

잡과병 관련 조리법에 관한 문헌고찰 - 조선시대부터 현대까지의 조리서를 중심으로 -

강재희*
백석문화대학 외식산업학부

A Literature Review on Recipes in Connection with Japgwabyung
- Focus on Recipe Data Published in Korea from the Joseon Dynasty to the Modern Era -

Jae Hee Kang*

Division of Foodservice Industry, Baekseok Culture university

Abstract

The purpose of this study was to investigate the literature in connection with the names and recipes of japgwabyung recorded between 1392 and 2000. The names of japgwabyung were classified into eight types, including japgwabyung, japgwapyun, japgwajumbyung, japgwago, and japgwadanja. The names of japgwatteoks, classified with recipes, were Jjintteoks, Chin-ttoks, and Salmeun-tteoks. The main ingredients used for japgwabyung were glutinous rice, nonglutinous rice, and buckwheat. The subsidiary ingredients were fruits, spices, seeds, and sweeteners. This study classified the names of japgwabyung, depending on the recipes, as japgwabyung, japgwapyun, japgwadanja, and japgwainjulmi. In addition this study classified recipes, depending on names, as steamed rice cakes made of sedimentary rice, steamed valley rice cake, steamed rice cakes with stuffs filled in and with bean powder dredged after striking, and steamed or struck rice cake with bean powder dredged. The main ingredients were glutinous rice and nonglutinous rice. The subsidiary ingredients were chestnuts, jujubes and dried persimmons, with other fruits being added according to taste.

Key Words: Japgwabyung, Japgwapyun, Japgwadanja, Japgwa injeolmi, Jjintteoks, Chin-ttoks

1. 서론

떡은 곡식을 통이나 가루 내어 찌거나 그 찌른 것을 치거나 빻아서 만든 음식을 일컫는 말로(윤 등 2008) 농경문화의 정착과 함께 역사가 오래된 전통음식 중 하나이다(이 1998). 떡은 잔치나 제사, 명절 등 특별한 날에야 맛볼 수 있는 특별식이자 차나 술과 곁들이면 훌륭한 후식이 되며, 이어나 어린이 생일 등에 액(厄)막이 용으로 사용되는 등 쓰임새가 다양하다(강 등 2000). 또한 떡은 주재료인 곡류에 두류, 견과류, 채소류, 과일류, 한약재 등 다양한 재료를 첨가하여 맛과 영양 뿐만 아니라 건강을 도모하는 자연식으로 오늘날에는 식사대용으로 이용될 정도로 그 가치를 인정받고 있다(Lee&Maeng 1987; Noh 등 2007; Lee 등 2008).

이와 같이 떡은 다양성과 우수성, 기호성, 영양성 등을 충족시키는 발전가능성이 높은 음식임에도 불구하고 제조방법이 비교적 어렵고 저장기간이 짧은 단점으로 인해 한때 이

용이 줄어들어 가는 경향을 보였다(Lee 등 2008; 윤&강 2012). 그러나 최근 well-being food에 대한 지속적인 인기와 한국 음식 세계화 등이 화두가 됨에 따라 떡의 저장성 연구(Kim 등 1998; Choi 2007), 떡 제조의 표준화 연구(Han&Kim 1994; Lee&Kim 1994), 떡의 이용 실태나 기호도에 관한 연구(Lee 1997; Lee 1998; Lee 1999; Yoon 2000; Choi 등 2002; Jung&Shin 2002; Kang&Lee 2008; Noh 등 2007) 등 전통 떡을 보존하고 계승시키고자 하는 노력들이 가시화되고 있다.

그러나 대부분의 연구가 떡에 대한 인식과 실태, 새로운 기능성 식품을 첨가한 떡류의 개발에 치중되고 있다. 그에 반해 고문헌에 기록된 떡류에 관한 연구는 고조리서에 기록된 떡의 종류나 조리방법, 재료에 대한 연구(Lee&Maeng 1987; Mang&Lee 1988; Won 등 2008; Oh&Lee 2010a; Oh&Lee 2010b)가 대부분으로 고조리서에 기록된 떡 중 사라지거나 그 원형이 변형된 떡을 발굴·복원하여 현대화하

*Corresponding author: Jae-Hee Kang, Division of Foodservice Industry, Baekseok Culture university, Anseo-dong, Dongnam-gu, Cheonan, Chungnam, 330-705, Korea E-mail: jaeheecook@hanmail.net

기 위한 연구는 미흡하다. Han&Kim(2012)은 우리 음식의 근간이 되는 옛 음식책들을 찾고 복원하는 것은 한국전통음식을 연구하는 사람들이 꼭 해야 할 중요한 일이라 하였다.

이에 본 연구에서는 전통 떡의 계승발전과 한국음식세계화에 기여하기 위해 1392년부터 1960년까지의 문헌에 기록된 전통 떡 중 여러 가지 과일을 넣고 만들어 맛과 영양, 기호도를 충족시키는 떡인 잡과병에 대해 연구하고자 한다. 잡과병은 곡식가루를 주재료로 하여 밤, 대추, 곱감 등의 잡과(雜果)를 넣고 만든 떡(한 등 1998)으로 조선시대의 문헌인 「산가요록」(1449)에 처음 등장한다. 잡과병에 사용되는 찹쌀과 멥쌀, 밤, 감, 대추, 잣 등은 삼국시대부터 재배되었고 고려시대에 이르러 즐겨 사용된 것으로(강 1978) 잡과병은 조선시대 이전부터 먹었았음을 알 수 있다. 그러나 1960년대 이후에는 떡 관련 조리서(윤 1999; 한 1999)나 식문화원형 보존을 위한 문헌(강 등 2000)을 제외하고는 잡과병에 대한 기록을 쉽게 찾아볼 수 없을 뿐만 아니라 원형이 변형되거나 향토음식으로 일부 지역에서만 전해지고 있다(농촌진흥청 2008).

이에 본 연구에서는 조선시대(1392~1909년) 부터 근대(1910~1960년) 까지의 문헌을 중심으로 잡과병의 명칭과 재료, 조리방법 등의 변화에 관해 조사하였다. 이를 1961년부터 2000년까지의 떡 관련 조리서에 기록된 잡과병과 비교하여 어떻게 변화되었는지 그 차이점을 분석하고자 한다. 이를 통해 잡과병의 명칭과 조리법을 정리함으로써 고문헌에 기록된 떡의 원형을 복원하고 발전시키는데 기여할 뿐만 아니라 나아가 잡과병의 생산과 판매를 희망하는 떡 관련 산업체가 활용할 수 있는 기본 자료를 제공하고자 한다.

II. 본 론

1. 조사대상 문헌

잡과병의 연구를 위해 1392년부터 2000년까지의 문헌 중 잡과병이 기록된 문헌은 <Table 1>과 같으며, 조선시대(1392~1909년)와 근대(1910~1960년), 현대(1961~2000년)까지로 구분하였다(이 1998; Oh&Lee 2010a). 잡과병이 기록된 조선시대 문헌은 「산가요록」(1449), 「음식디미방」(1670년경), 「증보산림경제」(1767년경), 「음식보」(1700년경), 「원행음료정리의계」(1795), 「규합총서」(1815), 「임원십육지(정조지)」(1827), 「음식방문」(1800년대 중엽), 「역잡록」(1829), 「음식법(찬법)」(1854), 「역주방문」(1800년대 중엽), 「시의전서」(1800년대 말엽) 등 12권이며, 근대의 문헌은 「부인필지」(1915), 「조선무쌍신식요리제법」(1924), 「증보조선무쌍신식요리제법」(1943), 「간편요리제법」(1934), 「조선요리」(1940), 「조선요리제법」(1917), 「조선요리제법」(1942), 「조선요리법」(1939), 「우리음식」(1948), 「조선요리대략」(1950), 「우리나라음식만드는법」(1952) 등 11권을 조사대상으로 하였다. 단, 현대 문헌의 경

우 Park과 Chung(2011)의 연구에서와 같이 지나치게 퓨전형태의 조리법이 소개된 경향이 있는 문헌은 제외하고 비교적 전통 떡류의 원형을 기록한 문헌을 대상으로 하였으며 「한국민속종합조사보고서(향토음식편)」(1984), 「한국의 맛」(1987), 「한국민속대사전(2권)」(1991), 「한국의 떡 환과음청류」(1999), 「누구나 쉽게 맛있게 아름답게 만드는 떡」(1999)의 5권을 조사대상으로 한정하였다.

