

K-푸드 시대, 음식명의 지역적 변이 고찰 - '증편'의 방언형을 중심으로 -

강희숙*

조선대

hskang@chosun.ac.kr

1. 들어가는 말

코로나-19 팬데믹과 방역 전쟁을 치르는 가운데서도 케이팝 또는 K-무비(한국영화)를 중심으로 한 한국 대중문화에 대한 전 세계인들의 관심은 그 어느 때보다도 뜨거웠다고 할 수 있다. 아시아를 넘어 세계로 뻗어나가고 있는 방탄소년단들의 무대, <기생충>, <미나리> 등 아카데미상을 휩쓴 한국 영화의 급부상 덕분이었음은 물론이다. 이와 같은 한국 대중문화의 열풍이 가져온 부수적 효과 가운데 빼놓을 수 없는 것이 바로 K-푸드, 곧 한국 음식에 대한 관심이라고 할 수 있다. 김치와 비빔밥, 고추장, 된장 등의 전통음식은 물론이거니와 최근 들어서는 라면¹⁾이나 만두 같은 즉석 음식과 함께 떡이나 떡볶이, 닭볶음 등등 상당히 다양한 종류의 우리 음식들이 세계인들의 입맛을 사로잡고 있는 것이다.²⁾

우리 음식에 대한 관심의 증대는 '한류'라는 표지를 달고 이루어지는 나라 밖의 일만은 아니다. 2015년부터 불어 닥친 '먹방'과 '쿡방' 열풍(김미라 2016: 218)이 현재까지도 시들지 않는 가운데 코로나-19 팬데믹으로 인한 새로운 삶의 양식으로서 이른바 '집밥 시대'가 열리면서 레시피에 대한 관심이 날로 높아지고 있는 한편, 팬데믹으로 인한 우울감을 달래는 데 도움을 줄 수 있는 영혼의 음식(soul food)³⁾이 또한 주목을 받으면서 갖가지 황금 레시피들이 하루가 멀다 하고 등장하고 있는 것이다.

흥미로운 사실은 하나의 개별 언어로서 한국어가 다양한 지역적, 사회적 요인에 의한 언어 변이(linguistic variation)를 보이는 것과 마찬가지로 음식명 또한 지역에 따라 또는 세대와 성별, 사회계층 등 다양한 사회적 요인에 따른 변이의 모습을 보이기도 한다는 것이다. 우리의 전통 발효식품을 대표하는 '김치'만 하더라도 전라도 지역에서는 '김치'라는 음식 범주를 가리키기 위한 형태로 '지'가 주로 쓰이면서 이 '지'가 개별 김치의 명칭을 지시하기 위해서도 활발하게 쓰이고 있음이 주지의 사실이다. 다음이 그 예이다.

- 1) 2020년 7월 13일 자 『경향신문』 기사에 따르면 농심이 미국서 사상 최대의 매출을 기록한 것으로 확인되고 있다. 즉 농심은 K푸드 열풍으로 상반기 미국 법인 매출이 전년 동기보다 35% 늘어난 1억 6400만 달러(약 1968억 원)로 집계되었으며, 이는 코로나19 확산에 따른 간편식품 수요 증가와 미국 아카데미상 4관왕에 오른 영화 <기생충>에 나온 '짜파구리(짜파게티+너구리)' 인기에 힘입은 것으로 분석되었다.
- 2) 이와 같은 현상은 케이팝에 매료됐던 청소년들이 어느덧 20대, 혹은 30대 청년으로 자라 관심 대상을 '대한민국'으로 확장하고 있는 데서 비롯되고 있다. 그들은 한국인 친구를 사귀고 한국어를 배우며 한국 대학에서 유학하면서 '메이드 인 코리아' 제품을 애용하고 정통 한식을 즐겨 먹는가 하면 한국인도 잘 모르는 한국의 전통 문화에 열광하기도 하는 것이 특징이다.
- 3) 지난해 10월 서울시가 전국의 1만여 명을 대상으로 코로나 시대 지치고 힘든 우리에게 맛있는 위로를 전하는 음식은 무엇일까 조사한 결과, '떡볶이, 치킨, 김치찌개, 삼겹살, 삼계탕' 등이 뽑혔다.

- (1)ㄱ. 배추지, 목은지, 폭지, 가닥지, 배추헌들지⁴⁾
 - ㄴ. 무시지, 싱건지, 쪄각지, 채지
 - ㄷ. 갓지, 들깨지, 상추지, 솔지, 파지, 고치지

위의 예들 가운데 (1ㄱ)은 '배추'를 주재료로, (1ㄴ)은 '무'를 주재료로 담그는 전라도 김치의 사례들이다.⁵⁾ 그리고 (1ㄷ)은 '배추'나 '무'를 제외한 그 밖의 채소를 재료로 한 김치의 예들이다.

(1)의 사례와 같은 음식 용어의 변이 현상은 단순히 지역적 요인에 의해서만 나타나지 않는다. 외래문화의 유입은 물론이거니와 문화의 혼용(混融)이 매우 활발하게 이루어지고 있는 오늘날이고 보니, 음식의 재료나 조리법 또한 뒤섞이면서 새로운 용어들이 다양하게 등장하여 세대 간의 차이를 보이는 용어도 적지 않은 것이다.⁶⁾

문제는 K-푸드와 관련된 언종의 인식이나 각종 인터넷 정보들 가운데는 역사적 사실이나 언어적 실제와 차이가 있는 정보들이 적지 않다는 것이다. 예컨대 본 연구의 대상인 '증편'의 지역적 변이형 가운데 하나인 '기정떡' 혹은 '기지떡'과 관련하여 이들 제품의 브랜드 웹페이지에서는 다음과 같은 잘못된 정보가 노출되어 있다.

- (2)ㄱ. 예부터 기정떡은 서리꽃처럼 희고 아름답다는 뜻으로 상화떡이라 하고 양반떡이라 불릴 정도로 품과 쓰임새를 으뜸으로 뽑았습니다. 기정떡은 솔로 빚어 여름철에도 쉬지 않아 오래 두고 먹을 수 있으며, 건강을 생각하면서도 오랜 시간 저장이 가능한 조상들의 지혜가 고스란히 스며든 떡입니다. 조선 시대에 와서는 견우와 직녀가 오작교 위에서 만나 애뜻한 이별의 한을 달랜다고 하는 음력 7월 7일의 절식으로 사용되기도 한 만큼 사랑을 담은 음식이기도 합니다. (<동해기정 브랜드 스토리>)⁷⁾
- ㄴ. 기지떡은 기제사에 사용한다고 하여 기지떡으로 부르기도 하며, 반죽에 솔을 곁어 일어난다고 하여 기주떡이라고도 합니다. 이외에도 솔떡, 기정떡, 기증떡 등으로 불립니다.(<순흥 잔기지떡>)⁸⁾

이러한 브랜드 스토리의 정보를 액면 그대로 받아들이면, '기정떡' 또는 '기지떡'은 다음과 같은 특징을 지니는 것으로 이해되어야 한다.

- (3)ㄱ. '기정떡'은 "서리꽃처럼 희고 아름답다는 뜻을 지닌 '상화떡'과 동일한 떡이다.
- ㄴ. 조선시대에 이르서는 '기정떡'을 음력 7월 7일의 절식으로 사용하였다.
- ㄷ. '기지떡'은 기제사에 사용한다는 뜻에서 사용된 명칭이다.
- ㄹ. '기지떡'의 이칭으로 솔떡, 기정떡, 기증떡 등의 명칭이 또한 쓰인다.

본 연구는 바로 위와 같은 기술이 역사적 사실이나 언어적 실제와 부합하는 것인지를 확인

4) 이는 배추의 머리를 잘라 배추 가닥들이 흐트러지게 담긴 김치를 말한다(조숙정, 2008: 112).
 5) 물론 전라도 지역 안에서도 '전남'과 '전북'이 큰 차이가 있으며, '전남'의 경우도 섬진강 유역의 동부 지역과 영산강 유역의 중서부 지역 간에 차이가 있다.
 6) 전형적인 사례로 '꼬집' 같은 단위명사의 등장이나 젊은 세대들에 의해 의미 영역이 확장되고 있는 '사리'를 들 수 있다. '떡볶이'만 하더라도 '국떡, 로떡, 밀떡, 배떡, 엽떡' 등 기성세대들로서는 그 의미를 짐작하기 어려울 만큼 다양한 떡볶이 종류들이 젊은 세대를 중심으로 사용되고 있다.
 7) <http://www.dhgijung.com/company/brand.php>
 8) <http://gijidduk.com/renew/main/main.html>

하고자 하는 의도에서 시작되었다. 특히 '기정떡, 기지떡, 기주떡, 기증떡' 등의 형태들은 『표준국어대사전』에 표준형으로 등재된 '증편'과 '술떡'의 비표준 변이형들이라고 할 수 있는바, 이러한 변이형들이 지리적으로 어떻게 분포하는지를 방언지리학 차원에서 확인하는 한편, 변이형들의 분포를 둘러싼 언어적, 문화적 배경은 또한 어떠한지를 파악하는 데 중점을 두기로 하겠다. 이러한 작업은 (2)나 (3) 같은 방식으로 확대 재생산되고 있는 정보의 오류가 결국은 우리의 음식 문화가 K-푸드 시대로 나아가는 데 필요한 체계적인 지식과 정보의 제공에 장애가 될 수 있음을 더 이상 방치해서는 안 된다는 인식에 따른 것이다. 따라서 2장에서는 '증편(蒸餠)'의 역사적 발달과 특징을, 3장에서는 '증편'의 방언형들이 지리적으로 어떻게 분포하는지를 집중적으로 살펴봄으로써 (3)과 같은 오류를 바로잡을 수 있는 근거를 마련하는 데 일조하고자 한다.

