

벼농사 지역의 쌀음식 비교연구
- 병과류를 중심으로 -

윤서석 · 이효지* · 안명수**

중앙대학교 명예교수

*한양대학교 가정대학

**성신여자대학교 가정대학 식품영양학과

(1990년 5월 31일 접수)

Comparative Study on the Rice Food Culture in the Rice Grown Area
- Rice Cakes and Rice Cookies -

Seo Seok, Yoon, Hyo Gee, Lee* and Myung Soo, Ahn**

Chung Ang University Emeritus Prof.

***College of Home Economics, Han Yang University*

***Department of Food and Nutrition, Sung Shin Women's University.*

(Received May 31, 1990)

Abstract

In this study, the types and characteristics of rice cake, cookies were investigated in the rice grown area-Korea, Japan (Tokyo, Osaka), China (Hongkong), Thai (Bangkok, ChiangMai), Indonesia (Bali, Jakarta), and Philippine (Manila).

1. Rice cakes and cookies were made from rice powder and rice granule. Specially, there were two kinds of basic rice powder one was rice powder in dry and the other was rice juice grinded with water on the millstone. Rice juices were named in China, MeeChang, in Manila, Galapong, in Bangkok, rice powder.
2. The kinds and numbers of steamed rice cakes were the most available in all investigated area. In Hongkong, Bangkok, ChiangMai, and Manila, beaten or kneaded rice cakes could not be seen almost. Only in Hongkong and Bangkok, fried rice cakes were available, while in Japan, boiled rice cakes were not seen almost, and also baked rice cakes were not seen in Korea, Hongkong, Bali, Jakarta.
3. In the east-south Asian area, except rice and glutinous rice, coconut and palm fruits and banana were using in recipes of rice cakes and cookies. They gave soft and tender mouth feeling, white color, and good emulsifying status.
4. The kinds and numbers of rice cookies were the most available in Bangkok, but in Bali and Jakarta, the least. The cookies of Japan had similar texture and shape to rice cake while most of cookies in Hongkong were fried in oils. In Korea, the kinds and numbers of rice cookies were less than those of rice cakes.

I. 서 론

한국, 일본, 중국 남부와 태국, 인도네시아 및 필리핀 등 동남아시아 일대는 벼농사지역으로서 역사가 깊은 곳이므로 수천년의 역정에서 밥, 죽, 면류, 병과류와 같은

쌀음식을 다양하게 개발하여 보편적인 음식으로 뿌리를 내리고 있다. 그러나 상가지역이 같은 쌀문화권이면서도 각 고장의 쌀음식은 그곳에서 재배하고 있는 쌀의 품종과 그 품종에 따른 물성적 특성, 쌀음식에 첨가되는 여러 산물, 각 고장의 기후 풍토 등에 따라 각기 다양한

모습으로 특성을 이루고 있으며 이러한 실상은 자연과 인류가 상호관계하면서 이룩한 의미있는 생활문화의 일면이다.

본고는 한국, 일본(도오쿄오, 오오사카), 홍콩, 태국(방콕, 치앙마이), 인도네시아(발리, 자카르타), 필리핀(마닐라) 등 9개지역의 쌀음식을 현지 조사한 것 중에서 병과류의 종류, 재료, 조리법 등을 비교 고찰하여 정리한 것이다. 본 조사연구는 상기 지역의 쌀 음식을 비교함으로써 자연조건과 음식개발과정에 내재되고 있는 원리적 요소를 탐색하고 그 요소에 담긴 과학성을 추구하여 미래를 위한 음식의 국제간 교류와 비교연구 및 쌀의 가공식품 개발을 보다 광범위하게 할 수 있는 자료를 제시하고자 하였다.

II. 조사방법

조사지역은 일본(도오쿄오, 오오사카), 홍콩, 인도네시아(발리, 자카르타), 태국(방콕, 치앙마이), 필리핀(마닐라) 등 8개 지역을 대상으로 하여 1988년 12월 12일에서 1989년 1월 24일까지 현지에서 떡류, 과자류, 국수, 밥, 죽등을 조사하였다. 조사방법은 연구자 3인이 각 지역에서 대학교수 및 현지주민, 식품회사와 공장, 시장, 식품연구소, 사찰등지에서 면담과 실제 견학 및 현물 촬영에 의하였다.

