃감을 사용한 떡으로 「산림경제」의 柿糕(시고)는 꽃감을 가루로 만들어 찹쌀가루에 넣어 푹 찐 떡인 반면, 「임원십육지」의 柿糕方(시고방)은 찹쌀과 건시를 가루하여 시루에 찌고, 대추는 씨를 발라 시루에 찌서 함께 안반에 친 떡이다. 「부인필지」 석탄병은 건시를 가루로 만들어 멥쌀가루와 반반 섞어 찐 떡인 반면, 「규합총서」 惜吞餅(석탄병)은 생물을 가루로 만들어 멥쌀가루와 섞고 굴병, 민강도 얇게 저며 섞어 찐 떡이다. 민강은 생강을 설탕에 조린 정과의 한 가지로, 마른 정과류, 편강과 같은 것이다(윤 1991). 반면, 「규합총서」와 「시의전서」의 乾柿團子(건시단자)는 건시가 주재료로서 얇게 저며 꿀에 잦다가 황물소를 넣어 반듯반듯 틈 없이 싸 잦가루를 문힌 떡이다. 건시는 가루를 만들거나 조각 혹은 편으로 썰어서 쌀가루와 섞어 떡을 만들면, 건시를 주재료로 하여 떡을 만들기도 하였다.

복숭아·살구를 이용한 떡으로 조선시대 후기 「증보산림경제」 杏餅桃餅法(살구복숭아떡)과 「임원십육지」 桃杏餅(도행병), 「규합총서」와 「부인필지」의 桃杏餅(복숭아·살구)는 복숭아·살구를 시루에 찌서 익힌 후 즙을 낸 후 멥쌀가루와 꿀고루 섞어 반죽하여 햇볕에 말려 두었다가 겨울

<Table 6> Cooking method of *tteoks* using persimmon · peach · apricot as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|--------|-------------------|----------|--|--|--------------------|
| 감 | 柿栗糯餅 (시울나병) | 찹쌀 | 꽃감 밤 | _____ (찐떡) | 도문대작 (1611) |
| | 柿糕 (시고) | 찹쌀 | ① 꽃감 ② 대추 ③ 잣(호두) | -찹쌀, ①과 ②는 가루로 만들어 넣고 체로 쳐서 시루에 푹 찐다. -③을 넣고 다시 단자를 만든다.(찐떡) | 산림경제 (1715) |
| | 柿餅(시병) | | | _____ (찐떡) | |
| | 乾柿團子 (건시단자) | 건시 | ① 꿀 ② 과육 ③ 잦가루 | -건시는 속과 껍질을 버리고 넓고 얇게 저민다. -①에 재웠다가 ②로 소 양념하여 틈 없이 싸 ③을 문힌다.(기타떡) | 규합총서 (1815) |
| | 柿糕方 (시고방) | 찹쌀 | ① 건시 ② 대추 ③ 잣· 호두 | -쌀, ①를 가루로 하여 시루에 찐다. -②는 씨를 발라 시루에 찌서 섞는다. -안반에 놓고 치면서 ③을 넣고 다시 치면서 꿀을 넣는다. (찐떡) | 임원십육지 (1827) |
| | 건시단자 (건시떡) | 건시 | ① 황물 ② 잦가루 | -건시는 넓고 얇게 저며 꿀에 재었다가, ①의 소를 양념하여 싸서 ②를 문힌다.(기타떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| 복숭아·살구 | 석탄병 | 멥쌀 | ① 감 ② 계피· 대추 · 황물 ③ 잦가루 | -①을 가루로 만들어 쌀가루와 반반 섞어, ②을 섞어 안친다. 그 위에는 ③을 덮어 찐다.(찐떡) | 부인필지 (1908) |
| | 杏餅桃餅法 (살구복숭아떡) | 멥쌀 | ① 복숭아· 살구 | -①은 즙을 내고 멥쌀가루에 섞어 반죽하여 체에 거르고 콩으로 한 겹한겹 층을 만들어 시루에 찐다.(찐떡) | 증보산림경제 (1767) |
| | 桃杏餅 (복숭아· 살구) | 멥쌀 찹쌀 | ① 복숭아· 살구 ② 대추· 밤· 잣· 후추· 계피 ③ 꿀팥· 잦가루 | -①의 즙을 멥쌀가루찰가루에 버무려 ②를 속으로 고명하여 메가루를 시루에 안쳐 찐다. -찰가루는 삶아내어 개어서 묽은 꿀팥 소 넣어 ③을 문혀 단자를 만든다.(찐떡) | 규합총서 (1815) |
| | 桃杏餅 (도행병) | 멥쌀 | ① 복숭아·살구 ② 팔가루 | -①의 즙을 쌀가루에 넣어 잘 섞은 뒤 체에 내려 ②와 시루에 안쳐 찐다.(찐떡) | 임원십육지 (1827) |
| | 복숭아·살구 | 멥쌀가루 | ① 복숭아· 살구 ② 대추· 잣· 호두· 계피 ③ 꿀팥소 ④ 잦가루 | -①의 즙을 쌀가루와 설탕물에 버무려 ②로 고명하여 찐다. -또 즙과 찹쌀가루를 버무려 삶아 한데 개어 묽은 ③을 넣어 ④를 문힌다. (삶은떡) | 부인필지 (1908) |

<Table 7> Cooking method of *tteoks* using citron · mandarin as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|-------|----------------|------|--|--|--------------------|
| 유자, 귤 | 柚子團子 (유자단자) | 참쌀가루 | ① 유자 ② 꽃감 ③ 당귀가루 ④ 황률 · 후추 · 계피 | -①을 말려 가루로 만든다. -② 가늘게 두드리고 참쌀가루에 꿀버무리 ③ 섞고, ①과 ②는 섞어 찐다. -④ 넣은 소를 싸서 볶은 거피떡을 문힌다.(친떡) | 규합총서 (1815) |
| | 惜吞餅 (석탄병) | 멥쌀 | ① 생률 ② 굴병민강 ③ 잣가루 · 계피 ④ 대추 · 황률 | -①은 가루로 만들어 멥쌀가루를 섞고 ②는 얇게 저며 섞는다. -③을 섞어 안치고, ④는 채쳐 잣가루를 섞어 위에 흘리고, 또 종이를 덮고 다른 가루로 덮어 찐다.(찐떡) | 규합총서 (1815) |
| | 굴병단자 | 참쌀가루 | ① 굴병 ② 꿀 · 계피가루 ③ 잣가루 | -①은 다지고 꿀물은 진하게 타서 참쌀가루와 섞어 버무리 백지에 기름 발라 깔고 찐다. ②을 섞어 네모반듯하게 하여 ③을 문힌다.(친떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 유자단자 | 참쌀가루 | ① 건시(乾) ② 유자껍질 ③ 당귀가루 ④ 황률 ⑤ 후추 · 계피 | -①를 찢어 참쌀가루에 섞고, ②를 말려 가루내어, ③을 섞어 반죽하여 증편체에 찐다. -④을 삶아내서 꿀과 ⑤을 넣고 가루내어 고물을 문힌다.(친떡) | 부인필지 (1908) |

철에 다시 가루 내어 체에 거르고 시루에 찐 떡이다. 참쌀가루를 사용 시에는 삶아 개어서 꿀팍 소를 넣어 꿀팍 · 잣가루를 문혀 단자를 만들기도 하였다. 「임원경제지」에 복숭아는 “털이 없는 중복숭아(僧桃). 일찍 익는 유월도(六月), 울릉도에서 나는 큰 복숭아로 울릉도(桃), 그 밖에 구도(區桃), 홍도(紅桃), 벽도(碧桃), 삼색도(三色桃) 등 여러 가지가 있다”하였다. 복숭아 · 살구는 주로 즙을 내어 가루와 섞어 떡을 만들었으며 대부분이 찐 떡이었다.

4) 유자(柚子) · 귤(橘)을 이용한 떡

유자 · 귤을 이용한 떡의 재료와 조리방법은 <Table 7>와 같다.

조선시대 후기 「규합총서」의 柚子團子(유자단자)는 유자를 말려 가루를 만들고 꽃감은 가늘게 두드리 참쌀가루를 꿀버무리고 당귀가루를 섞어 찐 떡인 반면, 「부인필지」의 유자단자는 건시를 찢어 참쌀가루에 섞고, 유자껍질을 말려 가루 내어 당귀가루와 섞어 반죽하여 증편체에 찐 떡이다. 유자와 유자 껍질은 말려 가루 내어 가루와 섞어 떡을 만들었다.