2. '증편(蒸餠)'의 역사적 발달과 특징

한국인의 음식문화 가운데 하나로 빼놓을 수 없는 것이 바로 '떡'이라고 할 수 있다. 예로부터 떡은 농경 의례와 토속신앙을 배경으로 한 각종 행제(行祭), 무의(巫儀) 또는 계절에 따라 즐기는 절식(節食) 등에서 맨 먼저 준비하고 먹는 특별 행사식으로 자리매김해 왔다.

곡물 음식의 한 종류이자 특별 행사식에 해당하는 떡이 언제부터 발달하였는지 정확히 말하기는 어려운 일이다. 그러나 일반적으로 떡의 주재료인 곡물이 재배되고 '갈판'과 '갈돌' 등 곡물의 껍질을 벗기거나 가루로 빻는 데 쓰는 도구 또는 떡을 찌는 데 필요한 시루가 사용되기 시작한 시기부터일 것으로 추정되고 있다. 현재로서는 시루의 등장 시기인 청동기 시대⁹⁾ 또는 초기 철기 시대를 그 시작으로 보고 있다(이철호, 맹영선 1987: 118). 이 시기를 좀더 구체적으로 말하자면 떡은 삼국이 정립되기 이전, '부여, 동예, 옥저, 마한' 등 농경 중심 부족국가들이 '영고, 무천, 동맹, 시원제' 등의 제천의식에서 곡물의 하나로 떡을 바쳤던 데에서 유래한 것이라고 할 수 있다.

이철호, 맹영선(1987: 120)에 따르면, 한국의 떡은 제조 방법에 따라 다음과 같이 크게 다섯 가지로 구분할 수 있다.¹⁰⁾

- (4)ㄱ. 증병류(蒸餅類): 증기로 찐 것. 例. 설기떡, 쪄떡(시루떡)
- ㄴ. 도병류(搗餅類): 찐 것을 다시 기계적 힘을 가하여 쳐서 만든 것. 例. 인절미, 절편
- ㄷ. 단자류(團子餅類): 모양을 만든 후 찌거나 삶은 것. 例. 송편, 경단
- ㄹ. 유전병류(油煎餅類): 기름에 지진 것. 例. 화전, 주악, 부꾸미
- ㅁ. 이병류(醃餅類): 발효 후 찐 것. 例. 증편

이러한 종류의 떡들 가운데 근래 들어 남녀노소 불문하고 간식이나 식사 대용으로 즐기고 있을 뿐만 아니라 K-푸드의 물결 속에 새로이 합류하고 있는 떡이 바로 (4)ㄱ, '이병류(醃餅類)'에 속하는 '증편'이다. 예전에는 가정이나 동네의 작은 떡방앗간에서 소량으로 제조하는 수준에 그쳤다면, 최근 들어서는 산업화의 결과 대량 생산이 가능한 시스템 덕분에 '본점-지점'의 네트워크를 갖춘 떡집들이 앞다투어 생겨나면서 해외 시장까지 공략하고 있기 때문이다.¹¹⁾ 유튜브

9) 우리나라 최초의 시루는 나진(羅津) 초조패총(草鳥貝塚)에서 출토된 청동기 시대의 시루로 알려져 있다(김준희 2009: 13).

10) 이 밖에 떡의 종류는 원료 곡물의 종류, 고물의 종류 및 형태 등에 의하여 다양하게 분류된다.

11) 예컨대 경북 영천의 순흥 지역에서 생산되는 순흥기지떡의 경우 최근 대량의 쌀을 가공할 수 있는 공장을 신축하

에서만 하더라도 '증편'의 레시피를 공유하며 직접 만들어 먹으려는 움직임 또한 확대일로에 있음이 감지되고 있다.¹²⁾

'이병류(飴餅類)'의 떡은 (4ㄱ)의 '증병류(蒸餅類)'와는 찐 떡이라는 점에서 공통점이 있긴 하지만, 발효를 거친 후 찐 것이라는 점에서 차이가 있다. 그렇다면, '이병류(飴餅類)'에 속하는 '증편'이 우리 떡의 역사에 등장한 시기는 과연 언제일까?

한국 떡문화의 역사적 변천 과정을 다루고 있는 윤서석(2008: 4)에서는 '증편'은 삼국이 모두 벼농사를 기본으로 중농정책을 추진하여 쌀이 주식 곡으로 정착하고, 재배 작물이 '보리, 밀, 조, 수수, 콩, 팥, 녹두' 등으로 증가한 시기인 삼국 시대 전기로 보고 있다. 바로 이 시기에 지저 익힌 떡(전병)이나 찌서 익힌 떡(설기떡, 시루떡), 쳐서 조식을 치밀하게 만든 친떡(절편, 인절미) 등 기본 조리법에 의한 떡과 함께 솔로 반죽해서 찐 떡에 해당하는 '증편'을 많이 했을 것으로 추정되고 있는 것이다.¹³⁾ 이와 같은 가정이 사실이라면 '증편'은 상당히 이른 시기부터 존재했던 떡이라고 할 수 있을 것이다.

조선 시대 고문헌 및 근대문헌을 중심으로 '이병류(飴餅類)'의 종류 및 조리 방법에 대해 고찰하고 있는 김준희(2009)에 따르면, '증편'의 명칭이 시기별로 어떠한 변천 과정을 거쳤는지 그 윤곽을 어느 정도 파악할 수 있다. 이를 하나의 표로 정리하여 보이면 다음과 같다.

<표 1> 조선 시대 및 근대 문헌에서의 '증편'의 명칭

시대	문헌	간행 연대	명칭	비고
조선 전기	음식디미방	1670	증편(법)	
	요록(要錄)	1685	증병	
	주방문(酒方文)	18세기 초	기증편	간행 연대는 백두현(2013: 139)에 따름.
조선 후기	규합총서(閩閣叢書)	1814	증편	
	임원십육지(林園十六志)	1840	증병(방)	蒸餅方
	시의전서(是議全書)	1890	증편	
근대	부인필지(婦人必知)	1908	증편	
	조선요리제법(朝鮮料理製法)	1916	증편	'방울증편' 등재
	조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)	1924	증편	'방울증편' 등재
	간편조선요리제법	1934	증편	
	조선요리법	1940	기증편	

<표 1>에 제시한 바와 같이 우리의 전통적인 조리서들에서는 '증편'에 대해 모두 세 가지

여 미국, 캐나다, 유럽 등에 수출을 하고 있다(<http://gijidduk.com/renew/company/company.html>).

12) 전형적인 사례로 <https://www.youtube.com/watch?v=i8xG5midl2Y>를 들 수 있다.

13) 떡의 종류 및 조리 방법을 역사적으로 고찰을 하고 있는 김준희(2009: 15)에서도 삼국 시대의 떡으로 '증편'에 해당하는 '이식(飴食)'을 들고 있으며, 한국 멥쌀떡의 발달 배경을 고찰한 바 있는 김용갑(2017: 47)에서도 고려시대 이전에 발달한 떡 가운데 하나로 증편에 해당하는 '기주떡'을 들고 있다.

명칭이 사용되었다. ‘증편’과 ‘증병’, ‘기증편>기증편’¹⁴⁾이 그것이다. 『표준국어대사전』에서는 ‘증편’과 함께 ‘증병’을 표준형으로 제시하고 있는바, 이는 <표 1>과 같은 역사적 사실을 바탕으로 한 것이라고 할 것이다.

한편, <표 1>의 내용을 보면 조리서들 가운데 20세기 문헌에 속하는 『조선요리제법』과 『조선무쌍신식요리제법』에서는 ‘증편’과 함께 ‘방울증편’이 제시되어 있음을 알 수 있다. 이는 전통적인 ‘증편’의 조리법과는 차이가 있는 새로운 조리법의 ‘증편’의 출현과 관련이 있다. ‘방울증편’ 또한 표준형으로서 『표준국어대사전』에 등재되어 있음이 특징이다.

그렇다면, 『표준국어대사전』에 등재되어 있는 세 가지 표준 변이형, 곧 ‘증편’과 ‘술떡’, ‘방울증편’은 각각 어떻게 정의되어 있을까? 다음은 『표준국어대사전』에 제시된 세 가지 형태의 정의이다.