III. 조사지역의 쌀

세계에서 재배되고 있는 벼는 아시아 재배벼 *Oryza sativa*와 아프리카 재배벼 *Oryza glaberrima* 2종이 있으며, 이들은 각각 별종의 재배벼로부터 성립 되었다는 설과 아프리카의 야생벼에서 분화되었다는 설¹⁾이 있다. 아시아 벼의 재배는 인도의 동북부 및 동남아시아의 열대-아열대지역에서 일찍부터 시작되었으며 아시아 벼농사의 발생지는 인도 동북부라는 설이 유력하며 근 일에는 아쌈, 운남일대가 근원지라는 설도 나오고 있다. 아시아의 벼농사의 역사는 대체로 5000년에 이른다고 한다.²⁾ 현재 아시아에서 재배되고 있는 벼의 품종은 Japonica type(단립형), Indica type(장립형), Javanica type(중립형)의 3종으로 대별되며 이에 속하는 종류는 10만여종에 달한다. 이와같은 종류의 다양화는 *Oryza sativa*, *Oryza glaberrima*가 여러 고장으로 전파되는 과정에서 풍토상의 특성에 의해 분화 또는 변이된 것에 기인하는 것으로 본다. 현재 동남아일대에서는 주로 Indica type이 한국, 일본에서는 Japonica type이 재배되고 있으며 생산량은 Indica type이 더 많다. Indica type, Japonica type 및 Javanica type의 형태상의 특

징과 물리화학적 특징은 Table 1, 2³⁾에서 보는 바와같이 품종별로 뚜렷한 차이가 있으며, 이러한 특성으로 인해 각 고장의 쌀음식은 각각의 특징을 지니게 되며 문헌과 현지조사를 통한 조사지역의 쌀의 대략은 다음과 같다.

한반도의 농업은 신석기시대 후기경에 잡곡 농사로부터 시작되었으며⁴⁾ 그 이후 벼농사가 중국에서부터 유입되었다. 유입시기는 현재 출토미의 실태⁵⁾로 미루어-경기도 여주군 점동면(B.C 1260년경), 전남 무안군 다시면(B.C 1050년경) 등 유적 B.C 10세기경으로 생각되고 있으며 다른 고장으로 파급 실시된 시기는 B.C 8~9세기경으로 본다. 그 동안의 출토미는 모두 Japonica 종이었으나 최근 강화도에서 Indica종이 출토되어⁶⁾ 주목되고 있다. 한국의 쌀음식은 밥, 죽, 떡, 술이 대표적이며 밥은 반찬을 배합하여 일상식의 기본유형으로, 떡은 의례음식으로 전통을 이룬다. 이외에 술, 식초, 엿, 식혜, 장류의 일부 등이 쌀로 만드는 전래식품이고, 근래에는 쌀로 가공된인스턴트 식품이 개발되는 등 쌀음식이 더욱 다양해지고 있다. 또한 한반도가 콩의 원산지의 하나이고⁷⁾ 잡곡농사로 시작되어 잡곡음식의 솜씨가 발달되고 있었으므로 잡곡밥, 잡곡과 콩을 배합한 떡이 발달한 점이 다른 쌀문화권과는 다른 특징의 하나라고 할 수 있다.

일본의 벼농사는 纒文시대 말기에 북구주지역에서 시작되어 동쪽으로 확대되었다. 일본 纒文시대 유적인 福岡의 板付유적, 佐賀菜畑유적 등에서 탄화미립이 벼농사용구, 水田시설의 유구와 함께 출토되어 벼농사의 실시가 확인되었다.⁸⁾ 특히 이러한 일본 고대 벼농사 유적의 출토 유물들이 당시의 한반도의 문화와 동질의 것이어서 한반도로부터 북구주로 이주하여 간 집단에 의하여 일본의 벼농사가 실시되었다고 논증되고 있으며 이것이 일본의 彌生문화의 발단이 된 것으로 알려져 있다.⁹⁾ 彌生문화의 시작은 일본인 생활사에서 혁신적인 한 전환이었으며 이에 대하여 일본의 민속학자인 柳田는 "일본의 역사는 彌生시대에 들어서서 새출발하게 되었으며 그것은 바로 쌀을 주식으로 삼는 사람들이 일본 땅에서 생활하게 된 일에서 비롯되었다."고 말하고 있다.¹⁰⁾ 이렇게 시작된 벼농사가 일본본토에 전파되어 彌生시대 전기에 일부 서부지역으로 퍼지고 중기에는 동북지방의 남쪽으로 퍼졌으며, 이어서 북단지역으로 전파되었다. 그 이후 4세기 초에 수립된 야마토정권 이래로 국가의 중심 시책을 벼농사의 확대와 증산에 경주하여 벼농사가 정착되고 쌀밥을 주식으로 하는 식사유형을 이룩하였다. 일본의 일상식은 Japonica 종의 쌀로 밥을 지어 반찬을 배합한 상차림을 일상식의 기본양식으로 전통을 이루고 있어¹⁰⁾ 한국과 일본의 일상식유형은 동질체계를 이룬다. 이외에 쌀로 만든 죽, 떡, 과자류가

Table 1. Range of average measurements of among typical U.S. commercial long-medium- and short-grain types³⁾.

