

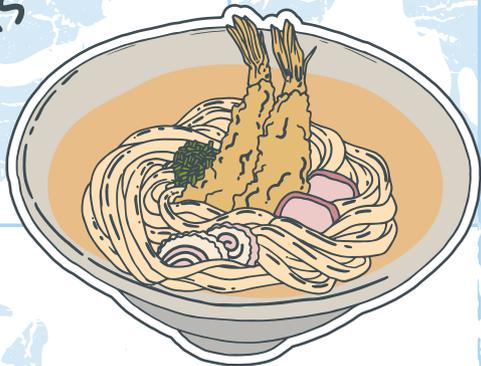
세상의 모든 면(麵) 이야기

2024년 01월호

NOODLE PLANET

웹진 Vol.01 세계 각국 면의 역사와 문화

World History of Noodle



Noodle Lovers







세상의 면(麵) 요리가
면(麵) 사랑으로 하나되는 순간

NOODLE PLANET

Vol.01 면사랑 누들플래닛 1월호

반죽을 누르면 국수들에서 국수가 빠져나와
반쳐놓은 끓는 솥으로 가만히 들어가
국수가 익듯,

익은 국수를 커다란 소쿠리째 건져
철썩철썩, 찬물에 담갔다가
건져내듯,

손 큰 내 어머니가 한 손씩 국수를 동그랗게 말아
그릇에 얹전히 얹히고
뜨거운 국물을 붓듯,
고명을 얹듯,

졸깃졸깃, 말랑말랑
그 매끄러운 국숫발을
허기진 누군가가
후루룩 빨아들이듯,

이마의 젖은 땀을 문지르고
허, 허 감탄사를 연발하며 국물을 다 들이키고 나서는
빈 그릇을 가만히 내려놓은
검은 손등으로
입가를 닦듯,

살다 갔으면 좋겠다

고영민 詩 <황홀한 국수> 중에서

Contents

08

발행인 칼럼

08 Message from CEO

12

세계 각국 면의 역사와 문화

14 ① 4000년의 가늘고 긴 면(麵)의 대장정 - 박정배

18 ② 밀가루의 세계사 - 김석동

22 ③ 동북아시아 누들로드 - 김석동

26 ④ 면의 인문학 : 국수는 귀한 몸 - 김성윤

28 ⑤ 면나라 이웃나라 : 짬뽕과 짜장면에 담긴
한·중·일 삼국교류사 - 김성윤

32 ⑥ 제면학개론 : 한·중·일 나라별 제면법 소개 - 박현진

36

누들 인터뷰

38 경제 미식가 김석동

42

누들 레스토랑

42 제부도 토박이 우리밀 칼국수

44

면사랑 NEWS

46 면사랑 이달의 소식

52 면사랑 이달의 신제품



누들플래닛 2024년 1월호

발행일 2024. 01. 16

창간일 2023. 12. 23

발행처 면사랑

<누들플래닛> 은 세상의 모든 면(麵) 이야기를 담은 정기간행물입니다.



Message from CEO

한 그릇의 음식 속에는 우리가 다 알지 못하는 역사의
희로애락(喜怒哀樂)이 담겨 있습니다.

2024년을 열며 면사랑(Noodlelovers)은 한 그릇
면麵에 담긴 역사와 문화 그 맛있는 세상을 열고자 합니다.

세계 대표적인 면과 면 요리들의 역사적 발생 유래와 문화적 배경,
정통 조리법과 독창적 진미, 세월 따라 진화하는 면 요리 소비 행태 등의
면麵식문화를 폭넓게 발굴, 탐구, 소개함으로써
고객님들이 맛있고 다양한 면 요리를 제대로 알고, 즐기실 수 있도록
안내하고 선도하는 역할이야말로 면사랑(Noodlelovers)이 수행해야 할
중요한 사명이요, 기업 핵심 역량이라고 믿기 때문입니다.

면을 사랑하는 모든 분들과
면식문화의 뿌리 깊은 이야기와 재미난 이야기들을
함께 만들고, 나누겠습니다.

2024년 1월
누들플래닛 발행인
(주)면사랑 대표 정 세 장



각 나라 면麵의 역사와 문화,

그 가늘고 긴 이야기가 시작된다



1.

NOODLES WORLD HISTORY

세계 각국 면의 역사와 문화



면의 세계사

4000년의 가늘고 긴 면麵의 대장정

글 박정배

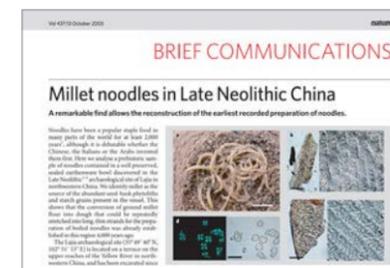
2005년 10월, 중국 간쑤성(甘肅省)과 칭하이성(青海省)의 경계에 위치한 중국 라지아(兰家)에서 세계에서 가장 오래된 국수가 발견되었다. 이 국수는 약 4,000년 된 것으로 추정된다. 그러나 이것이 중국이 최초의 국수의 발생지에 대한 직접적인 증거는 아니다. 이곳이 중국에 편입된 것은 청나라 시기이기 때문이다. 이곳은 실크로드가 위치한 서아시아와 동아시아의 경계다. 라지아의 국수는 그동안 밀=국수라는 등식에도 의문을 갖게 한 세계사적인 발굴이었다. 라지아의 국수는 기장, 특히 조(Foxtail Millet)와 수수로 만들어진 것으로 확인되었다. 이러한 발견은 청동기 시대의 그 지역 사람들이 조를 사용하여 음식을 만들었다는 것을 시사한다. 이 국수는 매우 얇고 섬세한 실 같은 모양을 하고 있으며, 직경은 약 0.3cm, 최대 길이는 50cm에 이른다.

국수 재료의 변천사

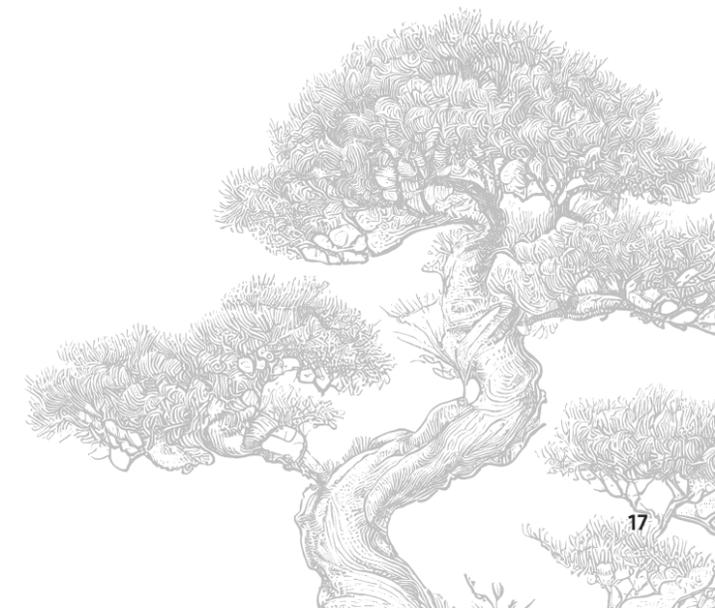
기장의 초기의 재배 증거 중 하나는 중국의 시산(磁山) 지역에서 약 10,300년에서 8,700년 전 사이에 발견되었다. 또한, 기장은 인도에서 가장 오래된 야주르베다(Yajurveda, 기원전 1200년에서 기원전 900년 사이로 추정) 경전에도 언급되어 있으며, 여러 종류의 기장이 인도 청동기 시대(기원전 4,500년경)부터 일반적으로 소비되었다.

메밀은 중국의 윈난 지역이나 티베트 지역에서 기원한 것으로 추정된다. 기장보다 알이 크고 단백질 함유량이 많아 기장을 대체한 것으로 보인다. 글루텐이 있는 밀은 단단해서 가공이 어려워 메밀은 중국과 한국, 일본에서 국수의 재료로 많이 사용되었다.

그러나 쫄깃하고 탄력을 지닌 글루텐이 있는 유일한 곡물인 밀은 초기 단계의 예외적인 경우를 제외하고는 국수의 근간이 되었다. 고고학적 기록에 따르면 밀은 처음으로 비옥한 초승달 지역에서 기원전 약 9,600년경 재배되기 시작했다. 밀은 여러 종으로 이루어진 대규모 초본 식물인 트리티쿰(Triticum) 속에 속하며, 가장 널리 재배되는 종은 일반 밀(T. aestivum)이다.



Nature(2005년) 수록 : "라지아 국수" 기사



고대의 면 음식

밀의 발상지인 고대 메소포타미아의 수메르 문명에 대한 기록에서는 국수나 파스타와 같은 특정 음식에 대한 직접적인 언급을 찾기 어렵다. 고대 메소포타미아 지역에서 발견된 요리법들은 주로 고기와 채소를 사용한 스투와 빵 종류에 초점을 맞추고 있다. 고대 그리스 문헌에는 ‘이트리온(itrion)’이라고 불리는 밀가루와 물로 만든 음식이 언급되며, 로마 시대에는 ‘라가나(lagana)’라는 얇은 반죽 시트가 인기 있었다.

현재 중국에서 발견된 최초의 밀은 간쑤(甘肅)성 텐수이(天水) 시산핑(西山坪) 유적에서 나왔는데, 지금으로부터 4,600년 정도 전의 것이다. 주로 상대(商代, 기원전 1,600~1,046)에 쓰인 갑골문에는 밀이 외국에서 들어온 것임을 증명하는 글자인 래(來)와 맥(麥)이 등장한다. 래(來)는 일반적으로 밀로, 맥은 보리로 해석된다. “밀의 현지화에 영향을 주는 더 큰 저항은 사람들이 오랫동안 형성해온 식습관에서 온다.” 밀은 알곡이 단단해서 갈아 먹기가 쉽지 않다. 밀을 간 밀가루를 이용한 진정한 분식은 한대(기원전 206~서기 220)부터 시작되어 당나라에서 본격화된다.

중세 유럽의 국수

중세 유럽에서는 아랍의 영향을 받아 이탈리아 등 지중해 지역에서 면이 발달하기 시작한다. 특히 이탈리아에서는 다양한 형태의 파스타가 개발되어 오늘날에도 이어지고 있다. 이탈리아에서의 파스타 기록으로는, 1154년 시칠리아의 트라민티아(Tralaminzia)나 트리아(Tria)라는 말이 그 지역의 아랍어 문서에 등장한다. 중세 초기에 국수는 주로 부유한 계층에

서 선호하는 음식이었다. 국수는 종종 왕실이나 귀족의 연회에서 선보이는 고급 요리로 여겨졌고, 이는 국수가 당시에 비교적 비싼 재료를 사용한 복잡한 요리 과정을 거쳐야 했기 때문이다. 또한, 국수는 종교적 금식일에 육류를 대체하는 음식으로도 자주 사용되었다. 그러나 국수를 의미하는 noodle 이란 단어는 비교적 늦은 1779년 옥스퍼드 영어 사전(Oxford English Dictionary)에 나온다. 기원은 중세 독일어인 “nudel”이나 라틴어 “nodus”(뜻: 매듭)에서 파생되었다고 추정된다. “nudel”은 밀가루와 물(때로는 계란)을 섞어 만든 반죽에서 유래했을 가능성이 있다.

