

金 蕙 英 教授指導  
博士學位 請求論文

茶食 發達 過程 研究

-文獻 中心으로-

2010

誠信女子大學校 大學院

食品營養學科

洪 今 伊



# 茶食 發達 過程 研究

-文獻中心으로-

金 蕙 英 教授指導

이 論文을 博士學位論文으로 提出함

2009年 10月

誠信女子大學校 大學院

食品營養學科

洪 今 伊



# 認 准 書

洪今伊의 博士學位論文을 認准함

審査委員\_\_\_\_\_ ①

審査委員\_\_\_\_\_ ①

審査委員\_\_\_\_\_ ①

審査委員\_\_\_\_\_ ①

審査委員\_\_\_\_\_ ①

誠信女子大學校 大學院



## 論 文 概 要

우리의 선현들은 자연에 순응하며 생활하였고 절기에 따라 절식을 만들어 즐겼으며 품격 있는 음식문화를 창출하여 오늘날의 식문화에 큰 공헌을 하였다. 그 중 차(茶)와 다식(茶食)은 음(陰)·양(陽)의 조화를 이루었다. 신농(神農)씨의 약용으로 시작된 차의 역사만큼이나 다식의 역사도 오래된 것이다. 따라서 차생활이 보편화되고 각광을 받으면서 찻자리에서의 다식 위치는 실과 바늘처럼 더욱 밀접한 관계가 되었다. 완성된 찻자리 공간이란 차회의 목적이나 성격, 주제, 계절, 규모 등에 따라 정해지며 그 날에 사용할 차와 물·불을 선택하고 다식(茶食), 다기(茶器), 다복(茶服), 다화(茶花) 등도 빠짐없이 준비하게 되는데 그 구성요소들이 조화로울 때 비로소 최고의 찻자리라 할 수 있다.

현대에 이르러 우리나라에서는 위의 요소들이 영역별로 왕성하게 연구되고 있으나 아직까지 다식에 대한 전반적인 문제를 다룬 문헌이나 차와 다식과의 관계, 발전, 변화 등을 심도 있게 언급한 부분들이 부족한 실정이다. 그러므로 본 논문에서는 차문화의 성쇠에 따라 변화, 발전 되어온 다식은 당시의 사회상이나 생활상을 반영하여 나름대로의 모습을 갖추고 오늘에 이르렀다. 따라서 다식의 전반적인 이해와 전통다식으로서의 위상을 정립하고자 고려이전부터 근·현대에 이르기까지 다식 관련 문헌에 나타난 다식의 재료와 종류, 문양 등을 살펴보고 찻자리에 어울리는 제품개발과 품질향상을 도모하며, 다식교육과 차교육을 통한 뿌리교육, 정신교육, 정서교육, 여가선용 등을 할 수 있고 상품으로 우수한 우리의 다식이 세계적으로의 확대·보급을 지향하는 관점에서 본 연구를 시도 하였다.

우선 다식의 발달과정을 역사 흐름에 따라 4단계로 나누어서 살펴보았다.

첫째, 고려이전의 다식은 티전을 마련하는 다식형성기(茶食形成期)로 차사(茶事)나 식문화사(食文化史) 등을 통해 과정류 속에서 대부분 의례에 필요한 물품으로 사용됨을 살펴볼 수 있다.

둘째, 고려시대는 다식의 발전기(發展期)로 다식에 관련된 문헌과 역사서, 시문, 역사신문 등에서 제수나 의례물품으로 또는 찻자리의 격을 고조시키는 다식이 등장하였다.

셋째, 조선시대는 다식의 완성기(完成期)로 차와 더불어 생활의례문화 속에 따른 다식의 재료나 제조법 등 많은 변화를 가져오게 되고 곡물 외에 화분, 종실, 견과류, 채근, 동물성 등 주재료에 꿀을 넣어 반죽하여 다식판에 찍어 내는 오늘날의 다식문화를 만드는 기틀을 완성하였다.

넷째, 근·현대에는 다식의 재창조기(再創造期)로 상대(上代)의 다식문화에 근본을 두고 현대에 맞게 변형되는 모습을 볼 수 있다. 또한 전통문화와 차문화에 대한 관심고조로 차 관련 모든 분야가 부흥되면서 다식문화도 찻자리에서의 중요한 요소가 되어 세계적인 차음식으로 국제적인 다식으로 본래의 제 모습을 찾아가게 되었다.

따라서 1장에서는 다식발달 과정의 연구목적, 방법, 용어정의, 제한점 등을 살펴보고, 2장에서의 다식의 정의, 기원, 관련된 재료, 종류, 문양, 진다식기 등 다식에 관련한 전반적인 문제 등을 다루며, 3장에서는 다식에 관련한 기록물들을 차사와 식품사의 문헌들을 통하여 고려이전부터 현대에 이르기까지 다식을 총괄적으로 살펴보고자 하였다.

문양에 있어서도 우리의 전통다식문양의 종류와 특징들을 고문헌과 옛 다식판 속에 나타난 것을 중심으로 다식판의 재질, 다식의 크기, 포장, 사용처 등에 관해 고찰해 보았다. 그 결과 다음과 같다.

다식의 형성 과정은 차문화와 과정류문화, 떡문화의 연계 속에서 상호

보완되고 영향을 받으면서 발전하고 변화되어 오늘의 의례다식과 찻자리 다식을 만들어낸 것으로 나타나고 있다. 또한 다식의 개념은 시대적으로 약간의 차이를 보이고 있는데 고려이전은 떡을 포함한 과정류(菓飮類) 형태인 과정류형 다식으로 살펴 볼 수 있으며, 고려시대에는 유밀과와 다식의 개념이 병합된 유밀다식의 개념으로 나타나고 있다. 조선에 이르러서는 유밀과나 다식과, 다식 등이 세분화되어 나타나 비로소 오늘날의 재료상 다식 개념인 '인간이 먹을 수 있는 모든 식물의 뿌리나 열매, 줄기, 잎, 꽃 등과 동물류인 육포, 생치와 어류인 광어·민어·대구·황태·전복·하설 등의 재료를 익히거나 건조하여 수분을 최대한 제거한 뒤 미세하게 분말화시켜 결착감미재를 넣고 반죽하여 다식판에 모양내어 찍어낸 것'으로 나타나고 있다.

재료는 고려이전 문헌에는 뚜렷하게 나타나지 않고 있다. 다만 다식류를 과정류 형태로 포함시켜 쌀가루나 밀가루로 지금의 다식개념과는 다르게 재료를 미리 익혀서 가루 낸 것이 아니라, 날것을 가루내어 형태를 만든 후 익히는 과정을 거친다. 고려시대에는 앞의 재료와 비슷하게 나타나고 있으나 팔관다식에서의 '조금씩 맛보니 달콤한 맛이 입안에 감돌아'라는 표현을 볼 때 이전의 생것을 익히는 방법과, 익힌 것을 가루내어 다식으로 만드는 오늘날의 다식개념과 같은 재료가 있을 것으로 사료되지만 그 이상의 재료에 대한 자세한 내용의 기록물은 나타나지 않고 있다. 이어 조선초기부터 임진란 이전까지는 현대의 다식개념은 기술되지 않고 재료 또한 이전과 비슷하게 밀가루·쌀가루를 익히는 방법들이 나타나고 재료구성만 약간 다양해지며 별 특징이 없다. 그러나 1600년 이후를 기점으로 주로 궁궐에서 다식을 많이 사용했음을 볼 수 있었고, 중기 이후 노란색의 꽃가루다식인 분송화다식·흑색의 흑임자다식·백색과 붉은색의 녹말다식·황홀다식·신감초다식 등 많은 다식재료가 나타나고 있다. 특히 궁궐에서의 진연(進宴)다식

에는 녹말·흑임자·송화·황율·청태·강분 등의 재료가 나타나고 있고, 색의 조화를 이룬 삼색다식(녹말·흑임자·황율말), 각색다식, 오색다식(흰색계열이나 미색, 붉은색에 녹말, 노란색의 송화, 청·녹색의 청태, 검은색의 흑임자) 등을 한 그릇에 담아 시각적 특성을 살려 고배상에 웨어 올리는데 각색의 다식을 돌려가며 쌓아 일정 형태의 문양이 새겨지도록 하였다. 또한 담을 때의 어상 높이는 1자 8치, 진어 찬안은 1자 5치, 그 외 1자 3치 등 8치, 7치, 6치, 4치 등으로 궁궐내의 서열에 따라 다식의 높이도 영향을 받은 것으로 나타나고 있다. 또한 이때부터 다식에 색감을 넣는 여러 부재료와 결착 감미재 등도 다양하게 나타나고 있으며, 1795년의 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』에서부터 주재료가 식물 뿐 아니라 동물성 다식인 대구·전복·광어·하설·생치·황육·육다식·어다식 등이 선을 보이고 있다. 1800년대는 특히 궁궐에서 더 많은 다식을 사용했음을 볼 수 있었고, 의례상에 다식은 차(茶)하고 상관없이 주요 의례물품으로 자리하게 되었다. 1900년대 차문화의 복원 운동과 함께 부흥하면서 다식의 문화도 사찰이나 일부 계층에서 뿐만 아니라 대중이 함께 하는 다식 문화를 만들어 내었고, 오늘의 근·현대에 와서는 하나의 단독 의례물이나 차지 문화를 형성하는 중요한 위치를 차지하게 되었다. 또한 재료는 색감을 위한 것뿐만 아니라 분말녹차나 울금(강황)분말 같은 생리활성기능물질을 첨가하여 만든 재료들로 새로운 다식문화를 창출해내고 있다.

다식의 문양도 고려이전은 특별한 형태가 없이 대부분 원형으로 지금의 절편 문양인 둥근 형태만 기술되어 있다. 그리고 고려시대는 다식판이 등장하였다. 조선시대에도 초기 『수운잡방(需雲雜方)』에서는 여러 모양의 틀로, 나타나고 「영접도감사제청의궤(迎接都監賜祭廳儀軌)」에서는 원형(圓形)으로 그 외 기왓장이나 화술, 번철, 가마솥을 이용하여 익히는 과정을 거칠 뿐 그

문양은 나타나 있지 않았다. 이 후 『성호사설(星湖僿說)』에서 비로소 나무 통에 넣어 어(魚)·조(鳥)·화엽(花葉)의 문양이 나타나고 있다. 그 이후 『아언각비(雅言覺非)』, 『임원십육지(林園十六志)』 등 많은 문헌에서 다식의 문양이 언급되어 있다. 근·현대에 있어서 다식의 문양은 헤아릴 수 없이 다양하여 종류를 열거하지 않고 다식판의 문양으로 함축하여 나타내고 있다. 따라서 현재 가장 많은 문양은 원형을 바탕으로 한 고기·새·나비·수복강령(壽福康寧)의 문자문양·꽃문양·잎문양·칠보(七寶)문양 등과 같이 동물문, 식물문, 글자문, 기하문들이 변형되어 나타나고 있다. 또한 다식은 제수를 비롯한 의례용이나 사신맛이, 회갑연 등의 물품으로 사용되었으나 1643년의 「영접도감연향색의궤(迎接都監宴享色儀軌)」에서는 좌협상, 다담상, 두목다담상, 미수행과, 천사별다담상, 별다담상 등과 같이 다담상에 올리는 중요한 찬품으로 나타나고 있다. 또한 다식은 사가(私家)에서의 전물(奠物)로도 사용되었고, 궁궐에서는 1800년대를 전후하여 제수나 의례물로 사용되면서 다담상뿐 만 아니라 외국 사신들에게 선물로 전해 졌던 것을 살펴볼 수 있다. 또한 『태상지(太常誌)』에는 다식 크기가 서술되어 있는데, 지금의 다식보다 2배 정도 큰 지름이 4,5cm인 원형으로 12개의 꽃잎 모양이며, 두께는 약 1,2cm로 나타나고 있다. 다식판의 재료로는 『임원십육지(林園十六志)』에서의 회양목이나 대추나무, 박달나무 등으로 단면이 단단하고 결이 치밀한 것으로, 그 무늬 안에는 그 당시의 예술성이나 사회상이 함축되어 나타나고 있다. 다식의 계량단위로는 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』에 근(斤), 각(角), 궤(櫃), 통(桶) 등이 나타나있으며, 주로 많이 사용한 단위는 각(角)으로 나타났었다.

이와 같이 다식은 우리 전통문화를 담아내는 최고의 상품으로 손색이 없을 것으로 사료된다. 최근 한류열풍과 함께 전통식품의 세계화에 대한 관심

을 극대화하여 다양한 전통식품의 연구와 개발이 시도되어야 할 것이다. 즉 다식도 근·현대화에 적절한 구매도와 기호에 따른 맛과 모양의 현대화와 포장의 소량화를 비롯한 다양한 디자인의 개발, 더 나아가 전통식품이나 의례음식의 세트화 및 상품화 등의 개념을 도입 한다면 그 부가 가치가 매우 높을 것으로 사료된다. 그러므로 이를 위해서는 다식류의 품질개선을 위한 다양한 분야에서 더 많은 연구가 되어야 할 것으로 여겨진다. 따라서 앞으로 다식발전에 관련한 여러 방법들이나 문헌들이 체계화되고, 전통다식 재현에 좀 더 적극적으로 다가갈 수 있는 계기마련과 함께 다식을 생활다식으로도 응용, 확대하여 생활화할 뿐만 아니라 찻자리에서 격을 갖추고 생활 의례에서도 중요하게 활용할 수 있도록 하는 방법들을 강구되어야 할 것이다.

# 目 次

## 論文概要

I . 序 論 .....	1
1. 研究目的 .....	1
2. 研究方法 .....	2
1) 研究方法 및 資料 .....	2
2) 用語定義 .....	3
3) 研究의 制限點 .....	9
II . 茶食의 概論 .....	10
1. 概念 .....	10
2. 起源 .....	11
1) 菓釘類의 起源 .....	14
2) 餅茶의 起源 .....	17
3) 餅類의 起源 .....	19
3. 種類 및 材料 .....	22
1) 高麗以前과 高麗時代 .....	22
2) 朝鮮初期~1600년以前까지 .....	23
3) 1600~1700년대까지 .....	24
4) 1800~1900년대까지 .....	28
4. 紋樣 .....	38
1) 茶食의 紋樣 .....	41
2) 遺物속 紋樣 .....	44
3) 茶食板 紋樣 .....	47
4) 茶食板의 材質과 形態 .....	53
5) 茶食板의 名稱 .....	56

5. 進茶食器 .....	57
1) 高麗以前の 進茶食器 .....	58
2) 高麗時代 進茶食器 .....	62
3) 朝鮮時代 進茶食器 .....	66
4) 近·現代의 進茶食器 .....	69
Ⅲ. 食品史에 나타난 茶事와 茶食의 발달 .....	71
1. 高麗 以前の 茶食(形成期) .....	72
1) 『齊民要術』에 나타난 菓釘類(茶食) .....	72
2) 高句麗대의 錢茶 .....	75
3) 『茶經』에 나타난 茶餅 .....	77
2. 高麗時代 茶食(發展期) .....	80
1) 高麗時代 歷史 新聞 .....	80
2) 『大覺國師文集』 .....	82
3) 『高麗史』 「大觀殿宴群臣儀」 .....	83
4) 『高麗史』 「仲冬八關會儀」 .....	84
5) 『牧隱集』 .....	86
3. 朝鮮時代 茶食(完成期) .....	88
1) 朝鮮初期~壬辰倭亂 以前茶食 .....	89
2) 壬辰倭亂 後~1980년대까지 .....	95
4. 近·現代(1970년 이후)의 茶食(再創造期) .....	148
1) 1970~1980년대 茶食 .....	150
2) 1990~2000년대 茶食 .....	154
3) 2000년대 茶食機能性에 관한 論文 .....	186
IV. 結 論 .....	193
ABSTRACT	
參考文獻	

## 表 目 次

<표 1> 각종 辭典類에서 서술한 茶食내용 .....	4
<표 2> 茶食의 時代別 材料 種類 .....	37
<표 3> 遺物에 나타난 접시류와 紋樣 .....	45
<표 4> 國立民俗博物館소장 茶食板에 나타난 紋樣 .....	51
<표 5> 文獻에 나타난 茶食板의 別稱 .....	56
<표 6> 高麗以前부터 近·現代의 茶食器 .....	70
<표 7> 우리나라 時代別 茶食發達過程의 特徵 .....	72
<표 8> 高麗以前 文獻에 나타난 茶食 .....	79
<표 9> 高麗時代 文獻에 나타난 茶食 .....	88
<표 10> 煎茶食과 白茶食의 原料構成 .....	110
<표 11> 『1902년 진연의궤』에 나타난 茶食 .....	138
<표 12> 朝鮮時代 文獻에 나타난 茶食 .....	143
<표 13> 『아름다운 婚禮飲食』에서 만든 茶食種類 .....	157
<표 14> 前揭書에 나타난 材料 및 分量( 1901년) .....	162
<표 15> 現代化하여 재현한 分量(5인분) .....	163
<표 16> 生活茶食에 응용된 現代의 茶食紋樣 .....	173
<표 17> 近·現代 文獻에 나타난 茶食 .....	177

## 사 진 목 차

<사진 1> 朝鮮磁器에 나타나는 주요 紋樣 .....	41
<사진 2> 靑銅製 「子厚」 銘鏡 .....	44
<사진 3> 統一新羅時代(7세기) 암막새 길이 (아래 좌) 30.6cm .....	46
<사진 4> 高句麗 전돌 길이(오른쪽) 35.2cm .....	46
<사진 5> 伯濟屍臺 기와 각종 지름(오른쪽 16,0cm) .....	46
<사진 6> 植物紋茶食板 김규석 현대작, 著者소장 .....	48
<사진 7> 動物紋茶食板 김규석 현대작, 著者소장 .....	49
<사진 8> 文字紋茶食板 김규석 현대작, 著者소장 .....	50
<사진 9> 幾何紋茶食板 김규석 현대작, 著者소장 .....	51
<사진 10> 朝鮮時代 茶食板 .....	54
<사진 11> 茶食板의 여러 形態 .....	55
<사진 12> 伽倻時代의 高杯각종 높이(가운데) 19.1cm .....	60
<사진 13> 盒·貼匙·臺 (仁宗) .....	62
<사진 14> 靑磁貼化龍文大盤 .....	63
<사진 15> 靑白磁陽刻葉文貼匙 .....	66
<사진 16> 銀製押出梅花牡丹鳥文 .....	69
<사진 17> 木製盤 .....	69
<사진 18> 五方色 茶食器, 이용철 作 .....	70
<사진 19> 高麗時代 歷史新聞(991-1008) - 茶食板에 관해서 .....	81
<사진 20> 『大覺國師文集』 「龍頭寺 祐詳大師祭文) .....	82
<사진 21> 歷史新聞 중 『救荒撮要』에 관한내용 .....	93

# I . 序 論

## 1. 研究目的

최근 차생활이 보편화, 다양화, 활성화 되면서 차(茶) 수요가 증가되고, 전통문화에 대한 자부심과 중요성이 부각되기 시작하였다. 이와 더불어 차문화산업 차의례(茶儀禮)에 따른 찻자리 요소들이 각기 발전하고 변화되는 시점에 와 있다. 따라서 차 소비와 함께 찻자리 요소인 다식(茶食)에 대한 관심도 확대되고 있지만 그에 따른 자료나 서적, 실질적인 경험들은 매우 부족한 상태이다.

차생활에서의 다식에 관한 총체적 이해 부족과 실질적인 유통경로의 불균형, 수요와 공급의 불일치, 교육의 부재 등으로 다식문화로의 자리매김은 초보단계라 하겠다. 그리하여 다식연구 및 생산과 관련한 기초자료를 제공하여 다식문화 발전에 초석이 되고, 품격 있는 전통 위에 21세기의 건강한 식생활과 차생활에 부합되는 현대적인 다식 개발에 기여할 노력이 요구된다고 하겠다. 따라서 본 논문은 약식동원(藥食同原)에 뿌리를 둔 고유 식품의 영양성과 기능성의 요건을 갖춘 다식소재를 중점적으로 개발하여 전통음식의 보급, 계승, 발전에 일조 하고자 함에 목적을 둔다. 또한 다식은 영양적, 미적으로 충분한 가치가 있다고 판단되며 대중적이고 국제적인 문화상품으로 손색이 없음을 일깨우고자 한다. 따라서 올바른 전통을 이어 발전시키고 현대감각에 적절한 재료나 종류 등을 개발·보급하여 의례다식, 생활다식, 찻자리다식을 국제적인 문화상품으로 인식하게 하는 방안으로, 다식변화, 과정을 총체적으로 연구 고찰하고자 한다.

## 2. 研究方法

### 1) 研究方法 및 資料

본 연구에서는 다식과 연관된 차 관련 대표문헌과 식품사 다식관련 문헌을 수집하여 시대를 중심으로 고찰하였다. 시대별 구분은 4단계로 고려이전, 고려, 조선, 근·현대로 구분하였다.

고려이전의 문헌으로는 우리나라의 문헌부재로 중국 가사협(賈思勰)의 『제민요술(齊民要術)』, 일본 청목정아(靑木正兒)의 『청목정아전집(靑木正兒全集)』, 김명배(金明培)의 『다도학논고(茶道學論攷)』, 육우(陸羽)의 『다경(茶經)』 등을 살펴보았다.

고려시대는 『고려도경(高麗圖經)』, 역사신문(歷史新聞)과 대각국사(大覺國師)의 『대각국사문집(大覺國師文集)』, 『고려사(高麗史)』, 이색(李穡)의 『목은집(牧隱集)』을 중심으로 하였다.

조선시대의 대표문헌은 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』, 전순의(全循義)의 『산가요록(山家要錄)』, 탁청정김수(濯淸亭金綏)의 『수운잡방(需雲雜方)』, 역사신문의 『구황촬요(救荒撮要)』, 조정의 대제를 기록한 유희춘(柳希春)의 『미암일기초(眉巖日記草)』, 오희문(吳希文)의 『쇄미록(瑣尾錄)』과 임진란이후의 궁궐의 『영접도감사제청의궤(迎接都監賜祭廳儀軌)』, 허균(許筠)의 『도문대작(屠門大嚼)』, 궁궐의궤를 기록한 『풍정연(豊呈宴)』, 『영접도감연향색의궤(迎接都監宴享色儀軌)』, 『영접도감잡물색의궤(迎接都監雜物色儀軌)』, 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』, 안동장씨의 『음식디미방(閨壺是議方)』, 박세당(朴世堂)의 『색경(穡經)』, 저자미상의 『요록(要錄)』, 이익(李瀾)의 『성호사설(星湖僊說)』, 궁궐의 각종 의궤류(儀軌類), 유중림(柳重臨)의 『증보산림경제(增補山林經濟)』,

조정(正統)의 『태상지(太常誌)』, 자궁헌경후(慈宮獻敬后)의 회갑(回甲) 절차를 기록한 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』, 빙허각이씨(憑虛閣李氏)의 『규합총서(閨閣叢書)』, 정약용(丁若鏞)의 『아언각비(雅言覺非)』, 서유구(徐佑渠)의 『임원십육지(林園十六志)』, 대전의 『진작의궤(進爵儀軌)』, 이규경(李圭景)의 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』, 윤씨의 『음식법(飲食法)』, 저자미상의 『시의전서(是議全書)』의 시문(詩文)과 신문(新聞) 등 여러 문헌 및 매체들을 본 연구 분석에 필요한 자료로 삼았다. 또한 근·현대의 출간서적으로는 『한국의 요리』 외 20여 단행본과 2000년대의 논문 4편 등을 참고하였다. 이와 같이 문헌에 나타난 다식의 종류, 재료, 문양, 크기, 용량, 용도, 기능성 등을 살펴보았다. 따라서 본 연구에서는 고려이전과, 고려, 조선, 근·현대의 4단계로 구분하여 다식의 발달과정에 관하여 고찰하였다.

## 2) 用語定義

다식은 과정류에 속한다. 과정류에는 유과, 약과, 과편, 옛강정, 유과, 다식(茶食) 등이 있으며, 그 중 다식은 다식과(茶食菓), 유밀과(油蜜菓)로 불리워지고 다식의 대명사처럼 사용되어온 단맛을 지니는 과자류를 모두 조과(造菓)라고 이른다. 또한 치와 과일은 다과(茶菓·果)라고 한다.

다식을 만들기 전의 상태 즉 가루, 혹은 분(粉), 미설(米屑), 구(糗), 비(糲), 나미(糯米) 등에 대한 용어들은 일반적으로 정확한 구분 없이 사용되고 있으나 각종 사전류나 문집 등에서 이에 대한 기록을 살펴보면 다음과 같다.

### (1) 菓飭類

일명 조과류(造菓類)라 총칭하는 것으로 밀가루, 찹쌀, 견과류 등을 주재

료로 하고 여기에 꿀과 기름 등을 써서 만든 한국 전통음식의 하나로서 생과(生果)와 반대되는 개념으로 가공하여 만든 과일의 대응품이란 뜻이다. 혼례(婚禮)·제례(祭禮)와 같은 주요 의례와 연회(宴會), 다담상(茶啖床) 등에 필수음식의 하나이다.<sup>1)</sup>

## (2) 茶食 · 茶食菓

고려시대 이전에는 다식이란 단어가 언급된 문장을 찾아 볼 수 없었으나, 고려와 조선시대의 문헌에서는 단독으로 다식이 표현되고 있다. 현대의 각종 사전류에서 서술된 다식의 의미들을 정리하면 <표1>과 같다.

<표 1> 각종 辭典類에서 서술한 茶食내용

사 전 명	내 용	출판사 및 저자	연도 page
大韓漢辭典	콩·쌀·송화가루 따위를 엮이나 꿀에 반죽하여 판에 박아낸 油蜜菓의 한 가지	張三植, 三省社	1965, p.1262
原色世界 大百科事典 8	우리나라의 고유한 과자류(菓子類)의 하나. 밤가루·송화가루·콩가루·녹말가루·참깨 또는 볶아서 말린 멧쌀가루 등을 꿀에 반죽하여 무늬가 새겨진 다식판에 박아서 만든 음식이다.	동아출판사	1983, p.183
새국어 대사전	쌀·콩·송화 가루 따위를 엮이나 꿀에 반죽하여 판에 박아낸 유밀과	금성문화편집국, 삼성출판사	1993, p.179
漢韓大辭典	콩·쌀 등의 볶은 가루를 엮이나 꿀로 반죽하여 다식판에 박아내어 송화가루로 옷을 입힌 유밀과(油蜜菓)의 한 가지	두산동아 두산출판	1999, p.1526
우리말 분류사전	유밀과의 한 가지 녹말·송화·승검초·황밤·검은깨 따위의 가루를 꿀에 반죽하여 다식판에 박아 만든다.	남영신, 성안당	2000, p.49
현대한국 음식용어사전	다식(dasik), 한과(韓菓), 쌀·콩가루·볶은 흑임자·볶은 흰깨를 뺀 가루 내어 엮이나 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸 것으로 다식에 글자, 꽃, 잎 모양 등 여러	지구문화사 전희정	2002, p.15

1) 강인희 외, 『음식대관』 3권, 한림출판사, 2000, p.289

	가지로 조각되어 있다.		
식품과학 용어사전	(dasik, patterned savory cake) 녹말·송화·황밤·검은깨 등의 가루를 꿀에 반죽하여 다식판에 박아낸 유밀과의 하나	한국식품과학회, 광일문화사	2002, p.76
우리말사전	유밀과의 한 가지 녹말·송화·승검초·황밤·검은깨 따위의 가루를 꿀에 반죽하여 다식판에 박아 만든다.	한글학회, 어문각	2008, p.489
속뜻사전	우리나라 고유과자의 하나, 다식과는 다식처럼 만들어 기름에 지진과자	전광진, LBH교육출판사	2008, p.274
엡센스국어 사전 제 6판	유밀과의 하나(녹말·송화·승검초·황밤·검은깨) 등의 가루를 꿀이나 조청에 섞어 다식판에 박아냄	민중서림편집국	2009, p.574
보리 국어사전	콩·쌀·송화·검은깨 등의 가루를 꿀이나 조청에 반죽하여 다식판에 박아 만든 우리나라 과자	토박이 사전편찬실, 보리출판	2009, p.317
동아 새국어사전 제5판	녹말·콩·송화·검은깨 따위의 가루를 꿀이나 조청에 반죽하여 다식판에 박아낸 음식	두산동아	2009, p.535

이와 같이 다식은 과자나 유밀과로 표현 되어 있으며 다식재료는 녹말·콩·송화·검은깨·쌀·승검초·황밤·볶은 흰깨 등 이다.

감미재료는 대부분 꿀을 사용했으나 조청이나 엿도 이용 되었다. 문양으로는 글자·꽃·잎 모양 등 여러 가지 문양이 있으며, 이는 식용사전에서만 언급되고 있다. 사전류의 대부분에서는 다식판을 사용하여 다식을 만드는 것으로 되어 있으며, 동아새국어사전제5판, 원색세계대백과, 보리국어사전, 현대한국음식 용어사전 에서는 현대 다식의 의미와 같았으며, 다식과(茶食菓)나 유밀과(油蜜菓)를 하나로 표현하기도 하였다.

또한 다식과(茶食菓)는 밀가루나 쌀가루를 반죽하여 모양을 낼 때 다식판에 재료를 넣어 문양이 나타나도록 찍은 다음 굽거나 지져낸 것이다. 즉 현대 다식과는 다르게 주재료를 익히지 않고 날것으로 반죽하여 다식판에 찍은 다음 익힘으로써 지금 다식과는 재료 준비와 방법이 확연히 다르게 나타

나고 있다. 따라서 문헌에 나타난 다식을 종합해보면, 다식은 녹말·콩·송화·검은깨·쌀·승검초·황밤·볶은 흰깨 등을 볶거나 찌서 뿜은 후 꿀이나 조청, 엿 등을 넣어 반죽한 다음 다식판에 찍거나 박아낸 것 이라고 할 수 있다.

### (3) 油蜜菓

유밀과는 재료가 대부분 밀가루, 기름, 생강즙, 꿀, 소주 등을 한데 섞어 반죽하여 약과판이나 다식판에 박아내어 기름에 지져 만든 다음 엿물에 넣었다가 건져낸 후 잣가루를 뿌린 우리나라의 전통적인 조과(造菓)이다. 다식과(茶食菓) 라고도하며 중빼끼거(粧), 중빼끼여(粧)<sup>2)</sup>라고 하여 거여(粧粧)로도 표현 되고 있다. 또한 『우리말 분류사전』에서는 유밀과의 한가지로 밀가루를 꿀 또는 조청과 기름으로 반죽하여 긴네모꼴로 베어 기름에 지져 만든다. 흔히 제사에 사용된다. 라고 했으며, 북한에서 출간한 『조선음식(朝鮮飲食)』에서는 과줄을 ‘산자’의 뜻으로 쓰기도하고 또 약과, 다식, 강정, 정과 등을 통틀어 ‘과줄’이라 하였으며, 『우리말 분류사전』에서는 밀가루를 꿀물이나 설탕물에 반죽하여 만든 과자(菓子)로도 정리하고 있다.

### (4) 茶菓·果

다과는 우리의 사료 중 『삼국유사(三國遺事)』 「가락국기(駕洛國記)」에 제일 먼저 수로왕조(首露王朝)의 제수(祭需)로 언급되고 있다.

현대사전류에서 다과 내용을 살펴보면 대부분 먼저 차(茶)와 과자(菓子)·과일<sup>3)</sup>, 차와 과자(tea and cake 혹은 cookies)<sup>4)</sup>로 표기하고 있으며, 후에 과

2) 『東亞漢韓大辭典』, 두산동아, 두산출판, 1999, pp.1346~1347

3) 『활용대옥편』, HW어문연구회, 해원출판사, 2009, p.769

4) 『最新漢韓辭典』, 宋寅聖, 泰西出版社, 2009, p.537

일을 덧붙이고 있다. 일상적으로 대부분 ‘과(果)·과(菓)’가 어느 정도 분리되어 사용되었으며 과(果 fruit)는 열매나 실과(木實), 과물(果物) 혹은 과실(果實)<sup>5)</sup>이며, 과(菓)는 실과과, 과자(菓子)<sup>6)</sup>로 기술되어 있다. 이처럼 과(果)는 실과로서 밤·곶감·홍시·대추·감·배 등과 같이 껍질과 씨가 있는 것을 의미하며, 과(菓)는 과일의 형태로 만든 조과류를 의미 한다.

과(菓)는 원래 자연의 과실이었는데 과실이 없는 계절에 곡분으로 과실의 모양을 만들고 생과(生果)가 풍족한 시기에 건조하거나 가공하여 저장성을 높여 만든 과품(菓品)으로 다시 만들어 제수나 의례물로 올려 졌을 것으로 여겨진다. 즉 생과의 반대로 만든 과자류를 의미 한다고 볼 수 있다. 또한 『성호사설(星湖僮說)』에서도 제사에 조과(造菓)를 과실의 열(列)에 진열 한다고 하였다. 또한 『강희자전(康熙字典)』의 ‘과(果)’에 대한 내용을 살펴보면 과(果)는 고화절(古火切)로 과라 하고 설문(說文)에서는 나무의 열매를 이르는 것으로 나무에 달려 있는 과일의 모양을 보고 그 형상을 가르치는 것이다. 라고 하였고, 과(菓)는 과(裹)라고도 하며 나무에 열려있는 과일로 한서(漢書)에는 과(菓) 라고도 하였으며, 일 년 중 가장 먼저 맛보는 것으로 앵두의 익은 열매를 올리는 것을 의미<sup>8)</sup> 하기도 하였다. 그러므로 자연에서 얻은 과일 즉 씨와 껍질이 있는 것을 과(果)라 이르고, 곡분으로 여러 가지 형상을 만들어 단맛을 지닌 조과(造菓)의 형태를 과(菓)라 구분하여 사용할 수 있다.

5) 『大韓漢辭典』, 張三植, 三省社, 1965, p.690

6) 『大韓漢辭典』, 前掲書, p.1270

7) 강인희 외, 前掲書, p.289

8) 『康熙字典』, 中華書局香港分局, 中華商務聯合印刷, 1987, p.965

木實也從木象果形在木之上 木實本作果漢書作菓 古者有春嘗 菓方今櫻桃熟可獻

#### (5) 가루와 미시류(米食類)

가루는 다식을 만들기 전 단계로 이 과정이 마무리가 잘 되어져야 맛있는 다식을 완성할 수 있다. 가루는 다식 만들 재료를 일정한 과정인 찌거나 볶아 건조가 끝나면 알갱이가 아주 고운 분말(粉末, powder)형태를 이르는 말이다. 가루를 의미하는 분(粉)은 가루, 가루를 빻다, 단장하다. 채색하다. 희다<sup>9)</sup>, 장식하다, 꾸미다, 등의 뜻도 있어 입히는 가루를 뜻<sup>10)</sup>하기도 한다. 여기에서는 분쇄(粉碎)한 가루상태이며, 가루를 의미하는 글자는 가루, 부스러다, 가루가 되게 부수다. 라는 설(屑), 가루의 뜻인 말(末), 분(粉), 쇠(碎) 등으로 표현되고 있다. 또한 쌀 혹은 곡물을 볶아서 가루 낸 미숫가루를 구(糗), 혹은 초(炒)라하고, 찌서 말린 것을 비(糲), 찹쌀이나 껍질을 벗긴 쌀이나 보리 조, 수수, 옥수수를 나미(糯米)<sup>11)</sup>라 하여 볶아 가루 내어 사용하였다. 가루를 이용하여 만든 음식을 『우리말분류사전』에서는 가루붙이<sup>12)</sup>라고 언급하고 있다. 또한 사료인 『삼국유사(三國遺事)』에 의하면

신라 경덕왕(景德王) 19년 米 20斗를 찌 말리어 이것을 양식으로 삼아 보안현(현 全北 扶安)에 가서 邊山不思議房에 들어가 쌀 5습으로써 1日의 식량으로 삼고 그 중 1습을 털어서 쥐를 길렀다.<sup>13)</sup>

라고 하여 쌀을 찌 말린 것은 건반(乾飯)이라 하는데 이 건반은 미식(米食)과 관계가 있고, 이 미식을 만드는 과정은 상대(上代)로부터 쌀을 볶아서 가루낸 것, 쌀밥을 가루낸 것이나, 쌀밥을 말린 것 등을 미시라 한 것이기 때문에 이 미식의 주 과정 중에 가루낸 과정이 우리나라에서 통일신라대에 이

9) 『東亞漢韓大辭典』, 두산동아, 두산출판, 1999, p.1346

10) 金尙寶, 『朝鮮王朝宮中儀軌飲食文化』, 수학사, 2004, p.119

11) 李盛雨, 『古代韓國食生活史研究』, 鄉文社, 1992, p.219

12) 남영신, 『우리말분류사전』, 성안당, 2000, p.47

13) 장지현, 「韓國傳來 大豆利用 飲食의 조리·加工史의研究」, 수학사, 1993, p.274

루어졌다는 견해는 정사(正史)로 사료된바 있다.

이와 같이 용어에 대한 내용을 종합정리해 볼 때, 다식은 시대나 문헌에 따라 달리 표현 되는데 고려이전은 과(果·菓), 혹은 조과(造菓)로 표현하였고, 고려·조선에 와서는 다식(茶食), 다식과(茶食菓), 거여(粗糲), 유밀과(油蜜菓), 과줄, 산자, 과자(菓子)로 표현 하였으며, 현대에 들어서는 다식은 물론이고 이명으로 유밀과의 한가지로 우리나라의 고유한 과자류(菓子類)의 하나로도 표현되고 있다.

### 3) 研究의 制限點

본 연구의 제한점은 다음과 같다.

첫째, 현재 다식연구는 일반화되어 있지 않고 최근 연구로 다식의 기능성과 관련한 실험연구가 주종을 이루고 있는 상황이다. 따라서 본 논문에서는 다식발달과정에 관한 총체적인 연구를 시도하고자 고려이전부터 근·현대까지의 다식발달과정을 문헌고찰 하였다. 그러므로 다식 연구의 이론적 역사적 고찰의 성격을 띠는 개괄적 성격을 지닐 수밖에 없다.

둘째, 본 연구 자료는 지금까지 밝혀진 다식관련(차관련, 식품관련)문헌을 중심으로 선정하여 분석 하였으므로 이 논문에서 다루지 못한 관련 문헌이 발견 된다면 차후 보충 연구되어야 한다.

셋째, 본 연구에서 다루고 있는 다식은 의례다식, 생활다식, 찻자리다식 등의 부분을 한정하여 고찰하였기 때문에 각각의 세부적인 사항에 대해 깊이 있게 다루지 못한 부분이 있을 수 있다.

## II. 茶食의 概論

### 1. 概念

우리나라 다식은 음다풍속과 함께 오랜 세월을 거쳐 오늘날까지 이어져 내려온 유구한 전통음식으로 그 근원은 조과류(造菓類)에서 기인(起因)된 것으로 추정된다. 「한국음식 역사와 조리」에서는 다식이란

미숫가루·콩가루·볶은 흑임자가루·삶은 밤가루·송화가루 등을 꿀에 반죽하여 다식판에 찍어 만든 것이다<sup>14)</sup>

라고 했으며, 현대의 음식사전격인 『음식대관』에서는 다식을

곡물가루·한약재가루·종실·견과류 등을 날로 먹을 수 있는 것은 그대로, 날로 먹을 수 없는 것은 볶아서 가루로 하여 꿀을 넣고 반죽하여 다식판에 박아낸 것이다<sup>15)</sup>

라고 정의하고 있다. 따라서 위의 내용을 정리해보면 다식은 ‘곡물(穀物)·화분(花粉)·한약재(韓藥材)·종실(種實)·견과류(堅果類)·채근(菜根) 등의 재료들을 그대로 혹은 볶거나 썰서 완전히 건조한 후 가루(米屑)내어 꿀을 넣고 반죽한 다음 다식판에 박아낸 것이다.’ 라고 정의할 수 있다. 따라서 본 논고에서의 다식의 개념은 다식의 재료로 이용할 수 있는 인간이 먹을 수 있

14) 尹瑞石, 「한국음식 역사와 조리」, 수학사, 2002, p.361

15) 강인희 외, 前揭書, p.366

는 온갖 재료를 활용할 수 있다. 즉 다식은 모든 식물의 뿌리, 줄기, 잎, 꽃, 열매 뿐 아니라 해물류(광어·민어·대구·도미·복어·홍합·새우), 동물류(건치·육포) 등을 찌거나 볶거나 발효시켜 먹기에 알맞은 일정한 과정을 거쳐서 미분(米粉)형태에 가깝게 하여 감미결착재인 조청, 꿀, 그 외 발색재를 넣고 반죽하여 모양틀에 형태를 갖추어 찍어낸 뒤 먹을 수 있게 만들어 놓은 상태를 말할 수 있다.

또한 현대의 생활다식은 우리의 전통 먹을거리인 떡류(餅類)을 비롯한 과정류(菓釘類), 식물성, 동물성 재료와 해초류도 포함 할 수 있다. 즉 재료 본연의 수분을 제거하여 자체의 맛을 증가시키고 방부제를 사용하지 않아도 곡물을 발효시켜 당화하거나 방부성이 강한 꿀을 사용함으로 세균의 번식과 외부의 침입, 노출을 줄이고 관리, 보존, 이동에 편리하며, 영양 또한 우수하며 소화, 흡수에 도움이 되고, 먹기에도 편리하고, 주재료가 갖는 색감 자체가 자연색이어서 보기에 아름답고 고유한 맛을 갖고 있다는 것이 특징이다. 따라서 생활다식은 주재료 자체수분을 최대한 증발시켜 만든 건과류(乾果類) 형태로 차의 성품을 크게 해치지 않을 음식이면 일상다식이 될 수 있다.

차와 함께 먹는 다식은 우리 고유음식으로 차 마시는 풍습과 함께 발달하여 국가적인 제전(祭典), 의례음식(儀禮飲食), 다담상(茶談床)등으로 올려지면서 오늘날까지 그 맥을 이어오고 있다.

## 2. 起源

다식은 의례 때 사용되는 상징 제물로 재료나 색의 조화를 이루어 곱여 올린 채 부(富)나 권력을 나타낸다. 또한 그 이름에서 알 수 있듯이 찻자리

의 품위를 높여 다담상에 곁들여지기도 하며, 차와는 음·양의 원리처럼 불과분의 관계에 놓여있다. 다식은 차문화와 깊은 관계가 있으며 일체를 이루고 있음을 볼 때 차의 시적(時跡)과 함께 했을 것이다. 한 논문에 의하면

東夷族인 고대 선현들이 활동했던 무대인 중국의 山東은 본래 전통적인 茶生山地이며, 봉래, 연태, 청도, 교남, 일조, 임기, 웅음, 태안 등은 고대로부터 茶가 생산되던 지역이라 고조선 때에 우리의 음다가 시작되었을 것이다<sup>16)</sup>

라고 하여 차의 시작은 고조선이래 삼국시대 초기까지 제정일치(祭政一致) 시기에 한민족의 신앙과 문화는 고신교(古神敎) 내지 무(巫)였다.<sup>17)</sup> 우리의 차는 고조선 때에 시작되었을 것으로 추정하나 다만 차가 보편화되지 못하고 제정일치의 지배계급에 속하는 사람들이 신술(神術)을 얻어내거나 정령(精靈)과 접촉 하기위한 수단으로 사용했거나, 병자를 치료하기 위해 또는 향료로 사용했을 것이다<sup>18)</sup>

또한 음다의 시작은 고유문화인 제천의식(祭天儀式)에서 비롯되었을 것이라는 점이 논문을 통해 제시 되었다.

제천의식은 천신(天神)에게 복을 비는 일종의 기복행사이며, 동시에 조상의 은덕에 보답하는 보본행사(報本行事)이다. 고조선 안에는 많은 소국들과 한(韓)이라는 군주가 있었으나 정치적으로 분리되어 있으며 문화적으로는 하나였다. 이 소국들을 묶어준 문화가 하늘에 제사 지내는 제천행사인데, 부여의 영고, 고구려의 동맹, 동예의 무천 등이 고조선의 유습으로 제천행사를 거행하였으며 신라, 백제에도 계승되었다. 그래서 이승휴(李承休:1224-1301)의 제왕운기(帝王韻紀)에서 “고구려, 신라, 옥저, 부여, 동예는 단군의 후예”라 한 것이다. 또한 정인보<sup>19)</sup>는 제천

16) 박숙희, 「韓國茶禮研究」, 한국교원대 석사학위논문, 1994, pp.9~11

17) 李基白, 『韓國史新論』(개정판), 一湖閣, 1987, pp.17~18

18) 박숙희, 上揭論文, pp.9~11

19) 정인보, 『5천년의 조선열』, 7월의 문화인물, 문화관광부, 2000, p.54

을 행하는 신성한 곳이 “소도(蘇塗)”라고 했다. 이 소도는 고려로 전해져 팔관회로 나타나는데 이 팔관회의 유래를 단적으로 말해주는 것은 『고려도경』에 10월 동맹(東盟)의 모임은 지금에도 팔관회라 말한다. 동맹이 고구려의 소도제라는 것 고구려의 혜량법사(惠亮法師)가 신라에 전한 것도 소도제였고, 그것이 정리되어 화랑제도(花郎制度)가 완비되고 호국법회(護國法會)로 이어져 고려에까지 전하여져 온 국민들이 함께하는 팔관회(八關會)행사가 되었다.<sup>20)</sup>

이렇듯 음다(飲茶)는 고조선의 제천의식에서 비롯하여 고려의 팔관회(八關會)까지 연결되면서 오늘날의 다례문화에 지대한 영향을 미치고 있음을 살펴볼 수 있다. 따라서 고려 팔관회의 ‘팔관다식(八關茶食)’을 상기해 본다면 다식의 기원은 차의 기원과 함께 고조선까지 거슬러 올라 갈수도 있다 할 것이다. 다만 자료의 부재로 아쉬울 뿐이다.

이와 같이 차는 인간에게 마력을 주며 생명을 불어 넣어주는 신(神)의 자질이 되기도 하고, 때론 식물이 지니고 있는 효능을 사람에게 부여해주는 존재로써 혼의 상징으로 고대인에게 인식되어 있었는지도 모른다.

차는 신성한 제의적(祭儀的) 상징물로 고대부터 헌다의식(獻茶儀式)의 의례물(儀禮物), 공양물(供養物)로 사용되었다.

차와 생명을 함께한 다식의 기원에 관해서는 대부분의 많은 서적에서 『삼국유사(三國遺事)』 제 2권 「가락국기(駕洛國記)」에 “차잎가루로 다식을 만들어 제사에 올린 것이 시조가 되었다.”<sup>21)</sup> 는 설(說)에 비중을 두고 서술하고 있으나, 본고에서 필자가 확인한 바로는 『삼국유사(三國遺事)』 권 제 2의 「가락국기(駕洛國記)」 세시(歲時)조<sup>22)</sup>에서는 차(茶)와 과(菓)를 올린 기록은 언급하고 있으나 다식이라는 단어는 찾아볼 수 없었다. 다만 이능화(李能和)의 『조선불교통사(朝鮮佛教通史)』에 의하면

20) 홍금이, 「고려시대 궁궐다의 고찰」, 성신여자대학교 정보산업대학원 석사학위논문, 2002, pp.9~12

21) 황혜성 외, 『한국의 전통음식』, 교문사, 1998, p.487

22) 『三國遺事』, 도서출판 아름, 1960, p.272

김해의 백월산에 죽로차가 있다. 세상에서는 수로왕비인 허씨가 인도에서 가져온 차씨라고 전한다.<sup>23)</sup>

라고 하여 차에 관한 기록일 뿐 다식에 관한 기록은 발견할 수 없었다. 하여 기원에 관한 이설이 있으나 3가지로 축약해 살펴볼 수 있다. 과정류(菓飴類)속에서의 기원설과 차사(茶事) 중 용봉단차(龍鳳團茶)에서의 기원설, 절편인 떡(餅)에서의 기원설 측면에서 각각 고찰해 볼 수 있다.

### 1) 菓飴類의 起源

과정류에서의 연원을 살펴보면 『삼국유사(三國遺事)』에 과(菓)를 기록하고 있다. 과(果·菓)는 자연의 과실(果實)이어서 이 과일류를 생과(生果) 그대로 먹거나 혹은 의례물로 이용했을 것이다. 그러다가 사람의 지혜를 빌려 저장을 위해 재료가 풍부할 때 미리 헤아려 적당하게 건조시켜 두었다가 사용 하지만 때론 너무 건조되어 먹기에 불편함을 느끼고, 형태가 완전하지 못할 때 그것을 부수어 결합체인 약간의 꿀을 첨가하여 본래의 모양을 만들어 사용했을 것이다. 또한 건과(乾果)나 생과(生果)가 없는 시절인 12월에는 곡분에 꿀을 섞어 과일의 형태를 만들고 건과처럼 만들어 활용하지만 잔치상이나 의례상에 괴여 올리고 쌓는데 불편함이 발생하자 그 폐단을 줄이기 위해서 과일의 형태나 동물의 모양을 쌓기에 편한 떡(餅)처럼 평평하게 혹은 둥글게 하다 보니 다식판이 사용되어 졌고, 이것이 떡차를 만드는 과정과 모양 틀이 흡사하기 때문에 떡차와 같이 평행하여 사용된 적도 있었으리

23) 윤경혁, 『茶文化年譜』, 홍익재, 2005, p.7  
金海白月山竹露茶 世傳首露王妃許氏 自印度持來之茶種

라는 과정을 추측해볼 수 있다. 따라서 과(菓)는 간식이나 일상식, 저장식에서 시작되어 오늘날의 여러 의례상 중 반드시 상차림에 들어가는 과정류인 것이다. 또한 이 시기에는 승불사조로 육식절제와 채식음식과 곡류를 주재료로 한 과정류가 발달했으며, 음차풍속이 성행할 수밖에 없는 여러 가지 여건에 놓인 시대적 환경이었다. 그리고 고려의 연등회나 신라 진흥왕(眞興王)의 시조였던 팔관회 등을 비롯하여 궁궐의 많은 의례를 통하여 차의(茶儀)라는 형식이 제대로 갖추어졌기 때문에 과(菓)는 이미 고려이전에 전성기를 맞이하였을 것이다. 그 이유는 고려 태조왕건(太祖王建)은 정치적 안정을 위해서 유구한 신라의 문화나 풍습을 대부분 그대로 계승발전 하고자 노력했던 사실을 기술하고 있기 때문이다. 특히 고려는 차문화의 안정기를 지나 최고조에 달하는 음차왕국(飲茶王國)이어서 다식 또한 의례시나 찻자리에서 당연하게 준비되어 차려졌기 때문에 일일이 다식에 대한 명칭을 거론하지 않았을 것이다. 위와 같이 첫 번째의 가능성인 과(菓)가 제유로 사용된 문헌을 살펴보면 다음과 같다.

『삼국유사(三國遺事)』 권 제2 「가락국기(駕洛國記)」 조에

…수로왕(首露王)의 17대손 경세급간(廣世級干)은 조정의 명령을 받들어 그 제전(祭田)을 주관하였다. 매년 설명절마다 술과 단술을 만들고, 떡과 밥과 ‘차와 과자’ 따위 많은 제물(祭物)로써 제사를 지내기를 매년 빠뜨리지 않았다. 그리고 그 祭日(제일)도 거등왕(居登王)이 정했던 연중 다섯 날(正月 3日·7日, 5月 5日, 8月5日·15日)을 바꾸지 않았다. 그리하여 그 향기로운 제사는 그제야 우리(駕洛國 後孫)에게 맡겨졌다. 거등왕이 즉위한 기묘년(199)에 변방(便房)을 두고 부터 내려와 구형왕(仇衡王) 말기에 이르기까지 330년 동안에 묘(廟)의 제사는 영구히 변함이 없으나 구형왕이 왕위를 잃고 나라를 떠난 후부터 용삭(龍朔)원년 신유(661)에 이르기까지의 60년 사이에는 이 묘의 제사가 간혹 빠뜨려지기도 했던 것이다. …<sup>24)</sup>

24) 『三國遺事』, (上略)首露王 駕洛 建國(西曆 42), 駕洛國記(紀異 第二)…王之十七代孫 廣世級干, 祇稟朝

라고 기록하고 있으며, 김부식의 『삼국사기(三國史記)』의 기록에는

신라본기 제 8 신문왕 3년 봄 2월에 순지로 증시를 삼았다. 일길찬(一吉澣) 김흠운(金欽運) 딸로 왕의 부인을 삼기로 하고 먼저 이찬(伊澣) 문영(文穎)과 파진찬(波珍澣) 삼광(三光)을 보내어 기일을 정하고 대아찬(大阿澣) 지상(智常)을 보내어 납채를 하였는데, 폐백이 열다섯 ‘들’ 것이요 쌀(米), 술(酒), 기름(油), 꿀(蜜), 간장(醬), 된장(豉), 포(脯), 젓갈(醃)이 1백 35 ‘들’ 것이요 벼가 50수레이었다.<sup>25)</sup>

라 하여 폐백품목으로 과정류의 주재료인 쌀, 기름, 꿀 등이 포함되어 있음을 살펴볼 수 있으며 『삼국사기(三國史記)』 권 제10 흥덕왕 「신라본기(新羅本紀)」에

흥덕왕(興德王)이 즉위했다. 휘는 수종(秀宗)인데 뒤에 개명하여 경휘(景徽)라 했다. 헌덕왕(憲德王)의 동모 제(同母弟)이다. (中略). 3년(828) 겨울 12월에 사신(대렴)을 당에 보내어 조공하니, 문종이 린덕전(麟德殿)으로 소대(召命)하여 인대(入對)시켜 잔치를 베풀었는데 차등이 있었다. 당에서 돌아오는 사신 대렴(大廉)이 차(茶)의 종자를 가지고 오니 왕(王)이 그것을 지리산(地理山, 智異山)에 심게 하였다. 차는 선덕왕(善德王632~647)때부터 있었으나 이때에 이르러 성하였다.…<sup>26)</sup>

이와 같이 제물로 과가 올려지고, 폐백물품에 과정류의 주재료가 포함되어 있으며, 현재의 결혼 풍속같이 폐백이 이루어 졌음을 알 수 있고, 그 폐백 과정에 필수적인 먹을거리의 기초식품들이 포함된 점과, 이 시기는 불교성행과 함께 과정류의 주재료인 쌀, 꿀, 기름 등과 곡류 가공기술 발달과 정착

旨, 主掌厥田, 每歲時釀醪, 醴. 設以餅, 飯, 茶, 菓, 庶羞等奠, 年年不墜. 其祭日不失居登王之所定年內五日也. 芬苾孝祀, 於是乎在於我. 自居登王即位己卯年置便房, 降及, 仇衡朝未, 三百三十載之中, 享廟禮曲(典), 永無違者, 其乃仇衡失位去國, 逮龍朔元年辛酉, 六十年之間, 享是廟禮, 或闕如也…

25) 『三國史記』上, 조선민주주의 인민공화국 과학원, 도서출판 아름, 1958, p.212

26) 『三國史記』卷第十, “興德王(新羅本紀 第十, 828)” 興德王立, 諱秀宗後改爲景徽. 興德王同母弟也. (中略) 三年冬十二月, 遣使入唐朝貢, 文宗召對于麟德殿, 宴賜有差, 入唐廻使大廉持茶種子來, 王使植地理山, 茶自善德王(632-647)有之, 至於此盛焉.(下略)

에 따라 과(菓)의 문화도 성행하였을 것으로 보인다. 차 또한 선덕여왕 때부터 있었다는 견해에 따라 차문화와 함께 다식(과정류)문화도 기반을 구축하는 계기가 되었을 것이다.

그 후 고려시대에는 불교를 호국신앙으로 삼아 살생을 금했던 만큼 육식이 절제됨에 따라 차를 마시는 풍속과 함께 다식이 등장하고 과정류가 한층 더 융성하게 되어 고려병(高麗餅)을 낳았고, 음차성행왕국을 이루면서 다식 또한 자연스레 찻자리나 의례시 독단적으로 혹은 조화를 이루어 사용되어 짐을 고찰해볼 때, 다식은 고려 이전에 이미 과(菓)의 의미로 사용된 것을 뒷받침해줌으로써 다식도 함께 사용되었으리라고 생각된다. 하지만 이때는 정확하게 다식이라고 단정할 만한 사료가 없기 때문에 아쉬울 뿐이다. 아마 다식의 기원에 가장 타당하고 가까운 내용이 될지도 모른다.

## 2) 餅茶의 起源

두 번째 기원은 병차(餅茶)에서의 기원 가능성을 두고 보는 견해이다. 조선 후기 이익(李瀾:1681~1763)의 『성호사설(星湖僿說)』 「만물문(萬物門)」의 다식조(茶食條)에 의하면 다식은 송(宋)의 대소용단(大小龍團)이 잘못 전해져 용봉단차(龍鳳團茶)로 유래 되었다. 라는 견해이다. 내용은 아래와 같다.

우리나라 제전(祀典)에는 다식이라는 게 있다. 쌀가루, 밀가루를 꿀에다 섞어 뭉쳐서 목광(木匡)에 넣어 동그란 떡을 만드는데, 사람들은 그 이름과 뜻을 아는 이가 없다. 나는 ‘이 다식은 송나라 때 대룡단과 소룡단이 와전 되었다’고 생각한다. 차란 처음 생겼을 때는 물에 끓여서 먹었다. 가례(家禮)에 쓰는 점다(點茶)는 차를 가루로 만들어 잔속에 넣고 뜨거운 물을 부어 술로 젓는 것으로, 지금 제사에 다식을 쓰는 것은 바로 점다라는 뜻인데 그 이름만 있고 실물은 바뀌어진 것이다. ...

민가에서 흑 밤을 가루로 만들어서 다식을 박아 쓰기도 하는데 물고기, 새, 꽃과 잎 모양으로 만들기도 하나 용단(龍團)이 와전된 것이다.<sup>27)</sup>

라고 하여 위에서 다식을 기술하고 있는데 다식이 ‘송의 대소용단(大小龍團)이 잘못 전해졌다’ 라고 하는 내용과 ‘다식을 제사에 올리는데 그 이름만 남고 실물이 바뀌어진 것이다’. 라는 견해는 다르다고 생각된다. 여기서는 용단(龍團)은 차가루로 만든 단차형(團茶形) 다말이고, 점다의 의미로 제사에 다식을 사용한다고 했던 것은 제사 때 필요한 차를 구할 수 없게 되자 단차 모양으로 다식을 만들어 제물로 사용하고 그 명칭만 남고 물품은 바뀐 것으로 추측할 수 있다. 즉 다말과 다식은 완전히 다른 것이다.

그것은 용봉단차(龍鳳團茶)가 전해진 시기는 1078년으로 기록<sup>28)</sup>하고 있고, 이미 1055~1101년에 다식이 단독으로 제유로 사용되었기 때문에 이때는 다식과 다말이 완전히 분리되어 쓰여졌을 것이다. 따라서 다식의 기원을 떡차(餅茶)로 보는 의견이지만 문헌상 다식 출현 시기가 고려 초기 인 것을 감안해 본다면 임진란 이전의 성행한 다식은 여건상 이때는 사용량이 최소한으로 유지만 되던 시기였을 것이다. 그러므로 이 시기는 이미 다식과 용봉단차는 완전히 분리되어져 사용되었을 것이므로 기원의 가능성 중 가장 낮다고 볼 수 있다. 하지만 병차(餅茶)의 시작은 고구려대로 거슬러 올라갈 수 있다. 일본의 차 학자인 청목정아(靑木正兒 아오끼마사루 : 1887~1964)는 그의 저서에서 고구려의 고분에서 나는 전차(錢茶)를 표본으로 갖고 있다<sup>29)</sup>라고 하여 사국(四國)시대의 병차에 대한 내용을 언급하고 있는데 이것은 우리나라 백성이 아닌 이국인이 그렇게 주장하고 있는 것은 그만큼 확실한 근

27) 李瀾, 『星湖僿說』 第六卷 萬物門 茶食條, 文光書林, 1929, p.208.

28) 문정숙, 「한국전통다식의 감미결착제로서 올리고당 이용에 관한연구」, 성신여자대학교 정보산업대학 석사학위논문, 2002, p.10

29) 유진집, 『韓國茶文化史』 上, 이른 아침, 2007, p.58

거라 할 수 있을 것이다. 따라서 병차의 기원설은 용봉단차가 아니고 고구려의 전차(錢茶)일 가능성이 높은 것으로 여겨진다면 오히려 고구려의 전차에 비중을 두는 것이 옳을 것이다.