Grain type	Grain form ^a	Grain characters ^b				
		Average length (mm)	Average width (mm)	Average length/width ratio	Average thickness (mm)	Average 1000 grain wt (g)
Long	Milled	6.7 to 7.0	1.9 to 2.0	3.4:1 to 3.6:1	1.5 to 1.7	15 to 18
Medium		5.5 to 5.8	2.4 to 2.7	2.1:1 to 2.3:1	1.7 to 1.8	17 to 21
Short		5.2 to 5.4	2.7 to 3.1	1.7:1 to 2.0:1	1.9 to 2.0	20 to 23
Long	Brown	7.0 to 7.5	2.0 to 2.1	3.4:1 to 3.6:1	1.6 to 1.8	16 to 20
Medium		5.9 to 6.1	2.5 to 2.8	2.2:1 to 2.4:1	1.8 to 2.0	18 to 22
Short		5.4 to 5.5	2.8 to 3.0	1.8:1 to 2.0:1	2.0 to 2.1	22 to 24
Long	Rough (Paddy)	8.9 to 9.6	2.3 to 2.5	3.8:1 to 3.9:1	1.8 to 1.9	21 to 24
Medium		7.9 to 8.2	3.0 to 3.2	2.5:1 to 2.6:1	1.9 to 2.1	23 to 25
Short		7.4 to 7.5	3.1 to 3.6	2.1:1 to 2.4:1	2.1 to 2.3	26 to 30

^a Rough=unhulled grain; brown=grain with hull removed; milled=whole milled kernels with hull, bran, and germ removed.

^b Range of average values among U.S. commercial varieties of each grain type. Data based on measurements of fully developed mature kernels of typical varieties within each grain type. Data adapted in part from reviews by Adair *et al.* (1973) and Webb (1975).

Table 2. Range of mean chemical and physical (quality) characteristics of milled rice among typical U.S. commercial long-, medium-, and short-grain types^{a 3)}.

Milled rice characteristics	Grain type		
	Long	Medium	Short
Total milled rice (% of rough rice)	68-71	71-72	73-74
Head rice (% of rough rice)	56-61	65-68	63-68
Amylose content (% dry basis)	23 to 26	15 to 20	18 to 20
Alkali spreading value (average no.)	3 to 5	6 to 7	6 to 7
Gelatinization temp. -BEPT (°C)	71 to 74	65 to 68	65 to 67
Gelatinization temp. class	Intermediate	Low	Low
Water uptake at 77°C (ml/100g)	121 to 136	300 to 340	310 to 360
Protein (N% 5.95) (% wet basis)	6 to 7.5	6 to 7	6 to 6.5
Parboil-canning stability: (solids loss %)	18 to 21	31 to 36	30 to 33
Amylographic paste viscosity: Peak-Brabender Units-(B.U.)	765 to 840	890 to 980	820 to 870
Cooked 10 min at 95°C-(B.U.)	400 to 500	370 to 420	370 to 400
Cooled to 50°C-(B.U.)	770 to 880	680 to 760	680 to 690
Cookability of rice with malt diastase (Zahn Sec.)	120+	5 to 15	5 to 10

^a Range of average values among U.S. commercial varieties of each grain type. Data based on measurements of fully developed mature kernels of typical varieties within each grain type. Data adapted in part from reviews by Adair *et al.* (1973) and Webb (1975).

발달되어 있다.

중국은 자연조건에 따라 고대로부터 화북지역은 잡곡농사, 화남지역은 벼농사로 나뉘어졌다. 특히 화북지역은 漢代에 유입된 밀농사에 경주하여 잡곡과 밀을 주곡으로 삼게 되었고 화남지역은 대체로 남북조시대 이후로 화북에서 정착한 밀가루 음식을 수용하여 쌀과

함께 상용하고 있으나 화남지역은 쌀이 전통적인 주곡이다. 중국 화남의 쌀은 아시아 벼의 진원지로 생각되고 있는 인도, 아삼, 운남지역에서 전파된 것이며 그 시기는 동남아시아와 같은 때로 보고, 쌀의 품종도 동남아시아 일대와 함께 Indica 종이 주를 이룬다.

한편, 기원전 3500~2500 년경의 유적인 화북에 위

치한 仰韶村에서 출토된 토기에 Japonica 종의 벼자국이 발견되고 漢代의 유적인 洛陽墳墓에서도 Japonica 종의 벼자국이 발견되었다. 또한 황하유역에 위치하였던殷나라의 갑골문자에는 稻라는 문자가 발견되지 않으나 그 후대인 周代의 청동기 銘文에 稻자가 새겨 있으며 詩經에도 “10월이 되면 稻베기”라고 기록되어 있다. 이러한 사실로 미루어 화북에도 일찍 벼가 유입되었다는 것을 알 수 있다. 유입경로에 대하여는 서방에 기원을 두고 있는 周人이 Japonica 종의 벼를 화북에 들여 온 것으로 보고있으며 이것이 일부 화중으로 남하했으나 화북에서는 자연조건의 관계로 정착되지 못한 것으로 보고있다.¹¹⁾ 현재 중국의 쌀생산량은 세계 총 생산량의 1/3을 차지하며 풍토가 박하여 벼농사가 어렵던 화북 지방에서도 벼농사가 활발하다.