- (5)ㄱ. 증편: 여름에 먹는 떡의 하나. 멥쌀가루를, 막걸리를 조금 탄 뜨거운 물로 묽게 반죽하여 더운 방에서 부풀려 밤, 대추, 잣 따위의 고명을 얹고 틀에 넣어 찐다. ≒농병, 증병.
- ㄴ. 술떡: 막걸리를 섞은 떡이라는 뜻으로, ‘증편’을 달리 이르는 말.
- ㄷ. 방울증편: 방울처럼 둥글게 만든 증편. 묽은 쌀가루 반죽을 틀에 얹힌 다음, 꿀팔로 상수리 크기만 한 소를 만들어 죽 늘어놓고, 다시 반죽을 떼서 그 위에 덮은 다음 대추·밤·잣·석이(石耳)·곶감 따위의 고명을 잘게 썰어서 무늬지게 놓고 톱툼이 실백(實柏)을 박아서 찐다. ≒영증병.

이와 같은 『표준국어대사전』의 정의에서 확인할 수 있는 언어적 사실에 따르면, 우선 (5)ㄱ의 ‘증편’은 ‘농병’ 또는 ‘증병’과 함께 유의어로 쓰이는 한자어 계열의 형태들이라고 한다면, (5)ㄴ의 ‘술떡’은 이들 한자어들에 대한 고유어 형태에 속하는 것임을 알 수 있다.¹⁵⁾ ‘증편’에 대한 (5)ㄱ의 정의는 이 떡이 지니는 속성을 잘 보여주는바, 이를 몇 가지로 정리하면 다음과 같다.

- (6)ㄱ. 증편은 주로 여름에 먹는 떡이다.¹⁶⁾
- ㄴ. 증편의 주재료는 ‘멥쌀’이다.
- ㄴ. 증편은 술을 넣어 발효시킨 떡이다.
- ㄷ. 증편은 밤, 대추, 잣 등의 고명을 얹고 틀에 넣어 찐 떡이다.

『표준국어대사전』에서 확인된 이와 같은 ‘증편’의 속성을 (4)ㄱ의 설명과 대조해 보면, (‘증편’이 ‘이병류(飴餅類)’의 떡에 속하다는 것만을 알 수 있을 뿐 구체적인 속성에 대해서는 파악하기 어렵다는 한계가 있다. 이러한 문제를 해결해 주는 것이 바로 『음식디미방』이나 『주방문(酒方文)』 같은 조선 시대 음식 조리서이다.

- (7)ㄱ. 조흔 밋다니밭이나 오려밭이나 낭경조밭이나 축축헌 밧로 굴룰 보드라운 체로 쳐 다시

14) ‘기증편’이 ‘증편’으로 변화한 것은 현대국어 시기에 수행된 이중모음 ‘-기-’의 단모음화에 의한 것임은 주지의 사실이다.

15) 다만 필자의 확인에 따르면 고유어에 속하는 ‘술떡’이 한자어 ‘증편’이나 ‘증병’에 비해 그 분포 지역이나 사용자 층이 훨씬 더 광범위한 것으로 보인다. ‘증편’이나 ‘증병’은 잘 알지 못하지만, 고유어인 ‘술떡’을 인지하고 어렸을 때는 보편적으로 ‘술떡’이라고 했다는 제보자들이 적지 않았기 때문이다.

16) 김준희(2009: 18)에서는 ‘증편’을 ‘삼복’에 먹는 떡이라고 하고 있는바, “여름에 먹는 떡”이라는 정의와 부합한다.

뇌여하라. 증편기주는 증편 한 말 하려 하면 조흔 쌀 한 되 마이 시어 밥을 무르게 지어 찻거든 조흔 누룩 갖가 덥갓다가 붓거든 그 물 바타 버리고 주물러 거르면 흰 물이 한 사발만 하거든 그 밥에 섞거 조흔 술 한 술만 조차 녀허 괴여든 쌀 서 흡만 밥 무르 지어 찻거든 그 술에 섞거 괴면 이튼날 거품 셋거든 주디에 물 늦게 바타 그 굴를 프디 7장 건 콩죽 7치 프러 반 동히만 하게 뒳다가 칠 흡만 괴하거든 안쳐 씨디 상화 씨기 7치 하라.<음식디미방>

ㄴ. 한 말만 하려거든 쌀 한 되를 죽 되즈기 쑤어 누룩 브슬브슬 석거 두고 밋술 잇거든 녀하라. 밋시 시그면 이틀 만의 쓰고 아니면 사흘 만의 쓰느니 한 말 굴리 반죽 알마초 하여 드스 디 노핫다가 괴하거든 실리테 브노하 케케 고명 노하 자로 고로 별워 시라. 굴리 7장 뇌여사 도흐니라. <주방문>

위의 조리법 가운데 (7ㄱ)은 저술자와 연대가 확실한 최초의 한글 조리서라고 할 수 있는 『음식디미방』에서 설명하고 있는 ‘증편’의 조리법이다. 주지하는 바와 같이 『음식디미방』은 17세기 중엽 안동, 영양, 예천 등지의 경상도 북부 일대에서 살았던 사람들의 음식 문화를 반영하고 있음이 특징인데, ‘면병류(麵餅類), 어육류(魚肉類), 주류(酒類) 및 초류(醕類)’ 등 총 세 가지 상위 범주의 조리법 중 ‘면병류’ 가운데 하나로 ‘증편’이 소개되어 있다.

한편, (7ㄴ)은 규장각에 소장되어 있는 한글 필사본 음식 조리서인 『주방문(酒方文)』에 제시된 ‘증편’의 조리법이다. 18세기 초 문헌¹⁷⁾이라고 할 수 있는 『주방문(酒方文)』에는 양조법 및 술 관련 28개 항과 음식 조리법 50개 항을 합하여, 총 78개 항에 대한 조리법이 제시되어 있다. 이 가운데 ‘증편’에 대해서는 ‘괴증편[起蒸餅]’이라고 하여 그 조리법을 (7ㄴ)과 같이 설명하고 있다.

『음식디미방』과 『주방문(酒方文)』에서 확인된 ‘증편’의 조리법을 좀더 분명하게 파악하기 위해서는 원문에 대한 현대어 역을 제시할 필요가 있는 듯 보인다. 다음은 백두현(2006: 86)과 백두현(2013: 80)에 각각 제시된 (7)의 현대어역이다.

(8)ㄱ. 좋은 밋다니쌀이나 올벼쌀이나 낭경자쌀이나 축축한 쌀로 가루를 (내어) 부드러운 체로 치고 다시 한번 체로 쳐라. 증편을 부풀리는 술(=증편기주)은, 증편 한 말을 하려면 깨끗한 쌀 한 되를 매우 (깨끗이) 씻어 밥을 무르게 지으라. 식거든 좋은 누룩을 깎아 (물에) 담갓다가 붙거든 그 물은 밧아 버리고 주물러서 거르면 흰 물이 한 사발쯤 나온다. 그 밥에 섞어 좋은 술 한 숟가락과 함께 넣어 발효하거든 쌀 세 흡만 무르게 지어 식은 후 그 술에 섞어라. 발효하여 이튼날 거품이 일거든 명주자루에 (넣어) 물을 천천히(?) 밧아 그 가루를 풀되 아주 건 콩죽같이 풀어 반 동이만큼 되도록 두었다가 칠 흡쯤 되거든 상화 씨기같이 하라(백두현 2006: 86).

ㄴ. 한 말만 하려 하거든 쌀 한 되를 죽으로 되직하게 쑤어 누룩을 부슬부슬하게 섞어 두고, 밋술이 잇거든 넣어라. 밋이 식으면 이틀 만에 쓰고 아니면 사흘 만에 쓴다. 가루 한 말로 반죽을 알맞게 하여 따뜻한 곳에 놓아두었다가 곰팡이가 피거든 시루테에 붙여 놓고 쪼개이 고명을 놓아 국자 같은 것으로 고르게 다듬어 쪼라. 가루를 가장 곱게 쳐야 좋다(백두현 2013: 80).

이러한 현대어역을 바탕으로 『음식디미방』과 『주방문(酒方文)』에서 설명하고 있는 ‘증편’ 혹

17) 백두현(2013: 139)에서는 ㄷ-구개음화 실현율의 차이와 이 문헌에 나타난 기타 음운 변화를 고려할 때 『주방문』의 필사 연대는 18세기 초기 경으로 보는 것이 가장 합리적이라고 보고 있다.

은 '증편'의 조리법의 특징을 정리하면 다음과 같다.

(9) ㄱ. 멍쌀을 가루를 내어 곱게 친다.

ㄴ. 발효를 위해 밥을 무르게 짓거나 죽을 되직하게 쓴 후 누룩과 술을 넣는다.

ㄷ. 밥이나 죽이 발효되면 이를 가루에 섞어 반죽한 후 반죽이 부풀어 오르도록 기다린다.

ㄹ. 알맞게 부풀어 오른 반죽을 시루에 안쳐 찌되, 쪼갬이 고명을 놓기도 한다.

『음식디미방』과 『주방문(酒方文)』의 기술을 바탕으로 추출한 이와 같은 조리법은 (6)에 제시한 『표준국어대사전』에서의 그것과 대체로 일치한다. 다만, 반죽 위에 고명을 놓는 것은 『주방문(酒方文)』에서만 확인되고 있어 경우에 따라서는 고명이 생략될 수도 있음을 알 수 있다. 후술하겠지만, '증편'의 지역적 변이형들은 단순히 형태상 차이뿐만 아니라 조리법의 차이도 내포하고 있다는 점에서 『음식디미방』과 『주방문(酒方文)』에서의 조리법 차이는 '증편'의 지리적 변이형들의 존재와 밀접한 관련성이 있다고 할 것이다.

