

세상의 모든 면(麵) 이야기

2024년 04월호

NOODLE PLANET

웹진 Vol.04 면麵의 발상지 중국의 면 세계



NOODLE PLANET

Vol.04 면사랑 누들플래닛 4월호





누들플래닛 2024년 4월호

발행일 2024. 04. 22

창간일 2023. 12. 23

발행처 면사랑

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

Contents

Message from CEO	08
중국의 면 세계	10
호병(胡餅)에서 면식(麵食)으로 (주영하 교수)	12
중국의 면식 발달사 (박정배 작가)	16
다양한 중국의 면 요리	20
중국 10대 면 요리 (박정배 작가)	22
세계 각지에서 현지화된 중국 면 요리 (박현진)	24
한국의 MZ세대들이 Pick한 중식 면 요리 (박현진)	30
중국 면 요리 누들 스토리	34
누들 인터뷰 (최형진 셰프)	36
누들 레스토랑 (대림동 면 요리 맛집 투어)	40
면사랑 뉴스	48
이달의 소식	50
B2B 신제품 소식	56

4000년 면의 역사, 밥심 아닌 면심으로 사는 나라

'네 발 달린 것은 의자 빼고 두 발 달린 것은 안경 빼고 다 먹는다'라는 농담이 있을 정도로 중국 요리는 그 재료의 종류가 무궁무진하고 요리법 또한 셀 수 없다. '하루에 4가지 새로운 요리를 먹어도 평생 동안 다 먹어 볼 수 없다'는 중국 요리, 그 중에서도 중국은 면의 발상지로 알려져 있으며 면 요리만 해도 1200여 가지에 이른다. 중국 슈퍼의 면 코너에 가면 성분과 제작 방법에 따라 중국의 면이 얼마나 다양한지 알 수 있다. 중국의 길거리에서는 특색을 갖춘 면 전문 식당들이 즐비하다. 면 종류가 너무 많아 무엇을 어디서부터 어떻게 먹어야 할지 모르는 행복한 고민에 빠진다.

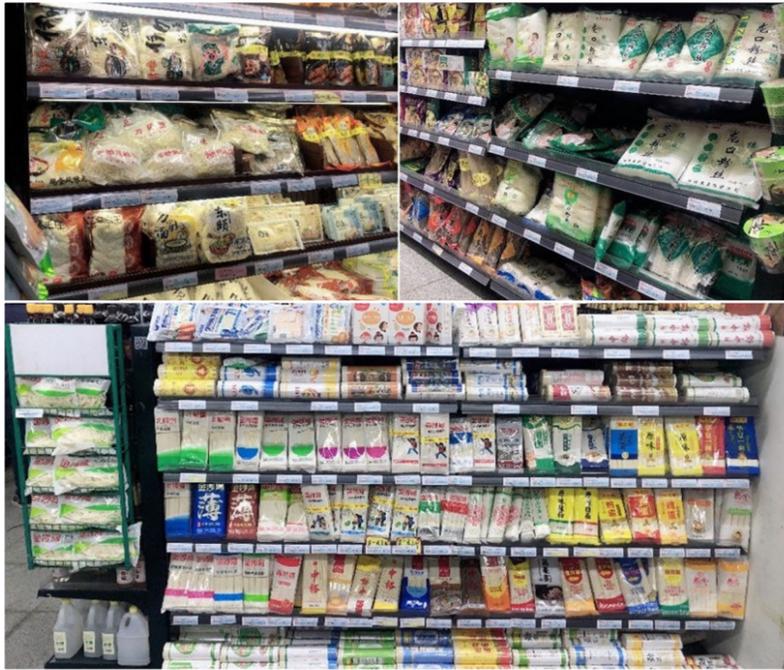


사진 출처 : 人民网 한국어판
중국 징커롱 슈퍼의 생면 코너와 편 코너, 일반 면 코너

중국의 면은 종류도 다양하지만 역사도 길다. 고고학자들은 2005년에 중국 칭하이(青海)성 라자(喇家)촌에서 4000년 전의 것으로 추정되는 면을 발견했다. 지금처럼 제면기술을 이용한 것이 아니라 반죽을 손으로 비벼 면을 뽑은 것으로 보인다. 고고학자들에 따르면 그 당시에는 밀로 만든 면 이라기 보다는 조와 수수로 만든 것이라고 한다.

특히 면은 북송시대에 가장 활발하게 진화된 음식이다. 중국 서북부 지역은 기온이 낮고 건조해서 쌀 대신 밀 재배가 발달하였고 자연스럽게 면식문화가 발달하게 되었다. 중국은 광대한 영토 만큼이나 풍습도 다양해 밥 뿐만 아니라 면, 죽, 만두, 빵을 주식으로 삼기도 한다. 대표적으로 산시(山西)와 허난(河南)은 밥심보다 면심으로 사는 곳이라 해도 과언이 아니다.

중국의 광활하고 넓은 면의 세계로 함께 떠나보자.



Message from CEO

중국은 넓은 영토와 인구 수 만큼이나
면의 세상이 발달된 나라입니다.
식재료부터 조리법까지
셀 수 없이 다양한 면식麵食의 세계가 바로 중국입니다.

특히 북송시대부터 면의 발전이 이루어졌는데
그 당시부터 지금까지 산시(山西)와 허난(河南)은
무궁무진하고 흥미진진한 면 요리를
만날 수 있는 대표적인 도시입니다.

2024년 4월의 “누들플래닛(Noodle Planet)”은
바로 그 면麵의 발상지인 중국의 면세계를 담았습니다.

동아시아 문화와 음식의 세계를 연구해 온
저명한 교수님과 작가님의 글로 시작하여
중식 셰프님의 면식 트렌드 인터뷰,
각국에서 발전된 중국 면의 세계 등
유익하고 다양한 이야기들을
재미나게 담았습니다.

누들플래닛을 구독해 주시고
관심 가져 주시는 분들이 점점 늘고 있습니다.
면사랑은 계속해서 세계 각국과
우리나라 면 세상을 공부하고
이야기를 나누겠습니다.

감사합니다.

2024년 4월
누들플래닛 발행인
(주)면사랑 대표 정 세 장

01

중국의 면 세계

호병(胡餅)에서 면식(麵食)으로 (주영하)

면식이 성립한 송대부터 현대까지 (박정배 작가)



중국의 면 세계

호병(胡餅)에서 면식(麵食)으로 (글 주영하)

오늘날 중국대륙과 세계 각 곳에 사는 중국인은 밀가루로 만든 음식을 가장 즐겨 먹는 사람 중 으뜸이다. 그런데 예수가 태어나기 전인 '서기 전'만 해도 그들은 '밀'이란 곡물을 알지도 못했다. 특히 서안(西安)에서 산둥(山東)반도로 이어지는 황하 유역에 살던 사람들은 주식으로 보리를 먹었다. 보리의 한자는 '대맥(大麥)'이다. 서기 후 밀이 중앙아시아에서 중국의 서북부로 전해지면서 보리와 구별하여 밀의 한자를 '소맥(小麥)'이라고 불렀던 이유도 밀이 보리를 대체했기 때문이다.



호병(胡餅)은 서역에 사는 호인(胡人)들의 떡으로 중앙아시아에서 전해진 음식이며 후한 시대의 많은 왕과 귀족의 식탁에 올랐다.

호병의 유행을 이끈 호식천자

서기 후 중국 북방의 낙양(洛陽)과 서안 일대에 있었던 나라는 '후한(後漢)'이다. 중앙아시아에서 귀하게 구해온 밀을 가장 먼저 접한 사람은 당연히 황제와 지배층이었다. 후한을 세운 광무제(光武帝) 유수(劉秀)는 자신이 황위에 오르기 전에 밀가루 음식을 주었던 사람을 잊지 않고 높은 관직과 엄청난 녹봉을 주었다. 후한 사람들은 밀이 북방의 오랑캐 '호(胡)'가 전해주었기에 밀로 만든 음식을 모두 '호병(胡餅)'이라고 불렀다.

'병(餅)'이란 한자는 본래 곡물가루로 만든 음식을 가리키는 글자였다. 그런데 후한 이후 지배층에서 밀가루로 만든 음식을 좋아하자 '호병'이란 단어가 생겼다. 호병은 만드는 방법에 따라 다양하게 불렀다. 만두(饅頭)와 찹오즈(包子)와 같이 스팀으로 찌는 호병은 '증병(蒸餅)', 국수나 수제비처럼 뜨거운 물에 넣고 삶는 호병은 '탕병(湯餅)', 불에 구워서 익힌 호병은 '소병(燒餅)' 혹은 '노병(爐餅)', 기름에 튀긴 호병은 '유병(油餅)', 그 속에 깨를 넣은 호병은 '마병(麻餅)'이라고 불렀다. 모양을 두고 이름이 붙여진 호병도 있었다. 돼지의 귀 모양을 한 호병은 '돈이(豚耳)', 개의 혀 모양 호병은 '구설(狗舌)', 새끼 모양의 호병은 '색병(索餅)', 둥근 모양의 호병은 '환구(環具)'라고 이름을 붙였다.

후한의 제10대 황제 질제(質帝) 유찬(劉縝)은 호병을 너무 좋아했다. 황제에 오른 다음 해에 배가 터지도록 호병을 먹고 나서 생명을 잃었다. 제12대 황제 영제(靈帝) 유굉(劉宏)은 중앙아시아에서 온 미녀와 음식에 푹 빠져 나라를 엉망으로 만들었다. 당시 사람들은 유굉을 두고 '호식천자(胡食天子)'라고 불렀다. 영제와 낙양의 귀족과 외척들이 즐겨 먹었던 호식은 호병과 호반(胡飯) 따위였다. 호반은 쌀밥이 아니라, 중앙아시아의 식사를 가리켰다.

가령 신맛의 외 절임인 '산과저(酸瓜菹)'를 길고 가늘게 썰어서 기름진 고기와 볶은 다음, 이것을 '호병' 안에 넣고 돌돌 싸서 만 후에 폭이 3cm 정도의 길이로 자른다. 먹을 때에는 식초에 절인 미나리인 초근(醋芹)에 찍어 먹었다. 호병과 호반이 황제와 지배층에 인기가 많았던 이유는 쌀·보리·조 따위의 곡물가루로 만든 병에 비해 밀가루 만든 호병과 호반이 발효를 거쳤으므로 매우 부드러웠기 때문이다.



대도시에서의 면식 유행

호병은 12세기 중국의 왕조였던 송나라에 들어서서 ‘밀가루’라는 한자가 붙은 ‘면식(麵食)’이라 불렸다. 송나라는 북방의 유목민족이 주류였던 당나라와 남북조시대 이후에 세워진 왕조다. 북방 유목민족의 문화적 영향을 받은 송나라 사람들은 자연스럽게 밀가루 음식을 주식으로 먹기 시작했다.

