

## 「규합총서(閩閩叢書)」에 수록된 떡의 종류 및 조리법에 대한 고찰

김준희 · 정항진\* · †오왕규\*\*

김포대학교 호텔조리과, \*김포대학교 호텔외식산업학과, \*\*계명문화대학 식품영양조리학부

### A Literature Review Investigation Collecting and Cooking Methods of *Tteok* (Rice Cake) in 「Gyuhapchongseo」

Jun-Hee Kim, Hang-jin Jeong\* and †Wang-Kyu Oh\*\*

Dept. of Hotel Culinary Art, Kimpo College, Gyeonggido 415-761, Korea

\*Dept. of Hotel Culinary Art & Food Service Industry, Kimpo College, Gyeonggido 415-761, Korea

\*\*Dept. of Food, Nutrition and Cookery, Keimyung Munhwa College, Daegu 704-703, Korea

#### Abstract

Rice cake is the most historical food which has been developed from settlement of agriculture and typical traditional food which has manufacture and food historical meaning. Because, the process of rice flour, raw ingredient of rice cake, tells remarkable food processing technology of our nation, and is original form of processed food that we has been taken before agricultural life begun. In this study, contents analysis method is used. Ingredients of rice cakes appeared in 「Gyuhapchongseo」 glutinous rice 12 times (42.8%), nonglutinous rice 10 times (35.7%), and the others 6 times (21.4%) used as the main ingredients of rice cake. the rice cake separated into 15 types (53.5%) of steamed rice cake, 2 types (7.1%) of pounded rice cake, 3 types (10.7%) of boiled rice cake, 7 types (25%) of sauteed rice cake, and 1 types (3.5%) of the others. it become data for knowing social and dietary culture of the time. And it is for presenting fundamental material of possibility of modern rice cake.

Key words: Gyuhapchongseo, steamed rice cake, pounded rice cake, boiled rice cake, sauteed rice cake

#### 서 론

한 민족의 식생활문화는 그들이 생활하고 있는 자연환경과 사회 환경의 영향을 받아 변천을 거듭하며 형성되어 왔다 (Yoon DI 1987).

전통음식은 우리 민족의 역사적 정통성을 보여주며, 식문화사적 가치를 지닌 소중한 문화자산이다.

이중에서도 떡은 식품 가공학적 측면과 식문화사적 측면의 의의를 지닌 우리나라 고유의 대표적인 전통 식품이다.

지금까지 떡에 관련된 선행연구들은 쌀과 찹쌀 등의 호화성질, 각종 쌀 전분의 물성, 떡의 제조방법에 따른 품질특성에 관한 연구들로 주를 이루었으며, 최근에는 기능성 재료를

첨가한 녹차설기, 치자설기, 도토리 떡, 클로렐라 설기 떡, 누에설기, 뽕 설기, 솔 설기, 백년초 설기, 홍화설기 등 떡의 품질특성에 대한 연구들은 계속해서 늘어나고 있다(Kim JH 2010). 그러나 우리나라 식 문화적 측면에서 떡의 역사적 고찰 및 관련된 문헌 연구는 부족한 실정이다. 따라서 본 연구는 조선 후기 고문헌인 「규합총서(閩閩叢書)」에 나타난 떡의 종류 및 조리방법을 고찰하여, 떡의 종류, 떡에 사용된 재료, 떡의 조리법에 대한 내용을 정리하여 전통조리법을 이해하고, 현재의 기호와 식생활에 맞게 재창조하는 데 필요한 문헌적 자료를 제공하고자 함을 목적으로 한다.

「규합총서(閩閩叢書)」는 조선시대 빙허각 이씨가 한글로 쓴 가정대백과 전서이다.