한편, (5ㄷ)에서는 '증편'의 변이형으로 '방울증편' 또는 '영증병(鈴蒸餅)'이 존재하고 있음을 보여 준다. '방울증편'은 '방울+증편(蒸餠)'의 구조로 이루어진 것이고, '영증병(鈴蒸餅)'은 '방울증편'에 대한 순수한 한자어라는 점에서 (5ㄱ)의 '증편'과는 조리법의 차이가 있을 수 있음을 시사하고 있다.

'방울증편'에 대한 사전의 정의에서 우리는 이 떡이 지닌 속성을 어느 정도 파악할 수 있다. '방울증편'은 방울처럼 둥글게 만든 증편이라는 것과 '꿀팥', 곧 꿀을 넣은 팥을 소로 넣는다는 것, 대추·밤·잣·석이(石耳)·꽃감 등 '고명'의 종류가 한층 더 다양하다는 것 등이 바로 그것이다.

흥미로운 사실은 (5ㄷ)에서 확인되는 '방울증편'의 조리법은 19세기 초, 곧 1809년 빙허각 이씨가 저술한 조리서 『규합총서』의 조리법과 상당 부분 일치한다는 것이다. 『규합총서』에는 모두 스물세 가지 떡에 대한 조리법이 소개되어 있는데, 그 가운데 '증편'의 조리법 일부를 소개하면 다음과 같다.¹⁸⁾

(11) 조흔 쌀 옥 갖치 뽕허 빅세햐 담가 호로밤 지온후 건져 뭍은 닝수로 씨쳐 뽕물기 업시 호고 작말햐 김체에 처 그르스 담고 물 고붓지게 쓸허 된 송편만치 반죽햐 약간 처 반죽 후에 든 탁쥬를 닝슈에 술맛 잇게 타 반죽헌 거슬 헤치고 촉기름 두어 푼어치을 헝가지로 처 망을 호는 업시 죄죄 푸러 가며 모술 보으 식금햐 술 마시 현현이 잇고 반죽헌 거슬 손으로 칩여 드러 천천이 썩러지거든 그제야 유지와 보츠로 든돈이 싸미야 온기 잇고 존풍헌 방에 노핫드? 보아 **그쥬**가 니럿거든 쏘소에 게피 건강 호초말 너허 복그디 즐겨햐야 소를 쥐기 조흐며 반죽이 그쥬? 인 후 안칠 제르도 되거든 닝슈을 알모초 쳐도 관계치 아니니 안칠 제 테에 보츠을 펴고 소를 줄노 츠레로 버려노코 술로 그 즈을 썩 언즈면 절노 흘너 느려 방울이 될거시니 방울이 분명하고 핏비친 곳은 술노 다 보츰햐 디초 건시 ㄱ늘게 써흔 거슬 우희 원빅츠를 썩기야 박고 ㄱ으로 츠레 잇게 정히 착는치 아니키 박아 보츠를 덮고 큰 실니 츠츠 노하 씨되 <원문>

『규합총서』에 소개된 이와 같은 '증편'의 조리법을 현대어로 옮기면 다음과 같다.

18) 원문과 현대어역 출처는 '한국전통지식포털'

(<https://www.koreantk.com/ktkp2014/kfood/kfood-view.view?foodCd=108031>) 참조.

(12) 좋은 쌀을 옥같이 껍질 벗겨 여러 번 씻어 담가 하룻밤 재운 후에 건져 맑은 냉수를 끼얹어 뜬 물기 없이 하고 가루 내어 체에 쳐 그릇에 담는다. 그리고 물을 고부지게 끓여 된 송편만큼 반죽하여 약간 쳐 반죽한다. 탁주를 냉수에 술맛 나게 타 반죽한 것을 헤치고 참기름 2푼 정도를 한가지로 쳐 모두 풀어가며 맛을 보아 시큼하여 술맛이 반죽한 것을 손으로 쥐어 들어 천천히 떨어지거든 유지와 보자기로 단단히 싸매어 온기 있고 바람 잔잔한 방에 놓아둔다. 놓았다가 봐서 기주가 일었거든 꿀소에 계피, 건강, 후춧가루를 넣어 볶는다. 볶을 때 질게 하여야 소를 쥐기 좋다. 반죽에 기주가 일어난 후에 안칠 때라도 냉수를 알맞게 쳐도 괜찮다. 체에 보자기를 펴고 소도 차례로 벌려놓고 손가락으로 그 즙을 떠 없으면 저절로 흘러내려 방울이 될 것이다. 방울이 분명하고 손가락으로 확인한 후 대추와 건시를 가늘게 썬 것을 위에 잣을 쪼개어 박고 가장자리부터 차례로 깨끗하고, 착란하지 않게 박아 보자기를 덮고 큰 시루에 차차 놓아 찐다.

(11)과 (12)에 제시된 『규합총서』의 '증편'의 조리법을 (9)에 제시한 일반적인 '증편'의 조리법과 대조해 보면 『규합총서』의 '증편'은 다음과 같은 네 가지 면에서 차이가 있다.

- (13) ㄱ. 멥쌀가루 반죽 시 막걸리와 함께 참기름을 넣어 발효시킨다.
 - ㄴ. 꿀을 넣은 팔소에 계피, 말린 생강, 후춧가루를 넣고 볶은 것을 소로 사용한다.
 - ㄷ. 소를 먼저 차례로 벌려놓고 손가락으로 반죽을 떠 얹어 반죽이 흘러내리도록 함으로써 방울 모양을 만든다.
 - ㄹ. 증편 위에 올리는 고명으로는 대추나 곶감, 잣 등을 쓴다.

위와 같은 『규합총서』에서의 '증편' 조리법을 (10)에서 제시한 『표준국어대사전』의 '방울증편'과 대조해 보면 그 조리법이 대동소이함을 알 수 있다. 따라서 '방울증편'이라는 명칭을 사용하고 있지는 않지만 『규합총서』의 '증편'은 『음식디미방』과 『주방문(酒方文)』의 '증편'과는 차이를 보이며, 결과적으로 애초의 '증편'과는 다른 종류의 '증편'이 등장하게 된 것이라고 할 것이다.

앞에서 언급한 바와 같이 <표 1>의 자료에서는 1916년에 간행된 조리서인 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』에 '증편'과 함께 '방울증편'이라는 명칭의 떡이 처음으로 등장함을 보여준다. 이와 같은 사실에 비추어 볼 때 『규합총서』 간행 시기에는 아직 '방울증편'이라는 명칭이 사용되지 않다가, 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』이 간행된 시기에 이르러 비로소 '방울증편'이라는 용어가 사용되기 시작한 것이라고 할 수 있다. 1924년에 간행된 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에서도 '증편'과 함께 '방울증편'이 등장하는 것을 볼 때, '방울증편'이라는 명칭은 20세기 이후부터 사용되었던 것이 아닐까 한다.

한편, (27)에서는 '기지떡'을 달리 '상화떡'이라고도 부르는 것으로 기술되어 있다. "서리꽃처럼 아름답다"라는 의미에서 이와 같은 명칭이 사용된 것이라는 관점은 일견 타당성이 없지 않다. 그러나 우리의 전통떡 가운데 '상화떡' 혹은 '상화병(霜花餅)'이 별도로 존재한다는 점에서 별도의 기술이 필요하다고 본다.

김준희(2009)에 따르면, 조선시대 고문헌 및 근대문헌에 나타난 '이병류(飴餅類)'의 종류로 '증편'과 구별되는 '상화'가 다음과 같이 여러 문헌에 등장한다.

<표 2> 조선 시대 및 근대 문헌에서의 '상화'의 명칭

시대	문헌	간행 시기	명칭	비고
조선 전기	도문대작(屠門大疇)	1611	쌍화	
	음식디미방	1670	상화(법)	霜花法
	요록(要錄)	1685	상화(법)	
	주방문(酒方文)	18세기 초	상화	
조선 후기	규합총서(閩閩叢書)	1814	상화	
	규곤요람(閩壺要覽)	1896	상화병	
근대	부인필지(婦人必知)	1908	상화	

위의 표를 보면, '상화'의 명칭으로는 '쌍화, 상화, 상화병' 등의 형태가 존재하되, 조선 시대 문헌 가운데 맨 먼저 '상화'가 출현하는 문헌은 1611년에 간행된 『도문대작(屠門大疇)』¹⁹⁾이며 그 명칭 또한 다른 문헌에서와는 달리 '쌍화'임을 알 수 있다. 김준희(2009: 45)에서는 '쌍화'는 "밀가루를 부풀려 만든 떡."이라는 설명을 하고 있어, 멥쌀을 발효시킨 '증편'과는 차이가 있음을 암시하고 있다.