### 3) 餅類의 起源

과정류와 다병에 이어 세 번째의 기원 가능성은 떡이다. 떡은 언제부터 만들어 왔는지 확실하게 밝히기는 어렵지만 사국(四國:가야·신라·고구려·백제)정립 이전부터 만들어 왔던 것으로 유추해 볼 수 있다. 그 이유는 그 시기 이미 쌀·피·기장·조·수수·콩·보리 등의 각종 곡물이 생산되었고, 또한

곡물의 껍질을 벗기고 가루로 만드는데 사용되는 '갈돌'이 발견되고, 신석기 유적인 황해도 봉산 지탑리 유적에서 갈돌의 발달 단계로 보이는 '돌확' 이 무문토기시대의 유적지인 동창리 유적에서 발견되었고, 청동기시대의 유적지인 나진 초토 조개더미에서는 시루가 발견되었기 때문이다. 시루 바닥에 구멍이 여러 개 나 있고 양쪽에는 손잡이가 달려 있어 곡물을 찌는데 사용했음을 알 수 있다.<sup>30)</sup>

떡은 우리나라가 농경을 제1위의 생업으로 하던 때의 먹을거리이다. 곡물을 재배하기 시작하던 시기에는 불에 달군 돌이나 토기에서 볶아 익혀서 먹기 좋게 부수어먹고, 시루가 발견되면서 시루에 찌서 익혀 만든 곡물음식이 만들어지고 그에 따라 떡의 역사도 시작된다. 가야시대에 떡이 제사에 제물로 올려진 사례를 『삼국유사(三國遺事)』에 의하면 가야의 시조인 수로왕은 자신의 외가쪽 조상이므로 가야국 종묘의 제사를 합해서 계속 지내라고 한 내용

30) 정해옥, 『한국의 후식류』, 미디어, 2005, p.17

왕의 17대손 갱세급간이 삼가 조정의 명령을 받들어 왕위전을 주관 하였다. 매년 설 때면 술을 빚고 떡이며 밥이며 다과 등 여러 가지 제물을 차리고 제사를 모시어 해마다 어김이 없었다.<sup>31)</sup>

라고 하여 가야시대에 떡은 중요한 의례의 제물로 쓰여 짐을 살펴볼 수 있고, 이어 『삼국유사(三國遺事)』 「죽지랑조(竹旨郎條)」에 어머니가 아들을 보러 갈 때 설병(舌餅)을 들고 갔음을 미루어 보아 이때도 떡은 상용음식으로 이어졌음을 유추해 볼 수 있다. 또한 이 시기에는 쌀을 중심으로 곡물농업이 크게 발달하여 떡은 이미 과점류와 함께 중요한 의례의 필수음식이었다. 그러므로 떡의 역사 중 떡살 사용에서부터 다식의 기원을 찾아야 할 것이며, 이는 가장 역사 깊은 기원 가능성이라 주장하기도 한다. 다식판과 떡살관련 문헌인 『소중한 우리떡살』 일부에는

다식은 절편에서 유래 되었다고 보아야 할 것이다. 이것은 떡살을 보면 알 수 있는데 장방형의 떡살에 구멍을 뚫어 무늬를 새기고 떡을 빼낸 흔적이 보이므로 떡살에 작은 무늬를 새겨 떡을 작게 만들어 다담상에 올리다가 나중에 여러 가지 곡물가루에 풀이나 조청을 묻혀 찍어내어 다식으로 발전한 것으로 보인다...

요즈음에는 떡살과 다식판이 하나로 되어 있는 것이 있다. 유밀과나 약과도 다식처럼 박아내어 튀기고 엿을 바른 것이다. 튀기고 엿을 발라 고물이나 튀밥을 바르면 유과가 된다. 즉 절편이 변형되어 다식과 약과가 만들어 졌다고 볼 수 있으며 이러한 과정에서 다식과 절편은 밀접한 관계가 있음을 알 수 있다. 절편의 영향으로 다식과 약과에 무늬가 새겨진 것으로 보인다.<sup>32)</sup>

하여 절편이 변형되어 다식과 약과가 만들어 졌다. 라고 하여 다식기원 가능성을 제시하고 있다. 이러한 과정에서 다식과 절편은 밀접한 관계가 있음

31) 『三國遺事』, 前掲書, p.272

32) 김규석, 『소중한 우리떡살』, 미술문화, 2005, p.302

을 살펴볼 수 있을 것이다. 또한 쌀가루의 발달 단계를 보면 『삼국유사(三國遺事)』에서 쌀 20두를 찌서 말린 것을 볼 수 있다. 이 가루는 미숫가루 혹은 떡, 과정류 중 밀접한 관계가 있으며 위의 사항들이 밝혀진다면 다식에 대한 기원을 명확히 밝히는 기회가 될 수 있을 것이다.

또한 쓰고 남은 떡을 건조시켜 가루로 저장 했다가 후에 조청에 버무려 떡판에 찍어서 사용 했을 것 이라는 추측은 다식판에 떡살이 함께 조각된 것도 이를 뒷받침할 수 있는 근거가 아닐까라고 생각한다. 만약 이러한 근거로 보면 다식의 역사는 밥 이전의 떡의 역사와 같이 그 연대나 기원은 아주 오랜 역사성을 지닐지도 모른다. 이러한 내용을 종합해보면 다식의 기원은 떡(餅) 문화화도 깊은 관계가 있을 것이며, 차와 불과분의 관계에 있고, 특히 차 마시는 풍습이 상류층에 퍼졌던 사국시대의 차문화와 과정류의 일종인 다식도 곡물의 발달과 함께 이미 의례물이나 다담상의 먹을거리로 올려졌음을 유추할 수 있다.

따라서 과정류와 떡은 사국시대 이전의 각종 제사나 의례에서 풍요와 기원의 제물로 이미 존재 하였고, 병차도 사국시대에 이미 존재하였던 것으로 미루어 고려이전 과정류, 병차, 떡류의 3가지 모두가 각각 병용되었음을 알 수 있다. 따라서 다식은 용봉단차(龍鳳團茶)를 모방한 것이 아니라 전통적으로 내려온 우리의 과정류임을 알 수 있다. 또한 팔관회에서 팔관다식(八關茶食)이 등장 하는데 이것은 신라의 유습인 것을 고려해 본다면 과정류인 다식은 사국시대에 이미 사용되어졌을 것으로 사료 된다. 그러나 위의 3가지 기원의 가능성은 앞으로 고증을 통해 더 심도 있게 논의 될 수 있을 것으로 본다.

### 3. 種類 및 材料

#### 1) 高麗以前과 高麗

고려이전의 다식을 구체적으로 표현하는 서책은 발견하지 못하였으므로 종류나 재료 역시 나타나지 않고 있다. 과정류가 발전하여 다식이 정착되었을 가능성을 유추해 보면, 동양 3국의 식문화 연구에 비교·고찰되는 530~550년대의 『제민요술(齊民要術)』을 시작으로 차음식이 될 만한 과정류에서부터 이어진다고 볼 수 있다. 또한 단차에서 기원 가능성이 있다면 고구려의 전차(錢茶)에서도 다말의 연관성을 배제할 수 없으며, 764년 차경전(茶經典)인 『다경(茶經)』에서도 단차(團茶)일 가능성 또한 배제할 수 없을 것이다. 다만 종류와 재료는 시대적, 환경적으로 약간의 차이가 있을 것이다.

또한 고려시대에 이르러 역사신문에서 다식판과 차과자(쌀가루·밀가루)가 나타나고 있다. 또한 의천의 「대각국사문집(大覺國師文集)」에서의 다식을 제물(祭物)로 올렸다<sup>33)</sup>를 시작으로 『고려사(高麗史)』의 「대관전연군신의(大觀殿宴群臣儀)」<sup>34)</sup>에서 다식(茶食)으로만 기술 되었을 뿐 이때는 어떠한 재료도 언급되지 않았다. 이어 「중동팔관회(仲冬八關會)」에서의 진다례 의식도 절차에서 차(茶)와 다식(茶食)<sup>35)</sup>이 올려지고, 1328~1396년대의 『목은시고(牧隱詩藁)』 제30권 시(詩)에서 ‘팔관개복다식(八關改服茶食)을 보내와’라고 하여 다식(茶食)으로만 언급됨도 알 수 있다. 이때도 이름만 표현했을 뿐 고려이전과 유사하다.

33) 義天, 『大覺國師文集』, 「龍頭寺 祐詳大師 祭文」, 한국정신문화연구원, 1989,

34) 홍금이, 前揭論文, 2002, p.67

35) 북한사회과학원 고전연구소편찬, 『북역고려사』, 1966, p.413

## 2) 朝鮮初期~1600년以前까지

조선시대 중기까지는 거의 다식으로만 언급되고 있었으나 그 이후 많은 궁궐의례의 영향으로 다식의 종류도 차츰 다양해지고 재료 또한 지금까지 보이지 않았던 재료들이 선을 보이게 되고, 구체적으로 조리법까지 자세하게 언급되고 있다. 다식이 소개된 문헌들 중 연대별로 살펴보면 다음과 같다.

1449~1450년경으로 추정되는 전순의(全循義) 『산가요록(山家要錄)』에서는 안동다식법(安東茶食法)이라 하여 밀가루, 꿀, 참기름, 청주를 넣어 섞어서 떡을 만든다.<sup>36)</sup>라고 언급하고 있다. 여기에서는 현재의 다식과는 현저한 차이가 난다. 다식법(茶食法)이라고 표기는 했지만 실제로 『음식디미방(飮食提議方)』의 제법과 유사하다. 이어 1478년 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』<sup>37)</sup>에 의하면 많은 다식이 국제간의 예물로 사용되기도 하였다. 하여 이때도 재료나 과정, 종류 등의 기술이 지금과 다른 방법들이 설명되고 있다.

1481~1552년경에 집필한 『수운잡방(需雲雜方)』은 다식법이라 하여 밀가루, 꿀, 참기름, 청주<sup>38)</sup>의 재료가 선보이고 있다. 이때도 안동다식법과 유사하게 나타나고 있다. 아래는 좀 더 구체적인 재료가 선을 보이고 있다.

1554년의 역사신문에 의하면 기근시 대처법 「구황촬요(救荒撮要)」를 중심으로한 내용 중 상수리 가루로 다식을 만든다든지<sup>39)</sup>의 내용에서 도토리 다식법이라 하여 발전적인 주재료가 나타나고 있음을 볼 수 있다.

1570년 경오년(庚午年)에 유희춘(柳希春)의 『미암일기초(眉巖日記草)』에서

36) 全循義, 『山家要錄』, 농촌진흥청, 2004, p.125

37) 『朝鮮王朝實錄』, 「成宗實錄」, 1478, 9월조

38) 김수, 『需雲雜方』, 윤숙자 엮음, 질서루, 2006, p.219

39) 역사신문 편찬위원회, 『역사신문』 제 2, 3권 14호, 사계절 출판사, 1996, 1, 10

도 다식(茶食) 2승(升)과 문소전(文昭殿) 신의왕후(神懿王后) 사당에서도 다식(茶食)으로만 기술하고 있다.

또한 1595년 『쇄미록(瑣尾錄)』에서는 사가(私家)의 전물(奠物)로도 다식이 올려지고 있다. 태강이란 사람이 보내준 물품 중 송화다식(松花茶食)<sup>40)</sup>을 신주에게 올렸다는 내용이다. 윗글에서도 다식의 양과 재료 등이 나타나고 있다.

이와 같이 조선초 기록에는 고려시대 보다 좀 더 발전적이고 세밀하게 기술하고 있음을 알 수 있다. 따라서 전순의 다식법, 김수의 안동다식법, 역사신문의 도토리다식법, 유희춘의 다식 2승, 『쇄미록(瑣尾錄)』의 송화다식 등과 같이 재료와 양, 종류가 나타나고 있다.

### 3) 1600~1700년대까지

임란직후의 다식은 궁궐에서만 나타나고 1700년을 기점으로 일반문헌에서도 그 기록을 찾아볼 수 있다. 다음은 궁궐에서의 의궤 가운데 궁중음식은 주로 일상식(日常食), 영접식(迎接食), 가례식(嘉禮食), 진찬식(進饌食) 등으로 구분하는데 1609년의 궁중음식문화 중 다식 관련부분이 나타난 내용 중 『영접도감의궤(迎接都監儀軌)』 중 「영접도감사제청의궤(迎接都監賜祭廳儀軌)」에서도 다식에 대한 기록을 볼 수 있다. 분황의(焚黃儀)를 위한 제상(祭床) 설상도(設床圖)에 졸곡제와 같은 찬품이 진열되는데 그 중 전다식(煎茶食) 3기(器)와 백다식(白茶食) 2기(器)<sup>41)</sup> 또한 『영접도감연향색의궤(迎接都監宴享色儀軌)』의 좌협상(左挾床)차림에도 백다식이 중일과상(中一果床)에도 백다식(白茶食) 2기(器)<sup>42)</sup>가 마련된 것으로 나타나 있다.

40) 장지현, 前揭書, p.23

41) 金尙寶, 『朝鮮王朝宮中儀軌飲食文化』, 수학사, 2004, pp.29~30

『도문대작(屠門大嚼)』에서는 다식조(茶食條)<sup>43)</sup>을 두어 언급하고 있는데 밤다식을 기술하고 있다. 또한 조정에서 베풀어지고 있던 내연(內宴)에서도 다식류가 이용 되었는데 그 사례는 인조(仁祖) 6년 (1628년)대왕대비를 위한 내연(內宴)에 마련된 좌협상의 구성에 백다식(白茶食)<sup>44)</sup>을 올렸다는 기록이다. 1630년대의 궁중연회 상차림인 인조 8년 「풍정연(豊呈宴)」에서는 백다식(白茶食) 2그릇(6치)<sup>45)</sup> 『영접도감의궤(迎接都監儀軌)』에 이어 「풍정연(豊呈宴)」에서도 백다식(白茶食)이 올려지고 있음을 알 수 있다. 또한 1634년 『영접도감연향색의궤(迎接都監宴享色儀軌)』 좌협상(左俠床)차림과 중일과상(中一果床)에도 백다식(白茶食)이 올려졌다. 1643년의 『영접도감잡물색의궤(迎接都監雜物色儀軌)』 두목다담상(頭目茶啖床)에 다식 1기(器), 1 2 3등두목(等頭目) 다담상도(茶啖床圖)에 다식(茶食)을 올리고 있음을 볼 수 있다. 또한 『영접도감연향색의궤(迎接都監宴享色儀軌)』에서도 좌협상(左俠床)에 백다식(白茶食) 2접시와 다식(茶食)을, 중일과상(中一果床)에도 백다식(白茶食) 2기(器), 미수행과(味數行果)에 다식, 천사별다담상(天使別茶啖床), 별다담(別茶啖)상에도 다식 1기(器), 하마연(下馬宴), 상마연(上馬宴), 익일연(翌日宴)의 상에 백다식<sup>46)</sup>을 올리고 있다. 1651년과 1696년의 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』에서 전단병(全丹餅) 2기(器)와 백다식(白茶食) 3기(器-고임높이 6寸)<sup>47)</sup>가 올려졌음을 살펴 볼 수 있다. 1670년경 『음식디미방(飲食知味方·閨壺是議方)』에서 다식법(茶食法)으로 기술 되지만 지금의 유밀과와 같은 재료인 늦게 볶은 밀가루 1말에 청밀 1되, 참기름 8홉, 청주<sup>48)</sup> 등이 재료로 사용되

42) 金尙寶, 前掲書, pp.84, 99, 100

43) 許筠, 『屠門大嚼』, 朝鮮料理古書篇, p.494

44) 張致顯, 前掲書, p.25

45) 金蘭實, 「朝鮮時代文獻에 나타난 茶食 研究」, 圓光大學校 東洋大學院 석사학위논문, 2008, p.23

46) 金尙寶, 上掲書, pp.70~114,

47) 金尙寶, 上掲書, pp.129~135, 192

48) 안동장씨, 『음식디미방』, 경북대학교출판부, 2003, p.135

어 만들어 졌다. 또한 7년 후인 1676년에는 박세당(朴世堂)에 의한 『색경(穡經)』에도 ‘조다식법(造茶食法)’이라하여 밀가루(진말)를 주원료로 다식에 사용하고 조다식법이라 이르고 있다. 1680년경 『요록(要錄)』에서는 밀가루 1말과 조청1되, 참기름 8홉, 청주3잔의 재료가 사용되어 ‘진말다식법(眞末茶食法)’이 소개되고 있다.

1700년대에도 다식 관련 문헌들은 다양하게 나타나지 않고 있다. 다만 1712년의 『연행일기(燕行日記)』에서는 다식과 진말다식<sup>49)</sup>을 언급하고 있다. 1705~1771년의 『증보산림경제(增補山林經濟)』에서 다식의 종류와 재료는 호마다식법(胡麻茶食法), 잡과다식법(雜果茶食法)을 기술하고 있다. 또한 말린 밤을 가루로 만들어 조청과 섞어 찍어내기도 하고, 만약 마른 밤이 없으면 생물을 아주 얇게 썰어 햇볕에 바싹 말리고 부스러뜨려 고운 가루를 만들어 사용하면 더욱 맛있다<sup>50)</sup> 고 하여 밤다식인 건율다식법(乾栗茶食法)을 소개하고 송화가루로 만든 송화다식법(松花茶食法) 까지 기술하고 있다. 위의 잡과다식 재료에는 밤·곶감·대추·호두·꿀 등이 사용되었다. 또한 치선(治膳) 하편 전복(鰻魚)조에 서는 전복을 바싹 말려 가루와 물을 이용해 만든 전복다식(鰻魚茶食)이 나타나고 있다. 덧붙여 치선 하편에 ‘밀다식(造眞茶食法)’ 만드는 법으로 밀가루를 소재로 하고 있다. 이어 궁궐에서도 1718년 숙종(肅宗)의 육순잔치가 거행 되었는데 이때 별행과상(別行果床)에 다식류인 분송화다식(粉松花茶食)이 진연행사에 이용되었다.<sup>51)</sup> 1719년 『진연의궤(進宴儀軌)』에서의 상차림인 별행과상(別行果床)에 분송화다식(粉松花茶食)이 차려지고, 1725~1770년의 백신(百神)의 사전(祀典)을 맡아 기록한 『태상지(太常誌)』에 의하면 전다식(煎茶食)과 백다식(白茶食), 약과(藥菓)을 제물

49) 강인희 외, 『한국음식대관』, 제3권 한림출판사, 2000, p.367

50) 유중립, 『증보산림경제』, 윤숙자 엮음, 지구문화사, 2005, p.360

51) 장지현, 前揭書, p.25

로 올리고 있다. 또한 1744년, 1749년 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』의 동퇴연(同牢宴) 좌협상 상차림에서는 백다식(白茶食) 3기(器)<sup>52)</sup>가 진설 되었다. 또한 1749년 『어제국혼정례(御製國婚定例)』의 동퇴연(同牢宴)에서도 좌협상에도 백다식(白茶食) 2기(器)<sup>53)</sup>가 진설 되었다. 1723년경 『성호사설(星湖僿設)』에서는 쌀가루를 꿀에 개어서 나무통속에 넣고 둥근 떡을 빚는데 여염집에서는 간혹 마른 밤을 가루내어 대신 쓰는 경우도 있다. 물고기·새·꽃잎 모양으로도 만드는데<sup>54)</sup>라고 하여 쌀가루와 마른 밤 가루 등의 재료가 사용되었으며, 문양으로는 물고기·새·꽃잎 등의 문양들이 사용되었음을 알 수 있다. 1765년 『수작의궤(受爵儀軌)』에서의 대전을 위한 상차림에서 대탁(大卓) 1상(床)에 전다식(煎茶食)과 백다식이 각 1기(器)씩 올려 졌고, 찬안(饌案) 1상(床)에 분송화다식(粉松花茶食)과 홍다식(紅茶食)<sup>55)</sup>이 차려졌었다.

1750~1766년경의 『증보산림경제(增補山林經濟)』에는 지금과 같은 방법으로 송화다식법(松花茶食法)과 잡과(雜菓)다식에 필요한 밤·대추·곶감·호도를 이용 하였고 호마(胡麻)다식이 선을 보였다. 추가편에 밀다식 법도 보충이 되었고, 권9의 해석편에 전복을 다식으로<sup>56)</sup> 만드는 과정이 기술되어 있기도 하다. 1795년의 『영접도감잡물색의궤(迎接都監雜物色儀軌)』에 의하면 2월 11일 「자궁주차소반상(慈宮晝茶小盤床)」에 ‘각색다식(各色茶食)’이 올려졌다. 그해 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』의 수라상 중 좌반(佐飯)조에 의하면 다식이 다양한 형태로 나타나고 있다. 그 중 어구(魚具)다식류에 대구다식(大口茶食)·전복다식(全鮑茶食)·광어다식(廣魚茶食)·하설다식(蝦屑茶食)이 나타나고 육구(肉具)류에 생치다식(生雉茶食)·황육다식(黃肉

52) 金尙寶, 前揭書, pp.154~155

53) 金尙寶, 上揭書, pp.142~143, 146~147

54) 효동원선다회, 『茶香禪味』, 比峰出版社, 1986, pp.264~265

55) 金尙寶, 上揭書, p.264

56) 유중립, 前揭書, pp.360~382

茶食) 기타류에서는 어다식(魚茶食)·육다식(肉茶食)<sup>57)</sup> 등이 기술되고. 그 외 흑임자·송화·밤·갈분다식도 선을 보이고 있다. 또한 반과상(盤果床)에 9일~16일까지 다식과(茶食菓), 각색다식(各色茶食)<sup>58)</sup>이 하루도 거르지 않고 올려졌다.

위의 살펴본 것과 같이 재료에는 주로 쌀가루와 밀가루에 꿀과 청주를 섞어 반죽한 것을 사용한 진말다식법, 전다식(煎茶食)과 백다식(白茶食), 분송화다식(粉松花茶食)과 홍다식(紅茶食)을 비롯 밤·대추·곶감·호도를 이용하였고 호마(胡麻)다식 외에 새로운 다식법인 해물·어류다식법, 육류다식법 등 이전의 다식보다 다양한 재료들이 선을 보이고 있다.

#### 4) 1800~1900년대까지

1800년대의 『옹희잡지(饗熙(食熙)雜志)』에서는 송화다식과 갈분다식·상자다식·산약다식·대추다식·다식 등을 기술하고 있다. 또한 1807년의 『재물보(才物譜)』는 다식<sup>59)</sup>만을 기술하고 있다. 이어 1815년의 『규합총서(閨閣叢書)』에는 황율(黃栗)다식·흑임자(黑荏子)다식·용안(龍眼)다식·녹말(綠末)다식<sup>60)</sup> 등 다식의 종류가 소개되었고 부재료에는 꿀·오미자국·연지·사탕이나 설탕·계피·건강 등이 사용된 것을 알 수 있었다. 1819년 『아언각비(雅言覺非)』<sup>61)</sup>에서는 인단자(印團者) 속위지다식(俗謂之茶食) 흑용률황(或用栗黃) 흑용송화(或用松花) 작분(作粉) 화밀(和蜜) 위병(爲餅) 납간목함지중인출(納干木陷之中印出) 화엽어접지형(花葉魚蝶之形) 고용미면위지(古用米麵爲

57) 金尙寶, 前掲書, p.235~236

58) 金尙寶, 上掲書, pp.250~257

59) 강인희외, 前掲書, p.367

60) 빙허각이씨, 『閨閣叢書』, 정양완 譯註, 寶晉齋, 1975, p.105

61) 李盛雨, 『韓國食經大典』, 鄉文社, 1981, p.745

之) 성옹(星翁) 용단봉단(龍團鳳團) 즉 다병지인작물형자(卽 茶餅之印作物形者) 인단지제(印團之制) 취다가고위지다식(取茶家故謂之茶食)<sup>62)</sup>이라 하여 다식은 인단의 별칭이며 옛날에는 쌀이나 밀가루다식이 주종을 이루었으나, 당시에는 다식의 재료가 다양해져 밤·깨·송화가루에 꿀을 넣고 반죽한 것을 목함속에 넣어 꽃·나뭇잎·고기·나비 등의 모양으로 박아 낸다고 하였다. 또한 이때(1819년) 궁궐에서의 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』의 동뢰연(同牢宴) 좌협상 상차림에서도 백다식 1기(器)<sup>63)</sup>가 진설되었음을 알 수 있다.

1827년 궁궐에서의 『자경전진작정례의궤(慈慶殿進爵整禮儀軌)』에서의 대전을 위한 상차림 「진선안(進饌案)」 461(器) 중 다식과(茶食果)·흑임자·황률다식(黑荏子·黃栗茶食)·홍녹말(紅菘末)·송화다식(松花茶食) 3기(器)<sup>64)</sup>가 올려지고 있다. 또한 진어소반과(進御小盤果) 23기(器)중 2접시인 각색다식, 다식과가 같이 올려지고 있다. 이어 중궁전(中宮殿)을 위한 상차림에서도 다식과(茶食果)·홍녹말(紅菘末)과 송화다식(松花茶食) 2기(器)가 올려졌으며, 별행과(別行果)에서의 송화다식, 진어소반과(進御小盤果) 23기(器)중 다식과가 올려지고 있다. 따라서 대전에 올려진 다식에 비해 중궁전에 차려진 다식은 그 수가 작음을 알 수 있다. 다음은 세자궁(世子宮)과 세자빈궁(嬪宮)을 위한 상차림에서는 각색다식·송화다식이 올려졌다. 명온공주(明溫公主)상차림에 송화다식과 다식, 숙선옹주(淑善翁主), 복온공주(福溫公主)상에서는 송화다식이 빠지고 다식만 진설되었고, 내외빈상(內外賓床)에는 다식과, 송화다식이 차려지고, 여궁상(女宮床)이나 조정상(朝廷床)에도 다식<sup>65)</sup>은 빠지지 않았다.

1827년대의 『임원십육지(林園十六志)』 정조지(鼎俎志) 권3 과정지류(菓飭

62) 문정숙, 前揭論文, 2002, p.26

63) 金尙寶, 前揭書, pp.158~159

64) 金尙寶, 上揭書, p.266

65) 金尙寶, 上揭書, pp.270~274

之類) 포과조(脯菓條)에는 다식·흑임자·견을·송화·강분·대추·상자·산약 다식방<sup>66)</sup> 등 다양한 종류가 나타나고 있다. 1827년의 『진작의궤(進爵儀軌)』에서의 다식종류는 흑임자·송화·녹말·밤·각색다식·삼색다식 등이 나타나고 있다. 『농정회요(農政會要)(1830)·역주방문(曆酒方文)(1800년)·군학회등(群學會騰)(1800년)』 중 등에서는 진말다식·산약다식·흑임자다식·잡과다식 등이 나타나고 있다. 1828년 『진찬의궤(進爵儀軌)』 「자경전정일진작(慈慶殿正日進爵儀軌)」 대전과 중궁전의 진어찬안(進御饌案)에 황률다식·송화다식·흑임자다식·녹말다식·삼색다식<sup>67)</sup>과 다식과, 각색다식도 진어과합(進御果盒)에 올려짐을 볼 수 있다. 이어 세자궁과 세자빈궁에게 삼색다식, 명은공주 찬상에 삼색다식 1기(器), 숙선옹주 차림상에 삼색다식 1기(器), 복은공주상에 삼색다식이 올려졌고, 여관과 내시이하 에게는 다식과가 올려졌다. 「자경전익일회작(慈慶殿翌日會爵)」에서는 대전과 중궁전, 세자궁에 각색다식 1~2기(器)가 진설되었다. 또한 「자경전정일별행과(慈慶殿正日別行果)」에서는 대전과 중궁전에 흑임자다식과 녹두다식이 올려지고 세자궁과 세자빈궁, 명은공주에게는 흑임자다식이 올려졌다. 1829년 『진찬의궤(進爵儀軌)』에서도 황률다식·송화다식·흑임자다식·녹말다식·각색다식·삼색다식이 나타나고 있다. 또한 1848년대의 『진찬의궤(進爵儀軌)』에서도 다식과, 각색다식(흑임자·녹말·송화·황률·승검초·청태다식)이 선보이고 있다. 또한 진어별찬안(進御別饌案)에 다식과와 각색다식이 준비되었다. 그 외 여러 찬품에 다식과와 각색다식이 포함되어 있다.

1835~1850년경 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』 권 17, 「산주자미변증설(山廚滋味辨證說)」 다식조(茶食條)에 의하면, 청숙초말(靑菽炒末)·황숙초

66) 徐侑渠, 『林園十六志』(鼎俎志) 권3 영인본  
李盛雨, 『韓國飲食大典』, 鄉文社, 1981, p.112  
67) 金尙寶, 上揭書, p.427

말(黃菽炒末)·녹두분초(菉豆粉炒)·점상말(粘橡末)·울말초(栗末炒)·청량미(靑梁米)·옥촉료억이분(玉蜀笠薏苡粉)·갈분(葛粉)·황률간즉(黃栗干則), 생물삭박편(生栗削薄片), 폭건홍건작말(曝乾烘乾作末), 기즉(既則), 진말초(眞末炒)·나미말(糯米末)·맥지마(白芝麻)·흑임(黑荏), 수소득(隨所得), 화조청(和造淸), 인어다식판(印於茶食板), 예비즉불필대(豫備則不必待),<sup>68)</sup> 라고 하여 다식의 재료로 청태와 황태 볶은 것, 녹두분, 밤 볶아 말린 것, 구릿대잎과 지초, 울무분, 갈분과 생밤을 칼로쳐 얇게 썬 다음 햇볕에 말려 가루 낸 것, 밀가루 볶은 것, 찰벼가루, 흰 참깨, 흑임자, 차진도토리가루, 좁쌀가루 볶은 것, 수수가루 등을 저장했다가 조청에 버무려 다식판에 박아낸 것을 살펴볼 수 있다. 1854년의 『음식법(飲食法)』에는 흑임자·송화·녹말·황률·강분·용안육·상자·잡과·진임·잣다식 외에 건치(乾雉)·포육(脯肉)·광어(廣魚)다식과 같은 동물성다식<sup>69)</sup> 이 소개되었다. 1866년 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』의 왕가례(王嘉禮)상차림의 좌협상에 역시 백다식 2기(器)<sup>70)</sup>가 진설되었고, 1868년 『진찬의궤(進饌儀軌)』에는 각색다식이 나타나고 있다. 1870년의 『명물기략(名物紀略)』에서는 다식으로 기록하고 있으며, 1873년 『진작의궤(進爵儀軌)』에 흑임자·녹말·각색·사색다식<sup>71)</sup>이 올려지고 1877년 『진작의궤(進爵儀軌)』에도 흑임자·녹말·각색다식이 진설되었다. 1885년의 『사류박해(事類博解)』에서의 종류는 다식 1가지만을 기술하고 있고, 1887년 『진찬의궤(進饌儀軌)』에서의 대왕대비를 위한 「만경전정일진찬(萬慶殿正日進饌)」의 상차림에 백다식, 다식과, 각색다식, 녹말다식·흑임자다식이 올려지고, 대전(大殿)을 위한 상차림에서도 다식과, 각색다식, 흑임자다식 ,

68) 『五洲衍文長箋散稿』 권 17, 「山廚滋味辨證說」 茶食條

69) 저자미상, 『飲食法』, 1854,

70) 金尙寶, 前掲書, pp.170~171, 194

71) 金尙寶, 上掲書, p.427, 강인희 외, 前掲書, p.367

중궁전(中宮殿), 세자궁(世子宮), 세자빈궁(世子嬪宮), 내입상(內入上), 외 반사(頒賜)을 위한 상차림에도 다식과, 각색다식, 흑임자다식<sup>72)</sup>이 내입상, 반사에 흑임자를 제외하고 각각 진설 되었다. 또한 「만경전야진찬(萬慶殿夜進饌)」에서도 대왕대비, 대전, 세자궁, 중궁전 세자빈궁, 내입별(內入別)을 위한 상차림에서 다식과, 각색다식<sup>73)</sup>이 각각 진설되었으나 내입별은 각색다식이 제외 되었다. 이어 「만경전익일회작(萬慶殿翌日會酌)」에서도 대전, 세자궁, 대왕대비전, 내입별상, 반사의 상차림에 다식과, 각색다식<sup>74)</sup>이 각각 진설되고 있다. 또한 「만경전익일야연(萬慶殿翌日夜讌)」에서도 대전, 대왕대비전, 세자궁, 진찬소당랑상(進饌所當郎上)에도 다식과와 각색다식이 올려졌다. 「만경전재익일회작(萬慶殿再翌日會酌)」에서도 세자궁, 대전, 대왕대비, 내입상등(內入上等), 반사(頒賜)에 다식과, 각색다식이 올려지고, 「만경전재익일야연(萬慶殿再翌日夜讌)」에서도 대왕대비, 세자궁, 진찬소당랑상(進饌所當郎上)에 다식과, 각색다식이 올려짐을 볼 수 있다. 1892년 『진찬의궤(進饌儀軌)』에 흑임자·녹말·송화·밤·강분·청태다식·오색다식이 올려지고 있으며, 1800년말 『술 만드는 법』에는 다식의 종류도 다식으로 한 가지만을 표기하고 있다. 1800년말 『시의전서(是議全書)』에 나타난 재료에는 반죽을 다식판에 박아 넣는데 망치로 두드려서 위를 칼로 깎아야 배가 부르지 않고 반반하여 담기 좋다. 라고 하여 다식과(茶食果)를 하권에 기술하였고, 흑임자(黑荏子)다식·송화(松花)다식·황률(黃栗)다식·갈분(葛粉)다식·녹말(綠末)다식·강분(薑粉)다식 등이 기술되었으며, 기타 재료에는 꿀과 생강즙·오미자국·조청<sup>75)</sup> 등이 사용되었다.

72) 金尙寶, 前揭書, pp.292, 296, 297, 298, 299, 300, 301

73) 金尙寶, 上揭書, pp.306, 307, 308, 309

74) 金尙寶, 上揭書, pp.315, 317, 318, 319, 320

75) 이효지 외, 『是議全書』, 신광출판사, 2004, p.229

1901년대의 『진찬의궤(進饌儀軌)』에서도 흑임자·송화·녹말·밤·각색·강분다식·콩다식·사색다식·오색다식·계강다식이 차려지고, 다시 한 차례 더 진설 되었을 때는 사색·오색·계강·강분은 제외되고, 신감초다식<sup>76)</sup>이 더하여 졌다. 1902년 4월과 11월에 두 차례 『진연의궤(進饌儀軌)』 중 대전(大殿)의 외진연(外進宴)에서도 강분·흑임자·황률·청태 등 각1기(器)와 사색다식, 황태자궁에 사색다식, 제신연상(諸臣宴床) 중 외선상과 불승전자상에 각 오색다식이 진설 되었고, 내진연(內進宴)에서도 송화·녹말·청태·계강·율말·흑임자다식과 각색다식·오색다식이 올려지고, 야진연(夜進宴)에서도 각색다식, 익일회작(翌日會酌)에서도 각색다식, 익일야연(翌日夜饌)에서도 각색다식이 차려 졌다. 11월에는 계강다식이 더하여졌다. 1906년 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』 황태자(皇太子) 가례상차림에서도 유밀과, 다식, 실과를 중심으로 한 연상(宴床), 좌협상(左挾床), 우협상(右挾床)에 백다식 1기(器)<sup>77)</sup>가 진설되었다. 1915년대의 『부인필지(婦人必知)』에서는 흑임자·녹말·용안육다식과 같이 3가지 종류를 기록하고 있고, 1932년 『조선고유색사전(朝鮮固有色辭典)』에서는 다식만을 기술하고, 2년 뒤인 1934년의 『간편조선요리제법(簡便朝鮮料理諸法)』은 흑임자·송화·녹말·밤·신감초·용안육·콩다식 등을 기록하고 있다. 이어 1940년의 『조선요리(朝鮮料理)』에서도 흑임자·송화·밤·쌀 등의 재료를 이용하고 있다. 그 후 1942년의 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』에서는 흑임자·송화·녹말·밤·강분·신감초·용안육·콩 등의 많은 재료를 이용하여 다식이 만들어 짐을 볼 수 있다. 1943년대의 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』 다식 만드는 법에서는 지금까지 소개된 책 중 그 종류가 아주 많은 것으로 보인다. 종류로는 흑임자(巨勝)다식·녹말(菉末·綠豆粉)다식·밤(乾栗)다식·송화(松花)다식·신감초

76) 강인희 외, 前掲書, p.367

77) 金尙寶, 前掲書, pp.174~175, 194

(辛甘菜)다식·콩(豆)다식·강분(薑粉)다식 등이며 재료에는 사탕가루·오미자국·밀가루·콩가루·계피가루·꿀물<sup>78)</sup> 등이 사용 되었다. 1948년 『조선상식(朝鮮常識)』에는 다식, 1957년의 『이조궁정요리통고(李朝宮廷料理通攷)』에서는 다식을 비롯하여 7가지 흑임자·송화·녹말·밤·신감초·용안육·콩다식의 종류가 만들어 졌다. 이어 1975년 『한국의 요리』에서는 흑임자·송화다식을 열거하고 있고, 1976년의 『한국요리백과사전(韓國料理百科辭典)』에서는 흑임자·송화·녹말·밤·강분·신감초·용안육·콩·쌀·진말·갈분과 같이 재료가 다양해짐을 볼 수 있다. 1980년대 들어 『세계의 가정요리』에서는 흑임자·송화·녹말의 종류가 보이고 같은 해 『한국음식(韓國飲食)』에서는 다식·송화·녹말·콩다식 등의 종류가 언급되었고, 1984년과 1987년의 『한국민속종합보고서(韓國民俗綜合報告書), 한국의 맛』 등에서는 별 차이 없이 흑임자·송화·녹말·밤·쌀·진말 등이 사용 되었고, 『한국민속종합보고서(韓國民俗綜合報告書)』에서는 콩다식을 기록하고 있으나 『한국의 맛』에서는 신감초를 더하고 있다.

이와 같이 1700~1900년의 300년간 다식발달은 우리나라 다식발달의 절정기임을 살펴볼 수 있다. 또한 다식 이름을 결정짓는 주재료를 문헌에서 종류와 재료를 살펴보았다. 또한 맛을 더하는 감미재료 쓰이고 있는 꿀, 조청, 엿, 소금 등도 나타나고 있다. 꿀(蜜)은 『규합총서(閨閣叢書)』에서 기술하기를 꿀(淸)은 온갖 약의 으뜸이요, 기름은 벌레를 죽이고 해독하기 때문에 이르는 말이다.<sup>79)</sup>에서 꿀은 예나 지금이나 다식에 꼭 필요한 중요한 식품이다. 구석기인들의 생활상을 엿볼 수 있는 벽화로 미루어 구석기인과 신석기인도 먹었을 것이다<sup>80)</sup> 라고 하여 꿀에 대한 긍정적인 측면을 문헌으로

78) 이용기, 『朝鮮無雙 新式料理製法』, 궁중음식연구원, 2001, pp.290~300

79) 빙허각이씨, 前揭書, p.99

80) 李盛雨, 『古代韓國食生活史研究』, 鄉文社, 1992, p.54

## 통해보면

꿀은 맛이 달고 성질은 순하며 독이 없다. 심장과 배의 나쁜 기운을 다스리고 오장을 편하게 하며, 기를 보충하고 질병을 치료하며 여러 가지약과 잘 어울린다. 오래 먹으면 의지가 굳어지고 몸을 가볍게 한다. 배고프지 않고 늙지 않으며 장수한다.<sup>81)</sup>

라고 하여 예부터 선현들은 꿀을 사용해왔음을 알 수 있다. 하지만 부정적인 측면으로는 많이 먹으면 여러 가지 풍이 생긴다고 『신농본초(神農本草)』에 기술하고 있으며 7월에 생 벌꿀을 먹으면 하초를 상하게 하여 곽란을 일으키고, 푸르고 신꿀을 먹으면 가슴이 답답하며, 생과와 같이 먹으면 설사를 하게 되고, 꿀을 많이 먹은 후 젓갈을 먹으면 위험하다. 『천금식치(千金食治)』라고 하여 꿀을 경계하는 내용도 포함이 되어 마냥 좋기만 한 것이 아니라는 것이다. 꿀은 다식 만들기에서 가장 많이 사용하는 감미결착재로 사용하고 있다 재료의 투명도나 색깔에 따라 맑은 꿀이나 아카시아꿀을 사용하기도 한다.

또 하나의 감미재료 옛·조청으로 중국의 『시경(詩經)』에 옛이(飴)란 글자로 등장하고 AD 100년경의 『설문해자(說文解字)』에서 쌀과 옛기름으로 옛을 만든다고 설명하였다. 『제민요술(齊民要術)』에서는 옛기름을 써서 옛 만드는 방법을 소개하고 있다. 옛은 이(飴-맑고 묽은 물옛), 당(飴-진한물옛), 포(飴-호리고 진한물옛)등으로 표기하고 있다. 옛의 성질은 맛이 달고 뜨거우며 독이 없다. 허한 것을 보하고 갈증을 멈추며 어혈을 가시게 한다. 『명의 별록(名醫別錄)』라고 하였고, 담을 삭혀주고 폐를 윤택하게 하며 기침을 멈추게 하는 효능이 있다고 한다. 조청은 좀 되게하여 흑임자다식이나 수분이 많은 재료에 첨가하여 맛과 모양을 만드는데 사용된다.

81) 徐侑樂 지음, 『林園十六志』 정조지, 이효지 외 편역, 교문사, 2007, p.224

또 한 가지 간을 맞추고 맛을 증진시키는 소금도 중요한 부재료이다. 아무리 맛있는 음식이라도 간이 배이지 않으면 그 맛의 본성을 잃게 된다. 특히나 다식은 근본적으로 간이 맞아야 한다. 간을 맞추기 위해서는 소금을 첨가한다. 인류가 사냥·어로 생활을 하고 있을 때 내장(內臟)이나 골격(骨髓)을 즐겨 먹었다. 이것은 소금을 만들기 이전의 사람에게 공통적인 기호였다. 사국시대의 사료인 『삼국유사(三國遺事)』, 『삼국사기(三國史記)』에 소금에 대한 기록<sup>82)</sup>들을 볼 수 있는데 이때는 소금 사용이 활발했으리라 생각한다. 소금은 맛이 짜고 성질이 따뜻하며 독이 없다. 많이 먹으면 폐를 상하고 기침을 많이 한다. 라고 『명의별록(名醫別錄)』에 기술하였고, 『황제내경(黃帝內經)』에서는 짠맛이 피를 돌게 한다. 고 하였다.

이외도 참기름이나 생강분, 계피가루, 사탕이나 설탕, 꿀물, 시럽, 조청 등이 있고 색감을 내는데 필요한 발색제가 다양하게 사용되고 있는데, 그 종류에는 오방색을 중심으로 자연에 가까운 은은하면서 아름다운 우리의 전통 소재 오미자즙·연지·송화분·쑥분·치자·찻가루 등이 사용되는데 위의 내용은 <표 2> 와 같다.

---

82) 李盛雨, 前掲書, p.339

<표 2> 茶食의 時代別 材料 種類

時代	種類
高麗以前과 高麗	밀가루 · 쌀가루 · 다말
朝鮮前期- 壬辰倭亂以前까지	밀가루 · 꿀 · 참기름 · 청주 · 상수리가루 · 다식 · 송화
1600	전다식 · 백다식 · 밤 · 밀가루 · 참기름 · 청주 · 청밀 · 진말 · 조청
1700	호마 · 잡과(밤 · 꽃감 · 대추 · 호두 · 꿀) · 말린밤 · 생울 · 송화 · 전복 · 쌀가루 · 대구 · 광어 · 하설 · 생치 · 황육 · 흑임자 · 갈분
1800	송화 · 강분 · 상자 · 산약 · 대추 · 다식 · 황울 · 흑임자 · 용안육 · 꿀 · 오미자 · 연지 · 사탕 · 설탕 · 계피 · 건강 · 밀가루 · 쌀가루 · 깨 · 홍녹말 · 각색(흑임자, 녹말, 송화, 황률, 승검초, 청태) · 삼색 · 진말 · 녹두 · 청숙 · 황숙 · 청량미 · 짐강말 · 옥촉료억이분 · 갈분 · 생률삭박편 · 폭건홍 · 건작말 · 진말 · 나미말 · 맥지마 · 조청 · 좁쌀가루 · 찰벼가루 · 수수가루 · 지초 · 울무분 · 잣 · 건치 · 육포 · 광어 · 흰참깨 · 생강즙 · 계강 · 생강즙 · 조청 · 신감초 · 콩 · 쌀 · 사탕가루 · 꿀물 · 갈분 · 진말 · 엿 · 소금 · 설탕 · 쭉분 · 연지 ...
1900	흑임자 · 송화 · 녹말 · 밤 · 진말 · 강분 · 신감초 · 용안육 · 콩 · 진말 · 갈분 · 각색 · 강분다식 · 콩다식 · 삼색 · 사색다식 · 오색다식...

이와 같이 고려이전의 다식재료로는 밀가루 · 쌀가루 · 다말로 그 형태는 지금의 약과나 유밀과와 비슷한 재료의 다식일 것으로 여겨진다. 조선전기와 임진왜란이전까지의 다식재료는 이전보다 세분화된 형태의 재료로 밀가루 · 꿀 · 참기름 · 청주 · 상수리 · 송화 등으로 나타나고 있으며, 1700년대부터 1900년대까지 다식의 재료가 가장 다양하게 이용됨으로 다식의 발전기(發展期)를 넘어 완성기(完成期)에 들어섰다고 볼 수 있다.

이후 궁궐에서 가장 많은 빈도를 보이지만 종류와 재료는 이전과 비슷하게 나타나고 색의 조화를 중히 여겨 의례품으로 두드러지게 나타나고 있다. 1910년을 기점으로 다식문화는 찾아보기 힘들어지고 차츰 국가경제나 사회의 안정을 찾고 난 후 다식문화는 1970년~1980년대를 기점으로 차문화(茶文

化) 복원운동과 함께 우리 다식의 재창출(再創出)과 함께 전통적인 깊은 맛과 현대의 다양한 다식재료들이 어우러져 조화를 이루게 되고, 이 시대의 감각에 맞추어 발전하게 된다. 따라서 다식재료는 시대별로 약간의 차이를 보이고 있지만 현대인들의 새로운 건강 가치관에 따라 많은 차용과 함께 다식의 재료나 문양 등 다식문화도 함께 발전하게 된 것을 살펴볼 수 있다.

#### 4. 紋樣

먹기 전 먼저 눈으로 감상하고 온 몸으로 느껴지는 감미로운 다식은 그 문양이나 색깔 때문에 더욱 품위 있는 음식일 것이다. 원래 문양의 의미를 살펴보면

문(紋)은 '무늬문'으로 직물의 문채나 주름살을 나타내고, 양(樣)은 모양, 형상, 상태, 분, 법식, 양식, 무늬, 문채...<sup>83)</sup>

등의 의미를 가진다. 하여 비단에 무늬를 채색하고 꾸미듯 대부분 나무재질에 꽃, 모양, 상채, 형상, 무늬, 격식 등이 나무결에 나타나도록 하여 만든 다식판의 모양새를 의미한다. 이 다식판의 재질과 문양은 식생활 문화와 밀접한 관계가 있다. 따라서 그 시대의 신앙 혹은 관습, 자연환경 등의 문화들이 사슬처럼 엮기어 상호 보완되고 영향을 미치면서 발전하고 변모되어 전통으로 이어지게 되었을 것이다. 이러한 다식문양은 쓰임새에 따라 문양이 달라지기도 한다. 대체로 다식문양은 소망과 기원을 나타내는 문양이 대부분이고 조상에게 자손의 안녕을 빌거나, 남녀의 원만한 결합이나 가문의 상징, 가호나 자연의 이치 등을 새겨 넣었다. 다식의 문양은 원문양에서 부터

83) 『東亞漢韓大辭典』, 前掲書, p.892

시작하여 여러 가지 틀로 변모하여 오늘날의 여러문양이 완성된 것으로 유물 속에 나타난 문양과 다식문양관련 문헌에 나타난 문양으로 알 수 있다. 다식판에 새겨진 문양은

그 당시의 의례(儀禮)나 음다(飲茶)풍속, 생활양식 등이 고스란히 배어 정신문화까지도 살펴볼 수 있는 좋은 자료로 우리 민족의 정서가 자연스레 표출되고 고유한 민족성이 드러나는 품격 있는 생활도구이기도 하다.<sup>84)</sup>

또한 우리나라 다식판의 도안과 제작의 최고 전문가는

아름다움을 추구하기 위해서가 아니라 기원을 담아 표현함으로써 주술적인 효과도 기대했을 것으로 보여 지는데 민속무늬의 가장 큰 특징은 무늬가 갖는 기원적 요소이며, 글자가 생기기 전에 그림은 의사전달 수단인 하나로 그림과 마찬가지로 무늬도 하나의 언어이고 대화이다<sup>85)</sup>

라고 표현 하였으며, 또 한편 다식판을 찾아 아끼고 가꾸는 수집가는

회화(繪畫)적이고 설명적인 무늬 보다는 추상(抽象)적이고 도안화(圖案化)된 무늬가 많기 때문에 그 무늬를 분석하고 그 무늬 속에 담긴 기원의 의미를 파악하기란 실로 어려운 일이다<sup>86)</sup>

라고 언급하고 있다. 위의 두 전문가가 언급하는 공통적인 우리나라 다식판의 무늬는 '사(邪)를 물리치고 복(福)을 구하는 벽사기복의 뜻'을 담고 있으며, 이는 문양 본연의 장식성이나 기능성보다 앞서 강조 되며, 아름다움과 길함이 서로 융합되고 상승하는 개념으로 존재해온 것이다. 라고 볼 수 있

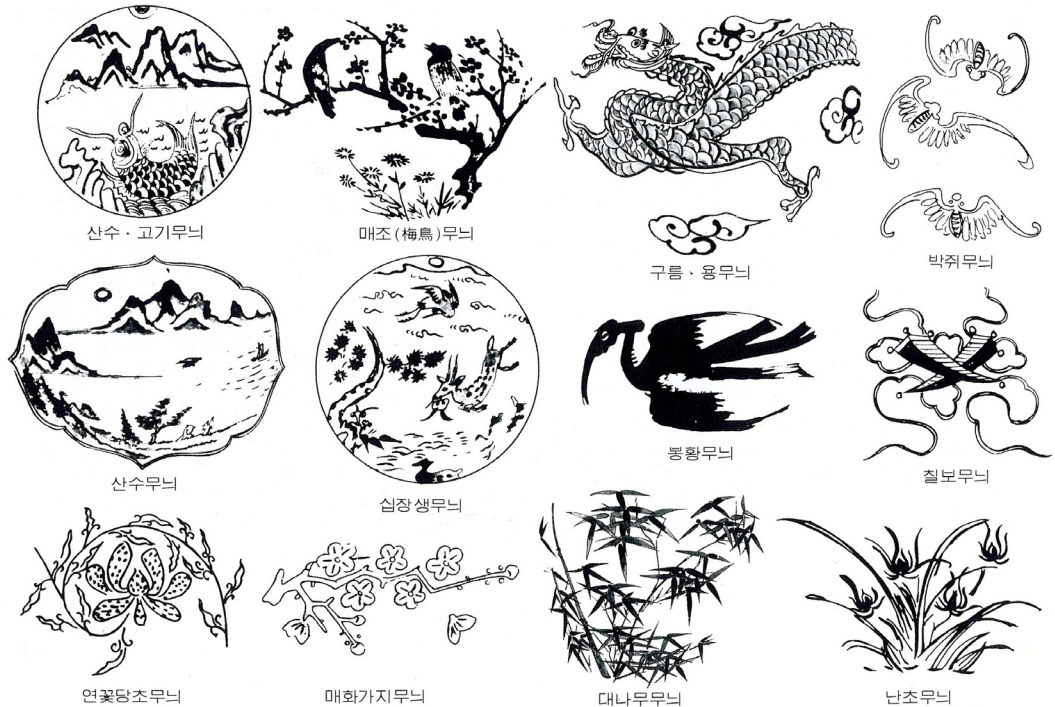
84) 김혜영·홍금이, 『다식의 맛과 멋』, 성신여자대학교 출판부, 2009, p.53

85) 김규석, 『소중한 우리떡살』, 미술문화, 2005, p.308

86) 金吉性, 『다식·떡살문양』, 태양사, 1989, p.10

다. 따라서 다식 문양의 연구를 위해서는 전통 벽화나 기와, 명경(銘鏡), 도자기 등에 나타난 유물이나 문헌에 나타난 문양들을 다식판에 맞게 재정립해야만 할 것이다.

다식판 전문가들의 책에 기록한 몇 가지 사례를 모아 보면 <사진 1>의 문양들이 변형되어 생활다식에 혹은 다식기에 나타나고 있다. 조선자기에 나타나는 다음 문양은 산수·고기무늬, 매조무늬, 구름무늬·용무늬, 박쥐무늬, 산수무늬, 십장생무늬, 봉황무늬, 칠보무늬, 연꽃당초무늬, 매화가지무늬, 대나무무늬, 난초무늬 등이 있다. 이러한 무늬들은 다식판에 변형되어 한 부분만 부각시켜 나타나기도 하고 동물문인 고기문늬, 매조무늬, 박쥐무늬와 식물문인 매화무늬, 연꽃무늬, 대나무무늬, 난초무늬 그 외 다식문양들이 축소하여 간결하게 선보이기도 한다.



<사진 1> 朝鮮磁器에 나타나는 주요紋樣

출처:國立中央博物館, 「국립중앙박물관」, 통천문화사, 1993, p.158

### 1) 茶食의 紋樣

다식의 문양은 다식형성기인 고려이전부터 다식재창조기인 근·현대까지 살펴 볼 수 있는 문헌들이 많지 않다. 다만 초창기의 원문양에 여러 가지 무늬들은 새겨 넣은 것은 옛날이나 지금에도 같다. 다식류의 문양은 원형·사각·세모·꽃·잎·물고기·새·나비·문자문 등이 있으나 대부분은 초기 유밀과나 유과에서의 형태가 변모되어 나타나고 일반적인 문양은 나타나지 않았으며, 특징적으로 색다른 모양보다 둥근형태의 원문양 바탕에 가장 기본적인 자연에서 얻는 조개껍데기 물고기·새·나비문양 등과 같이 동물문양이나 꽃·잎 등과 같은 식물문·글자문·기타 사찰을 상징하는 만(卍), 칠

보 등의 문양을 사용하였다. 이러한 문양은 우리의 유물속 문양이나 실제의 다식판에 새겨진 문양과 다식 관련문헌에 나타나고 있다. 특히 고려에 와서는 둥근형의 다식이 원나라에 고급예물로 알려진 고려병(高麗餅)도 원문양이 기본이 되었던 것이다. 이러한 고려청자에 새겨진 훌륭한 문양과 팔만대장경, 세계최고의 금속활자, 거대한 석불문화(石佛文化), 비석문화 등에 조각된 세계최고의 명기술(銘技術) 문화는 당대의 식문화나 차문화에도 많은 영향을 미쳤으리라 생각되므로 일상생활에서도 다양한 문양들이 이용되어졌으리라 사료된다. 실제 오늘날 우리의 다식 역사상 문양이나 어떤 형태가 나타나기 시작한 것은 고려시대의 다식판이고, 그 이후 형태를 알 수 없는 1500년대의 『수운잡방(需雲雜方)』에서의 여러 가지 틀, 1609년의 『영접도감의궤(迎接都監儀軌)』에서 백다식(白茶食)에 둥근형 이었고, 1611년대의 『도문대작(屠門大嚼)』에서는 밤다식(栗茶食)으로만 언급할 뿐 문양은 나타나지 않았다. 그 후 이익(李瀾 : 1681~1763년)의 『성호사설(星湖僿說)』에 그 문양과 형태가 나타나는데 지금까지 발견된 문헌 중 『성호사설(星湖僿說)』의 다식조(茶食條)에 문양을 최초로 세밀하게 서술하고 있다. 또한 민가에서 흑밤을 가루로 만들어서 다식을 박아 쓰기도 하는데 물고기·새·꽃과 잎 모양으로 만들기도 하나, 용단(龍團)이 와전된 것이다.<sup>87)</sup> 라고 하여 비로소 다식의 문양인 동물문과 식물문이 나타나고 재료와 만드는 방법 등이 민가에서 나타나고 있다. 민가라고 표현 한 것은 왕가나 반가에서도 그 이상의 다식문화가 있음을 반증하는 결과라고 여겨지며, 특히 차와 다식의 문화는 고급문화로써 궁궐이나 사찰, 귀족들 사이에서 향유하고 누리던 상위계층의 문화일 것으로 일반 민중에게 일상화 되었다면 마땅히 귀족이나 왕궁에서도 다식의 문화가 발견되어야 하나, 지금까지 그러한 자료들이 구체적으로 발

87) 李瀾, 『星湖僿說』第六卷 萬物門 茶食條, 文光書林, 1929, p.208.  
人家或有粉碎栗黃而代者, 作魚鳥花葉之狀視龍團轉訛,

견되지 않고 있다는 것은 여러 가지의 이유가 있으리라 본다. 그 첫째 이유가

1350년대 이후 1945년 광복까지 수백, 수천회의 왜구의 침략으로 그에 따른 자료나 사서, 문집, 다구 등의 피탈에 의한 일실 일 것<sup>88)</sup>

이다. 라고 한 것처럼 왜구에 의한 이유도 있을 것으로 보고 있다. 또한 고려시대는 음다전성기였다. 그 후 조선 초기 예(禮)를 숭상하는 예의지국(禮儀之國)에서 찾자리 품격을 갖춘 자료가 나타나지 않는 것은 납득이 가지 않는다. 그 후 『아언각비(雅言覺非)』에 꽃·잎·나비·물고기와 『임원십육지(林園十六志)』의 수(壽)·복(福)·만(卍)·칠보화조(七寶花鳥) 등이 나타나며, 『윤씨음식법(尹氏飲食法)』에서의 문자문, 1705~1771년의 『증보산림경제(增補山林經濟)』에서는 인출판중(印出板中)으로 다식판에 전복문양이 「치선(治膳)」 하(下) 전복(鰻魚)조에

나무판에 전복 모양을 판 다음에 가루를 물에 개어 판에 넣고 글자 찍듯이 찍어내어 드렸더니 부드럽기가 두부와 같았고 전복 맛도 그대로 였다고 한다.<sup>89)</sup>

라고 하여 전복모양을 기록으로 전하고 있다. 또한 조선시대의 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』 「영조」 45년 1769년에 의하면

임금이 궁중의 다식판에 팔괘를 그려 새긴 것이 있는데 내가 어찌 우주의 이치가 새겨진 다식을 먹을 수 있겠는가?<sup>90)</sup>

88) 윤경혁 편저, 『茶文化年譜』, 弘益齋, 2005, p.118~120, 196~202

89) 『林園十六志』, 前掲書, p.374

90) 조선왕조실록 CD-Rom간행위원회, 국역, 『조선왕조실록』, 서울시스템, 1995, 재인용

라고 하며 먹지 않았다고 한다. 또한 세자 역시 그것을 먹지 않았으므로 유모가 그 까닭을 물었는데 답하기를

팔괘는 먹을 수 없는 것이다.<sup>91)</sup>

라고 하였으니 그 영리한 자품(姿稟)이 이와 같다고 했다. 천하를 가진 제왕도 큰 의미가 담긴 과자에는 함부로 손대지 않는 조심성을 보여주고 있다. 또한 1995년에는 3·1 독립선언을 한 민족대표 33인의 이름 한자씩을 새긴 다식판이 발견<sup>92)</sup>되었다. 자신들의 이름이 새겨진 다식을 나누어 먹음으로써 서로의 뜻을 굳히는 의례물 이었던 것으로 보인다.

이처럼 자연의 순리와 다식문양 속에 담겨진 의미는 시대와 상황 그 의미에 따라 각기 다른 기원과 사상을 나타내고 있다.

## 2) 遺物에 나타난 紋樣

다식의 실제 문양이 나타난 것을 접하기엔 아주 어려운 문제이다. 다만 선현들이 사용한 접시류나 기와 등과 같은 전통유물에서 살펴보고 그 용기에서 문양으로 응용할 수 있는 몇 종류를 찾아보았지만 다양하지 않았다. 실제로 유물을 보고 그 유물 안에 나타나는 문양 중에서 다식판이나 진다식기에 쓰임직한



<사진 2> 靑銅製 「子厚」 銘鏡  
출처:新安海底遺物, 文化公報部  
文化財管理局, 同和出版社, 1981,  
p.147

91) 팔괘문양은 온갖 천지 만물의 형상과 형태의 기본이 되는 여덟가지를 나타낸 일종의 가학학적 상징부호로 건괘, 태괘, 이괘, 진괘, 손괘, 감괘, 간괘, 곤괘 등의 8가지로써 각각 하늘, 물, 불, 번개, 바람, 산, 땅 --을 의미한다.

92) 이연자, 『우리차요리』, 쿠켄, 2002, p.135

문양은 다음과 같다. 신안해저유물(新安海底遺物)가운데 원대(元代)선박으로 추정되는 여러 유물 중 <사진 2>는 자후(子厚)라는 문자와 용문이 함께 새겨진 명경이다. 그 외 유물들이 <표 3>과 같이 발견되었다.

<표 3> 遺物에 나타난 접시류와 紋樣

遺物名	文獻	
국화문(菊花紋)전접시	新安海底遺物	p.61
쌍어문(雙魚文)양각쌍어문접시(陽刻雙魚紋)	新安海底遺物	p.62
청자음각당초문(靑磁陰刻唐草紋)	新安海底遺物	p.63
청자연화문대반(靑磁蓮花文大盤)	新安海底遺物	p.71
청백자양인각용문(靑白磁陽印刻雲龍紋)	新安海底遺物	p.85
청백자양인엽문(靑白磁陽印刻葉紋)	新安海底遺物	p.92
백자양인각용봉문(白磁陽印刻鳳凰紋)	新安海底遺物	p.96
청자음인각연화문(靑磁陰印刻蓮花文전접시)	新安海底遺物	pp.187~188

\*文化公報部, 『新安海底遺物』, 文化財管理局, 1983, p.23의 내용 중 필요한 부분만 발췌하여 표로 작성하였다.

위 <표 3>과 같이 신안에서 발견된 문양 중 접시에 나타난 것은 주로 국화문·물고기문·당초문·연화문·나뭇잎문·구름이나 용문·봉문 등으로 우리가 다식용기나 다식판에 사용하고 있는 문양들이다.

또한 황룡사지와 안압지에서 발굴조사(1976년~1983년까지 실시)되어 밝혀진 수많은 자료 중 암막새<사진 3>에 새겨진 자연과의 조화를 이루고 삶이 영원하기를 바라는 각종 연결 무늬의 보상화당초문, 인동당초문, 포도당초문양 등은 오늘날 전통문양에 응용되어 도자기기류, 접시류 등과 같이 식기류에 가장 많이 사용되지만 찻자리에 사용되는 찻그릇, 과기, 떡살, 다식판 등에 흔히 사용되고 있다.