중국과 동아시아의 면

중국 북위(北魏) 시대의 제민요술(齊民要術)에는 수인병(水引餅)이 나오는데 오늘날의 수제비와 국수의 중간에 해당한다. 당시에는 밀로 만든 음식을 병(餅)으로 불렀다. 남송(南宋) 시대의 ‘몽양록(夢陽錄)’에는 16가지 종류의 면이 기록되어 있는데 송나라 때부터 면(麵)이란 말이 ‘길다란 국수’를 지칭하는 말로 쓰이기 시작해 오늘에 이르고 있다. 원나라 초기에는 면을 오랫동안 보관할 수 있는 패면(挂麵)이 등장하는데 오늘날의 소면(素麵)이다. 명나라에서는 면을 늘려 먹는 납면(拉麵) 같은 고도의 기술을 요하는 면 제조법이 발달했다. 산시(山西) 지역에서는 도삭면(刀削麵)이라는 특별한 면이 만들어졌으며, 청나라 건륭(乾隆) 시대에는 계란 노른자로 만든 이부면(伊府麵)이 등장한다. 한국과 일본은 송나라 시기에 중국에서의 불교의 전래와 함께 면문화가 전해졌다. 한국은 메밀을 이용한 압출면(壓出麵)인 냉면과 밀 반죽을 썰어 먹는 칼국수가 일반화되었고, 일본은 중국의 선종(禪宗)과 함께 들어



파스타 만들기.
Tacuinum sanitatis, 15세기

온 밀과 국수 문화가 12세기에 정착하고 이후 에도시대에 초기인 17세기에 맷돌이 대중화되면서 밀가루 면인 우동과 칼로 썰어 먹는 메밀 소바 문화가 유행하게 된다.

라면과 인스턴트면과 새로운 흐름

20세기에 들어서면서, 면은 전 세계적으로 인기 있는 식품이 되었다. 특히 라면, 파스타, 냉면 등 다양한 국가의 전통 면 요리들이 세계화를 통해 전 세계적으로 알려지고 사랑받게 되었다. 라면은 중국의 늘여서 먹는 란저우(蘭州)면을 기본으로 한다. 19세기 말에서 20세기 초에 일본에 온 중국인들에 의해 시작된 라면은 초기에는 지나소바(支那そば, 중국식 소바)라고 불렸으며, 1945년 이후 먹을 게 부족한 일본인의 가장 중요한 음식이 된다. 1958년 닛신식품(日清食品)에서 세계 최초의 인스턴트 라면인 ‘치킨 라면’을 개발되면서 면의 대중화의 일등 공신이 된다. 최근들어 면은

온난화와 신세대의 등장으로 다양한 형태로 발전하고 있다. 국물이 없는 비빔면이 선호되고 있고 국물 있는 면은 뜨거운 국물보다는 차가운 국물면이 유행하고 있다. 게다가 세계적인 매운 맛의 유행을 타고 매운 면이 인기를 얻고 있다. 서양의 밀가루 음식은 빵의 형태로 발전한 반면, 가늘고 긴 면은 동양의 음식 문화로 여겨진다. 도교의 영향으로 ‘길고 가는 것’(長瘦)은 ‘오래 산다’(長壽)는 것을 의미하기 때문이다. 잔칫날 먹는 국수도 장수하고 복받으라는 의미다. ‘동안거’, ‘하안거’ 같은 오랜 수행이 끝나는 날 먹는 음식이기 때문에 스님들이 미소가 저절로 난다는 ‘승소’(僧笑)란 별명도 붙었다. 그래서 한국인은 ‘누구를 대접하든지 국수 대접은 밥 대접보다 낮게 알았다.’



글 박정배
음식칼럼니스트·음식 역사 문화 연구자

한·중·일 음식의 역사와 문화를 연구하고 글을 쓰는 사람이다. 저서로 《음식강산 1, 2, 3》 《한식의 탄생》 《만두》 등 다수가 있다. 《조선일보》에 <박정배의 한식의 탄생> <음식의 계보> <박정배의 미식한담> 등을 연재했고, 《중앙일보》에 <박정배의 시사음식>을 연재하고 있다. KBS 1TV <밥상의 전설>과 <대식가들>, SBS PLUS <중화대반점>에 고정 패널로 넷플릭스 <한우 랩소디>, <냉면 랩소디> 등에 자문 및 출연했다. <소고기의 모든 것> <국물연구회> <국수학교> <음식 글쓰기> 강좌를 기획하고 진행하고 있다.

밀가루의 세계사

NOODLES WORLD HISTORY



글 김석동

지평인문사회연구소 대표

2004년 재정경제부 금융정책국장, 2005년 재정경제부 차관보, 2006년 금융감독위원회 부위원장, 2007~2008년 재정경제부 제1차관을 거쳐 2011~2013년 금융위원회 위원장으로 일했다. 30여 년간 우리나라 경제 성장과 안정을 위해 헌신한 정통 경제 관료 출신이다. 지은 책으로 《한 끼 식사의 행복》이 있으며, <인사이트코리아>에 '김석동이 쓰는 한민족 경제 DNA'를 연재했다.

밀의 시작, 메소포타미아 문명

밀은 쌀, 옥수수와 함께 인류역사에서 가장 중요한 작물로 세계인구의 30%가 밀을 주식으로 먹는다 한다. 밀은 기원전 8000~9000년 경 서아시아 지방에서 재배가 시작되었으며 아프가니스탄과 캅카스가 원산지로 알려져 있다. 기원전 3000~4000년 경에는 메소포타미아 지역에서 수메르인들이 야생 밀을 심어 본격적인 밀농업의 시대를 열었다고 한다.

메소포타미아 문명, 이집트 문명, 인도 문명, 황하 문명은 세계 4대 문명으로 일컬어 지고 있다. 이들 고대문명은 거대한 강을 끼고 도시가 형성되었듯이 메소포타미아 문명은 티그리스강과 유프라테스강, 이집트는 세계 최장의 나일강, 인도는 인더스강, 중국은 황하다.

그 중 밀과 가장 관련있는 고대문명은 메소포타미아 문명이다. 이곳을 흐르는 유프라테스와 티그리스가 각각 페르시아만을 향하다가 하류에서 합류한다. 이 두 강이 합류된 지점에서 메소포타미아 문명이 시작되었다. 유프라테스강을 거슬러 올라가 상류에 이르면 이른바 '비옥한 초승달 지역'에 이른다. 이곳에는 지금도 야생밀이 지천이다. 고대 메소포타미아 문명의 주역들은 바로 이 야생밀을 발견하고 밀을 경작하기 시작했고 그것이 인류 최초의 밀 농사였을 것이라고 역사학자들은 추정한다.

밀농사는 대체로 까다롭지 않기에 밀 재배는 메소포타미아 지역에서 아나톨리아를 거쳐 그리스 등지 또, 인도와 중앙아시아 및 중국지역으로까지 온대지방의 세계 여러 지역으로 광범위하게 퍼질 수 있었고 그로 인해 세계에서 가장 보편적인 곡식의 지위를 차지하게 되었다.



지도를 보면 터키 남동부, 이라크 북부, 이란 서부는 메소포타미아 문명을 관통하는 큰 강들의 상류지역에 해당함을 알 수 있다. 즉, 이 강들의 상류지역에 밀의 야생종이 밀의 경작을 유발하고 신석기 혁명을 일으켜서 재배지역이 자연적으로 강의 하류지역인 메소포타미아문명의 중심지로 전파됨으로써 문명의 개화에 중요한 역할을 하는 것이다.

밀과 함께 한 인류의 문화

밀은 인류역사에서 가장 중요한 작물로 음식문화 자체가 밀과 함께 발달했다고 해도 과언이 아니다. 메소포타미아 문명은 두 강이 만나는 지점에 도시국가를 건설하는 한편 대규모 수로를 만들고 관개를 통해 대단위 밀을 재배하였다.

그러나 최초로 농업을 시작한 메소포타미아에서는 지력 관리에 실패하게 된다. 지하수에 소금이 많이 녹아 있었기에 비옥한 토지가 나중에는 농사를 지을 수 없는 불모지가 되었다. 이는 습윤지대와 건조지대의 중간에 있는 초원지대인 반건조지대에는 지하수에 소금이 많이 녹아 있어 흠에 소금이 축적되는 것을 막아야 했던 것을 몰랐기에 피할 수 없었던 인류의 실패한 농업실험이었던 것이다. 이렇듯 문명의 시작도 밀이며 문명의 몰락도 밀과의 관계가 대단히 밀접하다.



이집트 문명과 밀, 그리고 로마제국

메소포타미아에 비해 이집트 문명을 꽃피운 아프리카대륙의 나일강은 달랐다. 나일강의 물은 소금기가 적고, 해마다 강가의 농경지에 엄청난 양의 새로운 침적토를 실어다 주었고 이집트의 농업은 수천 년간 매우 생산성이 높았다. 로마 시대에는 로마제국을 먹여 살리는 곡창지대였으며 이집트는 오랫동안 로마황제의 직할지로 '특별관리' 대상이 되었다.

서양역사에서 로마가 밀을 주식으로 한 이래로, 밀은 곡물 가운데 가장 중요한 위치를 차지했다. 로마에서는 밀이 부족하면 밀을 확보하려고 시칠리아와 이집트 등의 지중해 밀 산지에서 밀을 사들였고 로마의 정치인들은 시민에게 값싼 밀을 공급하는 것이 중요한 과제였다.



로마는 과학보다는 실용적인 기술이 발달한 나라였다. 어떤 학자들은 로마의 기술발전 배경에 밀이 있다고도 한다. 밀 도정을 위한 기술개발이 다양한 분야의 기술적 진보로 확산되었다는 뜻이다. 밀은 낱알이 쉽게 깨지기 때문에 껍데기만을 따로 분리하기 어렵다. 말린 알곡을 통째로 부서뜨려 가루를 내고, 체에 걸러 껍데기를 제거하고 가루를 따로 모아야 한다. 순수한 배젖만 분리해내기가 쉽지 않았다. 밀의 제분은 집에서 손쉽게 처리할 수 없었으므로 제분 공장을 만들어 대규모 작업을 하는 것이 불가피했다. 이 과정에서 수력이나 동물의 힘을 이용하는 것이 한층 유리했다. 도정 기구를 제작하고, 껍질과 가루를 분리하기 위해서는 송풍 장치도 필요했다. 이렇게 밀의 도정과 제분 공정에는 수많은 과정과 도구가 필요했던 것이다.

밀가루는 주로 빵을 만드는 강력분, 국수와 전에 쓰이는 중력분, 과자와 케이크를 만드는 박력분으로 나뉜다. 글루텐이라는 단백질 함량을 기준으로 하는 것이다. 경질 밀인지, 연질 밀인지도 글루텐 함량 차이를 내는 요소이지만 제분 과정에서의 배젖 부위에 따라 서로 차이가 난다. 이렇듯 용도에 맞는 밀가루를 생산하기 위해서는 대규모의 공장에서 세심한 가공 공정을 마련하는 수밖에 없다.

밀과 밀가루를 다루는 로마시대의 유산은 지금도 이어져 오는 이탈리아인들의 음식과 요리 속에 남아 있다 하겠다. 피자과 파스타, 빵 대부분이 이탈리아에서 시작되었다. 프랑스나 독일 같은 유럽의 여러 나라도 많은 종류의 빵과 밀가루 음식을 즐기지만 이탈리아를 따라가기 쉽지 않을 것이다.

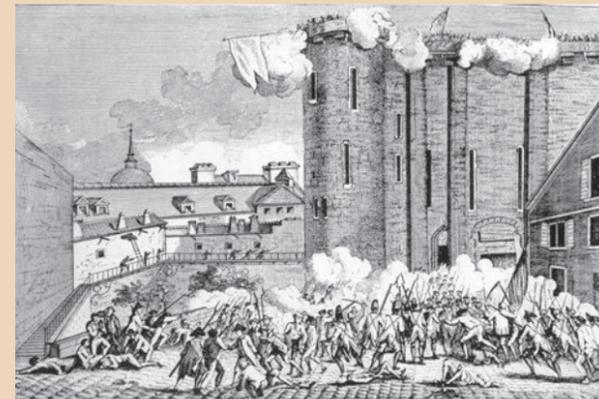


폼페이의 제과점 파스트리움에서 사용한 화덕과 방아 아래 원추형 돌이 솥방아. 장구처럼 생긴 옷돌이 암방아다. 로마시대 정치는 바로 이 풍족한 밀의 행복한 빵 냄새와 서커스 정치로 멸망했다고 해도 과언이 아니다.