조선 중기 「도문대작」에는 전국에서 재배되었던 배 · 감 · 복숭아 등의 과실과 채소의 종류가 소개되어 있는데, 과실류로는 천사리 · 금색리 · 현리 · 대숙리 그리고 굴로는 금굴 · 감굴 · 청굴, 유자 · 모진감 · 검은감, 밤 · 대추 앵두 · 살구 · 승도복숭아 등이 소개되어 있다. 특히 감굴류는 조선 시대에 임금에게 진상하는 품목으로 품종이 다양하였다고 한다.

3) 채소를 이용한 떡

부재료로 사용한 채소류에는 쑥 · 승검초 · 더덕 · 산삼 · 토란 · 잎사귀류 · 생강 · 무 · 고구마 등을 사용하였다.

(1) 쑥(艾)을 이용한 떡

쑥을 이용한 떡의 재료와 조리방법은 <Table 8>과 같다.

조선시대 중기 「요록」의 靑餅(청병)은 쑥을 짓찧어 쌀가루에 섞어 찌낸 후 찢어서 안반에 놓고 기름 발라 틀에 찍어낸 친 떡이다. 조선시대 후기 「증보산림경제」 香艾團子法(쑥떡)은 쑥을 물기 있는 체로 참쌀과 섞어 짓 뺑는다. 꺼내어 조각으로 만들어서 끓는 물에 삶고 참쌀가루 1되 속에 넣어 떡을 빚는다. 밤과 꿀로 소를 만들어 쑥과 참쌀가루 삶은 반죽에 넣어 삶아 낸 후 꿀을 발라 밤가루(혹은 잣가루 · 참깨가루)를 문힌 것으로 초봄의 시식이였다. 「임원십육지」 蓬煎糕方(봉연고방)은 쌀가루에 삶은 쑥을 넣고 찐 떡이다. 「동국세시기」의 艾團子(쑥단자)는 쑥의 연한 쑥을 참쌀가루에 두드리(搗(도)) 넣고 동구란 떡(단고)을 만들어서 꿀에 버무리 다음 삶은 팔가루(熟豆粉(숙두분))를 문힌 것이다. 「시의전서」의 쑥인절미, 쑥송편 ·艾절편 · 개피떡은 오늘날 떡의 형태와 흡사하며 쑥송편은 쑥을 찢어 물을 찐 다음 가루에 넣고 다시 찢어 생반죽으로 빚어 꿀소 · 계피가루 · 후추 · 건강가루를 넣고 버들잎 모양으로 빚어 솔잎을 켜켜 놓아 푹 찐 떡이다. 쑥은 그대로 가루와 섞어 짓 뺑거나 혹은 삶아서 가루와 섞어 떡을 만들었다.

(2) 잎사귀류를 이용한 떡

잎사귀류를 이용한 떡의 재료와 조리방법은 <Table 9>와 같다.

조선시대 후기 「규합총서」 當歸團子(승검초단자)는 승검초 날 잎을 찢어, 찰가루에 버무리 찢어 삶아 꿀을 쳐서 개고, 볶은 팥에 꿀 소 넣어 잣가루를 문힌 삶은 떡인 반면, 渾沌餅(혼돈병)은 참쌀가루에 승검초가루 · 계피 · 후추 가루 · 건강을 섞는다. 팥과 굴 계피 섞어 밀에 깔고 위에 떡가루를 한 벌 두껍게 깔 후 볶은 팥을 두껍게 뿌려 찐 떡으로 대추 · 밤 · 잣을 곱명으로 하는데 오늘날 두툽떡과 흡사하다. 「임원십육지」 引切餅方(인절병방)은 떡 중에서는 이것이 가장 오래된 것이라 하였으며, 이 인절미는 해서와 연안지방의 것이 가장 맛있다 하였다. 當歸餅方(당귀병방)은

<Table 8> Cooking method of *tteoks* using wormwood as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|-----|-----------------|----------------|--|--|--------------------|
| 쑥 | 艾葉作雪糕 (쑥설기) | 멥쌀 | 쑥 | _____ (찐떡) | 용재총화 (1500년대) |
| | 艾糕 (애고) | 멥쌀 | 쑥 | _____ (찐떡) | 도문대작 (1611) |
| | 艾餅 (애병) | 찹쌀가루 | ① 쑥잎 | -①를 따서 찹쌀가루에 섞어 찐다.(찐떡) | 지봉유설 (1614) |
| | 靑餅 (청병) | 멥쌀 | ① 쑥잎 (여귀잎·미나리) ② 기름 | -①는 짓찧어 깨끗이 씻어 쌀가루에 넣고 섞어서 시루에 찌낸 다음 다시 잘 찧어 안반위에 놓고 ②를 바르며 틀에 찍어낸다.(찐떡) | 요록(1680) |
| | 香艾團子法 (쑥떡) | 찹쌀가루 | ① 쑥 ② 밤가루 ③ 잣·참깨 | -①은 물기 있는 채로 찹쌀과 서로 섞어 짓빵는다. -끓는 물에 삶고 찹쌀가루 속에 넣어 빚는다. -②에 꿀을 넣어 소를 만들어 끓는물에 넣어 삶아낸다. -꿀을 바르고 ③을 묻힌다.(삶은떡) | 증보산림경제 (1767) |
| | 蓬蓮燕糕方 (봉연고방) | 쌀가루 | ① 흰 쑥 | -①데쳐 가늘게 찢어 쌀가루와 섞어 시루에 찐다.(찐떡) | 임원십육지 (1827) |
| | 艾團子 (쑥단자) | 찹쌀가루 | ① 쑥 ② 꿀 ③ 팥가루 | -①을 찹쌀가루에 두드려 넣고 동구란 떡을 만들어 ②에 버무린 다음 삶은 ③을 묻힌다.(찐떡) | 동국세시기 (1849) |
| | 쑥인절미 | 지에밥 | ① 어린쑥 | -①를 골라 씻어 살짝 데쳐서 물을 잘 짜고 찧어서 지에밥과 함께 찐다.(찐떡) | |
| | 쑥송편 | 쌀가루 | ① 쑥 ② 꿀 ③ 계피가루 ④ 후추가루 ⑤ 건강가루 ⑥ 솔잎 | -① 씻어 물을 짰 후 가루에 넣고 찧어 생반죽으로 빚는다. -비벼서 그릇에 담았다가 소가 비치게 얇게 빚는다. -② ③ ④ ⑤를 넣어 빚어 ⑥을 켜켜 놓아 찐다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 艾(쑥)절편 | 쌀 | ① 쑥 ② 기름 | -①은 데쳐 건져서 잘 짜고 떡을 칠때 넣어 쳐서 떡살에 박아 ②를 바른다.(찐떡) | |
| 개피떡 | 쌀가루 | ① 쑥 ② 거피팔치자 | -흰떡을 치고, 푸른 것은 ①을 넣어 절편으로 쳐서 만든다. ②로 소를 넣는데 송편만 하게 쥐어 만든다. -방망이로 얇게 밀어 소를 넣고 뚜껑같은 것으로 떠낸다.(찐떡) | | |

달콤한 향이 입안에 가득하여 꿀떡 중에 가장 상품이라 하였다. 「시의전서」는 승검초를 사용한 떡의 조리 방법이 다양하게 나타내는데, 치자주약은 찹쌀가루를 물로 반죽하여 삶아 건져 승검초를 섞어 지진 떡이며, 승검초단자는 찹쌀가루에 승검초가루를 섞어 버무려 절구에 찧었다가 삶은 떡이다. 당귀잎화전은 당귀잎을 소금물에 잠시 적셔 찹쌀가루를 듬뿍 묻혀 기름에 띄워 지진 떡이며, 승검초편은 쌀가루에 꿀물을 진하게 타서 버무려 도드미로 쳐서 승검초 가루를 섞어 찐 떡이다. 「부인필지」 신검초단자는 신검초를 찧어 찹쌀가루에 버무려 절구에 찧어서 삶은 떡이다.

그 밖에 부재료로 사용한 잎사귀류로는 느티잎·연잎·굴잎·대나무잎을 사용하였는데, 조선시대 중기 「도문대작」 楡葉餅(유엽병)은 느티잎을 사용하였으며, 「임원십육지」 洞庭鱧方(동정어방)은 연잎과 굴잎을 찧어 즙을 내어 쌀가루에 넣고 반죽하여 동전크기로 빚어 굴잎을 싸서 찌면 맑은 향기가 그윽하고 가득한 것이 동정호(洞庭湖)주위에 있는 듯 하다 하였다. 과증방은 찹쌀을 찌서 익힌 후 설탕을 골고루 섞어 대나무잎을 싸서 소각아(작은 송편)모양으로 빚어 다시 찐 떡이다. 잎사귀류는 날 잎을 찧어 가루와 섞어서 찌거나 혹은 지진 떡을 만들었으며 또한 쌀가루를 묻혀 지지거나 쌀가루 반죽을 싸서 떡을 만들기도 하였다.

