

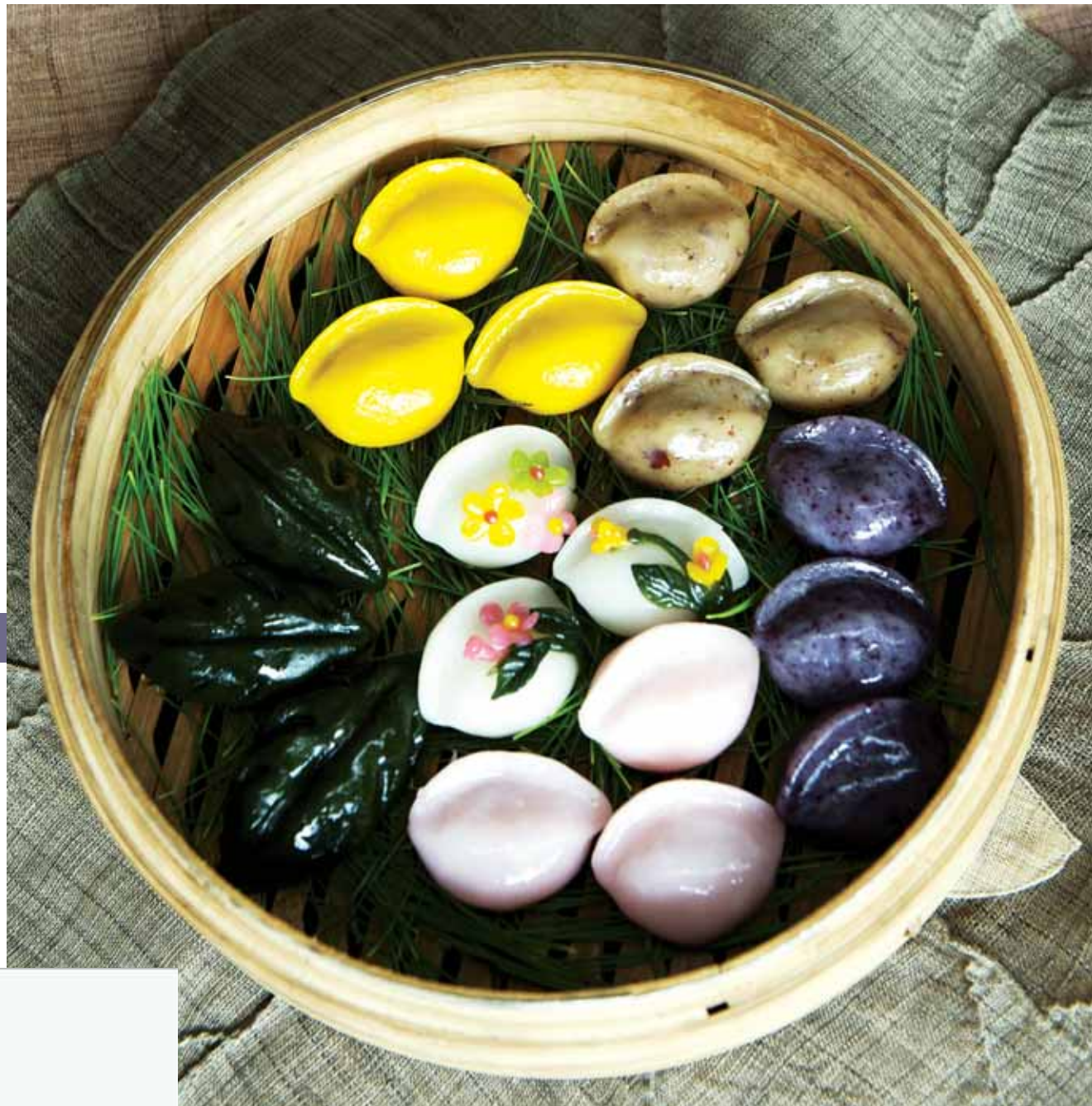
솔향 그윽~ 전라도 손맛으로 빚은 '추석의 情'



음식 장인이 알려주는 '송편' - 민경숙 전통음식연구소장

“추석 하면 떠오르는게 송편이잖아요. 송편은 어느 지역에서나 만들어 먹던 우리의 전통 음식입니다. 특히 남도지역에서 만드는 송편은 겉모양 뿐 아니라 맛이나 식감에서도 월등했어요. 바로 전라도 사람들의 ‘손 맛’ 때문이지요.”