2. 잡과병의 명칭 연구

떡의 명칭은 대부분 만드는 방법과 재료, 형태에 따라 명칭이 달라진다(강 등 2000; 한 1999; 윤 1999; 이 2002). 조선시대(1392~1909년)와 근대(1910~1960년), 현대(1961~2000년) 이전 문헌에 나타난 잡과병의 명칭은 다음과 같다.

1) 조선시대 문헌(1392~1909년)에 기록된 잡과병의 명칭

조선시대 문헌에 나타난 잡과병의 명칭은 <Table 2>과 같이 잡과병, 잡병, 잡과편법, 잡과점병방(방), 잡과고법(방), 잡과밀설지, 각색단자잡과병 등 다양하며, 총 17회 나타났다. 그 중 「산가요록」(1449)에 나타난 잡과병, 잡병과 「증보산림경제」(1767)의 잡과점병법, 잡과고법, 「원행음료정리의계」(1795)의 잡과밀설지, 잡과병, 각색단자잡과병, 「임원십육지(정조지)」(1827)의 잡과고방, 잡과점병방에서 알 수 있듯 잡과병의 명칭이 2~3종류로 구분되어있는데, 이는 주재료와 조리법에 따라 명칭을 달리한 것으로 조선시대부터 잡과병을 다양하게 조리한 것을 알 수 있다.

「음식디미방」(1670년경)과 「윤씨음식법」(1854), 「시의전서」(1800년대)에 기록된 잡과편은 떡반죽을 삶아서 만드는 경단류이며, 「규합총서」(1815)와 「음식방문」(1800년대 중엽), 「역잡록」(1829)에 기록된 잡과편은 떡반죽을 삶아 익힌 다음 쳐서 고물을 묻혀 만드는 단자류이다. 조선시대 문헌에 기록된 나타난 잡과병의 명칭 중 잡과편이 가장 많이 나타나는 것으로 보아 이 시기에는 떡을 삶아서 만드는 조리법을 많이 이용한 것을 알 수 있다. 옛날에는 삶는 떡의 명칭을 ‘편(片)’이라 한 것으로 생각되는데, 냉만듯국이라 할 수 있는 ‘편수(片水)’는 물에 조각배가 떠 있는 모습이라 하여 이름지어 졌다(윤&강 2012). 즉, 오늘날 ‘편(片)’은 쌀가루를 얇게 하여 시루에 찐 떡을 일컬으나(윤 1999) 옛날에는 물에 삶아 만드는 경단류의 조리법으로 만든 떡을 일컫는다. 한(1999)은 경단 및 단자류는 조선시대에 새롭게 만들어진 떡의 종류로, 떡 반죽을 삶아서 고물을 묻혀 만드는 조리법이라 하여 잡과편이 경단으로 이름이 바뀌었음을 알 수 있다.잡과를 이용하여 만든 떡류의 명칭 중 잡과병은 3회 나타나는데, 「산가요록」(1449)과 「원행음료정리의계」(1795), 「역주방문」(1800년대 중엽)에 기록되어 있다. 이 중 「산가요록」(1449)에 기록되어 있는 잡과병의 경우 찌서 치는 떡이고 「원행음료정리의계」(1795)에 나타난 잡과병과 각색단자잡과병, 「역주방문」(1800년대 중엽)에 나타난 잡과

<Table 1> Described in the literature *Japgwattecks* (1392's~2000's)

구분	문헌명	저자	편찬연대	출판사	편역자(연도)
조선시대	산가요록	전순의	1449년		농촌진흥청 (2004) 한복려(2011)
	음식디미방	안동 장씨	1670년경		한복려 등(1999) 김달웅(2003) 이성우(1992)
	음식보	진주 정씨부인	1700년경		이성우(1992)
	증보산림경제	류중립	1767년		이강자 등(2003) 농촌진흥청(2004) 이성우(1992)
	원행음료정리의괘	정리소	1795년		김상보(2000)
	규합총서	빙허각이씨	1815년경		정양환(1975) 이성우(1992)
	임원십육지(정조지)	서유구	1827년		이효지 등(1992) 이성우(1992)
	역잡록	저자미상	1829년		이성우(1992)
	음식방문	신암	1800년대 중엽		농촌진흥청(2010) 이성우(1992)
	음식법(饌法)	윤씨	1854년		윤서석 등(2008) 이성우(1992)
근대문헌	역주방문(曆酒方文)	저자 미상	1800년대 중엽		www.culturecontent.com 이성우(1992)
	시의전서	저자 미상	1800년대 말엽		이효지 등(2004) 이성우(1992)
	부인필지	빙허각 이씨	1915년		이효지 등(2010) 이성우(1992)
	조선무쌍신식요리제법	이용기	1924년	영창서관편집부	이성우(1992)
	증보조선무쌍신식요리제법	이용기	1943년	영창서관편집부	한복려 이성우(1992)
	간편요리제법	이석만	1934년	삼문사	이성우(1992)
	조선요리	윤원규	1940년	일한서방	
	조선요리제법	방신영	1917년	신문관	이성우(1992)
	조선요리제법	방신영	1942년	한성도서주식회사	이성우(1992)
	조선요리법	조자호	1939년	광한서림	이성우(1992)
현대문헌	우리음식	손정규	1948년	삼중당	이성우(1992)
	조선요리대략	황혜성	1950년	숙명여자대학가사과	이성우(1992)
	우리나라음식만드는법	방신영	1952년	장충도서출판사	
	한국민속종합조사보고서(향토음식편)	국립문화재연구소	1984년	문화공보부 문화재관리국	http://koreanfood.rda.go.kr1
	한국의 맛	강인희	1987년	대한교과서(주)	
	한국민속대사전(2권)	한국민속사전편찬위원회	1991년	민족문화사	
	한국의 떡 한과 음청류	윤숙자	1999년	지구문화사	
	누구나 쉽게 맛있게 아름답게 만드는 떡	한복려	1999년	사) 궁중음식연구원	

1) 참고문헌에 기록된 내용의 이해가 어려운 경우 관련 사이트 자료를 함께 참조함

병의 경우는 「음식디미방」(1670년경)과 「규합총서」(1815) 등에 기록된 잡과편과 같이 삶아서 만든 떡이다. 「산가요록」(1449)에 기록된 다른 떡의 경우 지지는 떡, 찌는 떡에

상관없이 치는 떡의 방법으로 만드는 잡과병과 같이 ‘병(餅)’이라 하였으며, 「음식디미방」(1670년경)에 기록된 다른 떡의 경우는 찌는 조리법과 삶는 조리법으로 만든 떡을 ‘편(片)’

이라 하고, ‘병(餅)’이라 기록한 떡은 없다. 반면 「규합총서」(1815)에는 증편과 송편, 잡과편만 ‘편’이라 하고, 다른 떡의 경우 한 덩이로 무리지어 찌는 떡은 ‘고’라 하고, 쪄를 지어 찌거나 삶아서 고물을 묻히는 떡, 지지는 떡은 ‘병’이라 하였으며, 잡과편과 같이 떡반죽을 삶아 친 다음 고물을 묻히는 방법으로 만든 떡은 ‘단자’라 하였다. 또한 ‘두텁떡’과 ‘무오떡’이라 하여 하여 오늘날과 같이 ‘떡’이라는 명칭이 처음 나타나는데, 이 무렵 떡의 명칭으로 ‘병’을 더 많이, 더 넓게 사용한 것을 알 수 있다.

「임원십육지(정조지)」(1827)의 떡(餅餌) 총론(總論)에 의하면 떡은 고(糕), 이(餌), 자(糞), 탁(飴)으로 표현하는데, 그중 ‘고(糕)’는 멥쌀을 이용하여 찐 떡을 의미하며, ‘고(饅)’는 경단을 의미하는 한자라 하였다. 또한 한(1999)은 떡 관련 조리서에서 ‘고(糕)’란 ‘원래는 멥쌀가루를 원료로 하여 찌서 덩이로 만든 식품의 총칭이라 하였다. 그러나 「임원십육지(정조지)」(1827)와 「증보산림경제」(1767)에 나타난 잡과고(雜果糕)는 멥쌀가루에 잡과를 넣고 섞어서 시루에 넣고 찌되 쪄를 지어 찐 떡으로 조금 다른 것을 알 수 있다. 반면 「원행을묘정리의궤」(1795)에 기록된 잡과병 중 ‘잡과밀설지(雜果蜜雪只)’의 ‘설지(雪只)’는 오늘날의 백설기와 같이 멥쌀가루를 이용하여 한 덩어리로 찐 떡을 일컫는다(한 1999). 즉, 조선시대에는 멥쌀을 이용하여 쪄를 지어 찌거나 무리를 지어 찐 떡을 오늘날과 같이 구분하지 않고 ‘고(糕)’

또는 ‘설지(雪只)’라 하였음을 알 수 있다.

