

제주의 떡 이름

김 순 자*

차례

1. 들어가는 글
2. 자료 속의 '제주의 떡'
3. 제주 떡의 분류
4. 마을별로 살펴본 '제주의 떡'
5. 제주 떡에 얽힌 민속
6. 나오는 글

1. 들어가는 글

제주에서는 장례와 제사, 명절, 굿을 할 때 제물로 떡을 해 올렸다. 가정에서는 특별한 날에 떡을 하였는가 하면 구황음식으로 떡을 만들어 먹기도 하였다. 제주의 떡은 육지 지방과 달리 그 이름이 독특할 뿐만 아니라 모양과 재료, 만드는 법 등에서도 차이를 보인다. 육지 지방의 떡이 쌀과 찹쌀로 만드는 떡이 대부분이라면 제주의 떡은 조와 메밀 등 잡곡을 이용한 떡이 많다.

떡은 제례와 상례 등 의례와 굿을 할 때 없어서는 안 되는 제물인 동시에 고마운 마음을 담은 정표로 나눠주는 특별 음식이다. 그러나 이러한

* 제주대학교 국어국문학과 박사과정

제주의 고유한 떡도 시대 변화에 따라 점차 사라지고 있다.

제주에서 장례와 제사, 명절 등에서 이용하는 떡은 집안과 지역에 따라 약간의 차이가 있으나 보통은 오편-제편, 인절미, 세미떡(조개송편), 절편, 솔벤-을 기준으로 제례용 떡을 만들었다. “성복제에 올리지 않은 제물은 ‘식게’(제사)나 ‘맹질’(명절) 때 올리지 못한다.”는 관념이 있을 정도로 제주에서는 장례 떡을 가장 중요하게 여긴다. 굿을 할 때는 ‘돌레떡’과 ‘시루떡’으로 대증을 삼는다. 그러나 지금은 제사나 명절 등 의례 제물 떡으로 오편을 기준해서 올리는 집안이 거의 없는 형편이다.

이 글은 제주 사람들이 현재 기억하고 있는, 흩어지고 잊혀져 가는 제주 전통의 떡 이름을 정리하고, 떡 이름이 어떻게 붙여졌는가를 살피는데 목적이 있다. 먼저 그 동안 발표된 자료에 실려 있는 떡 이름을 정리한 후에 필자가 직접 조사한 9개 마을(애월읍 봉성리, 애월읍 수산리, 한경면 조수1리, 한경면 조수2리, 성산읍 고성리, 구좌읍 송당리, 서귀포시 서호동, 안덕면 서광리, 남원읍 태흥리)의 떡 이름을 한복려의 분류법에 따라 제주의 떡 이름을 분류해 보고, 조사 지역의 떡 이름에 얽힌 유래와 특징, 지역과 가문에 따라 어떻게 다른지 비교, 고찰하고자 한다. 또 영장떡 등 떡에 얽힌 풍속에 대해서도 살펴보고자 한다. 그러나 조사의 한계로 지역에 따라서 떡 이름이 누락된 경우도 있어 제주 떡 이름을 체계화하기 위해서는 제보자 수와 조사 지역을 넓히는 한편 이미 조사된 마을의 떡 이름도 보완해야 할 것이다.

2. 자료 속의 ‘제주의 떡’

제주의 떡에 대한 자료는 濟州道の 《濟州道文化財 및 遺蹟 綜合調查報告書》(1973), 文化公報部 文化財管理局의 《韓國民俗綜合調查報告書-濟州道 篇》(1977), 秦聖麒의 《南國의 鄉土飲食-濟州島 鄉土飲食》(1985), 제주도여성회관 《향토음식교재》(1986), 제주도농촌진흥원의 《제주전통

음식》(1993), 濟州道民俗自然史博物館의 《濟州道の 食生活》(1995), 제주도의 《제주의 민속(IV)》(1996), 김지순의 《제주도 음식》(1998)과 《제주도 음식문화》(2001) 등에 보고되어 있다.

《제주도문화재 및 유적 종합조사보고서》에 실린 제주의 떡 자료는 <민속 편> 4장 2절에서 다루고 있는데, ‘돌레떡, 오메기떡, 빙떡, 초침떡, 새미떡, 물떡, 인절미, 슬편, 절편, 기주떡, 감제떡’ 등 총 11종의 떡이 상세하게 소개되었다.

文化公報部 文化財管理局의 《韓國民俗綜合調查報告書-濟州道 篇》에서는 제4편 제2장 제4~6절에서 제주의 떡을 소개하고 있다. ‘곡물로 만드는 음식’으로 ‘속떡, 돌레떡, 침떡, 오메기떡, 젓편(제사에 쓰는 시루떡), 반찬곤떡, 달떡, 은절미(인절미), 송편, 때때기떡, 감제떡, 상애떡, 슬떡, 제사떡, 명석떡, 모멸떡, 메멸만두’ 등을 소개하고 있다. 또 제사떡에는 삼편(백시리-설귀, 절병-절편, 명석떡)과 오편(침떡-시루떡, 절병(절편), 곤떡, 새미떡, 은절미)을, 정월 명절 떡으로 ‘곤떡, 모멸떡, 제편, 반찬곤떡, 새미떡, 은절미’를 소개하고 있다. 출생 음식으로 백일에 ‘흰무리떡’을 찌서 백 사람에게 나누어주고, 돌떡으로 ‘흰무리’와 ‘삼색무지개떡’도 보고하고 있다. 또 제사음식은 밑에서부터 제편, 약계, 중계, 인절미, 절편, 슬편, 웃지시 순으로 고인다¹⁾며 20여 종의 떡을 제시하고 있다.

하지만 《韓國民俗綜合調查報告書-濟州道 篇》속의 제주 떡은 제주지역의 인절미가 쌀이나 메밀가루로 만드는데 반해 참쌀로 만든다고 되어 있는 등 잘못된 설명도 눈에 띈다.

진성기는 《南國의 郷土飲食-濟州島 郷土飲食》 제3장 <향토음식의 현황>에서 떡류 42종²⁾을 보고하는 한편 제4장 <향토음식>에서는 ‘떡’과 ‘맹질떡’ 등의 각론을 통해 제주의 전통 떡의 쓰임새를 소개하고 있다. 이를

1) 濟州道, 《濟州道文化財 및 遺蹟 綜合調查報告書》, 1973, 253쪽.

2) 제편, 은절미, 절편, 우적, 과질, 중과, 약과, 강정, 요애, 빙떡, 만디, 조개슬편, 상외, 낭외, 조절편, 돌래, 월번, 조매떡, 각번, 시리떡, 정정과, 연주청오물떡, 방울떡, 고리동반, 돌래떡, 만디, 물콧떡, 무친떡, 감제떡, 쾌떡, 대죽떡, 똥떡, 모뚱떡, 속떡, 오메기떡, 초침떡, 지름떡, 보시떡, 기주떡, 골미떡, 사밭떡, 송애기떡. 65~66쪽.

테면 제주의 떡을 ‘영장떡’³⁾ ‘식개떡’⁴⁾ ‘굿떡’⁵⁾ ‘상두떡’⁶⁾으로 나눠 28종의 떡을 소개하고 있고, ‘맹질떡’에서는 정월 명절에 만드는 떡으로 ‘시리떡(쌀떡과 좁쌀떡), 새미떡, 은절미, 곤떡, 절편, 반착곤떡(술변), 명석떡, 전지진 것, 우짚, 중과, 약과, 강정, 요외(칠과겹상)’를 들고 있다. 그러나 각론으로 다른 ‘떡’의 분류체계와 ‘맹질떡’의 내용이 다를 뿐 아니라 분류방법이 들쭉날쭉이어서 재고해야 할 것으로 보인다.

제주도여성회관의 《향토음식교재》에서는 ‘빙떡, 오메기떡, 조떡, 돌래떡, 송편, 기름떡, 세미, 반달떡’ 등 8종의 떡과 만드는 법을, 제주도농촌진흥원의 《제주전통음식》에서는 제떡으로 ‘제편, 술변(술편), 은절미(인절미), 절편(절편), 강정, 요외, 과질, 중과, 약과, 우짚’ 등 10가지 떡과 20여종의 떡 만드는 법을 함께 소개하고 있다. 제주도민속자연사박물관에서 나온 《濟州道の 食生活》에서는 ‘찌는 떡’⁷⁾ ‘삶은 떡’⁸⁾ ‘부풀리는 떡’⁹⁾ ‘지지는 떡’¹⁰⁾ 등으로 나눠, 30종의 제주 전통 떡에 대한 특징과 만드는 법에 대해서 기술하고 있다. 제주도에서 발간한 《제주의 민속(IV)》에서는 제조방법과 용도에 따라 떡을 분류하고 있는데, 제조방법은 ‘전떡’, ‘발효 후 전떡’, ‘삶은 떡’, ‘지진떡’으로 나누고, 용도에 따라서는 ‘체레떡’, ‘일반떡’, ‘무속떡’으로 나눠 40종의 떡을 소개하고 있다. 일반떡으로, 구워서 만드는 ‘앙에떡’까지 총 41종의 떡에 대해 기술하고 있다.

3) 제편, 은절미, 절편, 우짚, 과질, 중과, 약과, 강정, 요외. 97~98쪽.

4) 빙떡, 만디, 조개송편, 상외, 낭애, 조절편. 98~99쪽.

5) 돌래, 월변, 조매떡, 각편, 시리떡, 정정괴, 연주청오물떡, 방울떡, 고리동반. 돌래부터 시리떡까지는 ‘만당제물’이라고 한다. 100~101쪽.

6) 돌래떡, 만디, 물콧떡, 무친떡. 101~103쪽.

7) 백시리, 조·쌀시리, 팥침떡, 제편, 초침떡, 감저침떡, 술변, 절편, 은절미, 중과, 송편. 161~166쪽.

8) 새미떡, 물떡, 등절비, 돌래떡, 감저돌래, 만디, 병거떡, 순가락떡, 오메기떡. 167~170쪽.

9) 상외떡, 기주떡, 기증편. 170~171쪽.

10) 약괴, 과질, 강정, 요외, 기름떡, 우짚, 화전, 빙떡. 171~173쪽.

<표 1> 제주지역 떡의 이용 용도와 익히는 방법

(제주도, 《제주의 민속(IV)》 305쪽 <표 1> 재인용)

용도별 종류 방법	제례떡	일반떡	무속떡
찜떡	솔변, 제편	송편, 조개솔변, 시리떡, 조침떡, 감저찜떡	보리시리, 시리떡, 나까시리
발효 후 찜떡		상외떡, 기주떡, 기중편	
삶은 떡	절편, 꿀미떡, 은절미, 기름떡	돌래떡, 등절미, 개떡, 만다, 새미떡, 물떡, 감저돌래떡	조매떡, 돌래떡, 오물떡, 정정괴, 손외성, 발외성, 월변, 병개떡, 방울떡, 고리동반
지진 떡	중과, 약과, 과일, 강정, 요애	빙떡	

김지순은 《제주도 음식문화》에서 ‘일반떡’¹¹⁾ ‘제례떡’¹²⁾, ‘무속떡’¹³⁾으로 나눠 44종의 떡을 소개하고 있다. 그러나 일반떡으로 분류된 송편이나 조개솔변, 기중편, 새미떡, 빙떡 등은 지역과 집안에 따라 제례떡으로 사용하는 것을 보면 《제주의 민속(IV)》과 김지순의 제주 지역 떡의 분류 방법도 재고되어야 할 것으로 판단된다.

이상의 자료에서 떡 이름이 들쭉날쭉한 것은 지역과 집안에 따라 떡 이름과 용도가 조금씩 차이가 남에도 연구자들이 이에 대한 이해 없이 떡 분류와 이름을 기술했기 때문이다.