<사진 3> 통일신라시대(7세기) 암막새 길이 (아래 좌) 30.6cm  
출처:國立中央博物館, 「국립중앙박물관」, 통천문화사, 1993, p.97



<사진 4> 高句麗 전돌 길이  
(오른쪽) 35.2cm  
출처:國立中央博物館  
「국립중앙박물관」,  
통천문화사, 1993, p.48



<사진 5> 伯濟時代 기와각종 지름  
(오른쪽 16,0cm)  
출처:國立中央博物館  
「국립중앙박물관」,  
통천문화사, 1993, p.54

<사진 4> 고구려 전돌은 건물의 바닥이나 기단에서 출토되고 있으나 대부분 무늬가 없는 네모란 벽돌이다. 무늬가 있는 것은 무늬벽돌, 문자벽돌 등이 있다. <사진 5>는 백제시대 각종기와는 연꽃무늬 수막새에서 백제적인 양식이다. 고구려 와당에 비해 연꽃잎의 보름이 낮고 연회색을 띠고 있어 전체적으로 세련되고 우아한 모습을 보이고 있다. 이는 다식관에 가장 많이 쓰이는 꽃문양들이다.

이와 같이 고려이전의 다식문양은 정해진 것이 없고 자연의 문양인 조수 형태(鳥獸形態)나 과실의 열매 등의 문양이나 원형, 혹은 떡살의 문양 <사진 3~5>와 같이 기와에 나타난 꽃문양, 수막새에 나타난 덩굴형문양, 혹은 전돌 등처럼 여러문양 등이 다양하게 조선시대까지 이어지고 오늘날에는 옛것과 현대감각의 각종문양들이 변형되어 나타나고 있다.

### 3) 茶食板 紋樣

다식의 무늬(紋樣)는 기원적인 요소에 도안화된 문양을 많이 사용하는데 그 주요소는 자연환경과 생활환경에서 체득해서 얻은 것으로 각 동물이나 글자, 기하문 등이 갖는 상징적인 의미를 표현한 것과 식물의 열매·꽃 등을 입체적으로 표현한 단독문으로 원이나 사각 등 단순하게 도안하여 다식이 선명하게 나올 수 있도록 조각한 것이다. 무늬를 사용할 때는 그 무늬가 지닌 의미를 잘 파악해서 구별하여 사용해야 하는데 그 선별에 따라 담겨진 의미는 다음과 같다.

#### (1) 植物紋

다식판 문양으로 가장 많이 사용되는 무늬는 식물문(植物紋)이다. 식물문은 사시사철 언제 어디서나 손쉽게 구할 수 있고 즐길 수 있기 때문일 것이다. 가장 많은 문양은 국화·매화·이화·난초·소나무·대나무·포도·목단·당초문 등이 있다.

식물문 중 포도, 석류문은 다산을 상징하고, 파초는 화목과 번영을, 군자의 기품을 나타내는 매화는 선비의 아취와 운치를 나타내며, 난초는 제왕과 같이 품위 있고 깊고 높은 향기로움을 의미하며, 국화는 호걸의 풍치를 지니고, 운택한 기운이 와 닿는 대나무는 청아함과 고고함을 상징한다. 또한 사군자문은 어려움의 극

복과 친구간의 우애를 돈독히 하는 뜻으로, 복숭아문은 벽사와 장수의 의미<sup>93)</sup>

로 상징적이고 주술적인 의미들이 다분히 포함되어 사용되고 있다. 실제 유 밀과 문양이 변화되어 다식문양으로 전화된 과일문양, 『태상지(太常誌)』의 12잎의 꽃문양을 비롯하여 『성호사설(星湖僊說)』의 꽃과 잎문양 『아언각비(雅言覺非)』에서의 꽃·잎문양 등이 실제다식에 나타나고 있다. 따라서 가장 많이 사용한 식물문은 꽃잎이나 나뭇잎으로 나타났다. <사진 6>은 대나무, 포도, 복숭아등 상징적으로 쓰이는 식물문 들이다.



<사진 6> 植物紋茶食板, 김규석 현대작, 著者소장

## (2) 動物紋

동물문(動物紋)은 도안하지 않고 동물모양 그대로 등장 하는데 그것은 상서로움과 길조의 의미 때문일 것이며, 그 중 물고기는 어로생활을 통한 풍요를 기원하는 주술적 의미를 지닌 것으로

부귀(富貴), 길경(吉慶), 다손(多孫) 등의 의미를 지니며, 나비문은 여름과 부부금슬·기쁨·장수를 상징하며, 거북과 학은 장수, 사슴은 장생불사(長生不死)한다는 십장생에 속하는 동물로 역시 장수를 의미하며, 편복무늬(蝙蝠문)는 박쥐를 말하는 것인데 '복(蝠)'자가 '복(福)'가 동음이어서 복을 뜻하는 것으로 나타난다. 박쥐가 쌍(雙)이면 쌍복(雙福)이라 하고, 5마리면 오복(五福)이라 하여 수(壽), 복(福),

93) 김규석, 前掲書, p.326

강(康), 녕(寧), 수호덕(修好德), 노종명(老終命)을 의미한다.<sup>94)</sup>

하여 『성호사설(星湖僿說)』에서는 물고기·새, 『아언각비(雅言覺非)』에서도 고기·나비문양이 나타나고 있다. 또한 전복문양과 『임원십육지(林園十六志)』에서의 새(鳥)문양 등이 언급되고 있다. 따라서 동물문 중 가장 많이 사용한 문양은 물고기·새·나비 그 외 전복 등으로 나타나고 있다. <사진 7>은 동물문 중 형태가 작고 귀여운 토끼, 거북이 나비, 비둘기 등의 문양이다. 이상과 같이 동물문양에서도 상징적이고 기원적인 의미가 내포되어 있다



<사진 7> 動物紋茶食板, 김규석 현대작, 著者소장

### (3) 文字紋

유물속의 문자문(文字紋)은 <사진 2>에서와 같이 청동제(靑銅製) 자후(子厚) 명경(銘鏡)에서처럼 문자문은 조상들이 지녔던 희구(希求)를 표현한 것으로 서민이나 귀족 구별 없이 모든 사람의 소망을 이 문자문에 도안하거나 변형하여 나타내고 있다.

자식이 부유하고 격이 높은 사람이 되기를 바라는 부모의 간절한 바람을 담은 뜻으로 백일이나 돌잔치에 사용한 ‘부(富)·귀(貴)’, 결혼하여 많은 자식을 낳아 자

94) 金吉性, 前掲書, pp.10~11

손이 번창하길 바라는 뜻을 담은 무늬로 혼례에 사용한 ‘다(多)·남(男),’ 부모님의 회갑 때 자식들의 효성을 나타내는 무늬로 장수를 기원하는 ‘수복강녕(壽福康寧),’ 그 외 인생살이가 길한 일만 있어 편안하기를 바라는 ‘길상여의(吉祥如意),’ 수확을 기원하는 ‘병(餅)이나 ‘미(米),’ 경사스러움을 강조하기 위한 ‘희(囍),’ 그 외 도해서, 행서, 초서, 전서 등과 같이 다채로운 서체를 문양에 이용<sup>95)</sup>

하기도 하였다. 실제 『규합총서(閨閣叢書)』에서는 다식을 만들어 판에 박아내면 흑백이 분명하여 검은 비단에 흰 실로 글자를 수놓은 듯하다. 하였고, 『임원십육지(林園十六志)』의 수(壽)·복(福)과 『윤씨음식법(尹氏飲食法)』에서 글자문도 나타나 있다.

이상과 같이 문자문양에도 기원적인 요소가 간절하게 포함되어 있으며 주로 수복(壽福)이란 문자를 가장 애용했던 것으로 나타나고 있다. 이 문자문은<사진 8>처럼 모든 사람의 염원인 것으로 인간이면 누구나 갈망하는 수복(壽福)·강령(康寧)·부귀(富貴)·다남(多男) 등이다.



<사진 8> 文字紋茶食板, 김규석 현대작, 著者소장

#### (4) 幾何紋

또한 기하문(幾何紋)은 음식에 기원을 담고 아름다움을 불어 넣었던 우리 민족의 전통을 잘 나타내는 것으로 우리음식문화의 격조와 깊이를 보여준다. 가장 많은 문의 공통적 문양의 시작은 둥근 ‘원(圓)’으로 남성을 상징하

95) 金吉性, 前掲書, p.12

며, 시작과 끝이 없는 무한 영혼으로 탄생, 태양, 알, 장수사상<sup>96)</sup> 등 <사진 9> 와 같이 영원불멸 갈구를 상징한다.



<사진 9> 幾何紋茶食板, 김규석 현대작, 著者소장

따라서 유희와 형태는 동근형태에서 시작하여 차츰 변화되고 발전되어 현대는 여러 가지의 선문 등의 변화와 결합한 문양으로 나타나고 있다. 총 29개 <표 4>에 게시된 다식판(국립민속박물관에 소장하고 있는 다식판)의 크기는 일정하지 않고 크고 작은 것이 여러 가지로, 작은 것은 주로 다식판, 큰 것은 약과판으로 사용했을 것으로 보여지는데 이 다식판의 크기가 2.6~7.8cm, 두께는 0.8~2cm 로 연속적으로 1~21까지 한 개 번에 찍어낼 수 있고 가장 작은 것은 직경 2.6cm에 두께가 0.8~2cm 크기로 되어 있다. 또한 다식판에 나타난 문양은 현재 우리들이 사용하고 있는 다식판에 흔히 볼 수 있는 것으로 동물문을 비롯 식물문·기하문·글자문 기타 등으로 <표 4>과 같이 나타나 있다.

<표 4> 國立民俗博物館소장 茶食板에 나타난 紋樣

순서	다식판의 크기	다식판의 문양
1	높이 3.4 틀판 5.2cm x 27.7cm	국화문
2	높이 4.2 틀판 7.3x58.3cm	富·壽·꽃·국화·솔방울·석류문
3	높이 3cm 길이 46x7cm	富·壽·국화문
4	높이 4cm 길이 21x5.5cm	꽃문

96) 김규석, 前掲書, p.328

5	높이 4.5cm 길이 27x6cm	별·꽃·물고기문
6	높이3.5cm 길이 29.4x 6.5cm	十·꽃·국화·네잎크로마형태, 꽃문양
7	길이 26.2x21.5cm	꽃·물고기문
8	높이 2.5cm 길이 16x6cm	국화문
9	지름 5.8cm 손잡이 길이 10cm	국화문
10	높이 2.9cm 틀판 4.5x19.9cm	네잎꽃문양
11	높이 3cm 틀판 4.8x29cm	十·꽃(7, 8)·네모문
12	높이 3cm 틀판 5.7x31cm	光·寧·康·꽃·壽·福
13	높이 3.3cm 틀판 5.3x43cm	十·국화·壽·연꽃·기하문
14	높이 2cm 틀판 4.7x39cm	배꽃·꽃(6,9)·十· 卍·별·꽃문
15	높이 4.2cm 틀판 6.2cmx34,7cm	十·세모·연꽃·富·壽·福문
16	높이 3cm 길이 20.8 틀판 2.8x9.8cm	국화잎(16)문양
17	길이 48.5cm 너비 21.5cm	卍·국화·모란·꽃·나뭇잎·구름·불로초·富·壽·별자리·寶紋·꽃문
18	높이 5cm 틀판 6.5cmx44.5cm	사각형바탕에 꽃(8)문
19	높이 3.3cm 틀판 7cmx50cm	꽃(8)·새문양
20	높이 3cm 틀판 4.7cmx35.5cm	꽃·물고기
21	높이 7cm 틀판 5.6cmx31.8cm	壽·모란·十·卍자문
22	높이 5cm 길이 29cmx5cm	꽃(12)·열매·줄기·나뭇잎·국화문
23	높이 2.5cm 틀판 5.2cmx31.5cm	달꽃·기하·국화·꽃문·초승달문 7언 시구의 덧글문
24	틀판 5.7cmx20cm	태극문·富문·글자문·꽃문
25	틀판 4.7cmx33cm	十·長壽·기하문
26	틀판 4.7cmx33.4cm	囍·국화줄기·福·국화·壽·十·꽃문·네잎꽃·십자꽃문·名紋(完)
27	높이 3.3cm 길이 49.5cm	꽃·매화·세모·네모·연꽃·기하문
28	길이 44.7cm 틀판 38.2cmx5.5cm	꽃·나비·十·물고기·흠문
29	높이 2.3cm 틀판 39x23cm	국화·토끼·나뭇잎·석류·물고기문

\*<표 4>는 國立民俗博物館 소장 茶食板에 나타난 紋樣은 강수정, 2003, 「한국의 다식문양을 응용한 장신구디자인연구」를 토대로 작성함

이와 같이 <표4>에 나타난 실제 다식문양과 문헌에 나타난 문양을 종합하면 동물문으로 물고기·나비·새·토끼·전복 등의 문양과, 식물문에서의 가장 많이 나타난 국화꽃·나뭇잎·배꽃·석류·매화·연꽃·모란·솔방울·별

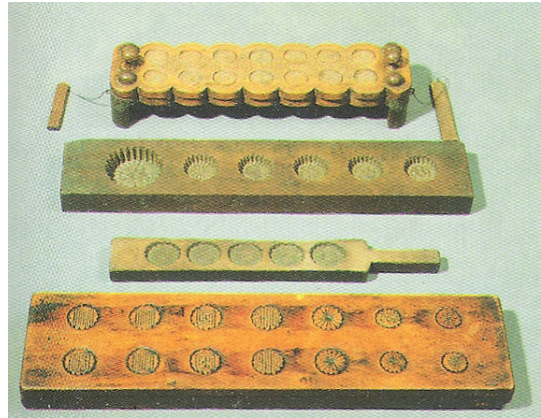
꽃·꽃문양·네잎크로바 형태의 꽃잎·꽃문양 등과, 문자문의 수(壽)·복(福)·강(康)·녕(寧)·부(富)·희(喜)·쌍희(囍)·십(十)·광(光)·장수(長壽)·만(卍)·기하문, 세모(풍요·다산·재생), 네모(풍요·다산), 태극(행운·풍요·다산), 초승달, 달, 별 등이 실제 다식판에 사용되고 있음을 살펴볼 수 있다.

#### 4) 茶食板의 材質과 形態

다식판의 재질은 목재나 도기로 제조하였으나 목재형이 더 흔하게 사용되고 있으며, 주로 회양목, 피나무, 박달나무, 대추나무 등으로 만들어졌다. 다식판에 대하여 자세하게 기록한 문헌은 많지 않으나 고려시대 역사신문에 다식판이란 '단차(團茶), 곧 떡의 형태를 가진 차과자로 다식을 만드는 판이란 뜻이다'이라 하여 최초로 다식판이 등장한다. 이어 1700년대의 『태상지(太常誌)』와 『임원십육지(林園十六志)』에서의 두 문헌에서 간단하게 기록하고 있다. 먼저 『태상지(太常誌)』에 인출판이라하여 다식의 규격과 조형 문제를 다루는데 다식모양틀에 관하여 직경이 약 4.5cm인 원형으로 12개의 꽃잎을 드러낸 형상이고, 두께는 약 1.2cm이다. 라고 하였다. 이 규격은 궁궐에서 제례 행사에 통용되어온 것으로 사료된다. 이어 『임원십육지(林園十六志)』에서는 다식판을 만들 때는 황양목(黃楊木)의 길이 1척 반, 너비 2치, 두께 3치정도 되는 것을 반질반질하고 깨끗하게 칼로 도려내서 지름 6~7cm 되는 구멍을 파고 바닥에는 꽃, 새, 칠보 등의 무늬를 새긴다. 라고 하여 다식의 크기를 짐작해 볼 수 있고, 다식판의 재질이 목재로 회양목을 사용했음을 알 수 있다. 그것은 재료 구입이 용이하고 사용시 파손의 정도가 낮고 목재의 질감을 활용해 그 문양을 자유자재로 표현이 가능하기 때문일 것이다. 다식판으로 적당한 나무는 특히 박달나무와 대추나무이다. 박달나무는

주로 다듬잇들을 응용하였고, 대추나무는 오래된 대추나무를 땅속에 묻어 두었다가 2~3년 후에 예쁜 색이 나면 그때 조각을 하여 자주빛 다식판을 만든다.<sup>97)</sup>하였다.

그 외 도자기나 주물, 플라스틱 등도 쓰이지만 실용성이 떨어지는 관계로 별로 사용이 되지 않고 있다. 다식판의 형태는 <사진 10>처럼 제작자의 의도나 구입하는 용도, 모양, 크기 등에 따라 다르고, 의뢰인의 요구에 의해서도 다양하게 나타낼 수 있다. 또한 시대나 사회현상에 따라서도 크기나 모양이 변한 모습을 살펴볼 수 있다. 현재의 다식판의 문양 형태는 일본의 영향과 찻자리에서의 요구에 의해 다식 크기가 작아지고 있다. 문양도 현대과자에서 사용한 서구적인 문양을 선호하기도 한다. 따라서 다식판의 형태 중 가장 많이 사용하고 있는 것은



<사진 10> 朝鮮時代 茶食板

장방형의 나무판에 다식의 넓이만큼 도안을 먹으로 그린 다음 다식의 뚜껑만큼 홈을 파내고 그 홈의 바닥과 가장 자리에 화문이나 동물문 등을 상세히 입체적으로 조각 한 것과, 두 개의 나무가 짝을 이루어 하나의 나무판에는 다식의 크기만큼 나무를 올라오게 양각해 올라온 부분에 무늬를 새기고 또 다른 나무판은 다른 나무에 올라온 크기에 맞추어서 구멍을 낸다. 다시 두 나무사이에 다식 크기만큼의 높이를 다른 나무로 끼어놓은 다음 구멍에 다식을 다져 넣는다. 이때 양각된 다른 나무에 양각된 무늬가 박힌 것, 이러한 문양을 양면에 만든 것<sup>98)</sup>

97) 강수정, 「한국의 다식문양을 응용한 장신구디자인연구」, 서울산업대학교 산업대학원석사학위논문, 2003, p.10

98) 金吉性, 前掲書, p.9

으로 위의 두 가지 형태가 가장 많이 사용되고 있으며 <사진 10, 11> 그 외, 나무판이 셋으로 나누어져 만들어진 것, 두 짝인데 가운데 다식문양의 조절로 만든 형태, 도장형태, 떡살과 같이 조합해서 한쪽은 다식판으로 제작된 것, 4면 모두를 제작한 것 등 세월에 따라 그 형태나 문양도 다양각색으로 변모하고 있다. 끝으로 다식판의 특징을 보면,



<사진 11> 茶食板의 여러形態

문양외도 명문(銘文)이라 하여 새겨 넣는 제작연대, 제작자, 소유자, 주소, 성명 등의 명문이 있는 것도 있고, 지방적 특색이라 하여 왕가나 지배계층이 많은 서울 중심은 다식판 얻기가 용이했고 안동, 예천, 영주 등지는 다식판의 솜씨가 전통적으로 뛰어났으며, 호남에서는 다식판보다 섬세하고 부드러운 떡살을 많이 만들었고, 충청지방은 영남, 호남, 경기지방이 병합된 형태나 문양이 다채롭지만 특징은 없었으며, 산간으로 이루어진 강원지방은 다식판 사용의 빈도가 낮은 것으로 나타났다.<sup>99)</sup>

이상으로 형태는 <사진 10, 11>과 같은 형태를 많이 사용하고 있으며, 다식의 크기는 지금의 문양보다 큰 직경이 약 4.5cm인 원형이나 6~7cm 되는 구멍을 파고 바닥에는 꽃·새·칠보를 새긴 것 등으로 나타났다. 따라서 우리의 전통 다식의 문양 크기는 4.5-6~7cm로 나타나고 있다.

99) 金吉性, 前掲書, p.15

### 5) 文獻에 나타난 茶食板의 名稱

다식류의 조형기구인 다식판의 호칭도 각 시대나 문헌에 따라 다르게 기술하고 있는데 그 내용을 정리하면 다음 <표 5>와 같다.

<표 5> 文獻에 나타난 茶食板의 別稱

文獻	年度	別稱
穡經	(1676)	인출판(印出板)
星湖僿說	(1723)	목광(木匡)
增補山林經濟	(1750)	인출판중(印出板中)
太常誌	(1725-1770)	인판(印板)
閨閣叢書	(1810)	다식확(茶食確)=다식판
雅言覺非	(1819)	목함(木陷)
林園十六志	(1830)	목권(木圈), 다식모(茶食模)
五洲衍文長箋散稿	(1835)	다식판(茶食板)
農政會要	(1840)	인출판(印出板)
尹氏음식법	(1854)	다식판(茶食板)
是議全書	(1800년말)	다식판(茶食板)
朝鮮無雙新式料理製法	(1927)	다식판(茶食板)

\* 張智鉉의 2008, 『韓國傳來 造果類 製造史 研究』, p.33 참고로 다식판의 별칭을 표로 제작성함

이와 같이 앞의 문헌에서는 다식을 받았거나 올리는 사항만 기술하였으나 1676년대의 『색경(穡經)』에서는 재료를 잘 섞은 다음 틀에 박아 찍어낸다는 인출을 기록하고 있고, 『성호사설(星湖僿說)』에서도 목광에 다져 넣어 동그란 떡으로 만든다하여 조형기구의 모습을 나타내고 있다. 이어 1766년도의 『증보산림경제(增補山林經濟)』에 인출판중이라하여 다식판의 사용이 분명해졌으며, 『태상지(太常誌)』에서도 인판이라하여 다식의 형태를 짐작

할 수 있으며, 『규합총서(閨閣叢書)』는 황률의 얇은 속껍질을 제거하고 김체에 쳐 고운 꿀에 반죽하여 힘센 손으로 비벼 다식확에 넣고 쇠망치로 세게 두드려야 윤지고 반반하다하여 다식판 대신 다식확을 기술하고 있다. 따라서 <표 5>의 문헌에 나타난 다식판의 별칭처럼 1600년대를 기점으로 다식판 이용이 가능했으며, 그 이후 대부분 다식의 조형에 다식판이 사용되고 있음을 살펴 볼 수 있다.

## 5. 進茶食器

국립중앙박물관에서 발간한 서적 중에서 고려이전의 다식기로 사용되었을 것으로 보이는 가야(伽倻)시대의 각종 고배기(高杯器), 『설문해자(說文解字)』에서의 조두(俎豆)를 식기로 사용한 내용, 『삼국사기(三國史記)』 권 33 잡지 제2 기물편에 수록된 내용 중 진골은 금, 은과 도금을 사용하지 못한다는 기록, 고려대의 『고려도경(高麗圖經)』 제 30권 기명(器皿)조와 조선시대의 『영접도감의궤(迎接都監儀軌)』 등에서 다식기의 근원을 찾아 볼 수 있다.

인류가 최초로 사용한 식기류는 나뭇잎, 나무껍질, 조개껍데기류, 동물의 뼈, 넓적한 돌조각 등 그 용기도 많을 것인데 그것은 공통적으로 자연에서 얻기가 가장 편리했던 것이다. 문명이 발달되면서 불을 이용하게 되고 제구를 만들어 그것을 변화시키고 발전시켜 그 시대에 알맞은 식기류를 개발하여 사용한 것처럼 다식기도 처음 시작은 자연에서 얻어 사용되어 무수한 시행착오와 변화 등을 거쳐 토기, 목기, 자기, 금·은기, 유리, 철기, 도금, 도은 등의 용기에까지 이르렀을 것이다. 언제부터 다식기가 사용되었는지는 정확하지 않지만 차문화와 과정류 의례문화, 떡 문화 등의 발전 단계에 따라 변

모가 가능 했으리라 여겨진다.

고려이전의 진다식기, 고려시대 진다식기, 조선시대 진다식기, 근·현대의 다식기 등으로 나누어 다식을 올려 차려내는 접시류(茶食器), 다식상(茶啖床), 담은 합, 그 외 나눔 접시, 집거나 옮기는데 필요한 다식저, 다식상보 등에 관하여 고찰해야 할 것이다. 실제 유물인 접시류는 옛 문헌에 나타난 것을 응용하였다. 먼저 우리의 찻자리 문화와 다식문화는 선현들의 식문화에서 기원 됐을 것으로 본다. 거기에 사용한 도구나 기구 등을 살펴보면 다음과 같다.

우리의 찻상 문화는 식문화의 연장이며, 반상(飯床)은 식문화의 대표적 도구인 것이다. 이와 같이 다식상차림을 할 때도 밥상문화에 기준을 두어 수분이 많은 종류 즉 차와 다식저는 오른손으로 먹기에 편리 하도록 오른쪽에 가까이 두고 다식은 찻잔의 왼쪽에 두는 것이 정례(正禮) 일 것이다. 다식을 손님에게 격을 갖추어 대접할 때나 중요한 의례를 치를 때는 반드시 그 의례에 적합한 기물이나 반상(飯床)을 준비하고 격을 갖추 때는 뚜껑까지 갖춘 찻잔과 다식기, 다식합, 다식저, 다식상, 다식상보 등은 준비한다. 다식을 담은 만한 그릇류가 정해진 것이 없으므로 시대별에 나타난 접시를 접목시키면 다식기는 안에 담겨진 모습이 손상되지 않고 시각적으로 잘 보일 수 있어야 하므로 전이 없고 색상이 단색으로 맑고 깨끗한 접시류가 제격이다.

### 1) 高麗以前의 進茶食器

청동기시대의 식기 중 접시에 관한 내용에 의하면

운두가 얇고 납작한 그릇을 접시(楪匙)라 한다. 중국에서는 작은 접시를 접(碟)

이라 한다. 또한 뚜껑 있는 사발을 합(盒) 혹은 합자(盒子)라고도 하며, 속간에서는 사발을 사기그릇, 주발을 놋쇠그릇이라 하고 있다. 초기 철기시대에 우리나라에 흙으로 만든 굽다리 그릇이 많은데 『후한서(後漢書)』에 의하면 조선에서는 변두(邊豆)에 음식을 담아 먹는다.<sup>100)</sup>

라고 하였고 ‘변’은 대나무, ‘두’는 나무로 만든 굽다리 그릇으로, ‘두’에는 국물 있는 음식, ‘변’에는 마른 음식을 담는다. 라고 하였다.

두에 대한 또 다른 설명은 『설문해자(說文解字)』에서는

두(豆)는 제기(祭器)로 표기하고 있다. 후한서(後漢書)』에 의하면 부여에서 음식을 먹는데 조두(俎豆)를 쓴다. 고 하였다. 여기서 조(도마-俎)는 본래 도마를 가리키는 글자인데 이것이 적대(炙臺 혹은 적틀-재물을 올려놓은 세간)를 가리키게 되었다. 적대는 희생물을 올려놓은 것인데 이것이 다시 밥상(소반)을 가리키게 된 것이다. 또 부여 사람들은 굽다리 그릇에 음식을 담아 먹기를 한 것 같다<sup>101)</sup>

라고 하였다. 위의 내용으로 보아 고려이전의 진식기류는 나무재질로 도마 형태의 접시류였을 것으로 여겨진다. 그 후 다식기는 토기, 사기, 자기, 놋쇠 종류의 재료로 만든 접시류일 것이며, 다식을 담을 만한 용기류(器用類) 중 지금의 다식저장체구처럼 뚜껑이 있는 기를 합이라 하여 다식을 만들어 잠깐 저장하는 것으로 여겨지며 신이나 인간에게 격을 갖추어 낼 때는 굽이 있는 도마 형태에서 발전한 굽달린 접시인 다식기를 사용했으리라 생각된다.

이어 완성된 찻자리에서는 다식저까지 갖추어야 하기에 다식저는 우리의 젓가락문화에서 온 것임으로 젓가락에 대한 설명은 다음과 같다.

100) 李盛雨, 『古代韓國食生活史研究』, 鄉文社, 1992, pp.185~187

101) 李盛雨, 前掲書, pp.199, 203

『한비자(韓非子)』에 의하면 은(殷)시대의 주왕(紂王)이 상아로 만든 젓가락을 사용하는 것을 보고 기자(箕子)가 그 사치를 경계하였다

는 것이다. 또한 『예기(禮記)』의 ‘곡례편’에 기장밥을 먹는데 젓가락을 쓰지 말라, 국에 채(菜)가 있는 것은 젓가락을 쓰고, 채가 없는 것은 젓가락을 쓰지 말라 라고 한 것을 보면 우리나라에서도 젓가락을 사용했으리라 여겨진다.<sup>102)</sup>

또한 다담상이나 다과상으로 사용하고 있는 상을 이때는 반상(飯床)은 식탁(食卓)이라고도 했는데, 이것은 밥, 반찬 그 밖의 음식을 차려놓는 상을 통틀어 말한다. 밥상은 반(盤)과 안(案)의 두 가지로 크게 분류한다. ‘반’은 다리가 없는 쟁반모양의 밥상이고 ‘안’은 다리가 붙어있는 책상 모양의 밥상으로 일반적으로 소반(小盤) 혹은 상(床)이라고도 한다. 이어 소반과 조두 출현은 상을 사용하기에 적합하도록 접시가 커지고 높이가 높아져 반상, 다담상이나 다식상으로 바뀌었을 것이다.

또한 젓가락 사용은 의례나 정식반상에서 기능은 곧 과점류나 다식형태를 먹을 때, 혹은 나물이나 채소를 먹을 때 젓가락 사용이 가능 했으리라 보여 진다. 그것은 문화란 항상 교류하기 마련이므로 어느 곳이든 공유할 수 있기 때문이다. 가야를 비롯 고구려, 백제, 신라 등의 식기류(食器類)를 파악하기란 쉽지 않다.

먼저 고구려의 토기를 파악하기 위해서는 안악 3호 고분벽화로 미루어 각종 식기류나 시루 같은 토기가 있었음을



<사진 12> 伽倻時代의 高杯各種  
높이(가운데) 19.1cm  
출처:國立中央博物館, 「국립중앙박물관」,  
통천문화사, 1993, p.62

102) 李盛雨, 前掲書, p.190

유추할 수 있고, 신라 토기에는 바리, 사발, 쟁반, 굽다리그릇 등이 있으며, 가야<사진 12> 시대의 각고배종 등은 가야시대의 식기류일 것으로, 이때의 다식기는 식기와 비슷한 형태로 토기(土器)나 목기(木器)의 재료를 가지고 굽다리접시 형식을 갖춘 다식기일 것이다. 백제의 토기는 신라 토기와 약간의 차이가 있을 뿐이며, 통일신라시대 무용총에서는 식기의 형태나 용도는 확실하지 않으나 접시모양의 윤각을 나타내고 있다.<sup>103)</sup> 『삼국지위지동위전(三國志魏志東夷傳)』에서는 음식을 조두(俎豆)에 담는다 한다. 『삼국사기(三國史記)』 권 33 잡지 제2 기물편에 규제조항이 수록되어 있다.

진골은 금, 은과 도금을 사용하지 못한다. 6두품·5두품은 금, 은과 도금, 도은을 사용하지 못하며, 4두품에서 백성에게는 금, 은, 황동과 붉은 바탕에 금, 은 도은을 한 칠그릇의 사용을 금하며...<sup>104)</sup>

즉 신분에 따라 식기의 재료를 제한 한바, 왕실에서는 주로 금이나 은을 입히는 도금술이 발달하여 식기에도 이용되었을 것으로 여겨진다. 특히 신라는 신분에 따라 성골(聖骨)은 식기의 재료에 제한을 받지 않았으며, 진골은 금·은이나 금·은 도금을 금하며, 4두품에서 서민에 이르기까지는 금·은 및 놋쇠를 금하였다. 한편 칠기(漆器)도 신라칠이라 하여 중국에 까지 알려졌는데 이는 주로 합, 바리, 접시 등의 유물이 많이 출토되었고, 그리고 천마총에서 출토된 칠기로는 오늘날의 구절판 모양의 다식함도 있었다.

위와 같이 다식기도 식기의 일종인 바, 재료에 있어 금, 은, 놋쇠, 칠기, 목기 등이 다양하게 이용되었으며, 신분에 따라 사용식기도 달랐을 것으로 보인다. 또한 <사진 12>와 같이 굽다리 접시는 신(神)이나 귀한 사람에게

103) 李盛雨, 前掲書, p.349

104) 『三國史記』, 前掲書, p.150

器用眞骨 禁金銀及鍍金, 六頭, 五頭品 禁金銀及鍍金銀, 四頭品至百姓 禁金銀鍍石朱裏平文物

존경의 뜻으로 혹은 고배음식을 담는데 쓰였고, 대부분의 고배음식은 떡과 과자류였으므로 고배음식의 하나인 다식도 의례상에 올려지면서 접시에 올려졌을 것으로 본다.

## 2) 高麗時代 進茶食器

고려시대는 청자 기술이 발달하여 수려한 식기(食器)와 다기(茶器)를 생산해 왔다. 특히 차 문화의 발달로 찻그릇류가 발전되었다. 찻그릇에서 다식을 담았을 만한 접시류와 합(盒)은 <사진 13>과 같다. 이 그릇이 가야와 다른 점은 굽다리가 넓어지고 뚜껑이 등장하고 있다는 점이다. 차 관련기명을 『고려도경(高麗圖經)』 제 30권 기명(器皿)1~3까지에 수록되어 있는데, 궁궐에서의 다식과 차생활 도구를 생생하게 담고 있다.



<사진 13> 합(盒)·접시(다식기)·대(臺) 인종(仁宗) 왕릉출토 12세기전반  
출처:國立中央博物館, 「국립중앙박물관」, 통천문화사, 1993, p.130

근래에는 차 마시기를 자못 좋아하여 차의 제구를 만든다. 금화오잔(金花烏盞)·비색소구(翡色小甌)·은로탕정(銀爐湯鼎)…중략,

무릇 연회 때면 뜰 가운데 차를 끓여서 은하(銀荷)로 덮어가지고 천천히 걸어와서 내놓는다. 그런데 찬자(贊者)가 ‘차를 다 돌렸소.’ 하고 말한 뒤에야 마실 수 있으므로 으레 냉차부터 마시게 마련이다. 관사 안에는 홍조(紅俎)를 놓고 그 위에다 차의 제구를 두루 진열한 다음 홍사건(紅紗巾)으로 덮는다.<sup>105)</sup>

105) 국역 『高麗圖經』, 민족문화추진회, 경인문화사, 1977, p.181

라고하여 금화오잔(金花烏盞)·비색소구(翡色小甌)·은로탕정(銀爐湯鼎), 홍조(紅俎), 홍사건(紅紗巾) 등으로 차생활 모습을 엿볼 수 있다. 또한 제26권 연례(燕禮)조의 연의(燕儀)에서 이르기를

기명은 대부분 금칠한 것을 썼고 혹 은으로 된 것도 있으나, 푸른색 도기(陶器)를 값진 것으로 친다.<sup>106)</sup>

라고 기록하고 있듯이 고려시대의 청자는 <사진 14>에서 보는 바와 같이 그 시대의 명품으로 용의 형상을 함으로 궁궐이나 사대부가에 식기나 과기(菓器)로 사용한 것으로 여겨진다. 이 외에도



<사진 14> 靑磁貼化龍文大盤  
출처:文化公報部 『新安海底遺物』,  
文化財管理局, 1983, p.70

상절석(上節席)엔 금칠을 했고, 하절석(下節席)기명에는 백금을 쓰고<sup>107)</sup>

라고 하여 궁궐에서는 그 사람의 직위에 따라 기명도 달리 사용됨을 살펴볼 수 있다. 또한 『고려도경(高麗圖經)』에 개경에 개설한 관사(館舍)에서 손님에게 대접하던 평소식사의 내용을 보면 당시 다식제구를 추측해 볼 수 있다.

손님에게 하루에 3끼 대접하는데 사부(使副)에게는 매끼마다 5조(俎)이고, 저는

106) 국역 『高麗圖經』, 前掲書, p.158

107) 국역 『高麗圖經』, 上掲書, p.160

모두 붉은 칠이며, 그릇에는 황금을 바르고 있다. 도轄(都轄)·제轄(提轄)·상절(上節)에게는 매끼마다 3조이고 중절에게는 2조, 하절(下節)에게는 매 5인씩 연상(蓮床)을 차린다...

이어 고려시대 식사용구에 관하여 “왕궁, 국관은 상탁(狀卓)과 반찬(飯饌)을 사용하되 사민은 좌상(坐床)만 쓴다. 식사를 할 때는 소조(小俎)를 놓고 기명은 동기(銅器)를 쓴다. 매 상에는 객이 2인이고 객의 수가 많으면 상의 수를 늘린다.<sup>108)</sup>”

하여 그 당시의 식생활도구의 상황을 세밀하게 묘사하고 있으며, 『고려도경(高麗圖經)』의 제 27권의 관사(館舍)즉 사절 일행을 유숙 혹은 휴식시키는 각종 건물로 순천관(順天館)에서의 정·부사이하 여러 수행원의 유숙처 배치와 그 환경이 설명되어 주요한 장으로 이용하는데 도轄제轄위(都轄提轄位)의 모습에는 이렇게 표현하고 있다.

방안의 기명(器皿)은 향렴(香奩- 향을 넣어 두는 그릇), 주함(酒榼- 들고 다니며 술을 담은 그릇으로 위는 뒤집어씌운 연잎으로 되고 양쪽 귀에는 고리사슬로 된 뜨는 끈이 있는데, 금으로 간혹 칠을 했다), 타구·(식야-음식을 담은 그릇)같은 것들이 다 백금으로 되어 있고, 물을 담은 제구는 다 동을 썼고, 물건들이 다 갖추어져 있고...<sup>109)</sup>

라고 하였으며, 『고려도경(高麗圖經)』 28권에서는 다음과 같은 내용이 언급되고 있다.

단칠조(丹漆俎-붉은 칠을 한 적대)는 왕궁에서 평일에 사용하는 것이다. 평상위에 앉아서 기명을 적대위에 올려놓고 그 앞에서 먹기 때문에 음식은 적대의 수효의 다과로 준비가 나누어진다. 정사와 부사가 관사에 들면 매일 세 끼씩을 공급하는데, 한 끼는 다섯 적대씩이고, 그 기명은 다 황금이 칠해져 있다.<sup>110)</sup>

108) 국역 『高麗圖經』, 前掲書, p.171

109) 국역 『高麗圖經』, 上掲書, pp.163~167

110) 국역 『高麗圖經』, 上掲書, p.171

라고 언급하고 있으며, 『고려도경(高麗圖經)』 제 30권 기명(器皿)1조에 보면

동이(東夷)는 그릇에 적대를 쓴다, 만듭새를 보면 예스럽게 소박함이 자못 자랑스럽고... 111)

식조(食罩)라 하여 상보에 대한 기록을 살펴보면

공회(公會)에서 음식을 낼 때 아래는 쟁반으로 받치고 위에는 푸른 덮개를 놓는다. 왕과 부사, 정사의 것에는 적황색의 장식을 가하는데 음식의 정갈하고 거친 것을 구별하는 방법이다. 112)

라 기술하고 있다. 제 33권 궤식(饋食)조에 따르면

식품은 10여종인데 국수가 먼저이고 해물은 더욱 진기하다. 기명은 금·은을 많이 쓰는데 청색도기도 섞여있다. 쟁반과 소반은 다 나무로 만들었고 옷칠을 했다.113)

이와 같이 고려궁궐에서는 직위나 신분에 따라 기명(器皿)을 금·은·동으로 나누어 사용하였다. 더욱이 도금 한 것도 종종 사용되고 있음을 볼 수 있다. 또한 기명은 적대위에 올려놓고 사용되었고, 찻잔이나 합은 뚜껑을 이용하였으며, 상보로는 적황색과 푸른색을 사용하였고, 소반이나 쟁반은 다 옷칠을 해서 사용했음을 알 수 있다. 따라서 다식을 담은 용기도 위의 용기와 같은 금기·은기·유기·칠기의 종류일 것이며 격을 갖춘 장소라면 뚜껑을 사용했으리라 생각된다.

111) 국역 『高麗圖經』, 前揭書, p.175

112) 국역 『高麗圖經』, 上揭書, p.183

113) 국역 『高麗圖經』, 上揭書, p.187

### 3) 朝鮮時代 進茶食器

의례시 이용한 용기(用器)와 상(床)으로는 1609년의 궁중음식문화 중 영접의 일상식에 소용(所用)된 기용(器用) 관련부분이 나타난 내용을 참고해 볼 수 있다. 이중 접시와 시저에 관한 『영접도감의궤(迎接都監儀軌)』에서의 내용은 다음과 같다.

접시(貼匙)류에는 자토장접(磁土醬貼), 자접시(磁貼匙), 자소접시(磁小貼匙), 흑접시(黑貼匙)”류 등이 사용되었으며, 시저(匙筋) 종류에는 은접시(銀貼匙), 은시(銀匙), 은저(銀筋), 유저(鋤筋), 수시(金壽匙), 당저(唐筋) 등이며 다담상에 올려진 용기는 주로 당제(唐制) 자기(磁器)로 소접시(小貼匙)와 중접시(中貼匙)<sup>114)</sup>

<사진 15>는 청백자양각엽문으로 굽이 거의 없고 전도 낮아 과기(菓器)로 사용했을 것으로 여겨진다. 이 외에도 도자기류의 접시와 은접시, 유기류 등이 때에 맞추어 사용되었음을 알 수 있다. 접시(楪匙)는 접자(接子), 접시(貼匙) 등 다른 이름으로 불리어지기도 했으며, 부식을 담는 그릇으로 사용<sup>115)</sup>되었다.

또한 1744년 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』의 동뢰연소용(同牢宴所用) 식기에 흑칠대과반, 흑칠중과반, 흑칠소과반도 나타나고 있다. 1749년 『어제



<사진 15> 靑白磁陽刻葉文접시  
출처:文化公報部 『新安海底遺物』, 文化財管理局, 1983, p.92

114) 金尙寶, 前揭書, pp.69~77

115) 金尙寶, 上揭書, p.51

국혼정례(御製國婚定例)』의 왕세자, 응주, 가례시 조현례(朝見禮), 현구고례(見舅姑禮)시에 당주홍칠상(唐朱紅漆床) 2좌(坐)를 준비한 것을 볼 수 있다.

또한 조선시대 기물을 받치는 도구로는 탁(卓)<sup>116</sup>, 반(盤)<sup>117</sup>, 상(床)<sup>118</sup>, 정(亭<sup>1</sup>), 대(臺)가 있었으며, 상보는 그 상의 크기에 맞추어 홍색비단상보를 사용 하였다. 1819년 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』의 왕가례(王嘉禮)상차림에서 흑칠반(黑漆盤)과 주칠반(朱漆盤)을 동퇴연에서 사용됨을 살펴 볼 수 있는데, 주칠은 왕이나 왕비, 대왕대비께, 흑칠은 왕자에게 올리는 상으로 엄격하게 구분하여 상용하였으며, 황제께 올리는 상은 황칠을 사용함으로써 신분에 따라 엄격하게 적용시켰다. 그 밖의 원반(圓盤)은 음식을 운반하는 반상용, 혹은 연회시 임금이 신하에게 음식을 내릴 때 사용된 것으로 보인다. 임금이 신하에게 음식을 내릴 때 상용되는 반(盤)은 소반이라고 하며, 소반은 한사람 앞에 한상씩 받는 독상으로, 크기는 높이가 얇은 허리 이상을 올라가지 않는 것으로, 신하는 음식을 먹은 후 소반을 각자 궁 밖으로 가져가도록 허락하였다. 이 연상(宴床)에서는 고임용 식기가 사용되었다.

우리(汚里)는 유밀과나 조과류 등을 담는데 이용하였고, 과반(果盤)으로는 유과기(鑰果器), 유접시(鑰貼匙)가 이용되었다. 위의 유과기 등은 겨울철에 주로 사용해야하는 점 때문에 다시 백자기(白磁器)류의 이용이 증가하게 된다. 위의 우리(汚里)인 굽다리 접시의 언급을 살펴보면

우리(汚里)는 중박계(中朴桂), 약과(藥果), 다식(茶食)과 같은 조과나 유밀과를

116) 高足床으로 현재의 交子床이다. 조선조 상의 칠은 生漆, 朱漆, 黑漆, 黃漆이 있는데 궁에서는 황, 주, 흑칠을 하고 민가에서는 주칠을 사용하지 못하도록 하였다.

117) 반의 종류에는 원반, 두레반 외에 대궐의 수라상으로 사용된 虎足盤, 화형반, 단각반이 있었다. 대궐 반의 기본 기본규격은 높이가 9.8~10.5寸, 직경이 12.4~21寸 내외이다.

118) 오늘날의 상문화는 고구려의 무용총(4세기)의 무덤 벽화에서 보이는 입식밥상과, 각저총(5~6세기)의 무덤벽화에서 보이는 좌식밥상에서 적어도 입식 좌식밥상이 4~5세기에는 같이 쓰였으나 온돌의 보급으로 통일신라이후 좌식이밥상이 고정 되었다.

담는 굽다리 그릇인데 접시위에 음식을 피는 높이만큼 우리가 달려있어 피는데 편리하도록 만들어져 있다.<sup>119)</sup>

라고 하여 다식을 담았을 용기가 나타나고 있다. 그 용기의 재료들도 다양한데 그 예로 경주 안압지 출토의 토제접시 및 사발, 경주 98호 고분에서 출토된 순금의 굽다리그릇 유리잔, 경주 155호 고분에서 출토된 칠기, 최근 까지 사용되던 놋쇠 제품류, 1744년이나 1819년의 동뢰연에서 뚜껑달린 그릇으로 유소개아(鑰小盖兒), 소함에 뚜껑을 한 유기와 은저(銀筋-자주색 비단 보자기로 만든 주머니에 넣었다가 사용함), 은잔과 은잔받침, 은기(銀器-4쪽의 고운 홍색모시로 만든 겹보자기에 싸 두었다가 사용함) 등이 있다.

<사진 16>은 이러한 은기류와 같이 대부분 궁궐에서 혹은 사대부가에서 상차림을 할 때 귀한 과자류를 담아 사용되었을 것으로 여겨진다.

또한 <사진 17>은 목제반으로 음식을 담아 옮기거나 이동할 때 사용했을 것으로 실용성에 따라 오늘날까지 사용되고 있다.

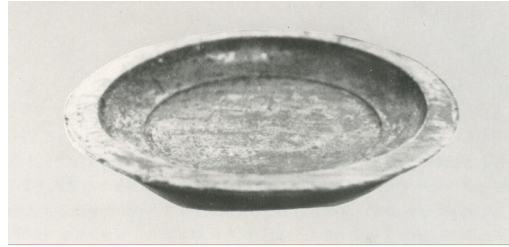
조선중기에서 말기의 백사기(白沙器), 접시 등처럼 조선궁궐에서는 다양한 종류의 식기류를 사용하였을 것이며, 그 종류나 모양, 크기, 질감, 등이 아주 광범위하여 우리 식기문화의 많은 변화를 가져 왔으리라 본다. 따라서 조선 시대는 다양한 다식과 함께 다식을 차려 올리는 상(床), 옮기거나 나르는 소반(小盤), 시대를 초월하여 언제나 가장 많이 쓰이고 있는 목제반, 담는 진기(進器), 다식저(筋), 다식기집이나 다식저집, 다식상보(床褌)등 다식문화에 관련한 분야들이 각기 발전했던 것으로 보이며, 다식기의 형태나 종류, 모양, 색깔, 질감 등이 오늘날의 다식기 문화에 바탕이 되었을 것으로 생각한다.

---

119) 金尙寶, 前掲書, p.211



<사진 16> 銀製押出梅花牡丹鳥文  
출처:文化公報部『新安海底遺物』,  
文化財管理局, 1983, p.182



<사진 17> 木製盤  
출처:文化公報部『新安海底遺物』,  
文化財管理局, 1983, p.215

#### 4) 近・現代의 進茶食器

경제 성장과 함께 생활이 안정되면서 의례문화도 복원되고 차생활도 보편화, 다양화, 전문화 되면서 때와 장소를 가리지 않고 언제 어디서나 찻자리를 펼 수 있게 되었다. 의례시 필요한 진다식기는 고려이전부터 사용하는 제기 형태의 다식기, 혹은 현대와 같은 높이의 굽과 뚜껑을 갖춘 다식기를 사용하고 있는 추세다. 또한 찻자리에서는 차회의 목적이나 주제, 절기, 쓰임새 등에 따라 다식기의 크기, 모양, 색상 등을 고려하여야 하며 근래에는 용기(用器)의 기능성과 기호성이 첨가되고 있다. 재질 또한 목기, 도자기, 유

기, 금·은기, 한지류 등 사용자의 기호나 미적인 감각에 따라 종합적으로 각기 사용되고 있다.

<사진 18>은 현대 찻자리에서 사용되는 뚜껑을 갖춘 오색다식기로 청색, 붉은색, 황토색, 흰색, 검은색 등의 조화를 이룬 오방색 다식기가 사용되고 있다.



<사진 18 > 五方色 茶食器, 이용철 作

이상 고려이전부터 근·현대에 이르기까지 진다식기를 살펴본 결과 <표 6>과 같이 나타나고 있다.

<표 6> 高麗以前부터 近·現代의 茶食器

時代	祭·進·茶食器	材 質
高麗以前	祭器와 병용	토기, 목기, 칠기, 나뭇잎, 나무껍질, 돌, 조개껍데기 등
高麗時代	祭器와 進器병용	토기, 목기, 청자기, 금·은기, 옷칠기
朝鮮時代	祭器와 獻茶食器, 進器 분리사용	백자기, 은기, 목제반, 과반(果盤), 유과기(鑰果器), 유접시(鑰貼匙), 흑칠반(黑漆盤)과 주칠반(朱漆盤)
近·現代	祭器, 獻茶食器, 進器 機能性, 實用性첨가	목기, 도자기, 유기, 금·은기, 한지류, 오방색다식기 등 기능성과 실용성이 첨가됨

### Ⅲ. 食品史에 나타난 茶事와 茶食의 發達

본 논문에서는 다식발달과정을 시대별 중심으로 일부 차 관련문헌과 식품문헌 중 다식 관련 부분만 추출하여 그에 나타난 다식재료와 종류, 만들기 과정, 문양, 용도 등을 고려이전과 고려시대, 조선시대, 근·현대로 나누어 시대별 조리과정의 특징들을 총체적으로 고찰해보고자 하였다.

고려이전은 다식의 기틀을 형성하는 시기로 다식을 만들 수 있는 쌀가루와 밀가루로 여러 종류의 조과류가 밀거름이 되어 뿌리를 내리게 함으로 이때를 다식의 터전을 마련한 형성기(形成期)로 보았다.

고려시대는 이전의 조과류(造菓類)와 궁궐의 많은 음다문화의 영향으로 다식도 함께 발전되고 변모하는 다식의 발전기(發展期)로 볼 수 있다.

조선시대는 수많은 의례속에 단독으로 다식이라는 물품으로 올려지면서 예전과는 다르게 많은 종류와 재료로 다식의 꽃을 피우고 열매를 맺는 절정기에 도달하는 시기로 다식의 완성기(完成期)로 볼 수 있다.

한편 근·현대에 와서는 오히려 본래 다식의 의미는 희미해지고 단지 걸모습이나 형태, 문양에만 치우치는 경향이 있으나 한편으로는 전통의 다식위에 기능성을 가미한 다식을 만들어 내기도 한다. 따라서 현대는 다식의 종류나 재료, 문양, 형태 등을 변형시켜 현대와 전통이 어우러진 우리만의 다식을 만들고 있는 시기로 다식의 재창조기(再創造期)로 명명하였다. 이와 같이 시대별 특징을 고려하여 다식의 발달과정을 다식의 형성기, 다식의 발전기, 다식의 완성기, 다식의 재창조기로 구분하여 고찰해보고자 한다. 우리나라 다식의 발달과정을 정리하면 <표 7>과 같다.

<표 7> 우리나라 時代別 茶食發達過程의 特徵

時代	特徵
高麗以前	茶食의 (形成期)
高麗時代	茶食의 (發展期)
朝鮮時代	茶食의 (完成期)
近·現代	茶食의 (再創造期)

## 1. 高麗 以前의 茶食(形成期)

고려이전 다식은 3가지 기원 가능성에 유추할 수밖에 없는 실정이다. 그러나 가장 가까운 가능성은 조과류이다. 그에 따른 재료는 대부분 과점류를 만들기에 필요한 쌀가루나 밀가루, 기름과 꿀로써 지금의 다식과는 다른 방법으로 재료를 굽거나 익히는 과정을 거친 조과류인 유과(油菓)나 유밀과(油蜜菓)의 한 형태일 것으로 사료된다. 다식에 관해 직접 언급한 문헌이 없으므로 그 시대의 『제민요술(齊民要術)』, 『다도학논고(茶道學論攷)』, 『다경(茶經)』 등을 참고로 하였다. 그러나 본 논문에서 제시하는 기원 이외전차(錢茶)나 떡류(餅類)에서의 기원 가능성도 배제할 수 없다.

### 1) 『齊民要術』에 나타난 菓飮類(茶食)

사국 및 통일신라시대의 서적에서는 다식에 관한 정확한 기록이나 문헌은 거의 나타나지 않고 있다. 다만 중국의 『제민요술(齊民要術)』<sup>120)</sup>이나 일본

120) 중국 후위(後魏)대의 가사협(賈思勰 :530~550년)이 간행된 것으로 추정된 농서로서, 제민이란 평민을 위한생활기술이며 그들의 생활에 지침이 되고자 쓴 책으로 서술 내용은 농경, 축산, 종수(種樹), 식품의 조리, 가공 등 농가생활전반에 걸쳐 있고 상세하고 광범위하며 실질적이고 체계 있게 구성되어 있다.

의 여러 문헌, 여러 신사의 제사 음식을 통하여 당시의 과정류의 일종인 과자 모양만을 어느 정도 짐작할 수 있을 뿐이다. 『제민요술(齊民要術)』은 식품조리 가공편 및 연구서적으로, 530~550년에 간행된 것으로 추정되고 있으며 농업기술과 농가생활경영에 관한 실제적인 지식과 기술을 알게 하고자 편찬한 농가생활백과사전격인 책이다. 편자인 가사협(賈思勰)은 중국 후위(後魏)대의 임지였던 고양(高陽)사람이지만 고양은 현재 산둥성에 있던 고장으로 상고시대에서부터 한민족과 관계가 깊은 고장이며, 한반도의 서북부와도 근거리에 위치한 곳이다. 따라서 이 고장은 우리와 문화의 흐름이나 교류가 밀접할 수 있는 고장으로서 이 고장의 식품과 그 가공기술은 우리나라 고대음식을 추정하고 연구하는, 나아가서는 한국·중국·일본의 음식문화를 비교·연구에도 귀중한 자료<sup>121)</sup>이다. 또한 윤경혁의 다문화연보(茶文化年譜)에 따르면

우리는 황인종 중에서 넓게는 한겨레, 좁게는 동이(東夷)배달민족이다. 동이는 주대(周代)에 빈읍(邠邑→邠邑→彬邑)을 중심한 반정집단이 ‘동쪽 어질고 질서 있는 사람’을 가리키는 말이다. 기원전 30~3세기 우리 조상(祖先)은 중국의 중부, 북부, 북동(滿洲), 한반도에 걸쳐서 선주인(先主人)과 이동인이 조화정착(調和定着)하고 황하문명을 일으키며, 여러 가지 문자를 개발, 종합, 보완하면서 인류 종도(宗道)의 사상을 담은 동방문자를 소전문, 옥편, 강희자전으로 결완(結完) 중원대륙의 문명은 우리의 선조에 의해서 태동되고 발전되었음을 쉽게 알 수 있을 것이다. 그 근거로서 첫째 알타이계통어, 둘째 글 동방공유문자(속칭 한자의 본음 보형 본의), 셋째 둔청문(臀靑文 소칭 몽고반점으로 중국 80%, 우리 99%)이다. 이는 곧 동북아 주종족의 삼대근거이다<sup>122)</sup>

라고 하여 우리는 동이족으로 동방문명의 주역으로 같은 문화권의 선조였으

121) 윤서석 외, 『齊民要術』, 민음사, 1993, p.13

122) 윤경혁 편저, 『茶文化年譜』, 弘益齋, 2005, 머리말

므로 이 요리서인 『제민요술(齊民要術)』도 중국 후위의 가사협이 저술한 책이지만 후위가 고구려와 접경한 주로 동이족이 살고 있던 지역이므로 우리의 식품가공 기술서 라고 볼 수 있을 것이다. 실제로 이 책에 수록한 대부분의 가공기술들이 우리의 전통기술과 다를 바 없다 할 것이다.

위의 문헌에는 과정류 중 유과 만드는 방법이 기술되어 있는데, ‘고환(膏環)·거여(粒糶)’라고 언급하고 거여는 앞의 설명과 같이 유밀과를 뜻하기도 한다. 내용은 다음과 같다.

참쌀가루를 물과 꿀로 반죽하여 탕병면처럼 단단하게 반죽한다. 손으로 주물러 늘여 길이 8촌 정도의 덩어리로 만든다.(양끝의 모양을 구부리고 기름에 익힌다.) 꿀탄 물로 밀가루를 반죽한다. 혹시 꿀이 없으면 대추를 삶아 그 즙을 사용한다. 소와 양의 기름을 넣어 반죽한다. 소와 양의 젖을 쓰는 것 또한 병의 맛을 좋고 연하게 한다. 절병은 우유만을 넣고 반죽한 것이다.(입에 넣으면 부서지고 연한 맛이 마치 눈 녹듯 하다. 123)

라고 하여 위의 내용은 병의 형태를 만든 것과, 유밀과·유과의 반죽과 유사하게 나타나고 있다. 반죽재료에는 참쌀가루와 밀가루가 사용되었다. 오늘날에 밀가루는 대부분 약과를 참쌀가루는 유과의 재료로 사용하고 있다.

또 한 『제민요술(齊民要術)』의 병이(餅餌)가운데 건조된 것은 떡인 동시에 과자의 구실도 하여 이들을 과병(果餅)이라고 한다. 하여 과정류와 떡이 합쳐진 양쪽의 장점만을 골라 과정류의 저장성과 떡의 재활용 정도가 병합된 다식의 기원 가능성을 고조시키는 대목이기도하다.

이와 같이 같은 문화권의 조리서라고 주장하는 것은 1500년 전의 조리서임에도 불구하고 재료들을 일상적으로 요즈음에도 쉽게 구할 수 있고, 조리

123) 윤서석 외. 前揭書, pp.241~242

用秬稻米屑水蜜澆之強澤如湯餅麵手才弱 團可長八寸許(屈令兩頭相就膏油煮之—

皆須以蜜調水澆麵若無蜜煮棗取汁牛羊脂膏赤得用牛羊乳赤好令餅美月危截餅純用乳澆者(入口卽碎如凌雪)

방법도 우리의 모습과 유사하기 때문이며 전체적인 조리정서가 우리문화와 비슷하기 때문인 것으로 사료된다. 또한 우리의 사료 『삼국사기(三國史記)』 중

신문왕 3년(683)에 왕비를 맞이할 때 납폐품목으로 쌀(米)·술(酒)·유(油)·꿀(蜜)·장(醬)·시(豉)·포(脯)·젓갈(醢)···<sup>124)</sup>

에서 혼례시 과정류의 주재료인 쌀, 기름, 꿀 등의 기록을 언급하고 있다. 이것은 유과나 약과의 주재료가 될 수 있으므로 이 시기에 우리의 다식으로 표현되거나 기록으로 나타나지 않고 있지만 역사상 3가지 재료가 갖추어진 때는 이 시기이므로 다식형태에 가까운 조과류가 있었을 것으로 추론할 수 있다.

## 2) 『茶道學論攷』에 나타난 高句麗시대의 錢茶<sup>125)</sup>

본 내용에서는 다식의 기원이 단차에서부터 유래하였다고 주장하는 일부의 의견에 따라 우리나라의 단차(團茶)과정을 살펴보면, 차는 잎차·덩이차·가루차 그 외 약간의 차이가 있지만 만드는 방법에 따라 크게 이 3가지 형태로 분류하는데, 그러면 덩이차 형태는 우리나라에서 언제부터 선을 보이며 문헌에 나타나고 있는지 이를 살펴봄으로써 병차(餅茶)의 발달이 다식의 기원 가능성을 한층 높일 수 있으리라 사료된다. 따라서 고구려시대 전차로 전해진 내용은 아래와 같이 고찰해 볼 수 있다. 일본의 차 학자인 청목정아(靑木正兒 아오끼 마사루 : 1887~1964)는 그의 저서에

124) 『三國史記』, 前掲書, p.212

125) 金明培, 『茶道學論攷』, 대광문화사, 1996, p.100

나는 고구려의 고분(古墳)에서 나왔다는 소형박편(小形薄片)의 병차(餅茶)를 표본으로 간직하고 있는데, 지름 4cm 남짓의 전형(錢形)으로서 중량(重量)은 닷푼 가량이다.<sup>126)</sup>

라고하여 가지고 있었던 고구려의 옛무덤에서 출토된 전차 유물에 대하여 기록 하였다. 또한 나카오(中尾萬三 : 1882~1936)박사가 1925년 정월 전남 장흥에서 발견한 뒤로 그 이름을 떨친 돈차도 당나라의 육우(陸羽)가 지은 『다경(茶經)』에 보이는 병차의 영향을 이어 받아 백제나 신라 이래의 유습으로도 평가 되었을 것이다. 이어 전차 연구에 한 평생을 바친 호소다니(細谷清)는

본 고장인 중국에서 이러한 전차(錢茶)는 먼 옛날에 없어져 버리고, 지금은 남조선의 한 지방에만 남아 있다. 차를 싫어하는 것으로 통한 조선에 그 잔영이 보인다는 것은 재미있는 얘기다.<sup>127)</sup>

또 모로오까(諸岡) 存 : 1879~1946)박사는 조선에서의 당대 단차(唐代團茶)의 발견이라는 글에서

아무래도 『茶經』속의 가장 큰 의문은 육우가 몸소 궁리하여 만들어낸 이른바 團茶라는 것이 과연 어떤 양식이었느냐 하는 점이다. 나는 그 정확한 제법을 알고 싶었던 것이다. 처음으로 이 의문 해결의 시사를 얻은 것은 실로 고 나카오(中尾萬三) 박사의 朝鮮錢茶<sup>128)</sup>의 고찰이다....(중략)

1938년 11월 이래, 나도 再三 조선에 방문하는 기회를 얻고 다행이도 광주 산림

126) 青木正兒, 『青木正兒全集』, 第八卷 東京:春秋社, 1971, p.262

127) 金明培, 前掲書, p.101

128) 錢茶製法은 처음에 차을 찌고 찼어서 절구질하여 틀에 넣고 박아내어 그 복판에 구멍을 뚫고 배로(焙爐)에 말린 것으로 복판의 구멍에는 벗짚을 꿰어 둔다. 그 모양은 唐代 陸羽의 團茶 그대로이다. 그러나 마시는 법은 이단차를 불에 찌어 土瓶에 넣고 달여서 그 빛깔이 紅茶처럼 된 것을 알맞은 정도로 茶經의 단차 마시는 법과는 다르다.