중요한 것은 그 명칭이 무엇이든 '상화'는 멥쌀이 아닌 '밀가루'를 발효시켜 만든 떡이라는 것이다. 이와 같은 사실은 <표 2>의 조리서들 가운데 『주방문(酒方文)』에 나타난 '상화(霜花)'의 조리법 하나만 보더라도 분명하게 알 수 있다. 다음은 백두현(2013: 82)에서 확인된 '상화(霜花)' 조리법의 일부이다.

(14) ㄱ. 이튿날 익혀거든 진꺠 정히 노여 그 술의 소곰 간간이 익여 맞게 므라 비저 노하듯다가 익혀거든 실리 증편 씨듯하라. 소는 덩함이나 콩 꺠리 꿀을 말거나 하라. 채소도 도흐니라. 반죽이 누그러햐야 연햐야 도흐니라. <원문>

ㄴ. 이튿날 곰팡이가 피거든 밀가루를 깨끗이 하여 그 술에 소곰을 간간이 하여 맞게 말아 빻어 놓아 두었다가 곰팡이가 피거든 시루에 증편 씨듯이 하라. 소는 정함가루²⁰⁾나 콩가루에 꿀을 말거나 하라. 채소도 좋다. 반죽을 부드럽게 하여야 연햐야 좋다.(현대어역)

위의 조리법을 보면 '상화'는 술로 발효하여 시루에 찌는 떡이라는 점에서 '증편'의 조리법과 차이가 없다. 그러나 '밀가루'를 재료로 한다는 점과 '정함가루'나 '콩가루'에 꿀을 말아 넣는 다거나, 그렇지 않으면 채소를 소로 넣는다는 점에서 차이를 보인다.

백두현(2006: 77)에서는 우리의 고문헌²¹⁾에서 '상화'는 '상화' 또는 '만두'라고 하여 만두와 상화를 구분하지 않았다고 보고 있다. 이와 같은 사실에 비추어 볼 때 <표 2>에 제시된 '상화(霜花)'는 '증편'이 아니라 '만두'에 가까운 것이라고 할 수 있다. 『표준국어대사전』에서도 '상화' 혹은 '상화병'을 다음과 같이 정의하고 있어 '증편'과는 구별되는 것임을 알 수 있다.

19) 이 책은 1611년 허균이 우리나라 팔도의 토산품과 별미음식을 소개한 개설서이다.

20) '정함가루'는 '정함'으로 만든 가루로만 추정될 뿐 '정함'의 실체가 무엇인지에 대해서는 파악되지 않고 있다. 이에 대해서는 백두현(2013: 83) 참조.

21) 전형적인 사례가 바로 다음과 같은 용례이다.

만두는 상화 | 오<家언 10:10>

- (15) 밀가루를 누룩이나 막걸리 따위로 반죽하여 부풀려 꿀팥으로 만든 소를 넣고 빻어 시루에 찐 떡. 보통 유월 유뚝날이나 칠월 칠석날 먹으며 절사(節祀)에도 쓴다. ≡상화, 상화고, 상화병.

『주방문(酒方文)』의 조리법이나 『표준국어대사전』에서의 설명에서 알 수 있듯이, ‘상화’는 ‘증편’보다는 만두에 더 가까우며, 먹는 시기도 유뚝날이나 칠석날, 또는 ‘절사(節祀)’에 쓴다는 점에서 삼복더위에 주로 먹는 ‘증편’과 구별된다. 따라서 (2ㄱ)의 기술은 우리 음식문화의 역사나 특징을 제대로 파악하지 않은 채 기술한 전형적인 오류임이 분명해지게 된다.

이상의 논의에서는 ‘증편’의 역사적 발달과 함께 『표준국어대사전』의 정의, 조선 시대 및 근대 시기에 간행된 몇몇 음식조리서의 기술을 토대로 ‘증편’의 조리법상의 특징에 대해 살펴보았다. 그 결과 (3)의 기술 가운데 두 가지 문제, 곧 (3ㄱ, ㄴ)의 문제를 어느 정도 해결한 셈이 되었다. 즉, ‘증편’은 통상적으로 알려져 온 바와 같이, 고려 시대나 조선 시대에 처음 등장한 떡이 아니라 고려 이전 시기 곧 삼국시대 전기부터 발달한 떡으로 (3ㄱ)에서 기술한 것처럼 ‘상화’와 같은 떡이 아니며, (3ㄴ)에서처럼 음력 7월 7일, 곧 칠월칠석에 먹는 떡이 아니라 주로 여름철 삼복 더위에 먹는 떡이라는 사실이 확인된 셈이다.

그렇다면, ‘증편’의 지역적 변이형으로는 어떤 것들이 있으며, 그러한 변이형들의 지리적 분포 양상은 또 어떠할까? 3장에서는 이와 같은 문제를 중점적으로 살펴보기로 하겠다.

3. ‘증편(蒸餠)’의 변이형과 지리적 분포

고려 이전 삼국 시대 전기부터 우리의 전통적 떡 가운데 하나로 발달해 온 ‘증편’의 명칭은 지역적 요인에 의한 언어 변이를 상당히 활발하게 보인다는 점에서 방언지리학의 차원에서 자못 흥미로운 대상이 되고 있다. 따라서 ‘증편’의 지역적 변이형들이 전국적으로 다양하게 출현하고 있는바, 앞에서 살펴본 표준형들을 제외한 방언형을 유형별로 제시하면 다음과 같다.

- (16) ㄱ. 기주떡, 기주병, 방울기주
 ㄴ. 기지떡, 잔기지떡
 ㄷ. 기증떡, 기증편
 ㄹ. 기정떡,²²⁾ 쪽기정, 판기정, 방울기정
 ㅁ. 병거지떡
 ㅂ. 쉼떡, 쉼떡

위의 사례들을 통해 알 수 있는 바와 같이, ‘증편’은 표준 변이형 외에 꽤 다양한 비표준 변이형들이 존재한다는 특징이 있다. 이와 같은 변이형들의 존재를 두고, 대부분의 국어 화자들은 단순히 ‘증편’의 이칭이 많다는 정도로만 인식하는 경향을 보이고 있다. 앞에서 언급한 (2ㄴ)의 사례 외에 전형적인 사례를 한두 가지 더 제시하면 아래와 같다.

22) ‘기정떡’ 외에 ‘기장떡’이 또한 비교적 자주 쓰이고 있긴 하나, 이는 일종의 자유 변이(free variation)로서 체계화하기는 어려운 형태인 듯해서 구체적인 기술에서는 제외하였다.

(17)ㄱ.

기정떡, 기지떡, 증편, 술떡, 여름떡, 방울떡, 잔기지떡, 기증떡

이 떡은 왜 유난히도 이름이 많은 걸까요 @@

<출처> <https://blog.naver.com/geminipark>

ㄴ. 서산 지역에서는 기주떡을 기주병·기지떡·증편(蒸片)·술떡 등으로 다양하게 부른다. <디지털 서산 문화 대전>²³⁾

위의 예 가운데 (17ㄱ)은 개인이 운영하는 블로그의 사례이고, (17ㄴ)은 서산시에서 운영하는 <디지털 서산 문화 대전>의 자료이다. 여기에서 볼 수 있듯이, 개인이든 지방 자치단체에서 공식적으로 운영하는 디지털 자료이든 '증편'의 지역적 변이형 또는 표준형을 단순한 이칭으로 인식하고 있음을 그대로 보여준다. 그러나 본고의 관찰에 따르면, (16)의 변이형들은 표준 변이형 '증편'의 단순한 이칭이 아니라 방언지리학적으로 유의미한 지리적 분포를 보인다는 점에서 정밀한 기술이 요구된다.

우선 (16ㄱ)을 보면, '증편'의 방언형으로 '기주떡, 기주병, 방울기주' 등의 형태가 쓰이고 있음을 알 수 있다. 이러한 형태들은 주로 충청도 지역에서 분포하는 것이 특징이다.

'기주떡'과 '기주병'은 '기주(起酒)+떡', '기주(起酒)+병(餅)의 구조로 이루어진 것으로서 '기주(起酒)', 곧 "증편이나 강정 또는 빵 따위를 만들 때 반죽에 술을 부어 부풀어 오르게 함."²⁴⁾이라는 사전적 의미를 담고 있다. '증편'의 방언형으로 (16ㄱ)과 같은 형태들이 쓰일 수 있는 것은 1차적으로 『음식디미방』이나 『규합총서』의 원문에서 그 기원을 찾을 수 있다.

(18)ㄱ. **증편기주**는 증편 흰 말 흐려 하면 조흔 쌀 흰 되 마이 시어 밥을 무르게 지어 찻거든
조흔 누룩 갖가 둥갓다가 붓거든 그 물 바타 버리고(『음식디미방』)

ㄴ. **기주**가 니럿거든 쌀소에 게피 건강 호초말 너허 복그디 즐겨햐야 소를 쥐기
쥬흐며(『규합총서』)

이러한 자료들에서 보듯이 '기주떡' 혹은 '기주병'의 '기주'는 '기주(起酒)'를 어원으로 '기주>기주'의 변화를 수행한 것으로 볼 수 있다. 백두현(2006: 87)에서는 '증편기주'를 일컬어 "증편을 만들 때에 쌀가루를 부풀도록 넣는 술"이라는 해설을 하고 있다. 따라서 '기주'는 "발효를 하는 데 쓰이는 술" 또는 "술을 넣어 발효하도록 하는 것"이라는 두 가지 의미를 지닌다고 할 수 있다.