밀의 전쟁사

밀은 쌀보다 보관, 휴대, 조리가 쉽다. 조리시에 물 필요량이 적으며 조리 시간도 짧다. 밀은 보관 기간도 쌀보다 길다. 밀의 이런 특성은 군사들의 기동력을 뒷받침하게 되었다. 유럽인들이 지중해를 넘어 멀리까지 뻗어 나갈 수 있었던 것도 밀의 도움이 아니었을까? 그들의 빵이 간편성, 휴대성, 보관성이 뛰어나 장기 항해에도 도움이 되었고 대항해시대 유럽의 전 세계에 진출을 뒷받침했다.

프랑스혁명의 시작 또한 밀가루였다. 1775년 파리 곳곳에서 소요가 일어났다. 빵집과 식료품점을 시작으로 군중들은 식량 창고를 습격했다. 사태의 직접적인 요인은 냉해와 작황 부진. 기록적 한파로 2년 연속 곡물 수확이 반감하며 식량 공급이 급감했기 때문이다. 파리의 소요는 가라앉았지만 시위는 전국 각지로 번졌다. 빵과 밀가루를 요구했던 당시 시위가 얼마나 심했던지 '밀가루 전쟁(The Flour War)'이라는 이름을 얻었다.



지난해부터 러시아와 우크라이나의 전쟁이 계속되고 있으며 세계의 곡창지대라 불리는 우크라이나의 밀 수출이 끊기면서 전 세계 물가에까지 영향을 미치고 있다. 특히, 재료비 상승 등으로 외식 물가는 하루가 다르게 오르고 있는 것이 현실이다. 이렇듯 4차 혁명의 시대를 살고 있으며 AI의 눈부신 발전 속에서도 인류에게는 식량이 가장 큰 변수를 차지한다. 오늘도 우리는 밀의 전쟁 가운데 살고 있다고 해도 과언이 아니다.



세계 각국 면의 역사의 문화

동북아시아 누들로드

글 김석동



중국의 르네상스 시대, 송나라

분식의 나라 국수의 천국, 송나라

송나라에서 고려로, 국수가 냉면으로

송나라에서 일본으로, 국수가 우동으로

중국의 르네상스 시대, 송나라

송(宋)나라는 농업과 상업, 과학과 행정이 발달했던 옛 중국의 전성기였으며 북송과 남송을 합해 319년간(960 ~ 1279년)이어진 왕조이다. 북송의 수도인 하남성(河南省, 허난성) 개봉(開封, 카이펑)은 오늘 우리가 알아볼 한·중·일 동북아시아 누들로드의 시작이다.

중국은 송대(宋代)에 부국의 기틀을 마련했다. 이 시대에 농업의 발달로 인해 인구가 급격히 증가했고 송나라 초기인 980년 610만 호, 1085년에는 1540만 호, 1102년 4550만 호, 1207년에는 8000만 ~ 9000만 호 수준으로 늘어났다.

송나라는 유럽이 1800년대에 도달한 도시인구의 수준을 그 시대에 이미 만들었다. 송나라 한림학사였던 장택단(張擇端)의 청명상하도(清明上河圖)는 12세기 수도 개봉(開封, 카이펑)의 모습을 상세히 묘사한 작품이다. 가로 5m가 넘는 규모 또한 매우 큰 그림으로서 송나라 수도의 면면을 자세히 들여다 볼 수 있다. 그림에 묘사된 당시 도시는 많은 사람과 마차, 수레로 활기차게 붐빈다. 상점이나 장터의 종류, 거래하는 모습 등이 생생하다. 서남아시아 상인들의 낙타도 등장하는데 송나라에서 국제무역도 활발했음을 추측할 수 있다.

분식의 나라 국수의 천국, 송나라

중국의 음식이야기는 문화와 경제번영의 르네상스시대라 일컬어지는 송나라로 시작해 송나라로 끝난다 해도 과언이 아니다. 기장과 조 대신 쌀과 밀이 중국인의 주식인 시기가 바로 이 무렵이다. 이 때부터 다양한 종류의 밀가루 음식, 국수와 만두가 화려하게 등장하기 시작했다.

중국 문헌에서 국수가 처음 등장한 것은 위진남북조(魏晉南北朝)시대의 종합농서인 '제민요술(齊民要術)'에 나오는 '수인병(水引餅)'이다. 또한, 한나라 시대에는 반죽해 길게 뽑아 삶아 만드는 '탕병(湯餅)'과 찌서 만드는 '증병(蒸餅)'을 많이 먹었다. '면(麵)'이라는 글자가 '병(餅)'이 아닌 '국수'만을 일컫게 된 것은 송(宋)대에 이르러서다.

북송때 고대도시의 민족, 역사, 문화와 다양한 풍속을 기록하고 있는 맹원로(孟元老)의 '동경몽화록(東京夢華錄)'은 음식문화에 대해서도 다루고 있으며 당시 송나라 수도 개봉(開封, 카이펑)에서 먹었던 다양한 국수를 소개하고 있다. 당시 개봉은 인구가 150만 명으로 상공업 종사자가 매우 많은 도시였다. 이들이 간단히 요기를 할 수 있는 음식으로 국수가 제격이었으며 이것이 외식문화의 발달로 이어졌다. 당시에 이미 음식 배달문화까지 등장했을 정도다.

송나라에서 고려로, 국수가 냉면으로

우리나라는 월성 유적이거나 백제 군창지 등에서 탄화된 밀이 발견되는 것으로 미루어 삼국시대에 이미 밀이 재배되고 있었음을 알 수 있다. 그러나, 문헌상 우리나라에 국수가 등장한 것은 고려 때로 송나라로부터 수입되었을 것이다. 통일신라시대까지 우리 문헌에서는 국수를 찾아볼 수 없다. 송나라 사람 서공이 고려에 사신으로 다녀와서 쓴 '고려도경(高麗圖經)'에는 "10여 종류의 음식 중 국수 맛이 으뜸(食味十餘品而麵食爲先)"이라는 말이 나오고 있다. 이를 근거로 고려시대와 송나라 교류를 통해 국수가 들어왔을 것이라 학자들이 추정하고 있다.

또 '고려사(高麗史)'에 "제례에 면을 쓰고 사원에서 면을 만들어 판다"는 기록은 고려시대에 국수가 있었을 뿐만 아니라 상품화되었음을 알 수 있다. 그러나 『고려도경(高麗圖經)』에 고려에는 밀이 적어 화북 지방에서 수입하고 있으며 밀가루의 가격이 비싸서 잔치 때가 아니면 먹지 않는다는 기록이 있다. 국수의 전형(典型)은 밀가루로 만든 것이지만 재료가 귀해 밀가루가 아닌 메밀가루가 주(主) 재료인 냉면이 있었을 것으로 보인다. 메밀은 밀가루처럼 글루텐성분이 없어 반죽도 어렵고 국수로 만들기는 더욱 어렵다. 그래서 국수들이 있어야 만들 수 있는 냉면이 고려의 국수가 아니었을까? 논농사를 하기 힘든 산간지역이 많고 강수량이 적은 곳에서도 잘 자라는 메밀은 재배기간이 짧아 흉년과 농사를 망친 해에 우리 민족을 먹여 살린 고마운 작물이다. 메밀로 면을 뽑고 고기육수나 동치미육수에 말아 먹던 음식으로 자리 잡았을 것으로 추측한다. 안타깝게도 고려시대의 음식에 대한 기록은 거의 찾아보기 어렵다. 하지만 학자들 대부분은 송나라와 고려시대를 국수로 연결하는데 주저하지 않고 있다.



중국의 보물 1호라 불리는 송나라 장택단(張擇端)의 청명상하도(清明上河圖)는 사진 같은 그림으로 당시 송나라 수도의 온갖 모습을 자세하게 들여다 볼 수 있는 중요한 사료이자 최고의 기록으로 손꼽히고 있다.

송나라에서 일본으로, 국수가 우동으로

당왕조 멸망(907년) 후 오대십국시대가 끝나고 북송(北宋)이 중국을 통일한 이후, 일본과 북송 사이에 사무역이 계속되었다. 그런 교역 속에서 일본에도 국수가 등장하기 시작했다. 쇼이치 국사는 중국의 국수 문화를 일본에 전파했다고 하며 후쿠오카에 있는 조텐지사원에는 기념비석이 남아 있다. 1241년 송나라 유학을 통해 '수마도'라는 수차와 톱니바퀴를 이용해 밀가루를 만드는 제분 설계도와 함께 국수를 일본에 들여왔다고 전해진다. 한편 국수에 무를 갈아 넣는 조리법은 13세기에 승려들을 통해 중국에서 수입되었다고 한다.

그렇게 일본에 들어 온 사찰의 麵(면)은 우동이라 했다. 우동은 냄비에 한꺼번에 많이 끓여서 여럿이 먹을 수 있는 면이다. 메밀은 한꺼번에 많은 양을 끓일 수 없어 단체식으로는 적합하지 않았다. 당시 일본 사찰에서도 면은 고급음식이자 특식인 것으로 알려져 있다.

어느 나라의 경우에도 국수가 서민음식이 되기까지는 많은 도구가 개발되고 제면기술발전도 함께 이루어져야 했다. 치대고 밀고 써는 식면은 비교적 공정이 간단해도 일본에서 대중화 되기까지는 긴 시간이 흘러서였다. 이유는 바로 맷돌과 밀판이었다. 석공과 목공이 동시에 발달되어야 널리 보급될 수 있는 것이 우동이었던 것이다. 그래서, 일본에서는 우동의 대중화가 늦어졌고, 동시에 소바의 인기가 높아지면서 에도시대에 이르러 관동지방의 소바가 우동을 이겼다는 말까지 나오게 된 것이다.

관서지방의 우동과 관동지방의 소바는 역사 속에서 음식에도 힘의 논리가 스며든 또 하나의 케이스가 아닐까?



쇼이치 국사 (1202~1280)

일본으로 수차와 밀가루 제분 설계도를 들여와 일본에 국수를 전파. 후쿠오카 조텐지사원에 기념비석이 남아있다.

이렇게 송나라에서 시작된 국수는 이어서 고려와 가마쿠라 막부시대 일본으로 흘러 지금의 찬란한 한·중·일 삼국의 동북아시아의 면의 문화를 탄생시켰다. 사찰과 승려를 통해 시작된 한국과 일본의 麵(면)식 문화는 지금은 화려한 동양의 음식문화의 기반이 되었다. 지금 우리는 유럽과 서양인들에게 Far East라고 불릴 만큼 먼 나라로 불리고 있지만 그 누들로드를 따라 이탈리아의 파스타가 되듯 K-Food가 세계화를 눈앞에 두고 있다. 세계인들의 K-Food 열광은 이제 시작되었을 뿐이다. K-Noodle이 그 몫을 단단히 해내기를 기대해 본다.



국수는 귀한 몸

글 김성윤



산문(山門)에서는 국수를 ‘승소(僧笑)’라고 부른다.

스님(僧)을 미소(微笑)짓게 한다는 뜻이다.

사찰에서 ‘스님, 죽 끓여드릴까요?’ 물으면 아무도

대답 않지만, ‘스님, 국수 삶아 드릴까요?’ 라고 하면

모두 미소 지으며 대답한다고 한다.

이처럼 국수는 스님들이 가장 좋아하는 음식이었다.

