



떡은 우리 민족의 삶과 함께 발전해 온 전통음식이다. 태어나면서부터 떡으로 축하를 받았고 명절이나 잔치상에도 떡은 빼놓을 수 없는 민족 음식이었다. 외식문화가 발전하면서 패스트푸드나 과자, 빵 등에 밀려 소외받았던 때도 있었지만 건강과 자연식에 대한 관심이 높아지면서 다시 '최고의 음식'이라는 명성을 되찾아가고 있다. 요즘에는 현대인들의 입맛에 맞춰 색이나 맛, 모양에 다양한 변화가 생겨났고 '떡카페'라는 새로운 문화가 생겨나기도 했다. 보릿고개 시절 유일한 간식이었던 보리깨떡이 고급 디저트가 되기까지 거처왔던 기나긴 떡 변천사를 되돌아봤다.

보릿고개 넘을 땐 끼니로  
웰빙시대 고급 디저트로

# 떡

## 시대와 찰지게 호흡하다

'보리깨떡'이 유일한 간식이었던 시절이 있었다. 밥을 해먹을 쌀도 부족해 떡은 꿈도 못 꿔던 1950년대는 지독한 가난과 싸워야 했던 시절이었다. 그 시대를 살았던 부모님들은 보리 껍데기를 가루로 만들어 먹은 보리깨떡으로 배를 채웠던 일을 추억으로 떠올리기도 한다.

곡식이 없을 때라 그마저도 감지덕지했다. 보리껍질을 으개서 소다를 넣어 밥 위에 얹거나 밥술 뚜껑 안쪽에 붙여서 만들어 먹었다. 양을 늘려볼 생각으로 속임을 뜯어다가 찢어서 섞으면 양이 늘어나기도 했다.

보리쌀도 아닌, 보리겨를 뺏아서 반죽해 찌 놓은 떡이 무슨 맛이 있었을까. 오죽하면 음식에 '개떡'이라는 이름이 붙었을까.

1950~60년대는 먹을게 없어서 굶어주는, 말 그대로 '기아현상'이었다. 지금은 돈만 주면 언제든지 사먹을 수 있는 음식이지만 당시에는 떡을 만들 재료를 구하기도 힘들었던 시절이었다. 결혼식이나 제사, 명절에 집에서 떡을 해먹었던 것도 1970년대부터나 가능했다. 아이들은 떡을 먹을 수 있는 제사날을 손꼽아 기다리기도 했다.

결혼식 등 집안에 잔치가 있을 때는 흰떡과 찰떡을, 제사나 명절에는 시루떡을 해먹었다. 양은 푸짐했고 동네 이웃들과 조금씩 나눠먹는 풍정이 정겨웠다.

상차림에 올라가는 떡도 그 종류가 다양했다. 백일상이나 돌상에는 백설기와 오색 송편, 수수팥떡이 올라갔다. 백설기는 수수함과 장수를 뜻하고, 오색 송편은 아이가 풀어갈 꿈을 상징한다. 붉은수수

젊은층 문화공간 된 떡카페  
미니 떡케익·와플 인절미...  
세계화 맞춰 무한 변신중

팥떡은 시악한 귀신을 물리쳐 건강하게 자라라는 기원이 담겨 있다.

서당에서 공부하고 책 한권을 땀을 때 스승께 고마운 마음을 표시하며 동료와 함께 나눠먹던 책례(책걸이) 상엔 국수와 오색 경단, 시루떡이 푸짐하게 놓였다.

설날 아침이면 가래떡으로 만든 떡국을 끓여 먹었고, 이사를 가면 팔 시루떡을 이웃에게 나눠주면서 인사를 하곤 했다. 설에 먹는 떡국은 흰 쌀가루에다가 아무것도 넣지 않고 쳐서 떡을 만들고 역시 아무것도 넣지 않고 국을 끓여 먹었다고 전해진다.