또한 「원행을묘정리의궤」(1795)에 기록된 ‘밀점증병(密粘餠餅)’은 잡과밀설지와 재료는 같으나 주재료로 찹쌀을 이용한 것이 다르며, 「임원십육지(정조지)」(1827)에 기록된 잡과점병(雜果粘餅)의 경우도 주재료로 찹쌀을 이용하였는데, 여기서의 ‘점(粘)’은 찹쌀을 의미하는 것으로 주재료에 따라 이름을 달리한 것을 알 수 있다. 그밖에 「산가요록」(1449)에 기록된 잡병(雜餅)은 메밀가루와 찹쌀가루를 넣고 반죽하여 약과틀에 찍어 모양을 낸 다음 삶아 잡과고물을 묻힌 떡으로 「역주방문」(1800년대 중엽)에 기록된 잡과병과 재료와 조리법은 같으나 이름을 달리 하였음을 알 수 있다. 그밖에 「규합총서」(1815)에는 잡과편과 재료는 같으나 햇과일을 넣으면 신과병(新果餅)이라 하였으며, 「역주방문」(1800년대 중엽)에는 생잡과편이라 하여 부재료로 사용하는 과일의 상태에 따라서도 이름을 달리한 것을 알 수 있다.

즉 조선시대 잡과병의 명칭은 ‘병(餅)’, ‘편(片)’, ‘고(糕)’, ‘설지(雪只)’ 등 다양한데, 이는 조리법 뿐만 아니라 주재료의 종류와 부재료의 상태에 따라서도 명칭을 달리하였으며, 특히 ‘병(餅)’과 ‘편(片)’은 혼용되어 사용된 것을 알 수 있다.

2) 근대 문헌(1910~1960년)에 기록된 잡과병의 명칭

근대 문헌(1910~1960년)에 기록된 잡과병의 명칭은 <Table 3>과 같다. 잡과병은 잡과편 5회, 잡과병 6회로 총

<Table 2> Literature from 1392 to 1909 recorded in the name of Japgwattecks

문헌(연도)	명칭	조리방법				명칭 (횟수)
		찐떡		삶은떡		
		켜떡	설기떡			
산가요록(1449)	잡과병(雜果餅)				○	
산가요록(1449)	잡병(雜餅)					○
음식디미방(1670)	잡과편법					○
음식보(1700년경)	잡과편법					○
증보산림경제 (1767)	잡과점병법(雜果粘餅法)					○
	잡과고법(雜果糕法)	○				
원행을묘정리의궤(1795)	잡과밀설지(雜果蜜雪只)		○			
	잡과병(雜果餅)					○
	각색단자잡과병(各色團子雜果餅)					○
규합총서(1815)	잡과편					○
임원십육지(정조지) (1827)	잡과고방(雜果糕方)	○				
	잡과점병방(雜果粘餅方)					○
역잡록(曆雜錄)(1829)	잡과편					○
역주방문(曆酒方文) (1800년대 중엽)	잡과병					○
음식방문(1800년대 중엽)	잡과편					○
윤씨음식법(饌法)(1854)	잡과편					○
시의전서(1800년대 말엽)	잡과편(雜果餅)					○

잡과병(3회)
잡병(1회)
잡과편(7회)
잡과점병(2회)
잡과고(2회)
잡과밀설지(1회)
각색단자잡과병(1회)

<Table 3> Literature from 1910 to 1960 recorded in the name of *Japgwattecks*

문헌(연도)	명칭	조리방법				명칭 (횟수)
		찐떡		찜떡		
		컹떡	설기떡	찌서찐떡	삶아찐떡	
부인필지(1915)	잡과편				○	
조선무쌍신식요리제법(1924)	잡과편				○	
간편요리제법(1934)	잡과편(과일편)				○	
조선요리제법(1917)	잡과편				○	
조선요리법(1939)	잡과편				○	
조선요리(1940)	잡과병 ¹⁾					잡과편(5회) 잡과병(6회)
조선요리제법(1942)	잡과병(雜果餅)1 잡과병(雜果餅)2	○			○	
증보조선무쌍신식요리제법(1943)	잡과병	○				
우리음식(1948)	잡과병		○			
조선요리대략(1950)	잡과병		○			
우리나라 음식만드는 법(1952)	잡과병		○			

1) 문헌에는 재료만 기록되어 있음

11회 기록되어 있으며, ‘잡과병’과 ‘잡과편’ 두 가지로 명칭이 통합된 것을 알 수 있다.

또한 1940년대 이전의 문헌인 「부인필지」(1915), 「조선무쌍신식요리제법」(1924), 「간편요리제법」(1934), 「조선요리제법」(1917), 「조선요리법」(1939)에는 ‘잡과편’으로 기록된 반면, 1940년대 이후의 문헌인 「조선요리」(1940), 「조선요리제법」(1942), 「증보조선무쌍신식요리제법」(1943), 「우리음식」(1948), 「조선요리대략」(1950), 「우리나라 음식만드는 법」(1952)에는 ‘잡과병’으로 기록된 것으로 보아 1900년대 중기 이후에 잡과병의 명칭이 ‘잡과편’에서 오늘날 사용되는 ‘잡과병’으로 바뀐 것을 알 수 있다.

또한 「조선요리」(1940), 「조선요리제법」(1942), 「증보조선무쌍신식요리제법」(1943)에 기록된 떡의 명칭을 살펴보면 ‘병’과 ‘떡’이 가장 많이 사용되었으며, 그밖에 조리방법에 따라 ‘설기’, ‘단자’, ‘경단’, ‘인절미’ 등의 명칭이 사용될 뿐 ‘편’은 송편(떡반죽에 소를 넣고 모양을 빚어 찌는 떡), 증편(발효된 떡반죽을 찜기에 찌는 떡), 꿀편(켜를 얇게 하여 찌는 떡으로 찌는 떡에 속함), 절편(떡을 찌서 찐 다음 떡살을 박아 모양을 낸 떡)을 제외하고는 사라진 것을 알 수 있다.

1900년 초 잡과병은 물에 삶는 조리법으로 만드는 ‘잡과편’이 더 많이 이용되었으나 근대 후기에는 찌는 조리법으로 바뀌면서 ‘잡과병’이라는 명칭으로 바뀐 것을 알 수 있다. 이는 방신영이 저술한 「조선무쌍신식요리제법」(1924)에는 ‘잡과편’으로 기록된 것이 약 20년 후 「증보조선무쌍신식요리제법」(1943)에는 ‘잡과병’으로 기록된 것으로도 알 수 있다. 이는 조선시대에는 조리방법과 주재료, 재료 상태에 따라 잡과병의 명칭이 세분화되었다면 근대로 이어지면서 조리법이

삶아서 치는 조리법과 찌서 만드는 방법 2가지로 간략화되고, 명칭도 통합된 것을 알 수 있다.

3) 현대(1961~2000년 이전) 문헌에 기록된 잡과병의 명칭 잡과병이 기록된 현대의 조리서는 <Table 4>와 같으며, 잡과편과 잡과병, 잡과단자, 잡과인절미 등으로 기록되어 있다. 강(1987)은 찹쌀에 잡과를 넣고 찌서 치는 떡을 ‘잡과인절미’라 하였고, 한(1999)은 찐 떡을 쳐서 잡과고물을 묻힌 떡을 ‘잡과단자’라 하였다. 즉 조선시대의 ‘잡과편’이 근대까지도 ‘잡과편’으로 불리다가 현대에 이르러서는 ‘잡과단자’로 혼용되는 것을 알 수 있다. 윤(1999)은 찹쌀반죽을 삶아 찐 다음 고물을 묻혀 만드는 찐 떡의 조리방법으로 만든 것을 ‘잡과편’이라 하였으며, 한국민속대사전(1991)에서의 ‘잡과편’은 빚어 찌는 방법으로 만드는 떡이라 하였다. 즉, 조선시대의 ‘잡과편’이 찌서 찐 다음 빚어 만드는 조리법인데 반해 현대에는 빚어 찌는 조리법으로 변형된 것으로 생각된다.