북송의 태조 조광윤(趙匡胤)은 지금의 허난성(河南省) 카이펑시(開封市)에 변경(汴京)이란 이름으로 도읍을 정했다. 당시 변경의 인구는 100만 명에 이르렀다. 당시 세계에서 가장 큰 도시였던 변경 사람들은 지금의 도시인처럼 음식을 사서 먹었다. 변경에는 주점 말고도 밥집·국집·혼돈점·호병점 등이 시내 곳곳에 자리 잡고 있었다. 호병점에서 판매했던 메뉴 중에는 새로 개발된 음식도 적지 않았다. 가령 오동나무 껍질 속의 섬유질을 말려서 갈아 밀가루와 함께 반죽하여 만든 국수인 동피면(桐皮麵), 돼지고기 편육을 넣은 국수인 삽육면(挿肉麵), 수제비처럼 밀가루 반죽을 푹푹 떼어서 펄펄 끓는 물에 넣고 삶은 국수인 대오면(大煨麵) 등이다.

변경에 도읍을 둔 송나라는 1127년 북방의 여진족의 금나라 침입을 받아 멸망한다. 이후 양쯔강 남쪽으로 이동한 송나라 황족이 지금의 저장성(浙江省) 항저우(杭州)인 임안(臨安)에서 다시 송나라를 세운다. 역사학에서는 앞선 송나라를 북송, 뒤의 송나라를 남송이라고 부른다.

임안의 음식점 대부분은 변경에서 온 상인들이 운영했다. 하지만 호병점은 면식점으로 이름이 바뀌었다. 이제 더 이상 호병이란 이상한 이름보다 면식이 자연스러웠기 때문이다. 임안의 면식점 메뉴는 북송의 변경 때보다 더 다채로웠다.



임안(臨安)은 7세기 수나라가 건설한 강남 대운하의 종점이 되면서 발전이 시작되었다. 남송 때 임안(臨安)이라고 개칭하여 남송의 임시수도가 되어 북송의 수도 개봉에 못지 않은 번영을 누렸다. 원나라 때에는 마르코 폴로 등에 의해 킨자이(Khinzai) 등의 이름으로 소개된 바 있으며 지금의 항저우가 바로 그 당시 임안이다. (사진은 지금 항저우의 서호와 뇌봉탑, 항저우 현재 도심이 호수 건너편에 멀리 보인다.)

면식이 바뀌어 놓은 젓가락 위주의 식사

임안의 면식점은 엄청난 인기를 끌었다. 그러자 임안 사람들은 북송 때 곡물로 지은 밥과 국을 먹을 때 사용했던 숟가락을 버리고, 젓가락만으로 식사하기 시작했다. 국수와 만두와 같은 밀가루 음식이 주식이 되면서 생긴 변화였다. 오늘날 중국인은 젓가락을 ‘콰이즈(筷子)’라고 부른다.

명나라 사람 육용(陸容)은 본래 ‘주(箸)’였던 젓가락의 이름이 ‘콰이즈’로 바뀐 사연을 글로 남겼다. 지금의 장쑤성(江蘇省) 일대였던 오중(吳中) 사람들은 ‘주(箸)’와 ‘주(住)’를 같은 발음으로 말했다. 이곳에는 하천이 많아 배를 타고 생업을 하는 사람이 많았다. 그들은 젓가락을 가리키는 ‘주(箸)’를 말했다가, 혹여 배가 멈추어 서는 ‘주(住)’가 될지 모른다고 걱정했다. 그래서 아예 젓가락을 뜻하는 ‘주(箸)’를 ‘콰이즈(快子)’로 바꾸어 버렸다.

특히 남송 이후 대도시의 면식점에서는 값이 싼 대나무로 만든 젓가락을 손님들에게 제공했다. 그러자 ‘쾌(快)란 한자 위에 대나무 죽(竹)을 덧붙여 ‘콰이즈(筷子)’라고 썼다. ‘콰이즈’는 빨리 먹는데 쓰는 도구라는 뜻도 있다. 면식의 유행은 주식 뿐만 아니라, 중국인의 식사 도구까지 바꾸어 버렸다. 이것이 바로 중국 면의 세계다.



주영하 한국학중앙연구원 한국학대학원 교수

음식을 문화와 역사학, 사회과학의 시선으로 해석하고 연구하는 음식인문학자. 문화인류학(민족학) 박사. 《음식 인문학: 음식으로 본 한국의 역사와 문화》(2011), 《식탁 위의 한국사: 메뉴로 본 20세기 한국 음식문화사》(2013, 베트남 및 일본에서 번역출판), 《한국인은 왜 이렇게 먹을까?: 식사 방식으로 본 한국 음식문화사》(2018, 타이완에서 번역출판), 《조선의 미식가들》(2019), 《백년식사: 대한제국 서양식 만찬부터 K-푸드까지》(2020), 《음식을 공부합니다》(2021), 《그림으로 맛보는 조선음식사》(2022, 중국에서 번역출판), 《분단 이전 북한 사람들은 무엇을 먹고 살았을까?: 일제강점기 북한 음식》(2023), 《글로벌푸드 한국사》(2023) 등의 책을 썼다.



중국에는 상저옥배(象箸玉杯)라는 사자성어가 있다. 이는 상아로 만든 젓가락과 옥으로 만든 잔이라는 뜻으로 한비자 제 21권에 보면 상아 젓가락이 나라를 망친다는 이야기가 나온다. 은나라 최후의 왕이었던 주왕이 상아 젓가락을 만들자 기자라는 사람이 이렇게 말했다고 한다. “상아로 젓가락을 만들었으니 흙으로 만든 국그릇이 마음에 들지 않을 것이고 국그릇을 옥으로 만들겠지. 그러면 옥그릇에 든 음식이 마음에 안 들어 거기에 만든 곰 발바닥이나 표범 같은 음식을 구해 오라 할 것이요. 그리고 사는 집도 더 화려하고 큰 집으로 바꾸라 할 것이요. 입고 있던 옷은 좋은 비단으로 만들라고 지시할 것이요. 군주가 그런 것에 자꾸 신경 쓰면서 국민들을 못살게 할 것이기 때문이요.” 너무 지나친 비약이 아닐까 싶지만 실제로 주왕은 은나라 최후의 왕이 되었으니 생각해 볼 만한 대목이다.

중국의 면식 발달사

송대에서 청대까지 (글 박정배)



중국 서부 감숙성(甘肅省)의 둔황(敦煌)시 남동쪽 외곽에 위치한 석굴에서 발견된 고문서인 둔황문서(敦煌文書)에 나오는 쩡(bing, 餅)의 그림이다. 중국의 국수 문화는 송나라 시대에 만들어졌다. 이전에는 서역의 분식을 칭하는 쩡(bing, 餅)으로 불렸다.

위키피디아는 물론이고 중국의 여러 백과 사전은 중국의 면 종류를 1,200종으로 보고 있다. 중국은 6,000년이 넘는 장대한 국수 역사를 지녔지만 면(麵, 국수)이란 말과 지금 형태의 국수 문화는 송나라 시대에 만들어졌다. 이전에 중국의 분식은 서역의 분식을 칭하는 쩡(bing, 餅)으로 불렸다. 병이 밀가루 음식의 대명사이던 시절에 국수는 ‘국물 속에 든 병’이란 뜻의 탕병(湯餅)으로 지칭했다. 하지만 송대에 이르러 밀가루로 만든 음식이자 주로 국수를 지칭하는 면(麵)이란 단어가 사용되면서 중국식 국수가 완성되었고 송나라는 중국 국수의 진정한 출발점이 된다.

중국식 국수의 진정한 출발점 송나라

남송(南宋, 1127~1279) 시기 이전까지 장강(長江) 이남의 남방 사람들은 두가지 이유로 밀가루 음식을 먹지 않았다. 첫째, 밀가루 음식이 남방인의 주식인 쌀에 비해 너무 거칠었기 때문이다. 둘째는 밀에 독이 있다고 믿었기 때문이다. 북송 시대의 농서 쇄쇄록(瑣碎錄)에는 ‘서리와 눈이 없는 남방의 밀에는 독이 있다.’는 기록이 남아있다. 밀 독은 무를 함께 먹으면 사라진다고 믿었다. 한국의 메밀 독성설, 무 해독설과 매우 유사하다.

북송(北宋, 960년~1127년) 이 망한 후 왕족과 귀족을 포함한 3,000만명에 이르는 남방으로의 인구의 대이동이 진행된다. 이후 남방과 북방의 음식 문화가 결합되면서 남송은 진정한 중국 음식 문화의 완성기가 되는 것이다. 그 중심에 면식인 국수와 만두, 교자가 자리한다.

송나라는 상업과 도시 문화가 크게 발전한 시기로, 사람들의 생활 수준이 향상되면서 다양한 음식에 대한 수요가 증가했다. 특히 도시화가 진행되면서 시장 경제가 활성화되었고, 소비자들의 요구에 부응하기 위해 다양한 종류의 음식점이 생겨난다. 당나라 때 금지되었던 야간 식당 영업 금지의 해제도

영향을 미친다. 거기에 농업 기술의 발전으로 곡물 생산이 증가하였고, 이는 국수와 같은 면류를 만드는 데 필요한 밀가루의 공급을 안정을 가져온다. 게다가 남송은 교통과 무역의 중심지였기 때문에 다양한 지역과의 교류를 통해 다양한 식재료와 요리법이 전파되었고, 이는 국수 요리의 다양성과 발전에 크게 기여하게 된다.

이런 요인들이 겹쳐져 송대에는 국수가 궁중에서부터 민간까지 성행하게 된다. 남송대에 편찬된 송회요집고(宋會要輯稿)·어주(御廚) 편에는 ‘송나라 황제가 아침으로 사계면(絲雞麵), 삼선면(三鮮麵), 자료소하면(子料澆蝦麵), 어동피면(魚桐皮麵), 염전면(鹽煎麵), 순발육면(筍潑肉麵), 초계면(炒雞麵) 등 다양한 면요리를 먹은 기록이 남아있다. 동경몽화록(東京夢華錄), 몽양록(夢粱錄), 무림구사(武林舊事), 산가청공(山家清供) 같은 책에는 100여종에 이르는 면식이 기록되어 있다. 따뜻한 국물면은 물론이고 차갑게 비벼 먹는 냉도(冷陶)같은 면식과 고기 토펙을 얹어 먹는 삽육면(插肉麵), 소두면(澆頭麵)등도 만들어지는 등 국수의 전성기를 맞는다.