11) 찜떡, 조침떡, 감저찜떡, 대죽찜떡, 고달떡, 감자돌래떡, 송편, 상외떡, 빙떡, 기중편, 모뎀새미, 물떡, 만다, 기주떡, 조개솔변, 양외떡, 등절미, 송애기떡. 157쪽.
 12) 꿀미떡, 우찌, 제편, 과일, 강정, 요애, 솔변, 절편, 멥물은절미, 중과, 약과, 고달시루떡, 병것떡. 158쪽.
 13) 돌래떡, 조매떡, 오물떡, 병개떡, 방울떡, 고리동반, 손외성, 발외성, 월변, 보시시리, 개떡, 나가시리, 정정괴. 158쪽.

3. 제주 떡의 분류

제주의 떡 이름은 떡의 모양이나 재료, 만드는 방법에 ‘-떡’, ‘-벤’, ‘-변’, ‘-편’, ‘-펜’ 등을 붙여지었는가 하면 육지의 떡 이름을 빌려서 비슷하게 지어진 떡 이름도 있다. 세미떡을 ‘세미’, ‘돌레떡’을 ‘돌레’와 같이 ‘-떡’을 생략해 부르기도 한다. ‘-벤’과 ‘-변’, ‘-펜’은 ‘-편’을 제주어식으로 발음하면서 음이 변화한 것으로 판단된다. ‘편’은 ‘떡’과 함께 한자음 ‘餅’에서 유래된 고유어이다.

《표준국어대사전》을 보면, ‘떡’은 “곡식 가루를 찌거나, 그 찌른 것을 치거나 빻아서 만든 음식을 통틀어 이르는 말”이라고 되어 있고, ‘편’은 “떡을 점잖게 이르는 말”이라고 되어 있어 ‘-떡’이나 ‘-편’은 같은 의미로 쓰였음을 알 수 있다.

한복려의 떡 분류법에 따라 제주의 떡 만드는 방법을 보면, 두 가지로 나눌 수 있다. 시루에 직접 떡가루를 안쳐 찌는 시루떡과 떡가루를 반죽하여 모양을 빚어 만드는 물편이 그것이다.¹⁴⁾ 시루떡은 시루에 찌는 떡의 총칭이며, 물편은 그 이외의 떡을 말하는 것이다.

3.1. 시루떡

시루떡은 시루에 찌는 떡의 총칭이다. 제주에서 발화되는 ‘시리떡’, ‘침떡’, ‘친떡’, ‘제펜’, ‘문침떡’, ‘모힌침떡’, ‘조침떡’, ‘모멸침떡’ 등이 모두 시루에서 찌낸 떡이다.

여기에서 ‘제펜’은 제물로 올리는 떡을 특별히 칭하는 떡 이름으로, 쌀가루를 이용해 덧잎을 켜켜이 넣거나 팔고물이나 녹두고물 등을 넣고 시루에서 찌 떡을 말하고, ‘문침떡’, ‘조침떡’, ‘침떡’, ‘모멸침떡’ 등은 쌀이나 좁쌀가루·메밀가루에 호박이나 고구마 등을 넣고 켜켜이 팔고물 등을 얹어 시루에서 찌낸 떡이다. 무리떡에 켜를 얹힌 떡이라고 할 수 있다. ‘무리떡’은 시루떡 가운데서도 고물 없이 쌀가루로만 또는 고물이 들어가더

14) 한복려, 《떡과 과자》, 대원사, 1989, 79쪽.

라도 쪼 없이 쌀가루와 고물을 한꺼번에 섞어 찌는¹⁵⁾ 떡을 말한다. ‘설귀떡’(설기떡)이 이에 해당한다. ‘시리’는 시루에 해당하는 제주어로, 한자어로 시루떡을 ‘중병(飪餅)’이라고 한다.

3.2. 물편

물편은 시루떡을 제외한 떡의 총칭으로, 크게 쌀가루를 반죽해 삶거나 찌낸 다음 손으로 잘 이겨서 떡 모양을 떠낸 떡과 물에 삶거나 경그레에서 찢 떡, 기름에 지지는 떡, 부풀려 찢 떡 등으로 나눌 수 있다.

3.2.1. 반죽을 익혀서 모양낸 떡: 쌀가루를 이긴 후 반죽해서 모양을 낸 떡으로는 ‘절편’과 ‘골미떡’ 등이 있다. ‘절편’은 물편의 기본이 되는 떡으로 ‘동글락곤떡’, ‘달떡’ 등이 이에 해당하는데 떡메로 쳐서 만드는 육지 지방의 ‘절편’과 달리 제주에서는 손으로 잘 달룬(이긴) 후 안반에서 밀대로 밀어 떡을 두 개 붙여 ‘절편본’으로 떠서 완성한다. ‘절편’은 ‘절편’에 대응하는 제주어로서, 떡살로 눌러 모나거나 둥글게 만든 흰떡이다. 한자어로는 ‘절병(切餅)’이라고 말한다.

3.2.2. 삶거나 찢떡: 삶는 떡으로는 ‘솔편, 송편, 세미떡, 은절미, 돌레떡, 등절비, 만뒤떡, 물떡, 오메기’ 등이 있는데, 반죽을 해서 모양을 낸 후 삶아 찬물에 헹구 참기름을 바르거나 고물을 묻힌 떡이다. ‘돌레떡’은 만드는 사람에 따라 쌀가루를 익힌 후에 떡 모양을 만드는 경우도 있다.

3.2.3. 지지는 떡: 지지는 떡으로는 웃기떡으로 사용하는 ‘고장떡, 기름떡, 과질, 중괘, 약괘, 빙떡(전기떡)’ 등이 해당된다. ‘중괘’는 지지는 대신 물에 삶아서 참기름을 바르고 마무리하는 경우도 있다.

3.2.4. 부풀려 찢 떡: 기주에 부풀려 찢는 떡으로는 ‘기증편, 상웨떡, 빵떡, 기취떡, 밀떡’ 등이 있는데 ‘기주’를 넣고 발효시킨 떡이어서 여름철에 주로 했다. ‘기증편’은 쌀가루에 기주를 넣고 부풀게 한 다음 떡 징에 놓아서 찌낸 떡으로, 제를 지낼 때 ‘제편’ 용도로 사용하던 떡이다. ‘상웨떡’이나 ‘빵떡’·‘기취떡’은 보릿가루나 밀가루에 기주를 넣어 부풀게 한 후 떡 모양

15) 한복려, 앞의 책, 80쪽.

을 낸 후 '징'(정그레)에서 쪄낸 떡이다. '기주떡'도 모양에 따라 네모난 떡은 '인절미', 반달 모양은 '세미떡'으로 불리었다. '기증편'은 '증병(蒸餅)·'증편'에 대응하는 제주어다. 제주에서는 쌀가루를 기주에 발효시켜서 만든 떡을 '기증편'이라고 하고, 밀이나 보릿가루 등을 기주에 발효시켜 만든 떡은 '상웨떡'·'기쥐떡'·'기지떡'·'빵떡'·'밀떡' 등으로 혼용해 부르기도 한다.

4. 마을별로 살펴본 '제주의 떡'

제주에서는 장례나 제사, 명절 등 각종 의례와 굿할 때 떡을 만들어 제물로 사용했다. '굿 떡'을 제외한 장례와 제사, 명절 등에 사용하는 '제물 떡'은 장례가 있을 때 성복체에 올렸던 '오편'을 기준으로 제물을 장만했다. 그러나 계절에 따라, 지역과 집안에 따라 떡의 재료와 만드는 방법, 내용이 약간씩 다를 뿐 거개가 비슷하다. 이 장에서는 마을별로 조사된 떡 종류를 제시하고, 만드는 법과 떡 이름의 유래, 떡에 얽힌 이야기를 전개하려고 한다. 같은 떡인 경우는 한 번의 설명으로 끝내지만, 떡 이름이나 재료, 만드는 법이 다른 경우는 마을의 특성을 살려 부연 설명하였다.

4.1. 에월읍 봉성리 떡

에월읍 봉성리에서 조사한 떡은 '거시립떡, 기쥐떡, 곤떡, 달떡, 돌레떡, 모멸떡, 모멸떡 네귀난 거(인절미로 판단 됨), 모멸돌레, 밀떡, 반달떡, 방실이떡, 벨떡, 설구떡, 시루떡, 우썩, 제편, 조침떡, 췌기떡, 침떡, 다대' 등 20종이다.

이 가운데 '곤떡, 달떡, 모멸떡 네 귀난 거(인절미), 반달떡, 벨떡, 제편'은 제사나 명절, 상례 때 제물로 사용하는 떡이고, '거시립떡'은 혼인한 후 사돈집에서 맨 먼저 해가는 떡을 통칭하는 말이다. '설구떡, 시루떡, 침떡'은 쌀이나 좁쌀가루 등을 시루에 안쳐 쪄내는 떡을 달리 부르는 이름이고, '모멸떡'은 '모멸'(메밀)로 만든 떡의 총칭이다. '설구떡'은 '백설기'의 제주어다. '침떡'은 시루에 쌀가루나 좁쌀가루 등을 넣고 쪄낸 떡의 총칭이다.

4.1.1. 거시림떡: 혼인한 딸의 집에서 이바지에 대한 감사의 뜻으로 사돈집에 맨 처음 보내는 떡이다. 강자숙의 증언에 의하면, “백설기 1차룽(채룽), 조침떡 한 차룽, 모멸떡 1차룽, 곤떡 1차룽 등 거시림떡 두세 짐 해오면, ‘누게네 집의서 거시림떡 왔젠 허멍 거져와서라’면서 ‘괘당칩’(친척 집)은 물론 동네 이웃들과 나누어 먹었다.”고 한다.

‘거시림떡’은 지역에 따라서는 ‘거스름떡’이라고도 한다. ‘거시림’과 ‘거스름’은 ‘처음’이라는 뜻을 지니고 있는 어휘로 추정되는데, ‘거시리다’가 표준어 ‘애벌같이하다’에 해당하기 때문이다.

4.1.2 기쥐떡: 보리쌀가루나 밀가루 등에 기주를 넣어서 부풀게 해서 찐 떡이다. 여름철에는 제물로 ‘기쥐떡’을 많이 했다. ‘기쥐’는 ‘기지’라고도 하는데 기주의 제주어다. ‘기쥐’는 보리밥 등에 누룩을 넣어 발효시킨 것을 말하는데 봉성리에서는 ‘기쥐’를 ‘순달이’라고도 불렀다.

4.1.3 곤떡: 쌀가루로 만든 떡을 말한다. 떡이 하얗게 곱다는 뜻에서 ‘곤떡’이라는 이름이 붙었다. ‘곤떡’에는 ‘달떡’과 ‘반달떡’이 있다. 집안이나 지역에 따라서 ‘달떡’을 ‘절넵, 절변’이라하고, ‘반달떡’은 ‘돌반차떡, 솔넵, 솔변’이라고 한다. ‘달떡’은 ‘절편(切-)·절병(切餅)’, ‘반달떡’은 ‘솔편’에 대응하는 제주어다. ‘솔편’은 ‘솔잎 한 징 떡 한 징을 넣어서 찐 떡’을 말하는데 쪼쪼이 솔잎을 넣어서 찐 절편이라는 뜻으로, 모양과 재료에 따라서 붙여진 떡 이름이다. 땀쌀을 제주에서는 ‘곤쌀’이라고 부른다.

4.1.4 달떡: 쌀가루를 익반죽하여 끓는 물에 삶아낸 다음 잘 이기면서 반죽한 후 둥글게 만든 떡 두 개를 붙여 본으로 찍은 후 참기름을 바른다. 집안이나 마을에 따라 ‘절넵, 절변’이라고 말하는 절편이 그것인데, 만드는 법이 육지와는 약간 다르다.

4.1.5 돌레떡: ‘도래떡’의 제주어다. 메밀가루나 좁쌀, 쌀가루를 반죽하여 둥글넓적하게 돌리면서 만든 떡이다. 손으로 ‘돌래(돌레)’를 지어가면서 만들었기 때문에 ‘돌레떡’이라는 이름이 붙었다고 짐작된다. ‘도래’는 ‘돌레’의 고어이다.