기사 이에이리(家入一雄 1900~1982)씨의 열렬한 원조를 얻어서(중략) 비로소 이에 『茶經』에 적혀 있는 당대(唐代)단차의 제법, 자법, 및 그 飲法까지도 자세하게 이해할 수 있게 되었던 것이다. 이 결과가 곧 1940년 10월에 발행된 나와의 공저인 『朝鮮의 茶와 禪』<sup>129)</sup>인 것이다.

라고 설명하고 있다. 만약 병차에서 다식이 기인 됐다고 본다면 그 역사는 보다 더 당겨질 것이므로 앞으로 연구해야할 과제인 것이다. 또한 고구려(前 37~668)시대의 전차(錢茶)가 확실하다면 당(唐)의 육우가 『다경(茶經)』을 편찬한 연대가 764년 이고, 고구려가 668년에 멸망<sup>130)</sup>하였으니 육우가 기술한 병차 보다 고구려에서 발견된 전차가 더 역사성을 지닐 수도 있을 것이다. 위의 사항처럼 그 진실이 밝혀진다면 다식의 기원에도 커다란 영향을 끼칠 지도 모를 일이다.

### 3) 『茶經』에 나타난 茶餅

『다경(茶經)』은 당(唐)의 육우(陸羽:764)가 찬술한 차의 경전(經典)으로 그 내용은 10장으로 차에 대한 근원의 총론격이다. “차를 오래마시면 사람으로 하여금 힘이 있고 뜻을 즐겁게 한다.”라고 하는 『신농식경(神農食經)』에 의하여 약용으로 시작되어 오늘날에는 기호음료로, 의례물이나 공양물, 심신수련 매개체 등 여러 용도로 활용되고 심지어는 식품, 의약품, 화장품 등에도 이용되고 있다. 따라서 이제는 마시는 것에 그치지 않고 차나 추출물, 차분말 자체를 음식에 이용하여 섭취하는 방법들이 앞 다투어 연구되고 있는 실정이다. 이러한 차의 활용은 차의 전반적인 지식들이 수록되어 있는 세계 최고의 차 경전인 『다경(茶經)』에서는 차의 음용형태에 주해를 붙여 언급하고 있는데, 그 중 차를 약용으로 수양의 매개체로, 음료로, 때론 음식

129) 金明培, 前掲書, pp.101~102

130) 尹庚熾, 『茶文化年譜』, 홍익재, 2005, pp.12~13

의 첨가물로 사용되어졌음을 살펴볼 수 있다. 따라서 다식도 차의 변천과 발전에 영향을 받아 차와 함께 더불어 많은 변화를 가져오게 되었다. 즉 차의 활용도가 다양해지면서 생차잎으로 시작된 차의 식용은 불이 발견되면서 국이나 나물, 죽을 끓이고 차를 보관하기 위해 찻잎을 찌서 덩이차를 만드는 가공법이 발달하고, 나아가서는 그 덩이나 찻잎을 가루 내는 방법들이 생겨나면서 차를 이용한 다양한 조리법이 선보이게 된다. 어찌면 이러한 차 조리도 다식형성 발달에 영향을 미쳤을지도 모르는 일이다. 다식의 변천 과정에 영향을 끼쳤을 사료는 다음과 같이 나타나고 있다.

#### (1) 『茶經』에 나타난 차떡의 조리

『다경(茶經)』의 칠지사(七之事)의 차의 옛일 3. 광아운(廣雅云)<sup>131)</sup>의 하던

형주와 과주 사이에는 잎을 따 떡을 만드는데, 쇠잎은 쌀 반죽을 내어 떡을 만든다. 차를 달여 마시고자 하면 먼저 붉은 빛깔로 굽고, 뽕은 가루를 질그릇 안에 넣어서, 끓인 물을 부어 덮되, 파, 생강, 굴씨와 잡탕 국을 끓인다. 그를 마시면 술이 깨고, 사람으로 하여금 졸리지 않게 한다.<sup>132)</sup>

당(唐)의 시대에 차음용의 형태를 살펴볼 수 있는 대목이다. 부드러운 찻잎은 쌀 반죽을 하지 않고 잎이 쇠 것은 쌀 반죽을 한다고 하였는데 쌀과 쇠잎의 비율을 알 수 없지만 쇠 잎이 뭉쳐질 정도의 쌀가루가 섞이었을 것이다. 어떤 형태로 만들어 졌는지 단정하기란 어렵다. 다만 위의 설명처럼 잎이 쇠차(老茶)를 떡(餅)처럼 만들어 마시기전 구운 다음 가루 내어 차만 끓

131) 廣雅：書二十卷 魏의 張揖이 지은 字典

132) 윤경혁, 『茶文化古典』, 홍익재, 1999, p.105

荊巴間 採葉作餅 葉老者餅成以米膏出之 欲煮茗飲 先炙令赤色 搗末置瓷器中 以湯沃之 用蔥薑橘子茗之 其飲醒酒 令人不眠

이는 것이 아니라 다른 것과 섞어서 국처럼 끓여 먹었음을 알 수 있다.

또한 차의 효능으로 술이 깨고, 졸음도 방지할 수 있음을 살펴 볼 수 있다. 위의 내용을 살펴보면 떡차에서도 다식의 기원이 될 수 있는 가능성을 배제 할 수 없는 내용이기도하다. 즉 쌀가루가 같이 쓰여진 점을 고려해 본다면 쌀가루 자체만 구우면 과정류가 되고, 찌면 떡이 되며, 차와 섞어서 찌면 차떡이 되는 형태일 것인데 여기에 많은 가능성과 연관성이 함축되어 있을 것으로 보여 진다.

5천년의 오랜 역사 동안 이용 되어온 기호음료로서 위의 『다경(茶經)』에서 음용 형태뿐 아니라 차를 먹을거리로 사용한 사례를 살펴보면, 약리적 효능이 뛰어난 차를 식용화한 것은 차잎을 단순히 씹어 먹거나 마시는데 그치지 않고 떡을 만들거나 다른 재료와 함께 국을 끓이거나, 죽을 쑤거나 탕, 나물형태, 혹은 가루 등으로 이용하여 차의 쓰임새가 다양했음을 살펴볼 수 있다.

이상과 같이 다식은 병차(餅茶)와 분리되어 단독으로도 의례물이나 제물 등으로 이용되고 있지만 초기의 다식은 분명하게 문헌에 나타나지 않고 있어 여러 가능성을 유추하여 기원에 근거를 두고 추론할 수밖에 없을 것이다. 다식의 형성기인 고려이전 문헌에 나타난 내용은 <표 8>과 같이 정리할 수 있다.

<표 8> 高麗以前 文獻에 나타난 茶食(形成期)

文獻	著者 및 年代	茶食類의 種類	形態	用度	特徵
『齊民要術』	중국 후위(後魏) 가사협(賈思勰) (530-550년)	菓釘類(茶食) 餅(절편)	과일 조수 형태	의례용	조과류 중 다식은 과정류의 한 종류
『茶道學論』	金明培 (1996)	錢茶는 다식의 기원가능	원형	일상용	高句麗 전차도 다식기원가능
『茶經』	唐의 陸羽(764)	茶餅은 다식의 기원가능	원형	약용 식용	차떡도 다식의 기원가능성

즉, <표 8>과 같이 다식터전 형성기인 고려이전은 조과류(造菓類) 기원설, 차떡(茶餅)의 기원설, 흑자의 주장인 떡(餅)의 기원설 등이 형성된 시기라 하겠다. 그러나 이 시대 다식의 재료들을 파악해보면 유밀과(油蜜菓), 유과(油菓)처럼 조과류가 가장 가능성이 높게 나타나고 있다.

## 2. 高麗時代 茶食(發展期)

고려는 음다왕국(飲茶王國)이다.<sup>133)</sup> 라고 일본의 저자가 서술할 만큼 다의(茶儀) 전성기로써 사회 전반에 걸쳐 왕, 귀족, 관리, 선비와 일반 백성까지도 차를 즐겨 마셨음은 역사서나 문헌, 시문 등에서 쉽게 찾아볼 수 있다. 특히 궁궐에서는 많은 차의(茶儀)의 영향으로 우리 차문화사의 한 역사를 이루는 주춧돌이 되었다. 그러한 과정에서 차와 함께 다식도 중요한 의례물로 등장하면서 다식의 발전기(發展期)에 접어들게 된다. 그 사례들을 신문, 『대각국사문집(大覺國師文集)』, 『고려사(高麗史)』, 시문 등에서 살펴보고자 한다.

### 1) 高麗時代 「歷史 新聞」

지금까지 다식에 관해 언급한 사료 중 가장 상대(上代)의 문헌이 『대각국사문집(大覺國師文集)』에 '제수'로 나타난 다식이었으나 이보다 앞서 고려시대의 역사신문(991~1008)에 다식판과 모양·재료 등이 한 논문에서 나타나고 있다. 차와 함께 유행하고 있는 다식판에 대한 내용은 아래와 같다.

133) 林 左馬衛, 『茶道の文明史』, 勁草書房, 1985, p.315  
1392년 “喫茶王國 高麗滅亡 高麗文人 茶人 鄭夢周死”

고려시대 역사신문(991~1008) 「茶와 餅菓 문화발달」이란 제목 하에 차와 함께 茶食板이 유행하고 있다. 다식판이란 團茶, 곧 떡의 형태를 가진 차과자로서 茶食을 만드는 판이란 뜻이다. 이것은 중국차가 우리나라에 들어오면서 간소화한 것이라 한다. 茶食은 선조의 제사 때도 올려 졌는데 이때의 茶食은 쌀가루·밀가루 등을 꿀에 섞어서 틀에 넣은 후 떡으로 만든 것이다.<sup>134)</sup>

차와 병과 문화 발달

"茶水 중 제일은 충주·원주의 물"

불교와 함께 이 땅에 들어온 차가 크게 발달하고 있다. 전하는 바에 따르면 차는 신라 선덕여왕 때 들어왔다고 한다. 그리고 사원에서 제수(祭需)로 쓰이기 시작하면서부터 우리 고려의 국교인 불교와 함께 발달하였던 것이다.

그 일례로 국왕이 조정의 중신들에게 내리는 하사품 속에는 차가 들어 있는 경우가 많다.

성종 때 중신 최승로가 죽었을 때 왕은 그를 위로하여 뇌원차 2백 각, 대다 10근을 하사하여 정의용으로 쓰게 하였다고 한다. 이처럼 귀족들의 생활에서 차는 일상적인 것

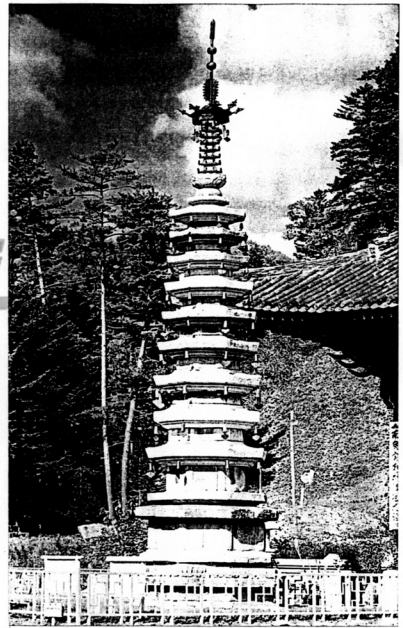
으로 됐다. 또한 귀족들 사이에서는 국내에서 나오는 차가 매우 써서 마시기가 힘들다고 하여 중국의 남차나 용봉, 사단과 같은 차들을 중히 여길 뿐 아니라 이것들을 사고 파는 일이 매우 성행하고 있다.

차를 팔일 때에는 무엇보다 물이 중요한데 차수(茶水)로서 제1수는 충주, 원주의 물, 제2수는 한강물, 제3수는 숙리산의 삼타수를 쳐준다.

차와 함께 다식판(茶食板)이 유행하고 있다. 다식판이란 단대(團茶), 곧 떡의 형태를 가진 차과자(茶菓子)로서 다식을 만드는 판이란

뜻이다. 이것은 중국차가 우리나라에 들어오면서 간소화한 것이라 한다. 다식은 선조의 제사 때도 올려졌는데, 이때의 다식은 쌀가루, 밀가루 등을 꿀에 섞어서 틀에 넣은 후 떡으로 만든 것이다.

또한 차를 관리하는 관청으로는 각종 연회에 차를 물리는 임무를 가졌던 다방(茶房)이 있다. 이외에도 절에서는 다흔(茶軒)을 두고 차나루(茶廚)의 재배를 맡아보게 한다. 이렇게 유행하는 차 풍속은 일본으로까지 전파되고 있을 정도로 선종적인 인기를 끌고 있다.



월정사탑 건립 1007년 오대산 월정사에 8각 9층 석탑이 건립됐다. 기단은 이중으로 했는데 지대석에는 복련을 새겼다. 탑신부의 각층 옥개석 모서리에 청동 풍탁을 달아 바람이 불면 아름다운 소리를 낸다. 이러한 기교는 전통적인 양식을 벗어난 것으로 송의 영향을 받은 것으로 풀이된다. 그러나 지나치게 변화를 줌으로써 우리 불교 전의 단아한 맛을 잃었다는 지적도 있다.

거란말 배우기, 거란인과 혼인 ...

'거란은 있다' ... 청부, 거란 살기·거란 배우기 열중

거란과의 외교관계가 수립되면서 거란 배우기 열풍이 불고 있다. 991년 거란과의 정식 외교관계가 수립되고 송과 외교가 단절되면서 거란의 연호인 '통화(統和)'를 사용함에 이어 995년 10여 명의 아동을 거란에 보내어 거란어를 배우도록 하였다. 이는 그동안 거란과 등한히 하였던 관계를 지속적으로 진척시키려는 노력의 일환으로 보이며, 거란과

의 관계개선을 위한 구체적인 모습이다. 즉 거란어를 배움으로써 거란과의 외교적 관계를 강화하겠다는 것이 정부의 입장이다. 파견된 10여 명의 아동은 모두 국경지방에 거주하는 역관의 자제들이다. 아동을 보내는 것은 아이들일수록 다른 나라의 언어를 배우기 쉬운은 물론, 장기적으로 활용가치가 크기 때문이라는 지적이다.

10여 명의 아동을 파견한데 이어 좌승지 조지린을 거란에 보내어 혼인을 청하였는데, 거란측에서는 동경류수 부마인 소항덕의 딸과 혼인하도록 하였다. 이러한 조치도 역시 거란과의 관계개선을 위한 것이다. 그러나 그동안 송과의 긴밀한 관계가 있었던 탓에 거란과 관계가 쉽기 이루어지지지는 않을 것으로 내다보는 사람이 많다.

<사진 19> 역사신문(991~1008) -다식판에 관해서-1996, 4, 15

위와 같이 <사진 19> 역사신문(991~1008)을 통하여 그 내용을 살펴보면 역사신문 제2권 5호에 게재된 차와 병과 문화발달에 내용을 정리하였고, 더

134) 역사신문, 제 2권 5호, 역사신문 편찬위원회, 1996, 金蘭實, 「朝鮮時代文獻에 나타난 茶食 研究」, 圓光大學校 東洋大學院 석사학위논문, 2008, p.10

불어 차에 사용되는 제일의 물은 '충주와 원주의 물'이라고 하여 물의 중요성과 좋은 물이 나는 지명을 거론하고 있다. 또한 내용에 있어 고려시대 차와 더불어 다식판이란 것을 사용 하였고, 그 모양은 둥근 떡의 형태이며, 차의 격을 높이는 '차과자류'가 있었으며, 선조들의 기일에도 '다식'을 올렸음이 확인되고 있다. 또한 재료로는 쌀가루와 밀가루, 꿀 등을 사용하였다. 하여 그 당시의 차문화와 다식문화를 짐작해 볼 수 있는 좋은 자료가 되고 있다.

## 2) 『大覺國師文集』

『한국 음식대관 3』에 이르기를

다식에 대하여 언급한 가장 오래된 문헌과 다식은 『목은집(牧隱集)』의 팔관다식 이다<sup>135)</sup>

라고 서술하고 있으나 문정숙의 논문에서 그 보다 시대적으로 앞선 고려 초



<사진20> 『大覺國師文集』 「龍頭寺 祐詳大師祭文」

『대각국사문집(大覺國師文集)』 (1055~1101)의 「용두사 우상대사제문(龍頭寺祐詳大師祭文)」에 다식이 제수(祭需)로 사용된 기록이 있다.<sup>136)</sup>

원집 20권(序, 記, 表, 辭, 狀, 書, 疏文, 祭文, 眞讚, 示文, 詩과 외집 13권은 국사에 관한 내용임)

135) 강인희 외, 前掲書 p.366

136) 문정숙, 「한국전통다식의 감미결착체로서 울리고당 이용에 관한연구」, 성신여자대학교 정보산업대학 석사학위논문, 2002, p.9

라고 하여 팔관(八關)다식이 아니라 고려 초기 사원에서 제수로 사용한 다식이 위의 연대보다 훨씬 상회 한다는 언급이다. 그 내용은 아래와 같다.

년 월 일 홍왕사 주지 현수교관을 전하는 우세승통은 삼가 시자 某를 보내어 '다식' 등의 제수를 갖추어 故 용두사 유가강주의 영가께 제를 올립니다. --- 이에 추모하는 제사의 의례를 갖추어 이생의 영원한 이별을 그리노니 영가께서 아시거든 이 슬픈 감화를 알아주소서.<sup>137)</sup>

라는 <사진 20>내용을 통하여 고려초 불가에서 제수로 다식을 올린 사실을 확인할 수 있다. 위의 사실로 미루어 적어도 다식이 1000년의 역사성(歷史性)을 지닌 우리민족 고유의 음식임을 증명할 수 있는 자료인 것이다. 그것은 제사에 다식을 올렸다는 것은 적어도 3대(代)이상이 걸려야 정착이 되기 때문에 이 문헌에 나타난 것보다 100년 이상 그 이전에 다식이 사용되어 졌을 것으로 사료된다.

### 3) 『高麗史』 「大觀殿宴群臣儀」

『고려사(高麗史)』는 세종 32년(1449)에 편찬하기 시작하여 2년 후인 문종 1년(1451년)에 완성된 총 139권의 역사서 기전체(紀傳體)로 정리한 고려시대 역사연구의 기본 자료이다.

『고려사(高麗史)』 「대관전연군신의(大觀殿宴群臣儀)」에서는 왕이 명절이나 생일·책봉 후에 신하들로부터 하례 받고 차와 술을 대접받는데 여기에서 차를 마신 후 식사 뒤에 다식이 따로 나오는데 이때, 치어구호(致語口

137) 義天, 『大覺國師文集』, 문정숙, 前揭論文, p.9

(維年月日 興王寺 住持 傳賢首教觀 祐世僧統 謹遺侍者 某 備茶食之尊 致祭于故 龍頭寺 瑜伽講主之靈 惟靈才名 早著德行 夙漳講補處之 文窮理盡 惟傳慈思之教 現微闡幽方 勸訓導之功 式助流通之化 何年齡之)

號)를 즉 성인(樂人)이 성덕을 기리는 시(詩)를 받쳤다고 한다. 이때에 다식이 올려 졌는데 다식은 차를 마실 때 먹는 부수적인 다식이 아니라 차와 마찬가지로 중요한 의례물로 단독으로 올려 졌음을 다음의 내용에서 찾아볼 수 있다.

…또 차례차례로 백관들에게 술과 음식을 차등 있게 마련하는 범절이나 주악이 시작되고 밋는 것 등은 위에서 한 절차와 같다. 다식(茶食)을 내 올 때 교방(敎坊)에서 축하하는 시(詩) 치어구호(致語口號)를 드린다. 태자이하 백관들이 전정을 전하는 자리에 내려가서면 찬자가 '태자이하 재배'라고 한다. 태자는 재배하고 앞으로 나서서 치사하고 본 자리로 물러 가면…<sup>138)</sup>

이라는 내용에서는 식사와 음주 도중에 다식이 나오고 앞의 과정에서 차를 마신 후 다른 음식과는 별도로 치어구호(致語口號)를 받치고 다식을 올리는 과정으로 진행되고 있다. 즉 흔히 생각하는 다식은 차의 부속물처럼 여겨 차와 같이 차려져야 한다는 개념을 깨는 모습이다. 따라서 다식만 올리면서 시(詩)까지 받쳤다는 사실이다.

#### 4) 『高麗史』 「仲冬八關會儀」

팔관회는 고려에서 가장 성대한 풍속으로 가장 많은 참여와 가장 많은 물품을 이용하여 온 백성이 하나 되어 거행한 거대하고 화려한 진단의식이다. 이것은

138) 『북역고려사』, ⑥ 제 68권 지제 22권 禮 10, 1966, p.360

『高麗史』, 제 68권 제 22권 禮 10

(…又以次 行群官酒 設群官食 禮數 樂作止 如上儀 至茶食 敎坊 呈致語口號訖 太子以下群官 降就殿庭 拜位 贊者喝 太子以下再拜 太子 進步致詞 退復位…)

신라의 진흥왕 12년(551년)에 거행된 팔사제(八蜡際)<sup>139</sup>에서 유습된 민족적 축제로 송도에서는 음력 11월 14일(소회)과 15일(대회)에 거행하였고, 서경(평양)에서는 10월에 거행하였다.<sup>140</sup>

위의 내용 중 소회일과 대회일의 과정은 아래와 같이 다방에서 과일상, 술상, 꽃상 등을 차린 후 왼쪽의 집례관이 태자(太子)와 상공(上公)을 인도하여 세소(洗所)에 나아가 손을 씻고, 근시관(近侍官)이 차를 올리면 집례관(執禮官)이 전각(殿閣)을 향하여 몸을 굽히고 권한다. 왕(王)도 신하에게 차를 하사한 후

근시관(近侍官)이 왕에게 다식을 드리고 다음에 태자, 공후, 백관 및 추밀관들과 시신들에게 다식을 하사한다. 좌우 집례관이 '배(拜)'라 하면 태자이하 추밀관 시신들도 재배하고 자리에 앉아 다식을 먹고 일어난 뒤 '읍(揖)' 한다. 중간층에 있는 대신들도 일어서서 다식을 받는다. 근시관은 왕에게 차를 드리고 다음으로 태자, 공후, 백관, 추밀관, 대신들에게도 차를 낸다. 집례관(執禮官)이 '배(拜)'라고 하면 태자이하 모두 재배한 후 차를 받아 마신다음 '읍(揖)'한다.<sup>141</sup>

이어 대회일(大會日)에서도 소회일(小會日)과 같이 다식이 올려지고 사용되는 내용이다.

다음에 兩部樂官과 近杖軍人이 차례로階에 올라가 각각 本所에 나아가는 것은 小會의 儀式과 같이 한다. 다음에 近侍官이 茶食을 進御하면 執禮官이 殿을 向하여 鞠躬하고 勸하며 다음에 太子以下 侍臣의 茶食을 차리는데...<sup>142</sup>

139) 홍금이, 前揭論文, p.12

八蜡際란 蜡는 臘祭로 음력 12월에 지내는 제사로 天主神, 地主神, 兵主神, 陽主神, 陰主神, 月主神, 日主神, 四時主神 등에게 12월에 제사하였다는 뜻이다.

140) 홍금이, 上揭論文, p.76

141) 홍금이, 上揭論文, p.77

(...次近侍官進御茶食 次設太子 公侯伯及樞密 兩階侍臣茶食 左右執禮官 贊拜 太子以下樞密侍臣 皆再拜 就座受食 食訖 起揖 中階侍臣 立受食 次近侍官 進茶 次賜太子 公侯伯 樞密 侍臣茶 執禮官 贊拜 太子以下樞密侍臣 皆再拜 受茶 飲訖揖...)

위와 같이 소회일에 태자이하 공후백관들은 손을 씻고 차를 왕에게 올리는 과정을 살펴 볼 수 있는데 이것은 차를 올리기 전 마음을 깨끗하게 씻은 의미로 사료된다. 또한 다식을 하사하고 다식을 먹고 난 뒤 차를 마시는 모습도 살펴 볼 수 있는데 이러한 예는 오늘의 찻자리 모습과 비슷한 면모를 보이기도 한다.

### 5) 『牧隱集』

『목은집(牧隱集)』은 고려 말의 성리학자 였던 이색(李穡)의 작품이다. 이색(李穡:1328~1396)은 삼은(三隱)의 한사람으로 이곡의 아들로 호는 목은(牧隱)이다. 70여 편이 넘는 다시문(茶詩文)을 남기고 매일 찻물 끓는 소리를 듣고 3가지 반성을 한다고 다음과 같이 하였다.

손수 차를 끓여 마시는 일을 정심(正心)·수신(修身)·제가(齊家)하는 군자수양의 길이라고 하였다. 그는 우리나라의 유가다도(儒家茶道)의 창시자이며 다사의 철학을 마련하였다.<sup>143)</sup>

이와 같이 그는 차를 수행의 매개체로 활용했음을 알 수 있는 대목이기도 하다. 다음 시문 중 다식이란 용어가 언급된 『목은집(牧隱集)』에 ‘종덕부추가 팔관개복다식을 보내와(種德副樞 送八關改服茶食)’란 시(詩)를 살펴보면

팔관회의 성대한 의식 동짓달마다 여는지라 해마다 상서를 내려 해동을 보우해 주시 도다. 음식은 지금도 여전히 우리네 풍속을 준수하고 의관은 고풍을 따

142) 효동원 禪茶會, 『茶香禪味』, 比峰出版社, 1986, p.50

143) 정영선, 『한국 茶文化』, 너럭바위, 1990, p.169

랐나니 역시 중국의 풍도로세, 하늘의 마음과 합한지라 기도하면 보응이 있고. 효자와 충신이 있으니 세도는 풍성하도다. 조금씩 씹으니 달콤한 맛이 입 안에 감돌아 마치 부유하게 성공한 분들과 같이 느껴지네.<sup>144)</sup>

위의 내용은 다식에 관한 자세한 내용은 언급하고 있지 않지만 다식을 잘게 씹으면 단맛이 지설(齒舌) 가운데 감돈다. 는 내용은 오늘날의 다식질감과 동일 할 것으로 여겨진다. 따라서 고려대의 『대각국사문집(大覺國師文集)』, 『고려사(高麗史)』의 「대관전연군신의」·「중동팔관회의」, 『목은집(牧隱集)』 등에서 차의(茶儀)를 살펴보면 다식에 관련한 재료나 형태, 모양, 제조법 등은 기록으로 나타나지 않고 있다. 그렇지만 『고려사(高麗史)』에 의한 궁궐의 많은 의례 등에서 실제 게재되어 이행되었던 다의 형태<sup>145)</sup>만도 예지(禮志)의 총 96항목 중 18항목에서 차와 관련한 예(禮)가 치러졌는데 이때마다 기록을 다하지 못하였거나 다과(茶菓)로 포함시켜 언급 한 것으로 미루어보면 현재 문헌에 나타난 것보다 훨씬 많은 다의에서 다식이 올려 졌으리라 사료된다.

또한 이를 뒷받침 할 수 있는 근거는 과정류는 고려이전부터 융성하였고 차사(茶史)에서의 기록 『삼국사기(三國史記)』에 당나라에 사신으로 갔던 대령이 차 종자를 가져와 왕의 명으로 지리산에 심었다고 하지만 차는 선덕여왕(632~647)때부터 있었다.<sup>146)</sup> 는 견해에서 근간(根幹)을 찾아본다면 차와 함께 다식을 먹는 풍습은 고려 이전부터 전해온 오랜 풍습의 영향을 받았을 것으로 여겨진다. 위와 같이 고려시대에 나타난 다식 관련 문헌과 다식종류, 재료 등은 다음 <표 9>와 같다.

144) 문정숙, 前揭論文, p.14

種德副樞 送八關改服茶食

八關盛禮應黃鐘 歲降禎祥保海東 肴膳今猶守夷俗 衣冠古亦重華風 有祈有報天心格 惟孝惟忠世道豐 細嚼微甘生齒舌 依係當日逐諸公

145) 홍금이, 前揭論文, p.100

146) 『三國史記上』, 前揭書 p.291

<표 9> 高麗時代 文獻에 나타난 茶食(發展期)

文獻	著者 및 年代	茶食 種類와 材料	形態	用度	기타
新聞	歷史 新聞 991-1008	쌀가루 · 밀가루 · 꿀	다식판	제수	떡의 형태인과자
大覺國師 文集	義天 1055-1101	다식		제수	최초의 문헌
高麗史	大觀展宴群臣儀	다식		하사품	賜茶儀式品
高麗史	仲冬八關會 918-1392	다식		의례품	팔관회 궁중 연회
牧隱集	李穡1328-1396	팔관다식		시제 (詩題)	팔관회의식

위의 <표 9>를 보면 다식의 종류로는 팔관다식, 재료에는 쌀가루 · 밀가루, 꿀이며 조형에서는 다식판으로만 등장, 떡의 형태인 과자, 용도로는 제수용품, 하사품, 연회음식, 시제(詩題) 등으로 나타나 다식의 변화되고 발전된 모습을 찾아볼 수 있다.

### 3. 朝鮮時代 茶食(完成期)

조선왕실에서는 고려의 다문화(茶文化)를 이어 받고자 초기부터 많은 의례(儀禮)에 다례(茶禮)를 설행하는가하며 새로이 재정립까지 하여 초기 200년간 다사 기록이 많을 뿐만 아니라 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』에 다례(茶禮)는 약 700회<sup>147)</sup>을 기록함으로 그 당시의 차문화를 짐작할 수 있을 것이다. 이처럼 임진란 이전까지만 해도 차문화 증흥조에 힘써 왔다. 그러나

147) 이은주, 「高麗時代宮廷茶禮에 나타난 茶禮研究」, 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사논문, 2001, p.5 재인용  
이성우, 『조선왕조실록 어떤 책인가』, 동방미디어, 1999, pp.34~140

1593년 이후 다사는 거의 찾아보기 힘든 상황에 이른다. 따라서 임진란이후 음다문화(飲茶文化)는 급격하게 쇠퇴하여 차문화는 결국 명맥만 유지하고 그 형식만 남게 되는데 실학과 함께 다시 시간이 흐르면서 그 상흔이 가라 앉고 차문화가 계도에 올라 궁궐의례나 개인의 제의에 차를 쓰게 되고, 다식도 함께 조화를 이루고 차도구까지도 거래되면서 후기의 찻자리에서는 다시 제 모습을 찾게 되기에 이른다. 임진란을 기점으로 전(前)과 후(後)를 차사와 함께 다식이 언급된 문헌을 살펴보고자 한다. 임란을 기점으로 보는 것은 차사에 있어 임란이 차역사에 많은 영향을 미쳤기 때문이다.

### 1) 朝鮮初期~壬辰倭亂 以前茶食

조선초기의 다문화는 고려의 제도나 다풍을 이어받으려 함을 궁궐이나 사가, 사찰 등에서 엿볼 수 있고 그 영향으로 인하여 많은 문헌에서 다식의 쓰임을 언급하고 있다. 고려대와는 다르게 궁궐에서뿐만 아니라 일반사가에서도 다식의 사용함을 살펴 볼 수 있는 『쇄미록(瑣尾錄)』은 구체적인 재료인 송화다식이 선을 보이기도 한다. 또한 다식을 국제간의 예물로 쓰다가 하며 다식을 담은 단위까지 나타나고 있다. 그러나 재료는 송화 외엔 밀가루가 주재료로 언급되고 있다.

#### (1) 『朝鮮王朝實錄』

조선시대 왕실을 중심으로 전개되는 의례의 사료들을 모아 기록한 『왕조실록(朝鮮王朝實錄)』 중 다의례(茶儀禮)는 주로 왕실에서 다례, 주다례, 별다례 등으로 설행되었고 의례에 따라 다식도 그 형식에 맞는 문양이나 색깔 등을 가지고 의례 문화를 고조시켰다. 1478년 『조선왕조실록(朝鮮王朝實

錄』 148)의하면 많은 다식이 국제간의 의례물로 사용되었는데 그 예로

조선초 세종 8년(1426년)에 선대부터 우리나라에 충성을 받치고 귀순한 대마주(對馬州) 종언칠(宗彦七)에게 다식 2각(角)을 하사<sup>149)</sup>한 것을 비롯하여, 세종 20년(1438)에는 대마주 태수(太守) 종정성(宗貞盛)에게 다식 4각을 하사하는 등 성종(成宗) 25년(1496)까지 다식은 국제간의 예물로 쓰였다. 세종 13년(1431)에는 민중의 불교 의례에 향화(香花)와 다식을 올렸다는 기록이 있으며, 다식을 담은 단위로는 근(斤), 각(角), 궤(櫃), 통(桶)등이 쓰였다.<sup>150)</sup>

이와 같이 고려 때 차를 하사한 것처럼 마찬가지로 조선에 와서도 민간인이거나 나라에 충성을 받친 애국자에게 다식을 하사하고 국제간의 예물, 혹은 불전에도 공양물로 올려 졌음을 살펴 볼 수 있다.

## (2) 『山家要錄』

전순의(全循義 : 1449~1450경)는 세종, 문종, 단종, 세조연간에 활약하던 여의사로 1449년 세종 31년 동궁을 제대로 치료하지 못했다는 문책을 받아 직첩이 환수되어 조교(助教)로 강등 되는데 이 무렵 『산가요록(山家要錄)』을 편찬한 것으로 추측하며, 다시 세조의 명을 받아 1460년 식이요법에 관한 『식료찬요(食療纂要)』를 편찬하기도 하였다. 『산가요록(山家要錄)』은 현재까지 밝혀진 우리나라 종합농서 중 가장 오래된 농서이며 그 중 식품부분은 현존하고 있는 식품서 중 최고의 식품고전으로 식품조리사 연구에 매우 중요한 문헌이다. 이 서책에서 궁중식품의 가공이나 조리과정을 기록한 것은 그 당시 최고의 수준급이었을 것이다. 다식에 관련된 부분은 생활부분 중 과정류에

148) 『朝鮮王朝實錄』, 「成宗實錄」, 1478, 9월조

149) 류건집, 『韓國茶文化史』 下, 이른 아침, 2007, p.380

150) 이성우, 「조선시대 조리서의 분석적 연구」, 한국정신문화원, 1982, 재인용

안동다식법(安東茶食法)이라 하여 밀가루 1말을 누렇게 볶고, 꿀 1되와 참기름 8홉과 청주 약간을 넣어 섞어서 떡을 만든다. 잘 만들어서 암기와 안에 먼저 축축한 모래를 깔고, 다음에 깨끗한 종이를 그 위에 깔 뒤 다식을 나란히 늘어놓고 다시 암기와로 덮어준다. 약한 불을 위·아래에 놓아 연기를 쏘이고 청주를 약간 뿌린다. 그리고 크게 만들려면 기와를 쓰지 않는다.<sup>151)</sup>

라고 기술하고 있으며, 같은 조 약과(藥菓)편에

약과를 만드는 밀가루는 모두 누렇게 볶는다. 1말이면 꿀 1되 5홉 넣으면 아주 부드럽다. 참기름 5홉을 섞어 만들면 더 좋다.<sup>152)</sup>

라고 하여 약과 만들기에는 청주가 들어가지 않고, 참기름 3홉이 적게 들어갔을 뿐 다식 만드는 재료와 별 차이가 보이지 않는다. 다만 익힐 때 오븐에 굽는 과자처럼 은근히 익히고 난후 다식은 쥬청을 바르지 않고, 약과는 쥬청에 담구는 과정이 다른 것으로 나타나고 있다. '다식법'이라 표기는 했지만 오늘날의 다식과는 다른 형태로 약과 쪽에 가까운 생활다식 종류일 것으로 사료된다.

### (3) 『需雲雜方』

탁청정 김수(濯淸亭 金綏 : 1481~1552)가 지은 『수운잡방(需雲雜方)』은 우리나라에서 현재까지 발견된 가장 오래된 조리서로서 고려말에서 조선 전기의 조리법과 500년 전 안동지방의 식생활을 가늠해볼 수 있는 중요한 자료로 평가받고 있다. 또한 남녀의 역할이 엄격히 구별되었던 사대부가의 남

151) 全循義, 『山家要錄』, 농촌진흥청, 2004, p.125

152) 全循義, 前掲書, p.125

자가 쓴 조리서로서 더욱 흥미를 끄는 이 책은 상·하 두 권에 걸쳐 1백여 가지가 넘는 음식을 소개하며 재료의 선별과 만드는 방법, 효능 까지도 자세하게 기록하고 있다. 이 조리서의 조과(造菓) 내용 중 다식법(茶食法)으로

밀가루 1말, 좋은 꿀 1되, 참기름 2홉, 청주 작은 잔으로 3잔을 고루 섞어 안반 위에서 한 덩어리로 주물러 적당히 작은 크기로 떼어서 여러 모양의 틀에 찍어낸 후 쟁개비 밑에 숯불을 피고 굽는다. 잠깐 있다 뚜껑을 열어 보아 색이 노리끼리 하면 익은 것이니 꺼내어 쓴다.<sup>153)</sup>

라고 하여 위에서 기술한 『산가요록(山家要錄)』에서의 차이점은 여러 모양으로 찍어내어 쟁개비에 숯불로 구운 점이 다를 뿐 크게 달라진 모습은 보이지 않는다. 그 외 두부 만들기(取泡), 엿 만들기(飴糖), 더덕좌반(山蓼佐飯), 동아정과(東瓜正果), 생강정과(生薑正果), 전약법(煎藥法) 등과 같이 조과의 종류와 만드는 방법 등이 기록으로 전하여 생활다식문화를 이해하는 데 크나큰 자료가 되고 있다.

#### (4) 『救荒撮要』

역사신문의 생활정보조에 ‘기근시 대처법’이란 제목으로 -구황촬요(救荒撮要)를 중심으로-라고 하여 <사진 21 >과 같이 나타나고 있다. 그 내용 중

1554년 계속되는 흉년으로 배를 곯고 있는 백성을 위해 배고픔을 때울 수 있는 갖가지 방법들이 소개된 책 『구황촬요(救荒撮要)』가 나왔다는 사실로 시작된 내용에 메밀의 줄기와 잎을 따서 말린 다음 볶아서 가루로 만들고 칙뿌리, 마(麻)를 찌서 가루로, 상수리를 가루로 다식을 만든다든지...<sup>154)</sup>

153) 김수, 『需雲雜方』, 운속자 엮음, 질서루, 2006, p.219

154) 역사신문(1996, 1, 10), 역사신문편찬위원회, 사계절 출판사,

내용 <사진 21>은 가루 만드는 여러 방법이 소개되고 있으며, 밀가루와 황납(黃蠟)으로 전병을 만든 내용도 서술하고 있다. 따라서 1554년대에 여러 종류의 다식재료가 있었고 도토리인 상수리다식 외 많은 종류가 이용되었음을 이 신문을 통하여 확인할 수 있다.

**“포도와 산수는 매우 절묘 ... 안전에 비할 만하다”**



얼마전 47세로 타계한 신사임당의 그림은 살아 움직이는 듯 섬세한 사실화로, 풀벌레 그림의 경우 햇볕에 말리려고 마당에 내놓자 달이 쪼아먹으려고 달려드는 불상사(?)가 생긴 적도 있다. 그녀의 그림은 풀벌레·포도·화조·어족(魚竹)·매화·난초·산수 등이 주된 주제이다. 여류 예술가들의 재능에는 칭찬이 인색한 남성들도 “사임당의 포도와 산수는 매우 절묘하여 안전에 비할 만하다”며 호의적인 평가를 내리고 있다. 그녀는 시·글씨·그림에 능한 여류 예술가이자 현교양처의 전형으로 알려져 있다. 1504년(연산군 10)에 외가인 강릉 북령에서 태어나 19세에 이원수(李元秀)와 결혼하여 2남 1녀를 두었다.



1546년(명종 1) 7월7일 화담 서경덕이 향년 56세를 일기로 세상을 떠났다. 평생 독학으로 학문에 매진, 나름의 특유한 사상체계를 확립한 인물로 추앙받던 서경덕의 죽음에 많은 선배 후학들은 애도의 뜻을 표하고 있다. 서경덕의 학풍은 주돈이 소용 및 장재의 철학사상을 조화시켜 지금 시대를 풍미하고 있는 성리학의 이튼과는 다른 독자적인 체계를 확립, 고간 학계의 주목을 받아왔다. 학계에서는 서경덕이 전인미답의 기일 원론(氣一元論)적 학설을 창조했다고 평가하고 있다. 서경덕은 우주공간에 충만해 있는 하나의 원기(原氣)를 형이상학적 대상으로 삼아 “기는 우주에 충만해 있으며 기는 곧 태허(太虛)이고 태허(太虛)는 곧 기”라고 자신의 우주관을 설명한 바 있다. 이는 무에서 유가 생성된다는 식의 사고가 아니라, 우주를 공간과 질량의 통일체로서 설명하려 했다는 점에서 학계의 큰 주목을 끌었다. 서경덕은 이러한 우주 공간에서 움직이고 양기(陽)의 상태에 따라 변화하고 감응함으로써 현상계가 생성된다고 보고, 기의 움직임을 주재하는 것이 리(理)며, 이러한 기 밖에 존재하지 않는 것임을 논증, 일원론적 이기론을 주장했는데, 이황은 “다른 주석서를 보지 않고 스스로 연구하여 이런 경지에 이른 것은 대단히 놀라운 일”이라고 평한 바 있다.

**건강교실 이퇴계 선생과 함께 하는 활인심방의 도인 체**

각종 질병에 시달리다가 관직 생활을 정리할 무렵 이황이 펴낸 『활인심방』의 도인 체조가 평소 운동량이 부족한 선비들의 체력관리 지침서로서 가치를 인정받고 있다. 퇴계가 호흡법과 안마술, 의약제조에 도일가견이 있다는 소문이 퍼지면서 도인 체조의 명성 역시 높아지고 있다. 이황의 도인 체조는 전통 체조의 맥을 잇고 있는데, 체조의 도입단계에서 단전호흡과 같은 호흡 중심의 동작을 통해 기(氣)의 집중을 시도하고, 음양의 원리에 따라 자연의 모습을 모방한 동작으로 구성되어 있다. 독서를 하다가 피곤함이 느껴질 때 잠깐 책을 덮고 방 안에서 쉽게 할 수 있는 몇 가지 동작을 소개해보았다.

**생활정보**

**기근시 대처법 「구황촬요(救荒撮要)」를 중심으로**

1554년 최근 계속된 흉년으로 배를 곯고 있는 백성들을 위해 배고픔을 때울 수 있는 갖가지 방법이 소개된 책, 『구황촬요』가 나왔다. 이런 종류의 구황서로는 이미 세종 때에 『구황벽곡방』이라는 책이 나온 적이 있었다. 『구황촬요』에 실린 기근시 대처법 몇 가지를 옮겨본다.

“기근에 빠진 사람에게 갑자기 많이 먹이거나 뜨거운 것을 먹이면 죽기 십상이니 간장잡음 물을 타서 먹인 다음에 시원한 죽을 먹인다. 일단 살아났는데 남은 것이 안 풀리면 친구나루 껍질을 끊어 마시거나 이 즙액에 죽을 끓여 먹인다. 또 술일에다 누름나무 즙이나 콩가루 혹은 낱콩을 몇 알 함께 씹으면 배고픔을 잊는 것은 물론 변비도 예방할 수 있다. 메밀이 반쯤 익었을 때 연한 줄기와 잎을 따서 말린 다음, 부어서 가루로 만들어 먹는다. 칠편리죽, 마(麻)를 찌서 가루로 만든 것도 배고픔을 면하는 데 좋고 토란도 효자가 크다. 상수리를 가루로 만들어 죽·떡·다식을 만든다든지 도라지를 곡식가루에 섞어 찌거나 밥지를 때 섞어 넣거나 또는 그대로 먹어도 허기를 면할 수 있다. 밀랍(蠟)을 씹으면 사방 한 치 정도의 작은 것으로 하루의 허기를 면할 수 있다. 대추와 함께 씹으면 한결 부드럽다. 밀가루 1근과 황납(黃蠟)으로 전병을 만들어 포식하면 1백 일 동안 배고프지 않다는 이야기가 있을 정도이니 믿어도 좋다. 그밖에 검은 콩과 삼색을 섞어서 찹쌀죽에 동쳐 푹지게 빚어 전 다음, 말려두고 먹은 방법도 권한 만하다.”

- ▲ 고치삼십육(叩齒三十六)**  
반좌를 하고 편안한 마음으로 눈을 감는다. 두 손으로 머리 부분을 감싸고 어금니 마주치기(叩齒)를 서른여섯 번 하면 두개골운동이 된다.
- ▲ 배마후정문(背摩後精門)**  
허리 뒤쪽 신장부위를 정문(精門)이라고 하는데 거기에는 외신(外腎)이 있다. 두 손을 뒤로 돌려 허리 뒤 신장부위를 서른여섯 번 꼭꼭 주무른다. 다시 숨을 죽여 호흡을 정지한다. 그후 마를 속으로 허기를 배꼽 아래 단점으로 내려보내고 열기를 돌게 한다. 코로 서서히 새 기를 들여마시고 한참 숨을 멈췄다가 다시 내보내면서 열기를 단전으로 보내는 방법을 반복한다.
- ▲ 저두반족빈(低頭奉足頻)**  
두 손으로 발바닥 중심부를 끌어당기면서 뒷목을 앞으로 구부리고 숨을 들여마신다. 이 동작을 숨을 깊이 참으면서 열세 번 계속한 다음, 다시 반좌의 자세로 앉는다. 이때에 목구멍 속에서 물이 솟아나오는 기분으로 입 안에 침이 고여야 한다. 이렇게 해서 생겨난 신수(神水)는 마치 붉은 용이 물을 휘젓듯이 세 번에 나누어 단단한 돌건을 삼키듯 험주어 삼킨다. 동작을 마친 후 다리를 거두고 반좌로 앉는다.

**일본, 화약무기 기술 습득**

**왜인의 불꽃놀이 관람 러욕 무계 누라** 예

<사진 21> 역사신문(901-1392) 중 『救荒撮要』에 관한내용

1996, 1, 10

(5) 『眉巖日記草』

다식의 사용범위는 앞에서 언급하였듯이 제물로, 조정의 대제(大祭), 사전(祀典), 사신들의 영접(迎接), 가례(嘉禮), 진어(進御) 등에 폭 넓게 사용되어져 왔다. 이를테면 제물뿐 아니라 빈례용, 연회용, 혼례용 등 다양하게 유행되어 조선 조정에서도 나라에서 지내는 제사일에 다식류가 이용되었다. 경오년(庚午年)인 1570년 10월 3일 일록(日錄)에 유희춘(柳希春)의 『미암일기초(眉巖日記草)』에 의하면

대제(大祭)전 연은전(延恩殿)의 참봉(參奉) 정납이 박계(朴桂) 30, 산자(散子) 30, 다식 2승(升)을 보내온 것은 대제를 치르는데 비롯된 것이다. 문소전(文昭殿) 신의 왕후(神懿王后) 사당 참봉이 박계 70엽(葉), 산자 90엽 그리고 다식을 보내왔다<sup>155)</sup>

는 내용에도 역시 다식으로만 기술하고 있다.

(6) 『瑣尾錄』

1595년 『쇄미록(瑣尾錄)』에서는 사가(私家)의 전물(奠物)로도 다식이 올려지고 있다. 오희문(吳希文)의 구구절(九九節) 일기(日記)에 의하면

태강이란 사람이 보내준 물목 중에 증박계 외에 송화다식과 백자병, 건치, 찰좁쌀, 생꿀 등이 포함되어 있고 이것을 받은 즉시 신주에게 올렸다<sup>156)</sup>

155) 張智鉉, 『韓國傳來造果類 製造史研究』, 修學社, 2008, pp.22~23

『眉巖日記草』第5冊 庚午 10月 3日條 재인용

延恩殿參奉 鄭曄送 朴桂 三十 散子三十 茶食二升 來 以今日過大祭故也--

文昭殿參奉送 桂七十葉 散子九十葉 茶食實果來

156) 『瑣尾錄』第3 乙未 9月 9日條

--爲備中朴桂 八十葉 松花茶食 七十介 及栢子餅 乾雉九首 粘粟米一斗四升 生淸三升覓送 卽以比物 尊于神主

는 내용이다. 역시 송화다식으로만 기술되고 일반사가(私家)에서도 다식을 신(神)에게 올렸음을 알 수 있는 대목이다.

## 2) 壬辰倭亂 後 ~1980년대까지

임진왜란과 정묘호란 두 전란으로 조선시대는 정치적, 경제적 피폐한 상황은 이루 말할 수 없었다. 차문화의 피해도 심각하여 차문화 관련 사료나 유물 등 모든 문화유산 뿐만 아니라 궁중의궤까지 산실(散失)되는 역사를 경험해야만 했다. 따라서 임진란을 겪은 직후 다식은 궁궐에서만 나타났으나 1700년대를 전·후하여 일반문헌에서도 다식이 등장한다. 관련 문헌에 의하면

윤경혁(2005: 56~63, 118~120)은 차에 관한 기록이 적은 것은 1350년대 이후 1945년 광복까지 수 백, 수 천회의 왜구의 삼남침략으로 사서, 문집, 불구, 다구 등의 피탈에 의한 일실(逸失)이라고 주장하고 있다.<sup>157)</sup>

또한 한 논문에서

임진왜란을 겪으면서 그때까지 편찬된 조선전기 의궤들은 안타깝게도 모두 유실 되었는데 그 원인은 화재로 인한 소실이 주원인이나 왜병의 약탈도 있었다.<sup>158)</sup>

라고 언급한 것처럼 임진란 직후 우리의 차문화는 암흑기로 따라서 차문화의 영향아래 다식발달에 있어서도 침체기였을 것이다.

157) 신미경, 「茶事典籍을 통해본 宋과 高麗의 茶文化 考察」, 성신여자대학교대학원 박사학위논문, 2008, p.31

158) 김난실, 前揭論文, p.17

조선시대에 들면서 중기까지 거의 다식으로만 언급되고 있었으나 그 이후 많은 궁궐의례의 영향으로 다식의 종류도 차츰 다양해지고, 재료 또한 지금 까지 보이지 않았던 재료들이 선을 보이게 되고, 구체적으로 조리법까지 자세하게 언급되고 있다. 다식이 소개된 문헌들 중 년대 별로 살펴보면 다음과 같다.

(1) 『迎接都監賜祭廳儀軌』

의궤란 나라에 큰 일이 생겼을 때 후세에 참고로 삼기 위하여 그 상세한 내용을 좌목(座目)에 따라 기록해 놓은 것으로, 이러한 국가 행사가 있을 때에는 그 행사를 주관하는 임시 관청을 설치하였다가 행사가 끝나면 폐지한다. 이 관청을 도감(都監)이라하고 행사의 종류에 따라

진선(進饌), 영접(迎接), 가례(嘉禮), 국장도감(國葬都監) 등이 있고 도감에서는 행사를 치르는 과정 전부를 우선 일자순(日字順)으로 기록하는데 이를 침록(瞻錄)이라하며, 이 침록에 의하여 후일 의궤를 만들었다.<sup>159)</sup>

한다. 위와 같이 궁중음식도 일상식(日常食), 영접식(迎接食), 가례식(嘉禮食), 진찬식(進饌食) 등으로 구분하는데 1609년의 궁중음식문화 가운데 다식 관련부분이 나타난 내용 『영접도감의궤(迎接都監儀軌)』 중 「영접도감사제청의궤(迎接都監賜祭廳儀軌)」에 다식을 살펴볼 수 있다. 분황의(焚黃儀)를 위한 제상(祭床) 설상도(設床圖)에 즐곡제와 같은 찬품이 진열되는데 그 중

煎茶食 3器和 白茶食 2器가 제상에 8열 중 제군이 서는 앞줄 3열에 5器를 올리고 있다.<sup>160)</sup>

159) 金尙寶, 『朝鮮王朝宮中儀軌飲食文化』, 수학사, 2004, p.11

160) 金尙寶, 前掲書, pp.29~30

또한 『영접도감연향색의궤(迎接都監宴享色儀軌)』의 좌협상(左挾床)차림에도 백다식이 중일과상(中一果床)에도 백다식(白茶食) 2기(器)<sup>161)</sup>가 마련되었다. 현재의 제상 차림처럼 화려하지 않은 다식이 올려 졌으리라 보여 지는데 전 다식은 쌀가루로 둥글게 빚어 익힌 것으로 생각되며, 백다식은 얇게 볶은 진말 등의 재료로 추측이 된다. 다만 모양은 원모양 형태라고 기술하고 있다.

## (2) 『屠門大嚼』

허균(許筠 : 1569~1618)의 대표작으로 1611년대의 『도문대작(屠門大嚼)』에서는 사방의 진미(珍味)와 팔도의 명물을 기록하고 산진해착(山珍海錯 : 좋은 음식)과 채소, 과일, 조수육(鳥獸肉) 등 각지의 명산물까지 상세하게 적고 품평하고 있다. 그 중 다식(茶食)조를 두어 언급하고 있는데 그 내용은

안동 사람이 만든 것이 가장 맛이 좋다. 라고 하였으며, 밤다식(栗茶食)조에는 밀양·상주인이 이것을 제일 잘 만들고 다른 지방에서 만든 것은 뚝어서 먹을 수가 없다<sup>162)</sup>

라고 하여 밤다식에 대해 기술하면서 ‘상주(尙州)의 밤은 작으나 껍질이 저절로 잘 벗겨지고 속명은 피적률(皮的栗)이다 그 다음 밀양 큰 밤은 가장 맛이 달고 지리산의 큰 밤은 주먹만 하다’하여 각 지방의 밤에 대해서도 품을 하였다. 이외도 만두, 엿, 정과 등도 기록하고 있다.

161) 金尙寶, 前掲書, pp.84, 99

162) 許筠, 『屠門大嚼』, 朝鮮料理古書篇, p.493,

### (3) 『豊呈宴』

『풍정연(豊呈宴)』은 현존하는 최고 유일의 『진풍정의궤(進豊呈儀軌)』로 남아 있는 경오년 『풍정도감의궤(進豊都監呈儀軌)』로 인경궁에서 행한 진풍정 때의 준비와 절차를 기록한 등록이다.

‘풍(豊)’이란 글자는 『설문해자(說文解字)』의 ‘예(禮)’자 풀이를 보면 ‘시(示)’와 ‘풍(豊)’으로 구성된 글자로 ‘풍’은 ‘곡(曲)’과 ‘두(豆)’를 합친 글자로 ‘두’는 제기(祭器)이고 ‘곡’은 제물을 의미한다.<sup>163)</sup>

‘정(呈)’은 ‘받치다’, ‘드리다’라는 ‘헌(獻)’의 의미고 연(宴)은 잔치를 연다.<sup>164)</sup>

라는 뜻으로 『풍정연(豊呈宴)』이란 예(禮)를 다해 굽 달린 제기에 술이나 음식을 담아 올려 연회를 베푸는 것을 의미한다. 『영접도감의궤(迎接都監儀軌)』에 이어 1630년대의 궁중연회 상차림인 인조 8년 『풍정연(豊呈宴)』의 1단계 과정 중

향로에 향을 피우고, 揮巾, 饌案, 果盤, 꽃을 올리며 鹽水와 小膳도 올린다. 이어 2단계에서는 전하가 대왕대비께 수주 제1작을 올리고… 그 후 3단계에서 전하, 왕비, 왕세자빈, 외명부의 床을 撤收하고, 대왕대비께 四拜한 후 전하께서 內殿으로 돌아가신다. 左俠床 상차림에 白茶食 2그릇(6치)을 올렸다.<sup>165)</sup>

연회에서도 백다식이 올려지고 있음을 알 수 있다.

163) 서정향·홍금이, 『우리예절과 차생활』, 도서출판영남, 2007, p.77

164) 『東亞漢韓大辭典』, 前掲書, p.323

165) 金蘭實, 前掲論文, p.23

(4) 『迎接都監宴享色儀軌』

1634년 궁중의 『영접도감연향색의궤(迎接都監宴享色儀軌)』의

천사(天使)상마연(上馬宴), 하마연(下馬宴) 상도(床圖)의 좌협상(左挾床)에 ‘백다식 2기(器)가 진설되었고, 상말(上末) 3승(升) 6합(合), 기름(油) 5합(合) 8석(夕), 흑당(黑糖) 1근(斤) 6량(兩)

『영접도감연향색의궤』 천사전연(天使餞宴) 중일과상(中一果床)에, 백다식(白茶食) 2기(器)와 천사회갑연(天使回禮宴) 중일과상(中一果床)에도 역시 백다식(白茶食) 2기(器)… 상말(上末) 1두(斗), 청밀(淸蜜) 2승(升)<sup>166)</sup>

이 『풍정연(豊呈宴)』에서처럼 백다식 2접시가 각각 1행에 진설하였는데 위의 백다식에는 기름이 사용된 것으로 보아 오늘날의 약과 형태가 아닐까 생각되어 진다. 아래 재료는 오늘날의 다식처럼 꿀만 넣고 깨끗하게 만든 진말다식으로 여겨진다.

(5) 『迎接都監雜物色儀軌』

1643년의 『영접도감잡물색의궤(迎接都監雜物色儀軌)』 1, 2, 3등 두목다담상도(頭目茶啖床圖)에

다식 1기(器), 두목다담상(頭目茶啖床)에 조과류 중다식(茶食)…<sup>167)</sup>

을 올리는데 재료와 분량은 진말(眞末) 7夕, 진유(眞油) 1리(里), 조청(造淸) 2夕등이 사용되었음을 살펴볼 수 있다. 또한

166) 金尙寶, 前掲書, pp.96~100

167) 金尙寶, 上掲書, pp.70~72

『영접도감연향색의궤(迎接都監宴享色儀軌)』 천사(天使)상마연(上馬宴),하마연(下馬宴)상도(床圖) 중 좌협상(左挾床)에 ‘백다식 2접시’...

천사(天使), 익일연(翌日宴), 회례연(回禮宴)등에서도 중일과상(中一果床)에도 ‘백다식 2기(器)’가 올려 졌으며 재료로는 상말(上末) 3승(升) 2합(合), 조청(造淸) 3합(合) 9석(夕), 청밀(淸蜜) 2합(合) 6석(夕) 5분(分)<sup>168)</sup>

등이 사용 되었으며 이는 주상(主床), 좌협상(左挾床), 우협상(右挾床)의 찬품 구성으로 실과류(實果類)를 비롯 약과 외 9종류가 상말(上末)<sup>169)</sup>을 원료로 만든 과자류로서 그 중 한 가지가 다식이다.

미수행과(味數行果)에 ‘다식’, 천사별다담상(天使別茶啖床), 별다담(別茶啖)상에도 ‘다식 1기(器)’, 하마연(下馬宴), 상마연(上馬宴), 익일연(翌日宴)의 상에 ‘백다식’이 올려지고 있다.<sup>170)</sup>

#### (6) 『嘉禮都監儀軌』

1651년의 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』는 현종(顯宗) 명성후(明聖后)의 가례동퇴연(嘉禮同牢宴)상차림으로 현종이 10세로 왕세자로 계실 때 왕세자빈(명성후)의 가례상이다. 또한 1696은 경종(景宗)의 후(后)가례 동퇴연(同牢宴)<sup>171)</sup> 상차림은 경종 7세로 왕세자로 계실 때 왕세자빈이 10세 되던 때의 가례 상차림 중에 다식이 찬품구성에 들어 있다. 그 내용은 아래와 같이

168) 金尙寶, 前揭書, pp.88

169) 上末은 粘米, 淸蜜(꿀), 造淸으로 조청은 품계 달인 엿, 油는 眞油로서 참기름을 지칭하는 것으로 보인다. 궁중연회 상차림시 主床에 반드시 올려지는 造果類는 中朴桂와 藥菓이며 주상에서 빠지지 않는 것은 중박계와 약과 외에 6色實果가 있는데 이들은 1906년까지 궁중 가례상차림에 올려지고 있다.

170) 金尙寶, 上揭書, pp.91, 105, 110, 113, 114

171) 동퇴연은 서민의 혼례에서 醮禮에 해당하고 이 서민의 초례상에 놓여지는 松竹은 변하지 않는 ‘節介’를 쌀과 닭은 ‘多産’을 밤은 ‘意志’를 대추와 용떡은 ‘長壽’를 기러기(雁)은 ‘節介’를 靑紅絲는 ‘금술’을 酒는 ‘일심동체’를 각각 상징하며 이러한 서민 초례상에 올려놓은 식품의 상징구조를 종합해보면 대략 절개, 다산, 금술, 장수로 용약된다.

좌협상(左俠床)제 2행에 전단병(全丹餅) 2기(器)와 백다식(白茶食) 3기(器-고임높이 6寸...172)

가 1651년과 1696년 똑같이 백다식과 전단병이 올려짐을 살펴 볼 수 있는데, 전단병에서 '전(全)'은 순전할 '전'이며 '단(丹)'은 마음 '단', 성실할 '단'으로 절개를 상징하며 백다식의 '백(白)'은 결백할 '백'으로 전단병과 마찬가지로 절개를 상징한다 하겠다. 따라서 상위의 찬품구성에 따라 그 상(床)이 내포하고 있는 포괄적인 의미를 찾을 수 있다.