'기주떡' 혹은 '기주병'의 지리적 분포를 충청도 지역으로 볼 수 있는 근거는 한국학중앙연구원에서 펴낸 『향토문화전자대전』(<http://www.grandculture.net/>)의 자료를 통해서도 확인된다. 몇몇 자료의 기록을 제시하면 다음과 같다.

(19)ㄱ. 천안 지역에서는 밀 생산을 많이 해 왔기 때문에 밀국수와 밀전병을 주로 해 먹으면서

23) 출처: <http://seosan.grandculture.net/seosan/toc/GC04101492>

24) 『표준국어대사전』 참조.

- 더위를 이겼고 막걸리를 이용한 **기주떡**을 해 먹기도 했다.<충남 천안>
- ㄴ. 회갑상은 한 자 높이로 껌질을 하는데, 시루떡, 인절미, **기주떡**, 감주, 산자, 다식, 과일, 약과, 돼지고기, 쇠고기산적, 닭고기 등으로 푸짐하게 마련한다. <충남 예산>
 - ㄷ. 14일을 작은추석이라 하여 집집마다 햅쌀과 햇콩, 팥, 햇밤 등으로 송편을 만들고, 햅쌀술과 **기주떡**을 빚고, 살찐 암탉과 햇과일 제수(祭需)를 장만하여 추석날 아침 추석 차례를 지낸다. <충북 음성>
 - ㄹ. 청주에는 평동에 떡마을을 육성하여 **기주떡**, 팔떡, 바람떡, 백설기, 숙개떡 등 각종 떡을 만들며 각종 행사 때마다 시연을 보여 전통떡 만드는 방법 등을 보여줌으로 인해 전통음식의 맥을 이어가고 있다.<충북 청주>

이와 같은 사례에서 알 수 있는 바와 같이, '기주떡'은 주로 충청도 지역에서 회갑 등의 의례에서나 명절 음식으로 이용해 왔던 것으로 보인다. 애초에는 여름철, 주로는 삼복더위에 먹는 떡이었던 것이 먹는 자리나 시기가 점차로 확대된 결과라고 할 수 있을 듯하다. 오늘날에 이르러서는 그 시기가 정해져 있지 않고 사시사철 언제든 먹을 수 있는 떡이 된 것도 그러한 경향성과 무관하지 않다고 할 수 있다.

충청도 지역에서 주로 등장하는 '기주떡'의 조리법은 전통적 성격의 '증편'과 특별한 차이를 보이지 않는다. 다만, '방울+기주'의 구조로 이루어진 '방울기주'가 충남 공주나 서산 지역에 출현하고 있어 '방울증편'의 방언형으로 존재하고 있다. 다음은 공주 지역에서 제조된 '기주떡'과 '방울기주'의 모습이다.²⁵⁾



방울기주

기주떡

[그림 3] 공주 지역 '방울기주'와 '기주떡'

한편, (16ㄴ)의 '기지떡'과 '잔기지떡'은 주로 경상도 지역에 분포하고 있다는 점에서 또한 방언지리학적으로 중요한 의미를 지닌다. '기지떡'은 안동과 영주, 봉화 등 경북 북부 지역에, '잔기지떡'은 경남 울산 지역에 주로 분포하는 것이 특징이다.

우선 『향토문화전자대전』(<http://www.grandculture.net/>)의 자료에서 '기지떡'의 용례를 소개하면 아래와 같다.

(20) ㄱ. **순흥기지떡**은 안동과 영주를 비롯해 경북 북부 지역에서 자주 먹었던 발효 떡이다.

25) 출처: 부자떡집(http://www.bujadduck.com/bbs/board.php?bo_table=product5&wr_id=97)

전통 떡들 가운데 기지떡만이 유일하게 발효 과정을 거치는데, 이로 인해 술떡이라고 불리기도 한다. 지역에 따라 증편, 기주떡, 병거지떡 등 다양하게 불리지만, 현재 산업화에 성공한 순흥기지떡이 대표적인 명칭이 되었다. <경북 영주>

ㄴ. 영주시 순흥면 읍내리에서 50여 년째 판매되고 있는 **순흥기지떡**은 서리꽃처럼 아름답다 하여 상화떡·상화병(霜花餅)이라고도 불린다. <경북 영주>

위의 용례에서 확인할 수 있는 바와 같이, '기지떡'은 안동과 영주를 비롯해 경북 북부 지역에서 자주 먹었던 떡으로, 약 50년 전부터 영주시 순흥면 읍내리에서 '순흥기지떡'이라는 명칭으로 상품화가 이루어졌다.²⁶⁾ (20ㄱ)에 설명된 바와 같이, '기지떡'의 이칭으로 '술떡'이 사용되고 있다는 사실에 미루어 볼 때, '술떡'의 사용 지역은 방언지리학적으로 특별한 지리적 제약이 없이 국어의 전 지역에서 사용된 것으로 보인다.

문제는 '기지떡'의 어원을 어떻게 볼 것인가 하는 것이다. 필자의 관찰에 따르면, '기지떡'의 '기지'는 『음식디미방』에서 확인된 바 있는 '기쥬(起酒)'를 그 어원으로 한다고 보는 것이 합리적이라고 본다. 곧 '기지떡'의 '기지'는 '기쥬>기주>기지'의 변화를 겪은 것이라고 할 수 있는 것이다. 이와 같은 가정의 성립은 이상규(2000)에서 확인한 다음과 같은 경북방언형의 존재와 관련지을 수 있다.

(21)ㄱ. 국시(국수): 쫄 있다. 밀가리 **국시**나 사주꾸마.

ㄴ. 마리(마루): **마리**에 다 준비해놨인께 술 떨어지믄 **딜**이가이소.

ㄷ. 부지(부조): 제술이 장객날이 내일이라 **부지** 갖고 간다.

ㄸ. 꼬치(고추): 무꾸, 배차, **꼬치**, 꼬이장 쫄매이 보내라.

위의 예들은 경북방언에서 수행한 비교적 생산적 성격의 비어두 위치의 체언 어간말 모음 'ㄷ>' 변화²⁷⁾를 보여주는 것들이다. 이러한 성격의 변화가 경북방언에서만 독자적으로 수행되는 것은 아니지만, 경북방언이 국어의 여타 방언들에서보다 생산적이라는 점에 비추어 본다면, '기지떡'의 '기지'는 '기쥬>기주>기지'라는 일련의 음성 변화를 수행한 결과라고 할 수 있는 것이다.

다음으로 (16ㄴ)의 '잔기지떡'은 '잔+기지떡'의 구조로 이루어진 것이다. '기지떡' 앞에 "크기가 작다."라는 뜻의 형용사 '잘다'의 관형사형 '잔'을 구성 요소로 하고 있다는 사실로 미루어 볼 때 '잔기지떡'은 다른 아닌 '방울증편'류에 속하는 것임을 알 수 있다.

'기주떡'이나 '기정떡'이 출현하는 지역에서 전통적인 '방울증편'과 유사한 형태의 증편으로 '방울기주'나 '방울기정'을 만들어 낸 것과는 달리, '기지떡'을 재료로 '잔기지떡'을 만들어 낸 것은 새로운 구성 요소로 이루어진 '방울증편'의 변이형이 한 가지 더 탄생하도록 만드는 결과를 낳았다는 점에서 주목할 만하다. 근래 들어 '송화잔기지떡, 다원잔기지떡, 궁잔기지떡, 야심잔기지떡' 등 다양한 명칭의 '잔기지떡'이 등장하여 브랜드화되고 있으나, 그 원조는 '야망떡집'이라는 이름의 울산의 한 떡집이라는 사실²⁸⁾에 비추어 볼 때, '잔기지떡'이라는 명칭 또한 '기지떡'

26) 순흥기지떡은 연간 4000여 가마니의 지역 뭍쌀을 소비할 정도로 산업화에 성공했다.

27) 이러한 변화의 성격에 대해서는 최전승(1983)을 참조. 이 연구에서는 국어 방언들에서 나타나는 'u~i' 대응에 관여하는 접미사 -i의 기능에 대해 기술하면서 체언 어간말 모음에 접미사 -i의 연결에 의하여 중간 단계로 이차적인 이중모음을 생성한 후 단모음화를 수행한 결과 'u~i' 대응을 보이는 것으로 보고 있다.

28) 울산 남구 달동 소재의 떡집으로 필자의 조사 결과 '잔기지떡'의 원조로 알려져 있음을 확인하였다. '잔기지떡'의

과 동일한 방언권에 속하는 경상도 지역에서 처음으로 사용되기 시작한 것으로 보인다.

한편, (16ㄷ)의 '기증떡'과 '기증편'은 앞에서 살펴본 조선 시대 고조리서 『주방문』의 '기증편'과 관련이 있는 것으로 보인다. 이와 같은 가정이 가능한 것은 『주방문』 말고도 『음식미방』과 비슷한 시기에 간행된 것으로 파악되고 있는 또 다른 조리서인 『음식보(飮食譜)』에도 '기증편'이 출현하는바,²⁹⁾ '기증편' > '기증편'의 변화를 겪은 형태가 오늘날까지 쓰이는 것으로 볼 수 있을 듯하다.