또한 현대에 이르러서는 근대와 같이 삶아서 만드는 경단류는 사라지고 찌는 떡의 조리방법과 치는 떡의 조리방법만이 남아 있는데, 이는 조선시대의 ‘잡과고’가 근대에 이르러 ‘잡과병’으로 변하였으며, 윤(1999)의 ‘잡과편’의 경우 조선시대와 같이 단자류의 일종인 것을 알 수 있다. 즉, 잡과병의 명칭이 조선시대에는 7가지로 세분화되었다가 근대에 이르러 잡과편과 잡과병 두 가지로 명칭과 조리법이 통합되었으나 현대에는 좀 더 구체화 되어 조리법에 따라 잡과병과 잡과편, 잡과단자, 잡과인절미로 구분되는 것을 알 수 있다.

3. 잡과병의 재료 연구

문헌에 나타난 잡과병의 재료는 크게 주재료와 부재료

<Table 4> Literature from 1961 to 2000 recorded in the name of *Japgwattecks*

문헌(연도)	명칭	조리방법				명칭 (횟수)
		찐떡		찜떡		
		켜떡	설기떡	찌서찜떡	삶아찜떡	
한국민속종합조사보고서(1984)	잡과편	○				
한국의 맛(1987)	잡과병		○			
	잡과인절미			○		잡과편(2회)
한국민속대사전(2권)(1991)	잡과병		○			잡과병(3회)
한국의 떡 한과 음청류(1999)	잡과병		○			잡과인절미(1회)
	잡과편				○	잡과단자(1회)
누구나 쉽게 맛있게 만드는 떡(1999)	잡과단자			○		

로 분류하였으며, 조선시대와 근대, 현대로 구분하여 정리하였다.

1) 조선시대(1392~1909년)와 근대문헌(1910~1960년)에 기록된 잡과병의 재료 연구

조선시대와 근대문헌에 기록된 잡과병의 재료는 <Table 5>과 같다. 주재료는 찹쌀가루와 멥쌀가루가 대부분이나 「산가요록」(1449)의 잡과과 「역주방문」(1800년대 중엽)의 잡과병은 메밀가루를 사용한 것이 특이하다. 부재료인 잡과로는 밤, 대추, 꽃감을 사용하였으며 잣가루나 팔고물 등을 고물로 사용하였다. 이중 밤과 대추, 감은 배와 함께 예부터 자손을 상징하는 과일로 여겨 폐백·이바지 상에 빠지지 않고 올렸는데, 단맛이 많고 저장성도 좋아 예부터 식용 뿐만 아니라 약용으로도 이용됨에 따라 떡에도 사용한 것이라 생각된다(윤&강 2012).

잡과병에는 밤과 대추를 공통으로 사용하였는데 밤의 경우 생울과 황울이 구분되어 사용되었다. 감도 꽃감과 생감이 구분되어 사용되었는데 「산가요록」(1449)과 「증보산림경제」(1767), 「규합총서」(1815) 등에 이들 과일의 저장법이 기록된 것으로 보아 예부터 많이 이용된 것을 알 수 있다. 잡과병에 사용된 생울의 경우 쌀가루와 함께 섞어 찌거나 찐 떡을 찌 다음 떡반죽에 소로 넣고 빻거나 채 썰어 고물로 사용하였다. 황울은 대부분이 찌거나 삶아서 소로 이용되었으며, 대추는 대부분 말린 것을 씨를 발라내고 쌀가루와 섞어서 찌거나 곱게 채 썰어 고물로 사용하였다.

꽃감은 주로 곱게 채 썰거나 다져서 고물로 사용하였으며, 생감은 대부분 썰어서 주재료와 함께 찌서 이용되었는데, 한(1999)은 떡에 감을 넣을 때는 단단한 과육을 그대로 넣는 것보다 깎아서 말린 감고지나 꽃감을 넣어야 떡이 질어지지 않아 좋다고 하였다. 「증보산림경제」(1767)와 「임원십육지」(1827)에 기록된 ‘잡과고’에는 ‘햇홍시’와 ‘감’을 사용하였는데 ‘소금물에 하루 정도 담가 뚫은 맛을 없애고 껍질을 벗겨 편으로 썰어 쌀가루에 섞어 찐다’ 하였다. 즉, 여기서의 ‘홍시’와 ‘감’은 붉게 익은 단단한 뚫은 감을 일컫는 것으로

오늘날과 같이 꽃감이나 단감을 사용하지 않고 뚫은 감을 우려서 사용한 것이 독특하다. 이는 감이 우리나라에 처음 도입된 시기는 고려 명종(明宗, 1138)때로 고유의 품종은 뚫은 감이며, 오늘날 많이 식용되고 있는 단감의 경우 1900년대에 이르러 일본에서부터 전해진 것이다(홍 등 2000). 즉, 이 시기에는 단감보다 뚫은 감이 대부분으로 우리 선조들은 감의 뚫은맛을 없애기 위해 탈삼(脫澁)하거나 건시로 만들어 사용한 것을 알 수 있다.

꿀과 설탕의 경우 단맛을 내기 위해 주재료에 섞어 찌거나 고물을 문히기 위한 접착제로 사용하였으며, 잣과 깨는 가루 내어 고물로 사용하였으며, 녹두나 팥은 찐 다음 찢어 고물로 사용하거나 후춧가루와 계피가루, 생강즙 등을 재료를 넣고 섞어서 소로 사용하였다. 그밖에 푸른콩과 호두, 굴병 등은 떡의 맛을 더하기 위해 사용하면 좋다고 하였다(이 1924; 방 1942). 특히 「조선요리제법」(1942)의 ‘잡과편’에는 석이버섯이 고물로 사용되었으며, 「원행음료정리의궤」(1795)의 ‘각색단자잡과병’에는 주재료에 석이버섯가루와 신감초가루를 섞어 사용하였다. 떡에 쭈그러, 승검초가루, 석이버섯 가루 등을 섞는 것과 생강, 계피 등을 사용하는 것은 떡의 향을 좋게 하기 위함이라 하였다(윤 1999; 한 1999).

설탕과 후추, 계피의 경우 고려후기에 원나라에서 도입된 것으로 귀한 식재료로 약으로도 이용되었으며, 꿀 또한 제주도에서만 생산되는 희귀한 과일인 조선훈(韓)에는 구경조차 어려운 과일이었다(강 1978). 즉, 잡과병은 잡과 이외에 여러 가지 맛과 향을 더하는 향신재료를 넣고 섞어 만든 떡으로 조선시대에는 귀한 떡으로 여겨졌을 것으로 생각된다.

2) 현대문헌(1961~2000년까지)에 기록된 잡과병의 재료 연구

근대 이후(1961년)부터 2000년까지의 문헌에 기록된 잡과병의 재료는 <Table 6>과 같다.

주재료의 경우 찹쌀과 멥쌀로 구분되어 메밀은 찾아볼 수 없으며, 부재료경우도 도 밤, 대추, 꽃감을 주로 사용하고 유

<Table 5> 1392 to 1960 recorded in the literature of the main ingredients and sub material *Japgwattecks*