원 대

몽고족이 세운 원나라의 면식은 송대의 것을 전승하면서 발전하게 된다. 원나라의 음식을 기록한 음선정요(飲膳正要, 1330)에 건면을 뜻하는 껌면(掛麵)이란 단어가 처음 등장한다. 하지만 당나라 때 쓰인 돈황문서에 껌면의 다른 이름인 수면(須麵)이 나오기 때문에 당나라에서 시작된 것으로 여긴다. 껌면은 보관이 용이하고 해서 이동할 때 먹을 수 있는 탓에 국수 문화 보급에 기여한다. 원대의 종합 백과사전인 거가필용사류전집(居家必用事類全集)에는 국수를 뜻하는 습면식품(濕麵食品)이 14가지 등장한다.

오늘날 소면에 해당하는 색면(索麵)이나 칼국수에 해당하는 경대면(經帶麵), 수제비의 일종인 산약발어(山藥撥魚) 만두국에 들어가는 혼돈피(餛飩皮) 등이 나온다. 거가필용사류전집의 제작법을 보면 면에 기름을 발라 늘이는 소면 기법에 지금 중국면의 기본이 된 가성 소다에 해당하는 간수(碱)도 사용하고 있다.



원나라의 음식을 기록한 음선정요(飲膳正要, 1330)



『거가필용사류전집(居家必用事類全集)』은 중국 원대에 처음 간행된 책으로 명현(名賢)의 교훈 및 거가일용(居家日用)과 관련된 일을 실고 있는 유사(類書) 형식의 책이다. 편찬자는 알려지지 않았다.

명 대

밀의 도정과 반죽, 첨가 기술의 발달로 명나라때는 지금 중국면을 대표하는 늘이는 면인 납면(拉麵)이 등장한다. 1504년 송후(宋翹)가 쓴 《송씨 양생부(宋氏養生部)》에 ‘늘인 면’이란 의미의 차면(撻麵)으로 처음 등장한다. 이후 차면은 납면(拉麵)으로 이름이 바뀐다. 납면은 회교도가 많이 사

는 중국 북서부에서 발달한 탓에 할랄 음식으로 먹었다. 대표적인 것으로 란저우 우육면이 있다. 이후 납면은 중국의 동쪽으로 전파되면서 돼지고기가 들어가게 되고 한국에서는 짜장면 같은 중국면의 기본으로 일본에서는 라멘으로 발전하게 된다.

청 대

청대의 면은 더욱 다양화 되고 세련되어진다. 특히 밀가루에 다양한 재료를 섞어 먹는 문화가 등장한다. 계란을 넣어 반죽한 뒤 튀겨 먹는 이부면(伊府麵)이 등장한다. 물 대신에 계란이나 오리의 노른자를 반죽으로 사용한 뒤 기름에 튀긴 이부면은 중국의 남부 특히 광둥면의 특징이 된다. 기름에 튀긴 이부면은 보관이 용이하고 소스를 잘 받아들인

현대 인스턴트면의 전형이 된다. 청대에는 이부면 이외에도 고급스런 면이 발전하게 되는데 한정우기(閒情偶寄, 1671)란 책에 각각 5종과 8종의 동식물 원료를 고운 가루를 면에 섞어 만든 최상급 국수인 오향면(五香麵)”, 팔진면(八珍麵)이 등장한다.



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.

02

다양한 중국의 면 요리

지도로 보는 중국 10대 면 요리 (박정배 작가)

세계 각지에서 현지화된 중국 면 요리 (박현진)

한국의 MZ세대들이 Pick한
중식 면 요리 (박현진)



지도로 보는 중국의 10대 면 요리

글 박정배

중국 상무부, 중국음식점협회 등은 2013년 6월에 열린 제2회 중국음식점문화제 겸 제1회 중국국수문화제에서 '중국10대 국수'를 선정했다.



1. 시엔양 비양비양면 (咸阳biangbiang면)

산시성(陕西省)의 명물 면인 쿠다이면(裤带面)과 비슷하다. 면발은 넓적하고 길다. 뜨거운 기름과 매운 마라와 함께 먹는 면이다.



2. 산시 따오샤오면 (山西刀削面/도삭면)

1222년 원나라 태원(太原)을 함락한 뒤 백성의 식칼을 몰수하고, 10가구당 한 자루의 부엌칼로 밥을 짓게 하면서 생긴 문화다. 면발의 차이에서 오는 식감이 일품이다.



3. 사천 땀땀면 (四川担担面)

청나라 말기에 평행지게(멜대)을 짊어진 채로 거리를 돌아다니며 국수를 파는 상인이 있었는데 이들이 지고 다니는 평행지계를 땀땀이라 불렀던 것에서 유래한다. 면은 가늘고 국물이 없다. 맵고 얼얼한 사천식 향신료가 특징이다.



4. 허난 후이멘 (河南烩면)

1956년부터 시작된 면으로 후이란 말은 재료를 볶은 후에 소량의 물과 전분을 넣어 걸쭉하게 끓인 국물을 말한다. 진한 죽 같은 면이다.



5. 엔지 령멘 (延吉冷면)

한민족의 냉면 문화가 중국화 된 면식이다. 면은 감자전분을 기본으로 밀가루, 고구마가루, 메밀가루, 도토리가루를 넣는다. 국물은 검은 국물(간장, 소고기, 닭)을 주로 사용한다.



6. 란저우 뉴러우멘 (兰州牛肉面)

일청(一清), 이백(二白), 삼홍(三红), 사록(四绿), 오황(五黄)이란 말로 대변되는 국수다. 일청은 맑은 국물을 의미한다. 이백은 흰 무, 삼홍은 붉은 고추 기름, 사록은 파란 상차이(香菜)와 마늘 순, 오황은 노란 면발을 뜻한다. 청나라 가경(嘉庆, 1796~1820)때 진유정(陳維精)이 만들었다.



7. 산둥 창귀멘 (山东炆锅面)

북방 사람들은 볶은 창귀멘을, 아침 저녁으로 즐겨 먹는다. 토마토를 넣어 불그스름하고 시큼한 맛이 식욕을 돋군다. 칼국수와 비슷하다.



8. 우한 러간멘 (武汉热干面)

짜장면과 더불어 중국 2대 비빔면으로 불린다. 서민들의 간단한 끼니형 음식이다. 우한 사람들은 일년 365일 아침을 러간멘으로 먹는다.



9. 광둥 윈툰멘 (广东云吞面)

면은 오리 알을 풀어 반죽한다. 북방 지역의 면발이 두텁고 투박하여 남성적이라면 광동식은 가늘고 하늘거려 아름다운 여인을 연상시킨다. 면과 훈툰 즉 교자를 국물에 넣어 함께 먹는다.



10. 베이징 자장멘 (北京炸酱面)

콩 70% 밀가루 30% 멘장(面酱)을 두툽한 북방식 면에 비벼 먹는다. 좋은 멘장은 향이 길고 감칠맛이 많이 나고 짜다.

세계 각지에서 현지화 된 중국 면 요리

중식은 전 세계로 퍼져 이제는 독특한 현지 문화로 자리잡고 있어 각 나라별 중국 요리를 다양하게 맛볼 수 있다. 중국 이민자들이 현지에서 중식당을 운영하면서 세계인들이 즐기고 있는 중국 요리, 그 중에서도 면은 어떨까? 일본의 라멘과 우리나라의 짜장면은 중국에서 먹는 그 맛과 요리 방식과는 완전히 달라진 독특한 맛의 세계이다.

중국의 도시사를 전문으로 하는 역사 연구자에 따르면 중국 바깥으로 퍼져 나간 중국요리의 현지화 정도는 세 단계로 나누어 생각해볼 수 있다고 한다. 첫째는 주로 화인(華人)들이 현지국에서 현지의 원재료를 사용하면서도 가능한 한 고향의 맛에 가깝게 전통을 지키며 본 고장의 맛을 지향하는 중국 지방 요리(광둥, 산둥 요리 등)이다. 둘째는 현지국에서 현지화 된 중국요리로, 중국 본토에는 없는 중국 요리이다. 중국 식재료를 말레이·인도네시아의 향신료와 조리법으로 조리하는 동남아 요리와 ‘흡수이’와 같은 미국식 중국 요리 등을 대표적 예로 들 수 있다. 셋째는 중국요리에 기초하여 만들어진 현지국의 요리이다. 일본의 라멘이나 교자, 한국의 짜장면, 베트남의 썬, 태국의 팟타이, 싱가포르의 하이난 치킨라이스, 인도네시아의 나시고렝, 페루의 로모 살타도 등이 각국의 국민 음식이 되었다.

그에 따르면 중국요리는 첫째, 둘째 → 셋째 순으로 ‘현지화’의 정도를 높여가며 현지의 식문화에 깊이 스며들었다고 한다. 그렇다면 중국요리는 오늘날 어떻게 세계적인 향력을 지닐 수 있었을까? 그 이유 중 하나는 중국 요리의 조리법이다. 200~300°C의 기름으로 볶거나 튀기고 조미료나 향신료를 통해 외부적으로 맛을 주입하는 중국요리는 미지의 현지 식재료에도 쉽게 대응할 수 있는 조리법이라는 점이다. 그리고 또 하나의 이유는 중국계 이민자의 수많은 인구와 오랜 역사이다. 19세기 이후 많은 중국인이 국외로 떠난 후 먼저 이민한 동족과 동향자들을 연고로 하여 연쇄 이민이 늘어난 것도 그 이유 중 하나라고 한다.

그럼, 각 나라에서 현지화 된 면 요리를 나라별로 살펴해보도록 하자.

1. 미국의 로 메인 Lo Mein



중국의 차오몐과 비슷한 미국의 “로메인(Lo Mein)”

“로 메인”은 미국에서 중국 이민자들이 미국으로 이민하면서 전통적인 중국 요리를 현지 식재료와 맛에 맞게 변형하여 만든 요리 중 하나다. 이민자들이 중국의 전통적인 요리를 미국으로 가져오고, 현지 식재료와 맛에 맞게 조리하면서 “로 메인”이 미국에서 인기를 얻게 되었다. 면과 다양한 채소, 고기 또는 해산물을 볶아 양념을 넣어 만든 요리로, 중국의 차오몐(炒麵)과 비슷하다. “로 메인”은 주로 중국의 미엔을 사용하여 만들어지는데 중국식 가늘고 부드러운 면이다. 중국의 차오몐은 전통적으로 밀가루와 물을 섞어 만들고, 손으로 끊어내거나 뽑아내어 만들어지는데 미국에서는 면이 대부분 상업적인 공장에서 기계적으로 생산된다.