이렇듯 특별한 날이나 겨우 먹을 수 있었던 '귀한 떡'을 보다 쉽게 접할 수 있었던 건 1980년대 말에서 90년대 초 시장에 떡 방앗간이 생기면서부터였다.

요즘에도 명절이나 제사 때면 떡방앗간으로 향하는 어머니들이 많다. 찰쌀가루를 떡 판에 넣고 김이 모락모락 나는 갓 나온 떡을 바라보며 균점을 흘리는 모습은 예나 지금이나 변함이 없다.

과거에 비해 떡방앗간의 수는 줄었지만 대신 떡 카페가 새롭게 등장하면서 떡의 대중화에 기여하고 있다. 먹을만큼의 떡을 직접 고른 후 커피나 우리 차를 마시면서 지인들과 이야기를 나눌 수 있는 떡 카페는 50~60대의 중년 여성들 뿐 아니라 대학생 등 젊은 층도 많이 찾는 문화공간이 됐다.

떡카페에서 판매되는 떡은 디저트 형식으로 작고 앙증맞게 개별 포장돼 있다. 세계화의 추세에 맞춰 고급화, 대중화 시킨 노력의 결과다.

모양의 변화만큼이나 건강을 염두한 떡 개발도 계속되고 있다. 오미자나 인삼, 백년초, 쑥, 솔잎, 치자 등 한방재료와 기능성 식품을 첨가한 떡이 꾸준히 등장하고 있다. '없어서 못 먹었던' 시절 쑥을 섞어 먹었던 보리쑥개떡은 '웰빙음식'으로 귀한 대접을 받고 있다.

"식사를 하고 가볍게 디저트로 떡을 찾는 분들도 있고 한 끼 식사를 떡으로 대신하는 분들도 종종 있어요. 떡은 쌀로 만들어졌기 때문에 빵보다 칼로리가 낮고 건강에도 좋거든요."

떡의 대중화와 세계화에 기여하고자 최근 광주 북구 삼각동에 떡카페를 오픈한 임영란(48)씨는 남도외래 전통음식 보존연구회 회원이다. 14년째 전통음식을 연구하고 만들어 오고 있는 임씨는 여러가지 디저트 떡과 떡 케이크를 만들고 있다.

임씨가 이곳에서 가장 인기가 좋다는 '와플 쑥 인절미'와 '미니 떡 케이크'를 소개했다. 퓨전 스타일의 와플 쑥 인절미는 쉽게 말해 떡으로 만든 와플이다. 100% 찰떡과 쑥이 주 재료다. 쑥은 말리고 찢어서 덩어리가 느껴지는게 특징이다. 떡 와플 위에 조청을 끼얹고 견과류를 섞은 풍가루에 찍어 먹으면 된다. "옛날 맛이 난다"며 50~60대 고객들에게 인기가 많다.

미니 떡 케이크는 젊은층이 선호한다. 찌는 떡인 설기를 기본으로 복분자, 단호박, 콩, 초코, 백설기까지 다섯가지 맛과 색으로 구분된다. 설기 위에는 흰팥과 생크림을 섞어 만든 흰팥크림을 꽃 모양으로 꾸몄다. 선물용으로 많이 판매된다.

임씨는 "예전에는 크고 많은 양의 떡을 만들어 먹는게 추세였다면 요즘에는 작고 아기자기하면서도 예쁜 모양의 떡을 만드는 곳이 많다"며 "앞으로도 떡의 세계화와 대중화를 위해 노력하겠다"고 말했다.

/이보람기자 boram@kwangju.co.kr  
/사진=최현배기자 choi@kwangju.co.kr



세계화에 맞춰 떡 문화도 진화하고 있다. 밥술 뚜껑에 붙여 만들어먹던 떡은 어느새 떡방앗간을 거쳐 떡카페까지 생겨났고, 형형색색 모양을 갖춘 아기자기한 떡이 개발되면서 디저트 문화를 이끌고 있다. (위부터 시계방향)와플 인절미, 녹두 빈대떡, 모과떡, 쑥개떡, 미니 떡케이크.