

언젠가부터 이 단어가 쓰이면 험한 말이 됐다.
물론 억양과 강조하는 부분에 따라 달라지긴 한다. 바로 '옛'이다.
그런데, 옛은 예전부터 달달한 우리의 전통 간식이자 합격을 기원하는 특별한 음식이기도 했다.

글 조인숙

합격을 기원하는 전통 디저트,

옛



자기 앞가림하는 똑똑한 요즘 세대

지난해 이맘때, 고3 수험생인 조카를 위해 합격 옛을 선물하려고 온라인 쇼핑몰을 기웃거리고 있었다. 시험 잘 찍으라는 '도끼옛'부터 딱풀 모양 상자에 담긴 옛까지 다양한 상품을 구경하며 시간 가는 줄 몰랐다. 물론, 코로나19로 준비도 제대로 못하고, 시험 일정이 지연되긴 했지만, 당연히 대학수학능력시험을 볼 것이라 생각했다. 하지만 이는 나의 거대한 착각이었다.

새언니와 통화한 엄마의 말로는 조카가 대학을 안 갈 것이라고 선언했다는 것이다. 뭐라? 요즘 세상에 누구나 다 가는 대학을 안 간다고? 대체 무슨 생각일까 싶었지만, 조카의 말을 들으니 이해도 됐다. 조카 왈 '대학에서 배우고 싶은 것도 없는 상태로 가는 건 의미가 없다, 조금 이르지만 사회생활을 하면서 하고 싶은 일을 찾겠다, 그때 공부 욕심이 생기면 등록금 벌여 내 힘으로 가겠다'라니. 역시 요즘 아이들답다. 남 따라 우르르 쫓아가던 우리 때는 생각도 못했는데 말이다. 조카는 아직도 아르바이트하면서 하고 싶은 일을 찾고 있다. 이젠 해보고 싶은 것이 너무 많아져서 고민이란다. 그래서 진지하게 하나씩 해보고 있다. 기특하기도 하고, 부럽기도 하다.

조카를 위한 옛을 선물하진 못했지만 역시 해마다 이맘때면 불티나게 팔리는 것이

있다. 바로 수험생을 위한 ‘합격기원 선물’이다. 요즘에는 색다른 선물을 하기도 하지만 가장 대중적인 선물의 주인공은 바로 엿과 찹쌀떡이다. 물론 엿에 익숙하지 않은 요즘 학생들 취향에 맞추어 초콜릿이나 사탕으로 대체한다지만, 역시 ‘합격’이란 단어에는 엿이 최고인 듯 하다. 끈끈한 엿처럼 특유의 끈적임으로 대학에 찰싹 붙으라는 바람도 전해지기 때문이다.

당 섭취가 필요한 수험생을 위한 음식

엿은 곡류의 전분을 엿기름물로 삭힌 뒤 졸여 만든 전통 간식이다. 수분 함량에 따라 묽은 엿(조청)부터 딱딱한 엿(갱엿)까지 다양한 형태의 엿을 만들 수 있다.

엿은 예나 지금이나 달달한 간식거리이자, 수험생을 위한 음식이었다. 「영조실록」을 보면 과거 시험을 치르는 유생들이 엿을 입에 물고 시험장에 들어갔다는 기록이 나온다. 조선의 왕들도 조청(물엿)을 먹고 공부했다고 한다. 엿을 통해 섭취하는 당분으로 시험을 보거나 공부를 위해 뇌 활성화를 높이려는 선조들의 지혜라 할 수 있다.

엿은 먹을 것이 없던 시절에 그나마 사 먹기 쉬웠던 군것질거리였다. 구경하기 힘든 한과와 달리 평민들도 접할 수 있는, 길거리 음식이었다. 영조대 기록에는 엿장수와 떡장수, 술장수들이 과거시험장으로까지 가서 음식을 팔아 과거시험장이 시끄럽다는 내용도 있다.

엿에 얽힌 이야기는 시험뿐 아니다. 결혼한 딸에게 엿을 함께 보내면 시집살이가 덜 심하다는 이야기가 있다. 이는 시집 식구들이 엿을 먹는 동안 머느리 흉을 잡지 못하도록 입막음을 한다는 데 따른 것이다. 한국전쟁 이후에는 엿장수가 고물상을 겸하기도 했다. 고물을 갖다주면 엿을 잘라

고물에 맞는 값어치만큼 주었다. 사실 주는 사람 마음이었기 때문에 ‘엿장수 마음대로’라는 말도 생겨났다.

엿은 대부분 지역에서 가장 많이 나는 농산물을 사용했다. 지방에 따라 고구마엿, 무엿, 황골엿 등이 유명한 이유다. 최근에는 몸에 좋은 복분자·오미자·어성초·속·생강·가시오가피 등 각종 약초 분말을 넣은 웰빙엿도 등장했다. 🍯

대한민국 엿전도



강원도 황골엿

옥수수를 갈아서 죽을 쑤고 엿기름가루를 넣어 삭혀 만든다. 다른 엿보다 황색을 많이 띠기 때문에 황골엿이라 불린다. 강원도에서 많이 생산되는 옥수수로 만든 지역음식이다.



충청도 무엿

불린 쌀을 갈아 엿기름물에 삭힌 다음 끓이다가, 무채를 넣고 더 조리다. 주걱으로 떨어뜨려서 굳어질 정도가 되면 완성. 특이한 점은 다른 엿과 달리 손가락으로 떠먹는 엿이다.



전라도 고구마엿

고구마 껍질을 벗긴 뒤 삶아서 으갠 다음, 엿기름물을 넣고 삭힌다. 이것을 자루에 넣어 찌꺼기는 버리고 액체만 솥에 넣고 졸인다. 색깔이 짙고 감미가 덜하다.



제주도 팽엿

차조로 밥을 지어 엿기름물에 삭힌 뒤, 이 물에 팽을 넣고 끓인다. 팽이 익으면 건져내고, 남은 물에 팽고기를 찢어 넣고 졸여서 엿을 만든다. 팽 대신에 닭을 넣으면 닭엿이 된다.