민족 대명절 추석을 앞두고 찾아간 민경숙 전통음식연구소에 송편빚기가 한창이다. 민경숙(56) 소장은 광주무형문화재 제17호 남도의례음식 기능보유자다. 명절을 맞아 귀한 지인들에게 선물하고 싶어 주문이 많이 들어온 모양이다. 송편이라고 다 같은 송편 일 수는 없다. 음식장인이 만든 송편에는 뭔가 특별함이 더해 있을 거라는 확신이 든다.



쫄깃한 식감이 생명... 좋은 쌀로 손반죽 잘해야

찌낸 송편 비닐로 덮어두면 다음날까지 쫄득~

어렸을 적부터 떡이라면 하루도 빠짐없이 보고 자라왔다는 민 음식장은 화순 여흥민가 집안에서 태어났다. 조선시대 5대 양반가에 들었던 집안 내력답게 어렸을 적부터 할아버지에게 교육도 많이 받았다. ‘시골 부자는 일 부자’라고 해서 집에 농사가 많았다. 그러다 보니 일하는 사람도 많았고 음식도 늘 풍족했는데 그 중에서도 떡은 떨어질 날이 없었다. “나이가 들어 결혼할 나이가 되자 어머니께서 하시던 말씀이 있었어요. ‘떡이 짬 집안과는 사돈도 맺지 말아라’. 간을 잘 맞추라는 의미이기도 하지만 그만큼 음식에 대한 정성과 마음이 중요함을 강조한 것 같아요.”

송편은 추석을 대표하는 음식으로 오래전부터 먹어오던 친근한 떡이기도 하다. 햅쌀로 반죽을 빚고 밤이나 콩, 깨, 녹두 등 햅곡식을 소로 넣는다. 잘 빚은 떡은 시루에 넣고 찌는데 이때 솔잎을 넣고 찌는다고 해서 송(松)편이다.

송편은 먹기에 편하고 맛이 좋지만 만드는 과정 때문에 쉽게 도전할 수 없는 음식이기도 하다. 일일이 손으로 만들어야 한다는 점에서 부담이 크다. 정성을 들이는 만큼 맛도 보장이 된다면 도전해 볼만 하지 않을까.

“송편의 생명은 쫄깃한 식감에 있습니다.” 민 음식장은 식은 뒤에라도 맛있는 송편을 만들기 위해서는 반죽을 잘해야 한다고 강조한다. 햅쌀로 반죽을 하는데 우선은 쌀을 물에 충분히 불려야 한다. 송편 속에 넣는 소가 단맛을 주긴 하지만 쌀 자체를 즐기는 음식이기 때문에 좋은 쌀을 써야 함은 기본이다.

방앗간에서 쌀가루를 빻을 때도 중간에 물 주기를 해야 떡이 쉽게 굳지 않는다. 햅은 쌀가루를 집으로 가져와 반죽을 할 때도 잘 치대야 찰지고 쫄득한 떡을 만들 수 있다. 송편은 일반적으로 흰송편과 모싯잎 송편 두 가지 색으로 표현을 하지만 단호박, 대추 등을 넣어 여러 색을 내기도 한다.

“어렸을 적 어머니는 대추 송편을 자주 만드셨어요. 돌려깎기 한 대추를 다져서 반죽에 섞어주는 거지요. 색깔도 예쁘고 대추 향이 좋아서 가족들도 좋아했어요.”

송편 속에 넣는 소는 주로 깨를 넣는다. 뒷지방으로 올라가면 콩을 넣는 경우가 많은데 전라도에서는 깨를 넣는 집이 많다. 농사가 많은 고장이라 깨가 풍족하기도 했지만 추석 때는 아무래도 기온이 높기 때문에 깨를 넣어 보관하기가 수월한 까닭도 있다.