† Corresponding author: Wang-Kyu Oh, Dept. of Food, Nutrition and Cookery, Keimyung Munhwa College, Daegu 704-703, Korea. Tel: +82-53-589-7857, Fax: +82-53-589-7821, E-mail: ogam77@kmcu.ac.kr

당시 가정에서 부녀자들이 알아야 하고, 행해야 할 집안 살림에 대한 내용이 상세하고 풍부하게 수록되어 있어 조선시대 가정백과전서로 일컬어진다. 규합총서는 200여 년 전 당시의 생활규모와 수준 및 다양성 등 일상적인 삶의 모습을 엿볼 수 있어 조선시대 후기 생활문화를 연구하는데 있어 매우 중요한 자료이다(Kang IH 1983). 또한 순 한글 고어체로 쓰여진 이 책은 국어 국문학적인 가치 또한 뛰어나다. 현재 필사본과 목판본으로 전해지는 규합총서는 3부 11책으로 된 ‘빙허각 정서’의 제 1부로 모두 5책이었다고 한다. 그러나 원본 완질이 전해지지 않아 그 내용의 전모를 알 수 없으며, 따라서 목록도 완전히 파악되지 않고 있는 상태이다. 「규합총서(閩閩叢書)」의 내용은 주사의, 봉인직, 산가락, 청낭결, 술수략 등 5권으로 나누어 기술되어 있다. ‘주식의편’에 요리법을 소개하고 있으며, 떡의 분류와 함께 28종의 떡이 기록되어 있어 오늘날 떡 연구에 크게 도움이 되고 있다.

## 연구 방법

본 연구에서는 1815년 빙허각 이씨가 저술한 원본과 정양완(1975)이 번역하고, 보진재가 발간한 「규합총서(閩閩叢書)」와 윤숙자(1999)가 번역한 「규합총서(閩閩叢書)」를 연구 자료로 활용하여 이들 조리서에 수록된 떡류의 종류와 조리법을 고찰하였다.

연구방법은 내용분석 방법(Contents Analysis)을 이용하였다. 내용분석은 지나간 자료들이나 현상분석을 체계적이며 객관적으로 양적분석을 하는 것으로 연구문헌을 분석하는 대표적인 분석방법이다(Kassarjian H.H 1977).

본 연구의 분석 대상의 고문헌 원문 및 한글 번역본을 기준으로 하였으며, 각 문헌에 나타난 떡의 종류에 대한 빈도 분석, 떡에 사용된 재료, 떡 만드는 조리방법에 대하여 발췌하여 내용을 분류하였다.

연구의 이론적 배경을 보면 떡이란 곡식가루를 반죽하여 찌거나 삶아 익힌 음식(Kang IH 1983)이며, 떡을 조리형태로 정의하면 “곡물을 분식형태의 음식”이라고 할 수 있다(Lee HJ 1998).

쌀을 주식으로 하는 우리 민족은 농경을 시작하면서 떡을 만들어 이용하였을 것으로 여겨지며, 오늘날까지 일상 식, 별미 식, 특별 식, 행사 식으로 이용하고 있다. 조선시대 이후의 문헌에 기록된 바에 의하면 떡은 만드는 방법이나 재료에 따라 200여 종에 이른다(Yoon DI 1987).

고 문헌에서의 떡의 분류 방법을 보면 삼국시대의 문헌 삼국유사와 삼국사기에서는 증병, 도병으로, 고려시대의 문헌은 증병, 단자병, 도병, 이병(발효떡)으로, 조선시대의 문헌인

음식디미방, 증보산림경제, 규합총서, 동국세시기, 부인필지, 시의방 등에는 증병, 유전병, 단자병, 도병, 이병으로 분류하고 있음을 볼 수 있다.

현대에 와서는 떡은 제조하는 방법에 따라 Kang(1983), Han(1999)은 찌는 떡, 치는 떡, 빚는 떡, 지지는 떡으로, Yoon(1998), Lee(1997)는 찌는 떡, 치는 떡, 지지는 떡, 삶은 떡으로, Lee(1992), Moon(1999)은 찌는 떡, 치는 떡, 빚는 떡, 발효 떡으로 분류하고 있다.

본 연구에서는 결과의 빈도수가 가장 많은 윤, 이, 정의 분류에 근거하여, 찌는 떡, 치는 떡, 삶는 떡, 지지는 떡으로 분류하였다.

찌는 떡은 쌀이나 찹쌀을 물에 담갔다 가루로 만들어 시루에 안치고 나서 김을 올려 익히는 떡으로 시루떡이라고도 한다. 시루떡은 증병(甑餅)이라고도 한다(Lee & Maeng 1987). 치는 떡은 쌀알이나 쌀가루를 시루에 넣어 찐 다음, 절구나 안반 위에 얹고 찐 떡으로 흰떡, 절편, 개피떡, 인절미, 단자류 등이 있다.

