장수와 부 기원하는 전통 흰떡

●설 전통음식…떡 중에 떡 '가래떡'

우리 민족의 가장 큰 명절인 설날 즐겨먹는 떡 중에 가장 흔한 떡으로 '가래떡'이 있다. 이는 흰 떡이라는 뜻의 백병(白餠), 권모(拳模)라고도 불렸다.

멥쌀을 이용해 불려 빻아서 쪄낸 다음, 찰기가 있게 하기 위해 떡메로 여러 번 쳐서 긴 원통형 모양으로 만든다. 둥글고, 긴 흰 떡으로 이를 가래를 뽑는다고 표현해 가래떡이라는 이름이 붙었다. 한 갈래씩 끊어서 뽑아 먹는다고 해 가래떡이라고 부른다는 설이 있다.

가래떡은 정월에 차례를 지내고 세배를 하는데 가장 중요한 음식인 떡국의 가장 핵심 식재료로 특별한 맛이 있다거나 별미는 아니지만 다양한 요리에 이용되고 있다.

예로부터 떡국과 조랭이떡국을 비롯한 다양한 요리와 꿀이나 간장 등을 찍어 먹기도 하며, 떡볶이나 볶음요리 등에 곁들여 사용한다.

특히, 길게 뽑은 가래떡은 곧은 자세로 오래 살기를 기원하는 마음과 둥글게 썬 가래떡은 옛날 엽전을 닮아 재물이 풍요롭기를 바라는 마음을 담고 있다.

하얀색으로 순수함과 새로움을 상징하며 지난해의 묵은 것을 털어버리고, 국수처럼 길어서 오래 살기를 기원하고, 새해에는 깨끗하게 시작하자는 의미와 복이 가득하기 바라는 마음을 담은 음식으로 지금까지도 자리 잡고 있다.

◇가래떡 관련 문헌

유득공(柳得恭)이 조선시대 세시풍속을 기록한 '경도잡지(京都雜志)'에서 '멥쌀로 떡을 만드는데, 치고 비벼 한 가닥으로 만든다'고 기록돼 있다.

홍석모(洪錫謨)가 지은 조선시대 세시풍속서인 '동국세시기(東國歲時記)'에는 '정월 원일에 이것을 돈같이 얇고, 가늘게 썰어, 소고기나 꿩고기를 장국에 넣은 다음 고춧가루로 양념을 한 다음에 먹는데 이를 떡국이라고 부른다'는 기록이 있으며, '흰떡을 다시 이용하여 산병(곱장떡), 환병, 어름소편, 골무떡 등이 만들어졌다'고도 기록돼 있다.

김매순(金邁淳)이 조선시대 세시풍속을 기록한 '열양세시기(洌陽歲時記)'에서 '섣달 그믐날이면 가래떡을 엽전 모양으로 가늘게 썬 후 설날 떡국을 끓여서 식구 숫자대로 한 그릇씩 먹는다고 했다'고 기록돼 있다.

신유한(申維翰)이 일본 에도막부의 정치상황, 문화 등을 기록한 '해유록(海遊錄)'에서 '일본 떡도 우리의 권무병(拳拇餠)과 닮았다'는 기록이 있다.

또한 '권무병은 엄지손가락처럼 생긴 떡이라는 뜻으로 가래떡을 권무병이라고 한다'고 기록하고 있다.

◇떡의 종류

1) 찌는 떡

우리 떡 중 가장 기본이 되는 방법이다. 가장 오래된 최초의 조리법이며, 곡물을 시루에 쪄서 익힌 것으로 떡의 대표라 할 수 있다. 찌는 방법에 따라 설기떡은 멥쌀가루에 물을 내려서 한 덩어리가 되게 찌는 떡, 켜떡은 멥쌀이나 찹쌀가루를 시루에 고물을 얹혀가며 켜켜로 안쳐서 찌는 떡, 빚는 떡은 송편이나 두텁떡과 같이 모양을 빚어 찌는 떡을 말한다. 부풀려서 찌는 떡은 멥쌀가루에 술을 넣어 묽게 반죽해 발효된 것을 증편틀에 넣어 고물을 얹어 찌는 떡이다.