반죽이 마무리 되고 소가 준비되면 본격적으로 송편 빚기가 시작되는데 적당한 크기의 덩어리를 떼어내고 손으로 만지작 거릴 때의 ‘찰나’를 잘 포착해야 한다. 손에서 뽕뽕둥글 굴리다 보면 최적의 말랑말랑한 상태가 되는데 그 순간을 잘 포착해서 소를 넣으면 쫄득함이 더해진다. 이튿날쯤 감이 오지 않지만 빚다 보면 그 ‘찰나’가 어느때인지 깨달을 때가 오지 않을까.

송편 빚기가 완성됐다면 마지막으로 찌기만 하면 된다. 전통방식으로라면 시루 바닥에 솔잎을 깔고 송편을 가지런히 올린 다음 위에 다시 솔잎을 덮는 식으로 차곡차곡 올려 찌낸다. 떡에 솔잎의 향이 스며들어 맛이 좋아진다. 솔잎 때문에 색이 물들거나 모양이 흐트러지는게 싫다면 그냥 찌도 좋다.

익힌 송편은 식히는 과정도 중요하다. 뜨거울 때 바로 식히면 뻣뻣하게 굳어버리기 때문에 뜨거운 한 김이 나가면 비닐 등으로 가볍게 덮어두는게 좋다. 다음날까지도 촉촉하면서 쫄득한 맛을 즐길 수 있다. 송편이 서로 붙지 않도록 식기 전 옥수수유를 섞은 참기름을 손에 묻혀 송편 하나씩 발라주는 것도 방법이다.

“추석에는 조상들께 새로운 것들을 올리려는 마음이 있어 음식이 항상 풍성합니다. 떡도 풍성한 맛이 있어야 떡이지요. 올 추석에는 가족들과 함께 송편을 빚으며 ‘나눔’의 의미를 되새겨 보는 건 어떨까요.”

/글=이보람·사진=최현배기자 choi@

쌍용자동차

쌍용자동차 **SUV** 업그레이드 프로젝트

당신을 위한 SUV의 진화가 시작됩니다

알아서 지켜주고, 스스로 멈춰주는
SAFETY UPGRADE

주행 중 차선을 알아서 지켜주는 차선이탈 자동복귀 시스템과
전방 충돌 위험시 스스로 멈춰주는 자동 비상제동 시스템,
하이빔 어시스트로 이제 안전까지 잊지 않게!



2017 티볼리
2017 티볼리에어 탄생!

2017 코란도 투리스모 탄생!

더 세련되고, 더 편안해진
STYLE & COMFORT UPGRADE

더 넓고 편안한 Dual Flex Seat와 동반석 통풍시트,
세련된 감각의 블랙 인테리어로
스타일은 물론 편안함까지 한단계 업그레이드!



쌍용자동차 SUV 업그레이드 프로젝트
출범 기념 특별 판매 조건

• 2017 티볼리, 티볼리에어 구매시 5년 10만km 무상보증 업그레이드 및 일시불시 구성비 지원
• 2017 코란도 투리스모 구매시 5년 10만km 무상보증 업그레이드 및 일시불시 구성비 지원

쌍용자동차 대리점이 참신하고 유능한 영업인력을 모집합니다. 문의는 아래 해당 판매점에 연락 바랍니다.

구입 문의	광주권 : 광주중앙 529-0003 전남권 : 순천중앙 723-7100 (061) 영광 353-9500 여수구룡 642-1400	서광주 383-3434 목포중앙 277-8000 영암 473-3456 보성 852-2892 함평 324-3800	광주광신 952-3330 순천 745-3666 강진 433-3100 광양 761-8900	광주첨단 971-0990 여수 683-1800 해남 537-3100 동광양 791-0071	광주빛고을 655-4001 목포하당 285-7576 장성 395-0007 무안 454-0099	동광주 515-1900 화순 371-3555 담양 383-5811 고흥 835-6050	광주양산 573-8900 장흥 863-2600 완도 554-4545 진도 542-5888
-------	--	---	--	---	---	---	--