치는 떡은 쌀알이나 쌀가루를 시루에 넣어 찐 다음, 절구나 안반 위에 얹고 찐 떡으로, 흰떡, 절편, 개피떡, 인절미, 단자류 등이 있다.

지지는 떡은 찹쌀가루를 반죽하여 모양을 만들어 기름에 지진 떡으로 전병, 화전, 주약 등이 있다(Yoon SJ 1998).

## 결과 및 고찰

### 1. 조리형태에 따라 분류한 떡의 고찰

「규합총서(閩閩叢書)」에 기록된 떡의 종류는 28가지로 조리형태에 따라 분류하면 찌는 떡은 15가지로 복령조화고(茯苓造化糕), 석탄병(惜吞餅), 도행병(桃杏餅), 신과병(新果餅), 백설고(白雪糕), 백설기, 혼돈병(餛飩餅), 남방 감저병(南方甘藷餅), 증편(蒸餅), 석이병(石耳餅), 두텃떡, 기단 가오, 상화, 무떡(蘿菔餅), 송편이 있다. 치는 떡으로는 유자단자(柚子團子), 인절미 2종류가 기록되어 있고, 삶는 떡으로는 잡과편(雜果糕), 신감초단자, 원소병 3종류 기록이 있다. 지지는 떡의 종류는 7가지로 권전병(捲煎餅), 토란병(土卵餅), 서여향병(薯蕷香餅), 송기병(松肌餅), 빙자(餅子), 대추조약, 화전이 기록되어 있다. 또, 건시단자의 조리법은 황룻가루를 꿀에 개어서 꽃감으로 말아서 만든 것으로, 위의 네 가지에 해당되지 않으므로 기타류로 분류하였다.

「규합총서」에 기록된 떡을 조리형태에 따라 분류하면 찌는 떡 15종류(53.5%), 치는 떡 2종류(7.1%), 삶는 떡 3종류(3.7%), 지지는 떡 7종류(25%), 기타 1종류(3.5%)로 기록되어 있다. 규합총서에 기록된 떡을 조리형태에 따라 분류한 내용은 Table 1과 같다.

**Table 1. 조리법에 따라 분류한 떡의 종류와 빈도**

분류	떡의 종류	빈도 (회수)	백분율 (%)
찌는 떡	복령조화고(茯苓造化糕), 석탄병(惜吞餅), 도행병(桃杏餅), 사과병(新果餅), 백설고(白雪糕), 송편, 혼돈병(餛飩餅), 남방 감저병(南方甘藷餅), 증편, 석이병(石耳餅), 두텁떡, 기단가오, 상화, 무떡(蘿菹餅), 백설기	15	53.5
치는 떡	유자단자(柚子團子), 인절미	2	7.1
삶는 떡	잡과편(雜果餅), 승검초단자, 원소병(元宵餅)	3	10.7
지지는 떡	권전병(捲煎餅), 토란병(土卵餅), 서여향병(薯蕷香餅), 송기병(松肌餅), 빙자(餅子), 대추조약, 꽃전(花煎)	7	25.0
기타	건시단자(乾柿團子)	1	3.5
합계		28	100.0

**2. 재료에 따른 떡의 고찰**

「규합총서」에 기록된 떡의 주재료로는 찹쌀이 13회(42.8%), 멥쌀이 10회(35.7%) 기타가 5회(21.4%)로 찹쌀이 멥쌀보다 많이 사용한 것으로 나타났다.

‘도행병(桃杏餅)’과 ‘무떡(蘿菹餅)’은 주재료로 멥쌀에 찹쌀을 같이 사용하였고 ‘백설고’는 주재료로 찹쌀에 멥쌀을 같이 사용하였다.

기타 재료로는 밀가루가 ‘상화’에 사용하였고, 메밀가루가 ‘권전병(捲煎餅)’에 사용되었다.

‘건시단자(乾柿團子)’는 꽃감을 주재료로 사용하고 황룻가루를 사용하였다.

