



한여름 입 안에 퍼지는 특별한 행복, 팔빙수

한여름, 뜨거운 햇살을 피해 들어선 카페에서 시원한 빙수 한 그릇을 마주하면, 그 순간만큼은 계절의 무게가 가벼워진다. 그리고 그 중심엔 늘 '팔빙수'가 있다. 한국 여름 디저트의 상징처럼 자리한 팔빙수는 사실, 오랜 시간을 거쳐 현재의 모습에 이르렀다.

정리. 편집실

얼음을 저장하던 시대에서 시작된 빙수의 기원

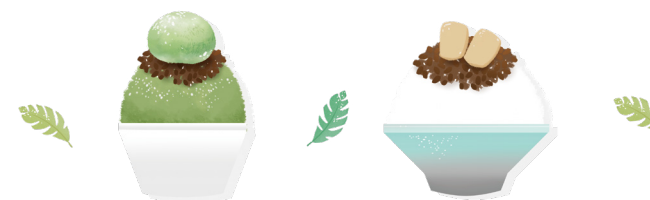
빙수의 가장 초기 형태는 조선시대의 '빙고(氷庫)' 문화에서 찾아볼 수 있다. 조선의 왕실과 양반가는 겨울에 얼음을 저장해두었다가 여름철에 꺼내 사용했는데, 『열하일기』나 『조선왕조실록』 등 고문헌에 따르면 과일이나 꿀, 약재 등을 섞어 더위를 식히는 용도로 얼음을 활용한 기록이 있다. 이는 지금의 빙수처럼 갈거나 토핑을 얹는 형태는 아니었지만, 차가운 얼음을 단맛과 함께 즐긴다는 점에서 빙수의 전신이라 할 수 있다. 귀족 중심의 특별한 여름 별미였던 얼음 간식은 점차 시간이 흐르며 대중의 식문화로 확장된다.

이후 일제강점기 무렵에는 일본의 카키고오리 문화와 만나 지금의 팔빙수 형태가 갖춰지기 시작했다. 얼음을 곱게 갈고, 설탕에 조린 단팥과 떡을 얹은 구성은 1950~60년대를 거치며 전국적으로 퍼졌고, 학교 앞 분식집이나 다방, 극장 매점 등에서 쉽게 만날 수 있는 정겨운 간식으로 자리잡았다. 연유, 토종림 과일, 젤리, 미숫가루 등 당대 재료들이 가득 얹힌 팔빙수는 손으로 얼음을 갈아 만든 수제빙수가 많았던 만큼, '정성'이 담긴 여름의 맛이기도 했다.

오늘날의 빙수, 디저트의 트렌드를 이끈다

현대에 들어서면서 빙수는 더욱 다채롭고 감각적인 디저트로 진화한다. 우유나 생크림을 얼린 눈꽃빙수, 제철 과일을 듬뿍 얹은 과일빙수, 인절미, 말차, 티라미수, 초콜릿 등 개성 있는 토핑을 더한 프리미엄 빙수까지, 맛은 물론 비주얼과 콘셉트 면에서도 큰 변화를 거듭하고 있다. 카페들은 매년 여름, 독창적인 한정판 빙수를 내놓으며 SNS 감성을 자극하고 있고, 이제 빙수는 단순한 간식을 넘어 '한 그릇의 예술'로까지 인식된다.

그럼에도 불구하고, 많은 이들은 여전히 여름이면 '팔'을 찾는다. 단지 익숙해서가 아니다. 팔빙수는 유년기의 여름방학, 친구들과 나눴던 추억, 손으로 얼음을 갈아주던 가족의 모습 같은, 시간을 머금은 맛이기 때문이다. 시대가 바뀌어도 여전히 우리 곁에 남아 있는 팔빙수. 전통의 맛을 간직하면서도 오늘의 감각을 담아내는 이 특별한 그릇이야말로, 한국 여름을 대표하는 디저트로서의 이유를 스스로 증명하고 있다.



무더위 잡는 여름 간식, 전국 빙수 맛집

수도권

- 다방 감성 제대로, 옛 빙수를 맛볼 수 있는 '세운나 다방'(서울 중구 을지로 157 대림상가 4층)
- 원숭이 빙수와 봉어빵 빙수로 사랑받는 곳 '묘사서울'(서울 성동구 서울숲2길 2)
- 강원도 팔으로 만든 저장 수제 팔이 올라간 '마이포터리'(경기 남양주시 수동면 비룡로782번길 71-40)

강원권

- 계절빙수로 취향 저격하는 '흰다정'(강원 속초시 수복로 248)
- 애플망고 들어간 영롱한 빙수 '로지커피'(강원 강릉시 창해로14번길 52)

충청권

- 아늑하고 여유로운 분위기를 내뿜는 공간에서 빙수를, '백정화'(대전 유성구 노은서로 101)
- 김이 모락모락 피어나는 특색있는 신선로 빙수 '카페용담'(세종 금남면 안금로 257)

전라권

- 비빔밥 닮은 이색적인 비빔빙수 '카페랜잡다'(광주 광산구 풍영로101번안길 19-12)
- 한옥마을에서 맛보는 흑임자 팔빙수 '외할머니 솜씨'(전북 전주시 완산구 오목대길 81-8)

경상권

- 고즈넉한 분위기에서 맛보는 말차 팔빙수 '다천산방'(대구 수성구 세진로 93)
- 독특한 빙수 메뉴들이 즐비한 '생강나무'(부산 중구 동광길 56)

제주권

- 전국 최초로 실타래빙수를 개발한 '엘리스 시청 본점'(제주 제주시 서광로32길 36-1)
- 제주 토박이라면 안먹어본 사람이 없다는 빙수 맛집 '빠빠라기'(제주 제주시 중앙로 218)