승소라는 말이 있는 데서 알 수 있듯, 면식문화는 불교와 깊은 연관이 있다. 고려시대 ‘조면사(造麵寺)’란 절에서 국수를 만들어 팔았다고 ‘고려사’에 나온다. 국내 최초 국수 관련 기록이다. 조면사는 강원도 춘천에 있었다. 절은 사라졌지만 절터에 남은 ‘조면사지탑’은 고려사 기록을 입증하고 있다. 국수는 스님 뿐 아니라 한반도 사람 누구나 미소 짓게 한 음식이다. 지금은 상상하기 어렵지만, 과거 국수는 엄청나게 귀하고 비싼 음식이었다. 요즘으로 치면 트러플(송로버섯)이나 캐비아, 푸아그라에 버금가는 최고급 럭셔리 식재료였다. 여름이 덥고 습한 한국에서는 평안도·황해도·경상도 일부 지역을 제외하곤 밀 농사가 잘 되지 않았다. 조선 말까지도 밀가루는 진말(眞末)이라 하여 귀하게 여겼고, 밀가루로 만든 음식은 극소수만 먹을 수 있었다. 밀가루는 일제강점기 만주에서 생산한 밀을 일본으로 들어가는 과정에서 조선 서민도 맛볼 수 있을 정도가 됐다. 그리고 6·25전쟁 이후 미국이 무상 원조를 시작하면서 부터 떡볶이, 칼국수, 가락국수 등 밀가루로 만든 분식(粉食)은 길거리에서도 쉽게 맛볼 수 있는 흔하고 값싼 음식이 됐다.



국수 먹는 날



결혼 적령기 남녀에게 “국수는 언제 먹여 줄 거야?”라는 말은 결혼을 채근하는 일가친척의 인사였다. 평소 쉽게 먹지 못하는 귀한 밀가루로 만드는 국수가 잔칫날이나 혼례에 접대하는 식사가 되다 보니 생긴 말이다. 우리나라 사람들에게 국수란 잔치의 음식이자 장수의 음식이다. 잔치국수는 말 그대로 ‘잔치 때 먹는 음식’의 대명사였다. 면이 길게 이어진 모양은 생일을 맞은 사람에게 긴 수명을 살기 바란다는 뜻과 마음을 대변했다. 혼례로 부부의 연을 맺는 날엔 길연(結緣)이 길게 유지되란 기원을 담았다. 국수가닥처럼 오래오래 잘 살기를 당사자와 손님 모두에게 축복을 비는 음식의 문화였다.

봉제사접빈객(奉祭祀接賓客)의 음식

세종 4년 ‘조선왕조실록’ 기록에 따르면 국왕 세종이 어전회의에서 태상왕 태종의 수륙재에 관한 내용이 있다. 태종이 승하한 후 7일째에 예조에서 세종에게 고한다. “태상왕의 수륙재(水陸齋)에 대언(代言)과 속고치[速古赤] 외에는 반상(飯床)을 사용하지 아니하고, 반상에는 다섯 그릇에 불과할 것이요, 진전(眞殿)과 불전(佛前) 및 승려 대접 이외에는 만두(饅頭), 면, 병(餅) 등의 사치한 음식은 일체 금하소서”라고 고하니, 세종이 그대로 따랐다. ‘진전’은 태종의 제단이다. 면은 국수, 병은 떡이다. 만두, 국수, 떡 등은 귀한 음식이었다. 제단, 불상, 승려들에게만 국수를 내고 고급 관리들에게는 국수를 내지 말자고 정했다는 내용이다. 고려 왕실에서는 종묘에 제사 드릴 때 소 대신 국수로 제사를 지냈다. 이를 ‘면생(麵牲)’이라 했다. 제물로 바치는 가장 귀한 공물이던 소, 돼지, 양을 ‘희생(犧牲)’이라 한다. 이 희생을 대신한 국수라는 의미다. 불교가 국교였던 고려였기에 국가의례에서도 살생을 금하는 불교 교리 가르침을 실천했던 것이다. 조선시대에 들어서도 왕실 제례에 두부로 만든 탕과 요리를 국수와 함께 올렸는데, 이는 고려 제도가 조선시대로 이어진 것이다. 경북 안동에는 지금도 ‘국수 제사’가 남아 있다. 밀가루와 콩가루

를 4:1 비율로 반죽해 가늘게 칼로 썰어 낸다. 썰어 낸 면을 다시 콩가루에 묻혀서 끓는 물에 삶는다. 삶아 낸 면을 건진 다음 찬물에 행궤 한 사리씩 소쿠리에 담아 놓는다. 이 한번 삶아 건지는 과정 때문에 “건진국수”라는 이름이 붙었다. 종가에서는 밥보다 몇 등급 위의 음식으로 찻던 국수를 제사에 올렸다. 인간이 살면서 겪는 4가지 큰 행사 즉 성인식, 혼례, 초상, 제사를 관혼상제(冠婚喪祭)라고 한다. 이들 중요한 날에는 특별한 음식을 내놓는다. 그런데 결혼식과 제사에는 국수가 올라가지만, 상가(喪家)에서는 국수를 내지 않는다. 결혼을 치르는 날과 제사날은 미리 예측할 수 있어 음식을 준비할 시간이 있지만, 초상은 미리 예측할 수 없다. 국수는 밀을 미리 준비해 빵고 치대고 썰 시간이 필요한 음식이라 결혼과 제사에는 낼 수 있지만, 초상에선 낼 수 없었다는 게 현실적 이유다. 생명과 인연이 길게 이어지라는 기쁘고 긍정적 바람을 품은 국수를 초상집에서 낼 수 없다는 상징적인 이유도 있을 것이다. 이처럼 밀가루를 반죽해 뽑은 면은 과거 왕도 자주 먹을 수 없었던 귀한 음식이었다. 가늘고 긴 면발을 호로록 면치기 할 수 있는 행복을 매일 어디서든 누릴 수 있는 21세기 대한민국에 살고 있음에 새삼 감사하게 된다.





면나라 이웃나라

짬뽕과 짜장면에 담긴 한·중·일 삼국 교류사

글 김성윤

'짜장면이나 짬뽕이나.' 햄릿의 고민이 이보다 더했을까. 점심 시간 중식당에서 고민 끝에 선택한 메뉴가 짜장면이건 짬뽕이건, 두 음식에는 하나의 공통점이 있다. 단무지(다쿠양)가 달려 나온다는 거다. 왜 중식당에서 일본 절임 음식인 단무지가 나올까. 여기에는 가까이 접해 있기 때문에 서로 문화의 영향력을 주고 받을 수밖에 없었던 한국-중국-일본 삼국의 역사가 담겨 있다.

1

일본 나가사키 '시나우동'에서 '짬뽕'이 되기까지

한국인이 가장 즐겨 먹는 음식 중 하나인 짬뽕은 일본 나가사키에서 태어났다는 게 정설로 받아들여진다. 1800년대 말 나가사키 중식당 '시카이로(四海樓)' 창업자 천평순(陳平順)이 중국 유학생들을 위해 돼지뼈 육수로 만든 싸고 푸짐한 면요리가 짬뽕의 시초라는 것. 음식 작가 박정배씨는 "1905년 나가사키 지역 신문에 짬뽕이 처음 등장하며 이때부터 나가사키 중국집들에 짬뽕이 등장한다"고 했다. 나가사키에는 현재 1100여 개 식당에서 짬뽕을 팔고 있다. 당시 나가사키는 상하이와 정기 여객선이 오가던, 중국과 일본의 교류 거점이었다. 유학생, 무역상 등 많은 중국인이 나가사키에 거주했고, 이들을 대상으로 하는 중식당도 많았다. 처음에는 짬뽕이 아니라 '시나우동'이라 불렀다. '시나(支那)'는 과거 일본에서 중국을 낮춰 부르던 명칭으로, 오늘날에는 금기시되는 말이다. 한국에서 더 이상 일본인을 '왜놈', 중국인을 '되놈'이라 부르지 않는 것과 마찬가지로. 언젠가부터 시나우동은 '잔폰'이라 불리기 시작했다. 잔폰은 '밥 먹자' 또는 '밥 먹었느냐'는 중국어 '吃飯'의 푸젠성(福建省) 사투리가 일본식으로 변형되었다고 알려졌다. 짬뽕을 처음 만든 천평순이 푸젠성 출신이다. 최근에는 짬뽕이란 이름이 말레이시아어와 인도네시아어, 베트남어에서 '마구 뒤섞여 혼합하다'는 뜻의 '참푸르(campur)'에서 유래했다는 설도 설득력 있게 받아들여진다. 짬뽕이 돼지뼈 육수에 죽순, 표고버섯, 파, 오징

어, 새우, 굴, 숙주나물, 양상추 등을 푸짐하게 뒤섞어 풍부하면서도 시원한 맛을 냈기 때문이다. 게다가 '찬푸르'란 말을 사용하는 세 나라 모두 일제 식민통치를 경험했다는 공통된 경험을 가졌다. 그러나 푸젠어 기원설과 마찬가지로 명확한 근거는 없다. 짬뽕은 적어도 1960년대에 한국에 건너온 것으로 보인다. 한국화교조리사협회장을 지낸 국내 중식계 대부 왕육성(65) 중식당 '진진' 대표는 "돼지뼈 육수가 한국인 입맛에 덜 맞았기 때문에 큰 인기는 없었다"고 했다. 짬뽕이 한국인 입맛을 사로잡은 건 1970년대 초반으로 추정된다. 왕 대표는 "처음에는 가느다란 실고추를 고명으로 얹어 내다가, 어떤 요리사가 매운맛을 내려고 고추를 국물에 넣은 게 좋은 반응을 얻으며 매워졌다"고 했다. 마른 고추를 기름에 볶다 육수를 부어 국물을 낸 고추짬뽕이 먼저 나왔고, 고춧가루를 사용하면서 붉은빛과 강렬한 매운맛을 갖게 됐다. 육수 재료도 돼지뼈보다 가벼운 맛을 내는 닭뼈와 시원한 맛을 내려고 해산물을 사용하면서 '원조'인 나가사키 짬뽕과 확연히 달라졌다. 국립국어원은 지난 2004년 국어 순화를 명분으로 '짬뽕' 대신 '초마면'을 권장했다. 하지만 중국 '초마면'은 한국의 짬뽕과 달리 해산물이 들어가지 않는다. 일부 중식당과 HMR에서 초마면이라는 이름을 사용하는 이유다.



NOODLE PLANET

2

한국이냐 중국이냐... 짜장면의 국적은 어디일까?

짜장면의 고향은 물론 중국이다. 짜장면은 142년 전 발생한 임오군란(1882년)을 계기로 한반도에 들어왔다. 조정의 개화 정책과 차별에 불만을 품은 구식 군대가 난을 일으켰다. 조선은 청나라에 도움을 청했고, 청은 구식 군대를 진압할 군대를 파견했다. 청나라 군대를 따라 중국 상인이 들어와 인천에 정착했다. 이들은 대부분 산둥성(山東省) 출신이었고, 그래서 산둥 지역 음식도 함께 들어왔다. 그 가운데 하나가 한국 짜장면의 원조인 자장(炸醬麵:작장면)이다. 장(麵醬·중국 된장)을 기름에 볶아 오이 같은 채소와 함께 비벼 먹는 간단한 국수 요리다. 지금도 산둥성 옌타이(煙臺) 등 도시의 노점 식당에서 쉽게 맛볼 수 있다. 짜장면보다 짠맛이 강하고 소스에 국물이 없어 뻑뻑하다. 이후 화교들은 한국에서 직접 장을 담가 먹기 시작하면서 춘장이라 불리게 된다. 이름은 달라졌지만 춘장은 산둥의 장과 맛도 모양도 비슷했다. 그러다 1948년 혁명적인 변화가 일어난다. 인천 영화식품에서 춘장에 캐러멜을 섞은 것. 캐러멜이 더해지자 춘장은 단맛이 돌면서 훨씬 부드러워졌다. 또 국물이 없는 원조 자장과 달리 물전분(물에 푼 전분가루)을 풀면서 짜장 소스가 걸쭉한 액체로 바뀌었다. 덕분에 한국인 입

맛에 더 잘 맞게 변했다. 이때 넣은 물전분은 배달할 때 짜장면이 금방 식지 않도록 하는 보온 효과까지 있었다. 이렇게 탄생한 짜장면을 중국인들은 어떻게 생각할까? 2019년 방한한 왕이(王毅) 중국 외교부장은 서울 한남동 외교부 장관 공관에서 열린 만찬에 짜장면이 나오자 “팅하오(挺好·정말 좋다)”라며 10여분 만에 비웠다. 그는 5년 전 한국을 방문했을 때 처음 먹어본 짜장면의 맛에 반해 그동안 그리워했다고 알려졌다. ‘진진’ 왕육성 대표는 이렇게 말했다. “옌타이에는 한국식 짜장면을 파는 식당들도 있고, 사람들이 즐겨 먹습니다. 하지만 어디까지나 짜장면은 한국 음식이라고 여깁니다.”