중국의 면은 주로 스프 또는 국물요리에 사용되는 반면 미국의 미엔은 주로 볶음 요리에 사용되어 면과 함께 볶아 먹는다. “로 메인(Lo Mein)”의 이름은 중국어 “撈麵 (lāo miàn)”에서 영감을 받았다. “撈 (lāo)”는 중국어로 “젓다”라는 뜻이며, “麵 (miàn)”은 “면”을 의미하는데 “로 메인(Lo Mein)”은 중국어에서 영향을 받은 미국식 발음으로, 면을 젓다는 의미로 해석할 수 있다. 가끔 미국의 영화나 드라마에서 어설픈 젓가락질로 힘들지만 즐겁게 먹는 중국식 볶음면이 바로 “로 메인”이다. 테이크 아웃으로 주문하여 집이나 사무실에서도 즐긴다.

2. 호주식 차우민 Australian Chow Mein

호주는 1973년 다문화주의 정책이 도입되어 화인(華人) 즉 중국계 조직이 활성화되면서 ‘호주 미각의 아시아화’가 시작되었다고 할 수 있다. 이 요리는 중국의 차우몐(Chow Mein 炒面)에서 영감을 받아 호주식으로 변형되어 현지에서 매우 인기가 있다. 호주식 차우민은 일반적으로 면과 채소, 고기 또는 해산물을 볶아서 만들어지며, 다양한 소스로 맛을 낸다는 특징이 있다. 호주에서는 중국 음식점 뿐만 아니라 다양한 식당에서 호주식 차우민을 맛볼 수 있으며, 중국 이민자들이 운영하는 중식 요리점에서도 인기가 있다. 차우민은 대부분의 경우 비건면(Veggie Chow Mein)으로 준비되는데 면, 채소 및 기타 재료로 만든 채식주의자용 버전이다. 그러나 고기나 해산물을 추가하여 비건이 아닌 차우민도 주문할 수 있다.



주로 채소를 이용해 볶은 “호주식 차우민(Australian Chow Mein)”

중국 본토의 차우민은 주로 중국의 지역적인 특색에 맞는 재료를 사용하여 만들어지고 호주의 차우민은 호주 현지의 재료와 맛에 맞추어 현지화 된 요리다. 맛과 텍스처가 중국 본토의 차우민과 달리 호주인의 입맛에 맞게 조정되었을 수 있으며, 종종 더 달고 덜 매운 소스가 사용된다. 볶음면 형태로 국물이 없다.

3. 일본의 라멘 Japanese Ramen



일본 라멘의 대표적인 메뉴 돈코츠 라멘

1928년 도쿄 우에노에 자리한 스이쇼카쿠의 일본인 조리장 요시다 세이이치가 펴낸 “맛있고 경제적인 지나 요리 조리법美味L<經濟的支那料理(博文館)”은 일본의 요리서로서는 최초로 ‘라멘拉麵’을 신고 있다. 밀가루에 함수(鹹水, 염분이 들어 있는 물)를 더해 손으로 밀어 만드는 ‘라멘’은 명·청 시대에 산둥성에서 발전하여 서방과 남방으로 퍼졌다고 여겨진다. 단, 일본어 ‘라멘 라멘’은 이 산둥식 ‘라멘拉麵’이 아닌 광둥의 가느다란 국수인 ‘라우민柳麵’을 어원으로 한다는 설이 유력하다.

나가 사포로에서는 제2차 세계대전 전부터 일찌감치 ‘시나소바’보다 ‘라멘’이라는 호칭이 일반적이었다고 한다. 그리고 1922년에 홋카이도 대학 정문 앞에 ‘다케야’라는 식당을 연 오쿠 지쿠 다쓰 부부는 어느 유학생의 소개로 오 분사이를 맞아들어 식당 이름을 ‘지나 요리 다케야’로 고쳤다.

다케야에서는 실처럼 가늘게 썰어 기름에 튀긴 돼지 고기가 들어가는 ‘러우쓰멘 肉絲’이 가장 인기였다. 그런데 손님들은 이를 ‘잔료리’ 등 중국인을 모멸하는 말로 주문했다. 차마 이를 가만히 보고 있지 못한 오쿠 다쓰가 고안했다고 전해지는 것이 바로 ‘라멘’으로, 일본에서 가장 이른 시기에 속하는 ‘라멘’의 용례다. 다케야의 ‘라멘’은 ‘라 拉(잡아 늘이다)’가 아니라 ‘하오러 好了’(‘다 되었습니다’)의 ‘러了’에서 온 말이었다.

‘라멘’이라는 명칭이 전국적으로 퍼진 것은 1958년 닛신(日清) 식품이 발매한 인스턴트 국수 ‘치킨라멘キンラーメン’이 폭발적 매출을 기록한 뒤의 일이다. 그 무렵 보급된 텔레비전 광고를 통해 ‘인스턴트 라멘’이 빈번히 선전되면서 ‘라멘’이라는 명칭이 퍼져 나갔다. 원래 라멘은 중화 요리집 메뉴 중 하나이거나 교자 가게에서 교자에 곁들여 먹는 음식에 불과했지만, 1960년대 무렵부터는 전국에 라멘 전문점이 생기기 시작했다.

4. 싱가포르 차우궤테이오 Singapore Chow Kway Teow



쌀국수와 중국식 소스가 만나 독특한 싱가포르 면 요리 싱가포르 차우궤테이오 (Singapore Chow Kway Teow)

싱가폴 중식 요리는 동남아시아와 중국의 요리 스타일이 혼합된 독특한 특징을 가지고 있다. 싱가폴은 다문화 사회로, 중국, 말레이시아, 인도, 유럽 등 다양한 문화가 공존하고 있으며 싱가포르 중식은 다양한 지역의 영향을 받아 다양한 스타일과 맛을 보여준다. 대체로 매운 맛을 좋아하는 편이며 고추, 고추장, 캄푸링(Chilli Paste) 등의 양념을 많이 사용하여 매콤한 맛을 즐긴다. 바다에 인접해 있기 때문에 해산물을 활용한 요리가 풍부하다. 새우, 조개, 오징어 등의 해산물을 다양한 요리에 사용하며 돼지고기, 소고기 등의 고기도 많이 사용한다.

대표적인 중식 면 요리 차우궤테이오(Chow Kway Teow)는 싱가포르와 말레이시아에서 매우 인기 있는 볶음 요리다. 이 요리는 중국에서 “호패우(河粉)”라 불리는 넓은 쌀국수와 싱가포르식 완두콩 수염, 새우, 조개 등의 해산물과 고기를 볶아내어 만든다. 고추, 간장, 마늘, 소금 등으로 양념하여 매콤하고 짭짤하며, 싱싱한 야채와 새콤달콤한 캄푸링(Chilli Paste)을 곁들여 먹는다. 길거리 음식점부터 고급 레스토랑까지 다양한 곳에서 싱가포르 차우궤테이오를 맛볼 수 있다.

5. 한국의 짜장면



베이징의 자장면과 완전히 다른 색, 다른 맛으로 변신하여 한국의 대표 면 요리가 된 한국식 짜장면

짜장면은 중국어로 자지양면(Zhajiāngmiàn, 炸醬麵)이라고 표기하며, 장(醬)을 볶아 면과 함께 먹는다는 뜻을 가지고 있다. 여러 가지 야채와 돼지고기를 넣고 식용유와 중국 된장(춘장)으로 볶은 양념을 국수와 비벼 먹는 한국식 중화요리이다. 1990년대 일본에서 한국을 대표하는 음식으로 짜장면을 소개할 정도로 중국이 고향이지만 한국에서 독자적으로 발전한 면 요리가 바로 짜장면이다. 중국의 자장면은 한국 짜장면과 확실히 다르다. 심지어 중국인들이 한국 짜장면을 배워가는 경우도 적지 않다고 할 정도이다. 짜장면이 한국에 전해진 시기는 1883년 당시 제물포였던 인천이 개항을 하고, 1884년 청나라가 인천에 조계지를 만들어 청나라 사람들이 들어와 거주하기 시작하면서 부터였을 것이다. 주로 산둥 출신들이 서해를 건너와 제물포에 정착하면서 점포를 열었다. 당시 청요릿집은 비교적 값비싼 외국요리를 파는 고급 외국 레스토랑이었다. 반면 짜장면은 기본적으로 막노동자들 혹은 농민이나 상인들이 대충 한 끼를 때우는 막국수의 한 종류였다.

짜장면이 외식문화의 대표적 음식, 한국인들이 좋아하는 대중적인 음식으로 사랑받게 된 것은 1950년대 이후로 짐작된다. ‘사자표 춘장’이라는 짜장면 춘장의 등장과 미국의 밀가루 원조가 맞물렸기 때문이라는 것이다. 1948년 ‘영화장유’라는 식품회사를 차린 산둥 출신 화교 왕송산이 달콤한 맛을 선호하는 한국인을 위해 중국 춘장에 설탕을 가열해 만든 캐러멜을 혼합했다. 때마침 쏟아져 나온 값싼 밀가루와 춘장이 만나 짜장면으로 대중화됐다는 것이다.

참고문헌

- 중국요리의 세계사 (이와마 가즈히로 지음)
- 음식이 상식이다 (윤덕노 지음)
- 음식을 공부합니다 (주영하 지음)
- 중형무진 밥상 건문록 (윤덕노 지음)
- 한국 중화요리의 탄생 (주희풍 지음)

한국의 MZ세대들이 Pick한 중식 면 요리

우리가 알고 있는 중국의 면요리는 짜장면, 짬뽕, 우동이 대표적인 메뉴이며 거의 모든 중식당에서 당연히 만날 수 있는 기본 메뉴이다. 그러나 요즘은 중국 본토, 대만 등 여행을 통해 수많은 면요리를 접한 MZ세대 소비자들이 다양한 메뉴를 소비하고 있다.

1. 우육면 (牛肉麵)

이름 그대로 쇠고기면 음식이다. 중화권에서 아주 대중적인 면 요리로 최근 우리나라에서도 인기가 높아지면서 전문점이 생기기 시작하고 HMR시장에서도 신제품 출시가 활발해지고 있다. 란저우와 대만이 우육면으로 유명하다. 한족들은 돼지고기를 즐겨먹고 소고기를 안 먹는 편이지만, 란저우에 살던 무슬림 후이족들이 종교적인 이유로 돼지고기를 안 먹기 때문에 대신 소고기를 많이 먹었다. 이들이 노쇠한 소나 물소를 도축해서 얻은 질긴 소고기를 가지고 맛있게 먹을 수 있는 방법을 시도한 결과 나온 음식이 바로 우육면이다. 쇠고기와 함께 청경채 등 푸른 야채가 올라가는 것이 보통이며 주로 국물이 있는 우육탕면(牛肉湯麵)으로 먹는다. 국물이 없는 비빔면 형태로 먹기도 하는데 이름을 우육반면(牛肉拌麵)이라고 한다.

우리나라 우육면은 대부분 대만식이며 중국과는 달리 기름기가 적고 깔끔한 맛이 난다. 우육면은 중국 전국적으로 있는 보편화된 음식이지만 란저우(蘭州) 지역명이 붙은 (州牛肉拉麵(lánzhōu niúròu lamiàn))이 대중적으로 잘 알려져 있다.