메밀가루로 만든 돌레떡을 ‘모멸돌레’, 좁쌀가루로 만든 돌레떡을 ‘조돌레’, 쌀가루로 만든 돌레떡을 ‘흰돌레’라고 한다. 초상이 나면 친족들은 ‘상뒤꾼(상두꾼)’들에게 나눠 줄 돌레떡을 해 가는데 이를 제주에서는 ‘고적

떡'이라고 한다. 가까운 친족은 한 말 어치(40개)의 '모멸돌레'를 해 간다. 다른 지역과 달리 봉성에서는 당에 갈 때 메밀가루나 쌀가루를 이용해 만들어 물에 삶은 떡인 '다대떡'을 만들고 간다. 영장 때 고적으로 해기는 '돌레떡' 보다 크기가 조금 작은 '돌레떡'이다.

4.1.6. 밀떡: 밀가루에 기주를 넣어서 부풀린 후 원형, 사각형, 반달 등의 모양을 내어 만든 후 솥에 '징'(경그레)을 얹어 그 위에 떡을 넣고 쪄낸다. 주로 여름철에 많이 했다.

4.1.7. 방실이떡: 제보자 강자숙에 따르면 '셋절 드는 날'(입춘) 쌀을 모아서 해 먹는 떡을 '방실이떡'이라고 한다. 떡을 쪄 때는 자기 떡에 이름을 써 붙이는데, 떡이 잘 익으면 재수가 좋고 설면 재수가 없다고 한다. 떡이 다 쪄지면 '남박세기'(합지박) 등에 떡을 통째로 비워놓고 떡을 찢 수대로 수저랑 젓가락, 물을 떠 놓은 다음에 '문전코사'를 지낸다. 문전 앞에서 절을 하며 소원을 빈 후 모여 있는 사람끼리 즐겁게 웃으면서 떡을 나눠 먹었다고 한다. 떡을 쪄 때는 남의 집의 '징낭'(대문 대신에 가로 걸치는 나무)을 가져다가 불을 지폈다고 하는데, 이는 "남한테 욕먹어야 좋다."는 속설에 따른 것이다. '방실이떡'을 쪄 먹지 않을 때는 입춘 날 남의 '징낭·징낭'을 가져다가 연못가에 가서 버리기도 했다고 한다. 그러면 주인은 "누게 놈의 새끼 우리 징낭 ㄱ정 강 착허다, 착허다"라고 말했다."는 것이다. '방실이'의 뜻은 정확히 알 수 없으나 '밤새 떡을 나눠 먹으며 흥겹게 웃으면서 놀았다'는 데서 연유한 이름임을 짐작할 수 있다. 강자숙은 시집가기 전까지 '방실이떡'을 해 먹었다고 하는데 다른 지역에서 입춘 날 떡 해 먹었다는 풍속이 전해지지 않은 것을 보면 정월 대보름날 해 먹었던 '모듬떡', 즉 '벼름떡'과 혼동한 것은 아닌가 한다.

4.1.8. 벨떡: 떡 모양이 '벨'처럼 돌기가 있어서 붙여진 이름의 떡으로, 쌀가루나 찹쌀가루를 이용해서 지져서 만든 떡이다. '벨'은 별(星)의 제주어다. 지역에 따라서는 '지름떡'이라고 한다.

4.1.9. 우떡: 봉성리에서 '벨떡'을 '우떡'이라고 한다. '우떡'은 '웃기떡'에 대응하는 제주어다. 《표준국어대사전》에 '웃기떡'을 "흰 떡에 물을 들어 만든 도병(搗餅)의 하나. 철에 따라 돈전병, 오입쟁이떡, 산병(散餅), 색절

편, 묵전 따위가 있다.”고 되어 있고, 한글학회 《우리말큰사전》에는 “합이나 접시에 떡을 담거나 괴고 그 위에 모양을 내려고 얹는 떡. 주안, 돈전병, 오입쟁이떡, 산병, 색절편, 묵전 등 여러 가지가 철 따라 있다.”고 풀이하고 있어 ‘우썩’은 떡을 권 후에 장식하는 떡을 통칭하는 말임을 알 수 있다. 제주에서는 ‘벨떡’ ‘지름떡’ ‘계란전’ ‘고장떡’ 이라고 불리는 떡이 ‘우썩’으로 사용된다. 지역에 따라서는 ‘우썩’이 떡 이름으로 굳어져 있는 경우도 있으나 ‘우썩’은 떡 이름이 아니라 표준어 ‘웃기’에 대응하는 제주어로 보는 게 타당하다.

4.1.10. 제펜: 쌀가루로 만든 시루떡을 말한다. ‘제펜’은 ‘제를 지낼 때 쓰는 편’이라는 뜻에서 붙여진 떡 이름이다. 제사 때 쓰는 시루떡은 ‘뜻쉬’(팔소)를 ‘징’(켜)마다 넣기도 하지만, ‘대썩’(댓잎)을 넣어 하얗게 썩 낸 시루떡을 사용했다. 좁쌀가루로 만든 시루떡은 ‘조제펜’이라고 하지 않고 ‘조침떡’이라고 하는 것을 보면, ‘조침떡’은 제물로 쓰지 않고 동네 이웃들과 나눠 먹기 위해서 만드는 떡이다. 떡을 고일 때는 ‘제펜, 모멸떡 네 귀 난 거(인절미 인 듯), 달떡, 반달떡, 벨떡’ 순으로 고인다. 생활이 여의치 않은 집안에서는 ‘제펜’을 좁쌀가루와 쌀가루를 충충이 넣어 만들기도 했다. 이를 두고 조수2리에서는 ‘반제펜’이라고 부른다.

4.1.11. 췌기떡: 밀을 갈 때 나오는 밀기울이나 보리밥에 누룩을 넣어서 발효시킨 기주를 짜낸 찌끼인 ‘주시’를 섞어서 손으로 꼭꼭 ‘췌며’(쥐며) 모양을 만들어 낸 후 솥에 넣어 쪄낸 떡이다. ‘췌다’는 ‘쥐다’에 해당하는 제주어다. 《조선말대사전》에도 ‘췌기떡’이 등재되어 있는 것을 보면 ‘췌기떡’도 오래전부터 있었던 떡 이름인 듯하다. 밀기울과 기주 찌끼를 섞어 쪄낸 떡을 ‘밀췌기’, 보리기울과 기주 찌끼를 섞어 만든 떡을 ‘보리췌기’라고 한다.

4.2. 애월읍 수산리 떡

애월읍 수산리에서는 ‘고장떡, 고적떡, 곤떡, 다대떡, 들레떡, 동글락곤떡, 돌반착떡, 모멸세미, 모멸은절미, 물떡, 바름떡, 빙떡, 빵떡, 설귀떡, 세미떡, 속떡, 솔벤(솔변), 시리떡, 오메기떡, 은절미(인절미), 절벤(절변), 제펜떡(제펜), 췌기떡(주위기), 지름떡, 침떡, 피력떡(피력)’ 등 26종의 떡 이름을 조사

했다. 제떡은 ‘설귀(제편), 은절미, 세미, 솔벤, 절벤, 지름떡’ 순으로 고인다.

4.21. 고장떡: 쌀가루 등을 반죽해서 둥그렇게 기름에 지진 떡을 말하는데, 다른 지역의 조사 내용을 참고하면 고장떡은 꽃 모양 혹은 꽃물을 들어 옷기떡으로 만들었던 떡으로 판단된다. ‘고장’은 ‘꽃’의 제주어다.

4.22 고적떡: 8촌까지의 방상들이 장례가 났을 때 장지에 해기는 부조떡이다. 예월 수산에서는 보통 메밀가루나 좁쌀가루로 만든 ‘돌레떡’이나 메밀가루로 만든 ‘물떡’으로 ‘고적떡’을 해간다. 메밀이나 좁쌀 한 말이면 ‘돌레떡’ 마흔 개를 만들 수 있는데 이를 ‘흔말에치’(한 말어치)라고 한다. 가까운 친족은 ‘흔 말에치’의 ‘돌레떡’이나 ‘물떡’을 ‘고적떡’으로 해간다. 방상들이 장례가 났을 때 하는 쌀 부조를 ‘고적쌀’이라고 하는 것을 보면 ‘고적’은 ‘일가에 장사가 난 때에 친척들이 하는 부조’로 설명돼야 할 것이다. “‘고적’은 몽골문어 ‘kesig’(보시하는 물건)에서 온 것”¹⁶⁾으로 보는 경우도 있다.

4.23. 곤떡: ‘솔벤’과 ‘절벤’ 등 쌀가루를 반죽해 모양을 낸 쌀떡의 총칭이다. 둥그렇게 만든 ‘절벤’을 ‘동글락곤떡’이라고 한다. 반달 모양의 ‘솔벤’을 ‘돌반착떡’이라고도 한다. ‘돌반착’은 반달이라는 말이다.

4.24. 물떡: 장례 때 장지에서 상두꾼들에게 수고로움의 대가로 나눠 주었던 떡이다. 물떡의 어원은 정확히 알 수 없으나 메밀가루를 반죽해서 반달 모양으로 안에 팔소나 고구마소 등을 넣고 삶아낸 떡으로, ‘세미떡’과 모양이 비슷하다. 그러나 ‘세미’보다 크고 세미떡과 달리 가장자리에서 떡을 ‘줍’ (접는) 것이 아니라 가장자리 안쪽으로 ‘줍기’ 때문에 가장자리가 벌어진다.

4.25. 빙떡: 메밀가루를 얇게 반죽해서 번철에 기름을 두르고 밀가루 반죽을 넣은 후 그 속에 무 채 썰어 삶은 것, 팔소, 고구마소 등을 넣고 빙빙 말아 만든 떡이다. 서귀포, 성산, 표선 지역 등에서는 ‘전기’·‘전기떡’·‘정기떡’ 등의 이름으로 부른다. ‘빙떡’을 만들 때에는 “빙떡 지정 제물로 가져가기도 허고” “식게 때 빙떡 부경 동네에 느냥도 먹고” 등과 같이 발화되는 것을 보면 ‘지지다’, ‘부꾸다’는 번철에 기름을 두르고 내용물을 넣

16) 강영봉, <제주어와 중세 몽골어의 비교 연구>, 《탐라문화》제20호, 제주대학교 탐라문화연구소, 1999, 6~7쪽 참조.

고 지지는 것이다. 따라서 ‘빙떡’은 ‘지진떡’인 전병(煎餅)에 해당되는 떡으로, 육지의 ‘부꾸미’와 비슷한 떡으로 판단된다. ‘전기떡’·‘정기떡’은 ‘전’의 일종이라는 뜻에서 붙여진 말로, ‘빙떡’·‘전기떡’을 표준어로 해석하면 ‘메밀전병’ 쪽에 해당될 것으로 보인다.

4.2.6. 브름떡: 정월 대보름날 쌀을 모아 쪄 먹던 시루떡이다. ‘브름날 해 먹는 떡’이라고 해서 ‘브름떡’이라고 한다. ‘브름’은 ‘보름’의 고어이다.

4.2.7. 빵떡: 밀가루에 기주를 넣고 발효시켜 ‘징’(경그레)에 넣고 쪄낸 밀가루 떡의 총칭이다. 장례가 났을 때 ‘돌레떡’이나 ‘조침떡’ 이후에 ‘피력떡’으로 많이 했다. ‘빵떡’ 대신에 ‘기주떡’, ‘상웨떡’이라는 이름으로 불리기도 한다.

4.2.8. 설귀떡: 쌀을 물에 담갔다가 가루를 내어 시루에 쪄마다 ‘쉬’를 넣어 쪄낸 시루떡의 다른 이름으로, 제사에 쓴다고 해서 ‘제편떡’ 또는 ‘제편’이라고 부른다. ‘꽃쉬’(팔고물) 대신 댓잎을 쪄마다 넣어 쪄기도 한다.