(3) 더덕 {沙蔘(사삼)}·산삼·토란 {芋(우)}을 이용한 떡 더덕·산삼·토란을 이용한 떡의 재료와 조리방법은 <Table 10>과 같다.

조선시대 중기 「도문대작」 蔘餅(삼병)은 이름만 기록되어 있으며, 「요록」 山蔘餅(산삼병)은 삼을 껍질 벗겨 곱게 다져 찹쌀가루에 묻혀 지진 떡이다. 조선 후기 「원행을묘정리의궤」의 산삼전(山蔘煎)은 산삼을 재료로 사용한 것이 아니고 찹쌀반죽을 산삼형태로 빚어 지저낸 떡이며, 「임원십육지」 山蔘餅方(산삼병방)은 「요록」의 山蔘餅(산삼병)과 조리법이 동일하였다. 삼은 껍질 벗겨 곱게 다지거나 쌀가루를 반죽하여 산삼모양으로 하여 떡을 만들었다.

한편 조선시대 전기 「산가요록」의 山蔘餅(산삼병)은 주재료가 더덕으로 오늘날 일상적으로 먹는 떡의 형태는 아닌 것으로 보여지며, 조선시대 중기 「음식디미방」 섭산삼법도 주재료가 더덕으로 찹쌀가루를 사용하여 기름에 지진 후 꿀에 재운 지진 떡이다.

토란을 사용한 떡으로 조선시대 전기 「산가요록」 芋紫朴(우자박)은 토란을 삶아 찹쌀을 섞고 익혀서 찧어 떡을 만들고 기름에 지진 떡이다. 조선 후기 「임원십육지」 芋餅方(우병방)은 생토란을 찧고 찹쌀가루와 섞어 반죽하여 기름에 지진 떡이다. 「동국세시기」의 土蓮團子(토련단자)는 꿀에

<Table 9> Cooking method of tteoks using the leafy vegetables as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|------|----------------|------|---|---|--------------------|
| | 榆葉餅 (유엽병) | 멥쌀 | 느티잎 | _____ (찐떡) | 도문대작 (1611) |
| | 辛甘草雪只 | 멥쌀 | 싱김초·갓·대추 | _____ (찐떡) | 원행음묘정리의궐 (1795) |
| | 當歸葉煎 | 찹쌀 | 당귀엽 | _____ (지진떡)① ② ③ ④ ⑤ | |
| | 當歸團子 | 찹쌀 | ① 싱김초 ② 팥 ③ 갓가루 | -①은 날잎을 찢어, 찰가루에 버무려 찢어 삶아 꿀를 쳐서 갠다.-볶은 ②에 꿀소 넣어 ③ 문힌다.(삶은떡) | |
| | 渾沌餅 (혼돈병) | 찹쌀 | ① 싱김초 ② 계피·후추 ③ 건강 ④ 팥 ⑤ 꿀·계피 ⑥ 대추·밤·갓 | -①은 가루내어 찰가루에 섞고, ②와 ③을 넣어 갓과 섞는다. 증편테에 보재기 깔고, ④와 ⑤는 섞어 밑에 깔고, 떡가루를 한 벌 두껍게 간 후, 꿀 섞은 황물은 쥐어 줄 지어 놓고 가루를 위에 덮고 ⑥은 고명으로 방울에 박고 볶은 ④를 두껍게 뿌린다.-시루에 찌 위에 덮은 떡을 걷어 버리고 방울방울 베어 쓴다.(찐떡) | 규합총서 (1815) |
| | 引切餅方 (인절병방) | 찹쌀 | ① 대추 ② 당귀잎 | -① 살을 섞어 찌거나 혹은 ②가루를 섞어 찌며, 혹은 먼저 볶은 밥을 짓고 다시 찢어서 떡을 만든다.(찐떡) | |
| 앞사귀류 | 當歸餅方 (당귀병방) | 멥쌀 | ① 당귀잎 ② 꿀 ③ 갓가루 | -멥쌀가루에 ①가루와 ②를 넣어 골고루 섞어 체에 쳐서 시루에 안쳐 찐다.-②를 바르고 ③을 문힌다.(찐떡) | 임원십육지 (1827) |
| | 洞庭饅方 (동정의방) | 쌀가루 | ① 연잎·꿀잎 | -① 즙을 내어 꿀과 쌀가루를 넣고 반죽하여 동전 크기로 빚어 꿀잎을 싼다.(찐떡) | |
| | 裹蒸方 (과증방) | 찹쌀 | ① 대나무잎 ② 설탕 | -찹쌀을 찌서 익힌 후 ② 넣고 골고루 섞는다. 이것을 ①로 싸서 송편모양으로 빚어 다시 찐다.(찐떡) | |
| | 치자주약 | 찹쌀가루 | ① 싱김초 ② 팥 ③ 갓가루 ④ 계피가루 | -찹쌀가루를 물로 반죽하여 삶아 건져 생가루에 ①를 넣고 반죽하여 빚되 ②로 만든 소를 넣어 빚는다.-번철에 기름을 넣고 지져 건져서 증청하고 ③과 ④를 뿌린다.(지진떡) | |
| | 승김초단자 | 찹쌀가루 | ① 싱김초 ② 꿀 ③ 팥 ④ 갓가루 | -찹쌀가루에 ①를 가루내어 섞어 버무려 절구에 찢었다가 삶는다. ②를 넣어 섞고, ③에 ②넣은 소를 넣고 빚어 ④를 문힌다.(삶은떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 당귀잎화전 | 찹쌀가루 | ① 당귀잎 ② 기름 | -①은 소금물에 잠깐 적셔, 찹쌀가루를 듬뿍 묻혀 ②에 띄워 지진다.(지진떡) | |
| | 승김초편 | 쌀가루 | ① 싱김초 ② 꿀물 | -쌀가루에 ②를 진하게 타서 버무려 도드미로 쳐서 ①은 가루내어 섞어 안치는데 켜의 두께와 고명은 꿀편과 같이 한다.(찐떡) | |
| | 신김초단자 | 찹쌀가루 | ① 신김초 ② 거피팥 | -①를 찢어 찹쌀가루에 버무려 절구에 찢어서 볶은 ②로 고물을 만들어 문힌다.(삶은떡) | 부인필지 (1908) |

버무린 토란을 고물로 묻혀 가을철에 먹는 떡이라 하였다. 한편 「임원십육지」의 大耐糕方(대내고방)은 껍질 벗긴 생토란의 가운데를 파내어 백매와 감초탕에 데쳐 꿀·갓·호도를 채워 시루에 찐 떡으로 토란을 주재료로 사용하였다. 토란은 생토란 혹은 삶은 토란을 쌀가루와 섞거나 혹은 생토란의 가운데를 파내어 다른 첨가재료로 채워 떡을 만들기도 하였다.

(4) 생강(生薑)과 무를 사용한 떡

생강과 무를 이용한 떡의 재료와 조리방법은 <Table 11>과 같다.

생강을 이용한 떡으로 「임원십육지」 老辣餅方(노랄병방)은 생강을 즙을 내어 찹쌀가루에 넣고 꿀·계피가루로 반죽하여 찐 떡이며, 「시의전서」 桂干果(계강과는 찹쌀가루와 메밀가루에 생강을 연해지도록 두드려 물에 행구어 꼭 짜고

계피가루를 넣고 반죽하여 갓가루·꿀로 만든 소를 넣고 뽕나게 빚어 지진 떡이다. 생강은 즙을 내어 쌀가루와 섞거나 다른 부재료와 혼합하여 소를 만들었다.