한국 내 우육면 맛집

#향미(명동) #브루스리(양재천 카페거리) #고량주관(종로)
#미엔아이(송파 카페거리) #우육미엔(한남동, 이태원 독서당로)
#샤오바오우육면(종로) #우육면관(청계천) #오복우육면(서울 시청)
#진리딤섬(부천시) #구복(신촌, 이대) #뉴러우멘관즈(부산 광안리)
#굿모닝홍콩(부산 진구, 서면)

소고기, 청경채를 올린 #우육탕면



#탄탄면 #단단면 #탄탄면 #탄탄미엔 #担担面 #擔擔麵
사진출처 : 네이버 지식백과



2. 탄탄면 (擔擔麵 / 担担面)

탄탄면은 1840년경 중국 청나라에서 먹기 시작한 음식으로 청나라 장수가 김이 모락모락 나는 통에 국수와 각종 재료를 담아 짹어지고 다니며 팔던 면 요리로 알려졌다.

한자로 ‘擔’은 짹어진다는 뜻이다. 탄탄면은 사천요리의 메뉴로 ‘달고 시큼하며 얼얼하고 맵고 씹쓸하며 향긋하고 짠’ 총 일곱 가지 맛을 모두 담고 있다. 일본·대만·홍콩 등을 거쳐 국물이 있는 대표 면 요리로 발전을 거듭하면서 여러 나라 미식가들 사이에서 사랑받는 대표 메뉴가 되었다. 탄탄면은 매콤한 맛에 땅콩과 참깨가 더해져 특유의 고소함으로 입맛을 사로잡았다. 지친 몸을 회복시킴과 동시에 식후에 시작되는 일에도 전력을 다할 수 있도록 만든 음식이라고 한다.

한국 내 탄탄면 맛집

#탄탄면공방(전국) #딘타이핑 #멘텐(서울, 명동)
#금산계면소(서울, 명동) #포담(서울, 서촌)
#소친친(서울, 대학로) #시용마오(성수동)
#쥬즈(가로수길) #정육면체(신촌) #심미당(부평)
#류지면관(수원, 광교) #수림식당(부산)



면발 자르는 모습 자체가 하나의 퍼포먼스인 #도삭면(刀削面, 따오샤오몐)
이미지출처 : 깃어바웃 트래블 웹진

3. 도삭면 (刀削麵)

수제비와 칼국수 사이 어디쯤 있는 면이 바로 도삭면이다. 밀가루 반죽 덩어리를 썰어서 만들어낸 국수이기 때문에 길이가 짧다. 도삭면 전용 칼은 얇은 판 모양을 하고 있다. 입에서 입으로 전해지는 도삭면의 유래는 불분명하지만 원나라 시기의 한족에 대한 무기 규제에서 유래되었다고 한다. 몽골부족이 세운 원나라는 한족의 반란이 두려워 칼이나 창 같은 무기를 만들지 못하게 했고 쇠조각을 모두 거두어 들였다. 10가구당 1개의 부엌칼만 쓰게 하였으므로 부엌칼을 쓰지 않고 요리하는 도삭면이 생겨났다는 설이다.

사진에서 보듯 큼직한 밀가루 반죽을 바이올린 커듯 한 손으로 받쳐 어깨에 대고 다른 손에 든 칼로 쳐내는데 육수 속으로 날아가 떨어지는 모습이 구경거리가 되는 것이다. 두꺼운 부분은 면의 질감을 느낄 수 있고 얇은 부분은 국물이 잘 배어들어 다른 풍미가 느껴진다. 잘 깎아진 도삭면을 다양한 소스와 토핑을 얹어 그야말로 다양하게 먹을 수 있다.

최근 우리나라에 도삭면 맛집이 늘고 있으며 줄 서서 기다리는 진풍경을 연출하기도 한다. 도삭면은 면의 일종이기 때문에 어떤 육수와 토핑을 조합 하나에 따라 이름이 달라진다. 해물도삭면, 마라도삭면, 토마토계란도삭면 등 다양한 이름의 메뉴를 볼 수 있다.

한국 내 도삭면 맛집

#남소관우육도삭면(서울, 강남) #란주칼면(서울, 명동)
#도삭면공방(잠실) #반티엔야오카오위(서울 강남, 명동)
#송화산시도삭면(건대앞) #호랑이도삭면 #호우섬 #정화원



4. 마라탕면 (麻辣燙麵)

마라탕은 2010년대 중반부터 중국인들이나 중국 유학생을 대상으로 한 전문 음식점이 늘어나면서 점점 한국인에게도 이름이 알려지기 시작했다. 얼얼한 매운맛이 젊은 여성층을 중심으로 인기를 끌면서 마라탕 프랜차이즈 식당이 여러 곳 생겨나고 빠른 속도로 유행했다. 한국에서 현지화된 마라탕 식당은 국물을 즐기는 한국인의 취향때문에 향신료의 농도를 낮추고 기름을 적게 쓰

고 사골 육수를 사용하는 경우가 대다수다. 마라탕은 초피·팔각·정향·회향 등을 넣고 향을 낸 기름에 고춧가루와 두반장을 넣고 육수를 부은 다음 야채·고기·버섯·두부·완자·해산물 등을 넣어 끓인다. 사실 중국 본토에서 마라탕의 국물은 잘 먹지 않는다. 매우 기름지고 짜고 맵기 때문이다. 마라탕을 각종 토핑을 얹어낸 마라국수, 마라탕면 등으로 즐긴다. 마라 소스만을 따로 판매하기도 해서 면과 함께 야채를 넣어 만들어 먹기도 한다. 얼얼할 정도로 자극적이며 중독성이 강한 마라탕은 말도 많고 탈도 많았지만 식품 외식업계에서는 빼놓을 수 없는 거대한 트렌드가 되었다.

한국 내 마라탕면 맛집

#차알(전국) #휘귀야(전국) #벽돌해피푸드(전국)

5. 완탕면 (雲吞麵)



담백하고 깔끔한 맛의 #완탕면

완탕면은 국수와 물만두를 함께 먹는 일종의 만두 국수다. 국수 없이 물만두만으로 끓이면 그냥 완탕이라고 한다. 요즘 한국의 딤섬 전문점에서도 심심치 않게 맛볼 수 있고 점점 일반 대중에게 인기를 얻으며 메뉴가 고착화되고 있다. 주로 홍콩, 대만에서 퍼진 음식으로 원래는 중국 광둥성에서 유래한 것으로 알려져 있다. 완탕면은 국수와 물만두를 함께 먹는 일종의 만두 국수다. 국수 없이 물만두만으로 끓이면 그냥 완탕이라고 한다. 구름 운(雲), 삼킬 탄(吞) 자를 쓰고 중국 남부 방언으로 완탕으로 발음한다. 구름을 삼킨다는 뜻의 완탕은 사실 북경을 비롯한 중국 북방에서 전해진 음식으로 훈툰(餛飩)이라고 부른다. 남방으로 전해지면서 현지 발음으로 완탕으로 부르다 아예 글자까지 바뀌어 구름을 삼킨다는 뜻의 완탕이 됐다고 한다.

홍콩식 완탕면의 특징은 해산물로 우려낸 깔끔한 육수와 입안 가득 퍼지는 새우의 식감, 바다의 향이 살아 있는 탱글탱글한 완탕에 독특한 식감의 면발이 어우러진 깔끔한 맛이다. 약간 밍밍한 맛이라 호불호가 갈리는 음식이기도 하지만 습습하고 깔끔한 맛은 먹으면 먹을수록 매력이 있어서 우리나라에서도 점점 인기를 더해가고 있다.

한국 내 완탕면 맛집

#딤타오(전국) #팀호완(전국) #쥬즈(가로수길) #연교(서울, 연남동) #초언니만두전문점(오산)



03

중국 면 요리 누들 스토리

누들 인터뷰 (최형진 셰프)

누들 레스토랑 (대림동 면요리 맛집 투어)



셰프에서 사업가로 진화중인 최형진 셰프

그의 중식과 후배사랑은 그야말로 진지하다

서울 잠실의 송리단길에 있는 중국 가정식 레스토랑 '진지아'에서 처음 만난 그는 바쁜 일정 속에서도 피곤한 기색 없이 자신감 넘치는 말투와 따뜻함이 배어있는 태도로 처음부터 끝까지 한국식 중국 요리를 사업화하고 시스템을 만드는 일에 대해 강조하고 또 강조했다. 주로 도제 방식으로 조리를 전수하는 우리나라 중식의 상황을 바꾸고 싶다는 도전의식, 후배들은 더 나은 환경에서 일하게 하고 싶다는 진정성, 끊임없이 공부하고 배우며 생각하는 열정으로 가득한 그는 대한민국의 중식 트렌드를 이끌어 갈 차세대 리더라고 해도 과언이 아니다. 그를 보면서 오늘 또 한 수 배웠다. 공부하고 또 공부하자. 면을 사랑하는 사람의 진정성은 어쩌면 공부를 한다는 것 아닐까?



1. 자기 소개 부탁드립니다.

저는 지금 진지아 오너셰프구요. 충무로에 있는 진더미엔도 같이 운영하고 있습니다. 진지아는 형진이네 집이라는 뜻이고, 진더미엔은 형진이네 면(麵)이라는 뜻이죠. 저는 주로 진지아에서 활동하고 있어요. 여기가 본부라고 보시면 됩니다.

2. 셰프님은 우리나라에 마라 열풍이 불기 전부터 마라 소스를 이용한 메뉴를 개발하신 걸로 알고 있습니다. 시작하게 된 계기가 있을까요?

한국 중식 하면 말 그대로 130년 전에 이민을 오신 화교분들 밑에서 이연복 사부님 처럼 도제방식으로 배우잖아요. 저도 그렇게 배웠죠. 저는 주방장을 일찍 시작했는데 지내면서 보니까 좀 새로운 걸 해보고 싶었어요. 옛날에는 한 때 짜장면이나 짬뽕 파는 한국 중식이 백화점에 들어와 있을 때 규모도 제일 컸고 매출도 제일 높고 많은 사람들이 선호했던 그런 시기가 있었거든요. 그런데 어느 순간 에스닉 푸드라고 하는 3세계 태국 베트남 그런 음식점들이 들어오면서 한국에 확 퍼졌어요. 그때 제가 느낀 게 중식이 좀 새로운 영역에서 새로운 시도를 해서 선보이면 돌파구가 생길 수 있겠다 라는 생각이 들었습니다. 그때 제가 새로운 컨셉으로 우육면 전문점을 오픈했어요. '미엔아이'였는데 뜻이 면 사랑이예요^^. 그때는 정말 빨랐죠. 벌써 8년 전이네요. 일반 우육면과 마라우육면을 팔았는데 사람들이 막 1시간씩 줄서서 먹

었어요. 한국 중식이 베트남, 태국 그런 쌀국수 시장에서 막 다 뺏기고 있는 게 가슴 아파서 제가 대만에 넘어가서 그 기술을 배워왔죠.