4.2.9. 세미떡: 메밀가루나 쌀가루를 반죽해서 얇게 민 다음에 반달 모양으로 속에 팥소를 넣어 떡을 만든 다음 물에 넣어 삶은 떡이다. 주로 메밀가루를 이용하는데, 메밀로 만든 세미떡이라고 해서 ‘모멸세미’라고도 부른다. ‘모멸’은 ‘메밀’의 제주어로, 지역에 따라서 ‘모몰’·‘모몰’이라 부르기도 한다.

4.2.10. 속떡: 속을 넣어서 만든 떡 이름이다. ‘속’은 ‘속’의 제주어다. 먹을거리가 부족했을 때 구황음식으로 해 먹었다.

4.2.11. 솔벤: ‘솔변’, ‘돌반착떡’이라고 하고, 쌀가루로 반죽해서 얇게 민 후에 반달 모양의 ‘솔변본’으로 떠서 끓는 물에 삼거나 경그레 위에서 쪄낸 떡을 말하는데 ‘솔벤’이라는 이름은 솔잎을 넣어서 삶거나 쪄서 만들기 때문에 붙여진 이름으로 판단된다. 표준어로 대역하면 ‘솔편’에 해당될 것이다. 국립국어연구원의《표준국어대사전》의 ‘송편의 방언(제주)’이란 설명은 잘못된 해석이다.

4.2.12. 시리떡: 쌀가루나 좁쌀가루 등을 물에 불렀다가 가루를 내어 시루에 넣고 쪄낸 떡의 총칭이다.

4.2.13. 오메기떡: 차좁쌀을 물에 담갔다가 가루를 내어서 익반죽으로 가운데 구멍이 뚫리게 둥그렇게 모양을 내어 끓는 물에 삶아낸 떡으로, 청주를 담글 때 많이 하는 떡이다. ‘오메기’의 정확한 뜻은 알 길이 없다.

4.2.14. 은절미: 메밀가루나 쌀가루를 이용하는데 주로 메밀가루를 이용했다. 메밀로 만든 ‘은절미’라는 뜻에서 ‘모밀은절미’라고 한다. ‘은절미’는 ‘인절미’, ‘은절미떡’이라고도 한다. 제주의 ‘은절미’는 육지 지방의 찹쌀을 쳐서 떡메로 친 다음 네모 나게 썰어 고물을 묻힌 ‘인절미’와는 재료와 떡 모양, 만드는 방법이 다르다. 즉 제주의 ‘은절미’는 메밀가루나 쌀가루를 반죽해서 안반에 놔 얇게 민 다음에 가로 7cm×세로 7cm×두께 0.5cm 크기의 정사각형 모양으로 잘라서 끓는 물에 넣어 삶은 다음 참기름을 발라 마무리 한다. 육지의 인절미가 떡 메로 쳐서 만든 ‘친 떡’이라면 제주의 은절미는 ‘삶은 떡’에 해당된다.

4.2.15. 절벤: ‘절변’, ‘절벤떡’, ‘곤떡’으로 부른다. 쌀가루 반죽한 것을 삶아낸 후 안반에 놓아서 얇게 밀어 ‘절변본’으로 두 개 붙여서 모양을 낸 떡이다. ‘절벤’, ‘절변’은 표준어 ‘절편’에 해당하는 제주식 발음이고, ‘(떡)본’은 ‘떡살’에 해당하는 제주어다.

4.2.16. 지름떡: 메밀가루나 쌀가루 등을 반죽해서 둥근 모양을 만들어 기름에 지진 떡을 말하는데 떡을 진설할 때 맨 위에 올린다. ‘지름’은 ‘기름’의 제주어다. 기름떡은 ‘웃기떡’으로 이용했던 것 같다.

4.2.17. 칫떡: 쌀가루나 좁쌀가루 등을 시루에 넣고 찐 시루떡의 다른 이름이다. 좁쌀가루에 고구마 등을 섞어서 팔고물을 듬뿍 넣어 시루에서 찐 떡을 ‘조침떡’이라고 부른다. ‘조침떡’은 집안에 장례나 소기 등 ‘큰일’이 있을 때 동네 사람들과 나눠먹기 위해서 만들었다. ‘치다’는 표준어 ‘찌다’에 대응하는 제주어다. ‘칫떡’은 ‘치다’의 어간 ‘치-’에 명사형 어미 ‘-ㅁ’이 결합한 ‘침’에 ‘-떡’이 연결되어 이루어진 떡 이름인 셈이다.

4.2.18. 피력떡: 장지에서 상두꾼들에게 나눠 주는 떡의 총칭이다. 애월읍 수산리에서는 ‘피력떡’으로 ‘돌레떡’이나 ‘물떡’ 등을 대접했다. 상두꾼들에게 떡을 나눠 주는 것을 “피력떡 맥임”이라고 한다. ‘피력떡’은 ‘피력’이라고도 말하는데, ‘피력’은 ‘필역(畢役)’을 끝낸 사람들에게 먹이는 떡이라는 뜻에서 유래한 떡 이름이다. 즉 장례식 때 장지까지 관을 운구하고, 봉분을 쌓는 등의 일을 해준 사람들에게 대접하는 떡이라는 뜻을 함축하고 있다. ‘피력’은 한자어 ‘필역(畢役)’에서 온 제주어인 셈이다.

4.3. 한경면 조수1리 떡

한경면 조수1리에서 쌀과 메밀가루, 좁쌀가루, 밀가루와 보릿가루 등을 이용해 떡을 만들어 제사도 지내고 이웃끼리 나눠 먹었다. 쌀가루를 이용해 '시리'(시루)에 얹혀 쪄낸 떡을 '제펜'이라 하여 제물떡으로 이용하였다. 좁쌀로 만든 시루떡은 별도로 '침떡' '좁쌀떡' 등의 이름으로 불렸다. 메밀가루로는 '세미'와 '인절미'를 만들어 제상에 올렸고, 여름에는 보리쌀가루나 밀가루를 이용해 기주를 넣고 부풀려 '빵떡'을 만들어 제물로 이용하는 한편 동네 이웃과 나눠 먹었다.

조수1리에서 조사한 떡 이름은 '고장떡, 곤떡, 기름떡(우 짝), 밀떡, 빙떡, 빵떡, 세미, 솔벤, 송펜, 우 짝, 인절미, 절벤(절변) 제펜, 좁쌀떡, 침떡' 등 15종이다. 제사나 명절 등 제의 때 떡을 쪄낼 때는 '제펜, 인절미, 세미, 솔벤, 절벤, 기름떡' 순으로 쪄낸다. 기름떡은 '우 짝'이라고 하는데 1960년 전까지만 해도 쌀가루에 맨드라미로 물을 들인 후 둥글납작하게 '고장떡'을 만들어 구멍을 뚫은 후 솔뚜껑에 지지서 맨 위에 껴었다고 한다. 맨드라미 꽃이 없어지자 제란전에 구멍을 내고 둥그렇게 지지서 '우 짝'으로 올리다가 지금은 '지름떡'으로 대신하고 있다.

4.3.1. 고장떡: '만드레기 고장'을 따서 물에 담갔다가 빨갛게 물이 빠지면 그 물에 쌀가루를 넣고 반죽해서 둥글납작하게 빚은 후 떡에 구멍을 낸 후에 '소두쟁이'에서 지지낸 떡이다. '고장떡'은 '솔벤'이나 '절벤' 개수만큼 만들어 떡을 고일 때 맨 위에 장식하는 '우 짝'(웃기떡)이다. '고장떡'은 '꽃물을 들여 만든 떡'이라는 데서 이름이 붙은 일종의 화전이다. '고장'은 '꽃', '만드레기'는 '맨드라미', '소두쟁이'는 '솔뚜껑'을 뜻하는 제주어다.

4.4. 한경면 조수2리 떡

조수2리에서는 '고장떡, 고적떡, 곤떡, 기귀떡(기지떡), 기중펜, 돌레떡(돌레), 등절비, 막떡, 모멸돌레, 모멸세미, 모멸침떡, 반제펜, 보리기귀떡, 빙떡, 상웨떡, 설귀떡, 세미떡(세미), 송펜, 시리떡, 쌀세미, 오메기, 인절미, 제펜, 조돌레, 조침떡, 췌기떡, 지름떡, 침떡' 등 28종의 떡 이름을 조사했

다. 조수1리와 인근이어서 떡 이름이 대동소이할 것으로 판단된다.

제의 때 떡을 쪄 때는 ‘제편, 인절미, 세미, 솔벤, 절벤, 지름떡’ 순으로 쪄는데 ‘지름떡’을 올리지 않는 경우도 있다. ‘솔벤’과 ‘절벤’을 통틀어서 ‘곤떡’이라고 부른다.

조수2리에서는 ‘모밀떡’과 ‘돌레떡’ ‘침떡’ 등을 세분화해서 떡 이름으로 불리고 있었다. 예를 들어 모밀떡에도 ‘모밀침떡’ ‘모밀세미’ ‘모밀돌레’ ‘빙떡’ 등으로 나누는 가하면 좁쌀로 만든 떡도 ‘조침떡’, ‘조돌레’ ‘오메기떡’ 등으로 부르고 있었다. 또 이 곳에서는 ‘인절미’와 ‘세미떡’도 메밀로만 하는 것이 아니라 쌀로 하는 경우도 있었는데, 메밀로 만든 세미를 ‘모밀세미’, 쌀가루로 반죽해서 만든 세미를 ‘솔세미’라 불렀다. 쌀과 좁쌀을 반씩 섞어서 ‘반제편’이라는 떡도 만들었다. 기쥐떡도 ‘밀떡’과 ‘보리기쥐떡’이란 이름으로 분류하고 있었다. 그런가 하면 ‘-떡’을 빼고 ‘세미’ ‘돌레’ 등만으로도 떡 이름을 대신하고 있었다. 시루떡이나 ‘제편’에 넣는 고물도 ‘뫓쉬’나 ‘콩개역’을 넣는다고 증언해 주었다. ‘콩개역’은 ‘콩을 볶아서 잘게 가루를 낸 미숫가루’로 여름철 간식으로 먹는 보리를 볶아 가루를 낸 ‘보리개역’과 구분하고 있었다.

조수2리 조사에서는 ‘기쥐떡’도 제물로 만들 때는 ‘오편’을 기준으로 만든다고 한다. 가령 인절미는 정사각형으로, ‘세미’는 반달모양으로 만들었는데 쌀가루나 메밀가루로 만든 세미는 속에 ‘쉬(소)’를 넣는 반면 ‘기주세미’는 아무 것도 넣지 않는다. ‘제편’ 대응으로는 ‘기증편’을 쓰고 있다. 조수2리에서는 ‘기쥐’를 ‘막걸리’라고도 부르고 있는데 ‘기쥐떡’은 ‘기쥐’ 맛에 달렸다고 한다.

4.4.1.기증편: 쌀가루를 기주에 넣어 물게 반죽한 후 발효시킨 후에 형질을 간 ‘징’에 반죽을 넣어서 솥에서 쪄 떡이다. ‘제편’이 시루에서 쪄는 것과 달리 기증편은 ‘징’에서 쪄고 고물을 넣지 않는 것이 특징이다.

4.4.2 등절비: 세미를 하지 않을 때는 인절미 위에 등절비를 올렸다. 제사 때 인절미와 세미는 ‘귀 2쌍 올려야 돼는 떡’으로 인식하고 있는데 ‘세미’가 없을 때는 ‘등절비’로 대신했다고 증언했다. ‘등절비’는 쌀이나 메밀가루를 반죽해서 안에 팥소 등을 넣고 삶아낸 후 팥고물 등을 묻힌 떡으로, 정확한 뜻은 알 길이 없다.

4.4.3. 막떡: 떡을 만들 때 가장 나중에 만든 떡이다. “아이들은 ‘막떡’을 먹지 않는다.”는 속설이 있다. 나중에 만든 떡인 ‘막떡’은 표시해 두었다가 가장 나이가 많은 어른이 먹는다.