(7) 『음식디미방(閨壺是議方)』

'부녀자에게 필요한 것을 올바르게 풀이한 방문의 뜻'을 가진 『음식디미방』은 장정(裝幀)한 겉표지에 쓰인 표지 서명은 『규곤시의방(閨壺是議方)』으로 여성이 집필한 동양 최고이며, 규방에서 발견된 최초의 한글 조리서로 146개 항에 달하는 음식 조리법으로 앞·뒤 2장을 비롯하여 전체가 30여장으로 된 필사본(筆寫本)이다. 17세기(1670년대)의 음식조리법 146항목 중 대부분이 술 만드는 항목으로 51항인 35%를 차지하며, 면병류를 비롯 어육류, 채소류, 초류 등의 조리법이 소개되고 있는데 그 중 다식법을 살펴보면

눈도록 볶은 밀가루 한말에 청밀1되, 참기름 8홉을 섞어 만들어 기왓장 속에 먼저 흰모래를 깔 다음에 깨끗한 종이를 깔다. 그 위에 다식을 벌려놓는다. 암 기와로 덮고 멩근하게 타는 불로 아래위에 달군 솥을 놓으면 익는다. 청주를 조금 넣고 구우면 매우 연하다. 만일 화술(화술 : 술의 한 가지 둘레에 돌아가며 전이 달려서 갓 비슷한 모양으로 되어 있음)에도 이렇게 구우면 좋다.173)

172) 金尙寶, 上揭書, pp.129, 135, 192

173) 안동장씨, 『음식디미방』, 경북대학교 출판부, 2003, p.135

라고 하여 진말다식에 대한 재료는 밀가루와 꿀, 참기름, 청주로 주재료와 부재료의 배합 비율을 비롯하여 다식이 조성되기까지의 과정을 약술하였고, 이어 다식의 조리법은 과자를 굽듯이 다식 반죽을 달군 기왓장이나 화솔에서 구워 익히는 것으로 상세하게 기술되어 거론하고 있는 것이 특징이다. 그래서 여기에서 말하는 다식법은 오늘날 다식의 의미와는 그 재료나 형태, 모양 등이 현저히 다르게 나타나고 있다. 또한 연약과법(軟藥果法)이라 하여 재료에 있어 다식 만들기와 다른 점은 재료의 종류는 같으나 분량이 조금 다르고, 약과에는 청주가 세 홉 더 들어가고 지진 것과 지진 후 즈침에 넣었다 쓴 것이 다르게 나타나고 있다.

위의 문헌에는 다식이라는 용어 외엔 다식의 재료나 제조법에 관한 내용은 찾아 볼 수는 없으나, 이 조리서는 조리법과 식품보관법, 발효식품 등에 관해 세밀하게 기술함으로서 한글조리서의 으뜸이며 후대의 조리서의 근원이 되었다고 볼 수 있다.

#### (8) 『穡經』

박세당(朴世堂)이 1676년에 집필한 『색경(穡經)』에 조다식법(造茶食法)이라하여 다음과 같이 밝히고 있다.

밀가루(진말) 1말에 꿀 2되와 향유(참기름) 2홉을 섞어서 틀에 박아 찍어낸 후 뜨거운 번철에 종이를 펴놓고 그 종이 위에 여러 개의 다식을 옮겨와 그 다식의 색깔이 완전히 누렇게 되기 전에 꺼낸다.<sup>174)</sup>

라고 하여 진말을 주원료로 결착감미료는 꿀을, 밀가루의 역한 냄새나 질감

174) 張智鉉, 前掲書, pp.36~37

『穡經』下, 田家占驗課科種法 造茶食法條 재인용  
造茶食法

眞末 一斗 蜜二升 香油二合 頓合印出 於熱鑿內 鋪紙 紙上數置 色微黃後 卽取出也

을 위해 진유(참기름)를 혼합하여 반죽한 후 나무틀에 넣어 모양을 고정시키고 알맞은 열에 노릇노릇 적당히 익혀 먹기에 알맞게 만든 과정인 제조법을 밝히고 있다. 여기의 조다식법도 유밀과와 같은 방법과 비슷하나 기름에 튀겨내지 않고 은근하게 구웠던 것을 오늘날의 구운 과자류인 비스킷(Bisket)과 같은 형태이었을 것이다.

(9) 『要錄』

1680년경의 『요록(要錄)』은 조선 숙종대 초기에 한문으로 기록된 문헌으로 필사본이 전해지고 있다. 저자는 미상으로 그 내용은 떡과 과점류, 술과 장류, 김치, 장아치, 국수, 탕, 죽 저장법 등 130여종의 음식이 수록되어 있는 책으로 그 내용 중 조과법(造果法) 조에 다식(茶食)이 소개되고 있는 내용이다.

진말(眞末) 일두(一斗: 1말), 연청(煉淸) 일승(一升:1되), 진유(眞油:참기름 8홉(八合), 청주(淸酒) 3잔(三盞)을 골고루 섞어서 틀에 찍어 다른 곳에 덜어 놓는다. 숯불위에 가마솥을 올려놓고 솥 안에 유지를 깔고 그 위에 다식을 하나하나 배열한다. 솥뚜껑을 덮고 다시 솥뚜껑 위에 숯불을 덮는다. 조금 후에 열어보면 아랫면은 노랗게 마르고 윗면은 흰 상태로 있는 것이다. 이것을 모두 뒤집어 놓고 다시 솥뚜껑을 덮고 앞서와 같이 숯불을 피워 놓는다. 한참 기다려 다식의 양쪽이 모두 노랗게 마른 뒤에 꺼낸다. 1말로 50개 정도 만들면 좋다.<sup>175)</sup>

라고 하여 위에서는 다식의 재료와 분량, 제조법 및 완성된 다식의 크기와 맛, 빛깔에 이르기까지 상세하게 기록하고 있다.

175) 『要錄』, 저자 미상, 윤숙자 엮음, 질서루, 2008, pp.119, 172, 188

眞末一斗 煉淸一升 眞油八合 和合印押板布列別器 以炭 暫布鼎下漬油 紙張置諸 鼎中 以茶食 箇箇排列 仍以鐵蓋 覆之 盛布 炭火其上 小間開見 茶面下黃乾 上面白生 一切反排 還以鐵蓋覆之 置火又待 小間 兩面黃乾然後撒出 一斗作五十個

이상과 같이 조선중기에 이르러 조리법이 구체적으로 문헌에 나타나고 있다.

(10) 『星湖僿說』, 『燕行日記』

이익(李瀾 : 1681~1763) 『성호사설(星湖僿說)』 제6권 「만물문(萬物門)」에 단차형(團茶形) 다식과 대소용단(大小龍團)에 대하여 언급하는 귀중한 자료로 그 내용은

우리나라 사전(祀典)에는 다식이라는 게 있다. 쌀가루를 꿀에다 섞어 뭉쳐서 나무관(木匡)에 박아 둥그란 떡(團餅)을 만드는데, 사람들은 그 이름과 뜻을 아는 이가 없다. 나는 이 다식은 송나라 때 대소용단(大小龍團)이 와전되었다고 생각한다. 민가에서 흑 밤을 가루로 만들어서 다식을 박아 쓰기도 하는데, 물고기·새·꽃과 잎 모양으로 만들기도 하나, 용단(龍團)이 와전된 것이다.<sup>176)</sup>

라 하여 제사를 모시는데 다식이 올려 졌음을 알 수 있는 대목이고, 그 재료에는 쌀가루와 꿀이 이용되었고, 모양은 둥근 형태이다. 그러나 그 이름과 뜻을 아는 이가 없다. 라는 대목은 사용량이 많지 않음을 짐작할 수 있을 것이다. 이어 나는 이 다식은 송나라 때 대소용단(大小龍團)이 와전되었다고 생각한다. 는 것은 개인적인 견해 차이와 환경적인 요소 즉 임진왜란을 경험하고 난후 조선시대 중·후기(1500~1863)의 사회적 피폐함과

15세기부터 18세기 중반까지 계속된 소빙기(小氷期)<sup>177)</sup>

의 영향과 여러 여건으로 인하여 음다풍이 쇠퇴한 이룰테면 조리를 많이 하

176) 李瀾, 『星湖僿說』 第六卷 萬物門 茶食條, 文光書林, 1929, p.208

國家祀典, 有茶食, 用米麪和蜜, 木匡中築作團餅, 人不解其名義, 余謂此宋朝大小龍團之訛也, 中略 人家或有粉碎栗黃而代者, 作魚鳥花葉之狀視龍團轉訛 --

177) 이현숙, 「조선시대 차산지 연구」, 성신여자대학교 정보산업대학원 석사논문, 2001, p.2

지 않고 상용음식으로 사용하지 않으면서 오히려 단차(團茶)를 접함으로 인하여 차를 부각시키는 의도로 약간의 이견이 있을 수는 있을 것으로 생각한다. 또한 민가에서 흑 밤을 가루로 만들어서 다식을 박아 쓰기도 하는데, 물고기·새·꽃과 잎 모양으로 만들기도 하나, 용단(龍團)이 와전된 것이다. 라고 한 것처럼 민가에서는 밤가루 등을 가루내서 사용하였지만 보편적으로 만드는 다식이 아니라 간혹 만든 상황이고 보면 그렇게 많은 사람들이 다식을 접할 수 있는 기회가 적기 때문에 생기는 오기일수도 있을 것이나, 민가에서 밤가루로 다식을 만들어 사용했다면 당연히 사대부가나 궁궐에서도 사용했음을 반증하는 것이라고 볼 수 있다.

덧붙여 점차(點茶)는 사발에 찻가루를 넣고 탕수(湯水)를 부은 다음 솔로 휘젓는다. 이러한 것이 그 명칭만 남고 실물은 바뀌어 황률가루, 등으로 어조화엽(魚鳥花葉)의 모양을 만들어 쓴다. 고 해설하고 있다. 여기에서 다식의 모양이 오늘날에 사용하는 그 형태와 같으나 이 다법은 이미 고려가 단차(團茶)시대였기 때문에 단차와 다식은 별개인 것으로 여겨지며, 여기에서 다병(茶餅)과 다식(茶食)의 구분이 정확하지 않지만 이미 이때는 다병과 다식, 대소용단 이 3가지 모두 그 쓰임새나 용도가 정확하게 기록된 여러 사례들을 보아 서로 병존하며 존재했을 것이다. 또한 제사에 다식을 올렸다는 귀중한 자료로 사료된다. 제수에 차를 올리는 예는 이보다 앞서 퇴계 이황(李滉 : 1501~1570)의 「제의초」에서 제례에 차를 올리는 것을 원칙<sup>178)</sup>으로 하였다. 또한 1712년에 간행된 『연행일기(燕行日記)』에서도 다식과 진말다식<sup>179)</sup>을 기록하고 있다.

---

178) 李穡, 『격몽요결』 「제의초」 참례의 기제

179) 강인희 외, 前掲書, p.367

(11) 『進宴儀軌』, 『嘉禮都監儀軌』, 『受爵儀軌』

『진연의궤(進宴儀軌)』는 1719년 2월 왕이 59세에 기노소(耆老所)에 들면서 궁궐안의 행사로만 그치는 것이 아니라, 전국의 노인들에게 쌀과 음식을 내리고 품계를 올려주며, 때로는 잔치도 베풀고 전세(田稅)도 줄여주고 환곡(還穀)을 탕감해주는 등의 은혜를 베풀어 백성들과 기쁨을 같이 나눔으로써 사회구성원간의 유대를 돈독히 하는 장이 되기도 하였다. 실제로 이러한 잔치는 고려 때도 임금이 직접 물품이나 차를 하사하거나 잔치를 베풀어 줌으로써 왕실과 국민들이 화합하는 장을 마련하기 위함이 크다고 여겨진다. 이러한 궁궐에서의 잔치상에서도 임금과 왕세자의 별행과상(別行果床)에

소약과, 흥제한과, 백제한과, 백은정과, 송화다식 등 13그릇을 차렸다.<sup>180)</sup>

이상에서 올리는 송화다식은 다식 중 최고의 다식으로 궁궐의 실권자에게 올림은 당연하고 그 만큼 귀한 음식으로 대접받고 있음을 실증하는 것이다.

(12) 『嘉禮都監儀軌』, 『御製國婚定例』

1744년, 1749년 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』의 동뢰연(同牢宴) 좌협상상차림에서도 백다식 3기(器)<sup>181)</sup>가 진설되었다. 1749년 『어제국혼정례(御製國婚定例)』의 동뢰연(同牢宴)에서도 좌협상에 백다식 2기(器)<sup>182)</sup>가 진설되었다.

(13) 『受爵儀軌』

---

180) 金尙寶, 前揭書, p.263

밀가루 8되, 꿀3되, 송화가루 1되로 밀가루8: 송화가루 1로 섞어 반죽한다.

181) 金尙寶, 上揭書, pp.154~155

182) 金尙寶, 上揭書, pp.142~143, 146~147

1765년의 『수작의궤(受爵儀軌)』에서도 대전을 위한 상차림에서 대탁(大卓) 1상(床)에 전다식(煎茶食)과 백다식이 각 1기(器)씩 올려 졌고, 찬안(饌案) 1상(床)에 분송화다식과 홍다식(紅茶食)<sup>183)</sup>이 차려지고 있다.

(14) 『增補山林經濟』

유중림(柳重臨)이 1766년경의 홍만선의 『산림경제(山林經濟)』를 증보한 종합농서인 『증보산림경제(增補山林經濟)』에는 농업뿐 아니라 의식주(衣食住) 전반과 사대부 층의 문화까지 살펴볼 수 있으며, 저자의 관점에서 거의 모든 항목에 첨삭을 가하였을 뿐만 아니라 새로운 항목을 마련하여 보는 이로 하여금 일목요연하게 읽을 수 있게 배려하는 한편, 우리 실정에 맞는 것만 수록하여 당시의 농업현실과 식생활을 반영한 17세기말의 중요한 문헌이다. 이 책에서 다루고 있는 여러 내용 중 다식에 관련한 기록은 치선상(治膳上) 호마다식법(胡麻茶食法), 잡과다식법(雜果茶食法)에 의하면

검은 참깨(黑荏子)를 9번 찌고 9번 햇볕에 말려서 거친 껍질을 비벼 없애면 빛깔이 푸르스름하게 돈다. 볶아서 향기가 나면 찜고 체에 걸러 가루로 만든다. 다식을 만드는 방법은 위에서 말한바와 같다. 눈을 밝게 하고 장수하게 한다.<sup>184)</sup>

말린 밤(栗子), 곱감(柿餅), 대추(紅棗:삶아 씨를 빼다), 호도(胡桃:물에 담가 껍질을 없앤다.) 이 네 가지재료를 방아에 함께 넣어 문드러지게 찜는다. 만드는 방법은 위에서 말한 것과 같다. 또한 햇볕에 말려서 저장해 두었다가 흥년의 양식에 대비하기도 한다. 일명 방검병(防儉餅)이라고 한다.<sup>185)</sup>

또한 건을다식법(乾栗茶食法)과 송화다식법(松花茶食法)조에 따르면

183) 金尙寶, 前掲書, p.264

184) 『增補山林經濟』, 卷之8 治膳 煎油蜜果 煎蜜果菜 飴糖諸品 胡麻茶食法條

185) 柳重臨, 前掲書, pp.217, 219,

말린 밤을 가루로 만들어 조청과 섞어 다식판으로 찍어낸다. 만약 마른 밤이 없으면 생물을 아주 얇게 썰어 햇볕에 바삭 말리고 부스러뜨려 고운 가루를 만들어 사용하면 더욱 맛있다.

소나무 꽃이 피면 곧바로 날아가서 모우기가 어려우므로 꽃이 피려고 할 때까지 채 꺾어다가 깨끗한 자리에 깔아 햇볕에 말리고, 저절로 떨어진 꽃을 가져다 수미하였다가 햇볕에 말려서 사용한다. 만드는 방법은 위에서 말한 바와 같다. 맛은 향기롭고 맛있다.<sup>186)</sup>

하여 밤다식과 송화다식의 수비까지 언급하고 있다. 이어 치선하(治膳下) 전복(鰓魚)조에 따르면 시아버지를 위한 며느리의 효성스러움이 느껴지는 전복다식 만들기의 과정과 모양, 맛의 느낌까지 나열하고 있다.

옛날에 어떤 효성스런 며느리가 시아버지가 늙고 차아가 없어 전복을 씹을 수 없는 것을 안타까워했다. 그리하여 전복을 가져다가 햇볕에 쪄서 바삭 말려 치한으로 가루내어 나무판에 전복모양을 판 다음 가루를 물에 개어 판에 넣고 글자 찍듯이 찍어내어 드렸더니, 부드러움이 두부와 같았고 전복 맛도 그대로 였다.<sup>187)</sup>

고 한다. 전복은 다른 문헌에 나타나지 않은 다식으로 이 서책에서만 선을 보이고 있다. 덧붙여 치선 하조에 밀다식(造眞茶食法) 만드는 법으로 밀가루를 소재로 하고 있다.

이어 궁궐에서도 1718년 숙종(肅宗)의 육순잔치가 거행 되었는데 이때 별행과상(別行果床)에 유밀과를 비롯 정과류와 함께 다식류인 분송화다식이 진연행사에 이용되어 졌다.<sup>188)</sup>끝으로 추가 편에 밀 다식 만드는 방법(造眞茶食法) 이라 하여

---

186) 유중림, 前揭書, p.360

187) 유중림, 上揭書, p.374

188) 장지현, 前揭書, p.25

밀가루 1말을 체에 두 번 치고 맛있는 꿀 2되와 참기름 2홉으로 반죽하여 다식판에 찍어낸다. 달군 번철위에 종이를 깔고 찍어낸 다식을 알맞게 펴 놓아 색이 노르스름하게 되면 바로 꺼낸다.<sup>189)</sup>

이와 같이 재료에는 검은깨·밤·대추·꽃감·호도·송화가루·전복 등의 재료를 사용한 다식의 종류가 구체적으로 나타났으며, 특히 검은깨를 볶아서 체에 쳐서 고운가루를 만든 뒤 찍어내는 제조법 또한 오늘날과 같은 방법으로 소개되고 있다. 이때 처음 기록으로 흑임자다식과 전복다식이 선을 보이고 있으며, 이어 '밀다식'이라 하여 앞 문헌들에서 언급하듯 생밀가루를 이용하여 다식을 만들기도 하였지만 그것은 오늘날의 비스킷 종류와 유사하다. 또한 목판인출(木板印出)이라 하여 동그란 나무통에 이어 다식판의 사용이 분명하게 등장하기도 한다.

#### (15) 『太常誌』

영조대(英祖代 : 1725~1770)에 정리된 『태상지(太常誌)』에서 비로소 진말다식법에 속하는 백다식(白茶食)과 전다식(煎茶食)의 조리가공법이 밝혀지고 있다. 태상은 『태상지(太常誌)』의 별칭으로 이태조(李太祖)때부터 제사(祭祀)와 시호(諡號: 사후에 임금이 내려 주는 칭호)에 관한 업무를 맡아보는 관청이거나 태상에서 관장하였던 범위의 업무를 기록하고 있는 것으로 알려져 있다. 따라서 조정에서 행하고 있었던 대제(大祭: 임금이 上帝을 위하여 지내는 제사)를 비롯 각 능(陵)의 기신제(忌辰祭: 선왕이 죽은 날에 지내는 제사), 각 궁묘(宮廟)에서의 중삭명일제(仲朔名日祭)에 올리는 제물 및 그의 조리·가공법이 밝혀지고 있고, 그 중 <표 10><sup>190)</sup>과 같이 백다식과 전다식

189) 유중립, 上揭書, pp.382

190) 張智鉉, 前揭書, pp.41~44

煎茶食 一器 以上末 淸蜜 打均 印版 油煎 色淡黃

의 제조법과 원료조성들이 밝혀지고 있다.

<표 10> 煎茶食과 白茶食의 原料構成

種類	原料構成	備考
煎茶食	大祭 -上末(밀가루) · 淸蜜(벌꿀) · 眞油(참기름)	백다식보다眞油가 추가되고 있다.
	告際 위와 같음	
	忌辰祭 -上末(밀가루) · 淸蜜(벌꿀) · 眞油(참기름)	
	仲朔名日祭 위와 같음	
白茶食	大祭 -上末(밀가루) · 淸蜜(벌꿀) -	전다식에 비해 眞油가 제외되고 있다.
	告際 위와 같음	
	忌辰祭-上末(밀가루) · 淸蜜(벌꿀) -	
	仲朔名日祭 위와 같음	

위의 원료구성 사례를 볼 때 앞의 문헌들에서 원료구성을 기술하였거나 쌀다식이라고 정확하게 원료를 밝힌 것을 제외하고는 다식, 백다식과 전다식에는 거의 대부분이 위에 기록한 재료구성처럼 상말(上末), 진말(眞末)인 일종의 밀가루가 주원료로 이용되었음을 살펴 볼 수 있다. 결착재로는 청밀을 사용하고 있으나 백다식에서는 참기름인 진유를 제외시키고 있는 것이 특이한 점이다. 따라서 전다식은 모형이 완성된 후 익히는 과정에서 유전법(油煎法)을 이용하였고 백다식은 직화법(直火法)에 의한 건열법(乾熱法)으로

永禧殿大祭, 上末二斤十四兩九釐九分六厘 淸蜜一升一合 眞油四合八勺  
告際同  
各陵忌辰祭 親祭攝行竝同 上末一斤十三兩五分六厘 淸蜜一升一合九分  
各宮廟 仲朔名日祭竝上全  
白茶食 一器 製法 上同 但不油煎 只煮熱  
永禧殿大祭 上末二斤一兩二釐八分 淸蜜一升一合九分  
告際全  
各陵忌辰祭 親祭攝行竝全 上末一斤十三兩四釐四分 淸蜜二升四勺  
各宮廟仲朔名日祭竝上同

다식을 익혔다는 것을 알 수 있다. 또한 이 문헌에서 특이하게 나타나는 것은 인출판(印出板)에서의 다식의 규격이나 조형 문제이다. 그 내용은 다음과 같이

원경(圓徑)일촌오분(一寸五分) 십이출화(十二出花) 후사분(厚四分)…191)

이라 하여 다식의 크기가 직경이 약 4.5cm인 원형으로 12개의 꽃잎을 드러낸 형상이고, 두께는 약 1.2cm라 한 것이다. 위의 규격이 대부분 이용되고 있었을 것이며, 특히 궁궐에서나 예를 갖출 때에 사용되는 다식의 크기는 지금보다 큰 것으로 접시에 담거나 쌓을 때 편리하도록 하였던 것이다. 그러나 현대에 와서는 대부분 찻자리에서만 이용을 하는 관계로 그 크기는 아주 작게 변하여 심지어는 직경이 2cm정도 되는 것들이 쓰여지고 있다. 문양은 다식을 올리는 의미나 기원에 따라 모양을 달리하였을 것이나 여기에서는 둥근형에 12개의 화문(花紋:꽃잎)은 사계절과 12달을 상징할 것으로 일년 내내 무탈하기를 기원하는 마음과 자연과의 조화를 이루어 꽃처럼 환하고 밝은 삶이되기를 염원하는 것일 것이다. 따라서 현재 사용하는 다식의 크기는 선조들이 사용하던 다식판의 크기와 두께가 다르다는 것을 알 수 있다.

(16) 『園幸乙卯整理儀軌』

1795년 지금의 수원인(華城)의 행궁(行宮)에서 치렀던 자궁헌경후(慈宮獻敬后)의 회갑(回甲) 절차를 기록한 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』에서는 제조법은 밝히지 않고 원료조성만 기술하고 있다.

---

191) 張智鉉, 前掲書, p.45

흑임자다식(黑荏子茶食) 일기(一器) 고(高) 9촌(寸) 흑임자 삼두(三斗) 청오승(淸五升)<sup>192)</sup>

과 같이 흑임자다식에 흑임자와 꿀이 재료로 사용했음을 언급하고,

송화(松花), 황율(黃栗), 잡당(雜糖), 홍갈분(紅葛粉), 상실(橡實), 신감초(辛甘草) 다식<sup>193)</sup>

등의 내용도 기록하고 있다. 또한 그해 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』의 수라상 중 좌반(佐飯)조에 의하면

보존성이 있고 맛이 진한 밀반찬 무리를 통틀어 말하는 저장식품으로 가능한 것으로서 밥을 먹도록 도와준다는 뜻이 있는 식품이다<sup>194)</sup>

라고 하였다. 자반은 지금의 포류(脯類), 마른찬류, 자반류, 튀각류, 부각류와 같은 보존식으로 볼 수 있는데 위의 책에서는 다양한 형태로 나타나고 있다. 어구(魚具)다식류에

대구다식(大口茶食), 전복다식(全鰓茶食), 광어다식(廣魚茶食), 하설다식(蝦屑茶食), 이 나타나고 육구(肉具)류에서 생치다식(生雉茶食), 황육다식(黃肉茶食), 기타 류에서는 어다식(魚茶食), 육다식(肉茶食)<sup>195)</sup>

등으로 위 문헌에서는 흑임자 조성원료에 대한 언급만 하였을 뿐이다. 다만

192) 『園幸乙卯整理儀軌』, 進饌 慈宮進御饌案條 재인용

193) 張智鉉, 前掲書, p.28

194) 李盛雨, 『高麗以前の韓國食生活史研究』, 郷文社, 1978, p.412

195) 金尙寶, 前掲書, pp.235~236

위의 어구다식 조리과정은 기본적으로 소금에 약하게 간을 하거나 절여 건조한 후 가루나 보푸라기 형태로 만들어 감미결착제를 넣고 반죽한 후 다식판에 찍어 낼 것이다. 그 외 또한 반과상(盤果床)에 9일~16일까지 다식과(茶食菓), 각색다식(各色茶食)<sup>196)</sup>이 하루도 거르지 않고 올려졌다.

1800초의 『옹희잡지(饗食熙雜誌)』와 1807년의 『재물보(才物譜)』에서는 다식·송화·강분·상자다식 등의 종류를 기록하고 있다.

#### (17) 『閨閣叢書』

규수문학의 최고봉이라 할 수 있는 빙허각이씨(憑虛閣李氏:1815년경)의 『규합총서(閨閣叢書)』<sup>197)</sup>는 전통적인 가정백과전서의 체재를 갖춘 문헌으로 생활의 지침(指針)이 되도록 정성스럽게 써놓은 것이 총제하에 빙허각전서(憑虛閣全書)로 3부 11책에 나누어 놓은 것인바 제 1부는 『규합총서(閨閣叢書)』 5책으로 주식(酒食), 봉임(縫紉), 산업(產業), 의복(醫卜)을 가정실용의 견지로 유를 갈리 저술하였고, 제2부 청규박물지(淸閨博物誌) 4책으로 천문지리(天文地理), 세시초목(歲時草木)등 8부분에 나누어 상식적 해설하였으며, 제3부 빙허각고략(憑虛閣稿略) 등으로 순수 우리글로 된 귀중한 자료이다. 그 중 권지일(圈之一)에 주사의(酒食議)라하여 제반 음식물의 종류, 만드는 법, 보존하는 법 등을 수록하였다. 이의 내용에 수록한 다식에 관련한 병과제품(餅菓諸品)으로 떡과 과줄붙이 조(條)에 의하면

#### ① 황률(黃栗)다식

황률가루가 굵고 꿀물에 반죽하면 거칠고 맛이 좋지 못하고 빛이 곱지 않으니,

196) 金尙寶, 前掲書, pp.250~257

197) 빙허각이씨, 前掲書, p.105

황물을 죄 속껍질 없이 하고, 김체에 쳐 고운 꿀(白淸)에 반죽하여 힘센 손으로 꽤 비벼 다식확에 넣고 쇠망치로 세게 두드려야 윤지고 반반하다.

② 흑임자(黑荳子)다식

검은 깨를 소반에 놓고, 흰깨를 날날이 가리고, 타게 볶으면 못쓰니 알맞추어 볶아 짙어, 고운체로 쳐 좋은 꿀로 질게 반죽하여 돌절구에 마주 서서 힘껏 오래 쪼아라. 위로 기름이 흐르거든 덩이 지어 수건이나 센 손으로 죄 기름을 잔 후, 글자 깊고 분명히 사긴 판에 사탕가루를 글자만 빈틈없이 메우고, 다른데 묻은 것은 다 씻고 검은 깨 켜진 것을 미리 다식모양처럼 만들어 판에 박아내면 흑백(黑白)이 분명하여 검은 비단에 흰 실로 글자를 수놓은 듯하다. 사탕을 잘못 놓아 두루 묻히면 갈끔치 못하다.

③ 용안육(龍眼肉)다식

용안육을 곱게 두드려 손에 물을 묻혀 모양 만들어 사탕 놓아 박기를 깨다식처럼 한다.

④ 녹말(菥末)다식

진한 오미자 국에 정한 연지를 씻어 녹말에 묻혀 섞기를 고루고루 하고, 신맛 있게 하되 별에는 말고 그늘에 말리어 다시 비벼 고운체에 쳐라 꿀에 반죽하되, 사탕(砂糖)이나 설탕(屑糖)을 많이 섞어라. 계피·건강 넣어 반죽하여 박으면 맛이 좋되, 계피는 붉은 빛이 나므로 안 섞으니만 못하다.<sup>198)</sup>

라고 하여 4가지의 다식법에 대해 재료와 만든 과정 등을 명확하게 기술하고 있다. 먼저 밤다식은 밤을 건조시킬 때 처음부터 껍질을 깨끗하게 제거해야만 하고 고운체에 내리지 않으면 거칠고 잘 뭉쳐지지 않는다고 하여 재료 준비부터 신경 쓰도록 했다. 그리고 기름을 짜낸 후 글자를 깊고 분명하게 새겨 글자부분만 사탕가루를 메우고 검은 깨를 박아내면 흑백이 분명하여 검은 비단에 흰 실로 수놓은 듯 하는 흑임자다식은 볶을 때 색감이 잘 나타나지 않기 때문에 시간이 초과될 수 있으니 유의해야 다른 다식과는 다르게 자체의 기름을 어느 정도 빼주어야 겉모습이 기름지고 사탕가루를 묻혔을 때 기름과 섞이지 않는다고 경계시키고 있다. 또한 용안육다식은 위의

198) 빙허각이씨, 前掲書, p.105~106

2가지 방법과 유사하기 때문에 간단하게 기술하였고 녹말다식은 처음 문헌 기록으로 다식의 빗깔과 향을 돋구기 위하여 오미자·연지·건강·계피가루를 함께 사용하였다. 이렇게 상세한 기록은 오늘날의 다식법에 많은 도움이 될 뿐만 아니라 지표가 되고 있다. 또한 검은 깨를 볶아 꿀로 반죽하여 돌절구에 찼어라 라고 하였다.

또한 유밀과(油蜜果)조의 약과편을 살펴보면

유밀과를 약과(藥果)라고 하는 것은 밀(蜜)은 사시정기(四時精氣)요, 꿀(淸)은 온갖 약(百藥之長)의 으뜸이요, 기름(油)은 벌레를 죽이고 해독(解毒)하기 때문에 이르는 말이다. 약과 한말(一斗) 하려면 기름, 꿀 각 서 되가 들되, 즈청이 많이 든다. 반죽은 꿀 두되(二升)·기름 반 되·소주 한 보시기 못하게 쳐서 한데 섞어 반죽하여 어울게 꽤 쳐 반위에 놓고 흥두께로 다식과나 약과를 마음대로 만들어 기름을 붓고 차례로 버려 놓고 숯불에 지지되, 수저로 뒤져져 타지 않게 하라. 과줄이 뜨거든 수저로 눌러 꽤 익어 위가 뜨거든 떼내어 즈청(汁淸)에 계피·후추·건강·강즙을 섞어서 잠그면 즈이 과줄 속에 다 들어 간 뒤 비로소 내어라. 바람을 쏘여 굳거든 잣가루 뿌려 쓰라.<sup>199)</sup>

라 하여 약과 만드는 원료구성과 만드는 과정 등이 세밀하게 나열하고 있어 현재의 약과 만들기 표본으로 이용되고 있다. 그러나 위의 약과는 우리다식의 초창기 다식(煎茶食)과 비슷한 부분들이 나타나고 있는데, 그 유사점은 다식모양을 찍어서 형태를 만든 후 숯불에 굽지 않고 번철에 기름을 두르고 지지는 과정이 비슷하고, 차이점은 즈청을 한 후 고명을 올려 쓴 과정이 다르게 나타나고 있다. 이러한 여러 가지의 전기의 다식문헌 중 밀가루를 볶지 않고 반죽 한 것은 대부분 기름을 이용하여 지지거나 익히는 과정을 거쳤을 것이다. 1450대의 『산가요록(山家要錄)』에서는 밀가루를 누렇게 볶았기 때문에 기와에 은근히 열로 익혔던 것이다.

199) 빙허각이씨, 前揭書, p.99

이상으로 다식조에 들지는 않았지만 생활다식으로 활용할 수 있는 많은 종류의 과정류들이 수록되어 있고 특히 건시단자(乾柿團子)나 밤조약 같은 것은 다식으로 손색이 없을 것이다.

(18) 『雅言覺非』

다산 언어학 저술의 하나인 정약용(丁若鏞 :1819)의 『아언각비(雅言覺非)』 3권은 200여 항목으로 서술되어 있으며 『아언각비(雅言覺非)』의 뜻은

정확하고 합리적인 말로 이치에 맞지 않는 잘못된 말을 깨닫는다.<sup>200)</sup>

라고 하여 시대가 어지러우면 이에 따라 말도 어지러워지는데, 그 어지러운 시대를 바로 잡으려면 우선 말부터 바로 잡아야 한다는 것이 옛 성인의 뜻처럼 『아언각비(雅言覺非)』 저술의 뜻도 여기에 담겨져 있음을 살펴 볼 수 있는데 그 여러 대목 중 다식에 관련한 인단(印團)의 내용에 따르면

인단(印團)을 세상에서 다식(茶食)이라고 이른다. 더러 율황(栗黃:밤) 또는 지마(芝麻:참깨)를 또는 송화(松花)를 가지고 가루를 만들어 꿀에 반죽하여 떡을 만든 다음에 다식판 속에 넣어 꽃·잎(葉)·고기(魚)·나비의 모양으로 박아낸 것이다. (옛날에는 쌀이나 밀가루를 가지고 이것을 만들었다)<sup>201)</sup>

이익(李瀾)에 이르기를 용단(龍團)·봉단(鳳團)은 곧 다병(茶餅)의 다식판으로 그 물건의 모양을 만드는 것이 인단(印團)의 제도인데 이것을 다가(茶家)에서 취하였으므로 이를 다식이라 한다. 라고 했다. 도장처럼 찍어 낸다하여

200) 『雅言覺非·耳談續纂』, 丁若鏞著, 丁海廉 역주, 現代實學社, 2005, p.14

201) 『雅言覺非·耳談續纂』, 前掲書, p.148

印團者 俗謂之茶食 或用栗黃 或用芝麻 或用松花 作粉和蜜爲餅 納于木陷之中 印出花葉魚蝶之形(古用米麵爲之) 星翁云 龍團·鳳團 卽茶餅之印作物形者 印團之制 取於茶家 故謂之茶食

일명 인단이라고 했으며, 속칭 황율말·송화가루·검정깨 등을 꿀에 반죽하여 나무로 된 목판에 넣어 꽃·나뭇잎·고기·나비 등의 모양으로 찍어낸 사설을 기술하고 있다. 또한 과정류에 대한 내용이 언급되어 있으므로 그 중 약과(藥果) 편에 이르기를

약과란 유밀과의 한 이름이다. 이를 과(果)라고 이르는 것은 모양은 변했으나 과일이라는 이름은 남아 있기 때문이다. 성호 이익이 이르기를 약과(藥果)를 조과(造果)라고 일컬음은 오히려 가짜 과일임을 말하는 것이다.(우리나라 말에 진자가 아닌 것을, 이를 만든 것이라 이른다.)

옛날에 밀면(蜜麵)으로 과자(菓子)의 모양을 만들되, 더러 대추나 밤과 같이, 또는 배나 감(柿)과 같이 하여 이름 하기를 조과(造果)라고 말 했는데 그 뒤에 그 모양이 둥글어 그릇에 높이 담을 수가 없어 고쳐 방형(方形)으로 만들었으나 과자의 이름은 오히려 남아 있는 것이다. 지금 제사에 제물을 차릴 때 오히려 과일 접시 줄에 놓는다.<sup>202)</sup>

하여 곡분으로 즉 과정류의 한 종류인 밀가루를 약과형태로 만들고 이것을 과일의 모양으로 둥글게 만들어 제물로 사용하는데 제기(祭器)에 담기가 불편하자 방형(方形)으로 고쳐 과자의 형태로 만든 과정을 기술하고 있음을 볼 때 다식의 기원은 조과류의 기원 가능성을 뒷받침하고 있다. 덧붙여 약과류의 내용을 살펴보면

초사(楚辭)에 이르기를 “거여(糗糒)와 밀이(蜜餌)에 장황(餽餽)이 있다.”라고 했는데 왕일(王逸)의 주(註)에 이르기를 “꿀(蜜)을 쌀가루나 밀가루에 섞어 가지고 볶아서 거여를 만들고, 기장(黍)을 찢어서 떡(餅)을 만든다. 또 장황이 있는데 미당(美飴:맛있는 옛)이다”라고 했다. 홍석주(洪奭周)가 이르기를 “거여는 밀이의 마른 것으로 10월 사이에 구운떡이고, 밀이는 곧 밀면(蜜麵)으로 약간 윤기가 있는 것으로, 곧 칠석날 먹는 꿀떡이고, 장황은 곧 한구(寒具)이다 이것은 찹쌀가루에

202) 『雅言覺非·耳談續纂』, 前掲書, p.146

밀가루를 섞어 국수 가락처럼 만들어 기름에 지져 사탕을 발라서 먹는 음식, 한식 때 먹는 과자이다.” 거여와 밀이는 옛 부터 있었고 우리나라에서는 빈례(賓禮)나 제례(祭禮)때에는 반드시 이런 물건을 숭상했는데, 신라·고려시대가 불교가 세상을 지배하게 되었으므로 거여 또는 면희(麪穢) 따위를 올리게 (본: 참여하게 하였다.) 되었다. 도곡(陶穀)의 『청이록(淸異錄)』에 이르기를 “주(周)나라 때는 영령 앞에 놓은 과일은 다 향을 섞어 만들었는데 그 모양과 빛깔은 생것과 같았다.”라고 했는데 이는 대개 조과 따위인 것이다.<sup>203)</sup>

위의 내용에 의하면 거여는 오늘날의 약과와 같으나 밀가루를 볶아서 했기 때문에 기름에 지지 않고 숯불이나 번철·기와 등에 은근한 열을 올려 구워 익혀 먹기에 알맞은 정도가 되면 꺼내는 조리법으로 오늘날의 약과와 조금 다르고, 기장은 쪼아서 떡을 만든다고 했는데 이 방법은 떡류나 유밀과 형태일 것으로 보인다. 밀이는 약간 윤기가 있고 꿀떡이라 표현하고 있는 것으로 보아 지금의 약과 형태일 것이고, 장(饘)은 산자장으로 산자, 유과, 떡의 의미를 지니고, 황(餠)은 산자황으로 엿을 문힌 것, 유밀과, 산자, 유과이다. 즉 찹쌀과 밀가루가 구성 요소 인 것을 볼 때 오늘날의 강정과 산자 즉 유과의 한 종류 일 것으로 사료 된다.

이상으로 우리나라의 고려초 900년대의 다식류는 다식을 포함하여 대부분 천명록 『청이록(淸異錄):963~970』<sup>204)</sup>에 나타난 것과 마찬가지로 유밀과나 유과의 형태일 가능성이 크다고 볼 수 있다.

또한 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』에서도 고려 충렬왕 22년에 왕세자가 원나라의 진왕(晉王)의 딸을 맞아 혼례시 고려국의 유밀과를 납폐함에 보냈는데, 그 맛이 입속에서 슬슬 녹을듯하여 고려 유밀과의 솜씨를 칭송하고 이로부터 원나라에서는 고려의 유밀과를 고려병(高麗餅)이라 하여

203) 『雅言覺非·耳談續纂』, 前掲書, p.147

204) 신미경, 前掲論文, p.42

이후 유명하게 되었다고 하는 사실로도 미루어 짐작할 수 있다.

(19) 『林園十六志』

서유구(徐侑集)는 1764년에 태어나서 1845년 82세까지 장수를 누렸다. 일찍부터 농학을 비롯 실학에 관심이 많았던 저자는 우리나라 실정에 알맞은 새로운 농서의 집필이 요구되면서 정조 22년(1798) 왕령에 따라 국가사업으로 편찬한 농업위주의 백과전서를 편찬하였다. 이 『임원십육지(林園十六志)』의 서언에서

인간이 세상을 사는데 두 가지의 도(道)가 있는데 그 중 하나는 밖에 나가서 제세안민(濟世安民)하는 것이고, 나머지 하나는 집에 들어와서 생활할 때 좋은 음식을 먹고 기운을 차려 높은 뜻을 함양하는 것이다. 라고 하였다. 이 두 가지는 어디에도 경중을 따질 것이 없이 모두 중요하다. 그러나 후자에 해당하는 향촌에서 수심양지(修心養志)하는데 참고가 될 만한 책이 없으므로 이를 안타까이 여기고, 그 뜻을 세워 향촌생활과 관련이 있는 모든 일을 분류하고 수많은 문헌을 참고삼아 책으로 엮으면서 그 이름을 임원(林園)이라 한다.<sup>205)</sup>

라고 적고 있다. 아울러 향촌생활에 필요한 일을 16지(志)로 나누고 각 항목마다 각론을 나누어 정리하였고, 그중 음식에 대한 분야가 정조지(鼎俎志)이다. 정(鼎)은 발이 3개 달리고 양쪽에 귀가 있는 솥을 뜻하는 글자로 당시 동물의 모양을 본떠서 만들었으며 음식을 삶고 끓여서 익히는 기구를 말한다. 또 조(俎)는 제향에 쓰이는 희생물을 담은 제기로서 도마의 뜻으로도 쓰인다. 정조지는 다시 11개의 세목으로 나누는데 그 가운데 제 3권 과정지류(菓飮之類)의 다식 관련 내용의 2포과(脯菓)에

205) 『林園十六志 鼎俎志』, 서유구 지음, 이효지 외 편역, 교문사, 2007, p.서문

말린 고기를 포(脯)라하고, 과(菓)를 말린 것도 역시 포라 한다. 또한 가루내어 꿀에 반죽하여 찍어낸 것을 과병(菓餅)이라 하는데, 우리나라 사람들은 다식(茶食)이라고 한다. 다식은 다과(茶菓)식품을 말하는 것으로 햇별에 말려서 만든다. 『옹희잡지』 형태는 다르지만 종류는 같다.<sup>206)</sup>

라고 하여 다식의 이름을 '과병'이라 함을 살펴 볼 수 있다. 또한 다식조(茶食條<sup>207)</sup>의 내용은 다음과 같다.

① 건율다식방(乾栗茶食方)

말린 알밤을 가루로 하여 꿀로 반죽해서 다식판에 찍어낸다. 건율이 없을 때는 생밤을 칼로 얇게 썰어 말려서 가루로 하면 더욱 좋다. 『임원십육지』 저자의 의견에서 다식판을 만들 때는 황양목(黃楊木)의 길이 1척 반, 두께 3치정도 되는 것을 반질반질하고 깨끗하게 칼로 도려내서 지름 6~7cm 되는 구멍을 파고 바닥에는 꽃, 새, 칠보 등의 무늬를 새긴다. 반죽하고 남은 가루를 무늬위에 뿌려 달라붙지 않게 하고 반죽을 구멍 안에 넣고 손으로 누른다. 뒤집어 빼면 다식위에 꽃, 새, 칠보의 무늬가 찍혀 있다.<sup>208)</sup>

② 송황다식방(松黃茶食方)

송화는 피면 바로 날려 떨어지므로 거두기가 어려우니 완전히 피기 전에 가지 채 꺾어다가 형겅위에 펴서 햇별에 말린다. 저절로 떨어지는 꽃을 취하여 수비하여 햇별에 말려 꽃가루만 취해 꿀로 반죽하여 다식판에 찍어낸다.

③ 거승다식방(巨勝茶食方)

검은깨를 찌서 말리기를 9번 반복하여 껍질을 제거하고 볶아 가루로 하고 꿀로 반죽하여 다식판에 박는다. 눈이 밝아지고 수명을 연장시키는 효능이 있다.

④ 상자다식방(椶子茶食方)

껍질 벗긴 도토리를 동이에 담아 끓는 물을 갈아가며 3~5일 동안 담가 뚝은맛을 제거한다. 물에서 건져 별에 말려 뿡아 가루로 하여 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸다. 장을 튼튼하게 하고 살찌게 하여 흉년에 대비할 수 있어 어겸병(禦歎餅)이라고도 한다.

206) 『林園十六志 鼎俎志』, 前掲書, p.264

207) 『林園十六志 鼎俎志』, 前掲書, pp.100~111, 265~266

208) 木圈之制 用黃楊木 長可一尺半 廣可數三寸者 治令先淨 以刀 剗作六七 徑寸 陷圈底 刻花鳥 寶等形 洩劑既成 卽以洩餘乾粉 糝于圈內令不粘 仍以蜜洩之劑 填入圈內 用手築實 就俎案上 飜敲 數三次則介介脫出 上印花鳥七寶之紋

⑤ 녹두분다식방(綠豆粉茶食方)

녹두를 물에 담갔다가 멧돌에 갈아서 여과시켜 앙금을 말린 가루를 오미자즙에 담가 얇게 펴서 별에 말린다. 녹말에 연지를 넣어 색을 내고 꿀·설탕 등을 넣고 다식판에 박는다. 색이 연홍색으로 보기 좋으므로 홍옥병(紅玉餅)이라 하며 그 밖에 칩(葛根)가루·고사리(蕨)가루·연근(蓮根)가루·고구마(甘藷)가루 등도 이와 같이 할 수 있다.

⑥ 산약다식방(山藥茶食方)

마를 찌서 껍질을 벗기고 찢어 체에 내려 꿀(白蜜)로 반죽한다. 계피가루, 천초가루를 넣고 다식판에 찍어낸다. 또 생마를 물에 담가 갈아서 여과시켜 별에 말려 위의 방법으로 박는다. 마는 일명 옥연(玉延)이라 하는데, 이를 옥연병(玉延餅)이라고도 한다.

⑦ 강분정방(薑粉錠方)

연한 생강을 와분(瓦盆)에서 갈아 찢어 능청하여 앙금을 별에 말린다. 시상(柿霜), 꿀, 설탕으로 반죽하여 다식판에 찍어낸다. 먹으면 신과 통하고 비위를 따뜻하게 하는 효능이 있으므로 통신병(通神餅)이라 한다.

⑧ 조유정방(棗油錠方)

조유를 꿀로 반죽하고 여기에 설탕, 계핏가루, 산초가루를 넣어 다식판에 박는다. 백가지 이로우므로 백익병(百益餅)이라고도 한다.

이와 같이 건울다식방(乾栗茶食方)·송황다식방(松黃茶食方)·거승다식방(巨勝茶食方)·상자다식방(橡子茶食方)=어겸병(禦歎餅)·녹두분다식방(綠豆粉茶食方)=홍옥병(紅玉餅)·산약다식방(山藥茶食方)=옥연병(玉延餅)·강분정방(薑粉錠方)=통신병(通神餅)·조유정방(棗油錠方)=백익병(百益餅)등 많은 다식들이 선을 보이는데 다른 문헌에서 찾아보기 어려운 칩가루, 고사리가루, 연근가루, 고구마가루 등 재료가 다채로울 뿐만 아니라, 향신료로 사용되는 천초가루·계피가루 등이 사용된 것, 다식의 이명들이 기술된 점, 재료의 효능까지 언급하고 있음이 특히 하며, 만드는 방법들은 거의 대부분 유사한 것으로 나타났다. 또한 다식에 포함될 만한 방검병방(防儉餅方)으로 재료구성은 밤·대추·호두·곶감 등의 껍질과 씨를 제거하고 절구에 찢어 두툼하게 떡

을 빻아 말려 두었다가 흥년에 먹는다하여 저장식으로도 사용됨을 살펴볼 수 있으며, 황정병방(黃精餅方)이라 하여 등굴레를 찌서 껍질과 털을 제거하고 콩을 볶아 섞어 가루 낸 다음 흰당로(白糖糰)를 넣고 반죽하여 떡으로 빻아 먹으면 맑고 향기롭다. 하여 다식류에 포함할 수 있는 종류는 더 많을 것으로 사료된다.

위에서 설명한 것 외에 또 하나 중요하게 언급된 점은 다식판에 대하여 상세하고 세밀하게 기술하고 있어 현대 다식판 연구자들에게 좋은 자료가 되고 있다. 내용은 「담용지」 권2 다식모에 “황양목으로 만든 것이 제일 좋으며 길이는 일척여. 넓이는 2촌, 두께는 1촌 가량으로 앞면과 뒷면에 직경 1촌에서 8~9분(分)의 구덩이를 파고, 그 밑에 수(壽)·복(福)·만(卍)과 칠보화조(七寶花鳥)를 새기고 콩이나 깨가루 등을 꿀에 반죽하여 구덩이에 채우고 상·하판을 서로 맞춘 후 모서리를 방망이로 두들기면 하나씩 떨어져 나온다.” 고 하여 다식판에 대한 상세한 기록을 볼 수 있다. 따라서 다식판 문양의 가장 큰 특징은 독창적인 아름다움 뿐 만 아니라 그 당시의 사회상이나 예술성이 응축되어 있음을 알 수 있다.

#### (20) 『進爵儀軌』

1827년의 『자경전진작예의궤(慈慶殿進爵整禮儀軌)』<sup>209)</sup>에서의 대전을 위한 상차림에서 진어소반과(進御小盤果) 23기(器) 중 다식과가 차려 지고 진어안(案) 46기(器)중 흑임자와 황울다식이 일척칠촌(一尺七寸)을 한 그릇에 담아 올려지고, 또 다른 한 그릇에 홍녹말(紅藜末)과 송화다식이 일척칠촌(一尺七寸)의 같은 높이로 담아 1행에 양쪽바깥부분에 각각 진설하고, 다식과는 3행에 만두과와 함께 일척8촌(一尺八寸)높이로 올려 진설되고 있다. 또한 별행

209) 金尙寶, 前掲書, pp.266~267

과상(別行果床)의 30기(器)중 송화다식을 한 접시 담아 1행에 진설하고 있다.

(21) 『進爵儀軌』

무자년(戊子年)인 1828년의 『진작의궤(進爵儀軌)』에는 배반도, 반차도, 진찬이 시행된 전각, 각종 정재와 악기, 채화, 복식 등이 상세히 실려 있다. 이와 같이 상세한 도식(圖式)을 실은 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』의 영향을 받은 것으로 여겨진다.<sup>210)</sup> 이때의 진작(進爵)은 순원왕후의 사순생신을 경축하기 위해 1828년 2월 12일에 자경전(慈慶殿)에서 왕과 왕비에게 내진작(內進爵)을 올리고 같은 날 밤 별반과(別盤果)를 올렸으며 2월 13일에는 왕세자가 주인공이 되는 왕세자회작(會酌)을 설행하였다. 이 진작의 의식 중 올려지는 찬품의 종류와 수량이 기술되고 있는데 여기에 올려지는 다식의 내용은

자경전진작(慈慶殿進爵)시 대전(大殿), 중궁전(中宮殿)의 진어찬안(進御饌案)에 각색멧쌀시루떡, 각색조약, 화전 및 양색산삼, 약밥, 병시, 면, 대약과 등이 각각 2그릇(二器)과 다식과(검은깨다식·황율다식) 2그릇, 녹두다식·송화다식 2그릇(器 1자 5치 높이)…<sup>211)</sup>

이 올려 졌고 같은 대전과 중궁전의 진어과함(進御果盒(榼)에

대약과, 소약과, 만두과, 각색강정(強精), 각색연사과(軟絲果), 꿀, 대추, 오화당

210) 박정혜, 水源陵幸圖屏研究 「美術史學研究」 189호, 1991, pp.27~68

211) 國譯純祖戊子進爵儀軌 권2, 세계민족무용연구소 학술총서 3, 이의강 번역, p.133

이효지, 조선왕조 궁중연회음식의 분석적연구, 수확사, 1985, p.205

黑荏子·黃栗茶食 二器(高一尺五寸 黑荏子末 六斗 黃栗末 四斗 白清 三斗)

菘末·松花茶食 二器(高一尺五寸 菘末·松花 各 四寸, 五味子 一斗 臙脂 六十椀 白清 二十 四升)

(五花糖), 각색실과 어과자(御菓子), 다식과, 각색다식, ...  
 세자궁과 세자빈궁에 올리는 찬안에 각색 떡, 각색조약, 화전 및 단자, 잡과병,  
 약밥, 병시, 면, 약과, 만두, 각각 2그릇(二器), 삼색다식 2그릇(器) ...  
 평온공주 찬상에 약밥, 면, 약과, 각각 1그릇과 삼색다식 1그릇...212)  
 숙선옹주 찬상도 각색 떡, 약밥, 면, 약과, 각각 1그릇과 삼색다식 1그릇...213) ...  
 복은공주 찬상에도 각색 떡, 약밥, 면, 약과, 각 1그릇, 삼색다식 1그릇...214)  
 여관과 내시이하에게 하사하는 찬에는 각색떡, 각색조약, 약과, 만두과, 다식과...

가 올려지고 이어 자경전익일회작(慈慶殿翌日會酌)의 대전과 중궁전에 올리는 찬안 중

각색 떡, 면약과, 만두과, 매엽과, 행인과를 각 2그릇, 각색다식 2그릇...215)  
 세자궁에게 올리는 찬안 22그릇 중 각색 떡, 면, 약과, 만두과, 매엽과, 행인과 각 1그릇, 각색다식 1그릇...216)

올리고 자경전정일에 올리는 별행과의 상차림은 대전, 중궁전이 진어하는 별행과에서 매 안마다 각 20그릇씩 올리는데 찬품은

소약과, 홍세한과, 백세한과, 홍백정과 각 2그릇씩, 검은깨다식·녹두다식 각 2그릇...217)

이 올려졌고 세자궁, 세자빈궁에게 올리는 별행과는 매안 마다 각 10그릇씩

212) 三色茶食 一器(高一尺, 菉末·黑荏子·黃栗末 各 七升, 五味子 一升, 臙脂 十椀, 白淸 五升)  
 213) 純祖己丑進饌儀軌 影印本(券二) p.308  
 214) 三色茶食(高八寸 菉末·黑荏子末·黃栗末, 各 三升 五味子 各 三合, 臙脂 五椀, 白淸 二升)  
 215) 各色茶食 二器(高一尺, 菉末·黑荏子末·黃栗末, 松花各一斗, 實柏子 五合, 五味子 二升, 臙脂 十椀, 白淸 六升)  
 216) 各色茶食 一器(高一尺, 菉末·黑荏子末·黃栗末, 松花 各 五升, 實柏子 三合 五夕, 五味子 一升, 臙脂 二十椀, 白淸 一斗 二升)  
 217) 黑荏子茶食 二器(黑荏子末 一斗 二升, 白淸 四升, 菉豆茶食 二器)(菉末 一斗 二升, 五味子 二升, 臙脂 六兩, 白淸 四升)

설하는데 그중

면, 소약과, 홍·백세한과, 2그릇과 검은깨다식 2그릇...218)

명은공주 별행과 일상(一床)에 10그릇이 오르는데 그 중 면, 소약과, 홍백세한과 1그릇과 밤, 꽃감, 배숙 등 검은깨다식 1그릇...219)

이와 같이 『진작의궤(進爵儀軌)』에서는 연회의 종류에 따라 삼색다식과 각색다식을 중심으로 올렸는데 각색다식은 최고의 상차림에 오방색의 조화를 이루고 맛과 질감을 최대한 살려 다른 찬품들과 함께 귀한 음식으로 올려졌음을 살펴보았다. 또한 그 재료인 삼색다식(菘末·黑荏子·黃栗末)과 각색다식(菘末·黃栗末·黑荏子末·辛甘草末·松花末·靑太末)등이 재료로 이용되어 다식이 만들어 졌고, 첨가재로는 꿀(白淸)이나 백당(白糖)을 이용하였으며, 발색재료는 연지(臙脂), 오미자(五味子)등을 붉은 색감을 내어 녹말에 적절하게 사용함으로써 각색다식의 멋을 한층 고조시켰던 것이다.

## (22) 『進饌儀軌』

이어 다음해인 1829년 조선왕조궁중연회식의궤(朝鮮王朝宮中宴會食儀軌) 가운데 『진찬의궤(進饌儀軌)』에서도 다식과 녹말다식·각색다식·흑임자다식·송화다식·황울다식·삼색다식<sup>220)</sup> 등이 올려지고 있다.

## (23) 『進饌儀軌』

218) 黑荏子茶食 二器(黑荏子末 一斗 二升, 白淸 四升)

219) 黑荏子茶食 一器(黑荏子末 六升, 白淸 二升)

220) 김경희, 「朝鮮後期 宮中進宴을 통해본 茶文化 研究」, 성신여자대학교 문화산업대학원석사학의논문, 2006, p.83

헌종 14년 (1848)의 『무신진찬의궤(戊申進饌儀軌)』는 헌종이 재위한지 15년간 거행된 국가적인 연향으로 대왕대비인 순원왕후가 육순이 되고 왕대비인 신정왕후가 망오(望五)가 되는 해이므로 이를 축하하기 위해 창경궁(昌慶宮)의 내전(內典)인 통명정(通明殿)에서 3월 17일 대왕대비를 위한 내진찬(內進饌)을 왕, 왕비, 경빈(慶嬪), 좌우명부(左右命婦), 종친, 의빈(儀賓), 진찬소당상랑청(進饌所堂上郎廳)이 참석한 가운데 행하여 졌으며 야진찬(夜進饌)은 대왕대비와 왕만이 참석한 가운데 설행되어 졌다. 이러한 의궤 중 음식에 관한 내용은 권 2 찬품조에 기술되어 있으며 부편에는 채도화가 실려 있다 또한 기용(器用)조에는 조리에서 사용되는 기구와 음식을 담는 기명들이 자세하게 언급되었고, 음식의 종류에는 병과류, 찬품류, 음청류 등으로 나누어 있는데 대왕대비에게 올리는 진상(進床)은 상의 수와 음식을 차리는 높이가 가장 높은 것으로 대부분 1자 5치 높이로 고였다. 그 중 다식에 관한 내용은 진어찬안(進御饌案) 각색병 1자 5치, 거피팔메시루떡, 녹두메시루떡, 깨찰시루떡, 석이밀석기, 볶은팔시루떡, 백설기, 각색조약, 화전 단자병1자, 약반면, 대약과·다식과·만두과·각색다식<sup>221)</sup> 각각 1자 5치로

① 진어별찬안(進御別饌案)

진어 찬안 중 2번째 큰 상으로 각색병6치, 약반(藥飯), 건면(乾麪), 만두(饅頭), 다식과(茶食果)와 만두과(饅頭果), 각색다식(各色茶食)<sup>222)</sup>

② 대전(大殿)과 중궁전(中宮殿) 찬안(饌案)

각색병8치, 각색주약, 화전, 단자병6치, 약반, 다식과, 만두과8치, 각색다식8치, 삼색매화강정, 삼색매화연사과 8치…

③ 내인(內人) 상상(上床)

각색병 7병, 약반, 면, 약과, 다식과, 만두과 7치, 각색다식 7치,<sup>223)</sup>오색강정, 삼

221) 各色茶食 一器 (高一尺五寸, 1600개 : 綠末·松花·黑荏子·黃栗末, 淸各一斗五升, 辛甘草末一斗, 靑太末五升, 臘脂五十椀, 五味子二升, 白糖三斤)

222) --300개, 菘末, 乾栗末 8홉, 黑荏子末·辛甘草末 松花 1되, 靑太 4홉--

223) …各色茶食 一器(7寸 : 三白箇, 菘末·黃栗末·黑荏子末·辛甘草末·松花, 淸各三升, 靑太末一升, 白

색빙사과 7치, 조란, 울란, 설류, 생이, 준시, 행울, 대추 7치…

④ 제신반상(祭臣盤床) 중상(中床)

각색병 6치, 면, 약과, 다식과, 만두과 6치, 각색다식, 조란, 울란 한 그릇에 6치를 담고 오색강정, 삼색빙사과 6치…<sup>224)</sup>

⑤ 반사하상(頒賜下床)

각색병 4치, 면약과, 다식과, 만두과, 각색다식<sup>225)</sup>

이와 같이 『진찬의궤(進饌儀軌)』에서는 다식과를 비롯하여 각색다식이 올려지고 있는데 그 소재는 녹말·황울말·흑임자말·신감초말·송화말·청태말과 같이 6종류 재료가 사용되었고 수량은 진어찬안(進御饌案)인 대왕대비 전상에 가장 많은 1600개가 올려 졌고, 그 다음부터는 진어별찬안(進御別饌案) 1자 5치, 대전(大殿)과 중궁전(中宮殿) 찬안(饌案)에 8치, 내인(內人) 상상(上床) 7치, 제신반상(祭臣盤床) 중상(中床) 6치, 반사하상(頒賜下床) 4치로 대부분 직위나 손님의 수에 따라 올려지는 다식의 수량도 각각 다르게 나타나고 있음을 볼 수 있다.