3. 처음엔 우리나라 사람들에게 낯설었을 것 같은데 처음부터 이렇게 잘 될 거라는 걸 알고 계셨나요?

제가 그런 거를 캐치를 좀 잘하는 게 트렌드 파악을 하는 거죠. 왜냐하면 제가 '피에프창'에 있을 때 오픈만 거의 한 15~20개 가까이 했거든요. 그러면서 전국을 돌아다니면서 (서울 대전 대구 부산 오픈하러 다니면서) 공부를 많이 했어요. 사람들이 어떤 방향으로 가고 있는지 유심히 살피고 공부하면 보이는 거죠. 그 당시 마라 열풍이 시작되기 전에 마라를 접목한 새로운 메뉴를 만들어서 오픈을 했는데 너무 반응이 좋아서 딱 맞았던 거죠. 그래서 지금은 "마라 황제"라는 타이틀이 저한테 생겼어요. 충무로에 있는 진더미엔은 면 전문점이에요. 거기는 면 요리를 주 메뉴로 하고, 여기(진지아)는 전골 요리 전문점입니다.





4. 중식 셰프이신데 미국에서 공부하셨다고 들었습니다. 특별한 이유가 있으신지요?

짜장면 짬뽕, 양장피, 팔보채 간풍기 뭐 그런 모든 그런 한국에서 팔고 있는 중식당에서 팔고 있는 음식이 중국에는 없는 메뉴예요. 같은 이름이 존재하는데 아예 맛이나 비주얼이나 조리법 자체가 달라요. 아예 다른 형태로 한국에 정착이 된 거고 한국 사람들이 먹는 음식으로 변형되었어요. 수많은 화교 1세대, 2세대, 3세대 이렇게 내려오면서 그 사부님들이 만든 새로운 메뉴들인 거죠. 저희 같은 세대도 그 뿌리를 이어받아서 한국 중식을 배웠어요. 그런데 문제는 이 한국 중식이 매뉴얼이나 레시피나 그런 시스템이 없어요. 말 그대로 도제식에 의존하죠. 혀로 느끼는 맛이나 국자에 의존해서 만드는 형태로 이어져 내려왔습니다. 한국 중식은 주방장이 바뀌면 맛이 다 변해요. 그런데 아메리칸 중식은 사람의 의존도를 낮춰서 개량화 시킵니다. 매뉴얼화 시켜서 레시피 대로 요리 할 수 있으니까 세계화가 되고 프랜차이즈화가 되고... 외식업이 발전할 수 있는 구조가 되는 거죠. 한국은 개인 한 사람이 발전하려고 노력을 하는 반면 미국은 이 사업을 확장시키는 형태로 발전됩니다. 그래서 미국에 가서 공부하면서 일했어요. 뭐가 다르길래 산업 자체가 이렇게 차이 날 수 있나 해서 배우러 갔습니다.

5. 피에프창의 총괄셰프 출신이신데 미국과 한국의 중식이 어떻게 다른지 구체적으로 말씀해 주세요. 특징과 차이점을 설명해 주세요.

요즘 미국 중식 스타일의 특징은 단짠에 맞춰져 있어요. 한국 중식이나 홍콩 중식이나 보통 풍부한 향신료들을 써서 감칠맛을 내잖아요. 마늘 볶음 향, 파의 향... 이런 다양한 향을 많이 즐기는 문화인데 미국 중식은 짭짜름하면서 단맛에 포커스가 돼있어서 맛 자체가 좀 더 가볍다고 해야 할까요. 그래서 미국 중식이

미국에서 그렇게 비싸지 않은 요리로 대부분 자리를 잡았죠. 누구든지 먹었을 때 호불호가 없고 쉽게 먹을 수 있는 형태예요. 미국 중식은 시스템이 발전되어 있어요. 주방의 레이아웃과 시스템, 레시피, 고객응대 등 모든 것이 매뉴얼화 되어 있습니다.

6. 미국 현지에서 즐기는 면 요리 중에 대표적인 메뉴는 무엇이 있나요?

로메인이나 볶음면 같은 거 있죠. 샤오몐 이라고도 부르고 로메인 이라고도 불러요. 중국에서는 라면 면발로 볶는 메뉴를 로메인이라 부르고 샤오편이라고 해서 쌀국수로 넣고 볶는 것도 있고... 그런 볶음 면이 미국 중식에서 대표적인 면 요리예요. 로메인 같은 경우는 중식인데 아메리칸 차이나스라고 부를 수 있는 거죠. 아까 말씀드린 단짠 스타일이에요.

7. 미국으로 가기 전에는 어떤 일을 하셨고, 그 일을 그만두게 된 계기가 있을까요?

저는 한국 사람인데 중식을 일찍부터 배웠어요. 초등학교 다닐 때부터 요리사가 꿈이었거든요. 보통 화교 출신들이 중식 도제방식으로 배워서 주방장이 되는데, 저는 신기하게 정말 좋아하고 하는 일을 하고 있는 거죠. 제가 20대에 한 번 장사를 하다가 실패한 경험이 있어서 그 빛을 갚기 위해서 죽기 살기로 했던 것 같아요. 남들 쉴 때 안 쉬고, 쉬는 날 일당 벌려고 아르바이트도 하다 보니까 전투적이고 치열한 20대를 살았어요. 그러니까 사부님들이 기회도 더 주시고 하다 보니까 어느 순간 최연소로 중식 주방장이 되어 있었습니다. 그런데 제가 빠지면 음식 맛이 안 나오니까 못 쉬는 거예요. 고객들이 맛이 바뀌었다고 하니깐요. 제가 35살까지 주방장으로 일하다가 물음표를 가지게 되었죠. 그러다가 피에프창이라는 브랜드가 전 세계화 성공을 했다고 들었어요. 시스템 매뉴얼하고 글로벌 브랜드고 그런 얘기를 들었을 때 궁금해질 수밖에 없었죠. 그래서 미국에 갔습니다.

8. 피에프창에서 셰프님께서 보고 배운 점이나 이뤄낸 성과 등 관련된 이야기를 부탁드립니다.

가장 중요한 게 시스템이나 매뉴얼이에요. 주방의 선진화된 주방 기물 레이아웃도 배웠어요. 정말 잘 돼있어요. 한국 중식 스타일은 우리의 몸이 장비가 되잖아요? 우리가 기계가 돼서 어딜 가든 어떤 주방든 우리 몸을 움직여야 되는데 미국은 안 그래요. 장비 시스템이나 레이아웃을 사람이 움직이기 편하게 맞추는 구조로

해서 사람들마다 능력 차이가 크게 안 나는 거죠. 제가 그 브랜드를 한국에 갖고 들어왔습니다. 한국에 들어와서 1호점이 롯데월드몰에 오픈시키고 2호점 코엑스, 3호점, 4호점... 그렇게 제가 10개 넘게 오픈시키고, 세컨 브랜드도 오픈시켰어요. 젊은 나이에 직원들만 거의 400명 되는 사업을 했던 거죠.

9. 후배 셰프들을 매우 아끼는 선배님이라고 알고 있습니다. 특별한 이유가 있을까요?

제가 협회 활동도 되게 많이 했거든요. 중식이 변해야 하고 우리가 많이 변해야 된다. 그래야 젊은 친구들도 새롭게 많이 들어오고 더 성장을 할 수 있다 그런 생각을 많이 가졌어요. 지금 젊은 친구들이 중식을 아예 안 하려고 하거든요. 힘들어서 그렇고. 주방장까지 너무 오래 걸리니까 안 하려고 그래요. 젊은 친구들이 많이 들어와줘야 우리들도 미래가 밝는데 지금은 이제 외국에서 오신 분들이 안 도와주면 이제 일을 못할 정도로까지 왔어요. 그래서 후배들이 더 많이 들어오고 더 잘 될 수 있도록 조직의 문턱을 좀 낮추고 내가 할 수 있는 역할을 좀 해야겠다 라는 생각이 들었어요. 대학교 강의도 많이 했고 협회 활동하면서 이런저런 요리대회도 많이 열기도 하고 직접 세계 요리대회도 직접 제가 개최도 했죠.

10. 면사랑 제품을 잘 알고 계실텐데요. 직접 쓰시는 제품이 있으신가요? 어떤 점이 좋은지요.

면사랑 제품은 저희 셰프들이 인정하는 면입니다. 냉동 우동면은 우리나라에서 따라갈 수 없는 데가 없을 것 같아요. 냉동 칼국수 면도 있더라고요. 칼국수 면도 받아서 쓰고 일본 면도 쓰고 다 면사랑 제품으로 썼거든요. 면사랑 제품은 많이 써봐서 중식 쪽으로도 괜찮고 품질이 좋아서 다른 셰프들에게 소개도 많이 시켜 주기도 했습니다. 초반에 제가 오픈했던 '미엔아이'라는 가게가 있는데 그 이름을 번역하면 면사랑이라 저랑 인연이 깊다 생각했어요. 아 그런데, 제가 미국 아리조나주에 한국식 중식당을 오픈 했는데 거기서 면사랑 제품을 찾다가 찾다가 결국 못찾았어요. 수출하는 우리나라 다른 제품들 보다 면사랑 제품을 쓰고 싶었는데 말이죠. 미국에 진출 하시면 꼭 좀 알려주세요.

11. 면사랑에서 이런 제품이 나왔으면 좋겠다... 면이나 소스 등... 그런 게 있으면 말씀해 주세요.

저희같은 경우는 새로운 메뉴 개발에 신경을 많이 쓰니까 뭔가

새로운 면이 나오면 좋겠다. 트렌드를 이끌어갈 만한 그런 제품이요. 제가 추구하는 스타일이 남들 안 하는 새로운 콘셉트를 시도하고 그러니까 늘 새로운 걸 찾고 싶어 해서요. 그걸 바라는 게 있고, 면사랑 소스는 제가 많이 써보지는 않았어요. 소스류를 보내주시면 한 번 테스트 해보겠습니다. 저도 아이디어 드리고, 같이 개발도 하면 좋을 것 같아요. 공장도 한 번 가보고 싶어요. 소문 듣기로는 면사랑 공장이 위생이나 시스템 등 여러 면에서 굉장히 유명하다고 하더라고요. 기회 되면 꼭 가보고 싶습니다.

12. 앞으로 어떤 계획을 갖고 계신 지도 궁금합니다.

