

남도의 떡



썩떡



모시잎 송편

물산만큼 풍부한 종류 맛도 모양도 천차만별

배고픈 서민들이 즐겨먹던 **빼빼떡·보리떡**...
감 넣어 **감고지떡·감인절미**, 무 넣어 **무시루떡**
기정·모시잎 송편·모시개떡이 **남도 대표 떡**
절편·부꾸미·송편 재료 따라 **색도 모양도 화려**

떡은 원시 농경시대부터 만들어 먹기 시작한 우리의 음식이다. 신에게 풍요를 빌거나 조상을 모시는 제사, 각종 경조사에도 떡은 빠지지 않았다.

특히 남도는 타지역에 비해 논밭이 많았던 이유로 곡식이 많아 떡이 발달했던 지역이었다. 떡의 가짓수도 많았으며 모양도 화려하고 사치스러웠다고 전해진다.

지역에서 나는 재료를 넣어 만든 떡의 종류도 그 수를 헤아릴 수가 없을 정도다. 감을 넣어 만든 감시루떡, 감고지떡, 감인절미, 감단자가 있고 무를 얇게 썰어 넣어 만든 나복병, 무시루떡도 있다. 여러해살이 풀인 띠의 어린 새순 백기를 훑어서 송편 반죽에 넣어 찐어 만든 빼빼떡이나 보리잎을 넣어 만든 보리떡도 이 지역에서 즐겨 먹었던 떡이다.

이외에도 밀기울떡, 구기자약떡, 고치떡, 콩대기떡, 차조기떡, 섭전, 주악, 전주경단, 나복병, 수리취떡, 호박고지차시루떡, 복령떡, 송피떡, 해남경단, 매화꽃송편, 모시송편, 기정떡 등이 남도의 떡으로 널리 알려져 있다.

광주시무형문화재 제17호인 남도의례음식장 기능보유자인 최영자씨는 “전라도는 논밭이 많아 곡식이 흔했고 고장에서 나는 음식재료가 많아 이를 이용해 만든 떡의 종류도 많았다”며 “절편이나 부꾸미, 송편 등 모양 역시 화려하고 예쁘게 만들었던 특징이 있다”고 전했다.

지역민들이 오늘날까지 가장 즐겨 먹는 대표적인 남도 떡은 기정떡과 모시잎 송편, 모시개떡이다.

기정떡은 화순과 벌교에서 많이 만들었던 떡이다. 증편의 전라도 방언인 기정떡은 막걸리를 발효시켜 만든 술떡이다. 진뺨처럼 푹신해서 부담없이 먹을 수 있는데다 발효를 거쳤기 때문에 여름에도 쉽게 상하지 않아 즐겨 먹었다.

3대째 기정떡을 만들어오고 있는 ‘사평 기정떡’이 그 명성을 이어오고 있다. 외할머니와 친정어머니를 거쳐 현 구경숙 대표까지 3대째 기정떡 전통의 맛과 맥을 이어가고 있다. 새하얀 기정떡 외에도 뽕잎을 넣은 초록 기정떡, 자색 고구마로 만든 보랏빛 기정떡, 울금을 넣은 노란 기정떡도 독특한 맛을 선사한다.

전라도는 음식의 고상함과 송편도 다양하고 화려

했는데 치자, 썩, 송기, 포도즙, 오미자즙 등 천연 재료로 색을 내어 반죽한 꽃송편이 먹음직스럽다.

송편 가운데 뽕살가루에 삶은 모시잎을 넣어 만든 모시잎 송편은 쫄깃한 식감에 쉽게 상하거나 굳지 않아 즐겨 먹었던 떡이다.

여름철 힘든 농사일을 한 후 서로를 위로하고 정감을 나누기 위해 전남 서해안 지역에서 주로 만들어 먹기 시작했다는 이야기도 있고, 과거 머슴들에게 나눠주기 위해 만든 커다란 ‘노비 송편’에 초록빛의 모시잎을 넣은 것이 영광, 고흥지역의 모시잎 송편이라고도 전해진다. 추석에만 먹었던 송편이지만 요즘에는 주문만 하면 일년 사계절 맛볼 수 있는게 모시잎 송편이다. 소를 넣지 않고 뽕살에 모시잎만을 섞어 만든 모시개떡은 짙은 초록빛에 기름을 듬뿍 발라 반질반질해 모양부터 구미가 당긴다. 둥글 납작하게 빚은 개떡은 담백하고 감칠맛이 난다.

감고지떡도 남도에서 많이 해먹은 떡이다. ‘고지’는 감이나 호박, 박 등을 얇게 저며 말린 것을 말한다. 감고지를 찹쌀에 섞은 다음 팔고물을 쪄서 안쳐 시루에 찐 것이 감고지떡이다. 남도지방에 감고지떡 이외에 감단자, 감떡, 감장아찌, 감잎차, 감술 등 감을 이용한 음식이 많은 것은 기후가 따뜻해 감을 많이 수확할 수 있었기 때문이다.

파릇파릇한 새싹이 돋는 봄에 집집마다 즐겨 해먹었던 썩떡도 있다. 향긋한 향과 특유의 맛을 지닌 썩은 국을 끓이면 입맛을 돋워주고 찹쌀가루를 넣어 썩떡을 해먹기도 했다. 남도지방에서는 뽕살로 해먹기도 했는데 잘리지 않고 꼬들꼬들한 맛이 독특하다.

보리겨에 썩을 넣고 잘 반죽한 것을 동글납작하게 빚어 찐 먹었던 썩개떡은 서민들이 즐겨 먹었으며, 잘사는 부자나 양반들은 뽕살가루에 썩을 넣어 반죽해서 밀개떡을 해먹기도 했다.

최영자씨는 “썩떡은 전라도 지역에서 많이 해먹었고 강원도 등 위쪽 지역에서는 잘 모르는 것 같다”며 “인절미에다가도 썩을 넣어 해먹고 뽕살 썩떡, 찹쌀 썩떡도 즐겨 해먹었다”고 설명했다.

이보람기자 boram@kwangju.co.kr / 사진=이은경 남도전통음식연구소장 제공



감고지떡



썩개떡



기정떡



보리개떡



울금기정떡

국립공원 무등산을 품에 안은 **休·安·林**의 궁전호텔 무등파크가 여러분을 **VIP**로 초대합니다

고품격 맞춤 웨딩전문호텔 **무등파크**

10층 스키야부 웰빙 샤프샤프 뷔페

부담없는 가격 • 풍부한 셀러드바 웰빙의 야채와 쇠고기 샤프샤프

주중 12,000원/주말 15,000원 어린이 7,000원 부가세 포함



INVITATION

2015년 봄 웨딩 할인

웨딩 큰잔치 메뉴 스테이크(코스), 뷔페

무료제공 특전 : 객실 2실, 꽃길, 폐백실
일반웨딩 200명 대형웨딩 1,000명 수용가능
대형 주차장 완비(800대 수용가능)



호텔무등파크 대표 062.226-0011 예약실 062.221-2700