녹두를 주재료로 한 ‘빙자(餅子)’와 생마를 주재료로 한 ‘서여향병(薯蕷香餅)’이 있다.

‘대추조약’은 재료는 기록되어 있지 않으나, 현대 조리법에 미루어 추론해 보면 찹쌀이 주재료이고, 대추가 부재료로 사용하였을 것으로 사료되지만, 문헌에는 재료에 대한 기록이 없어 ‘기타’로 분류했다(Table 2).

**3. 「규합총서」에 기록된 떡의 조리방법 고찰**

「규합총서」가 저술된 조선 후기 떡의 주재료로는 찹쌀과 멥쌀을 사용하여 조리하였으며, 조선 시대 전기와 다르게 찹쌀보다 멥쌀을 사용한 조리가 늘어나기 시작했다(Kim JH 2010). 조선 후기에는 백복령, 연육, 산약, 검인 등 약재가루 등을 부재료로 하여 떡을 조리하였다.

이 시기에는 찌는 떡 외에 곡물을 탈각해서 곡립상태나 가루 상태로 만들어서 시루에서 찐 다음 절구나 안반 등에서 찢 인절미, 단자류와 흰떡, 절편, 개피떡류 등이 전기에 비해 늘어났다. 단자류의 재료는 주로 팥, 과일, 보리 및 견과류 등이 쓰였고, 기타 향미성분으로 쑥, 승검초, 소나무, 토란, 석이, 소금, 치자, 송고 등을 사용하여 만들었다. 전기에 비해 다양한 재료들이 치는 떡에 사용되었다. 또한 증편류에는 전대에 있었던 상화가 점점 쇠퇴되어 없어지고, 「규합총서」에서는

증편을 쌀가루를 끓는 물로 반죽하여 냉수에 막걸리와 참기름을 섞어 넣고 손으로 들면 천천히 떨어지는 정도로 반죽하여 발효시키는 방법이 소개되었다. 또 거피팔로 소를 만들어 넣었는데, 근래에는 소를 거의 넣지 않는다. 「시의전서(是議全書)」의 증편을 조리하는 법은 술 대신에 감두를 사용하였으면 이 법은 현재까지도 계승되고 있다(Kim JH 2010).

「규합총서」에 기록된 떡의 조리법을 살펴보면 다음과 같다(Jung 1975; Yoon 1999).

**1) 복령조화고(茯苓造化糕)**

백복령, 연육, 산약, 검인을 곱게 가루를 내어 멥쌀가루에 설탕을 넣고 섞어준다. 준비한 재료를 시루에 안치고, 베보자기를 덮어 찐다.

**2) 석탄병(惜吞餅)**

단단한 밤을 껍질을 벗겨 말려 가루를 만든다. 굴병을 적당한 크기로 썰어서 준비하고, 밤과 대추는 곱게 채를 썰며, 잣은 가루를 낸다. 시루에 쌀가루를 안치고, 밤채, 대추채와 잣가루를 섞어서 고물로 뿌린 다음, 유산지를 덮고 쌀가루를 쪼려로 올려서 찐다.

**3) 도행병(桃杏餅)**

복숭아와 살구는 잘 익은 것으로 준비하여 씨를 빼고 찌내어 체에 걸러 멥쌀가루와 찹쌀가루에 복숭아와 살구 즙을 각각 섞어 버무리며 별에 말려둔다. 멥쌀가루는 가을이나 겨울에 가루로 만들어 설탕과 꿀을 섞은 다음, 밤, 대추, 잣, 후추, 계피 등으로 고평을 하여 찐다.