저는 한국식 중국 요리를 체계화하고 글로벌로 진출하는 게 목표입니다. 지금 미국 아리조나주에서 시작했구요. (아리조나주는 최형진셰프가 일했던 피에프창 본사가 있는 곳이다.) K-차이나스를 전 세계에 알리고 싶습니다. 그리고 후배 셰프들에게 꿈을 심어주고 함께 그 꿈을 이루고 싶어요. 식당도 더 오픈을 할 계획이에요. 직영으로 운영하다가 좀 더 확장을 하려고 합니다. 또 우리 후배들 하고 합을 맞추면서 새로운 브랜드도 계획하고 있어요.



누가 그랬던가.. 남자 나이 40은 두번째 스무살이라고... 최형진 셰프의 빛나던 눈빛과 청년의 패기는 그 말을 떠올리게 한다. 중식을 사랑하고, 후배를 사랑하는 그의 어깨에는 대한민국 중식 업계를 짊어진 무게감까지도 느껴졌다. 인터뷰 내내 그가 강조했던 중식의 체계화, 매뉴얼화, 시스템화가 이루어지기를 바라며 면사랑도 그의 꿈, 그의 길에 도움이 될 수 있기를 바래 본다.



대림동 중식 면 맛집 투어 한국 속의 찐 중국

서울 대림동 중앙시장 부근은 한글보다 한자가 더 많이 보이는 작은 중국이다. 대림역 12번 출구에 내리면 여기가 한국인지 중국인지 휘둥그레 해지게 된다. 중식 요리를 만드는 각종 향신료와 식재료가 즐비하고, 중국식 만두와 소시지 가게도 손님을 기다리며 다채로운 색깔로 눈을 사로 잡는다.

맛있는 식도락의 세계, 대림동 면 맛집 투어는 대림동에서 3년 이상 거주 하며 다양한 중식의 매력에 빠진 L사의 외식 연구개발원으로 근무하는 친구의 가이드로 이루어졌다. 그가 소개한 3개의 맛집은 대림역 12번 출구 부터 1. 진미도삭면, 2. 사천요리 기와집, 3.복만루 순이다.

배를 충분히 비우고 조금씩 맛보며 즐기라 다짐했던 마음은 처음부터 무너지고 면샷!!!!을 외치며 모두 후루룩 찹찹 해버렸다. 그는 “대림동에 대한 선입견을 깨고 마음을 열면 새로운 세계에 눈을 뜨게 될 것”이라는 말과 함께 대림동의 아침 풍경을 사진으로 보내왔다. 중국은 아침부터 외식을 즐기는 문화로 출근길 그 생생하고 번잡한 소리들이 일상의 에너지 같다고 말한다.

자 그럼, 그와 함께 대림동 면 맛집 투어를 시작하기 전에 빈 속과 공복을 추천한다. 보기만 해도 즐거운 맛의 세상으로 떠나보자.



대림 2동 공영 주차장
서울 영등포구 디지털로37나길 21

차로 이동할 경우 가장 가까운 공영주차장.
비싸지는 않으나 주말엔 자리가 없다고 생각하면 편하다.

1. 진미도삭면 대림 본점 (진미 산시도삭면)

주소 : 서울특별시 영등포구 대림동 1057-69

영업시간 : 11:00 ~ 22:30

전화번호 : 02-848-7789

따릉따릉 자전거가 유난히 많은 거리, 대림역 12번 출구에서 100m 거리에 있는 진미도삭면은 2층에 있다. 1층은 辣火功夫 (라훠공푸 la huo gong fu) 한국어 발음으로는 라화궁부라고 하는데 전국에 지점이 곳곳에 있는 프랜차이즈 대림본점이다. 마라탕, 쌀국수, 샤오롱바오가 시그니처 메뉴인 곳. 뜻은 '불타는 기술'이라고 한다. 2층의 진미도삭면과 같은 사장님이 운영하는 곳이다. 진미도삭면은 간판과 이름에도 써있듯 도삭면 전문점이다. 간판에는 진미 산시도삭면이라고 써있는데 산시(山西)는 중국의 면 역사를 발달시킨 주요 도시로 면 요리의 천국이다.

우리는 도삭면을 모두 주문해서 먹어보기로 했다. 6개 도삭면 메뉴 중 하나는 품질이라 주문하지 못했다. 울퉁불퉁 넓었다가 좁았다가 가늘었다 두꺼웠다 하는 도삭면의 매력은 크게 느낄 수 없어 물어보니 사람이 깎아서 만들었다가 주방에서 너무 힘들어 기계로 깎는다는 말을 들었다. 도삭면 깎는 퍼포먼스를 은근 기대했지만 볼 수는 없었고, 도삭면을 맛보기로 했는데 소스와 탕에 따라 이름이 붙여진 메뉴다.

산시성의 명물 도삭면 깎는 요리사
©동북아신문

면에 간이 되어 있어 짭조름하고 간은 좀 쎈 편이다. 양이 많아서 일단 적은 가짓수로 시키고 추가 주문하면 된다. 1인 1면 하기에는 양이 많은 편이고, 샤오롱바오를 주문하면 1층에서 공수해 온다.

메뉴북 맨 앞에 써있는 한자는 美食美客 劲道十足(미식미객 경도십족)으로 "맛있는 음식과 아름다운 손님 그리고, 쫄깃쫄깃한 면발" 이렇게 해석하면 좋을 듯 하다. 그만큼 면발에 자신 있다는 뜻 아닐까?

진미 산시도삭면의 메뉴들.
왼쪽 위부터 도삭면, 마라도삭면, 해물도삭면, 토마토계란도삭면, 해물볶음도삭면 순이다.



2. 사천요리 기와집

주소 : 서울 영등포구 디지털로37길 25

영업시간 : 11:30 ~ 21:30

전화번호 : 02-845-3055



사천요리 하면 ‘백 가지 음식에 백 가지 맛’이라 하고 역사가 길며 풍미가 독특하기로 유명하다. 쓰촨 분지(사천 분지)는 천부지국(天府之國) 즉 하늘이 곳간(府)을 내려준 땅이라고 불릴 정도로 중국의 유명한 곡창 지대로서, 해산물을 제외한 사계절 산물이 모두 풍성해 야생 동식물이나 채소류, 민물고기를 주재료로 한 요리가 많았다. 또한 사천요리는 바다와 떨어져 기온 차이가 심하고 덥고 습하기 때문에 음식의 부패를 막기 위해, 또 조금 덜 신선한 재료로도 맛을 내기 위해 고추, 초피, 후추, 마늘, 생강 등 갖가지 향신료를 많이 활용하고 고온의 기름으로 조리하는 방식이 많아 맵고 짜고 기름진 게 큰 특징이다. 사천요리는 한 마디로 자극적이다.



사천요리 기와집 사진 © 고미제이의 맛집탐방
 사천요리 기와집 메뉴
 충칭소면 © 고미제이의 맛집탐방
 수주견두부 © 거노로그

우리가 찾은 사천요리 기와집도 호불호가 갈리는 곳 중의 하나인 곳이다. 면이나 밥 보다는 요리 위주의 메뉴로 구성되어 있고 가격대가 좀 있다고 보면 좋을 것 같다. 그럼에도 불구하고 우리가 이 맛집을 찾은 이유는 바로 매운 맛이다. 사천요리의 매운 맛 한 번 보겠다고 찾아가서 진짜 호되게 매운 맛을 보고 왔다고 해야 할까? 마파두부는 기본으로 시켜야 할 대표적인 메뉴지만 면요리가 아니므로 사진엔 없다.

충칭소면은 중면 정도 굵기에 쫄깃한 면발이 특색이다. 국물은 신맛이 살짝 나는데 마라 맛도 같이 난다. 그나마 맑은 국물인 편이라 그렇게 자극적이진 않다고 보면 될 것. 수주견두부는 화자오, 고수, 콩나물에 두툽한 견두부가 들어간 고추기름 베이스의 국물요리다. 팟 뽀뽀 흘릴 정도의 매운 맛으로 입안이 얼얼해진다. 그래서 다른 손님 식탁에는 빵이 꼭 있던 것! 매운 맛의 괴로움을 달래 줄 빵 한 조각이 절실해질 것이다.

사천요리의 매운 맛은 상상을 초월하니 시작되는 연인끼리 오기에는 무리수다. 쌓인 스트레스 풀기 위해 매운 맛 한 번 보고 싶다면 추천한다.

3. 복만루

주소 : 서울 영등포구 디지털로346

영업시간 : 11:00 ~ 23:00

전화번호 : 02-6082-7880 * 단체석, 주차, 포장, 배달, 예약 가능

대림동 투어 마지막 코스로 대미를 장식한 곳이 바로 복만루이다. 중식 분위기 물씬 풍기는 분위기 맛집 이자, 한국에 거주하는 중국인들의 연회 및 잔치로 주말에는 예약조차 어려운 핫플레이스인 복만루는 음식의 종류가 다양하고 또 다양하다. 중국에서 온 유학생들이 가장 먼저 이 집을 유명하게 만들었다고 한다.



실내는 깔끔하고 메뉴는 대림동 어느 면 맛집보다 자극적이지 않아서 편하게 먹을 수 있었다. 중국식 자장면은 삶은 면 위에 채소고기볶음을 얹었고 우리나라 짜장면과 달리 단 맛 보다는 짠 맛이 있다. 우육면은 우리가 익히 알고 있는 고기국수 인데 고수가 들어가 있어 향이 강한 편이다. 탄탄면은 고소함과 얼큰함이 조화로운 맛! 건두부무침은 약간 차가운 상태로 서빙되어 나왔는데 이 맛이 일품이었다. 가이드를 해준 친구의 최애 메뉴라는 말이 왜인지 알 것 같았다.

복만루에서 맛 본 면 메뉴들.

왼쪽 위부터 중국식 자장면, 우육면, 탄탄면, 건두부무침, 중국냉면 순이다. 냉면은 김치가 올라와서 깜짝 놀란 메뉴로 우리나라 김치말이국수와 거의 비슷하다. 한국식으로 변화된 중국냉면으로 해석해도 되지 않을까? 느끼한 중국 음식의 마지막 코스로 역시 깔끔 시원하고 칼칼한 맛이 좋았다.

마지막으로 중국냉면을 시켰는데 헛! 이게 정말 중국 냉면이란 말인가? 그냥 냉면도 아니고 중국 냉면이라고 쓰여 있어서 시킨 건데 김치말이 국수가 나왔다. 면발만 중화면이고 양념은 딱 김치말이 국수였던 것. 하지만 중식 면 투어 마지막 코스로 깔끔 시원 칼칼한 맛이 딱 적절한 타이밍에 등장해서 반가웠다.