2) 치는 떡

곡물을 탈각해 곡립상태나 가루상태로 만들어 시루에 찐 다음 절구나 안반 등에서 친 것으로 흰떡이나 인절미, 절편, 개피떡 등이 있다. 절편과 흰떡은 멥쌀을 일단 가루로 빻아 시루에서 충분하게 증숙한 다음 두꺼운 떡판에서 나루떡메로 매우 쳐가면서 뭉쳐지면 매끄럽고 치밀하게 한덩어리가 되도록 한다. 인절미는 알맞게 밀어 일정한 크기로 썬 다음 콩가루, 거피팥고물, 거피녹두고물, 흑임자가루 등으로 고물을 묻혀 만든 떡이다. 절편은 5㎝ 정도로 길게 밀어 떡살로 문양을 찍어서 썰어 표면에 참기름을 바른 떡이다. 흰떡은 떡국용 떡으로 가늘게 밀어 갸름하게 잘랐다가 떡국에 쓰려면 굳은 다음에 얇게 썬 떡을 말한다. 또한 절편에는 쑥, 송기, 수리치 등을 섞어 맛과 향기와 빛깔이 곱도록 만들고, 떡살의 문양은 글자, 꽃, 사격자 등 다양하며 이러한 여러 문양은 복을 빌어주고, 장수기원과 액을 예방하는 등 여러 의미를 담고 있다(한국음식대관, 2000).

3) 지지는 떡

찹쌀가루 반죽을 기름에 지진 것으로 전병·화전·주악·부꾸미 등이 있으며, 계절에 따라 진달래꽃, 장미꽃, 국화꽃 등을 반죽해 둥글게 만든 것 위에 장식한다. 찹쌀가루 반죽 속에 소를 넣고 접은 것을 부꾸미라고 하며, 주악은 찹쌀가루를 익반죽해 깨, 곶감, 유자청건지 등으로 만든 소를 넣고 둥근 조약돌 모양으로 빚어 기름에 튀긴 떡으로 승검초주악, 은행주악, 대추주악, 석이주악 등이 있다.

4) 삶는 떡

고물에 따라 명칭이 달라지는 떡으로 여러 가지 경단이 삶는 떡류로 나누어지며, 경단을 만들 때에는 찹쌀가루를 익반죽한 다음 속을 넣고 둥글게 다시 빚어서 고물을 무쳐 만드는 떡이다. 주악이나 약과 모양으로 썰거나 구멍떡으로 만들어서 끓는 물에 삶아 건져 고물을 묻힌 떡으로 경단류에 경단, 잡과병류에 잡과편, 기타 쇄백자, 산약병, 수단 등이 있다.

〈박계영·길 식문화연구원 대표〉

조리법

1. 쇠머리찰떡

〈식재료〉 찹쌀가루 500g, 불린 서리태 100g, 대추 15g, 밤 50g, 마른 호박고지 20g, 설탕 50g, 물 50g, 소금 5g, 식용유 10g

〈만드는 법〉

1. 끓는 물에서 불린 서리태는 10분 정도 삶아서 준비해둔다.
2. 호박고지는 미지근한 물에 살짝 불려 물기를 제거 한 다음 2㎝정도 크기로 자른다.
3. 대추는 주름 사이를 깨끗이 씻어준 다음 돌려깍기를 해서 자르고, 밤은 크기에 따라 4-6등분으로 잘라 준비해둔다.
4. 찹쌀가루에 설탕과 소금을 넣어 체를 이용해 고루 비벼 내려준 다음 물주기를 해둔다.
5. 찜기에 젖은 면보를 깔고 설탕을 적당량 뿌려준 다음 '①, ②, ③'의 익힌 서리태, 호박고지, 대추, 밤의 일부를 바닥에 깔아 고르게 펴주고, '④'의 물주기를 한 찹쌀가루를 보기 좋게 얹어준 다음 남은 익힌 서리태, 호박고지, 대추, 밤을 올려서 준비해둔다.
6. 끓는 물솥에 '⑤'의 찜기를 얹고, 뚜껑을 덮어서 25분간 찜을 해준다.
7. 나무로 만든 사각틀에 비닐을 깔고 식용유를 바르고 '⑥'의 다 쪄진 떡을 올려 모아 사각으로 모양을 잡아서 식혀준다.
8. '⑦'의 쇠머리떡이 굳으면 사각으로 먹기 좋은 크기로 잘라서 접시에 담아 완성한다.