4.4.4. 모밀세미: 메밀쌀을 갈아다가 찬물로 반죽을 해서 안반에 놓아서 얇게 민 후에 등그렇게 틀을 찍어 낸 후 반으로 접어 안에 ‘뚫쉬’를 넣어 잘 접어서 봉한 후에 끓는 물에 삶아 찬 물에 행군 후 참기름을 바른 떡이다. 메밀로 만들어서 ‘모밀세미’라는 이름이 붙었다. ‘세미’는 떡 모양이 삼각형 모양이어서 ‘세미’라는 떡 이름이 붙었다는데 정확한 뜻은 알 길이 없다.

4.4.5. 모밀침떡: 메밀가루에 팔고물을 넣어 시루에서 쪄낸 떡이다. ‘모밀’은 ‘메밀’의 제주어다.

4.4.6. 반제편: 반제편은 시루떡을 안칠 때 커마다 쌀가루와 좁쌀을 반씩 넣고 그 위에 ‘뚫쉬’를 넣어서 쪄낸 떡이다. 떡의 썬을 제주에서는 ‘징’이라고 한다.

4.4.7. 보리기쥐떡: 보릿가루에 기주를 섞어 부풀어 오르면 떡을 만들어서 솥에 ‘징’을 얹어서 쪄낸 떡이다.

4.4.8. 송편: 쌀가루를 익반죽 해 안에 팔이나 녹두소를 담았다. 육지 지방의 송편이 조개모양으로 빛는 것과 달리 제주 지역의 송편은 등그러면서도 통통하고 큰 게 특징이다. ‘송편’은 송편의 제주어식 발음이다.

4.4.9. 쌀세미: 쌀을 물에 불렀다가 방앗간에 가서 가루를 내다 뜨거운 물로 반죽해서 얇게 민 후에 등그런 접시 등으로 모양을 떠 낸 후 반으로 접어서 안에 ‘뚫쉬’(팔소)를 넣어 끓는 물에 삶아낸 떡이다. 찬물에 행군 후 참기름을 바른다. 쌀가루로 만든 ‘세미’여서 ‘쌀세미’라고 이름 지었다. ‘쌀’은 쌀의 제주어다.

4.4.10. 조침떡: 제사나 영장 등 큰일이 났을 때 본주에서 동네 사람들과 나눠 먹을 양으로 ‘호린좁쌀’(차조)을 물에 담갔다가 가루로 갈아다가 날고구마 등을 섞고 커마다 ‘뚫쉬’를 넣어서 쪄낸 떡이다. 보통 일고여덟 말씩 떡을 했다고 한다. ‘큰일’이 있을 때 ‘조침떡’을 쳐서 마을 안에 나누는 한편 ‘얕은 자리’에서 ‘예점’ 나눠 먹기 위해서 하는 떡이다. ‘조침떡’, ‘침떡’, ‘시리떡’ 등으로 불린다. 제보자는 “동네 큰일이 있을 때 떡을 청 혼 빗씩

주민 앉은 자리에서 문밖 먹어났다.”고 증언했다.

4.5. 성산읍 고성리 떡

성산읍 고성리에서는 한과의 일종인 ‘과질’(과줄)이 조사되었다. ‘과질’은 밀가루 반죽을 얇게 밀어 기름에 지진 후에 엿을 묻힌 후 쌀 튀긴 것을 고물로 묻인 한과의 일종이다. ‘피력’으로 메밀로 만든 ‘돌레떡’과 ‘침떡’, ‘모멸만뒤’를 주고, 집을 일 때도 친정에서 ‘모멸만뒤’를 해 와서 도와준 사람들에게 대접하기도 했다고 한다. 제사 때 떡을 펼 때 가장 위에 올리는 떡을 ‘지름떡’이라고도 하고 ‘우짚’이라고도 불렀다. 당에 갈 때는 메밀이나 쌀로 ‘돌레떡’을 만들어간다.

고성리에서 조사된 떡은 ‘과질, 돌레떡, 만뒤, 모멸만뒤, 부름떡, 빵떡, 세미, 솔벤, 송편, 시리떡, 절벤, 전기떡, 제물떡, 제편, 지름떡(우짚), 침떡’ 등 16종이다.

4.5.1. 과질: 밀가루를 얇게 밀어 기름에 지저낸 뒤 엿을 묻힌 후에 쌀 튀긴 것을 고물로 붙인 유과(油果)이다. ‘과질’은 ‘과줄’에 대응하는 제주어로서, 옛 문헌 속에서는 ‘과줄’로 표기되어 있다.

과질은 소상이나 대상 때 많이 했으며 명절 때 제물로 가져가기도 했다고 한다. 가난한 집에서는 엄두도 내지 못했던 별식인데, ‘과질 만드는 일’을 ‘과질 밀다’로 표현한다.

4.5.2. 모멸만뒤: 메밀가루를 얇게 밀어 둥그렇게 본을 뜬 후 그 속에 무속채 등으로 속을 담고 삶아 낸 후에 ‘뫼쉬’(팥소)나 ‘늑디쉬’(늑두소)를 묻힌 떡을 말한다.

4.5.3. 부름떡: 정월대보름날 동네 사람들이 쌀을 모아서 쪄 만씩 자기 이름을 써 넣어 한 시루에 쪄낸 떡을 말한다. 시루에 떡을 안칠 때에는 나이가 많은 사람부터 시루 아래쪽부터 떡 쪄를 안쳐서 점을 치는 풍속이 있었다. 떡이 잘 익으면 재수가 좋고, 재수가 좋지 않을 사람은 “떡이 험삭험삭 잘 익지 않는다.”고 한다.

4.5.4. 시리떡: ‘서숙’ ‘소섬조’라는 좁쌀을 물에 담갔다가 가루를 내어다

호박, 무, 고구마 따위를 넣고 층층이 팔소를 넣어 시루에서 쪄낸 떡이다. '시리'(시루)에서 쪄 낸 떡을 총칭하는 말이다.

4.5.5. 제물떡: 상이 났을 때 친척이나 형제들이 제물로 해가는 떡이다. 밀가루에 기주를 넣어 부풀게 한 후 솥에서 쪄낸 '빵떡'이나 메밀가루를 얇게 반죽하여 번철에 지진 후 무 숙채나 '뽕쉬' 등으로 소를 넣어 들들 말아 만든 '정기떡'을 지져서 제물로 많이 가져갔다.

4.5.6. 피력: 상이 났을 때 상주나 친족들이 해 간 떡으로 상두꾼들에게 나눠주는 떡이다. 메밀로 만든 '돌레떡'을 주로 했는데, '침떡'(시루떡)을 하는 경우도 있었다. 상두꾼 1명에게 주는 떡 양을 '흔 놈에' 또는 '흔 놈의'라고 해서 두 개씩 준다. '흔 놈의'치인 백 개의 '돌레떡'을 하는 경우도 있고, '백 놈의' 이백 개를 하기도 한다. 보통 메밀쌀 여남은 말 어치의 돌레떡을 하는데, 많게는 한 섬, 못해도 예닐곱 말 어치의 '돌레떡'을 한다.

4.6. 구좌읍 송당리 떡

구좌읍 송당리는 땅이 박해 쌀과 보리·조 등의 생산보다 피쌀을 생산했다. 따라서 송당에서는 '피떡'이 조사되었다. 또 '떡국제'(국제)에 올리는 '칼국쉬'에 장식용으로 넣기 위해 좁쌀로 '골미떡'을 만들어 사용하기도 했다. 밀가루를 부풀려 '상웨떡'을 만들기도 했다.

가문에 따라 떡을 진설하는 방법이 다르긴 해도 '지름떡' 위에 웃기로 계란전을 넓적하게 부쳐서 그 위에 얹는 방법도 특이했다. 당에 갈 때는 다른 지역이 메밀떡을 해 가는 것과 달리 특별히 쌀로 빻은 '백돌레'와 '백시리'를 갖고 간다. 송당에서는 장지에서 먹이는 떡을 '순이'라고 부르는데 '순이'로는 '물떡' 혹은 '침떡'을 나눠 줬다. 제사떡은 '제펜, 세미, 솔벤, 절벤, 지름떡, 계란전' 순으로 권다.

송당리에서 조사된 떡 이름은 '골미, 돌레떡, 만디떡(만두떡), 모멸만두, 물떡, 백돌레, 백시리, 빙떡, 빵떡, 상웨떡(상에떡), 세미(세미떡), 솔벤(솔벤), 송펜(송편), 절벤(절편), 제펜, 좁쌀떡, 지름떡, 침떡, 피떡, 호린조떡' 등 20종류다.

4.6.1. 골미: 송당리 ‘광산집찹’(광산김씨 집안)에서는 설 명절에, 본 명절을 지내기 전인 새벽에 ‘모멸국수’를 만들어 제를 지냈다. 이 제를 ‘국명절’ 또는 ‘떡국명절’이라고 하는데, ‘모멸국수’에 특별히 넣는 떡이 ‘골미’이다. ‘골미’는 ‘호린좁쌀’(차조)을 뿔아서 가래떡 비슷하게 빚어서 만든 떡이다. 지역에 따라 쌀로도 만드는데, ‘권미떡’이라 부르는 것이 그것이다. ‘골미’는 ‘골무’의 제주어인데, 골무 모양으로 빚어서 ‘골미떡’이라고 한 것으로 짐작된다. ‘골미’는 《규합총서》와 《청구영언》 등에 ‘권모’¹⁷⁾, 고시조에 ‘골무’¹⁸⁾, ‘곤무’¹⁹⁾ 등으로 기록되어 있다. ‘모멸국수’는 ‘메밀가루를 반죽해서 얇게 밀어 칼로 썬 칼국수’를 말한다. ‘국수’는 ‘국수’에 대응하는 제주어이다. 칼국수를 ‘칼국’이라고도 한다.

4.6.2. 상웨떡: 밀가루에 기주 넣어서 부풀어 오르면 둥그렇게 만들어 솥에 징을 놓은 다음에 그 위에 떡을 넣고 쪄낸 떡이다. ‘상에떡’이라고도 부른다. ‘상웨떡’은 ‘상화’에서 유래된 떡으로 보인다. ‘상화’라는 이름은 “상화 만: 饅(訓蒙中 20)”, “만두는 상화 | 오(家禮 10:10)”, “상화: 饅頭(譯解 上 51. 同文解) 上59)” 등에서 찾아볼 수 있는데 만두 만드는 법에서 유래한 떡 이름으로, 《규합총서》에 떡 만드는 법이 자세하게 소개되어 있다. 《조선말대사전》에는 “기지떡”, 《표준국어대사전》에는 “밀가루를 누룩이나 막걸리 따위로 반죽하여 부풀려 꿀팥으로 만든 소를 넣고 빚어 시루에 쪄낸 떡.”으로 풀이하고 있어 제주의 ‘상웨떡’과 비슷하다. 제주에서는 ‘상웨떡’을 ‘기귀떡’, ‘빵떡’ 등으로 부르기도 한다.

4.6.3. 피떡: 송당리의 지역적 특색을 엿볼 수 있는 떡이다. 피떡은 피쌀 가운데 쌀알이 고르고 질이 좋은 ‘무거리쌀’을 물에 담갔다 가루를 곱게

17) 송편은 7로 곱게 햐야 흰 썩을 권모도곤 늑게 햐야 썩... 빙허각이씨 원저, 정양완 역주《규합총서》, 1975(1980), 보진재, 98쪽 참조, 무근 히 보니을 제 시름 함기 餼送 햐자 흰 권모 콩 仁絶味(古時調, 靑丘), 남광우 편저, 《고어사전》, (주) 교학사, 1997(2002), 159~160쪽에서 재인용.

18) 흰 골무 콩인절미 자치술곡(古時調. 묵은 회. 歌曲), 남광우 편저, 《고어사전》, (주) 교학사, 1997(2002), 110쪽에서 재인용.

19) 흰 곤무 콩인절미 자치술곡 按酒에(古時調, 묵은회, 歌曲), 남광우 편저, 《고어사전》, (주) 교학사, 1997(2002), 108쪽에서 재인용.