문헌		주재료							부재료					
		참쌀	멥쌀	메밀	황을 ◎, 생울 ●	대추	꽃감 (감)	잣	꿀 ○ 설탕 ●	깨	계피 가루	녹두 나팔	후추 가루	기타
산가요록(1449)	잡과병(雜果餅)	○						○						여러가지과일
	잡병(雜餅)	○		○	○			○						여러가지과일
음식디미방(1670)	잡과편법	○			○	○	○	○						
음식보(1700년경)	잡과편법	○			○	○	○	○						
증보산림경제 (1767)	잡과점병법(雜果粘餅法)	○			○	○	○		○					
	잡과고법(雜果糕法)		○		○	○	○					○		푸른콩
	경미병류(粳米餅類)		○		○	○		○	○					
원행을묘정리의례(1795)	잡과병(雜果餅)	○			○	○		○		○				참기름
	각색단자잡과병	○			●	○		○	○		○	○		석이 신감초
규합총서(1815)	잡과편	○			◎●	○	○	○		○		○		
임원십육지(정조지) (1827)	잡과고방(雜果糕方)		○		○	○	○					○		푸른콩
	잡과점병방(雜果粘餅方)	○			○	○	○		○					
역잡록(曆雜錄)(1829)	잡과편	○			●	○	○		○					
역주방문(曆酒方文) (1800년대 중엽)	잡과병	○		○	●			○						다른열매
음식방문(1800년대 중엽)	잡과편	○			●	○	○							
윤씨음식법(饌法)(1854)	(숙)잡과편	○			◎●	○		○	○			○		
	생잡과편	○			◎●	○		○	○					생강즙
시의전서(1800년대 말엽)	잡과편(雜果餅)	○			●	○	○	○		○		○		
부인필지(1915)	잡과편	○			◎●	○	○	○	○		○			호두
조선무쌍신식요리제법 (1924)	잡과편	○			◎●	○	○	○	○		○			호두
간편요리제법(1934)	과일편(잡과편)	○			●	○								
조선요리제법(1917)	잡과편	○			◎●	○	○	○	○		계피			호두
조선요리법(1939)	잡과편	○			●	○			○●		○			석이 청매
조선요리(1940)	잡과병		○			○	○		●					청매
조선요리제법(1942)	잡과편 1	○			◎●	○	○	○	○		○		○	호두
	잡과병(雜果餅) 2		○		●	○	○		○ 또는 ●		○			푸른콩
증보조선무쌍신식요리제법 (1943)	잡과병		○		●	○	○		○ 또는 ●		○			푸른콩
우리음식(1948)	잡과병	○	○		●	○	○		●					청매
조선요리대략(1950)	잡과병	○			●	○	○				○			청매 석이굴병
우리나라 음식만드는 법 (1952)	잡과병		○		●	○			●					청매 굴병

<Table 6> 1961 to 2000 recorded in the literature of the sub material with the main ingredient of *Japgwattecks*

문헌	주재료					부재료							
	참쌀	멥쌀	메밀	밤 황을 ○, 생울 ●	대추	곶감 (감)	잣	꿀 ○ 설탕 ●	깨	계피 가루	녹두 나팔	후추 가루	기타
한국민속종합조사보고서 (향토음식편)(1984)	잡과편	○			○			●			팥		즙청
한국의 맛 (1987년)	잡과병		○	●	○	○		●					유자가루
한국민속대사전(2권) (1991년)	잡과편법	○	○	●	○	○		○					청매 굴
한국의 떡 한과 음청류 (1999년)	잡과병		○	●	○	○	○	○					호두 유자청건지 (또는 꿀병)
	잡과편	○		●	○	○	○	○		○		○	
누구나 쉽게 맛있게 만드는 떡 (1999년)	잡과편	○			○	○		○					
	과일설기 ¹⁾ (잡과설기)		○	●	○	감	○	○●	○		녹두		햇콩
	잡과단자	○		●	○		○	○		○	녹두		석이

1) 한복려(1998)의 문헌에 기록된 ‘과일설기’의 경우 잡과를 넣어 쪄낸 떡을 일컫는 것으로 본 연구에서는 ‘잡과설기’라 표시함

잣가루, 청매, 콩, 석이버섯가루 등은 필수재료가 아닌 ‘함께 넣으면 좋다’고 소개한 것이 차이점이라 하겠다. 조선시대와 근대의 문헌에 기록된 잡과병은 주재료에 밤, 대추, 곶감, 잣 등의 과일 외에도 청매, 굴, 다른 여러 가지 과일을 섞어 맛과 향을 고려한 떡을 만들어 먹었으나 현대문헌에 기록된 잡과병의 경우 재료가 단순화되어 정착되었음을 알 수 있다.

현대에 이르러 잡과병의 주재료는 멥쌀이며, 잡과편의 주재료는 참쌀로 정착되었다. 부재료의 경우 밤은 생울만 사용되어 황울의 이용은 사라졌으며, 대추와 감도 한(1999)의 ‘잡과설기’를 제외하고는 말린 것을 사용하였다. 이는 황률의 경우 가루를 내거나 불려서 사용하는 등의 번거러움이 있으며, 대추도 말린 것이 색과 향이 더 좋으며, 감 또한 곶감으로 사용하는 떡이 물이 덜 생기고 단 맛도 더해져 좋기 때문인 것으로 생각된다(한 등 1998).

4. 잡과병의 조리방법 연구

떡은 조리 방법에 따라 시루에 찌서 만드는 쪄낸 떡, 쪄낸 다음 떡판이나 절구를 이용하여 쳐서 만드는 친 떡, 기름에 지져서 만드는 지진 떡, 곡물가루 반죽을 삶아서 만드는 삶은 떡 등 크게 네 종류로 구분한다. 그 중 찌는 떡은 시루떡이라고도 하는데 찌는 방법에 따라 한 덩이로 찌는 설기떡(무리떡)과 쪄를 지어 찌는 쪄떡으로 구분한다(이 1998; 윤 등 2008). 반면 한(1999)은 찌는 떡과 치는 떡, 지지는떡, 빗는 떡으로 분류하였는데, 빗는 떡은 떡가루를 반죽하여 모양을 빗은 다음 찌거나 물에 삶거나 물에 삶아 파리가 일도록 쳐

서 적당한 크기로 빗어 고물을 묻힌 떡이라 하였다.

이에 본 연구에서는 떡의 조리방법을 찌는 떡, 치는 떡, 삶는 떡, 지지는 떡으로 분류하고, 이 중 찌는 떡은 설기떡과 쪄떡, 빗어찌는 떡으로 세분하였으며, 치는 떡은 찌서 치는 떡과 삶아서 치는 떡으로 세분하여 분류하였다.

1) 조선시대(1392~1909년)문헌에 기록된 잡과병의 조리방법 연구

<Table 7>은 조선시대 문헌에 기록된 잡과병을 조리 방법에 따라 분류하였다.

찌는 떡의 조리법으로 만든 잡과병의 경우 「증보산림경제」와 「임원십육지」, 「원행음료정리의궤」에 기록되어 있다. 이 중 「원행음료정리의궤」에 기록된 ‘잡과밀설기’의 경우 쪄떡으로 만드는 것이 다르며 세 가지 모두 공통적으로 멥쌀가루에 밤, 대추, 감을 넣고 고루 섞어 찌는 조리법으로 비슷하게 조리한 것을 알 수 있다.

치는 떡의 조리법으로 만든 잡과병의 경우 「산가요록」, 「증보산림경제」, 「임원십육지」, 「역잡록」, 「규합총서」, 「음식방문」, 「음식법」, 「시의전서」 등에 기록되어 있으며, 참쌀가루를 찌서 친 다음 떡을 빗는 일반적인 방법에 쌀가루를 반죽하여 물에 삶은 다음 쳐서 만드는 방법으로 구분된다.

떡가루를 찌서 친 떡으로는 「산가요록」, 「증보산림경제」, 「임원십육지」, 「역잡록」 등에서 사용되었으며, 「규합총서」와 「음식방문」, 「음식법」, 「시의전서」에 기록된 잡

<Table 7> 1392 to 1909 recorded in the literature classified according to the recipe of Japgwattecks