글 김성윤
 조선일보 음식전문 기자
 2000년 조선일보 입사 후, 기자 경력 대부분에 음식 분야를 취재해왔다. 세계슬로푸드협회가 설립한 이탈리아 미식학대학(UNISG)에서 ‘이탈리아 지역별 파스타 비교 분석’으로 석사 학위를 받았다. 지은 책으로 ‘커피 이야기’, ‘식도락계 슈퍼스타 32’, ‘세계인의 밥’, ‘이탈리아 여행 스크랩북’, ‘음식의 가치’(공저)가 있다.

세계 각국 면의 역사와 문화

제면학 개론

한·중·일 나라별 제면법 소개

글 박현진 <누들플래닛 편집인>

중국에서는 국수를 '친다'하고, 한국에서는 국수를 ' 뽑는다', '누른다'고 하고, 일본에서는 국수를 '썬다'고들 한다. 왜 나라마다 국수 제면에 대한 표현이 다를까? 궁금한 이야기를 풀어 재미있는 나라별 제면법을 소개해보도록 한다.



국수를 '치는' 중국

중국 진대(晋代 5-6세기)에 쓰여진 농서 [제민요술(濟民妖術)]에 수인병(水引餅)이 인류 최초로 문헌상 남아있는 국수 제법에 대한 기록이 남아 있다. "밀가루를 조미한 육즙으로 반죽하여 젓가락 굵기로 다듬어 1척 길이로 자르고 물속에서 숙성된 면을 손가락으로 얇게 눌러 부추 모양으로 만들고 냄비에 넣어 삶는 것" 이라 했다. 이 수인병이 끓는 물 속에 들어가 탕면이 되었다. 수인병이 지금의 수타면이 된 것이다. 국수가 가늘고 긴 디자인으로 그 식감과 탱탱함으로 사람들을 유혹하기 시작한 시초였다. 중국의 산시성은 국수의 천국이라 불릴 만큼 국수로 유명한 곳인데, 중국 국수 역사의 발원지라고도 볼 수 있다. 그런데 이 산시성에는 유독 특이한 물 성질인 알칼리수가 흐른다. 이 알칼리수가 바로 수타의 비밀을 만들어 낸 주인공이다. 국수를 치며 끊어지지 않고 한없이 늘어나는 국수를 만드는 묘기 같은 기술이 가능했던 것이다. 알칼리수는 글루텐의 그물망을 촘촘하게 해주는 역할을 한다. 바로 밀가루의 점성과 탄성을 높여 주는 중요한 역할을 하게 된 것, 부드러우면서도 가늘고 긴 국수의 면발의 시작은 화북지방 특수한 물이 도왔

다. 중국에서 국수를 '친다' 라는 말은 국수의 제면법을 대표한다. 밀가루 반죽을 면판(麵板) 위에 치고 잡아당기고 반복하면서 길게 뽑아내게 되니 라면의 어원이 된 화북지방의 납면(拉麵: la-mien: instant), 화남지방의 타면(打麵: ting-mien)이 되었다. 이 납면이 밀가루 반죽을 길게 한 줄로 뽑아 낸 것이다. 지금도 중국에서는 밀가루 반죽을 할 때 견수, 즉 알칼리수를 만들어 반죽에 사용한다.



글 박현진
누들플래닛 편집인

IMC 전문 에이전시 '더피알'의 PR본부장이자 웹진 <누들플래닛> 편집인을 역임하고 있는 박현진은 레오버넷, 웰컴퍼블리시스, 화이트커뮤니케이션즈, 코래드 Ogilvy & Mather에서 근무하며 20년 동안 100개 이상의 브랜드를 경험했다. 켈로그, 맥도날드, CJ제일제당, 기린프로즌나마, 하이트진로 등 국내외 다수 식품 기업의 광고 커뮤니케이션을 진행하였으며, (주)한솔에서 브랜드 담당자로 근무한 경력과 F&B 브랜드의 마케팅을 담당할 이력이 있다.



민가에서 국수틀에 매달려 누르는 모습 대표적인 압면을 보여주는 민속화

국수를 '뺨고 누르는' 한국

그런데 한국에서는 국수를 왜 '뺨는다' '누른다'는 말을 하는 것일까? 비밀은 바로 메밀가루에 있다. 동아시아 북부가 원산지인 메밀은 파종 후 약 2개월이면 수확이 가능할 정도로 생육기간이 짧다. 또한, 척박한 땅에서도 잘 자라 가뭄이 심해 천수답에 물을 대지 못하면 눈에 메밀을 심었다. 우리는 중국의 밀가루를 이용한 면을 응용하여 메밀을 재료로 하여 만들어 먹었다고 봐야 한다. [음식디미방]이나 [주방문]이 나온 1600년대 말엽에도 메밀은 으뜸가는 국수 재료였다고 기록되어 있다. 이 메밀을 국수로 변신시키기 위해 필요한 것이 바로 '국수틀'이다. 반죽을 틀에 넣고 사람이 힘을 가해 누르면 국수틀에 있는 구멍 사이로 면이 뺨혀 나오는 것이다. 이를 우리는 압면(押麵)이라고 한다. 점성이 높지 않은 메밀을 국수로 만들기 위해 필요한 국수틀은 옛 조상의 그림 속에서 심심치 않게 발견하게 되는데, 쫄깃한 면발을 위해 장정이 틀에 매달려 누르는 그림은 쫄깃한 면발에 대한 욕망과 열망이었을 것이다. 그리고, 1607년에 집필된 규근시의방(閔壺是議方)에 최초로 칼국수의 기원이라 할 수 있는 면요리가 등장하는데 지금의 칼국수와 다르게 메밀을 반죽 재료로 썼다고 한다. 메밀과 녹말을 섞어 뜨거운 물로 반죽하고 점성을 늘려 반죽을 했는데 [증보산림경제]에 보면 "메밀을 반죽한 것을 목안(木案)에 놓고 얇게 밀어서 가늘게 실처럼 썬다"고 하였다. 이것이 우리나라 칼국수의 제면법인 '절면(切麵)'의 시작이었을 것으로 추측하고 있다.



국수를 '썬' 일본

일본은 동서로 길게 뻗은 섬나라로 동과 서로 나뉘어 부르는 명칭이 있다. 도쿄를 중심으로 한 지역을 간토(關東)와 교토와 오사카를 중심으로 한 지역을 간사이(關西)라고 한다. 교통의 발달로 옛날 만큼은 아니지만 우리나라 영호남처럼 일본의 관동과 관서지방에도 문화적 차이가 분명하다. 그 중에서도 일본의 국수문화는 관동지방의 '소바'와 관서지방의 '우동'으로 대표된다. 그래서 일본의 제면법을 일컬을 때 '썰다'는 우동을, '뺨다'는 소바를 일컫는 것이라 할 수 있겠다. 관서지방의 우동은 수타면도 있지만 이른바 '족타'로 반죽하는 방법으로 유명하다. 우리가 잘 알고 있는 사누끼 우동은 바로 관서지방의 시코쿠의 가가와현의 자랑이다. 면 반죽을 발로 밟아 탄력을 극대화시키고 숙성시킨다. 숙성된 밀가루 반죽을 방망이로 밀고 퍼는 과정을 거친 후 "썰어서" 끓이는 방법, 그것이 우동이다. 가가와현은 강수량이 적고 일조시간이 길어 밀을 생산하기에 이만한 땅은 없다고 한다. 이곳에서 생산한 밀은 예부터 품미가 좋기로 유명한 명품 밀이었다고 한다. 지금은 외국산 밀가루를 수입해 대체 되고 있다. 관동지방의 소바는 메밀이 주 재료이며, 이는 기후와 경작지의 차이에 따라 생성된 역사일 것이다. 소바는 메밀로 만드는데, 메밀가루는 반죽을 해도 밀가루처럼 끈기가 없기 때문에 보통은 밀가루, 참마, 계란 따위를 섞는 경우가 많다. 그 끈기 없는 메밀을 익반죽하고 찰기를 높여 소바 반죽이 되는데 여기서도 일본의 소바는 '썬다'. 우리나라는 압출식 냉면을 뽑고, 일본은 반죽을 밀고 썬는 것이다.

국수를 썬 일본의 면을 두고 칼국수에서 유래된 것 아니냐는 의견도 있지만, 꼭 하나의 경로로 문화가 전달되어지고 만들어 지는 것은 아니라는 의견도 있다. 면식 문화를 꽃피운 동아시아 3국의 문화가 이제 서양 세계에 전파되고 있다. 젓가락을 써야 세련된 유럽인이라는 인식과 함께 더 찬란하게 꽃필 것이다.



2.

NOODLE LOVERS INTERVIEW

누들 인터뷰



지평인문사회연구소 대표

김석동

저는 “국수주의자”예요! 면을 진심으로 사랑하거든요!

- 경제미식가 김석동 -

김석동님은 현재 지평인문사회연구소 대표로 서울대학교 경영학과를 졸업했다. 2004년 재정경제부 금융정책국장, 2005년 재정경제부 차관보, 2006년 금융감독위원회 부위원장, 2007~2008년 재정경제부 제1차관을 거쳐 2011~2013년 금융위원회 위원장으로 일했다. 30여 년간 우리나라 경제 성장과 안정을 위해 헌신한 정통 경제 관료 출신으로 1990년 5·8 부동산특별대책, 1993년 금융실명제, 1997년 IMF 사태, 1999년 대우그룹 해체, 2003년 카드대란 사태, 2011년 저축은행 부도 사태 등 국가 경제가 위기에 있을 때마다 금융 현안들을 성공적으로 처리해냈다는 평을 받고 있다.

“고대사를 통해 한민족 DNA를 이해하는 것이 미래 대한민국 경제를 이끄는 원동력”이라는 사명감으로 수십 년간 사학자들과 교류를 쌓으며 역사를 연구하고, 그 실체를 보고자 몽골 고원에서 중앙아시아, 유럽 대평원까지 15년간 50여 차례에 이르는 현장답사를 했다. 이처럼 고대사의 참모습을 밝히려는 꾸준하고 성실한 저자의 연구와 경험은 유라시아 대륙에 제국을 건설한 기마민족의 역사에서 한민족의 DNA를 찾고, 나아가 우리 안의 세계 경쟁력을 제시한다. 지은 책으로 《한 끼 식사의 행복》이 있으며, <인사이트 코리아>에 ‘김석동이 쓰는 한민족 경제 DNA’를 연재했다.

대한민국 경제의 구원투수였으며 ‘대책반장’ ‘소방수’ ‘해결사’ 라는 수식어를 갖고 계신 이 분을 만나다니 꿈인가 싶었던 순간이었지만, 강의를 듣고 인터뷰를 하는 동안 느꼈던 것은 더 큰 감동으로 다가왔다. 대한민국의 뿌리깊은 자존감을 열정적으로 깨우쳐 주시고, 대한민국의 피에 녹아 있는 DNA의 우월함을 증명해 주셨다. 그리고 대한민국 산업 현장에 대한 애정 어린 시선과 그 미래를 향한 응원, 앞으로 우리가 해야 할 일에 대해 알려주실 때 반짝였던 그 청년의 눈빛을 잊을 수 없었다. 면사랑 직원들에 대한 칭찬과 더불어 미래로 가는 길을 비춰주는 혜안과 열정에 벅찬 감동이 쉽게 사라지지 않는다.