(24) 『五洲衍文長箋散稿』

1788년경에 서울에서 출생한 이규경(李圭景:李五洲)은 이름은 규경(圭景)이요 자(字)은 백규(伯揆)요, 오주(五洲)는 그의 호(號)이다. 1850년경 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』는 당대의 가정적 학풍에 힘입어 저술된 본서로 본국(本國)과 중국 및 기타 여러 외방의 고금사물(古今事物) 특히 천문, 역법, 수리, 시령(時令), 종족, 역사, 지리, 경제, 문학, 문자, 금석(金石), 고기(古器), 기구(器具), 종교, 의약, 음양오행 등 대소(大小)나 아속(雅俗)의 별

糖八兩, 臙脂七椀, 五味子三合)

224) …各色茶食 一白箇, 棗卵·栗卵(黃栗: 四升), 菘末·黑荏子末·辛甘草末·松花, 大棗, 淸各二升, 太末七椀, 白糖五兩, 臙脂五椀, 五味子二合, 實柏子一升五合…

225) …各色茶食 各二十箇, 菘末·黑荏子末·辛甘草末·松花·靑太末·黃栗末…

(別)이 없이 의의(疑義)가 있는 것이나 고증의 필요가 있는 것이면 보이는 대로 심득(心得)하여 해박(該博)한 학식으로 고정변증(考訂辨證)하였다. 즉 그 항목은 1400여 가지로 60책에 달하는 방대한 저술인 것이다. 그 중 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』 上권 17 다식에 관련한 「산주자미변증설(山廚滋味辨證說)」 다식조(茶食條)<sup>226)</sup>에 의하면

청태(靑菽)·황태(黃菽)·녹두(菘豆)볶아 가루 낸 것, 찰진 도토리가루, 밤 볶아 말린 것, 청량미, 구릿대잎과 지초, 울무분, 갈분, 황밤이나 생밤을 칼로쳐 얇게 썬 다음 햇볕에 말려 가루 낸 것, 갈분과 밀가루 볶은 것, 찰벼가루, 흰 참깨, 흑임자, 좁쌀가루 볶은 것, 수수가루 등을 비축해 두었다가 필요시 조청에 버무려 다식판에 박아 낸다<sup>227)</sup>

라고 하여 다식의 여러 종류에 대하여 언급하였는데 재료를 준비하는 과정은 대부분 주원료를 볶은 것으로 나타나서 위생적으로 안전하게 처리함을 엿볼 수 있고, 생밤은 날로 얇게 저며 말려서 가루낸 후 필요시에는 꼭 꿀이 있어야 만드는 것이 아니라 조청에도 반죽하여 만들 수 있고 저장식으로 충분한 가치가 있다고 기술하고 있음으로 앞으로의 다식에 많은 변화를 가져 오리라 본다. 또한 감저분다식(甘藷粉茶食)에 대하여 언급한 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』 上 권 10 의 관련부분에 의하면

감저분의 제조법은 생고구마를 멧돌에 갈아 체에 받쳐 사석을 걸러내고 물로 씻어가며 웃물이 맑아질 때까지 물갈이를 한 다음 가라앉은 전분을 걸러내고 밀에 깔린 전분은 햇볕에 말린다.<sup>228)</sup>

226) 『五洲衍文長箋散稿』 上, 李圭景 編著, 명문당, 1982, p.527

227) 『五洲衍文長箋散稿』 권 17, 「山廚滋味辨證說」 茶食條

靑菽炒末 黃菽炒末 菘豆粉炒 粘橡末 栗末炒 靑梁米 玉蜀筍薏苡粉 葛粉 黃栗干則 生栗削薄片 曝乾烘乾 作末 既則 眞末炒 糯米末 白芝麻 黑荏 隨所得 和造清 印於茶食板 豫備則不必待

228) 『五洲衍文長箋散稿』, 前揭書 권 10, 諸籩補遺辨證說, p.365

製粉法 藷卵磨 去砂石 上淘澄 取粉如今造薑粉法 或切作片 曬乾 撮作屑 赤可藷粉可經久不敗 或和蜜 印

라고 하여 고구마나·감자·마 등 양근을 가라앉혀 녹말을 만드는 과정에 대하여 상세하게 기술하고 있다. 다음에서 구체적인 2가지 방법의 제조법을 살펴보면

감저분(甘藷粉)의 습식(濕式)제조법

저란(藷卵) → 연마(研磨) → 거사석(去砂石) → 상도징(上淘澄) → 여분(濾粉) → 쉐건(曬 (생고구마를 細切하게 멧돌로 간다.) → (체에 받쳐 사석을 걸러낸다.) → (옷물을 따라내며 물을 갈아준다) → (갈아 얹은 전분을 걸러낸다.) → (별에 말린다.) 乾) → 감저분

감저분(甘藷粉)의 건식(乾式)제조법

저란(藷卵) → 절작편(切作片) → 쉐건(曬乾) → 활작설(撮作屑) → 감저분 (칼로 썰어 편을 낸다.) → (햇볕에 말린다.) → (가루 내어 모은다)

다식제조법

감저분+꿀 → 혼합(混合)·수타(搜打) → 인출(印出) → 감저분 다식완성<sup>229)</sup> (가루에 벌꿀을 섞어 반죽한다) → (다식판에 박아낸다.)

이와 같이 녹말류를 수비할 때는 습식(濕式)제조법과 건식(乾式)제조법의 2가지 방법이 대부분 사용되고 있는 것을 알 수 있다. 즉 멧돌에 갈아 준비한 습식은 식물의 피근 중에 함유되어 있는 전분의 제조법을 말하되 상대 이래의 수침징청(水沈澄清)법을 계승하는 한편 형태자체 그대로를 칼로 썰어 준비한 건식제분법도 역시 상대 이래 방법을 도입계승하고 있으나, 고구마 전분의 회수법은 간간히 이용되고 있다. 주로 섬지방에서 고구마 자체를 슬쩍 익혀 그대로 말려두었다가 필요시 갈아 사용하거나 그것을 죽으로 쭈어 먹기도 한다. 또한 어(魚)다식류에 대한 내용은 다음과 같이

---

茶食  
229) 張智鉉, 前掲書, pp.150~151

어다식(魚茶食)은 마른광어(廣魚)·마른대구(大口)·소금을 쓰지 않고 말린 민어(民魚)·소금을 쓰지 않고 말린 도미(道味)·마른홍합(紅蛤)·마른 큰새우(蝦米)·마른북어(北魚) 등을 취하되 가능한 쉽게 가루 낼 수 있는 것을 취하여 가루 내고, 여기에 녹두가루, 찹쌀가루, 밀가루의 묽은 반죽으로 반죽하거나 꿀물에 반죽하여 알맞게 섞은 다음 다식판에 찍어내어 작은 다식을 만들어 판매용으로 쓴다.<sup>230)</sup>

라고 하였다. 따라서 염으로 간하지 않고 어분다식의 조리가공법은 어분제조과정을 거쳐 어분을 이용한 다식제조과정으로 이어지고, 말린 건어물을 다식의 소재로 권장하고 있다. 이와 같이 여기에서는 광어·대구·도미·대하·홍합·북어·민어와 녹두·나분·꿀물 등이 이용되었고 작은 다식판을 사용하였다. 실제로 본인이 어류다식을 만들어 볼 때 짠맛이 베이면 맛을 제대로 발휘할 수 없으므로 맑은 날 이른 새벽부터 수미를 시작해 짧은 시간 안에 건조시키는 방법이 가장 맛있는 다식을 만들 수 있는 요인이다. 이외도 건시다식을 포함 많은 재료들이 다식의 소재로 기술되고 있다.

#### (25) 『尹氏飲食法』

1854년 같은 해에 『음식법(飲食法)』과 『윤씨음식법(尹氏飲食法)』을 각 문헌마다 기술하고 있는데 확실히 『윤씨음식법(尹氏飲食法)』과 『음식법(飲食法)』 저자가 확실하지 않기 때문에 본고에서는 하나로 묶어 기술하고 있다. 이 문헌 중 다식에 관련한 소재 흑임자·송화·녹말·황률·강분·용안육·상자·잡과·진임·잣다식 외에 건치(乾雉)·포육(脯肉)·광어(廣魚)다식과 대구다식 같은 동물성다식<sup>231)</sup>이 소개되었다 그 내용은 다음과 같이

230) 『五洲衍文長箋散稿』, 前掲書 권 10, 諸饈補遺辨證說, p.367

魚茶食 取乾廣魚 乾大口魚 不鹽乾民魚 不鹽乾道味魚 乾紅蛤 乾大蝦米 乾北魚 可以易 屑者爲末 或 綠豆粉 糯粉 小麥粉 稀糊水 調勻 或 蜜水和勻 隨宜 調和印干 小茶食 販聽用

231) 張智鉉, 前掲書, 尹氏, 『飲食法』, 1854, 재인용

① 흑임자(黑荳子)다식

검은깨를 잠깐 볶아 꿀 반죽하여 돌절구에 마주서서 힘껏 오래 쪼어 기름이 위로 흘러나거든 덩어리지어서 다시 짠 후 또 쪼어 검고 윤이 흐르거든 글자를 깊고 분명히 새긴 판에 사탕가루를 글자만 메우고 다른데 묻은 것은 다 제거하고 깨를 미리 다식모양으로 만들어 판에 박아 내면 흑백이 분명하여 검은 비단에 흰 실로 수놓은 것 같으니 사탕가루가 두루 잘못 묻으면 깨끗하지 않고 판에 박은 것을 두드려 빼면 반죽이 진 것이라 기울어지니 반반히 아몰러 박은 후 칼끝으로 고이 통기어 떼내라.

② 송화(松花)다식법

송화가루를 가는 체로 쳐서 백청(白淸)에 버무려 박되 반죽이 질면 백이면 백 되지 아니하니 마르게 반죽하여 박으라. 송화보다 백화 잣꽃다식이 더 좋으니라.

③ 녹말(綠末)다식법

녹말에 꿀 무르게 버무려 그릇에 담아 숯불에 잠깐 볶듯이 하여 체에 쳐서 다식 박고 또 오미자국을 연지를 진하게 타서 녹말에 쳐 섞기를 고르게 하여 신맛 있게 하여 바람에 말리어 다시 비비어 가는 체에 쳐 꿀에 반죽하여 박되 반죽이 질면 두드러지고 박기를 단단히 하면 뽕 때에 부러진다.

④ 황율(黃栗)다식

밤가루를 만들어 김체에 쳐서 빛 고운 꿀에 무르게 반죽하여 비벼서 절구에 다시 쪼어, 다식판에 밤가루를 조금뿌리고 망치로 매우 두드려 박아야 윤이 나고 반반하다.

⑤ 용안육(龍眼肉)다식

용안육을 곱게 두드리되 약재 용안육은 맛이 없으니 곱 용안을 까 두드려 손에 물을 묻혀 모양을 만들어 사탕놓아 박기를 깨다식 박듯 해라.

⑥ 상자(橡子)다식

서리 맞은 상수리를 껍질 벗겨 쪼개어 물에 담가 뚝은맛이 우러나거든 본의를 벗기고 잠깐 데쳐 멧돌에 갈아 녹말 내듯 하여 가라앉거든 물 따르고 말리어 쪼어 쳐서 꿀 반죽하여 다식도 박고 꿀물에 이의도 쓰고 찰가루와 버무려 당귀시루떡 하듯 하면 아름답다.

⑦ 잡과(雜果)다식

대추 삶고 밤·건시 껍질 벗겨 곱게다져 강즙에 꿀 섞어 재운다. 대추 빛이 검어지면 강즙·계피·후추 넣어 다식판에 잣가루 뿌리고 박아내라.

⑧ 진임(眞荳)다식

흰깨를 검은깨·누런깨 잡것을 모두 가려내고 거피하여 깨소금 곱게 하여 백

청 버무려 절구에 찧어 다식 박는다.

⑨ 잣(柏子)다식

작은 고깔을 제거하고 마른 행주로 닦아 기름나지 않게 도마 위에 한지를 깔고 곱게 두드려 기름지지 않게 보송보송 준비하여 꿀을 넣고 반죽하여 다식판에 찍어낸다.

⑩ 건치(乾雉)다식

말린 꿩고기를 잘게 뜯어 건조한 후 찧거나 비비고 보푸라기를 일게 하여 잘게 부수어지면 굵은 체에 친다. 체에 내린 건치분에 기름(油)·후추·잣가루(柏子末)를 고루 섞어 약간의 물 등을 넣고 반죽하여 다식판에 찍어낸다.

⑪ 포육(脯肉)다식

소고기의 안심살을 힘줄이나 기름등을 제거하고 얇은 두께를 같이하여 건조시킨다. 말린 고기를 찧어 가루내고 이것을 체로 친다. 준비된 육분(肉粉)에 기름·후추·잣가루를 넣어 고루 섞이게 한 후 반죽이 되도록 약간의 물을 주어 멩친 후 다식판에 찍어낸다.

⑫ 광어(廣魚)다식

빛 좋은 추광어(廣魚) 살을 잘게 뜯어서 찧는다. 기름장 조금 맛보아 가며 쳐 반죽하여 다식 박는다. 좋은 강대구를 곱게하여 다식 박아도 광어만 못하지 아니하고 백설 같은 특광어를 종이로 싸 말리어 안팎으로 두드려 체 모양대로 두고 부풀어지게 두드려 가장자리에 힘줄과 속껍질을 베어 가장 자리를 도려내어 반듯하게 베어 넣기도 한다.<sup>232)</sup>

이와 같이 문헌에서는 잣꽃다식을 비롯 많은 종류의 다식류의 원료와 재료 구성·제조과정, 모양완성까지 상세하게 기술하고 있다. 특히 고기류다식에 대하여 언급한 부분은 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』에서처럼 염건법(鹽乾法)을 거치지 않고 자연건조를 거쳐 건어물(乾魚物)로 상용화 되고 언제나 상용할 수 있게 고운가루를 내어 바로 다식으로 만들 수 있도록 준비를 하였으며, 다식의 풍미나 이취(異臭)를 위해 간장이나 기름·후추를 넣고 잣가루를 첨가하여 그 맛을 더하고 있다. 그러나 『윤씨음식법(尹氏飲食法)』에서는 녹두가루·참쌀가루·밀가루의 묽은 반죽으로 반죽하거나 꿀물

232) 강인희 외, 前掲書, pp.366-387

에 반죽한 것은 나타나지 않고 있다. 여하튼 이 문헌은 오늘날 다식을 공부하는 학도들에게 귀한 자료로 교육적 가치가 크다고 사료된다.

(26) 『嘉禮都監儀軌』, 『進饌儀軌』

1866년 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』의 왕가례(王嘉禮)상차림의 좌협상에 역시 백다식 2기(器)<sup>233</sup>가 진설되었고, 1868년 『진찬의궤(進饌儀軌)』에는 각색다식이 나타나고 있다.

(27) 『名物紀略』, 『進爵儀軌』, 『事類博解』

1870년의 『명물기략(名物紀略)』에서는 다식으로 기록하고 있으며, 1873년 『진작의궤(進爵儀軌)』에 흑임자·녹말·각색·사색다식<sup>234</sup> 1877년 『진작의궤(進爵儀軌)』에도 흑임자·녹말·각색다식<sup>235</sup>이 진설되었다. 1885년의 『사류박해(事類博解)』에서는 다식 1가지만을 기술하고 있다.

(28) 『進饌儀軌』

1887년 『진찬의궤(進饌儀軌)』에서의 대왕대비를 위한 「만경전정일진찬(萬慶殿正日進饌)」의 상차림에 백다식·각색다식·다식과·녹말다식·흑임자다식이 올려지고, 대전(大殿)을 위한 상차림에서도 다식과, 각색다식·흑임자다식, 중궁전(中宮殿), 세자궁(世子宮), 세자빈궁(世子嬪宮), 내입상(內入上), 외 반사(頒賜)을 위한 상차림에도 다식과·각색다식·흑임자다식<sup>236</sup>이 내입상, 반사에 흑임자를 제외하고 각각 진설 되었다. 또한 「만경전야진찬(萬慶

233) 金尙寶, 前掲書, pp.170~171, 194

234) 강인희외, 前掲書, p.367

235) 이효지, 前掲書, p.205

236) 金尙寶, 上掲書, pp.292, 296, 297, 298, 299, 300, 301

殿夜進饌)」에서도 대왕대비, 대전, 세자궁, 중궁전 세자빈궁, 내입별(內入別)을 위한 상차림에서 다식과, 각색다식<sup>237)</sup>이 각각 진설되었으나 내입별은 각색다식이 제외 되었다.

이어 「만경전익일회작(萬慶殿翌日會酌)」에서도 대전, 세자궁, 대왕대비전, 내입별상, 반사 의 상차림에 다식과, 각색다식<sup>238)</sup>이 각각 진설되고 있다. 또한 「만경전익일야연(萬慶殿翌日夜讌)」에서도 대전, 대왕대비전, 세자궁, 진찬소당랑상(進饌所當郎上)에도 다식과, 각색다식이 올려지고 있다.

「만경전재익일회작(萬慶殿再翌日會酌)」에서도 세자궁, 대전, 대왕대비, 내입상등(內入上等), 반사(頒賜)에 다식과, 각색다식이 올려지고, 「만경전재익일야연(萬慶殿再翌日夜讌)」에서도 대왕대비, 세자궁, 진찬소당랑상(進饌所當郎上)에 다식과, 각색다식이 올려짐을 볼 수 있다.

#### (29) 『進饌儀軌』, 『술 만드는 법』

1892년 『진찬의궤(進饌儀軌)』에 흑임자·녹말·송화·밤·강분·청태다식·오색다식<sup>239)</sup>이 올려지고 있으며, 1800년말 『술 만드는 법』에 다식의 종류도 다식으로 한가지만을 표기하고 있다.

#### (30) 『是議全書』

저자는 알 수 없지만 귀중한 우리 옛 음식책인 『시의전서(是議全書)』는 1800년말 저술한 것으로 내용은 사본 상·하 2편 1책으로 엮어져 있고 크기는 24.7x17cm, 분량은 77매로 상하권 모두 422가지 음식으로 주식류, 부식류, 양념류, 떡류, 과점류, 음청류, 술류, 장류, 가루내는 법, 음식 담는 법,

237) 金尙寶, 前掲書, pp.306, 307, 308, 309

238) 金尙寶, 上掲書, pp.315, 317, 318, 319, 320

239) 이효지, 前掲書, p.205

식품손질법, 식품저장법, 식품이용법, 엇기름 기르는 법 등이 소개되고 있으며 그 중 과정류조에 나타난 다식과(茶食果), 흑임자(黑荳)다식·송화(松花)다식·황률(黃栗)다식·갈분(葛粉)다식·녹말(綠末)다식·강분(薑粉)다식·전복다식 등이 나타나고 있다. 내용은

① 다식과

반죽을 다식판에 박아 넣는데 망치로 두드려서 위를 칼로 깎아야 배가 부르지 않고, 반반하여 담기 좋다.

② 흑임자다식

흑임자를 볶아서 찧고 체로 친다. 여기에 된 조청을 섞어 보자기를 솔뚜껑 위에 달아서 찧는다. 이것을 절구에 찧고 손으로 쥐어 기름을 짜낸다. 다시 조청을 조금 넣고 꿀을 넣어 찧는다. 이것을 찧은 후 기름을 짠다. 다시 꿀과 조청을 조금 섞어 찧고 찧어 다식판에 박는다. 잣가루를 다식판에 뿌리고 박아야 잘 박히고 3번 짜야 윤택하고 좋다.

③ 송화다식

꿀로 반죽하여 박는다.

④ 황률다식

황률을 찧어 체로 쳐서 꿀로 반죽하여 박는다.

⑤ 갈분다식

갈분에 생강즙을 내어 타서 꿀로 반죽하여 박는데 반죽이 질면 흘러내리 못쓰니 맞춰서 한다.

⑥ 녹말다식

오미자국을 진하게 하여 연분홍을 조금타서 꿀에 반죽한다. 이때 질면 못쓰니 맞추어 한다.

⑦ 강분다식

꿀로 반죽하여 박는다.

⑧ 전복다식

전복을 흠씬 축여 속까지 다 무르게 한 후 가늘게 두드려서 가루를 만들어 수건에 싸서 축인 뒤에 다식판에 박아 노인의 찬함에 쓴다.

⑨ 밤숙

밤을 삶아 찧어 어레미에 걸러서 꿀과 계피가루를 섞어 계란만하게 뭉치기도

하고 다식판에 박아쓰기도 한다.<sup>240)</sup>

이와 같이 9가지의 다식법에는 앞의 문헌 『음식법(飮食法)』에 어육류(魚肉類)다식을 제외하고는 주로 반복되어 나열되어 있는 다식류 였고, 전복은 다식류에 들어 있는 것이 아니라 건효부(乾肴部)에 포함된 것을 본고에서 다식으로 전환하여 다식류 편에 넣었다. 또한 병부(餅部)에 기술된 밤숙은 재료 자체가 부드럽고 다식으로 가치가 있다고 생각된바 다식류 편에 나열하였다.

재료에는 반죽을 다식판에 박아 넣는데 망치로 두드려서 위를 칼로 깎아야 배가 부르지 않고 반반하여 담기 좋다. 라고 하여 다식과(茶食果)를 하권에 기술하였고, 위의 주재료와 함께 기타 재료에는 꿀과 생강즙, 계피가루, 오미자국, 잣가루, 된조청 등이 사용되었다.

### (31) 『進饌儀軌』

1901년대의 『진찬의궤(進饌儀軌)』에서도 흑임자·송화·녹말·밤·각색·강분다식·콩다식·사색다식·오색다식·계강다식이 차례지고 다시 한 차례 더 신설 되었을 때는 사색·오색·계강·강분은 제외 되고 신감초다식<sup>241)</sup>이 더하여 졌다.

### (32) 『進宴儀軌』

『진연의궤(進宴儀軌)』는 1902년 고종황제가 51세를 맞아 4월과 11월에 두 차례 임기 40년을 축하하는 연향으로 대전(大殿)의 외진연(外進宴)에서도 강분·흑임자·황률·청태 등 각1기(器), 사색(四色)다식, 황태자궁에 사색다

240) 이효지 외, 『시의전서』, 신광출판사, 2004, pp.133, 140, 225, 228, 229, 235, 303

241) 강인희외, 前掲書, p.367

식 일기(一器), 제신연상(諸臣宴床)중 외선상(外膳床)과 불승전자상에 각각 오색(五色)다식이 진설 되었고 내진연(內進宴)에서도 대전(大殿)에 송화·녹말·청태·계강·율말·흑임자다식과 각색다식, 오색다식이 올려지고, 황태자궁과 황태자비의 찬상(饌床)에 송화·녹말·청태·계강·율말·흑임자다식과 소반과, 과합에 각각 각색다식, 별행과에 오색다식이 각 일기(一器)씩 올려졌으며, 영친왕·연원군부인 상에도 각색다식 일기(一器)가 또한, 내입상의 찬안(饌案)에도 송화·녹말·청태·계강·율말·흑임자다식 일기(一器)와 소반과, 과합, 별찬안, 별상상에 각각 각색다식이, 연상(宴床)에 각각 각색다식, 이 반사연상에 각색다식일기(一器)가 올려졌다. 규모가 조금은 간소화된 야진연(夜進宴)에서도 대전(大殿), 황태자궁, 내입, 반사연상 등에 각각 각색다식 올려지고 있다. 또한 관명전 익일회작(翌日會酌)에서도 대전, 황태자궁, 내입, 연상 등에 각색다식 일기(一器)가 올려지고, 익일야연(翌日夜譚)에서도 각색다식이 올려지고 있다.<sup>242)</sup>

이와 같이 『진연의궤(進宴儀軌) :1902년』에 올려진 다식은 <표 11>과 같다.

---

242) 김난실, 前掲論文 pp.39~49

<표 11> 『1902년 進宴儀軌』에 나타난 茶食

宴종류	장소	床의 종류	茶食종류
外進宴	大殿	大卓饌案	강분·흑임·청태·황률 一器
		饌案	사색다식 一器
	皇太子宮	饌案	사색다식 一器
	諸臣床	外膳床	오색다식 一器
불승전자상		오색다식 一器	
內進宴	大殿	饌案	송화·녹말·계강·청태·율말·흑임자 一器
		小盤果	각색다식 一器
		果榼	각색다식 一器
		別行果	오색다식 一器
	皇太子宮 皇太子妃	饌案	율말·녹말·청태·계강·흑임자·송화
		小盤果	각색다식 一器
		果榼	각색다식 一器
		別行果	오색다식 一器
	榮親王	饌卓	각색다식 一器
	內入	饌案	송화·녹말·청태·계강·율말·흑임자
		小盤果	각색다식 一器
		果榼	각색다식 一器
		別饌案	각색다식 一器
		別床上	각색다식 一器
		別床上	각색다식 一器
宴床	進宴廳堂郎床上	각색다식 一器	
頒賜宴床	進饌祠堂郎床上	각색다식 一器	
正日 夜進宴	大殿	饌案	각색다식 一器
	皇太子宮	饌案	각색다식 一器
	內入	饌案	각색다식 一器
		饌案	각색다식 一器
		別床上	각색다식 一器
頒賜宴床	進宴廳堂郎床上	각색다식 一器	

		諸臣頒賜床	각색다식一器
翌日會酌	大殿	進獻饌案	각색다식一器
	皇太子宮	饌案	각색다식一器
	內入	饌案	각색다식一器
		別床上	각색다식一器
	宴床	內賓床上	각색다식一器
		여관상상	각색다식一器
		進宴廳堂郎床上	각색다식一器
		進饌祠堂郎床上	각색다식一器
		大臣頒賜床上	각색다식一器
		諸臣頒賜床上	각색다식一器
	諸臣및內侍이하 頒賜중상	각색다식一器	
翌日夜讌	大殿	進獻饌案	각색다식一器
	皇太子宮	饌案	각색다식一器
	內入	饌案	각색다식一器
		別饌案	각색다식一器
		別床上	각색다식一器
	宴床	進宴廳堂郎床上	각색다식一器
	頒賜宴床	諸臣頒賜床上	각색다식一器

이와 같이 대전에서 차려지는 음식의 종류와 다식은 잔치의 성격에 따라 약간씩 차이가 나타나고 있다. 다식의 종류나 고임의 높이에 따라 행사의 경중(輕重)을 가름할 수 있고, 대전에서는 대개 그 높이가 1자 5치, 그 다음은 1자 3치 등으로 홀수 형태로 올려짐을 볼 수 있다. 특히 외진연의 대전, 참여 제신상에서는 실권자를 제외 하고는 외부손님 중 가장 융성한 대접을 하는 오색다식이 올려짐을 볼 때 외국사신을 위한 접대가 얼마나 극진했는지 가늠할 수 있다 할 것이다. 이처럼 다식은 궁궐의 중요한 잔치에는 반드시

올려지는 귀한 음식이었고, 특히 회갑연이나 진갑연에서는 빠지지 않고 찬 품조에 나타나고 있다.

(33) 『嘉禮都監儀軌』

이어 1906년 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』에서도 황태자(皇太子)가례 의 식 중 상차림에서 유밀과, 다식, 실과를 중심으로 한 연상(宴床), 좌협상(左挾床), 우협상(右挾床)에 백다식 1기(器)<sup>243</sup>가 진설되었다.

(34) 『夫人必知』, 『朝鮮固有色辭典』, 『簡便朝鮮料理諸法』, 『朝鮮料理』, 『朝鮮料理製法』

1915년대의 『부인필지(夫人必知)』에서는 흑임자·녹말·용안육다식과 같이 3가지 종류를 기록하고 있고, 1932년 『조선고유색사전(朝鮮固有色辭典)』에서는 다식만을 기술하고, 2년 뒤인 1934년의 『간편조선요리제법(簡便朝鮮料理諸法)』은 흑임자·송화·녹말·밤·신감초·용안육·콩다식 등을 기록하고 있다. 이어 1940년의 『조선요리(朝鮮料理)』에서도 흑임자·송화·밤·쌀 등의 재료를 이용하고 있다. 그 후 1942년의 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』에서는 흑임자·송화·녹말·밤·강분·신감초·용안육·콩 등의 많은 재료를 이용하여 다식이 만들어 짐을 볼 수 있다.

(35) 『朝鮮無雙新式料理製法』

『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』은 1943년대 이용기에 의해서 서술되었다. 그 내용은 밥 짓는 법을 시작으로 우리가 조리하거나 만들어 먹고 마시고 하는 모든 음식이 총 망라되어 정리되었는데, 그 중 다

---

243) 金尙寶, 前掲書, pp.174, 175, 194

식의 내용을 담고 있는 다식 만드는 법의 다음과 같다.

① 흑임자다식(巨勝茶食)

흑임자를 잠깐 볶아서 절구에 흠신 찢어 도드미(구멍이 널찍한 체)에 친 후 손으로 쥐어짜다. 그런 다음 꿀로 반죽하여 또 절구에 넣고 잠깐만 찢은 후에 다식판에 박는다. 먼저 사탕가루를 다식판에 글자를 메우고 그 다음에 깨반죽 한 것을 박으면 검은 비단에 흰 글자 놓은 것 같아 보기에 매우 좋다. 이상 재료에는 흑임자·꿀·사탕가루가 사용되었다. (이것을 먹으면 눈 밝고 오래 산다. 흑임자를 구증구포(九蒸九暴:아홉번 찢고 아홉 번 말림)하여 대겨 버리고 찢어 체에 쳐서 작만하나니라.)

② 녹말다식(綠豆粉茶食)

녹말을 그릇에 담고 방망이로 으깨어 가루를 풀고 오미자국에 연지를 타서 넣는다. 그런 다음 건강과 계피가루를 조금 넣고 손으로 비벼 잘 섞어서 웅달에서 말린다. 다시 비벼 김체(비단실로 곱게 엮은 가장 고운체)에 쳐서 꿀과 설탕물에 반죽하여 다식판에 박아낸다.(녹말에 밀가루를 조금 섞고 연지를 타고 꿀에 반죽하여 판에 박아내면 분홍빛이 아름다워 홍옥병(紅玉餅)이라 한다. 또는 갈분과 고사리와 연근과 감저를 다 가루로 만들어 이법과 다 같이 만들어 쓴다. 이상 재료에는 녹말·오미자국·연지·건강·계핏가루·꿀·설탕 등이 사용되었다.

③ 밤다식(乾栗茶食)

황를 물에 잠깐 적시어 절구에 넣고 찢어 체에 친다. 그런 다음 꿀에 반죽하여 다식판에 박는다. 황를이 없으면 날밤을 얇게 저며 말려 가루로 만들면 더욱 좋다. 이상 황를, 꿀, 물 등이 사용되었다.

④ 싱감채다식(辛甘菜茶食)

싱감초를 가는 체에 친다. 밀가루나 흑콩가루를 조금 넣고 또 계피가루를 섞어 꿀물에 반죽하여 다식판에 박아낸다. 이상 싱감초·밀가루·흑콩가루·계피가루·꿀물 등이 사용되었다.

⑤ 송화다식(松花茶食)

재료로 송화와 석청(石淸)을 준비하여 먼저 송화를 고운체에 쳐서 수비 한 다음 석청에 반죽하여 다식판에 박아낸다. 송화는 다 피면 날아 떨어져 거두기가 어려우니 피려할 때 가지채 따서 깨끗한 돗자리를 펴놓고 햇볕에 쪼이면 저절로 떨어진다. 『본초단행』에 의하면 몸을 가볍게 하고 병을 낫게 하는 효험이 겹칠 과 잎사귀와 송진보다 송화가 나으므로 옛 사람이 제일 보배스럽고 살림에 요긴

하게 썼다. 한다.

⑥ 콩다식(豆茶食)

콩을 볶아 가루를 만들어 고운체에 쳐서 꿀물에 반죽하여 다식판에 박아낸다.

⑦ 강분다식(薑粉茶食)

생강을 절구에 찧어서 물을 붓고 형겅에 짜서 물을 가라앉혀 따라 버리고 녹말 말리듯 한다. 꿀을 타고 반죽하여 다식판에 박아 먹으면 매우 좋다. 너무 맵거든 녹말을 조금 섞어서 쓸 것이고 또 생강·녹말·계피를 매우 곱게 갈아 섞어 만들면 더 좋다.<sup>244)</sup>

이상 다식과를 제외한 흑임자·녹말·밤·송화·신감초·콩·강분다식 등이며 재료에는 사탕가루, 오미자국, 밀가루와 콩가루, 계피가루, 꿀물 등이 사용되었다. 위의 7가지의 다식 만드는 과정을 살펴보면 앞의 문헌 『시의전서(是議全書)』와 거의 비슷하게 나타나 있는 것을 볼 수 있다.

(36) 『朝鮮常識』, 『李朝宮廷料理通攷』

1948년 『조선상식(朝鮮常識)』에서는 다식으로만 기술하였고, 57년의 『이조궁정요리통고(李朝宮廷料理通攷)』에서는 6가지 다식인 흑임자·송화·녹말·밤·신감초·용안육·콩다식의 종류가 만들어 졌다.

이와 같이 <표 12>처럼 조선시대는 다식의 절정을 이룬 다식의 완성기라 표현할 수 있다. 그러나 초기다식은 유밀과 형태일 뿐 정확한 재료나 과정을 나타나지 않고 다만 구황촬요의 상수리 다식을 시작으로 많은 다식을 이용하게 되고 『성호사설(星湖僿說)』부터는 다식의 문양과 종류도 변화를 가져오게 된다. 1700년대의 『증보산림경제(增補山林經濟)』에서는 최초로 전복다식을 기술하고 있고 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』에서는

244) 이용기, 『조선무쌍 신식요리제법』, 궁중음식연구원, 2001, pp.290~300

이제까지 보이지 않았던 육·어류다식이 선을 보이고 종류 또한 곡물뿐만 아니라 식물의 뿌리, 줄기, 잎, 꽃, 열매 등이 주를 이루고 부재료에 색을 내는 발색제와 맛을 더하는 향신료들이 사용하게 되었다.

문양도 동물, 식물, 기하문, 글자문 외 많은 문양 등이 다채롭게 사용되었으며, 용도 또한 의례용, 일상용으로 누구나가 찻자리에서 즐기는 다식 즉 오늘날과 같은 다식의 개념들이 확실하게 터전을 굳히게 되고 곧 다식의 안정기에 도달한 것이다.

<표 12> 朝鮮時代 文獻에 나타난 茶食(完成期)

文獻	著者 및 年代	茶食類의 種類	形態	用度	기타
朝鮮王朝實錄	禮物 1426~1496	다식		하사품	불가예물 국가예물
山家要錄	全循義 1450~1460	안동다식법 (밀가루·꿀·참기름·청주)	암기와	궁중 식품	모래 종이
需雲雜方	濯淸亭 金綏 1481~1552	다식법 (밀가루·꿀·참기름·청주)	여러모양의 틀	일상용	쟁개비 숯불
救荒撮要	歷史新聞 (1554)	상수리 다식	가루	기근시 대체품	기근대처법
眉巖日記草	柳希春 (1570)	다식 2升		대제시 의례품	大祭時
瑣尾錄	吳希文 1595	송화다식		의례품	私家, 奠物
迎接都監賜祭 廳儀軌	1609	전다식·백다식-(분황의·焚黃儀) 백다식-(좌협상중-左俠床·中), (迎接都監宴享色儀軌)	圓形	제수	祭床設床圖

屠門大嚼	許筠 1611	율다식		일상용	안동지방최고
迎接都監 雜物色儀軌	豊呈宴에서 1628~1630	백다식(左俠床)		의례품	大王大妃 內宴
迎接都監 宴享色儀軌	朝廷 1643	백다식(左俠床), 다식(茶談床) (中一果床)에 '백다식(白茶食)' 2 기(器) ,다식-(두목다담상-頭目茶啖床), '백다식-『영접도감잡물색의례- 迎接都監雜物色儀軌』,다식-(미 수행과-味數行果), 천사별다담상 (天使別茶啖床), 다식-(별다담-別 茶啖), 백다식-(익일연-翌日宴)	기름 사용 眞末 眞油 造淸	의례품	使臣 맞이
嘉禮都監儀軌	1651, 1699	전단병(全丹餅) 2기(器) 백다식(좌협상)		의례품	찬품
음식디미방	安東張氏 1670	다식법 (밀가루·청밀·참기름·청주)	기왓장 숯·화술		굽는방법 흰모래·종이
穉經	朴世堂 1676	조다식법 (밀가루·꿀·참기름)	틀, 번철		열에 익힘
要錄	미상 1600년대	다식 (밀가루·진유·청주 1말로 50개)	가마솥		솥불
星湖僮說	李瀾 1681~1763	단차형(쌀가루·꿀) 밤다식-(민가)	魚·鳥· 花·葉	제수	나무통 다병
燕行日記	1712년	다식·진말다식			
進宴儀軌	1719	분송화다식-(별행과상-別行果床)		의례품	進宴
嘉禮都監儀軌	1744	백다식 3기(器)-(동뢰연-同牢宴)		의례품	상차림
御製國婚定例	1749년	백다식 2기(器)-(동뢰연-同牢宴)		의례품	상차림
受爵儀軌	1765	전다식(煎茶食)·백다식"11기(器) 분송화다식·홍다식		의례품	상차림
增補山林經濟	柳重臨 1766	호마·송화(蜜水)·잡과·율자· 전복·시병·홍조·흑임자·밀 다식	印出板	장수 식품	번철·종이
太常誌	1725~1770	백다식·전다식	印板	제수	百神의祀典
園幸乙卯 整理儀軌	朝廷 1795	흑임자·송화·잡당·황율·상 실·신감초·홍갈분·대구다	다식화	의례품	慈宮獻敬后 回甲

(迎接都監 雜物色儀軌)		식·전복다식·광어다식·하설다식·생치다식·황육다식·어다식·육다식·각색다식			
閨閣叢書	빙허각이씨 1815	녹말(오미자·연지·계피·건강)·흑임자·황율(꿀·설탕·사탕가루)·용안육다식	다식확 돌절구 문자문	일상용	김체 고운체
雅言覺非	丁若鏞 1819	을황·지마·송화다식	꽃·잎· 나비·고기 문양	일상용	다식판 (印團) (쌀, 밀)
林園十六志	徐侑渠 1827	건울다식방·송화다식방(蜂蜜)·거승다식방·상자다식방=禦歎餅·녹두분다식방=紅玉餅·산약다식방=玉延餅·강분정방=通神餅·조유정방=百益餅, 꿀, 칩가루, 고사리가루, 연근가루, 고구마가루, 설탕, 계피가루, 산초가루	다식판 과병 (菓餅) 다식모	일상용	다른문헌참조 멧돌, 체 (壽·福·卍· 七寶花鳥)
進爵儀軌	1827	흑임자·황율다식 일척칠촌(一尺七寸), 홍녹말(紅菘末)·송화다식 일척칠촌(一尺七寸), (別行果床) 30기(器)중 송화다식	퀘어 올림	상차림 의례품	進御小盤果 別行果床
進爵儀軌	1828	다식과(검은깨·황율다식) 2그릇, 녹두·송화다식 2기(器)-(대전·궁중)	퀘어 올림	의례품 상차림	자경전진작 (慈慶殿進爵)
		다식과·각색다식-(대전·궁중)		상차림	
		삼색다식 2그릇(器)-(세자궁·세자빈궁)			
		삼색다식(菘末·黑荏子·黃栗末) 1그릇-(평운공주 찬상)			
		삼색다식 1그릇-(숙선옹주 찬상)			
		삼색다식 1그릇--(복온공주 찬상)			
		다식과--(여관과 내시이하)			
		각색다식2그릇-(자경전익일회작-慈慶殿翌日會酌, 대전·중궁전)			
		각색다식 1그릇--(자경전익일회작-慈慶殿翌日會酌 세자궁)			
검은깨다식·녹두다식 각 2그릇-(자경전정일 별행과-別行果)					

		검은깨다식 2그릇--(세자궁·세자빈궁 별행과-別行果)	“
		검은깨다식 1그릇--(명은공주 별행과)	“
進饌儀軌	1829	녹말·각색·흑임자·송화·황율·삼색다식	“
進饌儀軌	1848	다식과·각색다식(1자5치)--(진어찬안-進御饌案)	“
		다식과·각색다식--(진어별찬안-進御別饌案)	“
		다식과·각색다식(8치)--(대전-大殿), (중궁전-中宮殿)	“
		다식과·각색다식(7치)--(내인-內人, 상상-上床)	“
		다식과·각색다식(6치)--(제신반상-祭臣盤床) 중상(中床)	“
		다식과·각색다식(4치)--(반사하상-頒賜下床)	“
五洲 衍文長箋散稿	李圭景 1850	청태·황태·녹두(볶아 가루 낸 것), 찰진 도토리가루, 밤 볶아 말린 것, 청량미, 구릿대잎과 지초, 울무분, 갈분, 황밤이나 생밤을 칼로쳐 얇게 썬 다음 햇볕에 말려 가루 낸 것, 갈분과 밀가루 볶은 것, 찰벼가루, 흰 참깨, 흑임자, 좁쌀가루 볶은 것, 수수가루, 조청, 생고구마, 어다식(魚茶食)--마른광어(廣魚)·마른대구(大口)·소금을 쓰지 않고 말린 민어(民魚)·소금을 쓰지 않고 말린 도미(道味)·마른홍합(紅蛤)·마른 큰새우(蝦米)·마른북어(北魚)	저장식
尹氏飲食法	1854	흑임자(사탕가루)·송화(백청)·녹말(오미자·연지)·황률·강분·용안육(사탕가루)·상자·잡과(대추·밤·견시·강즙·계피·후추)·진임(백청)·갓다식(꽃)·건치(乾雉-기름·후추·갓가루)·포육(脯肉-기름·후추·갓가루)·광어(廣魚-기름장)·대구다식	일상식
嘉禮都監儀軌	1866	백다식 2기(器)--(왕가례 좌협상)	의례용
進饌儀軌	1868	각색다식--(녹말·황율말·흑임자말·신감조말·송화말·청태말)	의례품
名物紀略	1870	다식	
進爵儀軌	1873	흑임자·녹말·각색·사색다식	
進爵儀軌	1877	흑임자·녹말·각색다식	
事類博解	1885	다식	
進饌儀軌	1887	백다식·각색다식·다식과·녹말다식·흑임자다식--(만경전정일진찬-萬慶殿正日進饌)	상차림
		다식과·각색다식·흑임자다식--(대전-大殿)	“
		다식과·각색다식·흑임자다식--(중궁전-中宮殿)·(세자궁-世子宮)·(세자빈궁-世子嬪宮)	“

		다식과 · 각색다식-(만경전야진찬-萬慶殿夜進饌)	“	
		다식과 · 각색다식-(만경전의일회작-萬慶殿翌日會酌)	“	
		다식과 · 각색다식-(만경전의일야연-萬慶殿翌日夜讌)	“	
		다식과 · 각색다식-(만경전재의일회작-萬慶殿再翌日會酌)	“	
		다식과 · 각색다식-(만경전재의일야연-萬慶殿再翌日夜讌)	“	
進饌儀軌	1892	흑임자 · 녹말 · 송화 · 밤 · 강분 · 청태 · 오색다식	“	
술 만드는 법	1800	다식		
是議全書	1800년말	다식과 · 흑임자(조청) · 송화 · 황률 · 갈분(생강즙) · 녹말(오미자) · 강분 · 전복다식	일상용	
進饌儀軌	1901	흑임자 · 송화 · 녹말 · 밤 · 각색 · 강분 · 콩 · 사색다식 · 오색다식 · 계강다식 · 신감초다식	상차림	
進宴儀軌	1902	外進宴	강분 · 흑임자 · 황률 · 청태 · 사색다식-(황태자궁)	“
			사색다식-제신연상(諸臣宴床) 중 외선상(外膳床)	“
			“오색다식-(외선상-外膳床) · 불승전자상	“
		內進宴	송화 · 녹말 · 청태 · 계강 · 울말 · 흑임자 · 오색다식-(대전)	“
			송화 · 녹말 · 청태 · 계강 · 울말 · 흑임자 · 각색 · 오색다식-(황태자궁 · 황태자비)	“
			각색다식-(영친왕 · 연원군부인 상외 12차례)	“
			송화 · 녹말 · 청태 · 계강 · 울말 · 흑임자다식-(내입상)	“
			正日 夜進宴	각색다식(7차례)
翌日 會酌	각색다식(11차례)	“		
翌日 夜讌	각색다식(7차례)	“		
嘉禮都監儀軌	1906	다식 · 백다식 1기(器)-좌협상(左挾床), 우협상(右挾床)	“	
夫人必知	1915	흑임자 · 녹말 · 용안육다식		
朝鮮	1932	다식		

固有色辭典 簡便			
朝鮮料理諸法	1934	흑임자 · 송화 · 녹말 · 밤 · 신감초 · 용안육 · 콩다식	
朝鮮料理	1940	흑임자 · 송화 · 밤 · 쌀다식	
朝鮮料理製法	1942	흑임자 · 송화 · 녹말 · 밤 · 강분 · 신감초 · 용안육 · 콩다식	
朝鮮無雙 新式料理製法	이용기 1943	흑임자(꿀 · 사탕가루) · 녹말 (오미자 · 연지 · 건강 · 계피 · 설탕물) 갈분 · 고사리 · 연근 · 감저 · 황률 · 싱겁초 · 밀가루 · 흑콩 가루 · 계피가루 · 꿀물 · 송화 · 석청 · 콩 · 강분다식	
朝鮮常識	1948	다식	
李朝 宮廷料理通攷	1957	흑임자 · 송화 · 녹말 · 밤 · 신감초 · 용안육 · 콩다식	

#### 4. 近 · 現代의 茶食

모든 문화는 그 당시의 국가경제와 밀접하게 관련된다. 광복 후 국가가 안정되고 경제발전을 이룩하면서 우리 것을 찾고 복원하는 과정에서 우리의 차문화 역사상 가장 왕성했던 고려의 차문화를 되찾은 계기를 마련하게 되었다. 특히나 차의 생리작용과 약리작용의 효능<sup>245)</sup>이 밝혀지면서 건강에 관심이 높아진 현대인들에게 차음료는 많은 주목을 받았다. 1970년을 기점으로 현대의 차문화는 새로운 발판을 마련하고 있다.

1910년 일본의 조선침략 강제병탄(強制併呑)<sup>246)</sup>으로 인하여 많은 문화적 침탈까지도 당하게 되었다. 1911년 일본인에 의해 광주 무등산 다원이 조성되고, 1913년 정읍에서 천원차를 생산하고, 1916년 전남 나주의 불회사 경내에 야생 차밭이 형성되었으며, 이어 1919년 장흥의 보림사 주변의 차밭개발,

245) 鄭東孝, 『차의 성분과 효능』, 홍익제, 2004, p.237

246) 윤경혁, 『茶文化年譜』, 弘益齋, 2005, p.196

1926년 인천여학교 다도교육...<sup>247)</sup>등의 사업이 이루어졌으나 이 모든 일들은 좋은 차를 그들의 일본국으로 옮겨가기 위한 계획에 지나지 않았고, 그 후 1939년 전남 해안지방의 청태전이 발견되자 일본인 가인일웅(家人一雄)은 청태전 답사기를 발표하면서 보다 더 많은 우리차의 침탈이 나타났다. 그들은 우리나라 학교 교육에까지 일본의 다도교육을 시키려는 의도가 드러나기 시작함으로 우리의 차문화는 일대 쇠퇴·혼란기에 접어들고, 결국 1945년 8월 15일 일본의 무조건항복으로 세계 2차 대전은 종결이 된다.

그런 후 다시 6,25를 겪고 보니 무너진 경제와 문화를 되찾기는 쉽지 않았다. 국가의 경제가 살아나고 우리의 문화를 되찾고 복원하는 과정에서 1960년대를 거쳐 70년대 차문화가 각계각층에서 일게 되고 1973년 효당 최범술 스님의 『한국의 다도(韓國의茶道)』를 시작으로 1975년 아인 박종한 선생의 고등학교 다례교육의 『오민교육(五民教育)』, 김운학의 『한국의 차문화』, 응송 박영희 스님의 『동다정통고(東茶正統考)』, 김명배의 『중국의 다도(茶道)』...<sup>248)</sup>등의 단행본이 그 뒤를 이어 출간되고 차회의 모임이나, 강연, 연구조사 등을 통하여 차생활이 확대·보급되면서 부흥운동이 일어나고, 이로 인하여 1979년 1월 20일 서울무역회관에서 한국차인회 창립 발기와 일지암 복원<sup>249)</sup>을 위해 전국회원들의 협조를 얻어 1980년 한국차인회의 총회에서 일지암의 재건에 착수하고 많은 차인들의 노력으로 차문화 복원운동은 차생활을 부흥하게 하였다.

그 후 1999년 우리나라에서 최초로 대학교육에 차와 관련한 우리의 전통 문화에 대한 영역을 종합해 공부할 수 있는 차전문 학과가 서울의 성신여자 대학교에 전통문화산업학과라는 학과를 석사과정에 개설하기 시작한 것이

---

247) 류건집, 前掲書 p.398

248) 정현식, 『진주시민과 차생활』, 강우차회, 2001, p.34

249) 朴鐘漢, 『五性茶道』, 도서출판 유토피아, 2006, pp.32~33

계기가 되어 지금은 전국의 차인들과 차 관련인들의 정성으로 차는 우리문화의 한 부분임과 동시에 온 국민을 하나로 뭉치게 하는 저력을 지니게 되었다. 따라서 증가하는 음다 인구의 요구에 의한 찻자리에 필요한 다식(茶食), 다화(茶花), 다기(茶器), 다복(茶服), 다정(茶亭) 등과 차를 응용한 여러 제품들을 필요로 하고 있는 실정에 이르렀다. 그러므로 그에 따른 차생활 관련 교육매체나 문집들이 나오면서 다식에 관한 부분도 언급되고 급기야는 다식만을 전문으로 하는 전공자들도 나타나게 되었다. 따라서 근·현대 다식은 1970년대부터 문집이나 단행본, 요리서적 등에 나타나고 있다. 다식 관련 사항들을 연대별로 살펴보면 아래와 같다.

### 1) 1970~1980년대 茶食

(1) 『한국의 요리』, 『韓國料理百科辭典』 250)

1975년 『한국의 요리』에서는 흑임자·송화다식을 열거하고 있고, 76년의 『한국요리백과사전(韓國料理百科辭典)』에서는 흑임자·송화·녹말·밤·강분·신감초·용안육·콩·쌀·진말·갈분과 같이 다양한 종류들이 나타나고 있다.

(2) 『세계의 가정요리』, 『韓國飲食』 251)

1980년대 들어 『세계의 가정요리』에서는 흑임자·송화·녹말의 종류가 보이고 같은 해 『한국음식(韓國飲食)』에서는 다식·송화·녹말·콩다식 등의 종류를 기술하고 있다.

---

250) 강인희 외, 前掲書, p.368

251) 강인희 외, 上掲書, p.368

### (3) 『東亞原色世界大百科事典』

1983년 당시 사전이나 문헌 가운데 가장 뛰어난 책으로 그 내용은 사회·경제·문화·지리·의약 등 가정백과사전형으로 방대한 자료를 담고 있다. 그 중 다식은 “우리나라의 고유한 과자류의 하나로, 밤가루·송화가루·콩가루·녹말가루·참깨 또는 볶아서 말린 멥쌀가루 등을 꿀에 반죽하여 무늬가 새겨진 다식판에 박아서 만든 음식이다.” 라고 정의하고 있다. 또한 신라·고려시대에 성행하던 차를 마시는 풍습과 함께 숭상되던 과점류의 하나로 제향에는 반드시 쓰였다. 라고 하며 그 유래는 가래에 병단상(餅團狀)으로 만들어진 차(대소용단)를 점차에 쓰던 풍습에서 비롯된 것이고, 점차를 가래에 쓰던 풍습이 변하여 그 형식만 남고 실물이 바뀌어 다식을 만들어 쓰게 된 것이다 라고 기술하고 있다. 이 책에 나타난 재료와 종류는 아래와 같다.

#### ① 쌀다식

쌀로 밥을 지어 말린 후 노릇하게 볶아 곱게 빻아서 체로 친다. 여기에 꿀과 소금을 넣고 반죽하여 다식판에 박는다.

#### ② 밤다식

밤을 삶아 속껍질까지 벗긴 다음 곱게 찧어서 체로 친다. 여기에 계피가루·유자청·꿀을 섞어 반죽을 하고 다식판에 박아낸다.

#### ③ 흑임자다식

검은깨를 깨끗하게 씻어 물기를 빼고 살짝 볶아 기름이 나도록 오래 찧어서 꿀로 반죽한 다음 다식판에 박아낸다.

#### ④ 송화다식

송화가루를 꿀로 반죽하여 다식판에 박는다. 다식판은 특히 깨끗하게 하여 노란색이 곱게 되도록 한다.

#### ⑤ 녹말다식

질은 색의 오미자 물을 준비하여 녹말가루에 오미자물·꿀을 섞고 반죽하여 다식판에 박아낸다. 분홍빛깔의 다식이 된다.

#### ⑥ 콩다식

콩가루를 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸다.

⑦ 승검초다식

승검초가루를 곱게 체에 쳐서 송홧가루를 섞고 꿀을 넣어 반죽하여 다식판에 박아낸다.

⑧ 생강다식

생강가루를 체에 곱게 쳐서 녹말가루를 섞고 꿀로 반죽 한 다음 계피가루를 약간 치고 반죽하여 다식판에 박아낸다.

⑨ 용안육다식

용안육을 곱게 찢어서 고운체로 쳐서 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸다.<sup>252)</sup>

위의 내용은 비교적 다식의 종류가 많은 편이지만 재료의 분량이나 수비 방법 등이 기술되지 않고 있다.

(4) 『韓國民俗綜合報告書·한국의 맛』 253)

1984년과 1987년의 『한국민속종합보고서(韓國民俗綜合報告書)』, 『한국의 맛』 등에서는 별 차이 없이 흑임자·송화·녹말·밤·쌀·진말 등이 사용되었고, 『한국민속종합보고서(韓國民俗綜合報告書)』에는 콩다식을 기록하고 있으나 『한국의 맛』에서는 신감초를 더하고 있다.

(5) 『다식·떡살 紋樣』 254)

현대에 들어 가장 먼저 다식에 대한 체계를 이루고 전반적인 내용을 다룬 책으로 1989년도의 『다식·떡살 문양』 일 것으로 사료된다. 이 책의 내용은 생활과 문화, 떡살과 다식판으로 나누어지는데 이에 제작방법, 재료, 모양, 마감에 대한 내용과 문양(紋樣)에는 동물문, 식물문, 문자문, 기하학문 문양의 특징들이 자세하게 나열되고, 명문(銘文)에서는 제작 년대, 성명이나

252) 『原色世界大百科事典』 8, 동아출판사, 1983, p.183

253) 강인희 외, 前掲書, p.368

254) 金吉性, 『다식·떡살 紋樣』, 태양사, 1989, p.1~15

택호(宅戶), 기념명문 등으로 서술되며, 지방적 특색 순으로 정리되고 부록으로 역사성을 갖는 다식판의 원판이 수십 종류 수록되어 다식판의 총집결책인 동시에 근·현대에 들어 가장 다식전문서적으로 남고 있다. 그 내용을 요약하면 다식에 대한 내용 중 그 일부는 날마다 사용하는 일상품은 아니지만 신(神)께 풍요를 기원하거나 조상에게 제사를 드릴 때나 잔치에 빠지지 않는 것이다. 라고 기술하고 있다.

다식판은 우리의 음다풍속과 밀접하게 관계된 것으로 한민족의 정서가 자연스레 표출되고 무의식적인 고유한 민족성이 드러나는 정신적인 문양을 통해 강하게 반영된 생활도구 라고 하여 그 시대 사람들의 정신문화까지도 살펴 볼 수 있다. 또한 다식판을 통해 짐작해보는 그 당시의 생활상도 단편적이며, 통일된 모습을 보여주지는 않는다. 즉 상류층에서 사용하던 것들은 유교적 의미나 불교의 근원적 문양이 간접적으로 많이 표현되고 대개는 문양도 세밀하고 짜임새가 있는 것으로 솜씨 있는 장인들에 의해서 만들어지거나 전문적인 조각솜씨가 돋보이는 반면, 서민층에서 사용하는 다식판은 비교적 단순하고 거칠듯 하면서도 당면한 기원들을 요구하며 해학적인 웃음을 보여주는 것들이 많은 게 특징이다. 기원의 내용도 부자들이 영구적이고 포괄적인 부(富)·귀(貴)·다남(多男)등을 원했지만 가난한 사람의 경우 규격도 자유롭고 질박하며 단편적이고 당면한 의·식·주의 문제의 해결을 원했음을 알 수 있다. 따라서 다식판은 개인에 의해 만들어지고 한 집안에서 사용되던 것이었기에 다식판만 보아도 누구네 집안인지 짐작할 수 있었으며, 마을 공동으로 사용하는 것도 있었고 관청에서만 쓰는 것도 있었다. 그러므로 만든 사람에 따라 계층의 사람들이 신앙과 사상이 다르게 표현되고 그것이 문양뿐 아니라 모양이나 크기에다 제 나름의 모습을 지니게 되었다고 한다.

또한 다식의 종류와 재료는 식물성 녹말가루에 본래의 색을 이용하거나 색이 나도록 다른 것을 첨가한 다음 여기에 꿀, 조청, 설탕을 물에 넣고 끓인 것을 버무리려 꼭꼭 문쳐 다식판에 박아낸 것이다. 라고 하였고, 다식을 만드는 재료에는 겉껍질을 깠 밤을 말려 절구에 넣어 뺀 황율말, 검정깨를 씻어 건져 물기가 빠진 후 볶아 뺀아서 가루로 만든 흑임자말, 녹두를 거피하여 맷돌에 갈아 앉힌 앙금을 말린 녹말이 있는데 녹말에는 색을 내기 위해 오미자 울귀넨 물이나, 연지를 타서 사용하기도 한다. 이것 말고도 송화분·거승분·상자분·산약분·콩가루·신감초말·강분·청태말 등도 다식의 재료로 이용한다. 라고 하였다. 이외도 다식판에 대한 전반적인 내용들을 자세하게 설명하고 있다.

## 2) 1990~2000년대 茶食

### (1) 『한국 차문화』

1990년대 우리차의 역사적 바탕과 흐름을 볼 수 있는 서책으로 근현대를 통 털어 이만한 차문화사의 정리는 대단하다 평가할 수 있다할 것이다. 내용의 구성은 제1편 차의 개론, 제2편 다문화사, 제3편 다생활의 실제 중, 다과란 차에 곁들여 먹는 다과로는 다식, 약과, 떡, 과일, 과자 등으로 한입에 먹을 수 있는 크기이면 좋다. 라고 기술하고 있다.

다식의 역사에 대하여 고려의 다식은 차와 함께 먹는 고급 과자<sup>255)</sup>이었다. 라고 하여 다식을 차와 함께 먹는 과자로 기술하고 있다. 또한 고려 때는 팔관회의 소회일과 대회일, 대관전에서 군신연회를 하는 의례 중에 왕과 신하들이 차를 마시고 다식을 먹었으며, 때로는 신하들이 서서 받아먹었다. 고

255) 정영선, 『한국차문화』, 너리바위, 1990, p.302

려말 이색은 팔관회를 앞두고 옷과 다식을 선물받은 장면을 '종덕부추(벼슬 이름)팔관개복 다식을 보내다'와 같이 선물로 받은 시(詩)도 소개하고 있다. 또한 원나라에 소문난 고려병과 『명물기략(名物紀略)』의 유밀과 등도 소개하고 있다. 조선시대에는 많은 다식들이 사용되었으며, 조선 중엽에는 『음식디미방』의 다식법을 소개하고 있다. 후기에 와서는 오늘날의 다식과 같은 다식판에 찍어낸 유중림의 『증보산림경제(增補山林經濟)』와 이익의 『성호사설(星湖僿說)』에 실린 다식을 소개하고 있다. 이어 다식의 재료와 만드는 과정을 다음과 같이 설명하고 있다.

#### ① 송화다식

송화(솔꽃)다식은 소나무 수꽃의 꽃가루인 송화가루에 꿀을 섞어 반죽하여 다식판에 박아낸 것이다. 다른 꽃가루와 마찬가지로 영양가가 매우 높으며 고혈압 치료에 특히 효능이 높고 지혈성분이 있다. 그러나 소나무의 꽃가루는 채집할 때 자연이 훼손되기 쉬워 구입이 어려우므로 오늘날은 쓰지 않는 것이 보통이다.

#### ② 오미자다식

옛날에는 다식판에서 잘 떨어지게 하기 위해 녹말가루를 썼으나 오늘날은 얇은 비닐을 깔고 다식을 박으므로 백색미숫가루를 만들어 냉동실에 보관해두면 필요할 때 손쉽게 만들 수 있다. 미숫가루는 멥쌀과 찹쌀, 울무 등을 씻어 불린 후 찜통에 찌서 목면보자기에 펴서 말려 가루로 만든다. 찌지 않고 볶아서 가루낸 것은 흰색이 깨끗하다. 볶은 다식을 만들 때는 오미자와 연지를 쓴다.

#### ③ 청태·녹태다식

푸른콩을 볶아 가볍게 찧어 껍질을 날려 버리고 다시 곱게 찧어 콩가루를 만들어 다식판에 박는다. 오늘날은 말차가루가 흔하므로 미숫가루에 찻가루와 꿀을 버무려 다식판에 찍어내면 녹빛깔이 고운 녹태(綠苔)다식이 된다.

#### ④ 검정깨다식

검정깨를 볶아 기름이 나오도록 많이 찧어서 꿀을 섞어 반죽하여 다식판에 박아낸 것이다. 흰깨를 볶아서 만든 것은 흰깨(백임자)다식이라고 한다.

#### \* 만드는 기본 방법

재료의 가루에 0.5%가량의 소금을 잘 섞고 반죽할 그릇에 담는다. 꿀로 반죽하

면 가장 좋고 설탕을 끓여 만든 시럽이나 물엿으로 반죽한다. 가루 한 컵에 꿀 세 큰 술 이면 적당하나 여름에는 녹진녹진하므로 된 반죽을 한다. 반죽이 고루 되어야 보기가 좋다.<sup>256)</sup>

라고 하여 기술하고 있다. 위의 사항에서 본 필자가 여러다식을 만들어 보았을 때 어느 다식이든 가루 1컵에 꿀을 세 큰 술 넣어서는 아니 된다. 흑임자나 기름이나 수분이 대체적으로 느껴지는 재료에는 그 보다도 양을 줄이고 쌀다식 같은 경우 그 보다 양을 더 넣어야 한다.

## (2) 『아름다운 혼례음식』<sup>257)</sup>

1999년대 집필된 책으로 음식은 단순히 끼니를 때우거나 생명을 연장하기 위해 먹는 수동적인 부산물의 자리에 벗어나 인간의 정신과 육체를 좌지우지하고 민족의 고유한 정통성과 역사성을 대변하며 한나라뿐만 아니라 세계 경제에 많은 영향력을 끼치는 적극적인 위치에 있다고 기술하고 있다. 따라서 오랜 세월동안 손에서 손으로 맛과 모양을 이어온 우리의 전통적인 음식을 새롭게 해석하여 장점을 살리고 단점을 보완하는 작업은 우리음식의 끝없는 작업일 것이며, 혼례음식의 특징은 의례음식 중 가장 아름답고 화려하며 정성이 지극하여 감탄을 자아내며, 지방이나 계절에 따라 다채롭고 경이로워 놀라움을 금치 못할 뿐만 아니라, 실속과 서로간의 정을 돈독히 하는 매개체인 것인데 그 여러 종류 중 다식을 살펴보면 재료와 종류가 <표 13>과 같이 나타나고 있다.