무를 이용한 떡으로 「규합총서」 蘿菔餅(무오떡)과 「시의전서」의 무떡은 썰은 무를 소금물에 담가 건져 멥쌀가루에 버무려 가루를 털어 내고 시루에 안쳐 찰가루를 두껍게 뿌려 무를 덮고 고명 박고 팥 뿌려 찐 떡인 반면, 「부인필지」의 나복병은 고명 없이 찐 떡이다. 「임원십육지」에 “시루떡 중에서 콩을 넣지 않고 쌀가루만 찐 것을 백설병(白雪餅)이라 하고, 팥가루를 층층이 뿌린 것을 소두증병(小豆甌餅)이라 한다. 소두증병에 무의 껍질을 벗겨서 얇은 편으로 썰어 쌀가루와 섞은 후 시루에 찐 것을 나복병(萊菔餅)이라 한다”라고 하였다. 무(蘿菔)는 가장 재배가 오래된 채소로서 「제민요술」에 송(菘) 또는 로복(蘆菔), 「농상집요」에 라복(蘿菔)으로 되어있다. 송은 우리나라에서 배추로 불리

<Table 10> Cooking method of *tteoks* using *to'dok* · wild ginseng · taro as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|------------------|----------------|---------------|---|--|-------------------|
| 더덕· 산삼· 토란 | 山蔘餅 (산삼병) | 더덕 | 멥쌀가루 | -시루에 넣고 찐다.(찐떡) | 산가요록 (1449) |
| | 芋紫朴 (우자박) | 찹쌀 | ① 토란 ② 기름 | -①을 삶아 찹쌀을 섞고 익혀서 찼어 떡을 만들고 ②에 지진다.(지진떡) | |
| | 蔘餅 (삼병) | | | _____(기타떡) | 도문대작 (1611) |
| | 섭산삼병 | 더덕 | ① 찹쌀가루 ② 청밀 | -더덕을 안반에 놓고 두드린 후 물을 짜 버린다.-①를 묻혀 기름에 지져 ②에 쥘다.(지진떡) | 음식디미방 (1670년경) |
| | 山蔘餅 (산삼병) | 삼 | ① 찹쌀가루 ② 청밀 | -삼을 껍질을 벗겨 곱게 다져 ①를 묻혀 지진 후 ②에 재어 쓰면 좋다. (지진 떡) | 요록 (1680) |
| | 土卵餅 (토란병) | 찰가루 | ① 토란 ② 참기름 | -①은 삶아 껍질 벗겨 찹가루 섞어 찼어 떡 만들어 ②에 지진다. (지진떡) | 규합총서 (1815) |
| | 山蔘餅方 (산삼병방) | 찹쌀가루 | ① 산삼 ② 꿀 | -①곱게 다져 찹쌀가루와 섞어 찼는다.-안반 위에 놓고 썰어 기름에 지져 ②를 바른다.(지진떡) | 임원십육지 (1827) |
| | 土芝餅方 (토지병방) | 찹쌀가루 | ① 토란 ② 참기름 | -① 삶아 익혀서 으갠 것과 찹쌀가루를 잘 섞어 안반 위에 놓고 반죽해서 적당한 크기로 썰어 ②로 지진다.(지진떡) | |
| | 大耐方 (대내고방) | 생토란 | ① 백매·감초 ② 꿀·잣·람인 | -생토란은 가운데를 파내 ①에 데쳐 내고, ②로 속을 채워 시루에 찐다. (찐떡) | |
| | 芋餅方 (우병방) | 찹쌀가루 | ① 생토란 ② 콩(산초·호두·등사) | -①을 찼고 ②와 반죽하여 기름에 지진다.(지진떡) | |
| 土蓮團子 (토련단자) | 찹쌀가루 | ① 토련 ② 꿀 | -찹쌀가루를 찼서 계란과 같이 둥근 떡을 만들고 거기에 삶은 ①에 ②를 버무리서 묻힌다.(찐떡) | 동국세시기 (1849) | |
| 土蓮餅 (토련병) | 찹쌀 | ① 토란 ② 참기름 | -①은 익게 삶아 거피하여 찹쌀가루에 섞어 무르녹게 찼어 떡을 만들어 ②에 지진다.(지진떡) | 부인필지 (1908) | |

<Table 11> Cooking method of *tteoks* using ginger · turnip as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|-----|---------------------|--------------|--|---|--------------------|
| 생강 | 老辣餅方 (노랄병방) | 찹쌀가루 | ① 생강 ② 꿀계피 ③ 팔가루 | -①은 즙을 내어 찹쌀가루에 ②와 반죽한다. -시루 바닥에 ③을 안치고 찹쌀가루를 안친다. -③을 놓고 찹쌀가루를 체로 친 후 ③을 안친다.(찐떡) | 임원십육지 (1827) |
| | 桂干果 (계강과) | 찹쌀가루 메밀가루 | ① 생강 ② 계피가루 ③ 잣가루 ④ 꿀 | -메밀가루와 찹쌀가루와 각각에 ①를 연해지도록 두드려 물에 행구어 꼭 짜고, ②을 넣어 잘 섞는다.-체에 담아 쪄낸 후 ③과 ④를 섞은 소를 넣어 빚어 지져 증청하여 ③을 묻힌다.(지진떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| 무 | 蘿菔餅 (무오떡) | 멥쌀 찹쌀 | ① 무 ② 팔 | -①은 얇고 넓게 썰어 멥쌀가루에 버무리다. -가루를 털어 에 묻은 것만 두고 시루에 안친다. -찰가루를 두껍게 를 덮고 고명 박아 ② 뿌려 찼다.(찐떡) | 규합총서 (1815) |
| | 萊餅方 (내북병방) | 쌀가루 | ① 무 ② 팔 ③ 밥·대추 | -①은 얇은 편으로 썰어 쌀가루와 섞은 후 시루에 찼다. -②로 쪄를 만들며 ③을 넣기도 한다.(찐떡) | 임원십육지 (1827) |
| | 菁根南+瓜甑餅 (청근남과증병) | 멥쌀 | ① 무 ② 호박 | ①과 ②를 둔 시루떡을 만든다.(찐떡) | 동국세시기 (1849) |
| | 무떡 | 찹쌀가루 | ① 무 ② 쌀가루 ③ 밥·대추 | -①를 얇게 저며 소금물에 담갔다 체에 건져서 ②에 버무린 후 안친다.-찹쌀가루를 두둑이 뿌려 ①를 덮고, ③으로 고명을 박아 꼭 찼다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| 나북병 | 멥쌀 | ① 무 | -①를 얇고 넓게 저며 소금물에 담갔다 건져 쌀가루에 굴러 묻은 것만 떡가루에 섞고 안 묻은 것은 시루에 안칠 때에 쌀가루를 더 뿌려 찼다.(찐떡) | 부인필지 (1908) | |

는데 순무에서 분화된 것으로 보고 있다(김과 이 2000).

(5) 고구마 (甘藷(감저)) 와 감자 등을 이용한 떡
고구마와 감자 및 호박 등을 이용한 떡의 재료와 조리방
법은 <Table 12>와 같다.

조선시대 후기 「규합총서」의 南方甘藷餅(남방감저병)과
「시의전서」의 甘藷(감저)병은 고구마 가루를 만들어 찹쌀
가루를 섞어 찼 떡이다. 감저는 남감(고구마를 이르고, 북감
北甘은 감자를 이른다)으로 전라도에서 생산되며 속명 고구
마이며 고구마를 껍질 채 씻어 말려 가루를 만들어 섞어 찼

<Table 12> Cooking method of *tteoks* using sweet potato · potato etc as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|------------|---------------|----------|-------------------------|--|-----------------|
| 고구마 · 감자 등 | 南方甘藷餅 (남방감저병) | 참쌀 | ① 고구마 | -①은 가루 만들어 찰가루에 섞어 찐다.(찐떡) | 규합총서 (1815) |
| | 甘藷 (감저)병 | 찰쌀가루 | ① 고구마 | -①은 가루를 내어 찰쌀가루와 섞어 찐다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 감자병 | 멥쌀 | ① 감자 | -①를 껍질째 씻어 말려 가루를 만들어 쌀가루와 합하여 떡을 찐다.(찐떡) | 부인필지 (1908) |
| | 어름소편 | 쌀가루 | ① 숙주의 ② 미나리· ③ 기름 | -흰떡을 쳐서 개피떡 밀듯 얇게 밀어, ①과 ②에 양념하여 만든다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 호박떡 | 참쌀 멥쌀 | ① 호박 ② 팥 | -①은 잘게 찐다. 찰쌀가루와 멥쌀가루를 각각 반씩 넣어 버무려 고물은 ②로 켜를 두껍게 하여 푹 찐다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |

떡으로 달콤한 맛 꿀맛 같고 좋다 하였다. 조선시대에 감자는 북저(北藷) 또는 토감저(土甘藷)라고 불렀다. 북저라고 부른 것은 남자인 고구마에 대응하는 명칭이다(김백일, 2006). 「부인필지」의 감자병은 감자를 껍질째 씻어 말려 가루를 만들어 멥쌀가루에 섞어 만든 찐 떡이다. 고구마는 1700년대, 감자는 1800년대 초기에 함경도를 통하여 들어왔으며 곧 전국으로 보급되었다. 이들 외래 작물의 도입은 조선 후기의 식량사정에 큰 도움이 되었다(이춘녕 1994).

조선시대 후기 「동국세시기」의 菁根南+瓜飴餅(청근남과증병, 시루떡)은 멥쌀에 무·호박 등을 두어 만든 시루떡인 반면, 「시의전서」 어름소편은 흰떡을 쳐서 개피떡 밀듯 얇게 밀어 숙주·미나리·외·채소를 갖춰 양념하여 만든 소를 넣어 개피떡처럼 빚어 찌 낸 후 다시 또 찐 떡으로 기름을 발라 초장을 곁들인다 하였다.