태국은 B.C 4000~3000년경의 유적인 논죽크타아 (Non Nok Tha)의 토기에서 Japonica 종에 속하는 단립형의 벼자국이 확인되었다. 또한 태국 동북부의 우동타니(Vdon Thani)의 한 마을의 B.C 5000~3000년경의 유적지에서 쌀의 낱알이 출토되었으나 이 유적의 연대는 아직 공인된 것은 아니다. 태국에서는 이와 같이 일찍부터 벼농사가 시작되었으며 벼의 품종은 시대에 따라 Japonica, Indica, Javanica type으로 변천되어 왔으며 이와같은 증거는 사원의 벽돌에 남은 겨(벽돌을 견고하게 하는데 이용되었음)를 수집하여 조사한 것에 의한다.¹²⁾ 태국의 벼농사는 5월부터 시작되는 우기(monsoon)에 시작하여 그 이듬해 1월에 수확하며 곳에 따라서 2모작을 하며, 북동부 지방은 토질이 나쁘고 강우량이 적고 모래흙이 많아 물의 보유능력이 매우 나쁘다고 하며 이러한 곳에서 재배될 수 있는 것은 찰벼이므로 이것을 주로 재배하고 있다. 따라서 고산지대 주민과 북부사람들은 찰쌀을 주식으로 상용하고 있다. 쌀음식으로는 밥, 국수, 떡, 과자 등이 있으며 한국, 일본과는 달리 쌀로 가공한 면류가 발달되어 있다.

발리에서는 12월, 2월, 4월에 벼농사를 시작하여 2개월 후에 수확하는 년 3모작을 하며 품종은 Indica 종이다. 쌀의 종류는 색깔에 따라 흰쌀, 노란색쌀, 검정색쌀 등 3가지가 있으며 흰쌀은 멥쌀로서 보편적인 음식에 쓰이며 또 흰쌀은 신성하다는 의미가 있다고 하여 어린이의 생일에 반드시 흰쌀을 쓴다. 노란색과 검정색쌀은 찰쌀로서 의례음식이나 간식용으로 쓰이며 이들 모든 쌀은 Indica 종이다. 자카르타에서는 6월과 11월에 농사를 시작하는 2모작을 하며 발리와 같이 Indica 종을 경작한다.¹³⁾

필리핀은 인구의 80%가 쌀을 주식으로 하고 있으며 경작되는 품종은 Indica 종이며 종류는 정확한 숫자는 밝혀지지 않았으나 재래종과 수입종을 합쳐 약 백종

Table 3. Classification of Philippin rice by amylose contents

Name	Amylose contents (%)	Example
High-amylose	27% above	Wag-Wag
High-intermediate amylose	25-27%	Burma, Thai
Intermediate amylose	20-25%	Milagrosa
Low amylose	20% under	Japonica
Non amylose	1% under	Malakit (waxy rice)

이상이라 한다. 경작위치에 따라 고지대와 저지대 쌀로 구분되며 대부분은 저지대 주로 중부 Luzon, 남부 Tagalog, Ilocos, Bicol 지역에서 재배되며 고지대 쌀은 고원과 산악지역에서 재배된다. 한편 아밀로오스 함량에 따라 쌀의 종류를 다음 Table 3과 같이 구분하기도 한다.¹⁴⁾

IV. 병과류 종합비교 고찰

상기한 9개지역에서 조사된 병과류를 떡과 과자로 나누어 각기 최종 단계의 조리법을 중심으로 떡류는 찐 것, 찐것(치넛것 포함), 지진것, 삶은것, 구운것으로 구분하고 과자류는 찐것, 찐것(치넛것 포함), 구운것, 튀긴것, 틀에 박은것으로 구분하여 약설하면 다음과 같다.

1. 떡

9개의 지역의 떡류를 조리법별로 구분하여 각기 쌀의 종류(멥쌀, 찰쌀)와 떡을 만들때 낱알 그대로 다룬 것, 가루로 하여 다룬 것으로 나누어 비교하면 Table 4와 같다.

1) 찐떡류

찐떡류는 한국, 홍콩, 치앙마이, 방콕, 발리, 자카르타, 마닐라 등 거의 모든 지역에서 가장 다양하게 발달되어 있었으며 한국, 홍콩, 마닐라지역에서는 멥쌀로 만든 것이, 치앙마이와 방콕지역에서는 찰쌀로 만든 것이 많이 개발되어 있었으나 일본에는 거의 없다.

