

떡국 이야기

김영복
전통식생활문화연구원장
칼럼니스트



새해 설날에 세찬으로 먹는 떡국을 ‘병탕(餅湯)’ 또는 ‘병갱(餅羹)’이라 하였고, 나이를 한 살 더 먹게 한다고 해서 ‘첨세병(添歲餅)’이라고도 했다.

산동(山東)의 태수 가사협(賈思僾)이 439년에서 525년 사이에 저술한 『제민요술(齊民要術)』에는 밀가루로 만든 병(餅)을 분류해 놓았는데, 여기에는 탕병(湯餅)이 있어서 수인병(水引餅)·기자면(基子麵)·혼돈(餛飩)·박탁(饽飩)을 탕병의 항목에 넣고 있다. 이 중 수인병은 밀가루 반죽을 가는 막대모양으로 비벼 만들어 얇게 늘려서 삶아낸 것으로 당대(唐代)에 불탁(不托)의 칼국수로 발전하였는데, 아이가 태어나면 아이의 수명이 길기를 바라는 의미에서 칼국수를 더욱더 가늘고 길게 만들어 장수면(長壽麵)이라 했다.

기자면은 밀가루를 반죽하여 가래떡처럼 둥근 막대모양으로 만들어서 이것을 얇게 썰어서 건조시켜 두었다가 끓여먹는 소위 밀가루 떡국이다.

한반도에서의 밀은 중국에서 수입하지 않으면 안 될 정도로 귀한 곡식이었기 때문에 밀가루 대신에 쌀가루로 만든 떡을 병(餅)이라고 부른 것이다. 그리하여 기자면의 재료였던 밀가루 대신 멥쌀가루를 채택하여 생겨난 것이 소위 가래떡이며, 이것을 재료로 하여 만든 것이 탕병이다.

선달 그믐날 세신에게 올렸던 가래떡을 육류와 합하여 하나의 냄비에 담아 끓인 다음, 모든 식구들이 음복함으로써 복을 받고자 하는 데서 출발한 것이 제석에 떡국 먹는 풍습이며, 설날 아침에도 떡국을 끓여 먼저 조상께 올리고, 모든 식구가 음복하는 것이 바로 병탕인 떡국이다. 조선 왕조에서도 선달 그믐날 돌아오는 해의 맹춘대길(孟春大吉)을 기원하는 납향대제(臘享大祭)를 치러 만물의 영(靈)을 불러 모아 은혜에 감사하고, 양(陽)을 상징하는 가래떡을 길고 가늘게 만들어 식구들 개개인의 수명장수를 기원하면서 돌아오는 맹춘대길(孟春大吉)을 기원하는 것이다.

1849년(현종15년) 9월 13일에 홍석모(洪錫謨)가 쓴 『동국세시기(東國歲時記)』에는 “떡국을 ‘백탕(白湯)’ 혹은 ‘병탕(餅湯)’이라 적고 있는데, 즉, 길모양이 희다고 하여 ‘백탕’이라 했으며, 떡을 넣고 끓인 탕이라 하여 ‘병탕’이라 했다”고 나와 있다.

또 『열양세시기(洌陽歲時記)』에는 “좋은 쌀을 뽕아 체로 쳐서 고수레한 다음 시루에 찌서 안반 위에 놓고 떡메로 친다. 약간씩 떼어 손으로 비벼서 둥글고 길게 문어발 같이 늘이는데 이것을 권모(拳摸)라고 한다. 먼저 장국을 펄펄 끓이다가 돈 모양으로 자른 떡을 넣은 뒤 끈끈하지도 않고 부서지지도 못하도록 알맞게 끓여 돼지고기, 쇠고기, 꿩고기, 닭고기 등을 섞어 끓이기도 한다. 제석(除夕)에 식구대로 한 그릇씩 먹으니 이것을 떡국(湯餅)이라고 한다.”라고 기록되어 있다.

떡국은 국물이 맛있어야 하므로 소의 사골, 양지머리, 사태 등을 고아서 국물로 사용한다. 고기는 편육으로 썰어 얹고 잘게 찢어 양념하여 지단, 김, 오이나물, 실고추 등과 동시에 고명으로 얹는다. 때로는 쇠고기 산적을 작게 하여 올려 술안주로 내고 후춧가루를 약간만 뿌려 먹도록 한다.