18세기 이래 도시가 발달하면서 도시 근교에서는 도시 주민들에게 채소를 공급하기 위한 채소 재배가 성행하였다. 조선 후기에 인삼·담배와 더불어 농업에서의 상품성이 뚜렷했던 것이 채소이었음은 그 수익성에 토대하였다고 한다(최 1994). 또한 과일도 상품으로 출하되었는데, 과일은 제사에 필수여서 그 수요가 많았다고 한다(최 1994). 「용재총화」에 ‘채소와 과일은 이 땅에 맞는 것을 심어야 리를 얻을 수 있는 것이다. 지금 동대문 밖 왕십리에는 순무·무·배추 등을 심고 청파·노원 두 역에서는 토란을 잘 심고 남산의 남쪽 이태원 마을 사람들은 茶蓼를 심고 紅芽를 경작하는 일을 좋아 한다. 경기·朔寧 사람들은 총채(葱菜)를 잘 심고 충청도 사람들은 마늘 심기를 좋아하며 전라도 사람들은 생강 심기를 좋아한다.’고 하였다. 이것으로 당시의 명산 채소를 대충 짐작할 수 있다고 하였다(Lee & Lee 1986).

4) 한방재료를 이용한 떡

부재료로 사용한 한방재료는 송피·산약(마)·췌·복령 등이었다.

(1) 소나무껍질(송피)을 이용한 떡

소나무껍질(송피)를 이용한 떡의 재료와 조리방법은 <Table 13>과 같다.

조선시대 후기 「증보산림경제」 松皮餅法(송피떡)은 쌀가루와 송피를 섞어 시루에 안쳐 푹 찐 뒤 안반에 두고 수 백 번 쳐서 만든 찐 떡이다. 「규합총서」 송고병(松肌餅)은 두 가지 조리법이 기록되어 있는데 하나는 조선시대 전기·중기에 기록된 송고병과 동일한 반면, 다른 방법은 송기를 찰가루 문혀 참기름에 지져 꿀에 담근 떡이다. 「임원십육지」의 松皮餅方(송피병방)은 「증보산림경제」 松皮餅法(송피떡)과 동일하나 팥고물을 사용하였다. 「시의전서」 송기개피떡은 송기절편을 만드는 방법대로 하여 팥소를 넣어 개피떡을 만든 것이다.

송피는 조선시대 대표적인 구황식품의 하나로 봄·여름의 소나무 껍질이 적당한데 갈색의 겉껍질을 벗겨낸 다음 겉껍질과 목질 줄기 사이의 얇은 속 껍질을 벗겨서 말려두었다가 필요할 때에 물이나 잣물에 담가 기름을 뺀 다음 절구에 찼어 쌀이나 콩을 섞어 죽을 쑀어 먹거나 혹은 곡식가루를 3할 이상 곱고루 섞어서 떡을 만든다고 한다(윤 1980).

(2) 산약 (薯蕷(서여, 마), 山芋(산우))과 췌를 이용한 떡
산약과 췌를 이용한 떡의 재료와 조리방법은 <Table 14>와 같다.

산약을 이용한 떡으로 조선시대 전기 「산가요록」 薯蕷餅(서여병)과 조선시대 중기 「요록」 山藥餅(산약병)은 모두 주재료가 산약으로서 전자는 산약을 찌서 엽전처럼 썰어 꿀이나 잣가루 혹은 참깨가루를 문힌 반면, 후자는 산약에 밤·잣·후추를 섞은 후 찼어 탄알 크기만 하게 만들어 참기름에 볶은 떡이다.

반면, 「규합총서」 薯蕷香餅(서여향병)·「임원십육지」의 神仙富貴餅方(신신부귀병방)과 山藥胡餅方(산약호병방)은 마를 주재료로 사용한 떡으로 마는 삶아 가루로 하여 밀

<Table 13> Cooking method of *tteoks* using pine bark as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|---------------|----------------|----------------|---------------|---|--------------------|
| | 松膏餅 (송고병) | 소나무속껍질 참쌀가루 | ① 꿀물 ② 잣 | -소나무 속껍질 가루와 참쌀가루를 동량으로 ①에 반죽하여 ②를 소로 넣고 기름에 지진다.(지진떡) | 산가요록 (1449) |
| | 松膏油蜜 (송고유밀) | 참쌀 | 송기 | _____ (지진떡) | 도문대작 (1611) |
| | 松膚之餅 (송부지병) | 소나무껍질 | | _____ (기타떡) | 지봉유설 (1614) |
| 소나무껍질 (송피) | 松膏餅 (송고병) | 참쌀가루 | ① 소나무 속껍질 | -①를 벗겨서 속의 정결한 껍질만을 취하여 삶아 물에 담가 찢어 참쌀가루와 섞어 덩어리가 될 때까지 두들겨서 떡을 만든다.-참기름에 지져서 붉은 색이 나거든 썩대발에 놓아 식힌다.(지진떡) | 요록 (1680) |
| | 松皮餅法 (송피떡) | 쌀 | ① 송피 | -쌀을 가루로 만들어 ①과 섞어 시루에 안쳐 푹 찢 뒤에 꺼내어 안반에 두고 맹렬히 수백 번을 친다.(찐떡) | 증보산림경제 (1767) |
| | 송고병 (松肌餅) | 참쌀 | ① 송기 ② 잣 | -①를 곱게 찢어 가루 만들어 참쌀을 섞어 ②를 소로 넣어 참기름에 지진다.-①를 찢어 찧가루 문혀 참기름에 지져 꿀에 담가도 좋다.(지진떡) | 규합총서 (1815) |
| | 松皮餅方 (송피병방) | 쌀가루 | ① 송피 ② 팔고물 | -①를 손으로 가늘게 찢어 쌀가루와 버무려 시루에 찐다.-익은 것을 안반에 놓고 힘주어 수백번 쳐서 적당한 크기로 썰어 ②를 문힌다.(찐떡) | 임원십육지 (1827) |
| | 松皮 (송기)절편 | 쌀 | ① 송기 | -쌀은 찢어 길이 많이 오르거든 ①를 얇어 푹 찌서 절편을 만든다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 송기개피떡 | 쌀 | ① 송기 ② 팔소 | -쌀은 찢어 길이 많이 오르거든 ①를 얇어 푹 찌서 ②를 넣어 개피떡을 만들며 기름을 바른다.(찐떡) | |

<Table 14> Cooking method of *tteoks* using yam · arrow root as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|----|--------------------|------------|------------------------------------|---|-----------------|
| | 薯蓣餅 (서여병) | 산약 (山藥) | ① 꿀 (잣) (참깨) | -산약을 찌서 엽전처럼 썰어 ①을 문히거나, 잣을 곱게 다져 문히기도 하며, 참깨를 거피해서 잠깐 볶아서 문힌다.(기타떡) | 산가요록 (1449) |
| 산약 | 山藥餅 (산약병) | 서여 | ① 밤 · 잣 · 후추 · 건시 · 대추 · 실녹두 | -서여에 ①를 넣고 찢어서 탄알 크기만 하게 만든다.-참기름에 부는다.(기타떡) | 요록 (1680) |
| | 薯香餅 (서녀향병) | 생마 | ① 꿀 ② 잣(찰가루) | -생마는 찌서 익혀 썰어, ①에 잠가 ② 가늘게 썰어 문힌다. 찧가루 문혀 지져도 좋다.(지진떡) | 규합총서 (1815) |
| | 神仙富貴餅方 (신선부귀병방) | 삼주창포 마 | ① 밀가루 ② 꿀 | -삼주 · 창포 · 마는 삶아 말려 가루로 하여 ②를 섞고 ①과 물로 반죽하여 빚어 찐다.(찐떡) | 임원십육지 (1827) |
| | 山藥胡餅方 (산약호병방) | 마 | ① 밀가루 ② 꿀 ③ 기름 | 익힌 마에 ①②③을 섞어 반죽하여 떡을 만든다.(지진떡) | 임원십육지 (1827) |
| 칠푼 | 葛粉煎餅 (갈분전병) | 칠푼가루 | | -생 칠푼뿌리를 찢어서 나무통 속에 넣고 씻은 뒤 그 물이 맑아지면 물을 따라 버린다.-종이를 그 위에 펴고 재를 그 위에 깔아 칠푼의 물기를 거둔 다음 꺼내어 말려서 저장하였다가 쓴다.(지진떡) | 산가요록 (1449) |
| | 外郎餅方 (외랑병방) | 멥쌀 참쌀 | ① 갈근 ② 흑설탕 | -멥쌀 · 참쌀 ①을 가루로 시루에 찐다.-②에 물을 넣어 달여 즙을 취해서 고(膏)같이 끈다.-김이 서릴 때 달인 것을 붓고 다시 찐다.(찐떡) | 임원십육지 (1827) |

가루 꿀과 반죽하여 빚거나 혹은 찌서 익혀 썰어서 꿀에 잠갔다 찧가루를 문혀 지진 떡을 만들었다.