1. 요즘 어떻게 지내고 계시는지요.

저술과 강연을 주로 하고 있습니다. 지평인문사회연구소 소장을 역임하며 한민족의 DNA, 현대 동북아시아의 이해 등을 저술하고 강연하고 있습니다.

2. 그간 대표님께 대책반장, 해결사와 같은 수식어가 붙었는데, <한 끼 식사의 행복>이 출간된 이후 '경제 미식가'로 불리고 있습니다. 왜 경제 미식가로 불리는 것 같은지, 새로 생긴 별명은 마음에 드시는지요.

경제 전문가+맛집 책 저자로 생긴 별칭이라고 생각합니다. '한 끼 식사의 행복'은 가격이 대체로 1만원 내외의 메뉴를 소개하고 식당을 알리는 책입니다. 결코 가격이 음식맛을 결정하지 않는다고 생각합니다. 비싸지 않고 맛갈스러운 단품 메뉴로 행복한 한끼식사를 즐기는 것은 생활의 작은 기쁨 아닐까요?

3. 경제와 역사 이야기하시다가 노포 맛집 책이 나와서 주변에서 낯설어 하지 않았나요. 책을 낸 계기, 그리고 재발간하게 된 계기가 무엇인가요. 맛집 책을 더 쓸 생각은 없으신지요.

김영란법이 제정되면서 공직사회의 회식문화에 큰 변화를 가져왔습니다. 앞으로 1만원 내외로 부담없이 회식할 수 있는 맛집 소개를 목표로 책을 썼습니다. 처음에 비매품으로 발간하였는데 워낙 인기가 있어 추가로 발간하게 되었죠. 출판사의 요청이 있었고, 코로나 팬데믹으로 어려움에 처해있는 식당들에 도움이 될까하여 전면개정판을 발간하게 된 것입니다.

4. 원래 맛집에 관심이 많으셨나요? 어쩌다 맛집을 찾아다니고, 책으로 소개할 생각을 하셨나요. 주변에서 맛집 추천해달라는 말씀 많이 들으셨는지요.

저는 한 끼 식사를 하더라도 맛집에 관심이 많습니다. 메뉴별로 자주 찾는 단골식당이 있어요. 책 발간 전에도 신문에 맛집 칼럼을 연재하여 주변에서 맛집 추천해 달라는 요청이 꽤 있었어요. 또 주위에서 맛집을 추천해주시기도 합니다.

5. 공직에 몸담고 있으면서 주변 맛집 많이 찾아 다니셨나요?

서울 맛집만 이야기하셨지만, 지방 출장도 다니셨을 테니 지방 맛집도 잘 알고 계실 것 같은데요.

오랜 기간 공직생활을 하면서 광화문, 과천, 강남, 여의도, 서대문 등에서 맛집을 많이 찾았고 또 소문난 식당이나 소개받은 가게 등도 방문하면서 생겼습니다. 지방식당들도 좀 알고 있으며, 출판사와 주변에서 지방 식당 소개책을 권유 받았으나 지방의 경우 그 지역의 인사들이 단골 맛집을 소개하는 것이 맞다고 생각해 거절했어요.

6. 맛집으로 선정하는 대표님만의 기준이 무엇일까요.

'이 집은 맛집일 것 같다'하는 감이 오는지 여쭙보고 싶습니다.

전문메뉴로 승부하는 가게가 맛집일 가능성이 매우 높습니다. 오랜 세월을 거치며 많은 사람들에 의해 검증된 가게, 식재료(반찬포함)에 진심인 가게, 청결·친절·소박한 가게가 맛집입니다.

7. 아시아나 이탈리아 등 다른 나라 면과 면 요리에 관심이 많으신 편인가요?

면요리는 세계인의 메뉴. 면을 만드는 방법도 다양하고 면요리를 조리하는 방법도 다양합니다. 우리나라는 각종 면요리가 다양하게 발전하였고 라면으로 세계를 석권한 나라죠. 이탈리아의 파스타, 중국의 탄탄면·완탕면, 일본의 우동·라면, 인도네시아의 미고랭, 태국의 팟타이 등 전세계적으로 무수한 면요리가 인기를 끌고 있으며 해외여행시 꼭 맛보는 편입니다.

8. 책에서 맛집의 역사를 자세히 써 주셨는데 면의 역사에도 관심이 많으신가요. 주로 어떤 내용에 대해 관심을 갖고 계신지 말씀해주세요.

면은 인류 역사에 있어 중요한 위치에 있죠. 인류역사상 가장 오래된 음식 중 하나예요. 밀 재배는 기원전 4~5천년 메소포타미아 지역에서 세계각지로 전파되었을 것으로 추정됩니다. 우리나라에는 고려시대에 국수에 대한 기록이 남아있어요. 국수는 이제 세계인의 음식이며 맛과 영양을 겸비한 다양한 요리로 진화 발전 중입니다. 역사를 공부하면 할수록 국수의 매력에 빠지게 되는 면도 있습니다.

9. 오늘 면사랑 진천공장에 처음 오셨다고 들었습니다.

와보니 어떤 생각이 드셨나요?

정말 깜짝 놀랐습니다. 첫째는 위생입니다. 삼성전자의 반도체 공장을 보는 것과 같은 청결과 위생 상태를 봤어요. 둘째는 규모입니다. 생각보다 규모가 엄청 크고 다양했습니다. 면 생산라인 8개를 내다 봤는데요. 굉장히 다양한 면을 사장님께서 직접 동행하시면서 설명을 다 해 주셨어요. 공정과정 자체가 굉장히 규모화된 산업이라는 걸 느낄 수 있었습니다. 셋째는 다양성입니다. 면도 다양하고, 육수, 고명까지 전문적으로 생산하고 있더군요.



면사랑 진천공장에서 열정적으로 강의하시는 김석동님



면사랑 정세장 사장님과 공장 견학을 위해 위생복으로 환복한 김석동님

10. 오늘의 소감과 함께 면사랑 직원분들께 한 말씀 부탁드립니다.

지금은 K-Food의 시대가 왔어요. 큰 미래가 기다리고 있습니다. 면사랑 진천 공장은 그 미래를 그려갈 주인공임을 자체적으로 보여주는 멋진 공간입니다. 오늘 저는 정말 감동받았습니다. 자랑스러워요. 면사랑 직원분들께서도 스스로 높은 점수를 주셔도 좋을 것 같습니다. 면사랑 기업문화를 보니까 굉장히 응집력이 강하고 여기 계신 모든 분들이 진심으로 뭘 하시는구나 느꼈어요. 많은 기업을 시찰해 본 경험에 비추어 이렇게 멋진 기업문화와 진심인 분들은 흔치 않습니다. 이런 기업을 진심으로 응원하고 함께 하고 싶다는 소망이 생긴 하루였습니다.

제부도 토박이 우리밀 칼국수

지금도 군침도는 제부도 칼국수 맛집,
별거 없다고 먹었는데 계속 생각나는 이유

빛 바래고 오래된 간판이 역사일까? 흔적일까?

입구부터 남다른 포스를 풍기는 외형은 맛집일 확률이 높다.

일요일은 휴무이고, 영업은 11시부터 오후 3시까지

단 4시간! 그것도 살짝 찢어진 종이...

첫인상은 강하고 국수 맛은 순하다.

원산지 표시판

품목	원산지	음식명	품목	원산지	음식명
배추	국산	김치	생채김치	전주	
콩	국산	고추장	냉면		
쌀	국산				
고추장	국산	배추김치			

결론부터 말하자면 찐이다.
외부에서 보았을 때는 진짜 들어가도 될까 싶었지만 맛집 찾기 신공으로 찐을 알아보는 데는 틀림이 없었다.
정결한 내부는 응답하라 1988의 그때 그 느낌이 살아있는 듯 했고, 보리차가 따뜻하게 인사하며 반겨주는 정겨운 느낌이 좋다. 메뉴판은 맛집을 증명하듯 겨울과 여름 계절메뉴와 칼국수, 보리밥, 왕만두가 전부였다. 그리고, 눈에 띄는 원산지 표시판 모두 국내산이고, 간장 된장 고추장은 주인 "직" 아마도 주인이 직접 담그시는 모양이다.

우리밀바지락칼국수 8,000
들깨칼국수 (2인 이상) 8,000
매생이칼국수 (가을) 9,000
국갈국수 (가을) 8,000
떡만두국 (가을) 8,000
검은콩국수 (여름) 8,000
보리밥 (일부) 7,000
왕만두 6,000

영업시간 안내
(평일) 오전 11시부터
(토요일) 오후 3시까지
매주 일요일은 정기휴무합니다

드디어 나온 우리밀바지락칼국수! 글씨가 지워진 플라스틱 그릇에 스테인리스 김치그릇은 말하지 않아도 그 맛을 짐작할 수 있을 만큼 간결했다. 면발은 쫄깃하다기 보다 폭신하고 살짝 거칠었다. 호로록 먹으면 몇 번 씹을 필요도 없이 목으로 넘어가는데 밀가루 냄새 나지 않고 순하다 순하여 어르신 모시고 가도 좋고 아이와 함께여도 누구나 부담 없을 그 맛이였다. 직접 담근 김치와 함께 먹는 맛은 일품이다. 김치도 적당히 써지 않은 간에 맵지도 짜지도 않은 그 시원함이 칼국수를 멋지게 받쳐주었다.
자꾸 사진을 찍으니 주인 아주머니께서 불로거냐고 물으신다. "면사랑에서 맛집 소개하려고요" 하니 바로 면사랑을 알아들으신다. 그리고 내어 오신 작은 보리밥 한 그릇 고추장 쓱쓱 비벼 열무를 얹으니 옛날 할머니 장맛이 그대로 난다. 감수성 예민한 사람들은 눈가가 축축해 질 수도 있지 않을까... 거친 우리밀과 수입 밀가루를 섞어서 반죽을 하시는데 아내분께 여쭙보니 "그 비율은 우리 남편만 알아요" 역시 영업 비밀은 묻는 게 아니었나 보다. 단점이 하나 있다면 소화가 너무 잘되어서 금방 또 먹고 싶어 진다는 것이다. 오랫동안 그 모습 그대로 그 맛 그대로 계셔 달라고 이 글을 빌어 부탁드리고 싶다.

NOODLE PLANET

누들 레스토랑



○○○

제부도 토박이 우리밀 칼국수

- ➡ 주소 경기 화성시 송산면 화성로 603
- ➡ 영업시간 매일 11시-3시 (일요일 휴무)

#화성맛집 #제부도맛집 #제부도칼국수 #칼국수맛집
#바지락칼국수 #우리밀칼국수 #송산칼국수 #특별한칼국수
#화성송산현지인맛집 #칼국수 #화성칼국수 #화성칼국수맛집
#매생이칼국수 #들깨칼국수 #김치맛집 #송산면맛집



3.

NOODLE LOVERS NEWS

면사랑 뉴스

NEWS

꿈꾸고 생각하며, 정성다해 실행하자

We Think, with Heart!

면사랑 소식을 알차게, 면사랑 뉴스

한국인이 좋아하는 면 세상 세계 시장에 알리는 면사랑

프랑스 최대 식품 매장 '카르프와 르클레흐' 전국 300개 매장에 냉동면 가정간편식 입점



▲ 면사랑이 지난 10월, 진천 공장 본사에서 열린 프랑스 수출 선적식에서 기념사진을 촬영했다.