**4) 사과병(新果餅)**

햇밤과 풋대추는 썰어서 준비하고, 단감은 단단한 것으로 준비하여 껍질을 벗겨 얇게 저민다. 쌀가루에 꿀을 버무리며 물을 주고 준비한 햇밤, 풋대추, 단감, 풋 청대콩을 섞어 버무리

Table 2. 「규합총서」 떡의 주재료와 부재료 종류

구분	떡 명칭	주재료	부재료 종류
찰쌀 (12회 42.8%)	유자단자	찰쌀가루	유자가루, 꽃감, 당귀가루, 황률, 후추, 계피, 거피팔
	승검초단자	찰쌀	승검초, 팥, 잣, 꿀
	혼돈병	찰쌀	승검초가루, 계피가루, 후추가루, 건강, 잣, 팥, 황률, 대추, 꿀, 밤
	토란병	찰가루	토란, 참기름
	남방감자병	찰쌀	고구마
	잡과편	찰가루	대추, 꽃감, 생률, 계피, 후추, 잣가루, 꿀
	두텁떡	찰쌀	팥, 꽃감, 대추, 꿀
	송기떡	찰쌀	송기, 잣, 참기름, 꿀
	꽃전	가루	진달래, 장미, 국화, 밤, 소금
	인절미	찰쌀	대추, 볶은팥
멥쌀 (10회 35.7%)	원소병	찰쌀	설탕, 대추(호두, 잣가루, 계피, 사탕, 후추, 오미자)
	백설고	찰쌀	멥쌀, 산약초, 연육, 검은, 사탕
	복령조화고	멥쌀 가루	백복령, 연육, 산약, 검은, 계피, 사탕
	석탄병	멥쌀 가루	굴병, 민강, 잣가루, 계피가루, 감가루, 대추, 황률, 사탕가루, 꿀
	신과병	멥쌀가루	햇밤, 풋대추, 침감, 풋 청대콩, 햇녹두
	증편	멥쌀	계피, 건강, 후춧가루, 막걸리, 꿀 팥소, 승검초 가루, 기름
	송편	멥쌀가루	계피, 후추, 건강가루, 거피팔, 꿀, 솔잎
	석이버섯	가루	석이버섯, 팥, 기름, 꿀
	기단가오	가루	메조가루, 대추, 볶은팥
	백설기	멥쌀	잣
기타 (6회 21.4%)	도행병	멥쌀	찰쌀, 복숭아, 살구, 대추, 밤, 잣, 후추, 계피, 잣가루, 사탕가루, 꿀, 팥
	무떡	멥쌀	찰쌀, 무, 팥
	대추조약	재료 미상	
	상화	밀가루	거피팔, 누룩가루, 밀기울
	건시단자	꽃감	황률가루, 꿀, 잣
	서여향병	생마	잣, 꿀
빙자	녹두	밤, 잣, 대추, 꿀, 기름	
권전병	메밀가루	꿀, 사탕	

다. 녹두는 거피하여 고물로 준비하여 시루에 녹두를 깔고 준비한 쌀가루를 안치고, 다시 녹두를 뿌린 다음 쪄켜이 안쳐 쪄낸다.

##### 5) 백설고(白雪糕)

산약초, 연육, 검은을 곱게 가루로 만들어 준비한다. 멥쌀과 찰쌀을 물에 불려 가루로 내어 준비한다. 쌀가루와 약재가루를 섞고, 설탕을 넣어 섞어 시루에 안쳐 쪄낸다.

##### 6) 송편

멥쌀가루를 수분을 충분히 주어 쪄낸 다음, 꽤 쳐서 적당히 떼어 얇게 소가 비치게 판다. 거피팔에 꿀, 계피가루, 후추가

루, 건강가루를 넣어 달게 반죽하여 소를 만든다. 여기에 거피팔소를 넣어 너무 잘고 동글면 야하니 버들잎처럼 빗어 솔잎을 놓아 다시 쪄내면 맛이 유난히 좋다.

##### 7) 혼돈병(餛飩餅)

찰쌀가루에 승검초가루와 계피가루, 후추가루, 건강, 굵은 잣가루를 섞고 꿀을 넣고 버무린다. 황률을 삶아내어 꿀을 섞어 소를 만들고 거피팔을 쪄내어 체에 내린 후 계피가루를 섞고 볶아 고물을 만든다. 찜통에 볶은 팥고물을 깔고 준비한 쌀가루를 두껍게 안치고, 분비한 소를 줄지어 올린 후 소가 보이지 않을 만큼 충분히 가루를 덮는다. 다시 그 위에 대추, 밤, 잣, 고명을 빈틈없이 소 위에 박고 볶은 팥고물을 두껍게 뿌린다.