한국의 찐떡은 쌀가루만을, 또는 쌀가루에 견과류, 콩류등을 섞어서 찐 설기떡류, 쌀가루를 고물을 사이에 놓아 쪄가 지도록 얹혀서 찐 쪄시루떡(편을 포함), 쌀가루를 반죽하여 모양을 빚어 찐 송편, 두툽떡류, 쌀가루를 술에 반죽하여 팽화시킨 다음 찐 증편류가 있다. 설기떡, 쪄시루떡을 만들 때에는 쌀가루에 물, 설탕물, 꿀물등을 내려 재차 치므로써 호화에 필요한 수분을

조절하고 가루의 상태와 공기의 혼입을 균일하게 해준다.

홍콩의 찐떡에는 쌀을 난알 상태로 물에 불쿠어 조미하거나 견과류, 종실류등을 섞어 대나무잎으로 여러 모양으로 싸서 찐 粽子類, 쌀을 불쿠어 갈아서(米漿이라 함) 탈수한 것에 향료, 감미료, 견과류, 채소등을 섞어 넣거나 또는 여러모양으로 빚거나 혹은 소를 넣고 싸서 모양을 빚어 찐 年糕類, 米漿에 발효제를 넣어 찐 糕糰類 등으로 나뉜다.

粽子類를 만들때 麻竹葉, 木竹葉, 蘆筆葉, 茭百葉, 荷葉 등 여러가지 잎이 쓰이고 싸는 모양에 따라 角粽, 錐粽, 枕頭糕 등으로 나뉜다. 年糕類는 중국 설날에 만드는 떡 즉 吉相米食이며 여러모양의 年糕로 새해의 복을 빈다. 지역에 따라 年糕의 조리법과 모양이 다르며 廣東의 蘿蔔糕, 蘇州杭州일대의 柇花年糕 등이 명물이다. 糕糰類는 극히 보편적인 쌀음식으로 맛, 모양 등이 다양하며 여러가지 克心類가 여기에 속하며 糕糰類에는 전것외에 삶은것, 지진것, 튀긴것 등이 있다.

태국의 방콕과 치앙마이에서 만드는 찐떡에는 멧쌀이나 찹쌀을 물에 담갔다 멧돌에 갈아서 물기를 조절한 것에 팽화제, coconut milk 등을 넣어 여러모양으로 찐것, 찹쌀가루, 멧쌀가루를 coconut milk로 묽게 반죽한 것에 견과류, 콩류등을 넣어 여러모양으로 찐것, 멧쌀가루, 찹쌀가루를 반죽하여 소를 넣고 빚어 찐것 찹쌀을 난알상태로 coconut milk 감미료 등을 넣고 찐것 등을 볼 수 있었다.

발리와 자카르타의 찐떡에는 쌀을 갈아서 coconut milk를 섞어 찐것(마치 우리의 백설기 같은 것, 또는 푸딩과 같은 것등), 쌀을 간것을 물기를 뺀 다음 coconut milk로 반죽하여 나무잎에 싸서 찐 것, 검은색의 찹쌀에 감미료등을 넣어 찐것(우리의 약식과 같아 보임) 등이 있다.

마닐라의 찐떡류는 멧쌀을 물에 담근 후 멧돌에서 간 galapong에 베이킹파우더나 이스트를 넣고 부풀려 찐 떡, coconut milk를 넣고 찐 것, 찹쌀에 coconut milk를 섞어 약식과 같은 상태로 찐것, 찹쌀 찐것을 coconut milk로 버무려 코코넛잎이나 바나나잎으로 싸서 찌낸것 등이 있다.

2) 친떡류

한국과 일본에서는 친떡류가 찐떡류에 비하여 종류는 적으나 명절음식으로 또는 의례용 음식으로서 가장 보편적이고 기본적이었으나 Table 3에서 보는 것과 같이 홍콩, 방콕, 치앙마이에서는 친떡류를 잘 볼 수 없었다.

한국의 친떡류로는 멧쌀가루를 찌서 친 절편, 가피떡, 흰떡, 찹쌀로 밥을 찌서 친 인절미, 찹쌀가루를 찌서 치거나 치댄 단자류가 있다. 절편에는 절편틀로 글자문, 격자문, 선문, 꽃이나 꽃잎의 문양등을 찍어 새기며 이

러한 문양에는 한국인의 자연관, 신앙등이 상징되어 있다.

일본은 찹쌀로 만든 친떡이 일본의 떡 즉 모찌(餅 - モチ)의 대표적인 것이다. 일본의 친떡류는 찹쌀을 물에 담갔다 충분히 찐것을 절구에서 매우 쳐서 몸을 곱고 차지게 만든다. 이렇게 만든 흰 찹떡을 등글고 두둑하게 빚어 鏡餅로 만들어 설날의 축하용 供物로 한다. 한편 같은 찹떡이 모양을 만들기에 따라 菱餅 · 伸餅 등이 되고, 먹기법에 따라 燒餅, 凍餅, 干餅 등이 된다. 또한 찹쌀에 차조, 차수수, 도토리등을 섞어 찌서 쳐서 粟餅, 黍餅, 柝餅 등을 만든다.