칠푼을 이용한 떡으로 조선시대 후기 「임원십육지」 外郎餅方(외랑병방)은 멥쌀과 참쌀에 갈근을 합하여 시루에 찌는데 시루 안에 김이 서릴 때 흑설탕과 물을 고(膏)처럼 달인 것을 붓고 다시 찌는 떡으로 조리법이 매우 특이하였다.

(3) 복령(적, 백)과 기타 한방재료를 이용한 떡
복령과 기타 한방재료를 이용한 떡의 재료와 조리방법은 <Table 15>와 같다.

복령을 이용한 떡으로 「규합총서」 茯苓造化糕(봉녕조화고)는 멥쌀가루에 백복령 · 연육 · 산약 · 검인을 섞어 만든 찐 떡이며, 「시의전서」 赤茯苓(적복령)편은 참쌀가루에 적

<Table 15> Cooking method of *tteoks* using tuckahoe · the other medicinal plants as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|----|--------------------|------|--|---|--------------------|
| 복령 | 茯苓造化糕 (봉녕조화고) | 멥쌀가루 | ① 백복령 · 연육 · ② 산약 · 검은 ③ 사탕 | -①과 ②의 가루에 멥쌀가루를 섞어 시루에 안치고 대칼로 그 어 조각나게 경계를 지어서 찐다.(찐떡) | 규합총서 (1815) |
| | 赤茯苓 (적복령)편 | 찰쌀가루 | ① 적복령 ② 사탕 · 계피 ③ 잣 ④ 팔 | -①를 가루내어 찰쌀가루와 섞어 ②를 넣고 꿀에 버무려 찐다. -고명으로 ③를 얹고 ④를 커로 놓아 찐다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 복녕병 | 멥쌀 | ① 백복령 ② 설탕물 ③ 계피 · 잣가루 | -①를 가루내어 쌀가루와 함께 ②에 버무려 찌되 을 위에 얹는 다.(찐떡) | 부인필지 (1908) |
| | 朮煎 (출전) | 기장쌀 | ①출(朮) | -①은 물에 넣고 끓인다.-기장쌀을 갈아 가루로 만들어 가지고 앞서 찡출 끓인 즙에 넣고 끓이며 저어서 3치 정도의 둥글고 넓 적하게 만든다.(기타떡) | 요록 (1680) |
| 기타 | 回回捲煎餅方 (회회권전병방) | 밀가루 | ①호두 · 잣 · 복숭아씨 · 진자 · 연육 · 건시 · 연근 · 은행 · 밤 · 파람인 ② 양육 · 생강가루 · 소금 · 파 | -밀가루를 반죽하여 얇게 밀어 껍질을 만든다.-소는 ①의 재료 와 익힌 연근, 익힌 밤 등을 잘게 썰어 밀당상(密糖霜)을 넣는다. -다진 ②을 넣고 껍질에 싸서 기름에 지진다.(지진떡) | 임원십육지 (1827) |
| | 松風餅方 (송풍병방) | 밀가루 | ① 양귀비씨(罌粟) ② 설탕꿀 | -밀가루에 ②로 반죽하여 판자와 같이 얇고 납작하게 밀어서 ①를 뿌려서 굽는다.(기타떡) | 임원십육지 (1827) |
| | 밤주약 | 황률가루 | ① 잣가루 ② 계피 ③ 건강가루 | -황률가루를 곱게 쳐서 꿀을 반죽한다.①②③을 섞어 꿀과 버 무린 것을 소로 넣어 모양을 만들고 꿀을 발라서 ①를 묻힌다. (지진떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 밤조약 | 찰쌀 | ① 황률 ② 계피가루 ③ 건강가루 ④ 잣가루 | -①를 가루내어 꿀에 반죽하여 ②③④를 꿀에 개어 소를 넣어 만두와 같이 빚어 그 위에 꿀과 ④를 바른다.(지진떡) | 부인필지 (1908) |

복령을 가루 내어 설탕·계피를 넣어 꿀에 버무려 찐 후 고명으로 잣·팔을 사용하여 찐 떡이고, 「부인필지」 복녕병은 쌀가루와 백복령가루에 설탕물로 버무려 찌되 계피와 잣가루를 얹으면 매우 좋다 하였다.

기타 한방재료로 조선시대 후기 출을 이용한 떡으로는 「요록」의 朮煎(출전)으로 출은 물에 넣고 끓이고 기장쌀을 가루로 만들어 출을 끓인 즙에 넣고 끓이며 저어서 3치 정도의 둥글고 넓적하게 만든 떡으로서 일반적인 떡 만드는 방법과는 차이가 있다. 「임원십육지」의 回回捲煎餅方(회회권전병방)은 진자를 비롯하여 호두·잣·복숭아씨·연육·건시·연근·은행·밤·파람인(芭欖仁) 등을 잘게 썰어 밀당상(密糖霜)을 넣고, 다진 양육·생강가루·소금·파를 넣어서 반죽한 밀가루 껍질에 싸서 지진 떡으로 첨가재료가 많다. 「임원십육지」의 松風餅方(송풍병방)은 밀가루를 설탕·꿀로 반죽하여 납작하게 밀어서 양귀비씨를 뿌려서 구운 떡으로 일명 앵숙판(罌粟板)이라고 한다. 주재료로서 기장쌀을 사용한 출전을 제외하고 진자·양귀비씨를 이용한 떡의 주재료는 밀가루를 사용하였다.

5) 기타 재료를 이용한 떡

부재료로 사용한 기타 재료는 녹두·도토리, 석이버섯, 어육·초피·고기 등이었다.

(1) 녹두·도토리를 이용한 떡

녹두·도토리를 이용한 떡의 재료와 조리방법은 <Table 16>과 같다.

조선시대 중기 「주방문」의 兼節餅(겸절편병)은 진가루·메밀가루·녹두가루를 반죽하여 고기·생강·마늘·초·간장을 상화 소 하듯이 만들어 만두같이 빚어 기름에 지진 후 양념장을 찍어 먹는 것으로 현재의 만두와 흡사하다. 조선시대 후기 「임원십육지」 煮沙團方(자사단방)은 녹두나 팔에 설탕을 넣어 삶아 소를 만들어 생 찰쌀가루 반죽에 넣고 빚어 찌거나 삶는 떡이다. 「시의전서」 녹두찰편과 녹두편은 떡의 형태가 오늘날과 비슷하였다. 반면, 「임원십육지」의 橡子餅方(상자병방)은 설기떡 형태이며, 「시의전서」 橡實(상실)편은 찰쌀가루에 도토리가루와 섞어 고명을 두고 팔 커로 찐 떡이다.

(2) 석이버섯을 이용한 떡

석이버섯을 이용한 떡의 재료와 조리방법은 <Table 17>과 같다.

조선시대 중기 「도문대작」 石槌餅(석이병)과 「산림경제」 石茸餅(석이떡)은 전자는 메밀가루, 후자는 귀리가루에 꿀물로 개면서 석이를 같이 섞어 찐 떡으로 그 맛이 매우 좋아 경고(瓊糕: 두텁떡)나 나시병(糯柿餅(餅: 감찰떡)도 여기에

<Table 16> Cooking method of *tteoks* using mung beans · acorn as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|----------|-------------|---------------------|--------------------------|--|----------------------------|
| 녹두 · 도토리 | 水煮 (수자) | 녹두 | | -녹두를 물에 담갔다가 곱게 간다. -기름을 솥에 바르고 앞자로 소를 넣으며 수저로 떠 놓아 지진다.(지진떡) | 요록 (1680) |
| | 兼節餅 (겸절편법) | 녹두가루 진가루 메밀가루 | ① 고기 ② 생강· 마늘· 초간장 | -녹두가루, 진가루, 메밀가루를 반죽하여 소는 ①를 넣고, 만두처럼 빚어 지진 후, ②를 섞은 양념장에 찍어 먹는다.(지진떡) | 주방문 (1600년대말엽) |
| | 橡子餅方 (상자병방) | 멥쌀가루 | ① 도토리 ② 꿀물 | -멥쌀가루에 ①로 만든 가루와 ②를 넣고 섞어서 시루에 찐다.(찐떡) | 임원십육지(1827) 임원십육지(1827) |
| | 煮沙團方 (자사단방) | 참쌀가루 | ① 녹두(팥) | -①은 설탕을 넣어 삶아 소를 만든다. -생참쌀가루 반죽에 소를 넣고 빚어 찌거나 삶는다.(찐떡沼漉餅) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 橡實 (상실)편 | 참쌀가루 | ①도토리 ② 팥 | -참쌀가루에 ①를 가루내어 섞어 고명을 두고 ②를 켜로 찐다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 녹두편 | 쌀 | ① 녹두 ② 대추 ③ 삶은 밤 | -떡가루는 쌀만으로 빵아 소금물에 버무리려 도드미로 친다. ①은 어레미로 쳐서 높낮이를 맞추어 안친다. -고명으로 ②는 칼로 씨를 발라서 쓰고 ③은 쪄개어 드문드문 박는다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 녹두찰편 | 쌀가루 | ① 생녹두 | -쌀가루에 물을 내리지 않으니 소금을 조금 넣어 빵는다. -고물은 ①를 거피하여 뿌린다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |

<Table 17> Cooking method of *tteoks* using *Gyrophora esculenta* as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|----|----------------|------------------|---|---|-----------------|
| 석이 | 石槌餅 (석이병) | 메밀 | ① 석이 ② 꿀물 | -메밀을 곱게 갈아 체에 친 후 ②로 개면서 ①를 가루내어 같이 섞어 찐다.(찐떡) | 도문대작 (1611) |
| | 성이편법 (석이편법) | 백미 참쌀 | ① 석이버섯 ② 잣 | -백미 참쌀을 가루로 만들고, ①은 깨끗하게 씻어서 다듬어 썰어 섞어 넣어 팍시루편처럼 얇힌다. 고물은 잣을 다져서 켜를 놓아 찐다.(찐떡) | 음식디미방 (1670) |
| | 石茸餅 (석이떡) | 구맥(瞿麥) 석죽(石竹) | ① 꿀물 ② 석이 | -구맥(석죽)을 곱게 찢어 체로 여러번 내린 뒤에 ①에 버무리려 ②를 섞어 구리시루에 찐다.(찐떡) | 산림경제 (1715) |
| | 石茸餅法 (석이병) | 참쌀가루 | ① 석이버섯 ② 대추·밤 ③ 꿀 ④ 참기름 ⑤ 잣가루 | -①은 한조각 한조각 고기비늘처럼 편다. -참쌀가루를 개어 풀어지지 않도록 한 뒤에 ②와 ③을 섞어 소를 만든다. -석이버섯과 찰떡 두 조각을 서로 합쳐 떡 모양으로 만든 뒤에 ④을 발라 대나무체에 안쳐 찌 낸다. -③을 바르고 ⑤를 입힌다.(찐떡) | 증보산림경제 (1767) |
| | 楓嶽石茸餅法 (풍악석이병) | 귀리 | ① 석이 ② 꿀물 | -귀리는 곱게 찢어 체에 여러 번 내린 뒤 ①를 가루내어 ②를 넣어 골고루 섞어 늦쇠시루에 찐다.(찐떡) | 증보산림경제 (1767) |
| | 石茸餅 (석이병) | 가루 | ① 석이 ② 버섯 ③ 꿀 | -①은 가루내어 ②에 재웠다가 가루에 섞어 찐다.(찐떡) | 규합총서 (1815) |
| | 석이조약 | 찰가루 | ① 석이 ② 꿀 | -①은 잘게 두드려 가루 조금 넣고 절구에 찢어 찌내어 가루에 반죽하여 소 넣고 빚어 지저 꿀에 지어 쓴다.(지진떡) | 음식방문 (1800년대중엽) |
| | 石耳 (석이)단자 | 참쌀가루 | ① 석이 ② 대추 ③ 잣가루 | -①를 가루내어 체에 친다. -②를 가루같이 곱게 다져 참쌀가루에 석이와 버무리려 백지에 기름을 발라 깔고 찌서 ③을 묻힌다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |

따르지 못한다고 하였다. 「음식디미방」 성이편법(석이편법)은 백미가루 1말과 참쌀가루 2되에 석이버섯 1말을 섞어 시루에 안쳐 잣을 다져 켜로 놓아 찐 떡이다. 조선시대 후기 「증보산림경제」 石茸餅法(석이병)은 꿀에다 참쌀가루를 개어 찰떡을 만들어 풀어지지 않도록 한 뒤 대추·밤을 꿀로 버무리려 떡소를 만든다. 석이버섯과 찰떡 두 조각을 떡 모양으로 만들어 참기름을 발라 대나무에 안쳐 찌 내어 꿀을 바르고 잣가루를 입혔으며, 楓嶽石茸餅(풍악석이병)은 「산림경제」의 石茸餅(석이떡)과 동일한 것으로 보인다. 「규합총서」 石茸餅(석이병)은 가루에 석이버섯 가루를 섞어 찌면

떡이 보드랍고 빛이 기이하다 하다. 석이병의 주재료는 조선시대 중기에는 메밀과 귀리를 사용하였으며, 조선시대 후기에는 멥쌀가루를 사용하였다. 「음식방문」 석이조약은 소를 넣어 지저 꿀에 지어 쓰며, 「시의전서」 石耳(석이)단자는 참쌀가루에 대추를 곱게 다진 것과 석이를 합하여 찌서 꿀과 계피가루를 섞어 주물러 네모반듯하게 하여 잣가루에 묻힌 떡이다. 석이버섯은 가루와 섞어서 찌거나, 석이를 잘게 두드려 가루 조금 넣고 절구에 찢어 찌 내어 쌀가루와 반죽하거나 혹은 한 조각 한 조각 고기비늘처럼 펴서 찰떡과 합쳐 떡 모양으로 만들어 찌서 떡을 만들었다.

<Table 18> Cooking method of tteoks using other ingredients as the sub-ingredient in Joseon dynasty

| 분류 | 떡이름 | 주재료 | 부재료 | 조리 방법 | 문헌 |
|----|--------------|-----|-------------------------|---|--------------------|
| 기타 | 鷄卵餅 (계란병) | 계란 | ① 어육· 초피· 생강 ② 생강· 파 | -계란은 기름을 두르고 부친다. ①은 섞어 만두소처럼 싸서 가장자리 여민다. -초장에 ②를 넣는다.(지진떡) | 수운잡방 (1500년대초엽) |
| | 豆糕 (두고) | | ① 팔 | -①은 껍질을 벗겨 중간에 드문드문 고평으로 넣어 만든다.(찐떡) | 성호사설 (1763) |
| | 팔편 | 쌀 | ① 거피팔 ② 대추 ③ 삶은 밤 | -떡가루는 쌀만으로 빵아 소금물에 버물려 도드미로 친다. ①은 어레미로 쳐서 높낮이를 맞추어 안친다. -고명으로 ②는 칼로 씨를 발라서 쓰고 ③은 쪄개어 드문드문 박는다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 팔찰편 | 쌀가루 | ① 거피팔 | -쌀가루에 물을 내리지 않고 고평은 메편과 같이 ①로 한다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 깨찰편 | 쌀가루 | ① 흰깨 ② 계피 | -쌀가루만 빵아 꿀을 섞어 안친다. -고물은 흰깨를 실하게 볶고 빵아서 체로 쳐서 ②를 섞어 쓴다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |
| | 깨인절미 | 참쌀 | ① 깨 | -깨를 실하게 볶아 찼어 체로 쳐서 고평을 묻히고, 네모반듯하게 작게 하여 증편 위에 얹어 낸다.(찐떡) | 시의전서 (1800년대말엽) |

(3) 기타 재료

기타 재료를 이용한 떡의 재료와 조리방법은 <Table 18>과 같다.

조선시대 초기 「수운잡방」의 鷄卵餅(계란병)은 주재료인 계란을 번철에 얇게 부친 다음 어육·초피·생강을 섞고 간을 맞추어 만두소처럼 하여 부친 계란에 더울 때 싸서 가장자리를 여며 초장에 찍어 먹는다. 조선시대 후기 「성호사설」의 豆糕(두고)는 껍질 벗긴 팔을 쌀가루 중간에 드문드문 고평으로 넣어 만든 찐 떡이며, 「시의전서」의 팔편과 팔찰편은 쌀가루에 거피팔을 어레미로 쳐서 높낮이를 맞추어 안쳐 찐 떡이다. 그 외 깨를 이용한 떡으로 깨찰편·깨인절미는 깨를 실하게 볶아 찼어 체로 쳐서 고평로 묻힌 떡이다.

IV. 요약 및 결론

조선시대 문헌 「산가요록」, 「용재총화」, 「수운잡방」, 「도문대작」, 「지봉유설」, 「음식디미방」, 「요록」, 「주방문」, 「산림경제」, 「국역 성호사설」, 「증보산림경제」, 「원행음료정리의괘」, 「규합총서」, 「임원십육지」, 「역주동국세시기」, 「음식방문」, 「시의전서」, 「부인필지」 등 18 책에 수록되어 있는 떡류를 부재료에 따라서 분류하고 떡의 재료 및 조리방법을 고찰한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 부재료로 꽃류를 이용한 떡은 조선시대 전기에 1종, 중기에 6종, 후기에 14종으로 나타났다. 과일류는 조선시대 전기 2종, 중기 7종, 후기 32종으로 나타났다. 채소류는 조선시대 전기 3종, 중기 7종, 후기 38종로 나타났다. 한방류는 조선시대 전기 3종, 중기 5종, 후기 15종으로 나타났다. 기타류는 조선시대 전기 1종, 중기 5종, 후기 13종으로 나타났다. 떡을 만들기 위한 부재료의 사용은 조선 후기로 갈수록 급증하는 것으로 나타났으며, 부재료 중 채소와 과일의 이용 비율이 높은 것으로 나타났다.