## 8) 남방 감저병(南方 甘藷餅)

고구마를 껍질째 씻어 말려 가루 만들어 찹쌀가루에 섞어 떡을 하면 달기 꿀 석은 것보다 더 달다. 고구마가 마른 후에 바람을 쏘이면 덜 달므로 덜 말려서 가루로 내야 좋다.

## 9) 증편(蒸餅)

쌀가루를 끓는 물로 반죽하여 냉수에 막걸리와 참기름을 섞어 넣고 손으로 들면 천천히 떨어지는 정도로 반죽한다. 완성된 반죽은 유지와 보자기로 싸매어 따뜻하고 바람이 잔잔한 방에 놓아둔다. 볶은 거피팔고물에 꿀, 계피가루, 건강, 후추가루를 넣어 소를 만든다. 반죽이 부풀면 찹통에 보자기를 펴고 소를 줄지어 놓고 수저로 반죽을 떠서 얹는다. 반죽이 다 덮어지면 대추, 꽃감을 가늘게 채 썬 것과 잣을 뿌려서 찌낸다.

## 10) 석이병(石耳餅)

석이버섯 실한 것을 돌 없이 하고, 벌에 말려서 곱게 빵아체에 내린다. 석이가루 손질한 것에 끓는 물로 조금씩 넣어가며 저으면 가루가 붙어 점점 많고 보드라워지거든 기름을 조금 치고 꿀에 재웠다가 쓴다. 불린 석이버섯을 멍쌀가루에 섞어 찌면 떡이 보드랍고 빤이 기이하다.

## 11) 두텁떡

시루에 보자기를 편 뒤 쌀가루를 깔고 볶은 팥에 꿀로 반죽하여 소를 알맞게 만들어 차례로 놓는다. 그 위에 쌀가루를 올리고 꽃감, 대추체를 뿌려 찌낸다. 소를 방울방울마다 떼어 내어 볶은 팥 묻혀 쓰되, 눅으면 못쓰니 아주 되게 한다.

## 12) 백설기

반죽하면 빛이 누르고 좋지 못하니, 쌀을 씻고 또 씻어 김체로 속가루를 따로 뇌어 반죽하지 말고 안치라.

만일 제사편이거든 얇고 반반한 널로 편들의 크기, 넓이, 길이와 마치 같게 만들어 백설기를 안치는데, 한지를 깔고 쌀가루를 3등분하여 얇게 펴서 쇠칼로 칼집을 깊숙이 넣고 잣을 3개씩 마주 얹고 종이를 덮는 식으로 쪄켜이 찌낸다. 한 김 나간 후 시루를 쏘고 더운 김에 손으로 떡을 떼면 칼금이 도려낸 듯이 떨어진다. 내는 족족 담고 모를 맞추어 잡으면 담은 것이 깎아 민 듯 하고, 빛이 흰 눈 같고 윤지고, 잘 상하지도 않는다.

## 13) 기단가오

메조가루로 찜고 좋은 대추를 씨를 빼지 말고 통째로 볶은 팥과 함께 넣어 삶아 가루에 섞어 쪄로 안치지 말고 막 부어 찌낸다.

## 14) 무떡(蘿蔔餅)

찹쌀가루에 무떡을 하면 저자거리에서 파는 것 같으니 멍쌀가루에 버무려 하며, 다시 찹쌀가루를 뿌려 쪄야 아들이들하다.

## 15) 상화

밀가루를 김체에 곱게 쳐서 삭임을 만들어 누룩 두어 줌을 넣어 다음날 바람을 피해 만일을 더 두었다가 거피 팔을 넣어 찹통에 찌는다.

## 16) 인절미

찹쌀을 더운물에 담가 날마다 물 갈기를 사오일 한 다음 건져서 무르녹게 찌다. 찌지면 꺼내어 절구에 넣고 다진 대추를 함께 넣어 찌 다음 볶은 거피팔을 묻혀 굳으면 좋다.

## 17) 유자단자(柚子團子)

유자껍질을 말려 가루로 낸다. 꽃감을 가늘게 채 썰어 준비한다. 찹쌀가루에 꿀, 당귀가루, 꽃감, 유자가루를 섞어 찌낸다. 황물을 삶아 체에 걸러 꿀, 후추가루, 계피가루를 넣어 소를 만든다. 찌내 떡 반죽을 강정 치듯이 쳐서 준비한 소를 넣고 단자를 만든 후, 볶은 거피팔 고물에 묻혀 낸다.