『향토문화전자대전』의 자료(<http://www.grandculture.net/ko/Contents/Index>)에서는 '기증떡'을, 농촌진흥청 국립농업과학원(2010: 352)에서는 '기증편'을 제주도 방언형이라고 기술하고 있다. 따라서 '기증떡'과 '기증편'은 제주도 지역에서 주로 쓰이는 '증편'의 지역적 변이형에 해당한다고 할 것이다.

(16ㄹ)의 '기정떡'은 주로 전남방언에서 사용하는 방언형³⁰⁾으로 알려져 있는 것인데 필자의 조사 결과 강원도 지역³¹⁾이나 충북 지역에서도 '기정떡'이 사용되고 있어 순수한 전남 방언은 아니라고 보는 것이 타당한 것으로 보인다. 일단 『향토문화전자대전』에서 확인된 '기정떡'의 분포 지역 관련 용례를 제시하면 아래와 같다.

(22) ㄱ. 한편, 사평면 사평리의 한 떡집에서 약 40년 가까이 대를 이어 만들어 온 증편이 인근 지역을 중심으로 유명세를 타기 시작하면서 '사평 **기정떡**'이라는 이름으로 전국에 널리 알려지게 되었다. <전남 화순>

ㄴ. 떡은 **기정떡**을 올린다. 예전에는 찰시리떡(찰시루떡)을 올렸는데 요즘은 기정떡을 올린다.<전남 여수>

(23) ㄱ. 이날에 햅쌀로 술을 빚고, 햅쌀밥·송편·**기정**·우갱이·과일을 차례상에 올려 조상께 한 해 농사에 대한 고마움을 표시한다. <강원도 강릉>

ㄴ. 부모님이 오랜만에 찾아왔기에 그녀는 떡집에 가 **기정떡**을 사다가 대접했다. <강원도 삼척>

(24) 제천시 금성면 구룡리에서는 추석 차례를 지낼 때 **기정떡**을 오색으로 장만하여 차리기도 하였는데, 오색이 오복을 가져온다고 생각하였다. <충북 제천>

여기에서 보듯이, '기정떡'은 전남 화순이나 여수 지역에서뿐만 아니라 강원도의 강릉이나 삼척 및 충북 제천 등 비교적 다양한 지역에서 사용되고 있음을 알 수 있다. 따라서 『우리말샘』이나 『전통향토음식용어사전』(농촌진흥청 국립농업과학원, 2010) 등에서 '기정떡'을 '전남 방언'의 고유한 방언으로 파악하고 있는 것에 대해서는 좀더 정밀한 조사가 필요하다고 할 수 있다. 특히 강원도 지역에서는 '판기정'이나 '쪽기정'이 또한 사용되고 있다는 기술이 이루어지고 있음³²⁾에 비추어 볼 때 '기정떡'의 기원이 도리어 강원도 방언의 어느 지역, 예컨대 강릉 지역 방언으로 볼 수 있는 근거가 없지 않다.

특징에 대해서는 <https://www.yamangricecake.com/%EC%9E%94%EA%B8%B0%EC%A7%80%EB%96%A1> 참조.

29) 김귀영, 이성우(1988: 140) 참조.

30) 이기갑 외 4인(1997: 59)에서는 '기정떡'을 전남 담양 지역어로 기술하고 있으며, 황금연, 강희진(2010)에서도 마찬가지로 담양 지역어로 기술하고 있어, 전남 방언 내에서의 분포 또한 정밀한 재조사가 필요한 것으로 보인다.

31) 이와 같은 언어적 사실은 『강릉 방언 사전』에서도 확인되고 있다. 즉, 박성종, 전해숙(2009: 70)에서는 '기정떡'을 '증편'의 방언형으로 제시하면서 "막걸리를 조금 탄 뜨거운 물로 멥쌀가루를 걸쭉하게 반죽하여 부풀린 다음 틀에 넣고 위에 고명을 얹어 찐 떡."이라고 설명하고 있다.

32) 『전통향토음식용어사전』 352쪽 참조.



[그림 4] 강릉 동해기정떡



[그림 5] 화순 사평 기정떡

'판기정'과 '쪽기정'의 경우, 각각 '판+기정', '쪽+기정'의 구조로 이루어진 것인데, 이는 원래의 '기정떡'이 하나의 판으로 이루어져 있던 것을 먹기 좋게 '쪽'으로 나누어 먹기 시작한 것과 관련이 있는 것으로 보인다. 다음에서 보듯 <천안아산 육아 카페 >³³⁾라는 명칭의 네이버 카페의 자유게시판에 오른 한 네티즌의 답글에 자르지 않은 '판기정떡'이 별도로 존재하고 있는 것도 그 증거 가운데 하나이다.

(25) 공투89: 저희 고향이 동해라 친정은 제사떡도 여기서 안 자른 판기정떡 사서 올려요. ㅋㅋ 강릉인가에 있는 건 아들이 하고 부모님이 동해에서 하셔서 할머니가 매년 사가지고 오시는데 먹고 싶네요.ㅠㅋㅋㅋㅋ(2021. 8. 20.)

결과적으로, '기정떡'은 지금까지 알려져 온 것과는 달리 전남 방언 외에도 강릉, 충북 제천 등 여러 지역에서 분포하고 있음이 특징이다. 이와 같이 비교적 다양한 지리적 분포를 보이는 '기정떡'의 어원 또는 의미는 과연 무엇일까?

앞에서 살펴본 역사적 문헌 자료들에서 '기정떡'의 어원을 음운론적 차원에서 설명할 수 있는 근거는 아직 확인되지 않는 듯하다. 따라서 '기정떡'은 (16ㄱ~ㄷ)의 형태들처럼 역사적 기원형으로부터 특정 지역 방언에서 수행된 일정한 음성 변화의 결과 나타난 형태라기보다는, 기존 형태들과는 다른 새로운 의미를 지닌 형태라고 보는 것이 더 합리적인 것으로 보인다. 이와 같은 가정하에 본 연구에서는 '기정+떡'에서 '기정'의 어원을 한자어 '起精'으로 보고자 한다. '起精'의 '精'은 그 새김이 '쫄은 쌀'이라는 의미로 쓰인다. 따라서 '기정떡'의 '기정'은 "쌀을 찞어 속꺼풀을 벗기고 깨끗하게 한 후 발효시킴." 정도의 의미를 지니게 되고, 결과적으로 "멥쌀을 술로 발효시킨 떡"이라는 의미의 '증편' 또는 '술떡'과 의미가 통한다고 볼 수 있기 때문이다.

'기정떡'의 '기정'을 한자어 '起精'으로 보려는 데 필요한 한 가지 타당한 근거는 『규합총서』에서 찾을 수 있다. 즉, 『규합총서』의 첫머리에는 "쫄은 쌀 옥 갖치 찰허 빅세하야 담가(좋은 쌀을 옥같이 껍질 벗겨 여러 번 씻어 담가)라는 구절이 있는바, 이러한 구절과 관련되는 것으로 '쫄은 쌀을 (술로) 발효시킨 떡'이라는 뜻의 '기정떡'이 탄생하게 된 것이 아닐까 한다.

(16ㄹ)의 '병거지떡'은 '방울증편'의 모양이 병거지 모양을 닮은 데서 비롯된 명칭으로, 현재 강원도 철원 등지에서 주로 사용되고 있다. 형태상으로는 어느 지역에서든 보편적으로 쓸 수

33) 출처: <https://cafe.naver.com/orangevrdhj/138724>

있는 것임에도 불구하고 다음과 같은 한 지역 신문사의 기사에서 볼 수 있듯이 철원 지역을 중심으로 생산되고 있는 것으로 보인다. 따라서 그 기원 또한 강원도 철원으로 가정할 수 있을 듯하다.

(26) 철원빙거지떡은 그 생김새가 마치 빙거지 모양과 같다고 하여 붙여진 이름으로 철원쌀과 오대쌀로 만든 품질 좋은 막걸리 효모로 발효시켜 일반 떡과 달리 부드러운 식감과 쫄득하고, 달착지근하면서 시큼한 맛이 일품이다. 또한, 안에 팥이 들어있어 맛이 좋으며 메론, 블루베리, 딸기, 기본으로 즐길 수 있어서 시각적인 효과와 맛으로 고객들에게 사랑을 받고 있다.(<https://blog.daum.net/cwnewn/12574383>)

여기에서 보듯이, '빙거지떡'은 비교적 최근에 나타난 '증편'의 변이형으로, 정확하게는 '방울 증편'의 변이형으로 그 생김새가 빙거지 모양을 닮은 데서 생겨난 명칭임을 알 수 있다. 『표준국어대사전』에 따르면, 원래 우리말 '빙거지떡'은 "가운데가 우묵하고 전이 뒤둥그러진 빙거지 모양의 흰떡."을 가리키는바, (26)에서와 같은 '방울증편'을 가리키는 것은 아니었다. 그러나 근래 들어서 '빙거지떡'은 '방울증편'의 변이형으로서 강원도 철원을 중심으로 사용되고 있음이 특징이다.