내어서 소금과 채 썬 무를 고루 섞은 후 팔고물을 쪼켜이 넣어서 '시루에서' 찌낸 떡이다. 송당리에서 '무거리쌀'은 '피쌀알'이 고르고 온전한 질 좋은 쌀을 뜻하고, '스레기'(싸라기)는 '아시피쌀'이라고 한다. '아시'는 아우의 제주어로, '아시피쌀'이라는 이름에는 자잘한 싸라기라는 뜻이 내포되어 있다. '무거리'를 표준어로는 '빵아서 가루를 내고 남은 찌꺼기'를 뜻한다.

4.7. 서귀포시 서호리 떡

서귀포 서호리에서는 제주시 동서부 지역에서 만드는 '세미떡' 대신 '조개술펜'을 만드는 게 특이하다. '조개술펜'이라는 떡 이름은 서귀포 동부 지역에서 주로 사용하고 있었다. '조개술펜'은 떡 모양이나 재료, 만드는 방법이 거의 '세미떡'과 일치하는 것으로 보면 제주시 동서부 지역에서 부르는 '세미떡'을 서귀포 동부 지역에서는 '조개술펜'으로 부르는 것이 아닌가 한다. '조개술펜'은 떡 모양이 조개 모양과 같다는 데서 이름 붙여진 것으로 짐작된다. 육지 지역의 송편이 조개 모양을 본 따서 만든 것을 보면 '조개술펜'은 '조개송편'으로 대역할 수 있다.

서호리에서는 '과질, 문침떡(모힌침떡, 무적떡, 무힌침떡), 술벤(술변, 술편, 돌반차), 시루떡, 압괘, 우짚, 인절미, 전기(정기떡) 절벤(절변) 제펜, 조개술펜(조개송편), 중계, 지름떡, 침떡(친떡), 출인절미' 등 15종의 떡 이름이 조사됐다. 특히 좁쌀가루 등에 고구마나 호박 등을 섞어서 시루에 찌낸 떡을 '문침떡'이라고 부르는데, 이 떡도 '무힌침떡, 모힌침떡, 무적떡' 등으로, 발화하는 사람에 따라 부르는 이름이 달라서 어떤 이름이 먼저 쓰였는지는 알 수가 없다. 제사 때 떡을 고일 때는 '제펜, 인절미, 절변, 술변, 우짚, 압괘, 중계' 순으로 권다. '제펜, 인절미, 절변, 술변, 우짚'은 한 접시에 피지만 집안에 따라서는 '압괘'와 '중계'는 다른 접시에 피기도 한다.

4.7.1. 문침떡: 좁쌀가루에 고구마나 호박 등을 넣고 쪼켜이 팔고물을 넣어 시루에서 찌낸 떡이다. '무적떡, 무힌침떡, 모힌침떡' 등으로 불린다. 표준어 무리떡의 다른 이름이 아닌가 한다.

4.7.2 압괘: 쌀가루나 좁쌀가루를 반죽해서 얇게 민 다음에 정사각형으로 잘

라서 기름에 지져낸 떡으로 네 귀에 구멍을 낸 떡이다. ‘압께’는 ‘약께, 약게, 압게’ 등으로 발음되는데 유밀과의 일종인 ‘약과’의 제주어식 발음으로 판단된다.

4.7.3. 우 짝: 찹쌀가루를 계란으로 반죽해서 참기름에 지져낸 기름떡이다. 옛날에는 떡을 지진 후에 엿을 묻혀 장식용으로 사용했던 ‘우 짝’이 떡 이름으로 굳어진 경우이다. ‘우 짝’은 ‘웃기떡’을 말한다.

4.7.4. 조개솔벤: 쌀이나 메밀가루를 반죽하여 얇게 민 후에 속에 팔소 등을 넣고 조개 모양으로 만든 송편이다. 제주도 동서부 지역의 ‘세미떡’과 비슷한 떡이다.

4.7.5. 중계: 쌀가루를 반죽해서 얇게 밀어서 직사각형 모양으로 만들어 삶아서 기름을 바른 떡이다. ‘중계’의 제주어식 발음이 아닌가 한다. ‘중계’는 지역에 따라서 기름에 지지는 경우도 있다. ‘중계’는 밀가루를 꿀과 기름으로 반죽하여 네모지게 잘라 기름에 지져 만든 ‘중계(中桂), 즉 ‘중배끼’에서 유래된 떡 이름으로 판단된다.

4.7.6. 촛인절미: ‘촛쌀’ 즉 찹쌀을 시루에 넣어 찐 다음에 안반에서 손으로 잘 반죽하면서 모양을 빚어낸 다음 팔고물 등을 묻힌 찹쌀떡으로 육지 지역의 인절미와 비슷하다. ‘촛인절미’라고도 부른다. ‘촛지다’는 찰기가 있어 끈끈하다는 고어이다.

4.8. 안덕면 서광리 떡

안덕면 서광리에서는 ‘기중편, 곤침떡, 다대떡, 돌레떡, 등절비, 밀떡, 밀채기, 밀크르떡, 보리떡, 보리채기, 빙떡(빈떡), 세미, 솔벤, 송편, 시리떡, 약게, 오메기, 우 짝, 절벤, 중계, 제떡, 조떡, 조침떡, 침떡, 피력’ 등 25종의 떡 이름을 조사했다.

떡 개별적인 이름도 있었지만 떡을 총칭하거나 용도에 따른 떡 이름도 있었다. 서광리에서는 우 짝으로 계란전을 둥그렇게 가운데 구멍을 내고 지져서 사용했는데 지금은 둥그렇게 만든 떡을 올린다고 한다. 제사떡은 ‘곤침떡, 중계, 약게, 솔벤, 절벤, 우 짝’ 순으로 권다. 장지에 갖고 가는 떡을 ‘돌레떡’이라고 하는데 반해 같은 재료, 같은 방법으로 만든 떡도 당에 가져가는 떡은 ‘다대떡’이라고 불렀다. 밀가루가 대중화되면서 큰일 때 하

던 ‘조침떡’은 사라지고 ‘밀크르떡’으로 대체됐는데 제보자의 나이 삼십 살 이후의 일이라고 증언했다.

4.8.1. 등절비: 솔벤 모양의 떡으로, 두껍게 만든다. 장날 때 가까운 친족들이 부조로 해 가는 떡이다.

4.8.2. 약괘: 메밀가루를 반죽하여 안반에 놓아서 얇게 밀어 정사각형으로 잘라서 물에 삶은 다음에 기름을 바른 떡이다. 기름에 지지는 ‘약과’에서 유래되어 만드는 법이 변형된 것 같다.

4.8.3. 중괘: 메밀가루를 반죽하여 안반에 넣고 얇게 밀어서 직사각형으로 길쭉하게(‘소랑허게’) 잘라서 물에 삶아 식으면 기름을 바른 떡이다. 유밀과의 한 종류인 ‘중괘’에서 유래되어 만드는 법이 달라진 경우이다.

4.8.4. 빙떡: 제사나 소상 등에 부조로 “빙떡을 하영 부껏다.”고 한다. 빙떡을 철판에 넣고 지지는 것을 ‘부끄다’고 한다. 빙떡은 메밀가루를 물에 반죽하여 ‘숫두쟁이’에 뒤집어 놓아서 ‘눌뎃지름’(돼지비계)을 바르면서 지진 후에 그 안에 무 숙채나 풋쉬 등을 담아서 둘둘 말아 만든 떡이다.

4.9. 남원읍 태흥1리 떡

남원읍 태흥리는 서귀포시 서호리의 떡이름과 비슷했다. 쌀이나 좁쌀 등을 물에 담갔다가 가루를 내어 시루에 넣어 찌는 떡을 통칭하는 이름으로 ‘침떡’이라고 하는데 반해 태흥리에서는 ‘친떡’이라는 발음이 우세한 편이다. ‘큰일’ 날 때 동네 이웃에 나눠주기 위해서 좁쌀가루 등에 호박이나 고구마 등을 넣고 반죽한 다음 쪄켜이 팔고물을 넣어서 찐 떡도 ‘문친떡’이라고 발음한다. ‘약괘’는 쌀이나 차조를 이용해서 만들었고, ‘중괘’는 차조를 재료로 만들었다.

태흥1리에서 조사한 떡은 ‘과질, 둘레떡, 문친떡, 솔벤(솔펜), 송펜, 약괘, 우썩 인절미, 절벤(절변, 절펜), 정기떡(전기), 제펜, 조개솔펜, 중괘, 친떡(침떡)’ 등 14종이다. 떡을 쪄 때는 ‘제펜, 인절미, 절벤, 솔벤, 우썩’ 순으로 권다. ‘약괘, 중괘’는 다른 접시에 고이기도 하는데 그 위에 과질을 올리는 경우도 있다고 한다. ‘우썩’은 쌀로 만들어서 지진 떡으로 이 마을에서는

'웃기떡'이라는 이름보다 떡 이름으로 굳어져 있었다.

이상의 9개 마을의 떡 이름을 표로 정리하면 다음과 같다.

<표 2> 마을별 떡 이름

(빈칸의 떡 이름은 없는 것도 있지만, 필자가 조사하지 못한 경우도 있다. 예를 들어 조수리에 '돌레떡'이 있음에도 조사 당시 조사에서 누락된 경우는 빈칸으로 남겨두었다.)

마을이름 떡기름	봉성리	애월수산	조수1	조수2	성산고성	송당	서호	서광	태흥1
고장떡*		고장떡	고장떡	고장떡					
골무떡						골미			
과줄					과질		과질		과질
기름떡	지름떡 우짚	지름떡	기름떡	지름떡	지름떡	지름떡	지름떡		
기주떡 상화	기주떡	빵떡		기주떡 기지떡 보리기주떡 상웨떡 빵떡	빵떡	상웨떡 상어떡 빵떡			
다대떡*	다대떡	다대떡						다대떡	
도레떡	돌레떡	돌레떡		돌레떡 돌레 모밀돌레 조돌레	돌레떡	돌레떡 백돌레		돌레떡	돌레떡
등절비*				등절비				등절비	
만두					만뒤 모밀만뒤	만디떡 만두떡 모밀만두			
메밀떡	모밀떡			모밀떡					
문친떡*							문침떡 모힌침떡 무힌침떡 무적떡		문친떡
물떡*		물떡				물떡			

밀떡			밀떡	밀떡				밀떡 밀크떡	
반제편*				반제편					
보리떡				보라기떡				보리떡	
빙떡*		빙떡	빙떡	빙떡 빈	정기떡	빙떡	정기떡 정기	빙떡 빈떡	정기떡 전기
설기떡	설구떡	설귀떡		설귀떡					
새미떡*		모멸새미 새미떡	새미	새미떡 새미 술새미 모멸새미	새미	새미 새미떡		새미	
솔편*	곤떡 반달떡	곤떡 돌반착떡 솔벤 솔변	솔벤	곤떡 솔벤	솔벤	솔벤 솔변	솔벤 솔편 돌반착	솔벤	솔벤 솔편
송편	송편 송편		송편	송편 송편	송편	송편 송편		송편	송편
시루떡	시루떡	시리떡			시리떡	백시리	시루떡	시리떡	
숙떡		숙떡							
약과							약게	약게	약게
오메기떡*		오메기떡		오메기				오메기	
웃기떡	지름떡 우짚		우짚		지름떡 우짚		우짚	우짚	우짚
인절미		모멸은찰미 은찰미 인절미	인절미	인절미			인절미 춘인절미		인절미
절편	곤떡 달떡	곤떡 동글다곤떡 절벤 절변	절벤 절변	곤떡 절벤	절벤	절벤 절편	절벤 절변	절벤	절벤 절편
제편*	제편	제편 제편떡	제편	제편	제편	제편	제편		제편
조개송편*							조개솔편 조개송편		조개솔편

좁쌀떡			좁쌀떡			좁쌀떡 호린조떡		조떡	
중계							중계	중계	중계
쨌기떡	쨌기떡	쨌기떡 주위기		쨌기떡				밀쨌기	
증편				기증편				기증편	
침떡	조침떡	침떡	침떡	침떡 조침떡 모말침떡	침떡	침떡	침떡 천떡	근침떡 조침떡 침떡	친떡 침떡
피떡						피떡			
흰떡 ²⁰⁾	근떡	근떡	근떡						
고적떡 [*]		고적떡		고적떡					
막떡 [*]				막떡					
방살이떡 [*]	방살이떡								
보름떡 [*]		보름떡			보름떡				
제떡				제물떡	제물떡			제떡	
피떡 [*]		피떡 피떡				순이		피떡	

*표는 제주어를 말한다.