(주)면사랑이 본격적으로 해외 시장에 진출한다. 작년 11월에는 프랑스로 향하는 총 12,000 박스를 컨테이너에 선적하였으며, 프랑스 최대 식품매장인 '카르프'(Carrefour)와 '르클레흐'(E.Leclerc) 매장 총 300곳에 대표적인 가정간편식인 면사랑 냉동용기면 3종과 냉동떡면 3종을 육류를 넣지않은 비건과 베지테리언식으로 입점을 완료했다. 면사랑 해외영업팀에서는 올해 하반기에 100곳을 늘려 총 400여 곳에 입점할 계획이라고 밝혔다. 프랑스 내에서는 1월 말부터 본격적으로 판매할 예정이다. 면사랑은 프랑스 수출을 시작으로 현재 수출 진행 중인 중국, 베트남, 태국 시장에 더해 유럽, 미국, 일본 등의 시장에 본격적으로 진출할 계획이라고 설명했다.

냉동용기면 3종



직화짜장

떡볶이범벅

김치볶음우동

냉동떡면 3종



잔치국수

가스오유부우동

새우튀김우동

NOODLE PLANET

“면사랑 역사의 커다란 이정표를 세우는 한 해” 2024년 신년 시무식



▲ 정세장 대표(우측)와 면사랑 임직원들이 2024년 신년시무식 기념 촬영을 하고 있다.

면사랑이 2024년 갑진년 신년을 맞아 지난 3일 본사 진천공장에서 시무식을 개최했다. 면사랑 임직원이 모두 참석한 이번 시무식은 지난 한 해 면사랑 임직원들의 노고를 격려하고자 마련되었다. 시무식 행사에서는 면사랑을 이끌어 온 장기근속자 (30년, 20년, 10년) 감사장 수여를 비롯해 우수사원 및 우수팀 시상 등이 진행됐다. 수상의 영광은 지난해 케이터링 시

장에서 높은 매출성장을 이룬 B2B 영업본부 특판팀을 비롯해 가정간편식 상품의 경쟁력을 높이는데 기여한 'HMR 제조 부문 소스팀' 그리고 지속적인 품질 향상을 주도한 '품질경영부문 품질관리팀', 사내 디지털시스템화를 통한 유기적인 협업을 주도한 '경영기획실 업무혁신팀'이 각각 수상하였다. 이들에게는 상장과 상금이 수여됐으며, 그 밖에도 총 7인의 우수사원과 1인의 최우수사원이 선정되어 자리를 빌어 서로 축하하고 격려했다. 특히 면사랑에서 30년 동안 근무하고 정년 퇴임하는 냉짬면팀의 박경숙 조장은 임직원 앞에서 퇴직 소감을 밝혔으며, 올해 세상둥이의 아빠가 된 품질인증팀의 허영민 과장에게도 깜짝 축하금이 전달됐다. 한



▲ 최우수팀 수상 'B2B 영업본부 특판팀'



▲ 30년 장기근속 수상자 '냉짬면팀 박경숙 조장'

편, 정세장 대표는 신년사를 통해 2024년에는 대한민국 면(麵)식 문화를 만들어 가는 중견식품 대표기업답게 좋은 품질의 건강하고, 편리하며, 풍요로운 면 상품 라인업으로 국내외 소비자들의 사랑과 신뢰를 받는 세계 면 시장 리딩 브랜드를 함께 만들어가자고 임직원들을 독려했다.

면사랑 NEWS

“고객 편의성 강화로 소비자 만족도 ↑” 면사랑 스마트스토어, 브랜드스토어로 격상



지난 11월, 면사랑 네이버 스마트스토어가 브랜드스토어로의 전환을 마쳤다. 네이버 브랜드스토어는 브랜드 제품을 직접 제작하고 유통할 수 있는 마켓 플레이스로, 브랜드 제조사만 이용 가능하다. 네이버가 직접 브랜드를 선별해 공식 인증한 스마트스토어의 상위 브랜드에 한해 입점 기회를 부여한다. 이는 면사랑 스마트스토어가 꾸준한 성장세를 바탕으로 판매 등급 프리미엄을 달성해 브랜드스토어 전환까지 이루어 낸 성과라고 볼 수 있다. 브

랜드스토어는 일반 스토어 대비 고급스럽고 직관적인 디자인과 UX가 적용되어 보다 편리한 온라인 쇼핑 경험을 제공할 수 있다. 면사랑은 브랜드스토어 전환을 기념하여 브랜드스토어 이용 고객을 대상으로 1월 31일까지 우동 라인업 기획전과 쿠폰 지급, 네이버 포인트 적립 등 다양한 이벤트를 진행한다. 면사랑은 앞으로도 다양한 혜택을 제공하며 브랜드스토어를 통해 고객과의 접점을 확대해 나가겠다고 밝혔다.



NOODLE PLANET

“친환경 포장재 활용 ↑ ... 플라스틱 사용 최소화” 면사랑 냉동용기면 패키지 리뉴얼!

면사랑이 인기 상품인 냉동용기면 패키지를 리뉴얼했다고 밝혔다. 플라스틱 사용량을 줄이고 전자레인지 조리에 최적화된 입체적 디자인의 새로운 용기로 변경하였으며, 포장용기에 사용된 잉크는 친환경잉크를 사용했다. 면사랑은 냉동용기면 패

키지 중 기존 베스트셀러 2종인 까르보나라 크림우동과 볶음 짬뽕면에 우선적으로 리뉴얼을 적용했으며 올해 2월 내로 전 냉동용기면을 리뉴얼 할 예정이다.

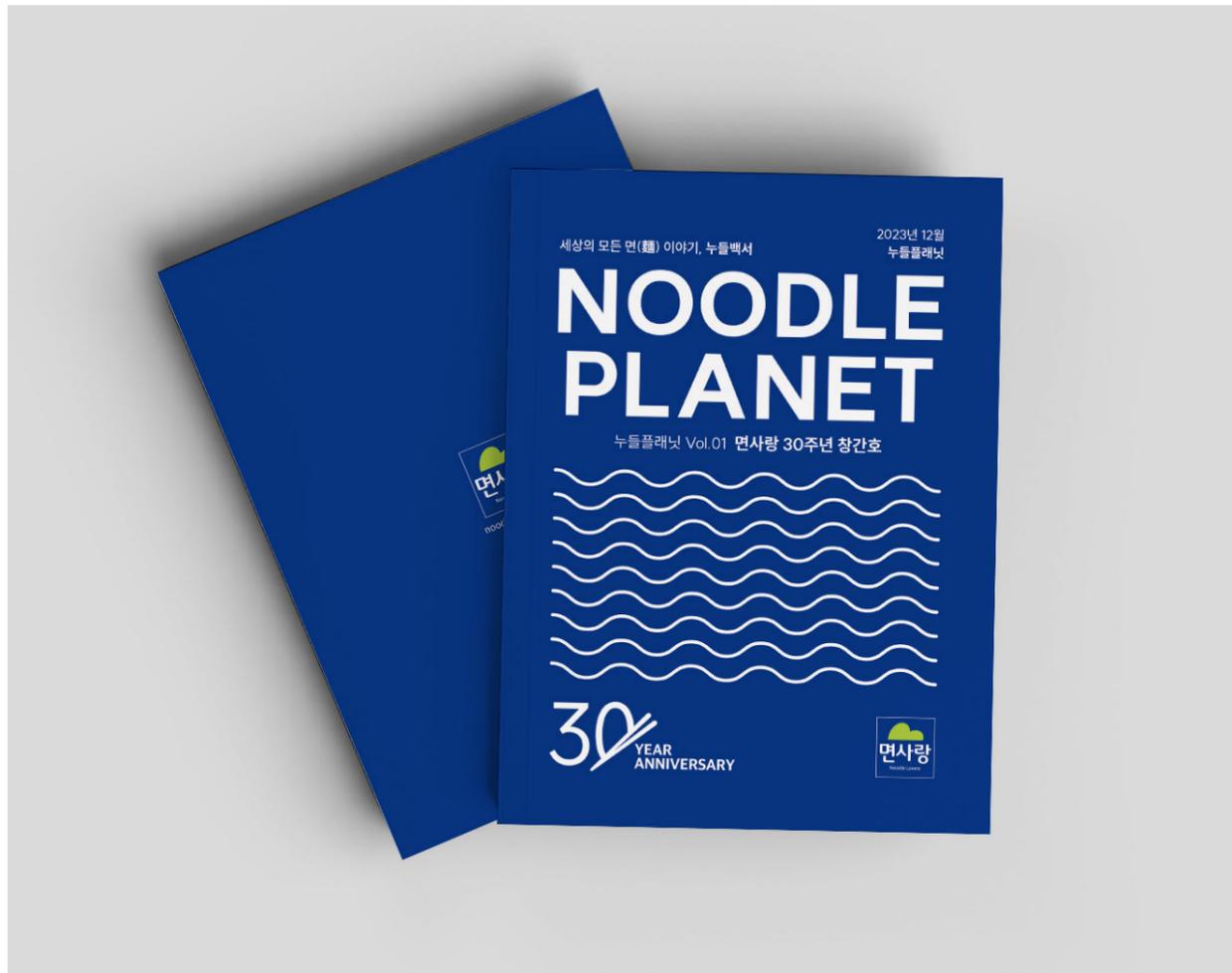


면사랑 NEWS

면사랑, 웹진 '누들플래닛' 30주년 창간호 발행 ... "면식 길동무가 될 것"

대한민국 면식문화 대표기업 (주)면사랑이 창립 30주년을 맞이해 면사랑 웹진 '누들플래닛 30주년 창간호'를 발행했다고 밝혔다. '세상의 모든 면 이야기'를 슬로건으로 한 웹진 창간호는 1993년 10월 5일 첫 건면 납품 이후 지금까지 면·소스 전문 기업으로서 면사랑이 30년 동안 걸어온 길을 담고 있다. 웹진에서는 면사랑 30년 역사의 주역들이자 장기 근속자인 임직원들의 솔직한 인터뷰와 새롭게 단장한 진천공장의 구석구석을 소개한다. 이어 창립 30주년 기념 행사와 면사랑 발전에 도움을 주신 분들의 축하의 글, 2023년 한 해 동안 거둔 성과와 마음이 따뜻해

지는 면사랑 나눔회 이야기, 면사랑 고객 30인의 재치 가득한 리뷰 등 면사랑의 30년을 한눈에 볼 수 있다. 정세장 대표는 발간사를 통해 "웹진 '누들플래닛(Noodle Planet)'은 면사랑이 경험하고 축적해온 '면사랑의 이모저모'를 소비자들에게 쉽고, 재미있게 풀어놓는 공간이자 면식단을 사랑하는 사람들의 친근한 면식 길동무가 될 것"이라고 전했다. 면사랑 누들플래닛 30주년 창간호는 면사랑 공식 홈페이지에서 만나볼 수 있으며, 구독 신청 시 매일 이메일로 웹진을 받아볼 수 있다.