마지막으로, (16口)의 '싹떡'과 '쉽떡'은 중국 연변의 조선족 사회와 북한 지역에서 사용되고 있는 '방울증편'의 변이형이다. 중국 조선족의 전통음식 조리법과 문화에 대한 이야기가 담겨 있는 한식재단(2017), 『연변 조선족 전통음식을 담다』에 따르면, '싹떡'은 직경이 8cm 정도로 작고 중심에 여러 가지 색소를 첨가한 고명을 뿌리는데, 멥쌀가루에 잘 발효된 식혜를 넣어 발효시켜 만드는 것이 특징이다.

흥미로운 사실은 '싹떡'은 보통의 '방울증편'과는 몇 가지 면에서 특징적인 차이가 있다는 것이다. 막걸리가 아닌 식혜를 넣어 발효시킨다는 것과 팥소를 넣지 않는다는 것, 고명 또한 여러 가지 색소를 첨가한 것을 뿌린다는 것이 그것이다. '싹떡'의 이와 같은 특징은 '쉽떡'의 경우도 마찬가지로인 것으로 확인되는바,³⁴⁾ 연변의 조선족 사회와 북한에서의 '증편'은 남한과는 다른 새로운 형태의 '방울증편'을 개발한 것과 관련이 있는 게 아닐까 한다.

4. 결론 및 제언

본 연구는 우리의 전통적인 떡 가운데 하나였던 '증편'이 최근 들어 남녀노소가 즐겨 찾는 간편한 일상식으로 자리를 잡는 한편, 전 세계인이 주목하는 K-푸드의 대열에 합류하고 있는 현상과 관련하여 '증편'에 대한 지식과 정보의 오류가 적지 않다는 사실에 주목하고, '증편'의 역사적 발달과 특징에 대한 정확한 이해를 토대로, 방언지리학의 관점에서 '증편'의 지역적 변이형들의 지리적 분포를 파악하는 데 관심을 두었다. 연구 결과를 몇 가지로 요약하여 제시하면 다음과 같다.

첫째, '멥쌀을 술로 발효한 후 찐 것'이라는 의미의 전통적인 '이병류(飴餅類)'에 속하는 떡인 '증편' 또는 '증편'은 일찍이 삼국 시대 전기부터 전형적인 여름 떡으로 자리를 잡아 왔으며, 밀가루를 발효시켜 만든 것으로, 만두에 가까운 떡이라고 할 수 있는 고려

34) 이에 대해서는 <https://blog.naver.com/nuacmail/221563775751> 참조.

시대 이후의 '쌍화' 혹은 '상화'와는 분명하게 구별되는 것이다.

둘째, 조선 시대 및 근대 시기의 전통적인 조리서들에서 나타난 '증편'에 대한 기술에 비추어 볼 때, '증편'의 종류는 크게 두 가지, 곧 '증편'계와 '방울증편'계로 나눌 수 있으며, 후자의 경우 크기와 모양, 조리법에서 '증편'계와 상당한 차이를 보인다.

셋째, '증편'의 비표준 변이형들 또한 '증편'의 종류와 밀접한 관련이 있는바, '증편'계와 '방울증편'계 두 가지로 나뉜다.

- 1) '증편'계: 기주떡, 기주병, 기지떡, 기증떡, 기증편, 기정떡, 판기정, 쪽기정
- 2) '방울증편'계: 방울기주떡, 잔기지떡, 방울기정떡, 병거지떡, 싹떡, 싹떡

넷째, '증편'의 비표준 변이형들은 역사적 기원형으로부터 지역에 따라 달리 수행된 음성 변화 혹은 형태 변화를 바탕으로 형성된 것들로서 그 유형에 따라 '기주떡형, 기지떡형, 기증떡형, 기정떡형, 기타형' 등 크게 구분되며, 그 지리적 분포 양상을 하나의 표로 정리하면 다음과 같다.

유형	변이형	지리적 분포	비고
'기주떡'형	기주떡, 기주병, 방울기주떡	충청도	
'기지떡'형	기지떡, 잔기지떡	경상도	경북 영주 순흥, 경남 울산 등
'기증떡'형	기증떡, 기증편	제주도	
'기정떡'형	기정떡, 판기정, 쪽기정, 방울기정	강원도, 전라도	강릉, 삼척, 전남 화순, 광양 등.
'기타'형	병거지떡	강원도	
	싹떡, 싹떡	연변, 북한	

이러한 연구 성과는 우리의 전통적인 떡 문화 가운데 하나인 '증편'의 비표준 변이형의 존재를 방언지리학의 관점에서 밝히려 했다는 점에서 의의가 있다고 할 것이다. 필자의 관찰에 따르면, 오늘날 아침 식사 대응으로, 또는 간식으로 일상화되고 있는 '증편'의 상품화 과정에서 사용하는 명칭으로 표준 변이형 대신 비표준 변이형들이 더 자주 쓰이고 있다. 따라서 본 연구는 '순흥기지떡', '강릉기정떡', '동해기정떡', '광양기정떡, 사평기정떡' 등 '생산지명+ 증편 유형'의 구조로 이루어진 변이형의 존재를 이해하는 데 조금이나마 도움이 될 수 있으리라 본다.

다만, 각 변이형들의 기원이나 지리적 분포 문제는 면밀한 방언 조사를 기초로 이루어진 것이 아니라는 점에서 앞으로 방언학계의 후속적인 접근이 이루어져야 할 것으로 본다. 국가적 차원에서도 우리의 전통적인 음식문화와 관련된 좀더 체계적인 지식과 정보의 구축을 위한 작업 가운데 하나로서 이와 관련된 광범위한 기초 자료 조사를 기획할 필요가 있다.

대중문화를 중심으로 한 한류 확산의 부수적 효과로 이루어진 K-푸드, 곧 한국 음식의 세계화가 본격적으로 이루어진 것은 2008년부터 추진된 한식 세계화 사업과 밀접한 관련이 있다는

사실에 비추어 본다면, 한식의 세계화는 벌써 10여 년의 역사를 지닌 셈이다. 만일 그러한 세계화의 첫 단추가 허술한 정보와 지식을 바탕으로 채워져 있다면, 발전적인 미래를 꿈꾸기는 어려운 일이라고 할 수 있다. 우리 사회 각계 각층의 노력이 좀더 필요한 이유이다.

참고문헌

- 김귀영, 이성우(1988), '음식보(飮食譜)'의 조리(調理)에 관한 분석적(分析的) 고찰(考察), 『한국식문화학회지』 제3권 제2호, 135-142쪽, 한국식생활문화학회.
- 김미라(2017), 시들지 않는 먹방·쿡방 열풍: 정서적 허기인가, 정보와 오락의 추구인가, 『방송문화』 2017년 여름호, 218-228쪽, 한국방송협회.
- 김용갑(2017), 한국 멍쌀떡 발달 배경, 『아세아연구』 60(4), 39-74쪽, 고려대학교 아세아문제연구소.
- 김준희(2010), 병이류의 종류 및 조리방법에 대한 고찰-조선시대 고문헌 및 근대문헌을 중심으로-, 박사학위논문(경기대학교 관광전문대학원).
- 노의현(2016), 먹방의 욕망에서 `쿡방`의 욕망으로, 『문화과학』 86권, 356-376쪽, 문화과학사.
- 농촌진흥청 국립농업과학원(2010), 『전통향토음식용어사전』, 서울: 교문사.
- 박성중·전혜숙(2009), 『강릉 방언 사전』, 서울: 태학사.
- 백두현(2006), 『음식디미방주해』, 서울: 글누림.
- 백두현(2013), 『주방문, 정일당잡지 주해』, 서울: 글누림.
- 안순태, 임유진, 이하나(2020), 국내 먹방(먹는 방송, Mukbang) 콘텐츠 특성에 관한 연구: 지상파와 온라인 먹방 프로그램의 비교를 중심으로, 『한국방송학보』 34-4호, 39-79쪽, 한국방송학회.
- 윤서석(2008), 한국의 떡문화, 『東아시아食生活學會 2008년도 추계학술대회 발표자료집』, 1-7쪽, 동아시아식생활학회.
- 이기갑 외 4인(1997), 『전남방언사전』, 전라남도.
- 이상규(2000), 『경북 방언 사전』, 서울: 태학사.
- 이철호, 맹영선(1987), 한국(韓國) 떡에 관한 문헌적(文獻的) 고찰(考察), 『한국식문화학회지』 2권 2호, 117 - 132쪽, 한국식문화학회.
- 조숙정(2008), 『김치, 젓갈, 장아찌』, 서울: 글누림.
- 최전승(1983), 비어두음절 모음의 방언적 분화(u~i)와 접미사 -i'의 기능, 154-175쪽, 『國語學研究(정병욱 선생 화갑기념논총 I)』, 서울: 신구문화사.
- 한식재단(2017), 『연변 조선족 전통음식을 담다』, 서울: 한국외식정보.
- 황금연, 강희진(2010), 『담양방언사전』. 담양문화원.