2. 팥앙금 절편

〈식재료〉 멥쌀가루 3컵, 백년초가루 20g, 완두앙금 100g, 소금 1작은술

※ 팥앙금 : 팥 100g, 설탕 100g, 소금 2g

〈만드는 법〉

1. 멥쌀가루에 수분을 넣어 잘 비벼준 다음 체를 이용해 내려서 준비해둔다.
2. 냄비에 붉은 팥과 물을 충분히 넣어 끓어준 다음 물을 한번 쏟아 버리고, 다시 물을 부어 푹 삶아서 준비해둔다.
3. '②'의 삶은 팥은 면보에 넣어 물기를 꼭 짜 제거한 다음 냄비에 넣어 설탕과 소금을 넣고 졸여서 팥앙금을 만들어준다.(완두앙금도 같은 방법으로 만들어 준다)
4. 찜기에 젖은 면보를 깔고 '①'의 멥쌀가루를 넣어 김 오른 찜통에 올려 20여분 정도 쪄 익혀준다.
5. 스텐볼과 밀대에 식용유를 살짝 바르고 '④'의 찜기에 찐 절편 반죽을 꽈리가 일도록 잘 쳐준다.
6. 쪄낸 절편 반죽 20g 정도 떼 내어 백년초가루를 넣은 색으로 물들인다.
7. '⑤, ⑥'의 잘 쳐진 백련초 반죽을 밀어 4x3 길이로 잘라주고 흰 반죽도 밀어 7x3길이로 잘라준다.
8. 백련초 반죽-흰반죽-완두앙금- 팥앙금 순으로 올려 고깔모양으로 왼쪽에서 절반 접고 오른쪽에서 반대쪽으로 절반 접어 두 끝을 붙여 준다.
9. 접시에 '⑧'의 팥앙금 절편을 가지런하게 담아 완성한다.

3. 인절미

〈식재료〉 찹쌀가루 500g, 볶은 콩가루 60g, 설탕 40g, 소금 4g, 식용유 4g

〈만드는 법〉

1. 찹쌀가루를 체에 한번 내린 다음 설탕과 소금을 넣어 체를 이용해 한번 더 내린 다음 고루 비벼 잘 섞어서 준비해둔다.
2. 찜기에 실리콘 패드를 깔고 설탕을 고루 뿌린 다음 '①'의 쌀가루에 수분을 주어 한줌씩 쥐어 가장자리부터 일정한 간격으로 앉힌다.
3. '②'의 찜기의 뚜껑을 덮어 김이 오른 물솥에 앉힌 다음 찜기에 김이 오르기 시작하면 25분 정도 쪄 익혀준다.
4. 스텐볼과 밀대에 식용유를 살짝 바르고 '③'의 찜기에 찐 인절미를 찰기가 있도록 쳐준다.
5. '④'의 잘 쳐진 인절미를 기름 바른 비닐에 올려 두께 2㎝ 이상으로 성형한 다음 식혀서 준비해둔다.
6. '⑤'의 식힌 인절미는 먹기 좋은 크기로 잘라준 다음 콩가루를 묻혀 직사각형으로 만들어준다.
7. 접시에 '⑥'의 인절미를 가지런하게 담아 완성한다.

무료로 드립니다

변하기 쉬운 신선제품
처음 그대로 신선도 유지 제품 개발 화제!

포도, 새우, 김치, 깍두기, 과일, 야채, 소고기, 굴비, 치즈, 조개, 생선 등
얼음 아이스팩을 넣어도 변질되기 쉬운 제품 1일이 넘으면 안심 할 수 없습니다.

그러나 이젠 걱정끝!

푸른도깨비 1팩만 넣으면 5일동안 신선함을 그대로 유지하는 제품이 개발되어
신선 제품을 택배로 발송하는 사업후 여러분의 근심을 덜어드립니다.

1팩을 넣어서 택배를 발송하면
5일동안 변함이 없습니다.
처음 그대로 신선함을 유지시켜 줍니다.
1팩당 500원

푸른도깨비를 택배에 1팩을 동봉하여 발송하면
5일동안 변질없이 처음 그대로 유지됩니다.

푸른도깨비 실제사용과 비사용의 비교

식빵 부패실험 비교
방부제 미처리 식빵은 2일만에 곰팡이가 발생함. 푸른도깨비는 어떠한 세균도 발견하지 않는다.

사과 부패실험 비교
푸른도깨비를 처리한 농산물 및 과일에서는 곰팡이가 전혀 발생하지 않는다.

공장, 택배물류센터 환영!
무료 신청 택배비 소비자 부담, 본사 메일로 신청 yunanbio@naver.com

전국 시도 총판 모집
대양식품(주)

본사 080-374-5046
기술제휴 | 자연과생명연구소

광주지사 010-3738-8989
062) 525-7585