조리방법	명칭	조리법		문헌
		찌기	고물	
켜떡 찜떡	잡과고법(雜果糕法)	멥쌀가루+삶은밤, 대추, 홍시 편 섞어 찌기	거피한 녹두나 팥	증보산림경제(1767)
	잡과고방(雜果糕方)	멥쌀가루+밤채+대추채+뚫은감 우려 편으로 썬 것 섞어 찌기	거피한 녹두나 팥	임원십육지(1827)
	잡과밀설지(雜果蜜雪只)	멥쌀가루+꿀+생밤+대추+잣 섞어 찌기	없음	원행을묘정리의궤 (1795)
짜서 찜떡	잡과병(雜果餅)	참쌀가루 찌서 치기	여러 가지과일 채썰어 묻히기	산가요록(1449)
	잡과점병법(雜果粘餅法)	불린참쌀+삶은밤, 대추, 으갠곶감 섞어 찌 다음 치기	참깨가루	증보산림경제(1767)
	잡과점병방(雜果粘餅方)	불린참쌀+대추, 삶은 밤+다진 곶감과 섞어 찌 다음 치기	참깨가루	임원십육지(1827)
찜떡	잡과편	불린참쌀+대추, 삶은 밤, 건시를 섞어 찌 다음 치기	깨소금	역잡록(1829)
	잡과편	참쌀가루 구멍떡으로 만들어 삶아 치기 황률삶은 것+꿀+계피+후추 꿀로 소 넣기	대추, 곶감, 생률 채	규합총서(1815)
	잡과편	참쌀가루 반죽 물에 삶아 치기	대추, 곶감, 생률 채	음식방문 (1800년대 중엽)
삶아 찜떡	각색단자잡과병 ¹⁾	참쌀가루에 신감초가루, 석이버섯가루 각각 넣고 반죽하여 삶아 치기 밤소+계피가루+꿀 소 넣고 모양 빚어 꿀 묻히기	대추, 잣, 밤, 거피팥 고물 묻히기	원행을묘정리의궤 (1795)
	잡과편	참쌀가루 반죽 삶아 치기 밤소 또는 황률가루소+팥+찜대추 소로 넣어 빚기	대추채, 삶은밤채, 잣가루	음식법(1854년)
	잡과편	참쌀가루 반죽 삶아 치기 삶은대추(대추고)+꿀+강즙을 소로 넣어 빚기	대추채, 밤채, 잣가루	음식법(1854년)
삶은떡	잡과편(雜果餅)	참쌀가루 구멍떡 만들어 삶아 치기 계피가루, 후추가루 뿌려 접어 자르기	대추, 건시, 생률 채+잣가루	시의전서 (1800년대 말엽)
	잡병(雜餅)	메밀가루 +참쌀가루 섞어 반죽하여 삶기	밤가루 또는 과일류	산가요록(1449)
	잡과편법	참쌀가루 반죽하여 삶기	밤 가루, 곶감 대추 다진 것, 잣가루	음식디미방 (1670년경)
삶은떡	잡과편법	참쌀가루 빚어 삶기	대추, 건시, 잣, 숙률 다진 것 묻히기	음식보(1700년경)
	잡과병	참쌀가루 반죽 빚어 삶기	생률채, 대추채	원행을묘정리의궤 (1795)
	잡과병 ²⁾	참쌀가루 반죽하여 소 넣고 모양 빚어 삶기 꿀 발라 잡과고명 묻히기	대추, 잣, 밤 고물 묻히기	원행을묘정리의궤 (1795)
잡과병	참쌀가루+메밀갈루 섞어 삶기	울설(밤가루)이나 열매가루 뿌리기	역주방문 (1800년대 중엽)	

1) 각색단자잡과병은 재료만 기록되어 있을 뿐 만드는 방법에 대한 기록이 없으므로 한복려(1999)와 김상보(2000)의 문헌을 참고함.

2) 잡과병은 재료만 기록되어 있을 뿐 만드는 방법에 대한 기록이 없으므로 한복려(1999)와 김상보(2000)의 문헌을 참고함.

과편의 경우 참쌀가루를 반죽하여 물에 삶아 찌 다음 소를 넣거나 빚어서 잡과고물을 묻히는 방법으로 조리한 것을 알 수 있다. 즉 잡과병은 1800년대 초반 까지는 짜서 치는 방법을 주로 사용하였으나 1800년대 후반에 이르러서는 삶아서 치는 조리법을 이용하여 잡과병을 만들었음을 알 수 있다.

삶은 떡의 조리법으로 만든 잡과병의 경우 「산가요록」과 「음식디미방」, 「음식보」, 「원행을묘정리의궤」, 「역주방문」에 기록되어 있으며, 떡반죽을 작게 떼어 삶아 고물을 묻

히는 방법과 떡반죽에 소를 넣고 빚은 다음 삶아서 고물을 묻히는 방법으로 구분할 수 있다.

2) 근대문헌(1910~1960년)에 기록된 잡과병의 조리방법 연구

<Table 8>는 근대문헌에 기록된 잡과병을 조리방법에 따라 분류하였다. 잡과병의 조리방법은 찜 떡과 찜 떡 2가지 조리법으로 구분되는데, 조선시대에는 찜 떡의 경우 쪄떡과

<Table 8> 1910 to 1960 recorded in the literature classified according to the recipe of *Japgwattecks*

조리방법	명칭	조리법		문헌
		찌기	고물	
켜떡	잡과병(雜果餅)	멥쌀가루+햇밤, 대추, 뚝은맛 우려낸 홍시편 섞어 찌기 (별법: 꿀이나 설탕, 청대콩 넣으면 더 좋음)	거피한 녹두나 팥	증보조선무쌍신식 요리제법(1943)
	잡과병(雜果餅)	멥쌀가루+햇밤, 대추, 홍시 뚝은맛 뺀 후 편편 것 섞어 찌기(별법: 꿀이나 설탕, 청대콩 넣으면 더 좋음)	거피한 녹두나 팥	조선요리제법 (1942)
편떡	잡과병	참쌀가루+멥쌀가루에 대추, 청매, 생를 섞어 찌기	없음	조선요리(1940)
	잡과병	참쌀가루+멥쌀가루에 꽃감, 대추, 밤, 청매 섞어 찌기	없음	우리음식(1948)
설기떡	잡과병	*찌는떡 중 편떡에 분류됨, 재료만 기록됨 찰가루, 청매, 밤, 대추, 석이, 계피가루, 굴병, 꽃감	없음	조선요리대략 (1950)
	잡과병	멥쌀, 밤, 청매, 굴병, 대추를 섞어 찌기	없음	우리나라 음식만드는법(1952)
찐떡	잡과편	참쌀가루 골무편 만들어 삶아 치기 꿀, 황를 삶은 것, 계피가루, 호두 섞어 소로 넣기	대추, 꽃감, 생를 채+잣가루	부인필지(1915)
	잡과편	참쌀가루를 골무떡 만들어 삶아 치기 꿀, 삶은황를, 계피, 호두 섞어 소로 넣기	대추채, 꽃감채, 생를채, 잣가루	조선무쌍신식요리 제법(1924)
	잡과편(과일편)	참쌀가루 반죽 삶아 찐 다음 등글게 빗기	대추채, 밤채	간편요리제법(1934)
	잡과병(雜果餅)	참쌀가루 골무떡 만들어 삶아 꿀 넣어 치기 삶은밤가루+후추가루+계피가루+꿀 섞어 소로 넣기	대추채, 건시채+잣가루	조선요리제법(1917)
	잡과편	참쌀가루 반죽 삶아 처서 경단크기로 떼기 삶은밤+계피가루+설탕 섞어 소로 넣기	석이채, 대추채, 청매채, 밤채	조선요리법(1939)

<Table 9> 1961 to 2000 recorded in the literature classified according to the recipe of *Japgwattecks*

조리방법	명칭	조리법		문헌
		찌기	고물	
편떡	과일설기(잡과설기)	멥쌀가루에 밤, 대추, 꽃감, 유자껍질 넣고 섞어 찌기	없음	누구나 쉽게 맛있게 만드는 떡(1999)
	잡과병	멥쌀가루, 유잣가루, 대춧가루, 밤, 대추 넣고 섞어 찌기	없음	한국의 맛(1987)
	잡과병	멥쌀가루에 밤, 대추, 꽃감 섞어 찌기	없음	한국민속대사전 제2권(1991)
빚어 찐떡	잡과편	참쌀가루 반죽에 거피팥소 넣고 타원형으로 빚기 죽청 발라 대추채 고명 묻혀 찌기	대추채	한국민속종합조사 보고서(1984)
	켜떡	멥쌀가루에 소금, 설탕, 밤, 풋대추, 콩, 단감, 대추 넣고 섞어 찌기	녹두고물	누구나 쉽게 맛있게 만드는 떡(1999)
찐떡	잡과인절미	참쌀가루, 유잣가루, 대춧가루, 밤, 대추 넣어 만든 인절미라 함	만드는 방법 없음	한국의 맛(1987)
	잡과단자	참쌀가루에 석이버섯가루 섞어 찐 다음 처서 자르기	대추채, 밤채, 잣가루	누구나 쉽게 맛있게 만드는 떡(1999)

설기떡, 빚어 찐 떡으로 구분되어 이용되었으나 근대에 이르러서는 켜떡과 설기떡으로 조리법이 단순화되었다. 이는 방신영의 「조선요리제법」(1917)에 ‘잡과병’이 삶아 치는 떡의 조리법으로 기록되어 있는 반면 「조선요리제법」(1942)에는 ‘잡과병’이 켜를 지어 찌는 떡으로 기록되어 있어 ‘잡과

병’이 명칭은 같으나 조리법은 바뀐 것을 알 수 있다.

또한 치는 떡의 경우 조선시대 후기에 이어 참쌀가루를 반죽하여 물에 삶은 다음 빚거나 소를 넣고 빚어 고물을 묻히는 삶아 찐떡의 조리법만 사용되었을 뿐 삶는 떡의 조리법은 사라져 조리법이 단순화 된 것을 알 수 있다.

