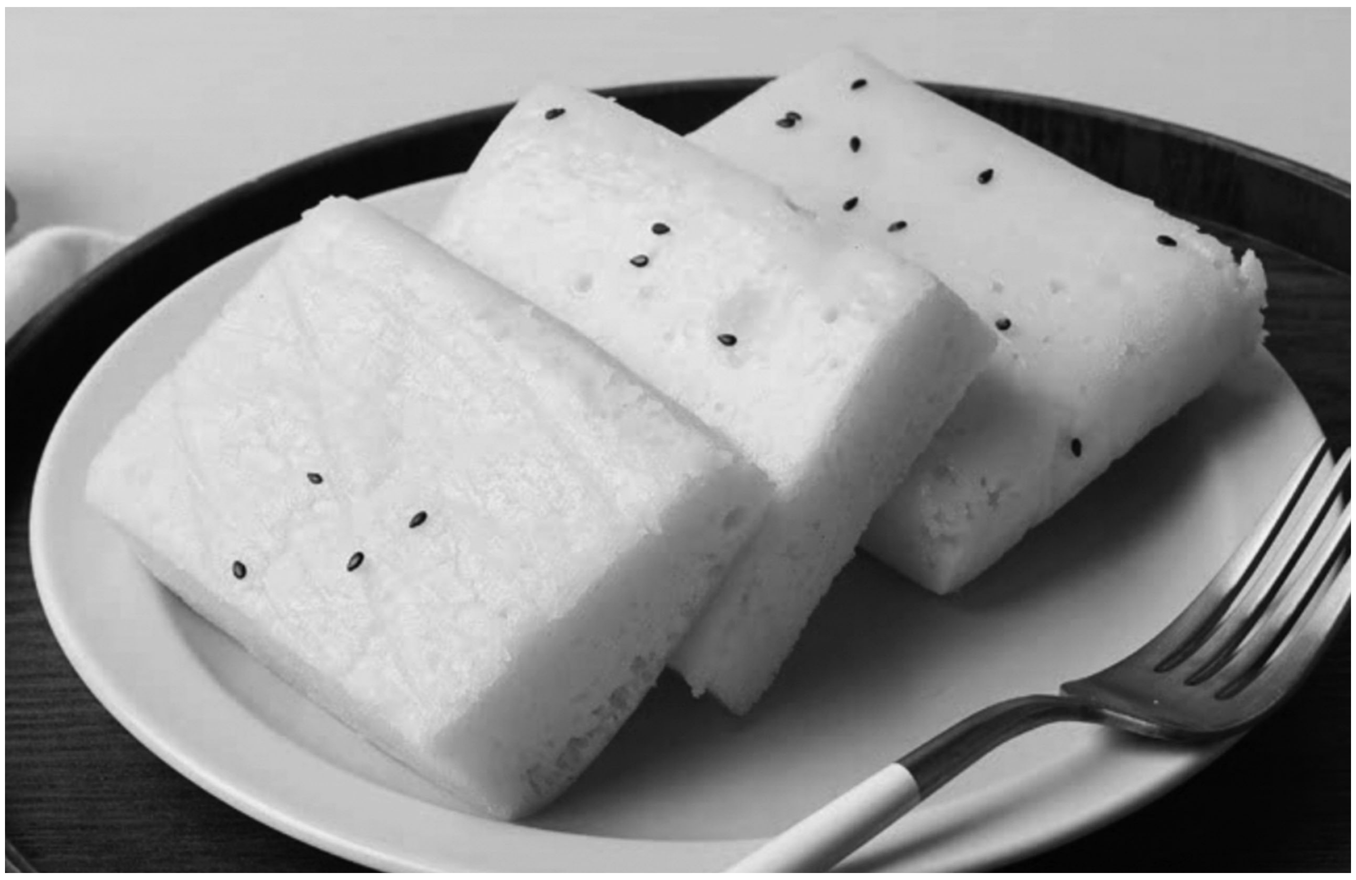
남도 전통떡, "독특한 풍미에 건강까지 담았다"

세월이 빚어 낸 전남 발효식품의 게미진 맛 <3> 전통떡

젊은층 겨냥 퓨전떡 인기몰이
세계무대 조준…K-푸드 도약
짧은 유통기한·높은 생산비용
기술개발로 고질적 문제 개선


옥수수기정떡

남도의 전통 떡이 변화하는 소비 트렌드에 맞춰 새로운 도약을 준비하고 있다. 오랜 시간 우리 민족의 통과의례와 명절, 잔치에서 빠질 수 없는 음식이었던 떡은 특히 남도 지역에서 그 전통을 깊게 이어오고 있다. 남도의 떡은 쌀과 잡곡을 주재료로 하여 건강한 맛을 강조하며, 풍부한 지역 특산물과 결합해 독특한 풍미를 자랑한다.