3) 지진떡류

지진떡류는 일본, 인도네시아지역을 제외한 한국, 홍콩, 방콕, 마닐라등에서 볼 수 있었다. 한국에서는 찹쌀가루를 익반죽하여 지지고 홍콩에서는 멧쌀가루를 찌서 치대어 만든 친떡류를 썰어 기름에 지져내며 방콕에서는 멧쌀 또는 찹쌀을 불쿠어 멧돌에 간 것에 coconut milk를 넣고 묽게 반죽하여 틀이나 흙이 패인 프라이팬에서 지져내거나 튀겨낸다.

4) 삶은떡류

삶은떡류는 전지역에서 볼 수 있었으나 그 수는 매우 적었다. 대체로 멧쌀 또는 찹쌀을 가루 상태로 또는 갈아서 반죽한 것을 삶아 건져낸다. 일본에서는 찹쌀을 난알상태로 대나무껍질에 싸서 삶아내는 것도 있다. 삶은 떡은 곡류가루나 과일을 채썬것등을 고물로 묻히는 경우가 많다.

5) 구운떡류

구운떡은 일본, 태국, 필리핀지역에서만 볼 수 있었으며 그 종류는 매우 적었다. 멧쌀과 찹쌀을 모두 사용하여 일본의 燒餅 등은 친떡인 모찌(モチ)를 먹는 방법 중의 하나라고 볼 수 있다.

6) 떡류제조시 사용되는 부가재료

각 지역에서 떡을 만들때 사용하는 부가재료에는 잡곡, 콩류, 채소, 향약재, 고기, 코코넛, 팽화제, 바나나 잎이나 대잎등이 있으며 그 쓰임새를 비교하면 다음 Table 5와 같다.

잡곡과 콩류는 모든 지역에서 부가재료로 이용하고 있으며 대체적으로 팥과 검정콩을 많이 쓰고 있는데 한국은 유독 여러가지 잡곡과 콩을 고루 이용하고 있다. 견과류는 한국·홍콩 지역에서 많이 사용하며, 채소와 향약재등은 한국, 홍콩, 방콕등에서 이용하고, 고기류는 홍콩과 방콕에서 이용하고 있다. 코코넛은 방콕과 치앙마이, 발리, 자카르타, 마닐라등지에서는 거의 필수적인 부가재료로 쓰이고 있어 coconut 산출지역의 고유한 특성을 보이고 있다. 또한 홍콩, 방콕, 치앙마이, 발리, 자카르타, 마닐라 지역에서는 공통적으로 대나무

Table 5. Comparison of additives on rice cakes

지역	부가재료 조리법	부재료						팽화제
		잡곡, 콩류	견과, 종실류	채소및향약/ 고기	코코넛	바나나	잎에 쓴것	
한국	찜것	설기떡류,송편 켜시루떡류 두텁떡	두텁떡, 설기떡류,약식 켜시루떡류	설기떡				증편
	찜것	인절미, 단자류 가피떡	단자	찜떡,가피떡 인절미,단자				
	지진것	치수수전병	화전,주악	화전,주악				
	삶은것	경단	경단	경단				
동경, 오오사 카	찜것							
	찜것	아와모찌, 키비모찌, 토찌모찌, 보따모찌		강바모찌			카시와모찌	
	삶은것						아꾸마끼	
홍콩	찜것	飯粽寧波青糰 本子糕	飯粽	燒肉粽,菜色粽 玉帶海皇餃, 筆尖鮮蝦蚊皇	椰汁糕		鯪粽,鮮肉粽 燒肉粽,菜色粽 三絲春卷	倫敦糕 發糕 神殆飽
	지진것		芝麻蝦同	芝麻蝦同				
	삶은것	條頭糕	芝麻湯圓	元宵				
방콕, 치앙 마이	찜것		Khaokhao Daeng	Khanom Jeop Khanom Kuisk- ai	Khanom Sai Sai Khao Niao Nakati Khanom Chan Khao Niao-Khao Khao Niao-Daeng	Khao Tom Mat	Khanom Sai Sai Khao Tom Mat	Khanom Thui-Foo
	지진것	Khanom Kaihong			Babin Khanom Krok			
	삶은것	Khanom Thuapaep			Khanom Thuapaep			
	구운것					Khao Tomping	Khao Tomping	
	찜것			Sumping- Bali	Apem Bali Blukbuk Kue Talem Kus Kus		Blukbuk Sumping Bali	Laprak Apem Bali Pao
말닐라	찜것	Giling			Abuk Leben Klapat Tulubayu			
	삶은것		Bubuh		Onde-Onde			
	찜것				Kusinta Suman Sapin Sapin Mablangco Kalamag Malakit	Suman	Puto	
	지진것	Butchi						
말닐라	삶은것				Palitao			
	구운것		Bibingking Malakit		Bibingka Bibingking- Malakit			