NOODLE PLANET

면사랑, 김석동 전 금융위원장 초청 인문학 강의 진행 "한민족 DNA 승부론" 펼쳐

(주)면사랑은 11월 30일 충청북도 진천군 이월면에 위치한 면사랑 본사에서 김석동 전 금융위원장이자 지평인문사회연구소 대표를 초청해 <미래를 개척하는 한민족 DNA - 역사, 그리고 현재와 미래>를 주제로 인문학 강의를 진행했다. 이날 김석동 대표는 대한민국 현대사를 시작으로, 유라시아 기마민족사, 한민족 고대사, 대한민국 미래까지 방대한 양의 동아시아 역사를 재미있는 해설과 다양한 자료를 활용해 쉽게 풀어냈다. "한민족 DNA는 유라시아 대초원의 기마민족 역사를 관통하면서 이어온 고귀한 자산이다. 지금 대한민국은 대내외 환경이 매우 어려워 보인다. 그러나 교범 없이 살아남는 기마군단의 DNA가 이어진 한민족 DNA는 위기에 강한 생존형 성장 DNA다. 한민족은 이 놀라운 DNA를 바탕으로 위기를 헤쳐나가고, 통일이라는 미래를 꿈꾸며 세계와 경쟁해 미래의 대한민국을 건설해 나갈 것이다."는 내용으로 2시간 동안 이어진 강의는 (주)면사랑 직원들에게 인문학의 중요성을 깨우치며 한민족의 일원으로서 자존감을 고취시키기에 충분했다. 현재 세계속에서 대한민국의 위치와 영향력을 숫자와 근거로 명확히 밝혀주는 명쾌한 강의와 우리 민족 특유의 기질과 피에 흐르는 DNA의 특성을 재미있는 사례와 역사적 근거를 바탕으로 깊이 있게 다뤘다. 대전환기의 세계경제 속에서 한국의 현주소를 확인하



고, 급변하는 세계 정세를 알기 쉽게 설명하며 대한민국 경제의 비전을 제시하는 등 수준 높은 내용으로 면사랑 강의장을 뜨겁게 달궜다. 또한, 세계를 향한 K-Food의 나아갈 길과 도전의식을 고취시키며 강의를 마쳤으며, 강의가 끝난 후 면사랑 직원들과 함께 직원식당에서 국수를 시식한 후 면사랑 진천공장의 8개 생산라인을 정세장 사장의 자세한 설명과 함께 투어(Tour)했다. 면 소스 고명 모두 단일 공장에서 생산한다는 사실에 놀라움을 금치 못하며 생산시설을 본 후 마치 반도체 공장과도 같은 위생과 청결수준이라는 소감을 밝히며 면사랑 직원들이 수출의 첨병이 되기를 소망한다는 응원과 격려를 아끼지 않았다.

면사랑 NEWS

면사랑 전국 급식총판 대리점 간담회 진행

(주)면사랑은 12월 20일, 충북 진천군에 위치한 면사랑 본사 5층 대회의실에서 '면사랑 전국 급식총판 대리점 간담회'를 개최했다고 밝혔다. 간담회에는 전국 총판대리점 사장단과 면사랑 B2B 영업본부 및 마케팅 관계자 등 24명이 참석했다. 이날 간담회에는 면, 소스, 고명 품목별 면사랑 주력 제품과 2024년 신제품 출시 계획 등을 발표하였으며, 홍보계획과 품질개선 등에 대해 궁금한 점을 자유롭게 질문하며 답하는 질의응답 시간을 가졌다. 이후에는 최근 새롭게 출시된 '우리쌀 시리즈'과 미니돈까스, 통등심돈까스 등 주력 제품 시식을 끝으로 간담회를 마쳤다.



“소중한 분들께 귀한 마음을 전하세요” 면사랑, 신년 맞이 선물세트 5종 선보여

면·소스 전문기업 (주)면사랑이 2024년 갑진년 설 명절을 맞이해 새로운 선물세트를 선보였다. 귀한 음식으로 대접받은 국수의 본래 의미를 담은 ‘고급 수연 면(麵) 선물세트’를 비롯해 떡국 등 다양한 실은 간편식을 담은 ‘면 한그릇 세트’, 전통 국수류와 소스

4종을 담은 ‘국수 세트’, 이태리 파스타와 오일, 발사믹식초, 파스타 소스를 담은 ‘파스타 세트’, 연타제면 방식의 생면과 육수를 담은 ‘생면 세트’ 총 5종으로 출시하며, 고급스런 패키지로 명절 선물세트의 의미도 더했다.



건강과 복을 기원하던 조상들의 마음을 담은 고급 수연 면(麵) 선물세트

고급 수연 면(麵) 선물세트 구성

- 수연소면 50g x24개입
- 수연중면 50g x24개입
- 멸치육수 500ml
- 소바장국 500ml



생일, 회갑연, 혼례 등 경사스러운 날 나누어 먹은 귀한 음식이었던 국수. 면사랑은 ‘고급 수연 면(麵) 선물세트’를 통해 국수를 대접하며 건강과 복을 기원하던 조상들의 마음을 고스란히 담았다. 손(手)으로 늘리는 (延) 식의 전통적인 방법으로 만

들어 매우 부드럽고 뛰어난 식감을 자랑하는 소면과 중면, 질 좋은 남해안 대멸치를 직접 구워 정성스레 우려낸 멸치육수와 정통 가쓰오부시를 직접 우려내어 깊은 풍미와 진함이 일품인 우동장국으로 구성했다.

추억이 떠오르는 전통 국수와 소스류 전통 국수 세트

‘국수 세트’는 이름에서 알 수 있듯 물 맑은 진천의 150m 지하 암반수로 제면한 소면 4종(잔치국수, 치자국수, 콩국수, 계란국수)과 질 좋은 남해안 대멸치를 정성껏 우려낸 멸치육수, 감칠맛 좋은 콩국물가루, 비빔장을 담은 국수 요리 세트로 구성했다.

국수 세트 구성

- 잔치국수소면 300g
- 치자국수 300g
- 콩국수 300g
- 계란국수 300g
- 멸치육수 500ml
- 콩국물가루 1인 80g x3팩
- 비빔장 1인 55g x6팩



파스타 명가 이탈리아의 대표 제품을 담은 유러피안 파스타 세트

‘파스타 세트’는 100년 전통의 몰리자나에서 만든 스파게티 (스파게티니, 삼색푸실리)와 4대에 걸친 유서깊은 라니에리의 프리미엄 엑스트라버진 올리브오일을 포함해 빌라 그리멜리 모데나 발사믹 식초, 미트볼로냐 소스, 밀크크림 소스를 담은 이태리 파스타 명가 세트로 구성했다.

파스타 세트 구성

- 몰리자나스파게티니 500g x2팩
- 몰리자나삼색푸실리 500g
- 올리브오일 250ml(유러피안)
- 발사믹 식초 (골드) 250ml
- 미트볼로냐소스 150g x2팩
- 크림파스타소스 150g x2팩



연타제면 방식의 촉촉한 생면 고유의 맛을 담은 생면 종합 세트

‘생면 세트’는 반죽의 수분을 그대로 보존하고 늘리고 치대는 연타제면 방식으로 만들어 촉촉한 생면 고유의 식감과 맛을 살린 생면 3종(생칼국수, 생소면, 생우동)과 쌀떡국, 생면을 맛있게 먹을 수 있도록 사골육수, 비빔장, 멸치육수와 우동장국으로 구성했다.

생면 세트 구성

- 생칼국수 500g
- 생소면 500g
- 생우동 500g
- 쌀떡국 160g x2팩
- 사골육수 1인 34g x3팩
- 비빔장 1인 55g x3팩
- 멸치육수 1인 34g x3팩
- 우동장국 1인 35g x3팩



다양한 실온 간편식 꾸러미 면(麵) 한그릇 세트

‘면 한그릇 세트’는 쉽고 간편하게 따뜻한 국물 요리를 즐길 수 있는 실온팩 선물세트로, 전통방식 그대로 생활을 불러 갈아 시루에 찌서 만들어낸 남해멸치떡국과 맑은양지떡국, 쫄깃한 식감과 다양한 고명을 즐길 수 있는 남해멸치감자수제비와 얼큰짬뽕수제비, 깊고 시원한 육수를 더한 사골곰탕칼제비와 남해멸치칼제비까지 총 6종으로 알차게 구성해 든든함과 골라먹는 재미를 더했다.

면(麵) 한그릇 세트 구성

- 남해멸치떡국 2인
- 맑은양지떡국 2인
- 사골곰탕칼제비 2인
- 남해멸치칼제비 2인
- 남해멸치감자수제비 2인
- 얼큰짬뽕수제비 2인



“맛좋은 우리쌀 97% 함유... 쫄깃한 식감 ↑” 우리쌀 떡국떡 신제품 출시



면·소스 전문기업 면사랑이 신제품 '우리쌀 떡국떡 1kg'을 출시한다. 이번 신제품은 97%로 높은 함량의 우리쌀이 함유됐으며, 맷돌 방식으로 만들어 찰기있고 쫄깃한 식감이 특징이다. 쌀가루(미분)를 구매해 떡을 제조하는 경우가 대부분이지만, 면사랑은 쌀을 구매해 깨끗한 물에 직접 불리고, 쌀알을 맷돌로 갈아내듯 만들어 떡을 만들어 더욱 더 쫄깃한 찰기의 떡국떡을 맛볼 수 있다. 떡국떡과 함께 면사랑 사골육수 혹은 멸치육수를 활용하면 집에서도 떡국을 쉽게 만들어 먹을 수 있다. 신제품 우리쌀 떡국떡은 전국 홈플러스에서 만나볼 수 있다.

NOODLE PLANET

“나이가 몇 살이나” 대신 우리는 “너 떡국 몇 그릇 먹었나?” 어르신들이 가끔 던지는 농땡 속에는 역사와 문화가 모두 담긴 말인 듯 씩씩 수줍게 대답하는 모습이 숨겨 있다. 우리는 예부터 설날이면 가래떡을 길게 뽑아 놓고 차갑게 식힌 후에 썰어서 떡국을 끓여 차려상에 올린다. 그리고, 가족들과 함께 떡국을 먹고 한 살 나이를 먹는다. 설날이면 왜 우리는 가래떡을 먹을까? 끊어지지 않고 길게 늘어서 뽑은 가래떡은 한자로 장고병長股餅이라고도 한다. 뭉쌀가루를 찌서 떡메로 내리치기를 그야말로 “떡”이 되도록 반복해서 힘든 노동의 과정을 거치고 길게 늘어뜨리고, 다시 식힌 후에 써는 그 힘든 수고로움을 언제 또 할까? 그래서 특별한 날, 설날에만 먹었던 음식이 떡국이다. 1년에 딱 한 번 먹을 수 있었던 귀한 떡국이었던 것이다. 가래떡이 오래 사는 장수의 기원이 담긴 음식인 것은 국수와 그 풍습이 같은 것으로 풀이할 수 있다. 그리고 또 특별한 것은 엽전 모양으로 동글게 썬다는 점이다. 건강과 장수, 부에 대한 염원을 담아 한 그릇 떡국에 담은 옛 조상들의 문화가 우리네 명절 음식이고 잔치 음식이며 한 끼 한 끼 경험하는 역사인 것이다. 다른 떡도 아니고 왜 하필 하얀색 떡국이나 묻는 질문에 백의민족인 한민족의 태양 숭배 사상도 중요한 역사적 배경이라고 윤덕노 작가는 말한다. (출처 : 떡국을 먹으면 부자가 된다. 윤덕노지음, 청보리) 흰색은 태양을 상징하는 색으로 정결하고 깨끗한 흰 옷을 좋아하는 것과 같이 떡국에도 무의식적인 태양 숭배 사상이 담긴 것이라고 말이다.



“매콤한 진짜 불닭이 큼직하게 올라간” 직화불닭면 2종 출시



면·소스 전문기업 (주)면사랑이 냉동용기면 신제품 직화불닭면 2종 '직화불닭면'과 '직화크림불닭면'을 출시한다. 이번 신제품은 면사랑의 '연타면발' 제면 노하우가 들어간 부드럽고 쫄깃한 중화면을 사용하였으며, '불닭면'이라는 제품명에 걸맞게 닭다리살을 직화로 구워 불맛을 살린 진짜 불닭 고명이 올라갔다. 직화불닭면은 먹을수록 계속 생각나게 만드는 맛있게 매운 매콤 소스를, 직화크림불닭면은 맛있게 매운 불닭 소스에 휘핑크림을 넣어 고소하고 부드러운 로제 소스를 사용했다. 두 제품 모두 별도의 해동없이 전자레인지 4~5분만 조리하면 완성되는 초간편식으로, 용기면 타입으로 제작해 따로 그릇에 옮겨 담을 필요없이 어디서나 쉽고 편리하게 세프 수준의 면 요리를 즐길 수 있다.



면사랑 NEWS



세상의 모든 면(麵) 이야기
면사랑 누들플래닛 웹진



면을 사랑한다면 '구독'하세요



noodlelovers.com