남도의 대표적인 떡 가운데 하나인 증편은 전통적으로 생막걸리를 사용해 발효시키는 방식으로 제조된다. 증편은 발효 과정에서 남도의 향토적 특징이 살아나는 떡으로, 그 부드러운 식감과 깊은 맛은 오랜 시간 사람들의 입맛을 사로잡아 왔다. 하지만 현대에 이르러 떡은 단순히 전통을 따르는 것만으로는 상업적 성공을 거두기 어렵다는 지적이 많다.

현대 소비자들은 전통적인 맛뿐만 아니라 편리성, 저장성, 포장 디자인 등 다양한 요소를 중요하게 여기기 때문이다. 과거에는 떡이 제사나 명절과 같은 특별한 날에만 소비되었지만, 이제는 일상적인 간식이나 식사 대용으로도 활용되고 있다. 그러나 증편과 같은 전통 떡은 짧은 유통기한과 빠르게 굳는 특성 때문에 소비자가 즉시 소비해야 하며, 이는 상업적 유통과 장기 보관에 있어 큰 제약이 되어왔다. 또한 기계화된 대량 생산이 어려워 생산 비용이 높고, 포장과 디자인에서 현대적 감각을 따라가지 못한다는 한계가 있다.

이와 같은 문제로 인해 소비자들이 떡보다는 더 보관이 쉽고 다양하게 즐길 수 있는 빵이나 과자와 같은 대체 간식을 선택하는 경우가 많아졌다는 지적도 있다. 특히 젊은층은 전통적인 맛에 대한 선호도가 낮고, 독특하고 새로운 맛과 편리하게 휴대할 수 있는 포장을 더 중요하게 생각하기 때문에 증편과 같은 전통 떡의 시장 경쟁력은 상대적으로 낮아진 상황이다.

남도 떡 역시 이러한 변화의 흐름에 맞춰 새롭게 변신을 시도하고 있다. 남도에서 생산되는 떡들은 이제 전통적인 방식뿐 아니라 기계화된 공정을 도입해 생산성 향상을 꾀하고 있다. 이에 따라 생산된 떡은 더 대중적인 시장으로 진출할 수 있게 되었으며, 대규모 유통도 가능해졌다.

특히 젊은 소비층을 겨냥한 떡 제품들이 남도에서도 빠르게 확산되고 있다. 과거에는 증편이나 설기떡과 같은 전통 떡이 주를 이루었지만, 오늘날에는 떡도 현대화 됐다. 나주에서는 과일을 활용한 과일 한입 떡이 인기를 끌고 있으며, 순천 지역에서는 쫄깃한 식감이 돋보이는 아이스호두 송편이 젊은층의 관심을 받고 있다. 여수에서는 치즈 크림 인절미와 같은 퓨전 떡이 관광객과 현지인들 모두에게 사랑받고 있다. 해남의 모시 송편은 전통을 살리면서도 색다른 포장과 함께 상품화되어 전국적으로 주목받고 있으며, 진도의 홍주 송편은 지역 명주를 접목한 고급스러운 맛과 디자인으로 소비자들의 호평을 받고 있다.

●떡 산업의 가장 큰 과제, 저장성과 유통

떡 산업의 발전에 있어 가장 큰 걸림돌은 저장성 문제다. 떡은 시간이 지나면 쉽게 굳어버리기 때문에 유통기한이 짧고, 이로 인해 상업적 성공을 이루는 데 제약이 많았다. 떡을 갓 만들었을 때는 부드럽고 쫄깃하지만, 하루만 지나도 딱딱해지기 때문에 전통적으로 떡집은 새벽에 떡을 만들어 당일에 소비해야 했다. 명절 대목 때는 새벽 3시부터 떡을 만들어 판매하기도 하는데, 이 같은 구조로는 떡 산업의 대규모 유통이나 장기 보관이 어려운 실정이다.

광수발효떡

심은팥기정떡

이 문제를 해결하기 위해 농촌진흥청은 획기적인 '굳지 않는 떡' 기술을 개발했다. 이 기술은 떡이 굳는 현상을 늦추는 방법으로, 저장 기간을 최대 6개월까지 연장할 수 있어 떡의 유통과 판매에 커다란 변화를 가져올 것으로 기대된다. 이 기술은 이미 여러 떡 제조업체에 도입되었으며, 떡을 간편하게 구매하고 오랫동안 보관할 수 있게 되어 떡의 상업적 가능성을 크게 높였다.

한귀정 농촌진흥청 지역농산물안정소비기반연구단장은 "굳지 않는 떡 기술은 떡 산업에 혁명을 일으킬 중요한 발명입니다. 이 기술을 통해 남도의 떡도 더 많은 사람들에게 소개될 수 있는 계기가 될 것입니다."라고 밝혔다.