20) 제주에서 근떡은 쌀가루로 만든 '흰떡'을 총칭하는 말이 아니라, '술벤'·'절벤'·'은
질미' 등 쌀가루를 반죽해 만든 물편을 말한다. 쌀로 만든 시루떡을 두고는 '근침
떡'이라고 한다.

5. 제주 떡에 얽힌 민속

제주의 떡에 대해서 잘 이해하기 위해서는 떡에 얽힌 민속을 살펴보는 것도 의미 있는 작업이라 생각한다. 이 장에서는 떡이 가장 많이 했던 영장떡과 떡에 얽힌 민속에 대해서 정리하고자 한다.

5.1. 영장떡

제주에서는 장례는 물론 대소상, 제사, 명절 등 제의에 제물용으로 떡을 준비했지만, ‘큰일’이 났을 때 마을 사람들에게 고마운 뜻에 답례하기 위해서도 떡을 많이 만들었다. 제사 때에도 제물로 사용할 떡 외에도 ‘조침떡’ 등을 해서 음식 준비하는 사람들에게 대접하는 한편 동네 사람들과 떡을 나눠먹는 미풍양속이 있었다.

지금은 먹을 게 널려 있지만 1960년대까지만 해도 먹을거리가 풍족하지 않아 동네에 제사나 장례가 났을 때는 동네 사람들이 ‘맛난 음식’을 맛볼 수 있는 기회이기도 했다. 제사 때만 해도 몇 말씩 떡을 했고, 밀가루가 나서도 두세 포석의 밀가루떡을 만들어 동네에 나눠주는 풍속이 있었다. ‘영장(장례)이 나면, 장례일을 거두는 상두꾼과 장지에 참석한 사람들에게 대접하기 위해서 떡을 많이 했다. “열 말 한다, 한 섬 한다, 스무 말 한다.”고 할 정도로 상이 난 집안에서는 떡을 많이 했다. 방상에서도 8촌까지 장지에 ‘고적’으로 ‘돌레떡’이나 ‘물떡’, ‘침떡’ 등을 해 가서 상두꾼들을 대접하였다. ‘상두꾼’들에게 먹이는 떡을 ‘피력’ 또는 ‘피력떡’이라고 한다. 송당에서는 ‘순이’라고 한다.

‘피력떡’은 장례라는 ‘역사(役事)를 마친(畢役) 상두꾼들에게 대접하는 떡이어서 떡 이름도 ‘피력’으로 굳어진 듯하다. ‘피력떡’은 마을과 가문에 따라 떡 종류가 다르지만, 주로 메밀로 만든 ‘물떡’과 메밀과 좁쌀로 만든 ‘돌레떡’을 하다가 더 낫게 한다고 해서 ‘침떡’을 했으며, 밀가루가 대중화 되면서는 ‘빵떡’으로 대신했다. 지금은 떡 대신 커피, 세제, 우산 등의 물품으로 대신하고 있어 ‘피력떡’이라는 용어도 사라지고 있다. 조사 마을의 피력떡을 비교해 보면 다음과 같다.

5.1.1. 애월읍 봉성리: 애월읍 봉성리에서는 초상이 나면 친족들이 고적떡으로 ‘돌레떡’을 부조한다. 가까운 친족은 한 말 어치의 ‘모멸돌레’를 해가는데, 한 말이면 40개의 ‘돌레떡’이 나온다. 고적을 모아서 장례가 끝나면 ‘상뒤꾼(상두꾼)’들에게 2~3개씩 나눠 주었다고 한다.

5.1.2. 애월읍 수산리: 애월읍 수산에서는 보통 메밀가루나 좁쌀가루로 만든 ‘돌레떡’이나 메밀가루로 만든 ‘물떡’으로 ‘고적떡’을 해간다. 메밀이나 좁쌀 한 말이면 ‘돌레떡’ 40개를 만들 수 있는데 이를 ‘흔 말에치’(한 말어치)라고 한다. 가까운 친족은 ‘흔 말에치’의 ‘돌레떡’이나 ‘물떡’을 해간다.

5.1.3. 한경면 조수1·2리: 한경면 조수2리에서는 장이 나면 동네 사람들과 ‘상뒤꾼’들에게 대접하기 위해 본주에서 조침떡을 한다. “적게는 일고여덟 말에서 많게는 한 섬에서 스무 말까지 조침떡을 했다.”고 한다. 방상에서는 ‘고적떡’으로 ‘침떡’이나 ‘돌레떡’을 해가며 ‘장밭되’(장지)서 그 떡을 ‘상뒤꾼’들에게 나눠 주었다. 보통 ‘고적떡’은 한 합이나 두 합 정도 하는데 조수2리에서는 메밀을 많이 깔지 않아 ‘모멸돌레’보다는 ‘조돌레’를 많이 했다고 한다. 방상이 아니어도 ‘상’에 부조하고 싶은 사람들은 “세미도 흔 차롱 좁쌀 가”는 경우가 있었는데 이렇게 갖고 간 부조떡은 고적이라고 하지 않고 ‘지물’이라고 한다. ‘지물’은 ‘제물’의 제주어다. 장지에 간 사람들은 복친들이 준비한 침떡 ‘한 빗’과 고적으로 들어온 ‘돌레 2개’를 ‘반’으로 받았다고 한다. ‘빗’은 칼로 베어낸 시루떡의 날개 또는 그를 세는 말, ‘반’은 반기의 제주어다.

5.1.4. 성산읍 고성리: 성산읍 고성리에서는 ‘피력떡’으로 메밀로 만든 ‘돌레떡’이나 좁쌀 등을 넣고 만든 ‘침떡’을 준다. 떡은 한 사람 주는 떡의 양을 ‘흔 놈의’라고 하는데 ‘돌레떡’ 2개씩을 준다. 100명 분 ‘백 놈의’를 하려면 ‘돌레떡’ 200개, ‘순 놈의’는 ‘돌레떡’ 100개를 한다. ‘돌레떡’을 하지 않을 때는 ‘침떡’을 준비한다. 한번 장례를 치르기 위해서는 돌레떡을 만들기 위해 보통 여나문 말, 혹은 흔 섬씩의 메밀쌀을 소비했다고 한다. ‘침떡’ 이후에는 ‘빵떡’으로 ‘피력을 멕였다.’

5.1.5. 구좌읍 송당리: 구좌읍 송당리에서 피력떡으로 물떡을 주로 했다. ‘피력떡 멕이느’ 것을 송당에서는 ‘순이’라고 한다. 한 사람에게 주는 떡을 ‘흔 놈에’라고 하는데 한 사람에게 ‘물떡’ 3개씩을 준다. 보통 메밀 한 말

이면 ‘물떡’ ‘스무 놈에’를 만든다. ‘물떡’ 이후에는 더 낮게 한다는 뜻에서 ‘침떡’으로 대신했다고 한다. 지금은 세제나 우산 등으로 대체했다.

5.1.6. 서귀포시 서호리: 서귀포시 서호리에서는 상뒤꾼들에게 대접하는 ‘피력떡’으로 ‘문침떡’을 했다고 한다.

5.1.7. 안덕면 서광리: 안덕면 서광리는 메밀로 만든 ‘돌레떡’을 준다. 고적은 먼 친족은 ‘돌레떡’ 두 개씩 붙여서 20개 해가고, 가까운 친족은 두 개씩 40개를 해 간다. 두 개 붙인 것인 ‘흔 놈의치’라고 해서 한 사람에게 주는 것이다. ‘돌레떡’ 대신 ‘등절비’를 해 가기도 한다. ‘피력’은 장사를 끝내고 집에 올 때 장지에 간 사람들에게 주는 고마움에 대한 답례로 주는 떡이다.

5.1.8. 남원읍 태흥리: 남원읍 태흥리에서는 장이 끝나 상뒤꾼들에게 메밀로 만든 ‘돌레떡’을 나눠줬다. 한 사람에게 2~3개씩 나눠 줬으며, ‘돌레떡’ 이후에는 ‘친떡’으로 대신했다.

5.2. 제주 떡에 얽힌 풍속

떡은 제사를 지내거나 굿을 할 때 제물로 준비하는 특별음식인 동시에 허기진 배를 달래기 위해서 해 먹는 구황음식이기도 했다. 그러다 보니 떡에 얽힌 풍속도 가지가지이다. 물이 귀했던 시절, 방상에 장이나 명절 등 대소사가 있으면 물부터 길어가는 풍속이 있었는데 ‘떡 먹을 일’인 ‘큰일’이 있을 때도 여자들은 허벅을 지고 물부터 길어 날랐다고 한다. 또 떡을 찌서 점을 치기도 하고, 떡을 잘 만들어야 잘 산다면 ‘떡 만드는 일’로 생활의 경계를 삼기도 했다.

5.2.1. 금기에 얽힌 풍속

- (가) 시집간 메느리가 떡을 못 달루거나 그르치민 큰 낭페본다.(구좌 송당)
- (나) 막떡은 아이덜이 먹지 아년다.(한경 조수2리)
- (다) 막떡은 늙은이 밖이 안 먹나.²¹⁾
- (라) 떡 치당 통시에 강 오민 부정탄다.²²⁾
- (마) 시리 앓정 짐 오르기 전에 탄 사람이 들어사민 떡이 선다.²³⁾

21) 제주도민속자연사박물관, 《제주도의 식생활》, 1995, 70쪽 참조.

22) 제주도민속자연사박물관, 앞의 책, 70쪽 참조.

(가)는 떡은 특별한 날, 제의 때만 해 먹는 음식이므로 정성을 다해서 조심히 해야 한다는 의미가 담겨있다. 떡을 그르치면 제사를 지낼 수 없으니 떡을 잘 해야 하는 것은 당연한 일이다. (나)와 (다)는 한창 자라는 아이들의 앞길에는 막힘이 없어야 한다는 의미가 담겨있는 말이다. ‘막떡’은 마지막에 만든 떡으로, ‘막떡’을 먹으면 일이 되지 않는다고 해서 젊은 사람들은 먹지 않는다. 세상을 많이 산, 가장 나이가 많은 사람이 먹는다고 한다. (라)의 떡을 치다가 변소에 다녀오면 부정탄다는 말이다. 속설에 의하면, 부엌의 조왕신과 변소의 측간신은 시앗 관계로 서로 원수 사이여서 떡을 치다가 변소에 다녀오면 조왕신의 조화로 떡이 잘 되지 않는다는 것이다. (라)도 떡을 찢 때 다른 사람이 들어오면 떡이 선다는 것은 다른 사람이 들어오면 아무래도 떡 찢는 데 방해를 받기 때문에 자칫 한 눈을 팔면 떡이 설 수 있으니 경계해야 한다는 믿음에서 나온 풍속으로 보인다.

5.2.2 상부상조에 얽힌 풍속

- (가) 방상에 떡 먹을 일 이시민 물 허벅 지고 간다. (성산 고성)
- (나) 초집 지을 때 흙일 끝내면 친정에서 ‘피력’으로 ‘모멸만두’ 해가지고 와서 동네 사람들을 대접했다. (성산 고성)

위 (가)와 (나)의 속담은 상부상조의 정신을 엿볼 수 있다. (가)는 물이 귀했던 시절 큰 일이 나면 물 길는 일이 여간 힘든 일이 아니었는데, 그 힘든 일을 친척들이 나누어진다는 의미가 담겨 있고, (나)는 초집 지을 때 손을 도와준 동네 사람들에게 떡을 해서 대접한다는 미풍양속을 엿볼 수 있는 내용이다.