256) 정영선, 前掲書, pp.302~306

257) 한영용, 『아름다운 혼례음식』, 디자인 하우스, 1999, p.19

<표 13> 『아름다운 婚禮飲食』에서 만든 茶食種類

茶食種類	材料	甘味材
① 송화다식	송화가루(250g)	꿀 7T, 참기름1t
② 황율다식	황률(200g), 녹말(100g)	꿀 5 1/2T, 참기름 3t
③ 파래다식	파래(50g), 청태(50g), 녹말(100g)	꿀 5 1/2T, 참기름 3t
④ 인삼다식	인삼(25g), 녹말(100g)	꿀 7 1/2T
⑤ 국화다식	국화(50g): 황태(50g), 녹말(100g)	꿀 7T, 참기름 4t
⑥ 새우다식	새우(200g), 녹말(100g)	꿀 7T, 참기름 2t
⑦ 오미자다식	오미자물 3T, 녹말 100g,	꿀 1 1/2t
⑧ 포도다식	포도청물 3T, 녹말 100g,	꿀 1 1/2t
⑨ 청태다식	청태 250g	꿀 9T, 참기름 1t

등을 준비하여 꿀과 반죽하여 다식판에 찍어내는데 반죽의 정도가 중요하고, 색깔을 낼 때는 오미자나 포도청으로 물을 들인다. 라고 하였다. 이외도 암치, 육포, 전복 등이 있다 한다.

### (3) 『남도전통음식』

큰상차림이나 폐백음식은 물론 모든 상차림에 있어서 없어서는 안 될 다식은 이연채 명인이 소중하게 여기는 음식중의 하나이다.

다식의 재료로는 검은깨·송화·푸른콩·쑥·들깨·밤(체 쳐서 말린 가루삶은 밤)·흰깨 외에도 칩가루·황태·녹말 등 여러 가지 종류를 사용하고 있다. 그 중 최고의 다식은 송화 이다.<sup>258)</sup> 송화는 ‘습’을 잘해야 송진 맛이 없

258) 황기록 엮음, 『남도전통음식』, 다자리, 2000, pp. 66~67

어진다. 습이란 물에 담가 두었다가 수저로 건져 창호지에 말리는 것을 말한다. 또한 송화다식을 만들 때는 색을 살리기 위해 아카시아 꿀이나 흰 설탕을 녹인 것으로 반죽한다. 반죽은 따뜻한 엿물과 가루를 혼합해 되게 반죽하고 둥글게 만든 다음 참기름을 다식판에 바르고 준비된 반죽을 다식판에 찍어낸다고 하였다. 다식을 담을 때도 다식의 색을 조화롭게 변화시켰으며, 다식판은 손수 만들어서 사용했다고 한다.

#### (4) 『세시풍속과 우리음식』

2002년에 저술한 이 책에서는 명절과 관련하여 그 절기에 나타나는 음식들을 열거하고 있다. 그 중 다식은 유밀과·유과·다식·정과·과편·숙실과·엿강정·당숙 등을 한과류 속에 묶어 기술하고 이 음식들은 각 가정의 형편에 맞게 준비함을 볼 수 있고 『열양세시기(洌陽歲時記)』에서는 설날과 보름에 민가에서는 제사를 지내는데 ‘강정(羹食丁)’을 으뜸으로 삼는다. 라는 내용과 함께 다식의 종류·재료와 만드는 과정이 언급되고 있다.

##### ① 송화다식

재료 및 분량은 송화가루 2컵, 꿀1/3컵, 조청 2큰술, 참기름 1큰술로 만드는 과정은 송화가루에 꿀과 조청을 넣어 잘 반죽한 다음 다식판을 참기름이 묻힌 종이로 닦아낸 뒤 반죽한 재료를 넣고 박아낸다.

##### ② 흑임자다식

재료와 분량은 흑임자 2컵, 꿀 1/3컵, 된 조청 1/2컵으로 만드는 과정은 흑임자를 씻어 일어 말려서 깨알이 통통해질 때까지 살짝 볶는다. 볶은 깨를 조금씩 절구에 넣어가면서 기름이 날 때까지 쪄낸다. 기름이 많이 나면 손으로 짜내고, 꿀과 조청을 넣어 잘 반죽하여 다식판에 박아낸다.

##### ③ 승검초다식

승검초가루 1큰술, 송화가루 2컵, 꿀1/3컵, 조청 2큰술, 참기름 1큰술을 준비하여 승검초가루와 송화가루를 섞어 꿀과 조청을 넣고 반죽한다. 손으로 쥐어보아 반죽이 뭉쳐지면, 다식판을 참기름 묻힌 종이로 닦아낸 뒤 박아낸다.

#### ④ 녹말다식

녹말 2컵, 꿀 2큰술, 조청 1큰술, 오미자즙 1/2컵, 설탕 약간, 참기름 1큰술을 준비하여 먼저 녹두녹말을 둘로 나누어, 하나는 오미자즙에 설탕을 넣어 응이를 쏜 다음 녹두녹말을 넣어 반죽하고 나머지 녹두녹말은 조청으로 반죽하여 흰색과 분홍색을 만든다. 다식판을 참기름 묻힌 종이로 닦아낸 뒤 위의 것을 각각 박아낸다.

#### ⑤ 밤다식

황룻가루 2컵, 꿀 3/4컵, 조청 2큰술, 참기름 1큰술을 준비하여 먼저 황룻을 물에 씻어 건져서 말려 곱게 빻아 체로 쳐서 준비한다. 체에 친 황룻가루를 꿀과 조청으로 반죽하여 참기름으로 닦아낸 다식판에 박아낸다.<sup>259)</sup>

위와 같이 다식을 오방색에 맞추어 준비한 것으로 보인다.

### (5) 『우리 차요리』

『우리 차요리』는 마실 거리로만 생각한 차를 요리에 첨가하고 응용하는 것은 차의 확대·보급함에 새로운 변화와 발전을 가져오는 계기가 되었다. 2002년도에 간행된 책으로 총 87가지의 차요리를 소개하고, 차에 대한 간단한 설명과 함께 4계절에 어울리는 계절식을 토대로 일상생활에서 쉽게 접할 수 있는 재료들을 이용한 요리법과 함께 음식 속에 담겨진 뜻이나 효능을 서술한 단행본이다. 그 중 겨울편 속에 다식에 대한 내용을 담고 있는데 그 내용은 아래와 같이 찻자리에 다식이 빠지면 웬지 격이 떨어지는 느낌이 든다. 라고 하였고, 향기로운 소나무꽃의 송화가루로 만든 샛노란 송화다식, 검은 빛깔의 흑임자다식, 하얀 쌀가루로 만든 백다식, 백설기를 말려 살짝 오미자물을 들인 오미자 다식, 푸른 콩가루로 만든 청태다식 등으로 오방색을 나타낸다 하였다. 또한, 다식은 함부로 베어 먹을 수가 없다. 혀 위에 하나를 올려놓고 사르르 녹여 먹어야 그 깊은 뜻과 정성에 대한 예의

259) 조후종, 『세시풍속과 우리 음식』, 한림출판사, 2002, pp.54~55

를 차릴 수 있다. 라고 하여 다식에 대한 심도 있는 표현을 하고 있다.

이 책에서는 다른 문헌에서 만들어 내는 다식과는 다르게 포류(脯類) 재료를 선택하여 만드는 것을 제시하고 있다. 그 내용은 죽상이나 미음상을 격식 있게 차릴 때 북어 보푸라기 등을 예쁜 다식판에 찍어내면 먹기도 편할 뿐 아니라 품위도 있다는 것이다. 특히 다식에 차를 넣으면 빨리 상하지 않고 육포나 북어포의 특이한 냄새도 없앨 수 있으며, 고기의 칼슘과 차의 비타민을 함께 섭취할 수 있어 좋다. 육류 가공음식인 포는 신라시대 때부터 천년을 이어온 우리음식이다.<sup>260)</sup>라고 하여 육포류 다식 만들기의 주의점에 대하여 기술하고 그 과정을 아래와 같이 설명하고 있다.

#### ① 차육포다식

육포 100g, 녹차7g, 물엿·참기름·깨소금 1작은술, 후추가루 약간을 준비하여 먼저 쇠고기 육포는 자잘하게 찢어 분쇄기에 간다. 육포가 적당히 갈아지면 녹차를 넣고 다시한번 갈아 고루 섞이게 한다. 그 다음 육포와 녹차 간 것을 물엿·참기름·깨소금으로 양념한다. 육포는 양념이 되어 따로 간할 필요는 없지만 촘촘하게 만들어야 다식판에 곱게 찍힌다. 다식판에 랩을 깔고 반죽한 육포를 밤тол만큼씩 떼어놓은 뒤 꼭꼭 눌러 모양을 다듬는다.

#### ② 차북어포다식

북어 1마리, 가루차 1작은술, 간장·참기름·깨소금 1작은술씩 물엿 2작은술, 후추 약간을 준비하여 북어는 부드럽게 부푼 황태로 골라 살을 손가락으로 살살 긁어내어 결대로 부풀린다. 부풀린 북어에 가루차와 양념을 넣고 섞어 다식판에 찍어낸다.

#### ③ 차멸치포다식

멸치 100g, 녹차 7g, 물엿, 깨소금, 참기름, 고춧가루 1작은술씩, 후추가루 약간을 준비한다. 먼저 조림용 작은 멸치와 녹차를 분쇄기에 간다. 멸치가루에 양념을 섞어 뭉친다. 뭉쳐진 반죽을 다식판에 찍는다.<sup>261)</sup>

260) 이연자, 『우리 차요리』, 쿠첸, 2002, p.136

261) 이연자, 前掲書, p.137

이와 같이 3종류의 다식 만들기에 대하여 재료와 만든 과정을 간단명료하게 설명하고 있으며 덧붙여 차다식·송화다식·흑임자다식·백다식 등의 재료와 만들기에 대해서도 기술하고 있다.

(6) 『韓國飲食』

『한국음식(韓國飲食)』은 2002년에 저술된 것으로 제1편 우리나라 음식 문화의 역사, 제2편 음식과 조리에 대하여 24장으로 나누어 기술하고 있는데 그 중 21장 한과류 가운데 다식부분을 3가지의 종류로 다루고 있다. 다식은 바로 먹을 수 있는 곡물가루를 꿀에 반죽하여 다식판에 찍어낸 것이다. 라고 서술하고 있다. 종류에는

① 송화다식

송화가루 1컵, 꿀 1/4컵을 준비하여 송화가루를 꿀로 반죽하여 다식판에 박는다.

② 녹말다식

녹말가루 1컵, 오미자물 1ts, 꿀 1/4컵을 준비한다. 먼저 짙은색의 오미자물을 준비하여 녹말가루에 오미자물·꿀을 섞고 반죽하여 다식판에 박는다.

③ 콩다식

콩가루(흰콩을 볶아 뺀 것) 1컵, 꿀 1/3컵을 준비하여 콩가루를 꿀로 반죽하여 다식판에 박는다.<sup>262)</sup>

이와 같이 위에서는 3가지 색을 조화시킨 삼색다식을 재료와 만드는 과정에 대하여 아주 간단하게 설명하고 있다.

262) 尹瑞石, 『韓國飲食』, 수학사, 2002, pp.423~424

(7) 『朝鮮王朝 宮中飲食』

2004년 저술한 『조선왕조 궁중음식(朝鮮王朝宮中飲食)』에서는 궁중에서 이용하는 재료와 약선, 연회음식 등으로 구성되고 있으며 특히 재료 및 조선시대(1901년)의 환산분량 등과 현대화하여 재현한 분량 및 조리과정 등을 알기 쉽게 나열하고 있다. 궁중다식은 일상식(日常食), 영접식(迎接食), 제례식(祭禮食), 가례식(嘉禮食), 연향식(宴享食)으로 나누며<sup>263)</sup> 이들 모두는 일정한 형식과 격식 속에 존재한다. 라고 하였으며 연향식은 연향이후에 그 전말을 가록한 「연향식의궤(宴享食儀軌)」에 비교적 상세히 재료 및 분량과 찬품단자(饌品單子)가 나와 있기 때문에 이에 대한 분석을 통하여 윤곽을 잡을 수 있으나 조리방법에 대한 것은 기록이 없기 때문에 19세기 말경의 조리서 및 그 이후의 조리서를 참고하여 재료와 분량은 저자가 유추한 것으로 완벽한 재현은 불가능하다고 정리하고 있다. <표 14>는 1901년 재료 및 분량<sup>264)</sup>으로 지금으로부터 100년 전쯤의 재료와 분량이므로 현실과 맞지 않은 부분이 있다. 따라서 현대에서 다식을 만드는 방법을 실제적이고 현실감 있게 시행해 본 결과 <표 15>와 같이 재료로 분량을 제시하였다. 이 재료는 대부분 궁궐에서 큰 형사가 있을 때 만들었던 재료이나 현실의 핵가족에 맞게 5인을 기준으로 구성한 것이다. 그 종류와 만드는 과정은 다음과 같다.

---

263) 金尙寶, 前揭書, p.111

264) 金尙寶, 前揭書, p.111

<표 14> 『朝鮮王朝 宮中飲食』에 나타난 材料 및 分量( 1901년)

1901년		환산분량	
黑荳子末	6合	흑임자가루	1 1/2컵
淸	3合	꿀	3/4컵
薑粉	5合	생강가루	1컵 4큰술
淸	8合5夕	꿀	2컵 2큰술
靑太末	1升 5合	청태가루	3 3/4컵
辛甘草末	6合	신감초가루	1 1/2컵
淸	8合	꿀	2컵
松花末	5合	송홧가루	1컵 4큰술
淸	1合 5夕	꿀	6큰술
菘末	6合	녹말	1 1/2컵
淸	3合	꿀	3/4컵
五味子	5夕	오미자	2큰술
臘脂	1/20鍾子	연지	약간

<표 15> 『朝鮮王朝 宮中飲食』 중 現代化하여 재현한 茶食材料 分量(5인분)

다식종류	가루분량	감미제	꿀분량
흑임자가루	1컵	꿀	3큰술
생강가루	1컵	꿀	3큰술
파란콩가루	1컵	꿀	3 1/2큰술
차잎가루	1큰술		
송홧가루	1컵	꿀	3큰술
밀가루	1컵 5큰술	꿀	3큰술
붉은무액	1큰술		

① 흑임자

흑임자를 물에 충분히 불려 문질러서 거피하여 씻은 후 팬에 볶아 멧돌믹서에 곱게 갈아 흑임자 가루를 만든다. 그런 다음 이것을 꿀에 넣어 고루 섞어서 사기 그릇에 담아 짐통에 넣어 쥘 다음 절구에 넣고 기름이 생길 때까지 곱게 찼어

기름을 짜내버리고 다식판에 박아낸다.

② 생강

먼저 껍질을 벗기고 잘게 썰어 물을 부어 믹서에 곱게 간 후 고운체에 내려 오랫동안 놓아 두어 생강녹말을 가라앉힌다. 윗물을 따라 버리고 그릇에 얇게 펴서 햇볕에 바짝 말려 가루로 만들어 꿀을 넣고 반죽하여 다식판에 박아 낸다.

③ 청태

청태를 볶아 절구에 넣고 살짝살짝 찧어 키에 까블러서 콩 껍질을 내버린다. 이것을 다시 맷돌믹서에 넣어 곱게 갈아 콩가루를 만든다. 콩가루에 차잎가루를 섞고 꿀을 넣어 반죽하여 다식판에 박아낸다.

④ 송화가루

재료에 꿀을 넣고 반죽하여 다식판에 박아낸다.

⑤ 밀가루

팬에 담아 약한 불에 타지 않도록 볶는다. 여기에 묽은 무액(믹서에 간 볶은 무의 액즙)과 꿀을 섞어 반죽하여 다식판에 박아낸다.<sup>265)</sup>

이와 같이 다식의 재료와 분량을 제시하고 과정까지 설명하고 있다.

(8) 『전통 한국음식』

의례음식의 발달을 중심으로 다식 기록을 찾아 볼 수 있다. 그 중 큰상차림 가운데 혼례에 이어 만 60세가 되면 육순 혹은 회갑상(回甲床)을 차리는데 이때는 부모가 다 같이 임매상을 따로 받고, 고배상을 차려 놓은 앞에서 절을 받고 난후 음식을 음복 하는데 차린 음식을 혈어 모두에게 나누어 싸준다. 이때 차리는 음식으로 다식류(茶食類)가 포함되어 있다. 그 내용은 다음과 같다.

① 흑임자다식

흑임자 5C, 꿀 2T, 된 조청 1~1 1/2을 준비한다. 먼저 흑임자를 씻어 일어 건져서 깨알이 통통해질 때까지 살짝 볶는다. 볶은 깨를 절구에 조금씩 넣어 가면

265) 金尙寶, 前掲書, p.111

서 기름이 날 때 까지 찜는다. 기름이 많이 나면 손으로 짜내고 꿀과 된 조청을 넣어 잘 짰어 반죽하여 다식판에 박아낸다.

#### ② 송화다식

송화가루 2C, 꿀, 1T 된조청 2T 참기름 적당량을 준비하여 먼저 송화가루에 꿀과 조청을 넣어 잘 반죽한다. 참기름을 묻힌 종으로 다식판을 닦아 위의 재료를 넣고 박아낸다.

#### ③ 녹말다식

녹두녹말 2C, 꿀 3T, 조청 1T, 오미자국물 2T, 참기름 적당량을 준비한다. 먼저 녹두 녹말에 오미자 국물과 꿀을 넣어 반죽하여 한 덩어리가 되도록 한다. 다식판에 참기름을 바르거나 랩을 씌워 위의 반죽을 박아 낸다.

#### ④ 콩다식

노란 콩가루 1C, 파란콩가루 1C, 꿀 4T, 조청 4T, 참기름 적당량을 준비한다. 먼저 노란 콩가루, 파란 콩가루에 꿀과 조청을 넣어 반죽한다. 다식판에 참기름을 발라 위의 반죽을 박아 낸다.<sup>266)</sup>

밤다식은 재료와 분량, 만드는 과정이 생략되어 있다. 위의 내용은 고배상용으로 5방색의 색감을 맞추어 만들고 있다. 재료를 수비하고 준비하는 과정이 생략되어 반제품으로 만든 것이 아쉽다.

### (9) 『소중한 우리떡살』

2005년 간행된 이 책에서는 제1장 계절마다 다른 전통음식, 떡과 다식에서 떡의 유래, 떡의 용도, 떡과 의례, 떡의 종류, 절편에 사용된 무늬, 지역별 떡의 특징과 종류, 다식 등으로 구성하고, 제2장에서는 전통문화로서의 가치, 우리나라 다식판과 떡살의 특징, 떡살에 사용된 무늬, 떡살의 형태별 분류, 떡살 만들기, 다식판, 다식판 만들기 등으로 구성되고 있다.

다식은 절편에서 유래 되었다<sup>267)</sup>라고 기술하고 있다. 그 이유는 떡살과 다식판이 하나로 된 것이 유력한 근거로 떡살에 작은 무늬를 새겨 떡을 작게 만들어 다담상에 올리다가 나중에 여러 가지 곡물가루에 꿀이나 조청을 묻

266) 김명희 외 2인 공저, 『전통 한국음식』, 光文閣, 2005, pp.34~235

267) 김규석, 前掲書, p.302

혀 짝어낸 다식으로 발전한 것으로 보인다. 라고 저자는 주장하고 있다. 따라서 절편이 변형되어 다식과 약과가 만들어졌다고 주장하고 있다.

다식은 고려시대 때부터 차와 함께 먹었으며, 이 다식은 우리 조상의 예술적인 감각이 돋보이는 음식으로 오방색(녹색·빨강색·노랑색·백색·검정색)의 아름다운 조화를 느낄 수 있는 음식이다. 라고 하였으며, 다식은 볶은 곡물의 가루나 송홧가루 등을 꿀이나 조청 등으로 반죽하여 밤톨만큼 떼어 다식판에 박아낸다. 제례상에는 송화다식·흑임자다식·쌀다식을 쓰며, 혼례나 회갑 때는 송화다식·오미자다식·흑임자다식·쌀다식·청태말다식 등을 많이 사용했다. 다식의 종류는 많으나 궁중의 잔치상에는 황률다식·송화다식·흑임자다식·녹말다식·강분다식·계강다식·청태콩다식·승검초말다식 등이 쓰였다. 이외도 진말다식·용안육다식·잣다식·산사다식·갈분다식·잡과다식·산약다식 등 다양하게 기술하고 있다.

가장 많이 사용하고 있는 다섯가지 재료 준비과정을 알기 쉽게 아래와 같이 설명하고 있다.

#### ① 송화다식

송화가루 채취하는 시기는 일기의 변화에 따라 약간의 차이가 있지만 매년 4월 말경부터 5월 중순까지 채취하는 것이 좋다. 왜송(눈жат나무, 다복솔)은 송이가 커서 가루가 많이 나며 조선 소나무는 왜송보다 5~7일후에 꽃이 피므로 조금 늦게 채취한다. 꽃송이를 만져보아 습기가 있으면 가루가 나오지 않기 때문에 꽃송이가 터지기 바로 직전에 따는 것이 송홧가루를 많이 얻는 방법이다. 또한 송화가루는 열 식품으로 채취하는 도중 변할 염려가 있으므로 통기가 있는 자루에 넣었다가 즉시 따뜻한 방에 한지를 깔고 그 위에 넣어 말려야 한다. 2~3일후 다 말렸다 생각되면 바로 수비에 들어간다. 수비방법은 아래와 같이 먼저 그릇에 물을 2/3정도 담은 다음 고운체에 내린 송홧가루를 넣고 고루 젓는다. 2~3시간 후에 물위에 떠있는 송화각지 등 불순물은 주걱으로 떠내고 박 바가지를 담가둔다. 그 다음 수분을 흡수한 박 바가지 곁에 붙어있는 송홧가루를 털어내서 모으고, 밑에

가라앉은 불순물은 물과 함께 쏟아버린다. 다른 그릇에 옮겨 담기를 2-3회 반복한다. 물이 깨끗하다고 생각되면 대소쿠리에 신문지 3~4겹을 포개고 그 위에 창호지를 깔 다음 다시 그 위에 고운천 2~3겹을 깔고 마지막 수비한 송홧가루를 걸러 놓는다. 3시간 후 따뜻한 방에 옮겨 3~4일간 완전히 건조시킨 후에 고운체에 다시 내려 통기가 잘 되는 봉투에 담은 다음 냄새 없는 통에 담아 냉장보관 한다.

송화가루에 아카시아 꿀을 넣고 반죽하여 만드는데 부슬부슬한 상태의 농도로 반죽한다. 반죽을 다식판 구멍에 꼭꼭 채우고 다식판의 원 속에 들어가도록 깔끔하게 정리한 다음 살짝 눌러 준다. 무늬가 선명하게 박히도록 도장으로 꼭 누른 다음 조심스럽게 다식을 빼낸다.

#### ② 쌀다식

멥쌀을 깨끗이 씻어 12시간 불린 다음 건져 고두밥을 찌거나 가루를 내어 백설기로 찐다. 이것을 햇볕에 바짝 말려 곱게 빻아 가루내어 꿀로 반죽한다. 다식판 구멍에 꼭꼭 채운 후 무늬가 선명하게 박히도록 꼭 눌러준 다음 다식을 빼낸다.

#### ③ 오미자다식

오미자와 물을 같은 양으로 넣고 오미자 물을 우려낸다. 녹두는 10시간 정도 물에 불려 껍질을 벗겨내고 믹서기에 곱게 갈아 고운체에 받치기를 반복한다. 녹말이 가라앉으면 윗물을 버리고 맑은 물을 다시 부어 갈아 얹힌다. 이를 대여섯 번 하면 하얀 녹말만 남는다. 녹말을 걷어 한지위에 말려서 분쇄기에 갈아 고운체에 내리면 희고 고운 녹두 녹말을 얻을 수 있다. 이 녹두녹말에 오미자물을 섞어 비벼 고운체에 내려 물이 고르게 들게 한 후 꿀로 반죽한다. 다식판에 채워 꼭꼭 눌러 조심스럽게 빼낸다.

#### ④ 콩다식

청태콩과 백태콩을 타지 않게 볶아 가루로 곱게 빻아서 콩가루를 만든다. 각각 꿀로 반죽해 다식판을 채워 누르는데 무늬가 선명하게 찍혀 나오도록 마무리를 잘한다.

#### ⑤ 흑임자다식

살짝 볶은 흑임자를 가루내어 김이 오른 찹솥에 찌서 기름을 빼다. 여기에 꿀과 물엿을 넣고 반죽한다. 손으로 주무르면 기름이 나오는데 한지에 사서 기름을 빼내고 다식판에 찍어낸다.<sup>268)</sup>

268) 김규석, 前掲書, pp.304~305

이와 같이 다른 문헌에서 볼 수 없던 재료의 수비에 대하여 자세하게 설명하고 만든 과정을 세밀하게 기술하고 있다.

#### (10) 『전통음식 떡·한과·음청류』

2007년 간행된 위 책에서 한국음식의 문화와 한국음식의 상차림, 한국의 통과례, 한국의 절식과 시식풍속에 대한 내용과 떡 만들기, 한과 만들기 등에 대하여 기술하고 있다. 그 내용 중 다식은 곡식가루에 꿀을 넣고 쳐서 다식판에 박아낸 것으로 곡물가루(녹말·진말·참쌀), 한약재가루(강분·신검초·용안육·산약), 꽃가루(송화), 종실(흑임자·콩), 견과류(밤·잡과·상자·대추·잣)등을 날로 먹을 수 있는 것은 그대로 날로 먹을 수 없는 것은 호화시켜 꿀을 넣고 반죽하여 다식판에 박아낸 것으로 재료에 따라 이름이 붙게 된다.

##### ① 송화다식

송화가루 1컵, 꿀 3큰술, 조청 조금, 참기름을 준비한다. 준비된 송화가루에 꿀과 조청을 넣고 다식반죽을 만든다. 다식판을 깨끗하게 하여 반죽한 재료를 밤틀만하게 떼어 손바닥에 등글린 다음 다식판에 푹푹 눌러 찍어낸다.

##### ② 흑임자다식

검정깨 1컵, 흰깨 1컵, 물엿 4큰술, 설탕 1큰술, 물 2큰술, 꿀 3큰술을 준비하여 흰깨를 물에 불려 껍질을 벗겨 볶아서 절구에 곱게 빻고 검정깨도 씻어 볶아서 절구에 곱게 빻는다. 작은 냄비에 물엿, 설탕, 물을 한데 담아 끓어오르면 꿀을 섞는다. 빻은 흰깨와 검정깨에 두 가지로 나누어서 넣고 고루 섞어서 사기그릇에 담아 점통에 저 낸 다음 절구에 찧는다. 기름이 나와 반질하게 윤이 날 때 까지 쳐서 한 덩이가 되도록 한다. 깨 반죽을 밤틀만큼 떼어서 다식판에 찍어낸다.

##### ③ 콩다식(꽃다식)

콩가루 600g, 백년초 1작은술, 대잎가루 1작은술, 송화가루 1작은 술, 꿀 1-2큰술, 녹말가루(꽃무늬용)을 준비한 다음 콩가루를 3등분 하여 백년초, 대잎가루, 송화가루를 넣고 꿀로 반죽한다. 위의 반죽을 꽃모양이 새겨진 다식판에 찍어낸다.

#### ④ 녹말다식(오미자다식)

녹두녹말 2컵, 꿀 4큰술, 오미자국 2큰술, 참기름 적당량을 준비한다. 먼저 오미자를 씻어 하루쯤 찬물에 담가 우려서 고운체에 받아서 진한 분홍빛의 오미자국을 만든다. 녹두녹말을 반씩 나누어 한쪽에는 꿀만 3큰술을 넣고 나머지는 꿀과 오미자국을 넣어 한 덩이가 되도록 고루 반죽한다. 다식판에 참기름을 얹게 바른 후 녹두녹말 반죽 두 가지를 각각 밤тол만큼 떼어서 꼭꼭 눌러 찍어낸다.

#### ⑤ 찹쌀다식

찹쌀 200g, 꿀 1큰술, 소금 1/2작은 술을 준비한다. 먼저 찹쌀로 밥을 찐 다음 건조 한 뒤 노릇노릇 볶은 후 가루로 빻아 찹쌀미숫가루를 만들어 꿀, 소금을 넣어 잘 반죽한 다음 다식판에 찍어낸다.

#### ⑥ 오디다식

콩가루 1컵, 오디원액 3큰술, 꿀 1큰술을 준비한다. 먼저 오디는 줄기를 떼고 믹서기에 간다. 콩가루와 꿀을 넣고 반죽한 다음 다식판에 찍어낸다.

#### ⑦ 밤다식(영양다식)

밤 400g 계핏가루 1/2작은술, 꿀 2큰술을 준비한다. 먼저 밤을 씻어서 삶거나 저내어 속껍질까지 깨끗하게 벗겨서 곱게 빻아 체에 내린다. 이 고물을 밤тол만큼 째어 다식판에 꼭꼭 눌러서 하나씩 찍어낸다.

269)

위에 열거한 종류 외에도 육포다식, 진말다식, 녹차다식 등을 열거하고 있으나 실제 맞지 않는 점들은 보완해야 할 것으로 사료된다. 다식은 보기만 위한 것이 아니라 영양적으로 재료적으로 주원료가 무엇인지 확실하게 한 다음 다식의 명칭을 정해야 하며 적어도 주원료가 50%이상이 되면 그 다식의 명명을 할 수 있으나 약간의 발색재를 넣고 다식의 이름을 다르게 사용하는 것은 재고해야 한다.

#### (11) 『조선왕조 궁중음식』

2008년 간행된 위 책은 한국의 식생활문화, 궁중의 식생활문화, 식단작성

269) 이양수·김수인, 『전통음식 떡·한과·음청류』, 효일, 2007, pp.142~155

과 상차림, 전통음식의 문헌연구, 조리의 기초, 음식 만들기로 구성되고 있다.

궁중에서는 평상시의 일상식은 이른 아침의 초조반(初朝飯)과 조반(朝飯), 석반(夕飯)인 두 번의 수라상, 그리고 점심때 차리는 낮 것과 밤중에 내는 야참(夜食)으로 다섯 번의 식사를 올린다. 낮 것은 점심과 저녁의 입매상으로 장국상 또는 다과상이다. 이 세 번의 식사 외에 야참으로 면, 약식, 식혜 또는 우유죽 등을 올린다. 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』에 의한 진찬의 종류 중 다식이 올려 졌는데 그 종류로 흑임자다식·송화다식·올다식·산약다식·홍갈분다식을 1자 5치 높이로 쌓아 각색다식<sup>270)</sup>으로 올려 졌다고 한다.

#### ① 녹말다식

녹두녹말 1/2컵, 오미자국 1큰술, 가루설탕 1/4컵, 시럽 2/3-1큰술 준비한다. 오미자 1/2컵을 물 1/2 ~1컵에 하루쯤 담가 면보에 받쳐 오미자국을 만든다. 냄비에 물엿, 설탕, 물을 넣어 불에 올려 끓인다. 설탕이 녹으면 불을 끄고 꿀을 넣어 식힌다. 녹두녹말에 오미자국, 가루설탕을 함께 섞어 고운체에 내린다. 체에 내린 녹말에 시럽을 넣고 되직하게 반죽하여 꼭꼭 박아낸다.

#### ② 송화다식

송화가루 1컵, 꿀 3큰술, 식용류 적당량은 준비하여 먼저 송화가루에 꿀을 넣어 고루 섞어서 한 덩어리가 되도록 오랫동안 반죽한다. 다식판에 기름을 얇게 바르고 송화반죽을 밤톨만큼씩 떼어 꼭꼭 눌러서 다식판에 박아낸다.

#### ③ 흑임자다식

흑임자가루 1컵(90g), 시럽 3큰술을 준비한다. 과정은 흑임자를 씻어 일어 물기를 뺀 다음 볶아 식혀 멧돌믹서에 곱게 간다. 흑임자가루에 시럽 2큰술을 섞어 그릇에 담는다. 찜통에 넣어 20분간 찐다. 절구에 쏟아서 나머지 시럽 1큰술을 섞어가며 기름이 나와 윤이 날 때 까지 찜어 한 덩어리로 만든 다음 기름을 짜낸다. 밤톨만큼씩 떼어서 다식판에 박아낸다.

#### ④ 콩다식

270) 황혜성·한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 사단법인 궁중음식연구원, 2008, p.43

노란콩가루 1/2컵, 시럽 2큰술 준비한다. 먼저 노란콩을 재빨리 씻어 물기를 뺀 다음 타지 않게 볶는다. 껍질이 갈라질 때 까지 볶아 식혀 소금 간을 한 다음 멧돌 믹서에 갈아 고운체에 내린다. 콩가루에 분량의 시럽을 넣어 되직하게 반죽하여 다식판에 박아낸다.<sup>271)</sup>

이와 같이 궁중에서도 흰색과 붉은색의 녹말다식, 검은색의 흑임자다식, 노란색의 송화다식, 푸른색의 콩다식 등이 조화를 이루어 올려졌음을 알 수 있다.

## (12) 『다식의 맛과 멋』

2009년 최근에 발행된 다식전문서적으로 다식의 총체적 이론과 다식의 실제, 생활다식 등으로 나누어 문헌을 중심으로 지금까지 출연한 모든 다식들을 총 집결하여 정리하였다. 저자는 20년이상 차생활을 통하여 다식의 필요성을 절실히 느낀바 일상 차생활을 밑바탕으로 다식 관련 실기를 10년이상 학교나 찻자리에서 직접 경험한 것을 현장에서 자료를 수집하여 만들고 또 정리한 자료들이다. 이 책에서는 현대의 찻자리에서 필요한 다식 관련 다양한 요인들은 다음과 같이 기술하고 있다.

### ① 다식 정의 및 기원

다식의 정의에 대하여 많은 문헌에서 다양하게 기술하고 있으나 여기에서는 모든 식물의 뿌리나 줄기, 잎, 꽃, 열매와 해물, 동물 등을 일정한 과정(익히고 가루내는 과정)을 거쳐 즉 재료 본연의 수분을 최대한으로 줄여 자체의 맛을 증가시키고 모양을 만들기 위해 꿀이나 조청, 시럽 등을 넣어 반죽한 다음 문양을 넣어 만들어 놓은 상태<sup>272)</sup>을 말하고 있다.

271) 황혜성·한복려·정길자, 前掲書, p.207

272) 김혜영·홍금이, 前掲書, p.14

기원에 관해서는 아직까지 정확하게 언급하기란 어렵다. 다만 지금까지는 용봉단차로만 여겼던 것을 여기에서는 과정류에서의 기원, 떡에서의 유래 등을 덧붙여 지속적인 연구가 필요하다. 라고 정리하고 있다.

## ② 다식 역사

신라시대의 풍부한 곡물들의 이용이 다식을 만드는 재료에까지 영향을 미치지 않았을까? 문헌에 나타나지 않고 있지만 분명 그 시대에도 다식류가 존재 했으리라보고 고려 때는 국가의 경제력에 따라 황국의 칭호에 걸맞게 황실다운 황실로 껌다왕국의 실체처럼 대부분의 궁궐에서의 행사에 차를 올리고 그에 따라 다식의 사용도 많았으리라 사료된다. 하지만 문헌상에 나타난 것은 미미할 뿐이다. 하여 본 논문에서는 고려 때는 워낙 차와 다식의 사용량이 많아 주식처럼 먹었을 가능성을 제기하고자 한다. 상식용으로 대부분 차와 함께 과(菓), 과자(菓子), 과정류(菓釘類) 등에 묻혀 기록하기 때문에 정확하게 기록하지 않고 대수롭게 생각했을 가능성도 있다고 본다. 조선 초기에 와서는 많은 다례와 함께 다식의 사용량도 많았던 것으로 기록한다.

## ③ 다식 재료와 종류

절기에 생산되는 주재료와 그 지방에서 쉽게 얻을 수 있는 신선한 재료들을 그대로 사용하나 대개 발색재나 감미재를 넣어 기호에 맞게 만들고 오방색에 맞추어 색의 조화를 이루어 멋스럽게 연출하기도 한다. 대부분 전통재료에서 벗어나지 않고 있지만 현재 학교나 사회에서 쓰여지고 있는 재료들을 각기 의례의 성격이나 건강의 상태, 연령, 기호 등에 맞게 재료의 준비나 과정이 조금씩 달라지고 있다. 그래도 누구나 즐겨 찾는 곡물 중심의 다식은 여전히 1위 자리를 지키고 있다.

#### ④ 다식 문양

다식판의 재질과 문양은 식생활과 밀접한 관계에 놓여 동시대의 경제 사정이나 신앙, 관습, 자연환경 등의 다양한 문화들이 사슬처럼 엉기어 상호보완 되고 영향을 미치면서 발전되고 변모되어 전통으로 이어진다. 라고 기술하고 있다. 특히 문양의 의미는 <표 16>과 같이 주술적인 의미가 많고 사(邪)를 물리치고 복(福)을 비는 형태의 기원을 담는 내용으로 이루어지고 있는데, 예를 들어 씨가 많은 열매나 과일은 다산을 상징하고, 물고기류는 부귀·풍요·경사를, 국수류와 십장생문은 장수를, 석류·박쥐문 등은 혼례에 아들딸 잘 낳고 복 받기를 기원하는 의미로, 수연이나 환갑 때는 수복(壽福) 문자나, 태극·팔괘무늬를 새긴다. 또한 모든 사람들의 포괄적인 소망으로 수·복·강·녕(壽·福·康·寧), 다남(多男) 등의 문양을 넣기도 한다. 현대 생활다식에 응용한 문양은 <표 16><sup>273)</sup>과 같다.

<표 16> 生活茶食에 응용된 現代의 茶食紋樣

문양종류	의미와 상징		
동물문	봉황문	인간의 기원을 담은 상상속의 새, -기러기 앞모습 -기린의 뒷모습(현인을 뜻함) -제비의 턱(부귀, 장수상징) -닭의 부리(악귀를 쫓고 신선을 부르는 영험을 상징) -뱀의 목(풍년과 다산을 상징) -물고기의 꼬리(병권을 상징) -황새의 이마(고결, 고귀, 장수의미) -원앙의 뺨(부부애의 상징) -용의 비늘(뛰어난 인물상징) -거북의 등(장수상징)	태평성세 충절 신뢰 청렴 절제 지조 신의 진상품
	거북문	장수와 벽사의 의미(수연시)	

273) 김혜영·홍금이, 前掲書, pp.62~63

	나비	여름 · 부부금슬(혼인시)
	물고기	다복 · 풍요 · 다산 · 근면성 · 부귀영화 · 부부금슬(혼인시)
	박쥐문	다산 · 벽사 · 득남의미
	사슴문	벼슬과 장수
	토끼문	장생불사
	학문	자태가 청초하고 고귀함, 상서로움과 장수
식물문	국화문	절개 · 길상 · 상서로움 · 장수
	난초꽃	자손 · 지조
	당초문	장수 · 자손번창
	동백꽃	절개 · 지조 · 자손번창
	매화	순결 · 절개(아내) 대나무-군자(남편)
	모란	화목 · 부귀영화 · 번영(혼인시)
	무궁화	번영 · 다남
	배꽃	다산 · 번영
	백일홍	장수
	복숭아	다식판에 사용하지 않음(귀신을 쫓는 의미)
	불로초	무병장수(無病長壽)
	불수감	감귤과에 속하는 과일, 부처님의 손을 닮았다하여 佛手柑이라함
	사군자	친우간 우애 · 신년 · 장수 · 지조 · 인내 등의 의미
	산수	다산 · 장수
	삼다三多	다수 · 다복 · 다남 한 무늬에 세 식물을 함께 새김
	석류문	다산 · 자손번창(혼인시)
	소나무	절개와 지조 · 장수의미
	연꽃문	탄생 · 축복 · 번영 · 행운 · 다산 · 장수 · 고귀청정 · 극락정토
	접시꽃문	길상의미(혼인시)
	파초문	귀함을 상징(백일 · 돌) 학문에 정진
	포도덩쿨	풍요 · 자손번창 · 다산
	함박꽃문	다산(혼인시)
구름문	성스러운 정도	

고리형문	영생·만남과 인연·장수(기일시)
기하학문	원·점·선을 추상으로 자연과의 조화를 이룸 대부분 떡살 전체의 90%를 차지
문자문	우주 천지의 힘을 빌어 축복을 기원(壽福康寧)
바둑판문	순리·정토·우애
석쇠문	만남·벽사·길상
수레차문	윤회사상·정토의미(기일시)
원·육각	우주·하늘·태양·달·충족감·풍요
파도	장수·길상의미
태극·만자	윤회·변화·발전·교합·보충·조화·길상의미(기일시)

### ⑤ 진다식기

아무리 음식이 맛이 있고 정성을 들인다 해도 차릴 때 제대로 담아내지 않으면 맛과 질을 낮추게 되니 의례의 성격, 손님의 수, 다식의 종류, 크기, 색상 등에 따라 다식기도 선택을 잘해야 하는데, 대체로 다식기는 무늬가 없는 간결한 색으로 다식과 조화를 이루어야 하며, 격을 갖추어 낼 때는 뚜껑이 있는 진다식기와 다식저를 사용해야 한다.<sup>274)</sup>고 기술하고 있다. 특히 질감이 다른 생활다식을 함께 담아내는 것은 주의해야 한다.

### ⑥ 다식 저장 및 보관

대부분의 음식이나 다식은 “저장기간이 짧을수록 좋다”라고 했으며 그 때 그 때 만든 다식이 최고의 다식이라고 기술하고 있다. 할 수 없이 보관을 할 경우 금방 먹을 다식이라면 뚜껑이 있는 도자기나 연잎·댓잎 등에 싸서 보관했다가 사용하면 편리하고 아예 장기간 보관할 때는 재료 자체를 밀봉하여 냉장하든지 포장을 하지 않고 다식재료 자체를 건조시켜 두었다가 사용하는 것이 오히려 안전하다고 한다. 또한 다식상 차리기와 다식 만들기의

274) 김혜영·홍금이, 前揭書, p.64

주의점에 대하여 각각 설명하고 있다.

### ⑦ 차의 활용

옛날이나 지금도 차가 갖고 있는 성분을 최대한 섭취하기 위해서는 차를 마시는데 그치는 것이 아니라, 우리의 일상음식에서 자유로이 활용할 수 있는 사례들을 설명하고 있다. 차의 기능적인 성분으로 음식 예외도 사용범위가 넓어지고 있으며 차의 생엽, 종자를 이용하여 산차, 떡차, 가루차, 환, 엑기스, 기름 등의 제품이 출시되고, 차의 효능으로 인해 앞으로의 차활용 가능성은 더 커질 것으로 전망하고 있다.

### ⑧ 다식 종류와 재료

문헌에 나와 있는 다식의 종류 대부분을 다 만들고 있다. 그 종류는 강분·갈분·건삼·홍삼·건시·건치·광어·녹말·오미자·다시마·당근·당귀·대추·땅콩·들깨·매실·멸치·새우·파래·무화과·바나나·밤·보리·산약·상자·쌀·송화·쑥·오곡·용안육·우유·육포·율무·잡과·잣·진북·진·말·진입·진피·콩(황태·청태·흑태)·호박·흑임자다식<sup>275)</sup>”

이상 45가지의 전통다식 종류와 만드는 과정 등이 자세하게 기록하고 있다. 그 외도 생활다식으로 자주 쓰이고 있는 떡류와 여름생활 다식으로 44가지의 과편, 뿌리나 줄기 열매를 이용한 45가지의 정과, 19가지의 약과, 20여가지의 엿강정, 17종류의 란, 그 외 유과와 말이, 부각 등의 생활다식이 재료와 만드는 방법까지 세밀하게 설명하고 현장에서 직접 체험한 것을 모아 책으로 모은 것으로 실패를 거듭한 경험이 중요하다고 이야기하고 있다.

275) 김혜영·홍금이, 前掲書, pp.98~137

이와 같이 근·현대 다식은 <표 17>과 같다. 재료에는 오방색을 이룬 다섯가지의 다식류들이 주를 이루고, 조선시대와는 다르게 기능성이 첨가된 다식을 만들고 있는 점이 특징으로 나타나고 있으며, 의례다식 보다는 현대인들의 기호나 건강에 도움이 되는 재료들을 일상다식으로 생활차자리에서 대부분 이용되고 있는 것으로 여겨진다. 문양 또한 옛것의 변형된 모습과 새로운 감각에 젊은 세대들이 선호하는 서구적인 감각이 돋보이는 문양들도 선보이고 있다.

<표 17> 近現代 文獻에 나타난 茶食(再創造期)

文獻名		刊行年度	茶食의 種類 및 材料
한국의 요리	한림출판사	1975	흑임자·송화다식
한국요리 백과사전	한림출판사	1976	흑임자·송화·녹말·밤·강분·신감초·용안육·콩·쌀·진말·갈분다식
세계의 가정요리	한림출판사	1980	흑임자·송화·녹말다식
한국음식	한림출판사	1980	다식·송화·녹말·콩다식
東亞原色世界大百科事典	동아출판사	1983	흑임자·송화·녹말·쌀·밤·콩·승검초·생강·용안육다식
한국민속 종합보고서	한림출판사	1984	흑임자·송화·녹말·밤·쌀·진말·콩다식
한국의 맛	한림출판사	1987	흑임자·송화·녹말·밤·쌀·진말·신감초다식
다식·떡살 紋樣	태양사	1989	흑임자·송화·녹두·밤·황율·거승·상자·산약·콩·신감초·강분·청태다식
한국 차문화	너럭바위	1990	검정깨·송화·오미자(땀쌀·찹쌀·율무)·청태·녹태다식(찾가루)
아름다운 혼례음식	디자인 하우스	1999	송화·황율·녹말·파래(청태·파래)·인삼(녹말)·국화(황태·녹말)·새우(녹말)·오미자(녹말)·포도(녹말)·포도청물)·청태다식
남도전통음식	다자리	2000	검은깨·송화(아카시아꿀·흰 설탕 녹인 것)·녹말·푸른콩·쭈·들깨·밤·삶은 밤·흰깨·찹가루·황태다식
세시풍속과 우리음식	한림출판사	2002	흑임자(된 조청)·송화(조청·꿀)·녹말·승검초(꿀·조청)·밤다식(조청)
우리 차요리	쿠켄	2002	차육포다식(녹차·물엿·깨소금·후추) 차볶어포다식(가루차·간장·참기름·깨소금·물엿·후추)·차멸치포다

			식(녹차·물엿·깨소금·참기름·고추가루·후추가루)
韓國飲食	수학사	2002	송화·녹말(오미자물)·콩다식
朝鮮王朝 宮中飲食	수학사	2004	흑임자·녹말(오미자·연지)·청태(찾잎가루)·송화·생강다식
전통 한국음식	광문각	2005	흑임자(된조청)·송화(꿀·조청)·녹말(오미자국물)·콩·밥다식
소중한 우리떡살	미술문화	2005	흑임자(꿀·물엿)·송화(아카시아꿀)·쌀·오미자(녹두)·콩·청태·황률다식
전통음식 떡·한과· 음청류	효일	2007	흑임자(물엿·물·설탕)·송화(조청)·콩(백연초가루·대잎가루·송화가루)·녹말(오미자국)·참쌀(소금)·오디(콩가루·오디원액)·밤(계피가루)·육포·진말·녹차다식
조선왕조 궁중음식	궁중음식 연구원	2008	흑임자(시럽)·송화·녹말·콩다식(소금간)
다식의 맛과 멋	성신여자대 학출판부	2009	강분·갈분·건삼·홍삼·건시·건치·팽어·녹말·오미자·다시마·당근·당귀·대추·땅콩·들깨·매실·멸치·새우·파래·무화과·바나나·밤·보리·산약·상자·쌀·송화·쭈·오곡·용안육·우유·육포·율무·잡과·갓·전복·진말·진임·진피·콩(황태·청태·흑태)·호박·흑임자다식 정의, 기원, 역사, 재료와 종류, 문양, 진기, 저장 및 보관, 차의 활용, 44가지의 과편, 45가지의 정과, 9가지의 약과, 20여가지의 옛강정, 17종류의 란, 등

이와 같이 현대의 다식에서 가장 많이 사용된 재료는 총 20 문헌 중 19권의 문헌에서 송화를 사용하였고, 감미재료는 꿀을 가장 많이 사용하였으나 가끔 아카시아 꿀을 이용하기도 하였다. 이렇게 많은 빈도를 보이는 것은 오방색을 맞출 때 가장 우선이 되는 색감이 노랑으로 찾자리에서 완성된 자리가 다식까지 올려지고 그때 가장 귀하게 대접받는 다식의 대명사가 송화인 것으로 여겨 가장 많은 사용을 보인 것으로 생각된다. 그 다음으로 5문헌을 제외하고 16번의 사용으로 검은색을 대표하는 흑임자가 그 뒤를 이었다. 반죽의 감미재(된 조청·조청·시럽·꿀·물엿·설탕)는 각기 다르게 나타나고 수비방법과 문양도 다르게 나타나고 있다. 그 다음 재료는 흰색을 대

표하는 녹말로 그대로 흰 색감을 내서 만들기도 하지만 때로는 붉은 색감의 재료로 사용되며 16번의 빈도를 보이고 순수하게 그대로 사용하기 보다는 대부분 오미자물이나 연지, 딸기, 백연초 등의 발색제를 넣어 홍색을 나타내는데 주로 사용하고 있다. 그 다음 파란색의 대표 청태인 콩다식인데 대개 5가지 정도를 만들 때는 푸른색을 대표해서 만들어지고 있으며 색감을 좋게 하기위해서 찻가루·대잎가루·파래가루·쭉가루 등을 첨가해서 발색을 하고 있다. 그 다음은 밤다식 12회, 그 외 쌀다식·진말·거승·산약·녹두·강분·상자·신감초·육포·북어포·멸치·새우·파래·오디·용안육·갈분·건삼·홍삼·건시·광어·다시마·당근·당귀·대추·땅콩·들깨·매실·무화과·바나나·우유·율무·잡과·잣·전복·진입·진피·호박 등으로 예전에 보이지 않았던 재료 땅콩·바나나·우유·매실·대추·진피 등이 새로운 재료도 나타나고 있다.

재료를 준비하는 과정은 익히거나 건조시켜 수분을 제거하고 난후 감미제나 결착제를 넣는데 대부분 결착제는 꿀을 사용하였고 그 다음으로 시럽, 조청, 물엿, 설탕 등의 사용을 나타내고 있다. 또한 색감을 돌고 조화를 이루기 위해서는 천연의 발색제를 사용하는데 오방색을 중심으로 다양하게 사용했으며, 향과 맛을 더하기 위해 소금, 계핏가루나 후춧가루, 고춧가루, 찻가루, 잣가루, 참기름 등을 사용하고 있다.

이상과 같이 고려이전부터 현대에 이르기까지 다식의 종류나 재료는 그 시대의 식생활에 문화에 영향을 받으면서 발전된 모습으로 나타나고 있음을 알 수 있다. 따라서 다식의 제조법 또한 그 당시의 음식문화를 대변하는 것으로 각 종류별 수비방법을 곡물류, 한약재류, 견과류, 종실류, 동물성류, 꽃가루로 분류하여 살펴보면 아래와 같다.

첫째, 곡물류에는 가장 많은 빈도를 보이는 진말(眞末), 미분(米粉), 녹말(綠末)등이다. 고려이전의 다식재료는 밀가루나 쌀가루로 나타나고 있는데 고려대의 역사신문에 의한 제조법은 밀가루에 꿀을 넣어 반죽한 떡의 형태처럼 만든 과자라 했고, 『산가요록(山家要錄)』의 안동다식법에서는 밀가루를 볶아서 꿀, 참기름, 청주 등을 넣어 굽는다 하였고, 이후 「왕실의 의례」나 『요록(要錄)』, 『음식디미방』, 『색경(穡經)』, 『증보산림경제(增補山林經濟)』 등에서 안동다식법과 유사하게 나타나고 있다. 다만 익히는 과정에는 암기와, 모래, 종이, 쟁개비, 숯불, 화술, 숯, 가마솥, 번철 등이 다양하게 사용됨을 살펴볼 수 있다. 또한 『태상지(太常誌)』에서는 진말다식법이 구체적으로 나타나는데 전다식(煎茶食)은 모형이 완성된 후 익히는 과정에서 유전법(油煎法)을 백다식(白茶食)은 직화법(直火法)으로 익히는 과정이 2가지로 나타나고 있다. 즉 전다식법은 기름을 이용해서 익히고 백다식은 위의 안동다식법처럼 건열로 익히는 과정으로 구분할 수 있다. 따라서 진말다식은 미리 볶아서 만든 종류는 기름을 두르지 않고 익히는 지금의 비스킷 굽는 과정이고 볶지 않고 날것을 반죽한 것은 기름을 첨가해 익히는 과정이 두 가지로 초기의 다식은 진말로 형태를 만든 후 익히는 공정에 들어간 것이다. 『요록(要錄)』에서는 밀가루 한말로 50개정도를 만들 수 있다고 수량까지 적고 있다. 요즈음엔 진말다식은 만들어지지 않고 있다.

미분다식은 고려이전 쌀미숫가루가 나타나고 고려대 「역사신문」, 『성호사설(星湖僿說)』에서의 쌀가루가 나타나고 있다. 즉 쌀다식은 쌀을 볶거나 찌서 가루를 낸 후 꿀이나 조청, 시럽, 설탕물을 넣어 반죽한 후 다식판에 박아낸다. 1940년대 『조선요리(朝鮮料理)』에서 쌀다식이 나타나고 있다. 찹쌀다식, 미숫가루다식 등으로 나타나며 문헌에서 거론되지 않는 것은 의구심이 생긴다.

녹말은 녹두녹말을 꿀만으로 반죽하는데 대개의 경우 그대로 사용하지 않고 붉은 색감을 비롯 다른 색감과 향을 가미해서 쓰여지고 있다. 전통적으로 오미자나 연지 등으로 색감을 내고 결착재로는 꿀·녹말·엿·조청·설탕·계피가루·건강 등의 감미제 등을 넣고 반죽하여 다식판에 박아낸다. 『규합총서(閩閩叢書)』에서 녹말다식이 소개되고 이후 많은 문헌에서 소개되었고 각색다식의 경우 색감을 조절하기 위해서 대부분 궁궐에서도 많은 사용량을 볼 수 있다. 또한 『시의전서(是議全書)』에서는 반죽의 정도를 “질면 못쓰니 맞춰야 한다,”고 하였고 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에서는 “녹말을 그릇에 담고 방방이로 으깨어 가루를 풀고 오미자국에 연지를 타서 넣은 다음 건강과 계피가루를 조금 넣고 손으로 비벼 잘 섞어서 응달에 말린다. 다시 비벼 김체에 쳐서 꿀과 설탕물에 반죽하여 다식판에 박아낸다.”하여 수비과정과 반죽의 정도를 강조하였다. 따라서 실제 반죽이 쉽지 않지만 다식의 색감을 맞추는데 요긴하게 쓰여지기 때문에 맛에 비해 사용량이 많은 편이다. 이 외에도 율무·좁쌀가루 볶은 것 등이 있다.

둘째, 한약재류다식의 종류에는 강분·신감초·용안육·갈분·산약다식 등으로 그 사용량이 가장 많은 강분(薑粉)다식은 강분정방, 생강다식, 강분다식, 계강다식 건강다식 등으로 불리워지고 있으며 강분 외에 송화·녹말·건시·신감초·흑임자가루 등과 같이 사용되었고 감미결착재로는 꿀·설탕물·기타 첨가재로서 계피가루와 잣가루가 쓰였다. 강분다식은 강분을 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸 것으로 『규합총서(閩閩叢書)』와 『임십육지원(林園十六志)』 그 외 문헌에 나타나고 있다. 생강을 그대로 갈아 쓰면 강하여 먹을 수 없으니 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에서는 “생강을 절구에 찧어 물을 붓고 형겔에 짜서 물을 가라 앉혀 따라버리

고 녹말 말리 듯 한다.”라고 하여 수비과정을 설명하고 있다. 찻자리에서는 강분다식의 사용량은 많지 않은 편인데 그 이유는 차향을 헤칠 수도 있기 때문이다.

신감초(辛甘草)다식은 당귀잎을 가루내어 꿀로 반죽한 것을 다식판에 박아낸 것으로 이명으로 싱검초·심검초·승검초·신감초·당귀다식 등으로 표기하는데 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』에서 신감초로 나타나고 있으며 재료로는 주재료에 밀가루·콩가루·송화가루 등과 함께 사용하였고, 감미결착재로는 꿀·엿·조청·설탕물 등이 사용되었으며, 첨가재로는 계피가루나 잣가루가 사용되었다. 실제 당귀다식은 맛이 상쾌하고 부드러운 약재다식 중 상당량 사용되고 있다. 당귀잎 뿐만 아니라 뿌리나 줄기 등도 건조한 후 가루내어 사용하고 있다. 용안육(龍眼肉)다식은 용안육을 짓이겨 꿀이나 설탕물로 반죽하여 다식판에 박아낸 것으로 1854년 『윤씨음식법(尹氏飲食法)』에 사탕가루를 첨가해 만드는데 그 모양을 “사탕 농기를 깨다식처럼 한다.” 하였으며, 감미재료는 꿀 또는 설탕과 엿 녹인 것을 사용하고 있다. 실제 사용량은 나타나지 않고 있다. 갈분(葛粉)다식은 칩가루에 생강즙과 꿀을 넣어 반죽하여 다식판에 박아낸 것으로 주재료는 갈분이고 감미재는 꿀이다. 『시의전서(是議全書)』에서 “갈분다식은 강즙을 진내어 다시 꿀 반죽 하되 반죽이 질면 물러 못쓰니 맞춰라”고하여 반죽의 어려움을 강조하였고 『임원십육지(林園十六志)』와 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』 등 여러 문헌에 소개되고 있다. 산약(山藥)다식은 마의 뿌리를 슬쩍 찌서 건조하여 가루내어 꿀에 반죽한 후 다식판에 박아낸 것으로 일명 서여다식 이라고하며 재료로는 마와 꿀, 계피가루, 잣가루 등이 사용되었고 『임원십육지(林園十六志)』에 “산약을 찌서 껍질을 벗기고 짓이겨 가루낸 후 꿀로 반죽한다. 소량의 계피가루를 넣고 나무판으로 병을 박는다.”라고 하여

반죽과 만든 과정을 설명하였다. 이외도 건삼·인삼·도라지 등 많은 종류의 다식재료가 있다. 실제 다식을 만들 때 색감이 깨끗하고 특별한 맛이 없기 때문에 색이나 향을 첨가해 쉽게 이용되고 있다.

셋째, 견과류다식의 주재료는 밤·상자·잣·대추·잡과 등으로 밤(栗)다식은 말려 가루낸 것, 찌서 건조시켜 가루낸 것과 날것을 삶아서 으갠 후 어레미에 쳐서 꿀에 반죽하여 다식판에 박아낸 것 등으로 황율(黃栗)다식, 건율(乾栗)다식, 밤다식 등으로 표기하고 있다. 재료에는 황율가루와 신감초·꿀·엿·조청·설탕꿀·오미자·잣가루·연지 등이 사용되었다. 『임원십육지(林園十六志)』에서는 “건율을 가루내어 사용하거나 마른 밤이 없을 경우 생물을 얇게 썰어 말려서 가루로 만들어 쓰면 좋다”라고 하였고 황율을 다식확에 넣고 쇠망치로 세게 두드려 윤지고 반반하게 만들어 사용하기도 한다. 하였다. 상자(橡子)다식은 상실(橡實)과 도토리 라고도하며 『임원십육지(林園十六志)』에 “껍질벗긴 도토리를 동이에 담아 끓은 물을 갈아가며 3~5일 동안 담가 떫은맛을 제거한 후 물에 건져 벌에 말려 빵아 가루로 하여 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸다,”라고 하였고 재료에는 상수리와 꿀로 나타나고 있다. 실제 다식으로 활용이 많지 않게 나타나고 있다. 잣다식은 『윤씨음식법(尹氏飲食法)』에 “잣가루를 기름나지 않게 곱게 다져 꿀로 반죽하여 박으라.”고 하였고 재료에는 꿀만 첨가되고 있다. 실제 잣다식을 만들어 보면 잣 자체에 기름이 많기 때문에 꿀을 넣지 않고 그대로 몽쳐도 다식판에 찍어지기 때문에 감미재를 적당히 조절하며 넣는다. 대추다식은 대추씨를 제거하고 찐 다음 잘게 다지거나 짓이겨 계피가루를 섞고 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸 것으로 『임원십육지(林園十六志)』에 “조유정방(棗油錠方)”이라 하여 소개되고 있으며 재료에는 대추·꿀·설탕·계피가루 등

으로 나타나고 있다. 실제다식을 만들 땐 재료를 찌지 않아도 잘게 두드려 곱게 다진 것을 꿀로 반죽하여 사용해도 아주 맛이 있다. 누구나 좋아하는 다식이다. 잼과다식은 말린 과일류를 가루내어 만든 것으로 주재료는 대추·건시·건율·호두 등이고 감미결착재료는 강즙·계피가루·후추가루·잼가루 등이며 1760년대의 『증보산림경제(增補山林經濟)』에 “햇볕에 쬐어 말려 저장하였다가 흉년을 대비한다.”하여 일명 방검병(防儉餅)이라 하였고 만드는 방법으로는 “건율·건시·대추살·호두살 등 4가지를 절구에 넣고 문드러지게 찼어라”하였다. 실제 차생활에서 가정에서 먹고 남은 과일류나 위의 재료들이 생기면 설탕가루를 살짝 묻혀 건조해 두었다가 생활다식이나 간식으로 이용하면 아주 유익하다.