3) 현대문헌(1961~2000년 이전)에 기록된 잡과병의 조리 방법에 따른 분류

<Table 9>은 1961년부터 2000년까지의 문헌에 기록된 잡과병을 조리방법에 따라 분류하였다. 잡과병의 조리방법으로는 찐 떡과 찐 떡 2가지 조리법으로 구분되는데, 찐 떡의 경우 쪄떡과 설기떡, 빗어 찐 떡으로 이용되어 조선시대의 조리법과 같은 것을 알 수 있다. 반면 치는 떡의 경우는 근대에는 삶아 친떡의 조리법으로 이용되었으나 현대에 이르러서는 오늘날 일반적으로 사용되는 치는 떡의 조리법인 찹쌀가루를 쪄서 치는 조리법으로 만든 것을 알 수 있다.

III. 결 론

잡과병이란 밤, 대추, 감 등 여러 가지 과일을 넣고 찐 떡을 일컫는 것으로 재료와 조리방법에 따라 명칭이 다양하다. 그러나 오늘날 잡과병은 조리법과 명칭이 구분되지 못하고 혼용되어 사용될 뿐만 아니라 떡 관련 전문 서적을 제외하고는 사라져가고 있다. 이에 본 연구에서는 잡과병 관련 조리법이 수록된 총 32권의 문헌을 조선시대와 근대, 현대로 구분하여 잡과병의 명칭과 재료, 조리방법을 분석 고찰하고 이를 통해 잡과병의 명칭과 조리방법을 정리하였다.

첫째 잡과병의 명칭은 「산가요록」(1449)에 기록된 것이 최초로 잡과병과 잡과편이 가장 많이 기록되어 있으며, 그밖에 잡과점병, 잡과고, 잡과밀설지, 각색단자잡과병, 잡과단자, 잡과인절미 등 총 8가지로 구분되었다. 조선시대에는 조리방법과 주재료의 종류와 상태에 따라 명칭이 7가지로 분류되었으나 근대에 이르러서는 쪄서 만드는 방법과 삶아서 치는 떡의 조리방법으로 통합되어 명칭 또한 잡과병과 잡과편으로 통합되었다. 이것이 현대에 이르러 잡과편, 잡과병, 잡과단자, 잡과인절미 등으로 구분되어 사용되고 있다.

떡 관련 현대 문헌에 기록된 잡과편의 경우 빗어 찐 조리법과 떡반죽을 삶아서 친 다음 소를 넣고 빗어 잡과고물을 묻히는 방법으로 만든다. 또한 잡과병은 찐 떡의 조리방법으로 만들며, 찹쌀가루를 쪄서 친 다음 소를 넣고 고물을 묻히는 방법으로 만드는 것은 잡과단자라 하고 찹쌀가루에 잡과를 넣고 찐 다음 쳐서 만드는 떡은 잡과인절미라 하였다.

둘째 잡과병의 재료는 크게 주재료와 부재료로 구분하였으며, 주재료는 조선시대에는 찹쌀가루와 멥쌀가루, 메밀가루를 사용하였는데 현대에는 찹쌀가루와 멥쌀가루만을 사용한다. 부재료는 밤, 대추, 꽃감을 공통으로 사용하였으며, 잣이나 팥 등은 고물로 사용하고 꿀, 설탕, 계피가루, 후춧가루 등은 맛과 향을 더하기 위한 조미료로 사용하였다. 특히 밤과 감의 경우 말린 것과 생것을 구분하여 사용하였는데, 오늘날에는 유통과 저장법이 발달하여 황률은 거의 사용하지 않고 생것만 사용하고 있다. 또한 짧은 감을 우려 사용하거

나 단감을 사용하기 보다는 꽃감을 주로 사용하는데 이는 생감은 수분이 많아 떡이 질어질 뿐만 아니라 꽃감이 단맛이 더 강하기 때문이다.

그밖에 조선시대에는 떡의 맛과 향, 색을 더하기 위해 푸른콩, 굴, 청매, 석이버섯가루, 신감초, 호두 등을 함께 사용하였으며, 현대에는 굴 대신 유자를 사용할 뿐 대부분 직접 사용되지 않고 참고사항으로만 적고 있는 것이 다르다. 이는 과거와 달리 현대에는 재료가 풍부할 뿐만 아니라 품질이 좋아 충분히 떡의 맛을 좋게 할 수 있기 때문이며, 떡의 종류가 다양해졌기 때문이라 생각된다.

셋째 잡과병은 조리방법에 따라 찐 떡, 치는 떡, 삶은 떡, 지지는 떡으로 구분하고, 이중 찐 떡은 설기떡과 쪄떡, 빗어 찐 떡으로 세분하였으며, 치는 떡은 쪄서 치는 떡과 삶아서 치는 떡으로 세분하여 분류하였다.

조선시대에 기록된 잡과병의 경우 찐 떡과 치는 떡의 조리법, 삶은 떡의 조리법으로 만들었으며, 이 중 치는 떡의 조리법과 삶은 떡의 조리법을 많이 이용한 것을 알 수 있다. 근대의 잡과병의 조리방법은 찐 떡과 치는 떡의 조리법으로 만들었는데, 찐 떡의 조리법 중 빗어 찐 떡의 조리법과 쪄서 치는 떡의 조리법, 삶은 떡의 조리법은 사용되지 않고 주로 삶아 치는 떡의 조리법이 많이 사용되었다. 현대 문헌에 기록된 잡과병의 조리방법은 근대와 같이 찐 떡과 치는 떡으로 구분되나 쪄를 지어 찐 방법이 사라지고 빗어 찐 떡이 다시 나타났으며, 삶아 친떡의 경우 거의 사용되지 않은 것이 다르다.

이와 같이 조선시대부터 근현대에 이르기까지 잡과병이 기록된 문헌 고찰을 통해 분석한 잡과병의 명칭에 따른 재료와 조리방법을 정리하면 다음과 같다.

잡과병은 밤, 대추, 감을 공통으로 사용하여 만든 떡으로, 찐 떡의 조리방법으로 만드는 경우 멥쌀가루에 잡과(밤, 대추, 꽃감 등)를 넣고 섞어 한 무리로 찐 떡은 ‘잡과병’이라 하고, 쪄를 지어 찐 경우 ‘잡과편’이라 한다. 치는 떡의 경우 찹쌀가루에 잡과를 넣고 찐 다음 쳐서 만든 떡은 ‘잡과인절미’라 하고, 찐 떡을 쳐서 소를 넣고 빗어 잡과고물을 묻힌 떡을 ‘잡과단자’라 한다.

그밖에 쪄를 지어 찐 경우 고물로 잡과 채나 거피늑두, 거피팥 등을 사용할 수 있으며, 맛과 향을 증진시키기 위해 다른 과일(굴, 유자, 청매, 호두 등)과 감미를 위한 설탕과 꿀, 향미를 위한 계피, 참기름, 후추 등은 기호도를 높이기 위해 사용할 수 있다.

본 연구에서는 문헌 고찰을 통해 명칭과 재료, 조리방법을 정리하였으나 잡과병을 계승·발전시키고 대중화시키기 위한 일환으로 향후 연구에서는 잡과병의 표준조리법을 개발하는 것이 필요하다. 또한 잡과병 이외에 고조리서에는 기록되어 있으나 현대에는 사라지거나 변형된 다른 떡류의 개발을 통해 계승·발전시키는 연구가 더욱 필요할 것이다.