## 18) 원소병

찹쌀가루를 체에 친 후 설탕물에 반죽한다. 대추를 찌서 체에 내린 후 소를 만든다.

큰 경단만큼씩 반죽을 떼어 대추 소를 넣고 둥글게 빚어 끓는 물에 삶아 낸 다음, 찬물에 헹구어 준비한다. 설탕물을 달게 하여 삶아 낸 떡을 국물에 띄워 낸다.

## 19) 승검초단자

찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 8시간 이상 담궜다가 체에 받쳐 물기를 뺀 후 가루를 내어 준비한다. 승검초 잎을 절구에 찧어 찹쌀가루에 섞은 후 다시 절구에 찧어 반죽하여 끓는 물에 삶아낸다. 거피팔을 불려 껍질을 없애 깨끗이 하고 푹 무르게 찌내어 체에 내려 볶아 낸 다음 꿀을 넣고 소를 만든다. 준비한 떡 반죽에 팥소를 넣고, 단자를 빚은 다음 잣가루를 묻혀 낸다.

## 20) 잡과편(雜果餅)

대추, 꽃감과 밤은 속을 떠내고 얇게 저며 살짝 말려서 가늘게 채 썰고 황물은 삶아 체에 걸러서 꿀과 계피가루, 후추가루를 섞어서 소를 만든다. 찹쌀가루는 구멍 떡으로 만들어 삶아 내어, 꿀물을 섞어 가며 쳐서 소를 귀나게 만들어 얇게 싸고, 위에 꿀을 발라 채 썬 고물과 잣가루를 묻힌다.

### 21) 빙자(餅子)

녹두를 불려 껍질은 흘러버리고 물을 조금만 잡고 되직하게 간다. 번철에 기름을 넉넉히 두르고 같은 녹두즙을 한 수저씩 떠놓고 그 위에 밤소를 놓고 다시 녹두즙을 덮어 수저로 눌러가며 지진다.

### 22) 대추조약

날반죽하여야 연하고 좋다. 익반죽하면 질기고 빛이 옅다.

### 23) 꽃전(花煎)

소금물을 끓여 찹쌀가루를 반죽하여 국화, 진달래, 장미를 넣어 지저낸다.

### 24) 권전병(捲煎餅)

메밀가루에 설탕과 꿀을 넣고 반죽하여 시루에 쪄낸다. 얇게 밀어 팬에 기름을 두르고 지저낸다.

### 25) 토란병(土卵餅)

토란을 삶아 껍질을 벗겨 내어 체에 내린다. 찹쌀가루에 토란을 넣어 반죽하여 참기름에 지저낸다.

### 26) 서여향병(薯蕷香餅)

생마의 껍질을 벗겨 썰내어 식은 후 쪄낸다. 꿀에 담가 잣가루를 묻히거나 찹쌀가루를 묻혀 기름에 노릇하게 지저낸다.

### 27) 송기병(松肌餅)

송기를 곱게 찢어 가루를 만든다. 찹쌀가루에 송기가루를 넣고 반죽한 다음, 잣 소를 넣고 떡을 빚어 참기름에 지진다.

### 28) 건시단자

빛 곱고 찰진 곱감을 넓고 얇게 펴서 황률소를 넣어 반듯이 만들어낸다.

## 요 약

본 연구는 조선 후기 고문헌인 「규합총서(閩閩叢書)」에 나타난 떡의 종류 및 조리방법을 고찰하여 떡의 종류, 떡에 사용된 재료, 떡의 조리법에 대한 내용을 정리하여 전통조리법을 이해하고, 현재의 기호와 식생활에 맞게 재창조하는 데 필요한 문헌적 자료를 제공하고자 함을 목적으로 한다.

「규합총서(閩閩叢書)」는 조선시대 빙허각 이씨가 한글로 쓴 가정대백과 전서이다. '주식의편'에 요리법을 소개하고 있으며, 떡의 분류와 함께 28종의 떡이 기록되어 있다.