2. 조선시대 떡류에 사용된 부재료는 꽃류로는 두견화·

국화·장미·이화·출단화·국화엽 등이 있으며 과일류로는 꽃감·대추·복숭아와 살구·유자·귤·여러 가지 과일·밤 등이 있다. 채소류로는 쑥·승검초·더덕·유엽·삼·토란·무·고구마·생강·토란·호박·감자 등이 있으며, 한방류로는 송피·산약·취·복령·출 등이었다. 기타 재료로는 어육·초피·석이·녹두·진가루·도토리가루·팔·깨 등이 사용되었다.

3. 부재료의 기능은 다음과 같다.

1) 꽃은 가루와 반죽하여 둥글게 반죽하였으며 대부분 지진 떡을 만들었다.

2) 여러 가지 과일은 썰거나 조각을 내거나 잘게 자르고 으깨거나 혹은 얇게 저며서 쌀가루와 섞어 떡을 만들었으며 또한 실같이 썰어 고평으로 사용하거나 소를 만들었다. 밤은 가루를 만들어 쌀가루와 섞어서 찌거나 혹은 삶아서 떡을 만들었으며 고평로도 사용되었다. 대추는 마른 대추가루를 사용하거나 잘게 조각내어 쌀가루와 섞기도 하였으며 또한 가늘게 썰어 고평으로 사용하였다. 건시는 가루를 만들거나 조각 혹은 편으로 썰어서 쌀가루와 섞어 떡을 만들었다. 복숭아·살구는 주로 즙을 내어 가루와 섞어 떡을 만들었으며 대부분 찐 떡이었다. 유자 및 유자껍질은 말려 가루내어 가루와 섞어 떡을 만들었다.

3) 부재료로 사용한 채소 중 쑥은 그대로 가루와 섞어 짓빵거나 혹은 삶아서 가루와 섞어 떡을 만들었다. 승검초·느티잎·연잎·굴잎·대나무잎 등 잎사귀류는 날 잎을 찼어 가루와 섞어서 찌거나 혹은 지진 떡을 만들었으며 또한 쌀가루를 묻혀 지지거나 쌀가루 반죽을 싸서 떡을 만들기도 하였다. 삶은 껍질 벗겨 곱게 다지거나 쌀가루를 반죽하여 떡을 만들었다. 토란은 생토란 혹은 삶은 토란을 쌀가루와 섞거나 혹은 생토란 가운데를 파내어 다른 첨가재료로 채워 떡을 만들었다. 생강은 즙을 내어 쌀가루와 섞어 찐 떡을 만들거나 다른 부재료와 혼합하여 소를 만들어 지진 떡을 만들었다. 고구마와 감자는 가루를 만들어 가루와 섞어 찐 떡을 만들었다. 호박·숙주·미나리·오이로는 소를 만들었다.

4) 한방재료 중 소나무껍질은 가루를 만들어 쌀가루와 섞어 지진 떡 혹은 찐 떡을 만들었다. 칩가루는 가루와 섞어 찐 떡을 만들었다.

5) 기타 재료는 어육·초피·석이버섯·고기 등으로 석이는 가루와 섞어서 찌거나 석이를 잘게 두드려 가루 조금 넣고 절구에 찧어 찌 내어 쌀가루와 반죽하거나 혹은 한 조각씩 고기비늘처럼 펴서 찰떡과 합쳐 떡 모양으로 만들어 찌서 떡을 만들었다.

이처럼 꽃을 제외한 부재료는 주로 가루와 섞어 찐 떡·지진 떡·삶은 떡·찐 떡을 만들었으며 구운 떡·볶은 떡도 기록되었다. 혹은 고명과 소를 만드는데 사용되기도 하였다. 조선후기로 갈수록 부재료의 종류가 증가함에 따라서 떡의 모양과 맛이 다양해지고, 부재료에 함유된 기능성 성분들은 생리활성으로 인하여 건강상의 이득에 기여할 것으로 생각된다.

■ 참고문헌

강인희. 1978. 한국식생활사. 삼영사. 서울. pp. 223-301
 강인희. 1997. 한국의 떡과 과즐. 대한교과서. 서울. p. 70
 김영진·이은웅. 2000. 조선시대 농업과학기술사 서울대학교 출판부. p. 208
 김유 원저. 1500년대 초엽. 수운잡방(需雲雜方). 1998. 신광출판사
 김진식. 2003. 떡[餅] 명칭 분절 구조 연구. 언어학 7: pp. 27-28
 류중립 원저. 1767년. 증보산림경제(增補山林經濟). 2003. 농촌진흥청
 빙허각이씨 원저. 1815년경. 규합총서. 1975. 보진재
 서유구 원저. 1827. 임원십육지(정조지). 2007. 교문사. pp. 228-234
 성현 원저. 1500년대. 용재총화. 1973. 용재총화(한국명저대전집)
 신암 원저. 1800년대 중엽. 음식방문(飲食方文). 연세대도서관소장
 안동 장씨 원저. 1670년경. 음식디미방. 2003. 궁중음식연구원 유득공. 1972. 경도잡지. 권1 풍속
 윤서석. 1980. 한국민속대관. 2. 일상생활·의식주. 고려대학교 민족문화연구소. 서울. p. 463. pp. 521-522
 윤서석. 1991. 한국의 음식용어 대우학술총서 자료집 3. p. 352
 윤서석. 1993. 한국식품사연구. 신광출판사. pp. 181-182
 윤서석. 1999. 우리나라 식생활문화의 역사. 신광출판사. 서울. p. 491
 이수광 원저. 1614. 지봉유설(芝峰類說 上). 1994. pp. 431-432
 이숙. 1908. 부인필지. 우문관. 고려대도서관
 이익 원저. 1763. 국역 성호사설(星湖僿說). 1976년. 민족문화추진회

이춘녕. 1994. 한국농학사. 민음사. p. 128
 이효지. 1988. 조선시대 떡류의 분석적 연구. 미원문화재단. 한국 음식문화연구원논총 1집
 작자미상. 1800년대 말엽. 시의전서(是議全書). 2004. 신광출판사
 작자미상. 1680년. 요록(要錄). 1983. 한국생활과학연구. 이성우·조준하
 전순의 원저. 1449년. 산가요록(山家要錄). 2004. 농촌진흥청
 정리소. 1795년. 원행을묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌). 2005. 수월시청
 정현미. 2007. 진달래 음식의 종류와 조리법 고찰. 생활문화연구. 제 20호. 국립민속박물관
 차경희. 2008. 부재료를 첨가한 떡의 품질특성. 동아시아식생활학회. 추계학술대회, p. 39
 최남선. 1947. 조선의 상식문답 본편. 동명사
 최완기. 1994. 조선시대 서울의 경제생활. 서울시립대학교 부설 서울학 연구소. p. 33. p. 78
 하생원(河生員) 원저. 1600년대 말. 주방문(酒方文). 1976. 한국요리백과사전. pp. 540-543
 허균(許筠) 원저. 1611년. 도문대작(屠門大嚼). 1976. 한국요리백과사전. pp. 493-500
 홍만선 원저. 1715년경. 국역 산림경제(山林經濟). 1982. 민족문화추진회
 홍석모 원저. 1849. 역주 동국세시기. 과학원 고전연구실 역. 1958. 한국문화사
 Lee CH, Maeng YS. 1987. A Literature Review on Korean Ricecakes. Korean J. Dietary Culture, 2(2):117-132
 Lee MS, Lee SW. 1986. A Historical Study on Horticultural Foods in Korea. Korean J. Dietary Culture, 1(1):45-53
 Mang HY, Lee HG. 1988. A Bibliographical Study of Dock (Korean Rice Cake). Korean J. Dietary Culture, 3(2):153-162
 Won SI, Cho Sh, Chung RW, Choi YJ, Kim EM, Cha GH, Kim HS, Lee HG. 2008. A Literature Review on Tteoks, Korean Rice Cakes Prior to the 17th Century. Korean J. Food Culture, 24(4):419-430
 Oh SD, Lee GC. 2010. A Literature Review on the Types of Joseon Dynasty Tteok (Korean Rice Cake) by its Main Ingredient. Korean J. Food Culture, 25(1):25-35

2010년 9월 14일 신규논문접수, 10월 12일 수정논문접수, 10월 14일 채택