●전통과 현대의 조화, 남도 떡의 미래를 열다

남도 떡이 전통을 지키면서도 현대적인 변화에 발맞춰 가는 과정에서 가장 중요한 것은 전통과 현대의 조화이다. 전통적인 떡은 그 자체로 소중한 문화유산이지만, 상업적인 성공을 이루기 위해서는 더 나아가 품질, 맛, 가격, 포장, 편리성까지 종합적으로 고려한 제품이 필요하다. 남도 지역에서도 이를 위해 새로운 떡 제조 기술과 다양한 맛, 모양의 떡을 개발하고 있으며, 대중화와 고급화를 동시에 이루기 위한 전략을 세워가고 있다.

또한 남도 떡의 세계화를 위한 노력도 진행 중이다. 세계적으로 쌀 가공식품에 대한 관심이 높아지면서 떡 역시 한국을 대표하는 K-푸드의 하나로 자리 잡을 가능성이 크다. 남도의 전통 떡을 활용한 퓨전 떡이나 고급 디저트 떡 제품들은 외국 시장에서도 주목받고 있으며, 이를 통해 남도 떡이 세계 무대에서 인정받는 날도 멀지 않았다.

한 단장은 "남도의 떡이 전통의 깊이를 유지하면서도 변화하는 소비자의 요구에 맞춰 발전해 나가고 있는 지금, 떡은 단순한 간식을 넘어 한국의 전통과 문화를 알리는 매개체로서 중요한 역할을 할 것으로 기대된다"며 "전통과 현대를 잇는 떡 산업의 발전은 지역 경제에도 큰 도움을 줄 것입니다. 남도의 떡이 국내외에서 더 널리 사랑받길 기대합니다."라고 말했다.

최동환·송민섭 기자

3대째 이어온 기정떡…"떡 명인으로 인정받고파"

화순 도곡면 '장현옥 기정떡'
사평기정떡에서 17년간 일해
경험 밑바탕 삼아 전문점 열어
"고객 다시 찾을 때 보람 느껴"

지난 2011년 직장 퇴직 후 기정떡 사업을 시작한 장현옥씨는 이미 기정떡과 인연이 깊다. 할머니와 어머니로부터 배운 전통 기정떡을 가업으로 삼아, 3대째 그 맛을 지켜오고 있다. 원래 가정에서 이웃과 나눠 먹던 음식이었던 기정떡을 남편의 퇴직 이후 사업화하면서 많은 사람들에게 알리기 시작했다.

장씨는 사평기정떡 공장장으로 17년간 근무했던 경력을 밑바탕 삼아 남편의 퇴직 후 본격적으로 사업화했다. 장씨는 색소나 방울떡 같은 현대적인 변형을 지양하고, 전통적인 방법으로 순수하게 하얀 기정떡만을 만들기 시작했다. 현재는 화순군 도곡면에서 기정떡 전문점을 운영하고 있다.

일반 떡과 차이도 분명하다. 대부분의 떡은 방아를 찧어 만드는 방식이지만, 기정떡은 발효 과정을 거친다. 발효 시간은 12시간에서 24시간으로, 이 과정 덕분에 떡의 보존 기간도 3~4일 정도로 길다. 기정떡을 만드는 곳은 많지만, 장씨의 떡은 손맛에 따라 쫀득쫀득하고 독특한 식감을 자랑한다. 장씨는 "우리 기정떡의 진짜 본연의 맛이다. 전통을 고수하고 있으며 떡을 돈벌이 수단으로 만드는 것이 아니라 가족과 고객에게 전통의 맛을 전하는 것이 목표이다."라고 말했다.

장씨의 기정떡은 전국적으로도 그 인기를 인정받아 매년 40톤의 떡을 생산하고 있다. 입소문을 통해 모여든 고객만 2만명이 넘는다.

기정떡 제조 과정 또한 정성이다. 100% 국산 쌀을 사용하며, 쌀을 불리고 빻은 다음 1차 발효를 위해 막걸리를 첨가하고, 다음날 아침에 2차 발효를 거친 후 찜기에 넣어 쪄낸다. 감나무 잎을 깔고 가마솥에서 쪘던 전통 방식도 일부 유지하고 있다.

"떡을 맛보고 맛있다고 말할 때 가장 기쁘다"는 장씨는 떡의 명인이라는 자부심을 가지고 있다. 그는 다른 떡집처럼 광고나 홍보를 하지 않고 오직 입소문에만 의존하지만, 그럼에도 불구하고 끊임없이 고객들의 사랑을 받고 있다.

화순군 도곡면에서 기정떡 전문점을 운영하는 장현옥씨가 자신이 만든 떡을 소개하고 있다.

장씨는 "앞으로도 전통을 이어가면서 순수한 기정떡의 맛을 지키고 싶다"며 "떡의 명인으로 인정받고 싶다. 세대를 이어온 기정떡의 정성과 손맛이 고객들에게 사랑받았으면 좋겠다"고 말했다.

글·사진=송민섭 기자