References

- 강인희. 1978. 한국식생활문화사. 삼영사. 서울. pp 160-189
- 강인희. 1987. 한국의 맛. 대한교과서(주). 서울. pp 294-295
- 강인희, 이효지, 조후종, 이춘자, 조신호, 김혜영, 김종태. 2000. 한국음식대관 제3권(떡.과정.음청). 한림출판사. 서울. pp 24-118
- 김달웅 편역, 2003, 「음식디미방」(안동 장씨 원저, 1680년), 경 북대학교 출판부, 대구, p 104
- 김상보. 2000. 조선왕조 궁중음식문화. 수학사. 서울. pp 398-406
- 국립문화재연구소. 1984. 한국민속종합조사보고서(제 15책, 향 토음식 편). 문화공보부 문화재관리국. 서울.
- 농촌진흥청 편역, 2003, 「증보산림경제」(류중립 원저, 1767), 농촌진흥청, 경기도, p 158
- 농촌진흥청 편역, 2004, 「산가요록」(전순의 원저, 1450년경), 농촌진흥청, 경기도, pp 118-119
- 농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소. 2008. 한국의 전통음식(경상북도편). (주)교문사. 경기도. p 397
- 농촌진흥청 편역, 2010, 「음식방문」(신암 원저, 1800년대 중 업), 농촌진흥청, 경기도, p 32
- 방신영, 1942, 「조선요리제법」 한성도서주식회사. 서울, p 454
- 방신영, 1952, 「우리나라 음식만드는 법」 장충도서출판사. 서울, p 249
- 이강자 외 13명 편역, 2003, 「증보산림경제」(류중립 원저, 1767 년), 신광출판사, 서울, p 70
- 이근희. 2001. 사회과학 연구방법론. 법문사. p 199
- 이성우. 1992. 한국고식문헌집성(I). 수학사. 서울. p 316, 241
- 이성우. 1992. 한국고식문헌집성(II). 수학사. 서울. pp 461, 621-623, 655-656
- 이성우. 1992. 한국고식문헌집성(III). 수학사. 서울. pp 887-888, 1000-1001
- 이성우. 1992. 한국고식문헌집성(IV). 수학사. 서울. p 1304, 1328, 1360, 1490, 1540, 1579, 1705
- 이성우. 1992. 한국고식문헌집성(V). 수학사. 서울. p 1705, 1957
- 이성우. 1992. 한국고식문헌집성(VI). 수학사. 서울. p 2296
- 이성우. 1992. 한국고식문헌집성(VII). 수학사. 서울. pp 2461, 2525-2526, 2614, 2728
- 이용기, 1924, 「조선무쌍신식요리제법」 영창서관편집부. 서울, pp 115-127
- 이지호. 2002. 한국음식론. 광문각. 경기도. p 140
- 이효지, 1998. 한국의 음식문화, 신광출판사. 서울. pp 34-298
- 이효지, 조신호, 정낙원, 김현숙, 유애령, 최영진, 김은미, 백숙은, 원선임, 김상연, 차경희, 백현남 편역, 2004, 「시의전서」(저자 미상, 1800년대 말), 신광출판사, 서울, p 110
- 이효지, 한복려, 정길자, 조신호, 정낙원, 김현숙, 최영진, 김은미, 원선임, 차경희 편역, 1992, 「부인필지」(빙허각이씨 원 저, 1915), 교문사, 서울, p 185
- 이효지, 조신호, 정낙원, 차경희 편역, 2007, 「임원십육지(정조 지)」(서유구, 1827년경), (주)교문사, 경기도, pp 228-235
- 윤서석, 조후종, 윤덕인, 임희수 편역, 2008, (할머니가 출가하는 손녀를 위해서 쓴 책) 「음식법(饌法)」(윤씨 원저, 1854 년), 아쉐뜨아인스미디어(주), 서울, p 86
- 윤숙자. 1999. 한국의 떡 한과 음청류. 지구문화사. 경기도. pp 10-13
- 윤숙자, 강재희. 2012. 재미있는 세시음식이야기. 도서출판 질서 루. 서울. p 68, 188
- 윤숙자, 강재희, 김운진. 2008. 한국음식 기초조리. 지구문화사. 경기도. pp 21-22
- 정량환 편역, 1975, 「규합총서」(빙허각이씨 원저, 1809), 주식 회사 보진재, 서울, pp 88-92
- 한국민속사전 편찬위원회. 1991. 한국민속사전 제 2권. 민족문 화사. 서울. p 1191
- 한복려, 1999. 쉽게 맛있게 아름답게 만드는 떡, 궁중음식연구원, 서울. pp 110-335
- 한복려 편역, 2001, 「증보조선무쌍신식요리제법」(이용기 원 저, 1924), 궁중음식연구원, 서울, pp 115-127
- 한복려 편역, 2007, (다시보고 배우는) 「산가요록」(전순의 원 저, 1450년경), (사)궁중음식연구원, 서울, pp 148-149
- 한복려, 한복선, 한복진 편역, 2000, (다시보고 배우는) 「음식디 미방」(안동 장씨 원저, 1670), 궁중음식연구원, 서울, p 82
- 한복진, 한복려, 황혜성. 1998. 우리가 정말 알아야 할 우리음식 백가지. 현암사. 서울. p 287
- 홍태희, 김기연, 최옥수, 김대현, 정외숙, 김순희. 2000. 식품재료 학, 지구문화사, 서울. pp 176-177
- Choi EH. 2007. Quality characteristics of sulgittok prepared with aloe vera sap during storage. Korean J. Food Culture, 22(3):335-340
- Choi MS, Jung EH, Hyun TS. 2002. Perception and preference of Korean traditional foods by elementary school students in Chungbuk province. Korean J. Dietary Culture, 17(4):399-410
- Han BR, Kim GY. 2012. Bibliographical Considerations of Cooking Recorded in the 18th Century Document 「Japji」. Korean J. Food Culture, 27(3):304-315
- Han KS, Kim KS. 1994. Scientific study for the standardization of the preparation methods for Kyongdan (IV) -for the focus on the volume of water and volume of slat-. Korean J. Food Cookery Sci., 10(1):71-75
- Jung HS, Shin MJ. 2002. A study on the recognition and preference of Korean traditional rice cake among college students. Korean J. Dietary Culture, 17(5):594-604
- Kang JH, Lee KA. 2008. The perception, Preferences, and Intake of Korean Traditional Foods of Elementary School Students ?Focusing on kimchi, tteok and eumcheong varieties-. Korean J. Food Culture, 23(5):543-555
- Kim SI, Kim KJ, Jeong HO, Han YS. 1998. Effect of Mugwort on the extention of shelf-life of bread and rice cake. Korean J. Food Cookery Sci., 14(1):106-113
- Lee CH, Maeng YS. 1987. A Literature review on korean

- ricecakes. Korean J. Dietary Culture, 2(2):117-132
- Lee JM, Kim JA. 1994. A study on the standardization for the preparation of traditional 'Nochi'. Korean J. Food Culture, 9(2):143-148
- Lee JS. 1997. A study on the children's consumption pattern and preference of Korean rice cake. Korean J. Dietary Culture, 12(3):323-329
- Lee JS. 1998. Study on high school student's consumption pattern and preference of Korean rice cake. Korean J. Soc Food Sci., 14(2):133-139
- Lee JS. 1999. Assessment of women's consumption pattern and preference of Korean rice cake. Korean J. Dietary Culture, 14(5):447-454
- Lee JS, Jung SH, Kim SH. 2008. A Comparative study on cognition and consumption patterns of Korean rice cake classified by age in Busan. Korean J. Community Nutrition, 13(2):228-236
- Lee KJ, Cho MS. 2008. Content analysis of the New York Times on Korean restaurants from 1980 to 2005. J. Foodservice Management, 11(1):281-306
- Mang HY, Lee HG. 1988. A Bibliographical study of Dock (Korean Rice Cake). Korean J. Dietary Culture, 3(2):153-162
- Noh KS, Han KY, Yoon SJ. 2007. A study on the housewives consumption pattern and preference of the Korean rice cake as a substitute for meal. Korean J. Food Culture, 22(1):10-21
- Oh SD, Lee GC. 2010a. A literature review on the types of Joseon dynasty tteok (Korean Rice Cake) according to its main ingredient. Korean J. Food Culture, 25(1):25-35
- Oh SD, Lee GC. 2010b. A literature review on the types and cooking methods for Joseon dynasty tteok (Korean Rice Cake) according to its Sub-Ingredients. Korean J. Food Culture, 25(5):525-543
- Park CL, Chung HJ. 2011. A literature review regarding a Bibimnaengmyeon (Cold buckwheat noodles mixed with sauce) -Related recipes(Focus on recipe data published in Korea from the 1800's to the 1980's). Korean J. Food Culture, 26(4):307-313
- 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
- Yoon JY. 2000. Comparison of children and mothers in opinion of ricecake. Korean J. Soc Food Sci., 16(6):548-556
- http://www.culturecontent.com/content/contentView.do?search_div=CP_THE&search_div_id=CP_THE005&cp_code=cp0309&index_id=cp03090520&content_id=cp03090520001&search_left_menu=2
- http://koreanfood.rda.go.kr/tf_srch/tf_detail.aspx?TFCode=TF10002065
-
- 2013년 8월 5일 신규논문접수, 8월 29일 수정논문접수, 9월 27일 수정논문접수, 10월 11일 수정논문접수, 10월 14일 채택