떡은 우리 민족의 세시풍속을 반영한 유구한 역사를 지닌 음식이다. 떡은 명절이나 잔칫날에 빠지지 않는 음식이었고, 우리 조상들은 제철에 나는 재료로 철마다, 또 좋은 일이 있거나 슬픈 일이 있을 때마다 떡을 해서 나눠 먹었다. 최근에는 전통 간식이라는 편견을 깨고 초콜릿, 치즈 등으로 새롭게 단장한 떡들이 대세로 떠오르고 있다.

글 이은진

보기 좋아 맛도 좋은 떡

달달한 무를 켜켜이 쌓은, 무시루떡

겨울은 특별히 팥을 많이 먹게 되는 계절이다. 콩과 비교해 팥은 잘 상하기 때문에 집집마다 냉장고가 없었던 옛날에는 여름에 팥을 재료로 한 음식을 해먹을 생각을 잘 못 했단다.

요즘처럼 이토록 추운 날이면, 할머니는 이따금 팥을 듬뿍 얹은 무시루떡을 해주시곤 했다. 커다란 시루에 제맛이 든 무를 멥쌀가루 켜에 넣어 만든 떡으로 예쁜 것 없지만 투박한 모양새가 외려 구미를 당기게 했다.

떡 만드는 모습이 생경해 할머니가 부엌에서 떡을 준비하실 때면 나는 옆에서 괜히 알짱거리곤 했다. 세월을 짐작게 하는 오래된 시루에 무채 섞은 멥쌀가루를 안치고 팥고물을 덮고 반복하는 작업을 거듭해야 했는데, 어릴 적에는 이 모습이 재미있어 보여 할머니가 자리를 비운 사이 멥쌀가루를 한 움큼 손에 쥐어 시루에 몰래몰래 뿌린 적도 있었다.

갓 찐 무시루떡에서는 제법 구수한 팥 냄새가 먼저 풍겼다. 수분이 많은 무가 섞인지라 떡의 식감은 물컹하고 질퍽했다. 한 김 식히고 나야 그제야 은은한 단맛이 돌고 식감도 쫄깃하니 더 맛이 좋아졌다.

집에서 만든 떡은 설탕을 넣어 달착지근하게 만든 요

즘 떡과는 맛이 달랐다. 설탕은 약간에 거의 소금으로만 간을 한 통팥은 순수한 팥 고유의 풍미를 고이 간직하고 있었다. 따뜻한 방에 앉아 식혜에다 무시루떡을 야금야금 뜯어먹고 있노라면 이 자체가 겨울날의 낭만이었다.

한반도 전통 음식, 떡에 관한 이모저모

고전문헌에 따르면 우리나라는 농경이 발달한 부족문화가 형성되면서부터 떡을 만들었다. 삼국시대 이전에 이미 쌀을 비롯한 피·기장·조·수수와 같은 곡물이 생산됐고 이러한 곡물들은 떡과 연관이 있는 것으로 알려졌다. 청동기 시대의 유적인 나진초도패총이나 삼국시대의 고분 등에서 시루가 출토됐으니 까마득한 옛날부터 우리 조상들은 떡을 만들어 즐겨왔음을 알 수 있다. 〈삼국사기〉에는 떡을 깨물어 생긴 잇자국으로 왕위를 결정했다는 이야기도 전해진다.

곡식이 늘어난 고려시대로 접어들면서 떡의 종류는 더 다양해졌다. 상류층의 음식으로써 만이 아닌 하나의 별식으로써 일반인에도 보급됐다. 아울러 불교문화의 전파로 육식을 금하면서 대표 절식으로까지 자리 잡았다.

조선시대에 이르러 떡 문화는 더욱 번성했다. 꽃과 식물, 과일 등을 첨가해 맛과 향을 두루 갖췄고, 혼례·빈례·제례 등 각종 행사와 대·소연회에 필수적인 음식으로 자리매김했다. 조선시대 음식관리 조리서에 등장하는 떡의 종류만 해도 무려 200여 가지에 이른다. 이같은 습속은 전통과 관습으로 오늘날까지 이어져 오고 있다.

이렇듯 유구한 역사와 전통성을 지녀온 우리나라 떡은 19세기 말로 접어들면서 일제강점기, 한국전쟁 등 급격한 사회변화와 함께 밀려 들어온 서양의 빵에 밀려 아쉽게도 쇠퇴했다.

최근에는 젊은층과 외국인의 입맛을 공략하는 전통과 현대를 아우르는 '퓨전 떡'을 개발하려는 움직임도 일고 있다. 인절미, 찹쌀떡 등 일반적인 떡에 초콜릿, 치즈, 크림 같은 서양 디저트 재료가 접목되고 있는 것. 이처럼 떡도 시대 변화에 발맞추고 있다.

대한민국 떡전도

강원도 감자떡

감자가 많이 나는 강원도 지방의 전통음식이다. 감자녹말을 찬물에 반죽해서 팥이나 강낭콩을 소로 넣는다. 감자녹말로만 만들어서 반투명한 색을 띤다. 쫄깃한 식감과 고소하고 담백한 맛이 일품이다.

충청도 사과버무리떡

충청도는 곡창지대로 일찌감치 떡 문화가 발달했다. 특히 사과버무리떡이 유명한데, 이는 충청도에서 사과가 특산물이기 때문이다. 사과버무리떡은 사과가루와 멥쌀가루를 섞어 반죽하고, 대추나 검은콩 같은 고명을 넣어 찐 떡이다.

경상도 망개떡

경상도에서는 청미래덩굴을 망개나무라 부르는데, 그로 인해 망개떡이라 불리게 됐다. 잎의 향이 떡에 배어들면서 상큼한 맛이 나고, 여름에도 잘 상하지 않는다는 특징이 있다. 멥쌀가루를 쪄서 치대어 거피 팥소를 넣고 반달 모양으로 빚은 떡을 청미래덩굴잎 사이에 넣어 만든다.

제주 오메기떡

차조 가루를 반죽하여 만든 삶은 떡에 콩가루나 팥고물을 묻혀 먹는 제주도의 향토 음식이다. 제주에서는 차조를 오메기라 부른다. 차조 가루를 둥글게 빚은 다음 가운데 구멍을 낸 구멍 모양의 떡으로 제주 특산물로 일컬어지고 있다.