

2025년 새해가 밝았습니다. 아마 많은 분이 떡국을 드실 텐데요. 동그란 모양의 긴 떡을 잘라서 새해에 떡국을 먹는 것은 전통적인 우리의 식문화입니다.

그렇다면 왜 새해에는 항상 떡국을 먹을까요?
또, 다른 나라에서는 새해에 어떤 음식을 먹을까요? 이에 대해 지금부터 소개해 드릴게요!

그리고 떡국에 들어가는 맛있는 가래떡을 어떻게 보관해야 안전하게 섭취할 수 있는지 알려드릴게요!



모든 나라가 떡국을 먹을까요? 정답은 NO!입니다.

각 나라마다 새해에 먹는 음식이 다른데요.

첫 번째, 중국에서는 ‘부자가 되어라’라는 의미인 교자만두, ‘자오쯔’를 먹습니다.

두 번째, 미국에서는 재료마다 의미를 부여해 부자를 뜻하는 볶음밥, ‘호핑존’을 먹습니다. 호핑존의 콩은 동전, 채소는 지폐, 돼지고기를 부를 상징합니다.

세 번째, 불가리아는 반죽에 동전을 넣어 부자를 뜻하는 전통 빵, ‘포카치아’를 먹습니다.

마지막으로 그리스에서는 행운을 가져다주는 케이크! ‘바실로피타’를 먹습니다.

이처럼 각 나라에서는 새해를 맞이해 좋은 의미가 담긴 음식을 먹습니다.

그렇다면 우리나라에서는 왜 새해에 떡국을 먹을까요?

첫 번째 이유는 조선조 서울의 풍속을 소개한 ‘열양세시기’를 통해 알 수 있는데요.

떡국의 흰색은 ‘아무것도 없다’는 의미로 새로운 시작을 뜻한다고 합니다.

따라서 설날엔 모든 것이 새로 시작된다는 의미로 몸과 마음을 깨끗이 하고자 맑은 물에 흰떡을 넣어 끓인 떡국을 먹게 된 것이죠!

두 번째 이유는 조상들의 마음에서 비롯된 ‘부자가 될 수 있다’라는 의미가 담겨 있기 때문입니다.

떡국에 들어가는 가래떡은 얇게 썬 타원형 모양인데요. 이러한 떡의 모양이 엽전을 닮았다고 해서 떡국을 먹으며 부자가 되기를 기원했다고 합니다.

또한 개성에서 유래한 조랭이떡은 누에고치 모양을 가지고 있어 제물과 풍년을 가져오길 기원하며 먹었다고 합니다.

세 번째로는 바로 가래떡이 장수를 상징하기 때문입니다. 가래떡에서 ‘가래’는 떡이나 엿등을 둥글고 길게 늘여 만든 토막이라는 뜻입니다. 이렇게 긴 가래떡처럼 오래 살길 바라는 의미로 떡국을 먹게 되었다고 합니다.

떡국은 지역에 따라 조금씩 형태나 맛이 다르기도 하는데요! 지역별 이색 떡국도 함께 알아볼까요?

먼저, 경상남도의 떡국은 통영 앞바다에서 채취한 굴, 바지락, 새우, 조개 등을 넣어 바다향이 짙은 것이 특징입니다.

충청북도에서는 굴, 바지락 대신에 강에서 잡은 다슬기가 들어가는 것이 특징으로 된장과 아욱, 부추 등의 채소와 동그랗게 썬 떡을 넣어 떡국을 만들어 먹습니다.

이렇게 해산물 외에도 만두를 넣은 강원도의 만두 떡국이 있습니다. 강원도에서는 초당 두부가 듬뿍 들어간 만두를 넣어 떡국을 끓이는데요. 다양한 재료를 넣어 만든 만두는 복을 모은다는 의미를 가지고 있습니다.

이렇게 색다른 재료로 맛을 내는 것뿐만 아니라 화려한 색감을 가진 떡국도 존재하는데요! 바로 충청남도 구기자 떡국입니다. 충청남도의 특산물인 구기자를 이용해서 가래떡을 곱게 물들여 화려한 떡국을 만들어 먹는 것이 특징입니다.

맛있는 떡국을 맛보기 위해서는 떡을 올바르게 보관하는 것이 중요한데요. 떡의 수분이 손실되어 마르게 되면 품질과 맛이 저하됩니다. 따라서 지퍼백에 넣은 후 진공 상태로 밀봉하여 냉동 보관하는 것이 좋습니다. 참고로 권장 보관 기간은 1개월 미만이니 빨리 섭취하는 것이 좋겠죠?

[출처: 식품의약품안전처]