연구방법은 내용분석 방법(Contents Analysis)을 이용하였

다. 떡을 조리형태에 따라 분류하면 찌는 떡 15가지(53.5%), 치는 떡 2종류(7.1%), 삶는 떡 3종류(10.7%), 지지는 떡 7가지(25%), 기타 1가지(3.5%)로 찌는 떡이 53.5%로 가장 많았다. 떡의 주재료에 따라 분류한 결과, 찹쌀이 13회, 멥쌀이 10회, 기타가 5회로 나타났다. 떡의 주재료로는 찹쌀이 12회(42.8%), 멥쌀이 10회(35.7%), 기타가 6회(21.4%)로 찹쌀이 멥쌀보다 많이 사용한 것으로 나타났다. 부재료는 꿀, 잣, 대추 순으로 많이 사용하였고, 연육, 검은, 수시, 생마, 송기, 백봉령 등 약제도 부재료로 사용되었다.

## 감사의 글

본 연구는 김포대학교 연구비 지원으로 수행되었습니다.

## 참고문헌

- Han BR. 1999. Making Tteokpp in delicious, easy and beautiful way. pp.5-6. Institute of Korean Royal Cuisine
- Jung YW. 1975. Gyuhapchongseo. pp108-125 Bojinjai
- Kang IH. 1983. History of Dietary Culture. pp.120-185 Samyoung
- Kassarjian HH. 1977. Content analysis in consumer research. *Journal of Consumer Research* 4(1):8-19
- Kim GW, Lee SW. 1986. Analytical study on the cooking in Zu Bang Moon. *J Korean Sdc* 1(4):336
- Kim JH. 2010. A study on the sort and recipe of food. Ph.D. Thesis Kyonggi Uni. Seoul. Korea
- Kim KA. 1991. A literature review on Korean rice-cakes. *Home Es* 7:2
- Kim SB, Hwang HS. 1988. A study on the sacrificial rite food of Korean traditional religion: Primitive ethnic religion. *J Korean Sdc* 3(3):120
- Kim US. 2008. Literature review on the cooking methods of the side dishes in Chosun dynasty. Ph.D. Thesis, Kyunghee Uni. Seoul. Korea
- Kim WR. 1964. An archaeological study of ancient Korean culture. Research os Ins. Korea Uni. Seoul. Korea
- Kim YI. 1989. A study on the table setting of Korean ceremonial foods. *J Korean Sdc* 4:8
- Eum CA, Chang MS, Yoon SJ. 1996. Korean Food. pp.25-27 Hyo-il
- Lee HJ. 1997. Analytical study on Tteok in Joseon dynasty. *J Korean Sdc* 45:113
- Lee HJ. 1998. Food culture of Joseon dynasty. *J Korean Sdc* 4:2
- Lee JM. 1992. Study on the origin and process of rice cake. *J*

*Korean Fs* 7:2

- Mang YS, Lee CH. 1987. A literature review on Korean rice-cakes. *J Korean Sdc* 2:117-131
- Moon JW. 1999. A study on *Tteok*. Pusan Women's College. Collected papers. Busan. Korea. pp.20-45
- Oh SD. 2009. Literature investigation on the ingredient and cooking methods of Korean rice cake(*Tteok*). Ph.D. Thesis, Korea Uni. Seoul. Korea
- Shin MJ. 2002. Korean *Tteok Hangwa* and Drink. pp.34-36 Shin-gang
- Yoon SG. 1982. A study on the developing process and cooking method of *Tteok*. Andong National Uni. Collected papers.
- Andong. Korea. 4:70-73
- Yoon SJ. 1998. Korean *Tteok*, *Hangwa*, and Drink. pp.10-15, Jigu
- Yoon SJ. 1999. *Gyuhapchongseo*. pp.178-229, Jilsiru
- Yoon DI. 1987. Study on the comparision of changes and development statues between Korean *Dock* and Japanese *Mochi*. *J Korean Fs* 12:10-12
- 빙허각 이씨. 1815. *규합총서*

---

접 수 : 2012년 11월 14일  
 최종수정 : 2012년 12월 19일  
 채 택 : 2012년 12월 20일