넷째, 종실류 재료로는 청태·황태·흑임자·진임 등으로 콩다식의 한 종류인 청태(靑太)다식과 황태(黃太)다식, 흑태(黑太)다식 등이 있으나 문헌에는 대개 청태다식이 사용되고 있다. 콩다식의 만드는 방법은 먼저 깨끗이 씻은 콩을 물에 불려 껍질을 제거한 후 찜솥에 찐 다음 건조한 후 살짝 볶아 가루내어 꿀을 넣고 반죽한 다음 다식판에 박아낸 것으로 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』에서 청태·황태·흑임자와 함께 나타나고 있다. 재료로는 콩과 꿀·흰엿·설탕물·오미자·연지 등이 쓰였다. 흑임자다식은 찌서 건조 후 다식 슬쩍 볶은 후 가루내어 꿀을 넣고 반죽한 후 다식판에 박아낸 것으로 주재료로는 흑임자·꿀·엿·조청·설탕물·된조청 등이 쓰였고 『증보산림경제(增補山林經濟)』를 비롯하여 많은 문헌에서 나타나고 있다. 색의 조화를 위해 다식의 종류에 빠지지 않은 다식으로 궁궐의례에서도 그 사용의 빈도를 찾아볼 수 있다. 진임다식은 거피한 참깨를 볶아 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸 것으로 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』

와 『음식법(飮食法)』에서의 찾아볼 수 있고 재료에는 흰 참깨와 백청 혹은 꿀이 나타나고 있다. 근·현대에 들어서도 꾸준히 사랑받고 있는 다식중의 하나이다. 이 외에도 들깨·땅콩 등 재료는 다양하기만 하다.

다섯째, 동물성다식류의 재료에는 건치와 우육포이다. 건치다식은 소금에 절여 말린 꿩고기를 가루내어 후추가루와 잣가루를 섞고 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸 것으로 재료에는 건치·기름·후추가루·잣가루·꿀 등이며 『윤씨음식법(尹氏飮食法)』에 나타나고 있다. 실제 꿩다식을 만드는데 재료를 신선하게 구하기 위해서는 농장에 직접가서 사가지고 곧바로 손질하여 소금물로 조절한 후 건조시켰다가 다 건조되면 부풀라기가 일 정도로 곱게 손질하여 사용한다. 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』에 나타나고 있으며, 『윤씨음식법(尹氏飮食法)』에서도 포육다식으로 언급하고 있다. 우육포도 직접가서 선택한 후 간장이나 소금양념을 토대로 건조시킨 후 곱게 손질하여 가루내어 짙을 정도로 되어야 한다. 어다식은 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』에 대구·전복·광어·새우·황육 등의 재료를 소개하였고 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』에서는 광어·민어·도미·홍합·큰새우·복어 등의 재료와 종류를 선보이고 있다.

여섯째, 꽃가루로 만든 다식의 재료로는 송화를 최고로 지칭하는데 송화에 꿀을 넣고 반죽한 후 다식판에 박아낸 것으로 1500년대 『쇄미록(瑣尾錄)』에서 가장 먼저 나타났으며 다식 중 가장 많이 사용한 다식 중의 하나이고 다식하면 송화다식을 거론할 만큼 다식의 대명사가 되고 있다. “분송화다식”이라고도 하며 『임원십육지(林園十六志)』에서는 “송광다식”으로 주재료인 송화가루·꿀·엿·조청·설탕물 등이 사용되었고 기타 재료로는 오미자·연지·계피가루·소금 등도 첨가되었고 녹말을 섞고 반죽한 경우도

있었다. 수비로는 “송화는 피면 바로 날려 떨어지므로 거두기가 어려우니 완전히 피기 전에 가지채 꺾어다가 형겁위에 펴서 햇볕에 말린다. 저절로 떨어지는 꽃을 취하여 수비하여 햇볕에 말려 꽃가루만 취해 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸다.”하였다. 이외도 찰벼가루·차진도토리가루·좁쌀가루 볶은 것·수수가루 등의 주원료가 있고 감미재나 첨가재로 울금·분말녹차·백년초·썩분·뽕잎분인·삼분·홍삼분 그 외 청국장가루 무화과, 치즈 등과 같이 반제품을 이용하는 사례가 많아지고 있는 실정이며 앞으로 나아가서는 그 종류가 더욱 다양해질 것으로 사료된다.

### 3) 2000년대 茶食機能性에 관한 論文

최근 들어 차문화가 재정립되면서 차와 함께 먹는 다식에 대한 애정도 많은 관심사가 되었다. 다식 그 자체뿐만 아니라 다식의 맛을 증진 시키는 여러 가지의 감미재나 색감을 내는 발색제, 기능을 촉진시키는 기능성 재료 등이 첨가되어 다식의 새로운 변모를 가져오고 있다. 이에 따라 우리들이 상용하고 있는 다식 중 재료에 향이나 색감을 넣지 않고 본 재료 자체만을 먹기를 꺼리는 재료가 밀가루 종류인 것을 감안하여 이 밀가루에 감미재를 넣어 상품화를 시도하여 근·현대에 와서는 이 밀가루에 다양한 기능성 성분을 첨가시키거나 색감이나 맛을 향상시키려는 노력을 하고 있다. 최근 연구 논문에서는 본 다식재료 자체에 첨가물을 가미시켜 품질을 향상시키는 재료와 방법들이 연구 되고, 오디즙액을 첨가한 녹두녹말다식의 품질특성에 관한 연구, 대추를 첨가한 다식의 품질특성에 관한 연구, 인삼을 첨가한 다식의 품질특성 연구, 녹차다식제조공정개발과 품질특성에 관한연구 등 실제 다식제품에 어떤 장점들을 가져오는 지에 대하여 발표되고 있다.

이정희 (2005)<sup>276)</sup> 이 연구에서는 오디즙액을 첨가한 녹두녹말다식의 품질

특성에 관하여 연구하였다. 재료의 영양성분을 그대로 발휘할 수 있는 장점을 가지고 있는 전통다식에 오디 추출물을 첨가하여 새로운 기능식품 소재로서의 가능성과 다식의 계승발전을 도모하고자한 실험에서 먼저 오디의 영양성분과 산화방지능 효과 측정, 일반성분 분석, PH와 총산의 정량, 당도와 비타민 C정량을 분석하고 녹두녹말 다식재료에는 쌀가루와 녹두녹말을 1:4의 비율로 섞고 농축한 오디 추출물을 0%, 5%, 10%, 18%, 28%를 첨가하여 오디다식을 제조한 결과 성분으로는 수분, 조지방, 조단백, 조회분의 함량을 나타냈고, 오디추출물을 첨가한 것 100을 기준으로 하였을 때 오디추출물을 첨가하지 않은 다식에 비해 첨가한 다식은 항산화성이 있는 것으로 나타났으며, 오디추출물을 유지에까지 항산화 효과가 있음도 실험결과로 나타났다.

따라서 오디 추출물 첨가다식의 기능성 식품으로서의 가치가 뛰어난 것으로 보이며, 오디 추출물 10%~18%첨가한 다식이 기능성 식품으로써의 상품화 가능성이 있다는 결과를 보였다.

최은정 (2007)<sup>277)</sup>은 대추를 첨가한 다식의 품질특성에 관한 논문에서 대추는 저장성이 높아서 전통적인 관혼상제의 의식용과 식용, 약용 등으로 이용되어 왔으며, 한방 약재로서 또는 과실의 한 종류로서 널리 사용되고 있고 최근 건강에 대한 관심이 높아짐에 따라 기능성 성분을 함유하면서 과용에 따른 부작용이 없는 식품재료로 용도가 매우 넓어지고 있다고 하면서 작용으로 소화완화, 강장, 항알레르기, 간 보호 작용 등이 있으며 암세포 증식 억제 효과가 보고되고 있다고 하였다. 또한 감미가 강하여 가용성당류가 약 10~42%함유되어 있고 그 주된 당류는 과당, 포도당 및 자당이며 다양한 맛 성분이 함유되어 있어 일반 식생활뿐만 아니라 죽이나 떡 차, 약밥, 한과류

276) 이정희, 「오디즙액을 첨가한 녹두녹말다식의 품질특성에 관한 연구」, 인하대학교 식품영양학과 석사학위논문, 2005, pp.42~43

277) 최은정, 「대추를 첨가한 다식의 품질 특성」, 세종대학교 조리외식경영학과 석사학위논문, 2007, p.54

등의 조리에 이용되고 있다한다. 이처럼 대추를 이용한 안전한 식품을 제조하기 위해서는 영양적 손실이 없는 재료로 만든 것이 중요하며 특히 식생활의 다양한 변화에 따른 각종 성인병의 증가, 가공식품의 첨가물에 대한 안전성, 건강에 대한 의식변화, 식품소비 및 식품산업의 변화로 건강지향성 식품개발이 다양하게 진행되고 있으며 기호식품에 있어서도 건강유지를 위한 식품이 상품화 되어 왔다.

이에 밀가루는 다른 곡류와 달리 글루텐 단백질을 함유하고 있어 점탄성을 갖는 반죽덩어리를 형성하여 발효에 의해 조직감을 갖는다. 또한 밀가루는 단백질이나 비타민 B1 그 밖의 미량의 인, 황, 칼륨, 칼슘, 섬유질 등 다양한 영양소를 포함하고 있어 잘만 섭취하면 건강식품이다.

『아언각비(雅言覺非)』에서는 우리나라 사람들은 원래 밀가루를 진말(眞末) 혹은 사투리로 진가루라 하는데 당시 조선 사람은 밀가루를 진말이나 진가루라 불렀다 한다. 이렇게 참진(眞)을 붙인 이유는 곡물가루 중에 이것이 가장 좋다는 의미이다.

상기의 두 재료를 어떻게 조화를 이루어 맛있는 다식을 만들어 낼 것인가를 두고 대추농축액과 대추가루 2가지를 따로 실험한 결과 농축액 진말다식의 경우 색, 향, 촉촉한 정도는 대추농축액의 첨가량에 따라 유의적인 차이를 보여 첨가량이 증가할수록 대추농축액의 색, 향, 촉촉한 정도는 강하게 느꼈고 단맛과 쓴맛은 첨가량이 많을수록 기호도가 떨어졌으며, 씹힘성은 각 첨가군의 유의는 차이가 없는 것으로 평가 되었다. 전반적인 기호도는 대추 농도 80%가 가장 좋게 평가 되었다. 대추가루를 첨가한 진말다식의 관능평가는 첨가량에 따라 유의적인 차이를 보여 색, 향, 촉촉한 정도, 단맛, 쓴맛, 씹힘성은 대추가루의 첨가량이 많을수록 강하게 평가 되었으며, 대추농축액에 비해 단맛을 강하게 느꼈다고 한다. 대추가루를 첨가한 다식의 전

반적인 기호도는 3%가 가장 좋게 나타났다.

따라서 위의 실험결과 쓴맛은 적고 색과 향, 단맛과 촉촉한 질감을 느끼는 대추 농축액 다식 80%와 대추가루다식 3%를 첨가한 것이 최적의 제조 방법이며, 이에 대추농축액의 첨가는 기능성 성분과 황산화성을 함유하고 있으므로 다식의 노화를 지연시키고 성장성을 높이는데 효과가 있으며 식품 조리와 식품가공에 유용하게 활용될 수 있을 것으로 나타났다.

최진주 (2007)<sup>278)</sup> 인삼을 첨가한 다식의 품질특성 연구에 관한 논문을 발표하였다. 이 연구논문에서는 고려인삼은 약용으로 이용한 것은 적어도 4,000~5,000년 전으로 민간인들에 의해 개발된 것으로 전해지고 있는데 그 약효가 탁월하여 영약, 선약, 불로초 등으로 여러 명칭으로 불리어져 한국뿐 아니라 삼국시대는 중국까지 전파되었다고 한다. 『신농본초경(神農本草經)』에는 인삼은 오장 즉 간장, 폐장, 비장, 의 양기를 돋구어 주는 주약으로 사용하고 위장의 길을 열어주며, 객란, 구토, 갈증을 멎게하고 혈액을 잘 통하게 하며, 오래 복용하면 몸이 가벼워지고 장수 한다고 기록하고 있다. 인삼의 약효성분 중에 인삼 사포닌을 일컬어 '진세노사이드'라 부르는데 고려인삼에는 20여종의 함유되어 있는 것으로 밝혀지고 있다. 따라서 현재까지 알려진 인삼의 약리효능은 중추신경 억제 및 흥분작용, 단백질 및 핵산 생합성 촉진작용 조혈작용, 간 기능 회복작용, 혈압강하 및 상승작용, 동맥 경화예방, 혈당강화작용, 최근에는 항 AIDS 바이러스 증식억제작용 등의 영향으로 소비는 날로 증가하고 있는 추세이다. 이러한 인삼의 기능성을 다식에 접목시키는 조리법으로 약리 효능이 있는 인삼제품을 개발하고 편리함을 고려하여 저장기간을 높이기 위해 찐삼을 첨가하여 영양학적으로 우수한 건강기능성 진말다식과 찹쌀다식을 제조한 결과 쓴 맛, 향, 입안에 부드럽게

278) 최진주, 「인삼을 첨가한 다식의 품질특성연구」, 세종대학교 조리외식경영학과 석사학위논문, 2007, pp.6, 49

퍼지는 정도 씹힘성은 찢삼첨가량이 많을수록 높게 평가되었다. 전반적인 기호도에서는 찢삼 60%가 색, 쓴맛, 단맛, 입안에 퍼지는 정도를 적당하게 느낌으로써 첨가군에서 가장 높은 평가를 받았다.

다식을 다양화하고 세계화하여 다식의 소비 촉진과 수삼의 저장성과 강한 향과 맛을 보완한 찢삼을 첨가한 결과 진말다식에서는 저장기간이 길었고, 찢삼을 20%첨가한 것이 적절한 배합비율로 사료 되었으며, 찹쌀다식에서는 저장 기간은 짧으나 찢삼을 60%첨가한 것이 적절한 배합비율로 나타났다. 찢삼이나 건삼을 가루내어 꿀에 반죽하여 만들었을 때 그 맛이 너무 쓰고 아린 맛이 많아 어린아이나 학생들은 싫어하는 경향이 있어 이때는 삼가루의 양을 소량이용 해야 할 것이며, 성인들은 대부분 홍·인삼가루 100%도 만들어 이용하고 있으나 대중적이지 못하므로 인삼이나 홍삼이 개인의 기호에 따라 첨가된 다식을 선호하는 것을 일선에서 나타나고 있다. 앞으로 쌀다식이나 진말다식 혹은 본 재료가 대체로 특별한 맛이 없고 깨끗한 색이면 홍삼·건삼가루를 넣어 만들면 밀가루나 쌀가루 특유의 냄새가 사라지고 인삼향이 가미되고 약리적인 효능까지 얻을 수 있어 보다 더 품질을 향상시킬 수 있고 맛 또한 증가시킬 수 있어 앞으로의 다식제품에 접목을 시킨다면 경제적인 측면까지 확대할 수 있으므로 매우 바람직한 방법이라 사료되었다.

최원석(2009)<sup>279)</sup>은 녹차다식제조공정개발과 품질특성연구에 관한 논문에서 오늘날 차가 갖는 기능성 때문에 각 분야에서 다양하게 사용되고 있음을 볼 때 차의 성분이 갖고 있는 효능을 최대한 이용하여 식품 중 다식에서도 여러 형태로 이용할 수 있는 근거가 되고 있다고 하였다. 즉 가루나 액기스, 탕, 생엽, 환, 차종자유 등으로 수많은 첨가물 형태나 원액 상태로 이용될

279) 최원석, 「녹차첨가 다식의 제조 및 품질특성」, 성신여자대학교 식품영양학과 박사학위논문, 2009, p.4

수 있으며 앞으로 새로운 제품 개발에 유용함을 제시 하였다. 최근 소비자들의 관심이 모아지고 있는 기능성 식품은 2002년 8월 27일 우리나라에서 처음으로 건강기능식품법이 공포됨에 따라 파이토케미칼과 이것을 이용한 상품시장이 확대되고 있는 실정이다. 파이토케미칼은 활성 산소를 제거해주는 효과를 갖고 있으며 성인병의 예방 및 치료의 대안으로 부상되고 있다. 이러한 파이토케미칼은 각종 과일과 야채뿐만 아니라 각종천연식물에 함유되어 있다. 이러한 물질을 식품에 적절하게 사용하는 한 방법으로 이 논문에서는 천연식재료를 이용한 다식을 개발함으로써 치위생면에 효과적인 다식의 새로운 개발을 시도하였고, 또한 정한희(2007)<sup>280)</sup> 연구논문에서는 기능성의 보강과 조직감 개선을 목적으로 전통다식의 품질개선을 위해 녹차첨가 수준을 달리한 다식을 개발할 시도로 기호도 조사를 하였다. 그러나 녹차함량이 많을수록 수분 함량은 낮았고 경도는 녹차함량이 높을수록 높았으며, 탄력성과 씹히는 정도는 높게 나타났다. 단맛은 녹차첨가량에 따라 낮게 나타났으며, 올리고당의 첨가수준이 증가할수록 경도는 낮아지는 경향을 보였다.

이와 같은 연구들을 종합해볼 때 다식의 품질 특성은 맛, 향, 기호 등에 영향을 미치는 것을 알 수 있었다.

즉 오디즙액을 첨가한 녹두녹말다식의 품질특성에서는 오디즙액을 첨가함으로써 항산화능을 나타내었고, 대추를 첨가한 다식의 품질특성에서는 색, 향, 촉촉한 정도, 단맛, 쓴맛, 씹힘성은 첨가량이 많을수록 강하게 평가 되었으며 대추농축액에 비해 단맛을 강하게 느꼈고 대추가루를 첨가한 다식의 전반적인 기호도가 상승한 것으로 나타났다. 인삼을 첨가한 다식에서는 쓴맛, 향, 입안에 부드럽게 퍼지는 정도, 씹힘성은 찐삼 첨가량이 많을수록 높

280) 정한희, 「녹차다식 제조공정 개발과 품질특성연구」, 용인대학교 교육대학원석사학위논문, 2007, pp.22, 37, 39

게 평가되었으며, 전반적인 기호도가 상승되었다. 이어 녹차다식제조 공정개발과 품질특성연구에서도 가루녹차를 첨가함으로써 활성 산소를 제거해주는 효과와 성인병의 예방 및 치료의 대안으로 부상하였고, 녹차가루를 첨가한 다식은 품질이 개선되고 조직감이 향상됨을 실험결과 나타냈다. 상기와 같이 다식재료에 다른 소재를 첨가했을 때 좋은 반응을 보이는 것을 알 수 있었다.

우리나라는 급속한 경제성장과 산업화로 전통적 식생활보다 서구화된 식생활로 각종 성인병 및 다양한 질병들이 증가하고 심각한 건강불균형에 대처해야하는 시점에 와 있다. 이에 전통식품의 관심과 고조로 천연물에서 추출한 각종 유리한 성분을 첨가물로 이용하려는 목적으로 약용식물, 과일과 야채에 함유된 천연물질에 대한 연구가 활발히 진행되는 가운데 성인병예방 및 항산화작용 등 다양한 생리활성이 기대 되어지는 신소재들을 다식의 부재료나 발색제, 첨가제로 이용되고 있다. 이러한 양상은 다식의 재료가 영양학적 가치가 높고 재료 이용과 제조방법이 비교적 용이하여 다양한 모양과 색상 등의 요지가 개발할 여지가 많고 일상생활에서의 이용가능성이 다양할 뿐만 아니라 산업화 가능성이 높은 전통식품이기 때문일 것이다.

따라서 최근 한류열풍과 함께 전통식품의 세계화에 대한 관심이 고조됨에 따라 우리 전통식품의 다양한 연구와 개발이 시도되고 있으며, 이에 다식도 근·현대화에 적절한 구매도와 기호에 따른 맛과 모양의 현대화, 포장의 소량화, 포장 디자인 개발 및 전통식품이나 의례음식의 세트화 및 상품화 등의 개념을 도입 한다면 개발가치가 높다고 생각되므로 다식류의 품질 개선을 위한 다양한 분야에서 더 많은 연구가 되어야 할 것으로 사료된다.

## IV. 結 論

본 논문은 우리나라 다식 발달 과정, 특징, 변화 등을 고려이전, 고려시대, 조선시대, 근현대에 이르기까지 다식 관련 문헌을 중심으로 다식의 기원 및 재료와 종류, 제조방법의 변화, 계량단위, 문양, 다식판의 재료와 크기, 용도 등에 관하여 고찰한 결과 다음과 같이 결론과 제언을 하고자 한다.

### 1. 茶食의 起源 및 概念

다식의 형성 배경으로 차문화(茶文化), 과점류문화(菓釘類文化), 떡문화(餅文化)의 연계 속에서 상호 보완되고 영향을 받으면서 발전되고 변화되어 오늘의 찻자리의 다식을 만들어낸 것으로 위의 3가지 요소가 다 같이 다식형성에 영향을 미친 것으로 나타나고 있다. 또한 다식의 개념은 시대적으로 약간의 차이를 보이고 있는데 고려이전은 떡을 포함한 과점류 형태인 과점류형 다식으로 이해되었다면 고려시대에 이르러서는 유밀과와 다식의 개념이 병합된 유밀다식의 개념으로 나타났다고 할 수 있다. 조선시대에서는 유밀과나 다식과, 다식 등이 세분화되어 나타남으로써 비로소 오늘날의 다식 개념인 '인간이 먹을 수 있는 모든 식물의 뿌리나 열매, 줄기, 잎, 꽃 등과 동물류인 육포, 생치와 어류인 광어·민어·대구·황태·전복·하설 등의 재료를 익히거나 건조하여 수분을 최대한 제거한 뒤 미세하게 분말화시켜 결착감미재를 넣고 반죽하여 다식판에 모양내어 찍어낸 것'으로 나타났다. 따라서 의례상의 현재 찻자리에서 의미하는 차의 맛을 증가시키고 찻자리의 격을 갖추기 위해 차에 곁들어지는 것으로 생각하는 것은 광의적인 의미의

다식개념이 아니라 축소된 개념으로 차생활이 보편화된 고려시대부터 현재 까지 사용하는 그 의미는 일부분에 지나지 않는 것으로 나타났다. 그러므로 다식은 찻자리에서 뿐만 아니라 의례나 생활전반에서 중요한 전통음식의 하나였다.

## 2. 茶食의 種類와 材料

### 1) 高麗以前

다식 재료와 종류, 제조방법 등은 그 시대의 문화나 경제 사회에 영향을 받은 것으로 고려이전은 다식이라 언급할 수 없지만 생활다식인 과정류가 발달한 것은 숭불사상과 음다풍습이 어우러지고 곡류의 생산이 활발해짐으로 인하여 쌀을 이용한 유과의 형태나 밀가루를 과일이나 동물 형태로 만들어 굽거나 익히는 약과에 가까운 과정류형과 다식 재료인 쌀, 밀가루, 미숫가루(米食類)가 다 같이 사용되었을 것으로 사료된다. 따라서 이 시기에는 확실하게 다식을 독립적으로 쓰여 지기보다 과정류형다식, 차떡형다식, 떡류형다식 등이 함께 구분 없이 쓰여진 것으로 사료되며, 재료로는 쌀, 기름, 꿀, 곡물가루 등을 사용했던 것을 알 수 있다.

### 2) 高麗時代

고려시대 다식의 재료는 앞의 재료와 다르게 나타나고 있다. 다식이란 단어로 기록한 가장 앞선 문헌은 『대각국사문집(大覺國師文集)』의 제유로 나타났다. 그 외 시문, 역사서 등에서는 다식, 팔관다식으로 기록할 뿐 자세한 재료는 언급하지 않고 있다. 다만 현대의 한 문헌(文獻) 장지현(張智鉉)의 『韓國傳來 大豆利用 飲食의 조리·加工史的研究』에서 고려시대는 곡물을

비롯한 목실류(木實類) 등의 분말이 모두 다식으로 이용되고 이미 미다식(米茶食), 면다식(麵茶食), 울다식(栗茶食) 등이 있었던 것으로 추정된다고 밝히고 있는 사실과, 『고려사(高麗史)』에 나타난 궁중의 의례만도 100회를 상회하고 음다왕국이란 수식어를 상기 한다면, 분명 다식류가 있었다고 확인할 수 있다. 따라서 이때는 좀 더 구체적인 다식에 가까운 굽거나 익히는 오늘날의 유밀과 풍을 따르는 방법과 근·현대에 접근한 다식의 개념으로 그 재료의 열매나 쌀, 밀가루에 감미재인 꿀을 사용한 것으로 지금의 다식 형태와 유밀과 형태가 공존한 유밀다식이 성행한 것으로 사료된다.

### 3) 朝鮮時代

조선전기부터 임진왜란이전까지의 문헌에 나타난 다식재료나 종류에는 상수리다식과 송화다식이며 밀가루를 이용하여 만든 안동다식은 이전보다 세분화된 형태의 재료로 밀가루, 꿀, 참기름(眞油), 청주 등과 같이 나타나고 있다.

임진왜란 이후와 1980년대까지의 다식재료는 시대별로 약간의 차이를 보이고 있다. 1600년대 초기는 불안정한 사회의 영향으로 다식의 사용량이 많지 않았으며 주로 궁궐에서의 이용한 다식종류와 재료는 밤다식을 비롯하여 백다식과 전다식 등으로 상말(上末), 청밀(淸蜜), 진유(眞油)등이 나타났다. 즉 1600년대의 다식의 종류는 전다식(煎茶食)·백다식(白茶食)·밤다식 등이며 재료로는 밤, 밀가루, 참기름, 청주, 청밀, 진말, 조청 등이 사용되었다. 따라서 1600년대 까지 재료나 종류엔 큰 변화 없이 고려시대의 유밀과 형태와 다식이 병합하여 발전한 형태의 모습을 볼 수 있다.

그러나 1700년대의 『성호사설(星湖僿說)』에서의 밤다식, 쌀다식을 기점으로 앞의 유밀과 형태인 다식법 보다는 현대 다식의미에 가까운 형태의 재료

가 앞서기 시작했다. 종류로는 분송화다식·진말다식·백다식·전다식, 등 그 재료에는 호마·잡과(밤·곶감·대추·호두·꿀)·말린밤·생울·전복·시병·홍조·흑임자·잡당·상실·신감초·홍갈분·대구·광어·하설·생치·황육·육다식·어다식·각색다식(흑임자·녹말·송화·황률·승검초, 청태)을 나타내고 부재료에는 꿀·오미자국·연지·사탕이나 설탕·계피·건강 등이 사용되었다. 따라서 이때부터 재료가 곡류에서 벗어나 한약재, 육류, 어류, 해물 등의 재료와 다식에 색감을 주는 발색재를 사용하게 되었다.

또한 1800년대에 와서는 재료와 종류는 더욱 다양해지고, 많은 의례의 영향으로 궁궐이나 사가(私家) 등에서 그 종류의 재료들이 최고조에 이른다. 대표적 관련서적은 『임원십육지(林園十六志)』와 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』 등 많은 문헌에서 쌀을 포함한 곡물은 물론 식물의 잎, 뿌리, 종자, 꽃 등을 포함한 견과류, 종실류, 과채류, 한약재류, 화류 등 다양한 주재료와 색감을 빛나게 하는 발색재 또한 많은 종류를 나타내며 첨가재도 예전에 보이지 않던 재료들이 실제 나타나고 있다. 따라서 종류는 녹말·흑임자·황율·용안육·황율·지마·송화·건율·거승·상자·녹두분·산약·갈분·정방·고사리·연근가루·고구마·홍녹말·대추·삼색다식·각색다식·청태·황태·밤 볶아 말린 것 청량미·율무·갈분·밀가루 볶은것·찰벼가루·흰 참깨·좁쌀가루 볶은 것·수수가루·생고구마·어다식·마른대구·민어·도미·마른홍합·큰새우·마른북어·잡과·잣·대구 등을 만드는 과정까지 세밀하게 기록하고 있다. 감미첨가재료는 꿀·오미자·연지·지초·사탕·설탕·계피·건강·후추·잣가루·기름장 등 그 종류도 이전보다 훨씬 다양해짐을 볼 수 있다. 또한 다식을 담아낼 때도 주제나 의례의 성격에 따라 다식의 종류, 질감, 모양, 크기, 수량, 색감 등의 조화를 이룬 5방색의 중심인 오행배속에 따라 봄의 청색(木), 여름의 붉은색(火), 가을 흰색

(金), 겨울의 흑색(水), 중앙은 토(土)로 색의 오행과 음양의 사상이 담긴 조화로운 다식을 연출하기도 하였다.

1900년대는 1800년대의 다식재료나 종류 등이 비슷하게 나타나고 있다. 다식 발달의 역사에서 볼 때 시기상으로도 완성기에 접어들지만 1910년의 일제하와 1950년의 6.25 등의 국란으로 다식의 쓰임새는 1800년대보다 낮게 나타났다.

#### 4) 近·現代의 茶食

근·현대의 다식은 1970년대의 차문화 복원과 함께 전통문화 고취 일환으로 차문화의 구성요소가 되면서 세간의 관심사가 되고, 더우기 2000년대를 전후하여 차생활 운동과 건강에 대한 관심이 고조되면서 다식의 종류나 재료에도 새로운 변화를 가져오게 되었다. 즉 전통식품 선호와 천연물에서 추출한 각종 유익한 성분을 첨가물로 이용하려는 목적으로 약용식물, 과일과 야채에 함유된 천연물질에 대한 연구가 활발히 진행되는 가운데 성인병예방 및 황산화작용 등 다양한 생리활성이 기대되어지는 신소재들을 다식의 주재료, 부재료나 발색제, 첨가재로 이용하게 되었다. 이러한 양상은 다식의 재료가 영양학적 가치가 높고, 재료 이용과 제조방법이 비교적 용이하며, 다양한 모양과 색상 등으로 상품의 가치를 극대화 할 수 있는 건강기능성 상품으로 가치가 있다는 판단으로 인한 것이다. 따라서 근·현대의 다식재료와 종류에는 우리의 전통 재료와 현대의 맛과 멋이 복합적으로 어우러진 전통의 바탕위에 새로운 색감이나 기능성, 모양 등을 현대화한 상품으로 변화되고 발전된 모습으로 우리의 생활에 밀접하게 자리매김하게 되었다.

### 3. 茶食板의 紋樣, 材質, 茶食의 크기, 用度

초기의 다식문양은 유밀과에서 응용된 것으로 고려시대의 역사신문에 나타난 다식판이나 『수운잡방(需雲雜方)』에 수록된 다식법(茶食法) 등 여러 가지 틀이 기록으로 전해지고 있다. 또한 『영접도감의궤(迎接都監儀軌)』에서는 전다식(煎茶食)과 백다식(白茶食)을 원모양 형태라 하였고, 『아언각비(雅言覺非)』에서는 과일 모양을 만드는데 대추나 밤과 같이 혹은 배나 감과 같은 모양을 만든다 하였으며, 『태상지(太常誌)』에서는 모진모양, 『조선상식(朝鮮常識)』에서는 둥근 모양으로 조각내어 투박하게 만든다 하였다. 따라서 초기의 다식형태는 약과의 형태가 모체가 되어 다식의 문양으로 이어져온 것으로 나타나며, 비로소 1700년대의 『성호사설(星湖僿說)』에서부터 구체적으로 물고기문양·새문양·꽃문양·잎문양과 『아언각비(雅言覺非)』에서는 다식판에 넣어 꽃·잎·고기·나비 모양으로 등이 나타났다. 그 후 전복모양 『규합총서(閨閣叢書)』에서의 글자문양, 『임원십육지(林園十六志)』에서는 꽃·새·칠보무늬·수(壽)·복(福)·만(卍)·칠보화조(七寶花鳥), 『윤씨음식법(尹氏飲食法)』, 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』 등에서의 글자문으로 나타났다. 이와 같이 다식의 문양이나 무늬는 둥근원을 바탕으로 그 위에 물고기·새·나비·전복형태·글자·수(壽)·복(福)·강(康)·녕(寧)·칠보(七寶)·부(富)·귀(貴)·다(多)·남(男)·희(囍)·십(十)·광(光)·장수(長壽)·만(卍)등의 문양과, 식물문에서의 가장 많이 나타난 국화꽃·나뭇잎·배꽃·석류·매화·연꽃·모란·솔방울·별꽃·꽃문양·네잎크로바 형태의 꽃잎·달꽃문양, 기하문, 세모(풍요·다산·재생), 네모(풍요·다산), 태극(행운·풍요·다산), 초승달, 별 등이 실제 다식판에 쓰여지고 있음을 살펴보았다. 글자체인 해서·행서·초서·전서 등과 같이 다

채로운 서체도 문양에 이용하기도 하였다. 그러나 근·현대의 대부분 다식 관련 문헌에서는 다식판이라고만 기술하고 있다. 또한 실제 생활다식판 속에 나타난 문양은 <표 16 >과 같다. 덧붙여 다식 무늬는 둥근 원에 바탕을 두는 것은 둥근 원은 남성을 상징하며, 시작과 끝이 없는 무한 영혼을 나타내어 탄생·태양·알·장수사상 등의 의미를 갖는다. 이상과 같이 다식문양은 민속무늬의 가장 큰 특징은 무늬가 갖는 기원적 요소이며, 대체로 소망과 기원을 나타내는 문양이 대부분이고 조상에게 자손의 안녕을 빌거나, 남녀의 원만한 결합이나 가문의 상징, 가호나 자연의 이치 등을 새겨 넣었다. 공통적인 우리나라 다식문양이나 무늬의 의미는 사(邪)를 물리치고 복(福)을 구하는 벽사기복의 뜻을 담고 있으며, 이는 문양 본연의 장식성이나 기능성보다 앞서 강조 되었으며, 아름다움과 길함이 서로 융합되고 상승하는 개념으로 발전하여 온 것이다

또한 수량이나 크기를 알 수 있는 『요록(要錄)』에서는 진말 1말로 50개 정도를 만든다 하였고, 다식의 규격이나 조형이 나타난 『태상지(太常誌)』에서는 인출판이라하여 다식의 크기가 직경 4,5cm인 원형(원경:圓徑 일촌오분(一寸五分))으로 12개의 꽃잎(십이출화:十二出花)를 드러낸 형상이고 두께는 약 1,2cm로 나타나고 있다. 이상과 같이 우리의 전통다식의 크기는 현재 상용하고 있는 다식보다 2배 이상 큰 것으로 나타났다. 따라서 다식크기가 나타난 귀한 자료로 1700년대의 다식의 크기는 가늠해볼 수 있는 것으로 둥근 형에 12개의 화문은 사계절과 12달을 상징할 것으로 일 년 내내 무탈하기를 기원하는 마음과 자연과의 조화를 이루어 꽃처럼 환하고 밝은 삶이되기를 염원하는 것일 것이다. 또한 다담상에 올리기보다는 의례를 치를 때 많은 사용량을 고려해볼 때 제기나 접시류에 쌓아올리기에 편리하고 넉넉함이 느껴지며 유밀과만큼 큰 크기였으나 근·현대에 이르러 일본의 영향이나 찾자

리에서의 요구 때문에 다식크기가 작아진 것으로 사료된다.

다식판의 재목은 『임원십육지(林園十六志)』에서 회양목(黃楊木)을 사용한 것으로 보아 재질로는 회양목이 좋으며, 특징을 보면 문양외도 명문(銘文)이라 하여 새겨 넣는 제작연대, 제작자, 소유자, 주소, 성명 등의 명문도 새겨져 있어 그 당시의 예술성이나 사회상이 함축되어 나타나고 있다. 다식을 담은 단위로는 각(角), 궤(櫃), 통(桶)등이 쓰였다. 다식을 짚어내는 다식판은 인출판중(印出板中)으로 나타나기도 하고 나무판에 전복 모양을 판 형태, 인단(印團), 목함(木陷), 화엽어접(花葉魚蝶), 다식모(茶食模), 목광, 인출판, 인판, 다식확, 목권, 다식판 등처럼 총람으로 언급되어 있다

상고시대(上古時代)의 진다식기(進茶食器)는 사기재질이나 놋쇠종류의 접시류일 것이며, 통일신라, 가야에서는 굽달린 접시로 청동기(靑銅器)나 목기(木器)형식을 취하고 있다.

백제의 토기는 신라토기와 약간의 차이가 있을 뿐이며, 통일신라시 무용총에서는 식기의 형태나 용도는 확실하지 않으나 접시모양의 윤각을 나타내고 있다. 금, 은, 황동과 붉은 바탕에 금, 은을 도금을 한 그릇류와 칠그릇을 사용했다. 위의 사항에 관해 정확하게 진다식기로 나타나지 않았지만 그 당시의 식기들을 중심으로 살펴 볼 때 위의 다식기를 사용했으리라 추측할 뿐이다. 이어 다식을 먹을 때나 격을 갖춘 찾자리에서나 의례시는 젓가락을 갖추어야 할 것으로 사료된다. 다식을 담은 만한 용기류(用器類) 중 지금의 다식저장 제구처럼 뚜껑이 있는 그릇을 합이라 하여 다식을 만들어 잠깐 저장했던 것으로 여겨진다. 따라서 신(神)이나 인간에게 격을 갖추어 낼 때는 굽이 있는 도마 형태에서 발전한 굽달린 접시인 진다식기를 사용했으리라 사료되며 문양은 주로 물고기문·국화문·당초문·나뭇잎문·구름이나 용문·봉문 등이 어우러져 조화를 이루고 있음을 살펴볼 수 있었다.

궁중에서 사용한 반의 종류에는 원반, 두레반 외에 대궐의 수라상으로 사용된 호족반(虎足盤), 화형반, 단각반이 있었다. 대궐반의 기본규격은 높이가 9.8~10.5寸, 직경이 12.4~21寸 내외이다. 찻상도 위의 규격도 적절히 높낮이가 조화가 되어 축소되어 다담상이나 다식상으로 이어졌을 것인데 원래 소반과 조두(組豆)에서 출현된 것으로 상을 사용하기에 적합하도록 접시가 끼여지고 높이가 높아지므로 해서 상(床)을 사용하게 되고 찻자리에 필요한 상도 대부분 여기에서 응용한 것으로 사료된다.

다식의 쓰임새에 따라 크기나 모양, 색감, 시기 등에 따라 다채롭게 나타나고 있는데 그 용도를 보면 고려이전과 고려시대를 시작으로 주로 제사 때 제수로 올린 것으로 나타났고, 그 후 하사품, 연회음식, 불가의 예물, 대제시, 사가의 전물이나 선물, 사신맛이 물품, 찬품 등으로 나타났다.

조선시대에서는 연회 상차림에 필수품으로 다담상이나 찬품으로 나타나고 있으며, 현대에 와서는 찻자리의 중요한 구성요소가 되어 차문화의 품위를 높이는 자리를 지키게 되었다.

우리나라는 급속한 경제성장과 산업화로 전통적 식생활보다 서구화된 식생활로 각종 성인병 및 다양한 질병들이 증가하고 심각한 건강불균형에 대처해야하는 시점에 와 있다. 이에 전통식품의 관심과 고조로 다식에도 천연물에서 추출한 각종 유익한 성분을 첨가물로 이용하려는 목적으로 약용식물, 과일과 야채에 함유된 천연물질에 대한 연구가 활발히 진행되고 있다. 이 중 황산화작용 등 다양한 생리활성이 기대되는 신소재들은 다식의 부재료나 발색제, 첨가제로 이용되고 있다. 이러한 양상은 다식의 재료가 영양학적 가치가 높고 재료 이용과 제조방법이 비교적 용이하여 다양한 모양과 색상 등 개발할 여지가 많고, 일상생활에서의 이용가능성이 다양할 뿐만 아니라 산업화 가능성이 높은 전통식품이기 때문일 것이다. 또한 문화적으로나 교육

적으로 우리의 전통문화와 차문화를 발전시키고 고취시키는데 학교교육 현장에서 도입하여 다도교육이 실시된다면 차교육과 함께 뿌리와 정신교육, 문화교육, 정서교육, 여가선용까지 겸할 수 있을 것이다. 또한 각 기업체나 단체에서는 다식을 가장 한국적인 이미지로 산업화 하여 세계적인 명품다식(名品茶食)으로 발전시킬 수 있을 것이며, 영양학적으로 과학적이고 우수한 우리의 다식을 좀 더 미적으로 부각시키고 가치를 부여 한다면 경제적 이득까지 얻을 수 있을 것이다. 그러므로 다식은 우리전통문화를 담아내는 최고의 상품으로 손색이 없을 것으로 사료된 바, 최근 한류열풍과 함께 전통식품의 세계화에 대한 관심을 극대화하여 다양한 전통식품의 연구와 개발이 시도되어야 할 것이다. 즉 다식도 근·현대화에 적절한 구매도와 기호에 따른 맛과 모양의 현대화와 포장의 소량화를 비롯한 다양한 디자인의 개발, 더 나아가 전통식품이나 의례음식의 세트화 및 상품화 등의 개념을 도입 한다면 그 부가 가치가 매우 높을 것으로 사료된다. 이를 위해서는 다식류의 품질개선을 위한 다양한 분야에서 더 많은 연구가 되어야 할 것으로 여겨진다. 따라서 앞으로 다식은 생활다식으로도 응용, 확대하여 생활화할 뿐만 아니라 찻자리에서 격을 갖추고 생활의례에서도 중요하게 활용할 수 있도록 재료나 종류, 크기, 색상, 모양, 조리법, 포장법 등을 좀 더 쉽게 접근할 수 있고 다양화 할 수 있도록 적절한 방법들을 강구해야 할 것이다.

## 參 考 文 獻

### 史料

- 國譯純祖戊子進爵儀軌 권2, 세계민족무용연구소 학술총서 3, 이의강 번역  
國譯純祖己丑進饌儀軌 影印本(券二)  
『高麗史』, 제 68권, 제 22권, 禮 10  
『高麗圖經』, 민족문화추진회, 국역경인문화사, 1977  
『新安海底遺物』, 문화공보부, 문화財管理局, 1983  
『북역고려사⑥』, 북한사회과학원 고전연구소편찬, 1966  
『규합총서』, 빙허각이씨, 정양완 譯註, 寶晉齋, 1975  
『三國史記』 上·下, 조선민주주의 인민공화국 과학원, 도서출판 아름,  
1959  
『三國遺事』, 조선민주주의 인민공화국 과학원 도서출판아름, 1960  
『大覺國師文集』, 義天, 「龍頭寺 祐詳大師 祭文」, 한국정신문화연구원,  
1989  
『雅言覺非·耳談續纂』, 丁若鏞저, 丁海廉 역주, 現代實學社, 2005  
『五洲衍文長箋散稿』 上, 李圭景 編著, 명문당, 1982  
『要錄』, 저자 미상  
『음식디미방』, 안동장씨, 경북대학교 출판부, 2003  
『음식법』, 저자미상, 1854  
『격몽요결』, 「제의초」, 李穡, 참례의 기제  
『林園十六志』 (鼎俎志), 徐侑榘 권3, 영인본  
『林園十六志』 鼎俎志, 서유구 지음, 이효지의외 편역, 교문사, 2007

- 『山家要錄』, 全循義, 농촌진흥청, 2004
- 『山家要錄』, 전순의지음, 한복려 엮음, 궁중음식연구원, 2007
- 『星湖僿說』, 李瀾, 第六卷 萬物門 茶食條, 文光書林, 1929
- 『需雲雜方』, 김수 지음, 윤숙자 엮음, 질시루, 2006
- 『是議全書』, 이효지외, 신광출판사, 2004
- 『朝鮮無雙新式料理製法』, 이용기 궁중음식연구원, 2001
- 『朝鮮王朝實錄』, 조선왕조실록 CD-ROM간행위원회, 국역 서울시스템,  
1995 재인용
- 『增補山林經濟』, 유중립 지음, 윤숙자 엮음, 지구문화사, 2005

#### 辭典類

- 『康熙字典』, 中華書局香港分局, 中華商務聯合印刷, 1987
- 『동아 새국어사전』, 두산동아, 2009
- 『보리국어사전』, 토박이사전 편찬실, 2009
- 『새국어대사전』, 금성문화사편집국, 삼성출판사, 1993
- 『속뜻사전』, 전광진, LBH교육출판사, 2008
- 『식품과학용어사전』, 한국식품과학회, 광일문화사, 2002
- 『옛센스국어사전 제 6판』, 민중서림 편집국, 2009
- 『우리말 분류사전』, 남영신, 성안당, 2000
- 『우리말사전』, 한글학회, 어문각, 2008
- 『最新漢韓辭典』, 宋寅聖, 泰西出版社, 2009
- 『大韓漢辭典』, 張三植, 三省社, 1965
- 『東亞漢韓大辭典』, 두산동아, 두산출판, 1999
- 『原色世界大百科事典 8』, 동아출판사, 1983

『활용대옥편』, HW어문연구회, 혜원출판사, 2009

『현대한국음식용어사전』, 전희정, 지구문화사, 2002

#### 單行本

강인희 외, 『한국 음식대관 3』, 한림출판사, 2000

김규석, 『소중한 우리떡살』, 미술문화, 2005

金吉性, 『다식, 떡살문양』, 태양사, 1989

金明培, 『茶道學論攷』, 대광문화사, 1996

김명희 외 2인 공저, 『전통 한국음식』, 光文閣, 2005

金尙寶, 『朝鮮王朝 宮中飲食』, 수학사, 2004

金尙寶, 『朝鮮王朝宮中儀軌飲食文化』, 수학사, 2004

김혜영 · 홍금이 공저, 『다식의 맛과 멋』, 성신여자대학교 출판부, 2009

林 左馬衛. 『茶道の文明史』, 勁草書房, 1985

류건집, 『韓國茶文化史』 上·下, 이른 아침, 2007

박영희, 『東茶正統考』, 호영출판사, 1985

박종기. 『5백년고려사』 푸른역사, 1999

朴鐘漢, 『五性茶道』, 도서출판 토피아, 2006

서정향 · 홍금이, 『우리예절과 차생활』, 도서출판영남, 2007

윤경혁 역저, 『茶文化古典』, 홍익제, 1999

윤경혁 편저, 『茶文化年譜』, 弘益齋, 2005

윤서석외, 『齊民要術』, 민음사, 1993

尹瑞石, 『韓國飲食』, 수학사, 2002

윤숙자 엮음, 『要錄』, 저자 미상, 질시루, 2008

윤숙자, 『한국의 떡 · 한과 · 음청류』, 지구문화사, 2006

李基白, 『韓國史新論(개정판)』, 一湖閣, 1987

이길표·최배영, 『일반생활예절』, 2003

이만열, 『한국사연표』, 역민사, 1996

이양수, 김수인, 『전통음식 떡·한과·음청류』, 효일, 2007

李盛雨, 『古代韓國食生活史研究』, 鄉文社, 1992

李盛雨, 『高麗以前の 韓國食生活史研究』, 鄉文社, 1978

이성우, 『조선왕조실록 어떤 책인가』, 동방미디어, 1999

李盛雨, 『韓國飲食大典』, 鄉文社, 1981

이연자, 『우리차요리 쿠켄』, 2002

이철호 외, 『새로 쓰는 우리 음식이야기』, 유림문화사, 1995

이효지, 『조선왕조 궁중연회음식의 분석적 연구』, 수학사, 1985

張智鉉, 『韓國傳來 造果類 製造史研究』, 修學社, 2008,

장지현, 『韓國傳來 大豆利用 飲食의 조리·加工史的研究』, 수학사, 1993

鄭東孝, 『차의 성분과 효능』, 흥익제, 2004

정영선, 『한국차문화』, 너럭바위, 1990

정해옥, 『한국의 후식류』, 미디어, 2005

정헌식, 『진주시민과 차생활』, 강우차회, 2001

정인보, 『5천년의 조선얼』, 「7월의 문화인물, 문화관광부, 2000,

조후종, 『세시풍속과 우리 음식』, 한림출판사, 2002

한영용, 『아름다운 혼례음식』, 디자인 하우스, 1999

황기록 엮음, 『남도전통음식』, 다자리, 2000

황혜성 외, 『한국의 전통음식』, 교문사, 1998

황혜성·한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 사단법인 궁중음식연구원, 2007

효동원선다회, 『茶香禪味』, 比峰出版社, 1986

## 論文

강수정, 「한국의 다식문양을 응용한 장신구디자인연구」, 서울산업대학교 산업대학원석사학위논문, 2003

김경희, 「朝鮮後期 宮中進宴을 통해본 茶文化 研究」, 성신여자대학교 문화 산업대학원, 석사학위논문, 2006

김난실, 「朝鮮時代文獻에 나타난 茶食 研究」, 圓光大學校 東洋大學院 석사 학위논문, 2008

문정숙, 「한국전통다식의 감미결착제로서 올리고당 이용에 관한연구」, 성신여자대학교 정보산업대학 석사학위논문, 2002

박숙희, 「韓國茶禮研究」, 한국교원대 석사학위논문, 1994

박정혜, <水源陵幸圖屏>연구, 「美術史學研究」 189호(1991, 3)

신미경, 「茶事典籍을 통해본 宋과 高麗의 茶文化 考察」, 성신여자대학교대 학원 가족문화소비자학과 박사학위논문, 2008

이귀주·정현미, 「다식의 유래와 조리과학적 특성에 대한 문헌적 고찰」, 고려대학교 사범대학 가정교육과, 1999

이은주, 「高麗時代宮廷茶禮에 나타난 茶禮研究」, 숙명여자대학교전통문화 예술대학원 석사논문, 2001

이정희, 「오디즙액을 첨가한 녹두녹말다식의 품질특성에 관한 연구」, 인하 대학교 식품영양학과 석사학위논문, 2005

이현숙, 「조선시대 차산지 연구」, 성신여자대학교 정보산업대학원 석사논 문, 2001

정한희, 「녹차다식 제조공정 개발과 품질특성연구」, 용인대학교교육대학원

석사학위논문, 2007

조신호, 「茶食의 文獻的 研究」, 부천대학 식품영양학과, 1999

최은정, 「대추를 첨가한 다식의 품질 특성」, 세종대학교 조리외식경영학과  
석사학위논문, 2007

최원석, 「녹차첨가 다식의 제조 및 품질특성」, 성신여자대학교 식품영양학  
과 박사학위논문, 2009

최진주, 「인삼을 첨가한 다식의 품질특성연구」, 세종대학교 조리외식경영  
학과 석사학위논문, 2007

홍금이, 「고려시대 궁궐다의 고찰」, 성신여자대학교 정보산업대학원 석사  
학위논문, 2002

국립중앙박물관, 「국립중앙박물관」, 통천문화사, 1993

新安海底遺物, 文化公報部 文化財管理局, 同和出版公社, 1981,

역사신문, 제 2권 5호, 역사신문(991~1008) 편찬위원회, 사계절 출판사,  
(1996, 4, 15)

역사신문, 역사신문(901~1392) 편찬위원회, 사계절 출판사, (1996, 1, 10)

# ABSTRACT

## Study on Development of Dasik(茶食)

Geum Ee Hong  
Department of Food and nutrition  
Graduated School of  
Sungshin Women's University

Our ancestors adapted themselves to nature and enjoyed making foods suitable for subdivisions of seasons according to the lunar calendar. They created a splendid food culture largely contributing to the food culture of today. Among the foods, tea and 'dasik' accorded like the harmony of 'yin' and 'yang'. The history of dasik was as long as that of tea which started as a drug for God of Tea. As tea life became more common and drew more attention of people, dasik was related with tea more closely like a thread and a needle at tea places. A complete tea place is made according to the purposes, characteristics and topics of a tea meeting, a season and a scale. The tea, water and fire should be chosen well and all of dasik, tea vessels, tea clothes and tea flowers are prepared. When all of the compositions are harmonized together, it becomes one of the best places.

Although each component has been studied actively these days, literatures dealing with overall contents of dasik and referring to the

correlation between the tea and the dasik are still insufficient. Therefore, this paper reviewed materials, types and shapes of dasik from Goryeo Dynasty to the modern and contemporary time based on the related literatures to understand dasik.

Dasik has been changed and developed according to the rise and fall of tea culture, and it has reflected the social and life aspects with a close relation with tea life. Therefore, and discussed dasik to expand and spread the superior dasik around the world by developing the products suitable for the tea places and improving the quality.

This paper shows the findings below from the review on development, characteristics and changes of dasik for the periods of before Goryeo Danasty, Goryeo Danasty, Joseon Dynasty and the modern and contemporary time and investigation on the origin, materials and types, changes of recipes, measuring units and shapes of dasik and the materials and size and uses of dasik-pan through dasik-related literatures.

The findings are classified into 1. the origin and concept of dasik, showing the process of forming dasik, 2. Before Goryeo Dynasty, 3. Goryeo Dynasty, 4. Joseon Dynasty, 5. Modern and contemporary time, dealing with types and materials of dasik and 6. Shapes and materials of dasik-pan and size and use of dasik.

## **1. Origin and concept of Dasik**

Dasik has been developed and changed through the mutual supplementation and impact with tea culture, all kinds of Korean traditional

sweets culture and rice cake culture to form a current dasik at tea places. In short, all of the three culture affected the invention of dasik. It was Korean traditional dasik and yu-mil dasik before and for Goryeo Dynasty, respectively and more detailed division of yu-mil-gua, dasik-gua and dasik was shown in Joseon Dynasty. Today, dasik is defined as “a food made by impressing shapes with dasik-pan on a kneading treated with sugary honey and Yut or artificial sweeter after reducing water maximally from all eatable roots, fruits, stalks, leaves and flowers of plants, dried beef, uncooked peasant, flatfish, croaker, codfish, dried pollack, ear shell and shrimp by boiling or drying them and after making their powers“.

## **2. Before Goryeo Dynasty**

The materials, types and recipes of dasik were affected by culture, economy. There was no specific food which could be said to be dasik before Goryeo Dynasty. However, at that time Korean traditional sweet culture was developed and that it was considered to be the respect of Buddhism idea and drinking tea-custom.

Active production of grains and the increased grains were used to make rice cake or oil-and-honey pastry using rice, Korean traditional sweet cooking flour with fruits or animal shapes like Yak-gua(a snack made from wheatflour) and rice or cereal powder, which were materials of dasik. Therefore, it did not show dasik independently and just used Korean traditional sweets dasik, cereals powder dasik and rice-cake dasik indiscriminately, and their materials were rice, oil, honey and cereals

powder.

### 3. Goryeo Dynasty

The earliest literature presenting the word, “dasik” was “a religious service foods” of 『Dae-gak-guk-sa’s collection of works』 written in Goryeo Dynasty era. In other poems and history books, it referred to “dasik” and “Pal-Guan dasik”, but it did not mention their specific materials. In a paper of Jang Jihyun it was reported that the powder of cereals and the nuts-fruits tree were used for dasik in Goryeo Dynasty. It was assumed that Rice-dasik(米茶食), Noodles-dasik(麵茶食) and Chestnuts-dasik(栗茶食). Over 100 times of ceremonies of the loyal court were recorded in 『Goryeo History』 and the dynasty was said to be Drinking Much Tea Dynasty, so Dasik was definitely observed at that time. In other words, foods similar to baked or boiled yu-mil-gua of today and approaching to the modern and contemporary concept of dasik, existed in that time and their materials were fruits, rice, wheat and chestnuts and honey used as a sweetener. They developed significantly compared to those before Goryeo Dynasty. Considering that “dasik” was one of the foods for loyal ceremonies with an independent name, Yu-mil-dasik coexisting dasik of today and yu-mil-gua was considered to prevail although its recipes and materials were not recorded specifically.

### 4. Joseon Dynasty

The materials and types of “dasik” shown in literatures from early

Joseon to Japanese Invasion of Korea in 1592 were acorn dasik and pine flower dasik, and An-Dong-dasik which was made of flour had more classified materials - “flour, honey, sesame oil(眞油) and clear strained rice wine“.

After Japanese Invasion of Korea in 1592 to 1980s the materials of dasik were different according to the periods. In the early 1600s, dasik was not used actively because of an unstable social environment. The types of dasik mainly utilized in the loyal place were Chestnut-dasik, White-dasik and Roasting-dasik with the materials of good wheat-flour(上末), clean-honey(清蜜) and sesame-oil(眞油). During the 1600s the types of dasik were Roasting-dasik, White-dasik and Chestnut-dasik and their materials were chestnut, flour, sesame-oil, clear strained rice wine, clean-homey, good wheat-flour and grain syrup. Therefore, there was no big change in the types and the materials of dasik as the complex form of yu-mil-gua and dasik of Goryeo Dynasty to the 1600s.

However, according to 『Sung-Ho-Sa-Seol』 of the 1700s, modern dasik rather than yu-mil-gua type dasik preceded with the standards of Chestnut-dasik and Rice-dasik. The types of dasik were Songhwa-powder-dasik, Wheat-dasik, White-dasik and Roasting-dasik and the materials were Cereals-dasik, Meat-dasik, Fish-dasik and Multifull Colored-dasik. The accompanying materials were honey, Omija-Juicy, Yeon-Ji, candy or sugar, cinnamon and dried-ginger. From that time, the materials were expanded to oriental medicine, meat, fish and marine products as well as cereals, and a color former was used to make color on

dasik. In addition, in the 1800s the materials and types of dasik became more diverse and reached the peak due to many ceremonies performed in the loyal place and general houses. In 1900s, its materials and types were similar with those of the 1800s. Periodically, dasik entered into an stable stage but its frequency of use was lower than the previous period because of the national disturbances such as Japanese imperialism in 1910 and 6.25 war in 1950.

## **5. Modern and contemporary era**

After that time, dasik became one of the components of tea life with aspiration for traditional culture associated with the restoration of tea culture in 1970s and the types and materials of dasik also have been changed among advertisement of tea culture and increased attention to health. With a tendency of preferring traditional foods and a purpose of using beneficial components extracted from natural sources as additives, studies on natural materials in medicinal plants, fruits and vegetables have been conducted actively. New components, which are expected to have various bioactivities such as prevention of adult diseases and antioxidant capacity, have been used as major or accompanying materials, color formers and additives of dasik. This tendency is based on the thought that dasik is valuable as a health food which has nutritionally high-level materials, and it is relatively easy to use the materials and to make a food and it can maximize the value of products with various shapes and colors. Therefore, for the materials and types of dasik of the modern and

contemporary era, their colors, function and shapes are modernized based on the tradition by harmonizing traditional materials and modern taste and beauty, so it approaches more closely to our life.

## 6. Patterns and materials of dasik-pan and size and use of dasik

Dasik had no specific pattern and most of it was round before and for Goryeo Dynasty ear and only the round shape like rice cake with a flower pattern imprinted of today, was described in the literatures. In that time, it was used as a thing for a ceremony and Goryeo Dynasty gave subjects dasik as a present. For Joseon-dynasty, in its early stage various frames and a round shape were presented and dasik was baked with a tile, fire-pot, griddle and caldron but its pattern was not existed. According to 『Sung-Ho-Sa-Seol』 fish(魚)·birds(鳥)·flowers and leaves(花葉) patterns were eventually observed with using a wood bucket. Many literatures after it referred to its patterns and the patterns of the modern and contemporary era are innumerable, so they are not enumerated and are said implicitly as the patterns of dasik-pan. Major patterns were transformed from meat, birds, butterfly, Well-being Life(壽福康寧), flower shape, leaf shape, animal shape such as seven jewel(七寶), plant shape, Letter shape and traditional shape based on the round shape. Moreover, although dasik was used for ceremonies, Envoy invitation and the 60th birthday event, 「Dynasty ceremonial records」 in 1643 reported that dasik was a major food on tea greeting table. In addition, its was used as a ritual food(奠物) in general houses and as an epigraph food, a ceremonial food and a food on tea

greeting table in the loyal place. According to 『Tae-Sang-Gi(太常誌)』, the size of dasik was 4,5cm in diameter, two times larger than that of today and was 1.2cm in width with the round shape and 12 petals. As the materials of dasik-pan 『Im-won 16Gi』 recorded boxwood tree, jujube tree and birch, which section was hard and the texture was fine, and the patterns presented art and social aspects of that time implicitly. For measuring units of dasik, 『The True Record of Joseon-Dynasty』 showed that the units were Gun(斤), Gak(角), Gue(櫃) and Tong(桶)(the grade of Number and Weight) and “Gak” was mainly used.

Today Korea faces increased frequencies of adult diseases and various diseases and a serious ill-balanceed health following a rapid economic growth and industrialization and a more westernized diet than a traditional one. Attention to traditional foods leads to active researches on natural components in medicinal plants, fruits and vegetables to use the beneficial materials from the natural sources as additives, and new components which are expected to have high bioactivity including antioxidant action have been utilized as accompanying materials, color formers and additives of dasik. This tendency is considered because the materials of dasik are nutritional, its recipe is relatively easy, various shapes and colors of dasik can be developed, it can be available for many aspects of daily life and it is a traditional food with high possibility of industrialization. In addition, if dasik is introduced and practiced in the educational field to develop our traditional culture and tea culture educationally, the tea education can

contribute to the education for mental health, culture, emotional stability and leisure. Companies and organizations can develop a world-level dasik by industrializing it with its characteristically traditional image of Korea and an economic gain also can be obtained by exaggerating the beauty of dasik which is excellent in the nutritional and scientific aspects and by forming added value. In short, dasik is turned out to be one of the best products. As a current Korean wave is followed by an increasing attention to globalization of Korean traditional foods and active researches and development on traditional foods, dasik also has a high value of development by modernizing its tastes and shapes according to consumers' demand and preference, reducing the unit of packaging, inventing the packaging designs and introducing the concept of making sets of traditional foods and ceremonial foods and their commercialization, and more studies to improve quality of dasik from various viewpoints are considered to necessary. Therefore, to approach easily and to vary types, sizes, colors, shapes, recipes and packaging of dasik to spread it to daily life as well as a composition of formal tea places, appropriate measures should be made. Moreover, there were many books which referred to types, materials and recipes of dasik but were not dealt with by this paper, so many efforts are needed to supplement them in the future.