5.2.3 가난에 얽힌 풍속

- (가) 췌기떡 하나 빵 존재 가더라. (애월 봉성)
- (나) 췌기떡 하나 주케 허난 존재갓젠 곱아.(애월 봉성)

위의 속담은 가난을 상징적으로 표현한 말이다. ‘존제’의 정확한 뜻은

알 수 없지만, ‘아주 먼 곳’에 위치해 있음을 가정해 볼 수 있다. 하도 배가 고프니까 ‘췌기떡’ 하나를 얻기 위해서 ‘존제’에 간다는 말이다. “부제칩의 밀 닷말 2난 췌기떡 다섯 개 주니, 시아버지·시어머니·남편에게 주다 보니 자신의 몫은 없어 한탄하며 눈물 지니 눈물은 한강수 꿩고, 한숨 동남풍 된다.”는 ‘2레 2는 소리’가 떠올려지는 말이다.

5.2.4. 운수에 얽힌 풍속

- (가) 정월 대보름날 쫄 모당 보름떡 치민 좋을 사람은 떡이 잘 익고, 굵을 사람은 떡이 험삭험삭한다.(성산 고성)
- (나) 정월 보름날 이름썩 떡 치민 좋을 사람은 떡이 잘 익고 그 글이 곱게 싹꼭, 늦일 사람은 떡도 안 꿩고 글도 녹아 분다(성산 고성)
- (다) 보름떡 칠 때는 떡 징마다 이름 써서 찌면 그해 좋을 사람은 글이 곱고 떡도 잘 익지만, 늦일 사람은 글도 녹아 불고 떡도 물 돌아서 잘 익지 않는다.(애월 수산)
- (라) 셋절 드는 날 쫄 메와서 방실이떡 쳐 먹는다. 떡 칠 때 일름을 써 붙여서 잘 익으면 그해 재수가 좋고, 설면 재수가 나쁘다.(애월 봉성)
- (마) 방실이떡을 칠 때는 놈의 정낭 가져다가 불 숨는다. 떡을 찌지 않을 때는 놈의 정낭을 훔쳐다가 못 등에 가서 버렸다.(애월 봉성)
- (바) 방실이떡 쳐서 먹을 때는 문전 쪽으로 절하면서 소원 빈 후에 나눠 먹는다.(애월 봉성)

(가)~(라)는 떡을 해보고 자신의 한 해 운수를 점쳐본다는 의미가 담겨 있다. 떡이 잘 되면 한 해가 좋고, 떡이 설거나 잘 되지 않으면 재수가 없다는 관념이 담겨 있다. (마)는 여자들이 ‘셋절 드는 날’(입춘) 남의 집에 가면 욕을 드는 것처럼, 입춘 날 욕을 들어야 재수가 좋다는 속설에서, 남의 ‘정낭’을 가져다 떡 치는 빨감으로 사용하거나 그렇지 않을 때는 물가 등지에 가서 버려 ‘욕들을 일’을 자처하는 제주 여성들의 적극성을 엿볼 수 있다. (바)는 떡이 쳐지면 문전코사를 지내고 소원을 빈 후에 떡을 나눠먹는다는 의미로, 한 해의 소원을 빌고 잘 될 수 있길 기원하는 제주 사람들의 소박한 마음이 담긴 속담이다.

5.2.5. 기타

(가) 모새접시에 놓는 시 가달 돌은 고사리만 지게하고, 동고랑 곤떡 절뻨은 도로기허곡, 은절미엔 헌건 등테엔 현다. 식계날 조상들이 먹당 남은 거는 문딱 오랑 반앙 정 간다.(애월 수산)

위의 내용은 조상을 산 사람처럼 인식하는 제주 사람들의 관념을 파악할 수 있는 풍속이다. 세 가닥의 고사리를 지게, '동고랑곤떡'인 '절뻨'을 '바퀴', '은절미'를 지게 위에 까는 '등태'에 비유하는 제주 선인들의 뛰어난 문학성을 엿볼 수 있다. 제삿날 조상들이 먹다 남은 음식은 지게에 저서 받아간다는 속설에 따라 제사 음식을 정성껏 마련해야 한다는 의식이 깔려 있는 말이다.

6. 나오는 글

지금까지 제주의 떡 이름을 고찰하기 위해 문헌 고찰과 떡의 분류를 살펴보는 한편, 필자가 조사한 애월읍 봉성리, 애월읍 수산리, 한경면 조수1리, 한경면 조수2리, 성산읍 고성리, 구좌읍 송당리, 서귀포시 서호동, 안덕면 서광리, 남원읍 태흥리 등 9개 마을의 떡 이름과 떡에 얽힌 풍속 등에 대해서 들여다보았다.

필자가 조사한 떡 이름은 70여 종이였다. 이는 같은 떡일지라도 지역에 따라 발음이 다른 경우도 포함되었다. 그러나 이미 조사된 떡 이름에서 누락된 경우도 있고, '속떡'이나 '감제떡'처럼 보편화된 떡 이름도 등재하지 못한 경우가 있다. 이는 제보자가 한정된 데다 조사의 한계에 따라서 조사 당시 떡 이름이 누락되었기 때문이다. 그러나 마을별 떡 이름을 일람하고 떡 이름을 비교해 보았다는 점에서 부족하지만 의미 있는 작업이라고 생각한다.

시대의 흐름에 따라, 제례의 간소화로 '오편'을 기준으로 해서 치르던 '제물떡'도 사라지고, 떡 종류도 급속도로 바뀌는 만큼 앞으로 '제주 떡의

변화상'을 파악해 보는 것도 의미 있는 작업이 될 것으로 보인다.

더욱이 마을과 가문마다 떡 만드는 재료와 만드는 법, 이름이 차이 나는 것을 보면 제주 사람들의 삶의 문화를 파악하고 제주의 떡을 온전히 체계화하기 위해서는 제주의 떡 이름에 대한 마을별 조사도 시급하다. 또 제주의 떡은 다른 육지 지방의 떡과는 유다른 모습을 보이고 있어 떡 이름에 대한 어원적인 해석과 함께 그 떡 속에 담긴 삶과 문화를 캐내기 위해서도 조사와 연구 작업이 필요하다. 좀 더 많은 마을의 떡 이름을 조사해 보면 제주의 떡 이름에 대한 구체적인 해석과 제주 떡 이름에 담긴 의미를 찾을 수 있고, 언어지리학적인 측면에서 떡 이름의 분화상도 파악할 수 있으리라 기대한다. 앞으로의 과제로 남겨둔다.

- 핵심어: 제주의 떡, 잠곡떡, 돌레떡, 피떡, 빙떡, 고적떡, 피력떡, 떡에 얹힌 풍속

<재보자>

- 강자숙 (애월읍 봉성리. 1931년 생, 여, 2005년 7월 조사)
- 고희출 (안덕면 서광리. 1932년 생, 여, 2005년 9월 조사)
- 김경만 (남원읍 태흥1리. 1932년 생, 남, 2006년 7월 조사)
- 김석진 (서귀포시 서호리. 1930년 생, 남, 2006년 4월 조사)
- 김성욱 (한경면 조수2리. 1926년 생, 남, 2006년 8월 조사)
- 김성화 (한경면 조수1리. 1932년 생, 여, 2006년 8월 조사)
- 김양규 (서귀포시 서호리. 1922년 생, 여, 2006년 4월 조사)
- 김춘옥 (서귀포시 서호리. 1930년 생, 여, 2006년 4월 조사)
- 김홍은 (남원읍 태흥1리. 1937년 생, 남, 2006년 7월 조사)
- 양춘희 (남원읍 태흥1리. 1936년 생, 여, 2006년 7월 조사)
- 이옥춘 (한경면 조수2리. 1932년 생, 여, 2006년 8월 조사)
- 정양길 (성산읍 고성리. 1915년 생, 여, 2005년 7월 조사)
- 허순화 (구좌읍 송당리. 1932년 생, 여, 2005년 8월 조사)

허을봉 (구좌읍 송당리, 1921년 생, 여, 2006년 3월 조사)

홍진규 (애월읍 수산리, 1915년 생, 여, 2006년 6월 조사)

<참고문헌>

玄平孝, 《濟州島方言研究》(第一輯 資料篇), 精研社, 1962.

朴用厚, 《濟州方言研究》(資料篇), 高麗大學校 民族文化研究所, 1988.
濟州道, 《濟州語辭典》, 1995.

국립국어연구원, 《표준국어대사전》, 두산동아, 1999(2000).

한글학회, 《우리말큰사전》, 어문각, 1991.

사회과학원어연구소, 《조선말대사전》, 사회과학출판사, 1992.

南廣祐 編著, 《古語辭典》, (株)教學社, 1997(2002).

濟州道, 《濟州道文化財 및 遺蹟 綜合調查報告書》, 1973.

憑虛閣李氏 原著·鄭良婉 譯註, 《閨閣叢書》(1815), 寶晉齋, 1975(1980).

文化公報部 文化財管理局, 《韓國民俗綜合調查報告書-濟州道 篇》, 1977.

秦聖麒, 《南國의 鄉土飲食-濟州島 鄉土飲食》, 濟州民俗研究所, 1985.

제주도여성회관, 《향토음식교재》, 1986.

한복려, 《떡과 과자》, 대원사, 1989.

제주도농촌진흥원, 《제주전통음식》, 1993.

濟州道民俗自然史博物館, 《濟州道の 食生活》, 1995.

제주도, 《제주의 민속(IV)》, 1996.

김지순, 《제주도 음식》, 대원사, 1998.

-----, 《제주도 음식문화》, 제주문화, 2001.

孟惠烈·李孝枝, <떡類의 文獻的 考察>, 《韓國食文化學會誌》 3권 2호, 1988.

김경아·박지민·안순미, <한국 떡류에 관한 문헌적 고찰>, 《家政學研究》 제7권, 1991.

강영봉, <제주어와 중세몽골어의 비교 연구>, 《탐라문화》제20호, 제주대학교 탐라문화연구소, 1999.

<Abstract>

The names of Jeju rice cake

Kim soon-ja

Not like other regions, Jeju rice cake has not only unique names but also differences even in their shapes, ingredients and recipes. Rice cake is made from rice and glutinous rice in the other regions. However, Jeju has many kinds of rice cake made from cereals such as foxtail millet, buckwheat or barnyard grass because rice was rare in Jeju.

Rice cake for funerals, ancestral rites and festive days is almost similar but it is slightly different depending on the family and regions. The names of Jeju rice cake usually were made by attaching suffixes such as '*-dduck*', '*-ben*', '*-byeon*', '*-pyeon*' and '*-pen*', etc. depending on their shapes, ingredients or recipes and some of them was named after other regions' name of rice cake. The sounds of '*-ben*' and '*-pen*' were changed from '*-byeon*' and '*-pyeon*' while Jeju people was pronouncing in the ways of Jeju dialect. '*-Pyeon*' and '*-dduck*' were native words originated from the Chinese character '*byeong*'.

When a funeral was held, people made lots of rice cake for serving people who are helping the service. Close relatives bring '*Dolle-dduck*', '*Mul-dduck*' or '*Chim-dduck*' to the service as offering condolence goods. We call them '*Gojuck-dduck*'. '*Gojuck-dduck*' for bier-carriers is called '*Piryuck-dduck*'. The name of '*Piryuck-dduck*' means thanks for the bier-carriers who did hard working.

On the 15 January by the lunar calendar, people think if the rice cake cooks well, they will be fortunate for a year but if not, they will

be unfortunate for a year. Also they think if you cook the rice cake quite well, you live well so making rice cake was kinds of way to caution for life.

The names of Jeju rice cake still have some old words like 'Gojang', 'Dorae' and 'Sok' so it is very important not only for studying Korean languagehistory to systematize them but also for restoring Jeju people's life styles based on the disappearing names of Jeju rice cake. It is urgent to research the names to systematize them from each town of Jeju.

- Key words: *Jeju rice cake, Dduck made from cereals, Dolle-dduck, Pi-dduck, Bing-dduck, Gojuck-dduck, Piryuck-dduck, Customs about dduck*