Table 6. Comparison of rice cakes in each area

지역	과자의 종류
한국	튀긴 과자류 다식류
일본	튀밥 과자류 친 과자류 편 과자류 구운 과자류 다식류
홍콩	튀긴 과자류 친 과자류 편 과자류 구운 과자류 다식류
방콕 치앙마이	튀긴 과자류 편 과자류 구운 과자류 튀밥 과자류 다식류
발리 자카르타 마닐라	튀긴 과자류 편 과자류 구운 과자류 튀긴 과자류 튀밥 과자류

있이나 바나나잎등에 찐 떡류가 보편화되고 있다. 일본에서도 서·남쪽지역에서 대나무잎을 사용하며 그외에 벗나무잎·柏葉 등도 이용되고 있다.

일본을 제외한 거의 모든 지역에서 Yeast, Baking powder, 술등을 팽화제로 넣어 부풀려서 찐 떡을 만들고 있었다.

2. 과자

9개 지역에서 조사된 과자는 쌀을 가루로 하여 만든 것, 낱알의 상태로 만든 것등이 있으며 종류는 Table 6에서 보는 바와 같이 일본, 방콕과 치앙마이 등에 여러 가지 조리법의 과자류가 다양하게 발달되고 있었으며 특히, 홍콩에서는 기름에 튀긴 과자류가 비교적 많은 것이 특징이다. 일본은 과자류를 생과자류(生菓子), 간과자류(干菓子)로 크게 구분하여 생과자류에는 찐과자(蒸菓子), 친과자(餅菓子), 구운과자(焼菓子), 간과자류에는 라꾸강(落雁), 煎餅 등이 있는데, 이러한 일본전래의 쌀과자 중 落雁(ラクガン)은 찹쌀을 찌서 말려 볶아 곱게

뿜은 가루에 설탕을 가미하여 落雁型에 눌러 장감 증기를 쏘여 만든 것이다. 落雁型에는 각 집안의 家紋을 새긴 것이 있어 집안의 행사가 있을때 이것을 찍은 것을 만든다. 일본에는 떡의 종류가 적은 반면 과자류가 다양한데 특히 떡과 유사한 상태의 것이 많아 떡으로 시작된 음식이 과자로 변형되어 중간형태가 형성된 것으로 보여진다.

우리나라는 튀긴 과자류로 유밀과 유과류가 있고 다식류가 있으며 그 종류가 다양하거나 많은 것은 아니다. 우리나라는 떡의 종류가 다양하게 개발되어 보편화되어 있는데 비하여 과자의 종류는 크게 분화, 발전되지 않았기 때문에 본다.

발리와 자카르타에서는 전과자와 튀긴과자로 한정되어 있어 과자의 종류가 가장 적었으며 마닐라에서는 구운과자, 튀밥과자 및 튀긴과자가 있으나 그 종류가 발리, 자카르타 다음으로 적은 편이었다.

3. 병과류를 만들때 쌀 다루는 방법

여러가지 병과류를 만들때 쌀을 낱알 상태로 다룰 때에는 각 지역이 동일하지만 분쇄하여 이용할때는 다음과 같이 각기 특징을 갖는다.

한국에서는 쌀로 떡을 만들때 쌀을 물에 담갔다가 건져 극히 약간의 소금간을 하여 뿜아서 체에 쳐서 가루로 하며 체의 굵기에 따라서 가루의 粒子상태가 달라진다. 이렇게 뿜은 떡가루에 물, 꿀물, 설탕용액등을 첨가하여 체에 다시 쳐서 증숙에 필요한 수분을 조절하고 공기의 혼합을 균일하게 한다.

홍콩, 방콕과 치앙마이, 발리와 자카르타, 마닐라등 지역에서는 거의 공통적으로 쌀을 물에 담가 충분히 흡수시킨 상태에서 멧돌에 갈아서 가라앉힌 다음에 사용한다. 방콕에서는 이것을 rice powder라 하며 필리핀에서는 galapong이라 하고 멧쌀은 galapong 상태로 이용하는 때가 많은 반면 찹쌀은 낱알 상태로 사용하는 경우가 많다.

중국에서는 쌀을 물에 담갔다가 멧돌에 간 것을 粿粉이라 하는데 粿粉은 수분함량에 따라서 다시 다음과 같이 나뉘며 각기 특징이 다음과 같다.

1 水磨	2 濕磨	3 乾磨
米漿	潮粉	生粉
裸粉團		熟粉
水磨粉		

米漿은 쌀을 씻어서 3시간 정도 물에 담그었다가 건져서 쌀과 동량의 물을 조금씩 부으면서 멧돌에 갈아낸 유백색의 것이다. 米漿을 여러가지로 맛과 모양을 달리하여 썬불에서 찌서 여러가지 糰粿를 만든다. 粿粉團은 米漿을 형겼주머니에 넣어서 눌러짜서 수분을

제거한 것으로 보송보송한 덩어리 상태로 된 것이다. 水磨粉은 粳粉團을 흐트려 말린 가루이다.

潮粉은 물에 불린 쌀을 건져서 물을 조금씩 부으면서 곱게 갈아 낸 것으로 米漿에 비하여 물기가 적은 보송보송한 상태의 細粉으로 潮粉 또는 濕粉이라고 한다. 촉촉하고 보송보송하고 粒子가 고와서 수증기가 투과되기 쉬우므로 30 cm 정도의 두꺼운 떡으로도 썰 수 있다

生粉은 주로 멥쌀을 씻어서 바삭 말려서 멥들에 같은 가루이다.

V. 멥음말

이상으로 한국, 일본(도오코요, 오오사카), 홍콩, 태국(방콕, 치앙마이), 인도네시아(발리, 자카르타), 필리핀(마닐라) 등 9개 지역에서 쌀로 만드는 병과류를 조사한 결과 다음과 같은 사실을 알 수 있었다.

쌀문화권의 병과류의 고래형은 낱알상태로 찌서 친 것으로 시작하여 연마용구, 도정용구의 발달과 함께 갈아 낸 米漿 또는 響은 가루상태로 하여 찌것, 친것 등으로 발전하고 있는 점이 공통적이다.

떡을 조리법별로 구분하면 방콕, 마닐라 등지에서는 멥쌀로 만든 찌떡류가 다양하고 일본은 찰쌀로 만든 찌떡류가 대표적이고 찌떡류는 거의 없으며 한국은 멥쌀, 찰쌀등으로 만든 찌떡과 친떡류가 함께 발달되고 있다. 또한 한국, 마닐라에서는 쌀로 만든 병과류 중 떡류가 다양한 반면 일본은 과자류가 다양하다. 일본에서는 찰쌀 친떡류가 고도의 기법으로 과자화된 것이 많다. 태국에도 쌀로 만든 찌과자류, 구운과자류, 지진과자류가 섬세한 모습으로 다양하게 발달되고 있다.

쌀을 粉狀으로 할 때 한국, 일본에서는 침수시킨 쌀을 響아 가루상태로 하고, 홍콩, 방콕, 인도네시아, 필리핀에서는 대부분 침수시킨 쌀에 물을 섞어 멥들에 갈아서 米漿(홍콩), galapong(마닐라), rice powder(방콕)라고 칭하며 이것을 가라앉힌 앙금상태의 것으로 반죽하는 경우가 많다.

쌀로 병과류를 만들 때 첨가되는 소재로 한국에서는 잡곡, 콩류, 견과류가 많이 쓰이고 동남아시아, 홍콩 등지에서는 coconut milk, coconut cream 등 coconut을 간 즙액을 거의 필수적으로 첨가한다. 쌀을 멥들에 간 것에 coconut cream 등을 혼합함으로써 침전되거나 분리되지 않고 emulsion 상태를 이루어 찌 병과류에 탄력을 준다. 특히 동남아시아, 홍콩일대에서는 끈기가 없는 Indica 종을 쓰는 관계로 coconut cream의 첨가가 병과류에 적당한 점성을 갖게 하는데 매우 합리적인 방법이라고 생각된다.

참고문헌

1. 이춘녕 : 곡류의 역사적 고찰, 이화여대 식품영양학과, p.7, 1985.
2. 이춘녕 : *Ibid.* 渡辺忠世, アジア稲作の系譜, 法政大學出版部, p.98, 1989.
3. Bienvenido O. Juliano : Rice-Chemistry and Technology 2nd AACC, 1985.
4. 윤서석 : 증보한국식품사연구, 신광출판사, p.40, 1985.
5. 최몽룡 : 고고학상으로 본 한국의 식문화, 한국식문화학회지, 1, 4(418), 1980.
6. 손보기외 2인 : 한국일보, 1988, 1, 29일자.
7. 이성우 : 대두재배의 기원에 대한 고찰, 한국식문화학회지, 33, 1(1~5), 1988.
8. 岡崎敬 : 日本における初期稲作資料, 朝鮮半島との關連にふれて-朝鮮学会・天理大學, 朝鮮學報, 제 49집, p. 67~87, 1968.
9. 윤서석 : 정창원 고문서에서 유추한 한국고대의 장류와 채소절임, 중앙대학교 가정문화논총, 창간호, p.92~93, 1987.
10. 渡辺実 : 日本食生活史, 吉川弘文館, p.45~61, 1964.
11. 篠田統 : 中國食物史, 紫田書店, p.16~57, 1981.
12. 渡辺忠世 : アジア稲作の系譜, 法政大學出版部, p.139, 1983.
13. 현지조사 : 1988.
14. Food & Nutritional Research, Regional Recipes of the Philippines, Modern System Inc., 1978.