대림동 면 투어를 마치고 우리는 중국에 다녀온 듯 이국적인 여행을 떠났다 온 기분이었다. 강렬한 붉은 색, 자극적인 향신료, 한자로 밝혀진 간판, 다채로운 식재료가 눈을 즐겁게 하고 면의 나라 중국의 진수 또한 맛볼 수 있었다. 주말은 그야말로 사람들로 북적거리고, 여러 나라에서 여행 온 사람들이 찾아와 거리를 메운다. 이번에 다녀온 면 맛집 투어는 대림역 12번 출구로 떠나는 중국여행이라고 할 수 있겠다.





04

면사랑 뉴스

이달의 소식

B2B 신제품 소식

면·소스 강자 '면사랑', 분식 제품군에서도 신형 강자로 두각!

면사랑, '2024 푸드페스타' 분식 특별테마관 운영



면·소스 전문기업 (주)면사랑은 4월 3일부터 4일까지 서울 양재 aT센터에서 열리는 '2024 삼성웰스토리 푸드페스타(이하 2024 푸드 페스타)'에 참가해 B2B 분식제품군 확장까지 사업 다각화에 박차를 가했다.

푸드페스타는 식자재 공급업체인 삼성웰스토리가 식품업계 종사자 대상으로 개최하는 B2B(기업간 거래) 식음박람회로, 삼성웰스토리가 선정한 우수 협력사들이 초대된다. 올해는 '식음 비즈니스 솔루션'을 주제로 HMR, 세계음식, 분식, 소스, 디저트, 수제 먹거리, 건강식품 등 다양한 품목을 전시된다.

(주)면사랑은 지난 2022년부터 3년 연속 푸드페스타에 참여하며 차별화된 상품 라인업으로 업계 관계자들의 주목을 받아왔다. 올해는 참여 규모를 확대해 '면사랑 분식' 특별 테마관을 운영했다.

이번 특별 테마관은 면사랑이 새롭게 주력하고 있는 '떡볶이'와 '튀김' 등 주요 제품을 내세우기 위해 기획됐다. 면사랑의 대표 제품인 '면'과 '소스' 외 분식류 제품을 적극적으로 홍보하는 한편, 1:1 영업 상담을 진행해 새로운 비즈니스 기회도 모색한다는 방침이다.



레트로 분식집을 연상시키는 이번 테마관에서는 면사랑 밀떡볶이와 누들밀떡, 한입떡볶이, 구멍떡볶이, 필링떡볶이(치즈), 쌀떡볶이, 우리쌀떡볶이 등 면사랑이 보유한 다양한 분식류 떡 라인업을 한 번에 만나볼 수 있다. 면사랑 쌀떡은 전통 방앗간 방식 그대로 불린 쌀을 맷돌로 갈아내듯 만들어내 부드러우면서도 쫄깃한 떡의 식감을 극대화했다.

한편, 면사랑은 2022년 푸드 페스타 어워즈 '최우수상'에 이어 2023년, 2024년에도 '우수상'을 수상하며, 3년 연속 푸드페스타 우수기업 수상의 영예를 안았다.

떡류 외 떡볶이 소스 또한 살펴 볼만 하다. 분말소스와 액상소스 2가지 타입을 갖추고 있어 원하는 타입으로 선택할 수 있다. 2023년 출시된 로제소스를 함께 사용하면 크림의 부드러운 맛과 떡볶이 소스의 매콤함을 동시에 즐길 수 있다. 면사랑은 이번 전시에서 총 147종의 B2B 제품을 선보였다.



CSR

“나눔, 봉사, 헌신의 폐치카 정신을 실천하는 면사랑”

제 5회 ‘독립운동가 최재형상’ 대상에 면사랑 정세장 대표



최재형 선생 후손 최일리아(왼쪽)와 독립운동가최재형기념사업회 문영숙 이사장(오른쪽)과 수상 기념사진을 촬영하고 있다.

지난 4월 3일, 사단법인 ‘독립운동가 최재형 기념이사회(이사장 문영숙)는 제 5회 ‘최재형상’의 대상을 정세장 (주)면사랑 대표에게 수여했다. 최재형 선생 순국 104주기를 추모식을 겸한 이번 시상식은 국립 서울 현충원에서 거행됐다.

독립운동가 최재형기념사업회는 조국독립을 위해 자신의 전 재산과 목숨까지 바친 노블레스 오블리주의 실천자 최재형을 기리기 위해 설립된 단체다. 러시아 연해주에서 따뜻한 난로처럼 동포들을 돕고 조국 독립을 위해 헌신한 최재형 선생의 폐치카 정신을 기리기 위해 2020년 최재형 순국 100주년 추모식에서 제 1회 최재형상을 시상하고 매년 이 상을 이어가게 됐다. 올해 대상으로 선정 된 정세장 대표는 주식회사 면사랑을 운영하면서 고려인 200여 명을 채용하는 등 나눔과 봉사를 실천하며, 고려인의 정체성 교육과 한글 교육에도 힘써온 공로를 인정 받았다.

정대표는 최재형기념사업회 후원을 지속적으로 해왔으며, 최재형민족학교의 운영난 소식에도 도움을 아끼지 않았다. 또한, 국내 광주 고려인마을 노인돌봄센터에도 식재품을 지원한 것으로 전해졌다.



(고)최재형 선생은(1860-1920)은 함북 출신으로, ‘시베리아 동포의 대은인’으로 민족 수난기에 연해주에서 큰 성공을 거둔 사업가이자 독립운동가이다.

그는 1908년 연해주에서 독립 의병단체인 “동의회”를 조직하여 항일운동을 지원하였고, 1909년에는 안중근 의사의 거사를 전후로 돌봐주었다. 1919년 이후에는 상해 임시정부 초대 재무부장을 역임하면서 항일운동을 계속하였으나 1920년에 우수 리스크 자택에서 일본군경에 체포되어 재판 없이 다음날 처형당한다.

최재형 선생은 연해주로 이주한 조선동포들의 정신적 대부가 되어 독립운동을 주도한 선각자로서 우리 역사상 큰 인물 중 하나이다.

면사랑과 “세계 최정상 음악가들의 뜨거운 실내악 향연!”

면사랑, ‘제19회 서울스프링실내악축제’ 공식 후원

면사랑이 오는 4월 23일부터 5월 5일까지 진행하는 서울스프링실내악 축제(이하SSF, 예술감독 강동석)를 공식 후원한다.

강동석 예술감독과 서울시가 뜻을 같이 해 ‘음악을 통한 우정’을 모토로 2006년부터 시작한 SSF는 “실내악은 어렵다”라는 편견을 깨고 관객들의 지평을 넓혀왔다.

2024년 SSF의 주제는 <All in the Family>로 우리가 생각하는 ‘가족’이라는 단어의 의미를 여러 각도에서 해석해서 폭넓게 담아낸다. 음악 사조(思潮)에 따른 악파(樂派)들을 일일 주제에 담았으며, SSF 음악가 부부들의 앙상블, 피를 나누진 않았지만 가족처럼 오랜 시간 호흡을 맞춘 베테랑 앙상블, 동일 국적과 민족적 배경을 가진 작곡가들, 시대를 앞선 선구자적 작곡가들, 탄생과 죽음 등에서 유사한 개인사를 가진 작곡가들, 동일한 악기군의 작품 등이 일별 주제로 무대에 올려진다.

이번 SSF는 개막공연을 시작으로 세종문화회관 세종체임버홀, 예술의전당 IBK챔버홀, 아트스페이스3, 윤보선 고택에서 총 14회의 공연이 열린다. 총 13일간 이어지는 14회의 공연을 위해 전 세계에서 활약하는 60인의 예술가들이 무대를 준비하고 있다.

면사랑은 5월 1일, 5월 4일 어린이날을 맞이하여 VIP 고객을 초대하고, 인스타그램 문화 이벤트를 통해 윤보선 고택에서의 음악회에 일반 소비자를 초청하는 등 특별한 경험을 제공할 예정이다.



CSR

“면사랑과 함께 사랑 속에 크는 아이들”

면사랑, 진천경찰서와 학대피해 아동 보호 업무협약 체결



면사랑은 진천공장이 위치한 충청북도 진천에서 다양한 지역밀착형 사회적 공헌 활동을 펼치고 있다. 지난 3월 20일 충북 진천경찰서와 학대 피해 아동 보호·예방 종합 홍보 플랫폼 시스템 구축을 위한 업무협약식을 진행했다. 이는 진천군 지역사회에 기여하는 지속적인 사회 공헌 활동의 일환이다.

이날 협약으로 면사랑의 B2B '냉동 중화면' 포장 필름 면에 '면사랑과 함께 사랑 속에 크는 아이', '아동학대 신고는 112' 문구를 부착해 △대형 외식 프랜차이즈 △전국 고속도로 휴게소 △대형마트 △슈퍼마켓(이마트, 홈플러스, 롯데마트 등) 등 생산 유통망을 활용해 상호 협력해 나갈 계획이다.

대표 제품에 캠페인 메시지를 담은 방식은 많은 소비자들이 쉽게 접할 수 있는 장점이 있어, 아동학대 예방 효과가 클 것으로 기대된다는 평이다.

“면사랑과 함께 나누는 지역사회 따뜻한 온정”

면사랑, 청주지역 저소득 홀몸노인 배식봉사 진행



면사랑이 지난 3월 22일 청주 북부종합사회복지관(관장 최정순)을 찾아 저소득 홀몸노인을 위한 배식 봉사를 진행했다고 밝혔다. 면사랑 임직원들은 복지관을 이용하는 저소득 홀몸노인 100여 명의 식사를 직접 조리하고 배식하며 온정을 나눴다.

이번 봉사는 기존 월 1회 진천 사회복지관에서 진행하던 무료 급식 봉사에 이어, 청주북부사회복지관까지 확대하여 진행했다.

한편, 면사랑은 청주 북부종합사회복지관과 저소득 홀몸노인을 위한 지원 협약도 체결했는데 이번 협약을 통해 매월 1회 무료급식 외에 면사랑 식료품 후원도 지속하여 지역사회 사회공헌활동을 확대하고 있다.

“100% 닭다리살에 바삭한 튀김옷을 입혔어요”

면 요리와 찰떡궁합 ‘치킨가라아게’와 ‘순살치킨’ 출시



면사랑이 100% 닭다리살로 만든 신제품 ‘순살치킨’과 ‘가라아게’를 4월에 출시했다.

쫄깃한 닭다리살에 바삭한 튀김옷의 조합의 면사랑 순살치킨과 가라아게는 누구나 간편하게 조리할 수 있는 신제품으로 간식뿐만 아니라 홈술 안주로도 제격, 면 요리와 곁들여도 궁합이 좋다.

가라아게는 닭다리살만을 사용해 육즙이 가득한 부드러움을 살리고, 진공 염지공법으로 바삭함과 풍미까지 더했다. 다양한 소스와 잘 어울려 메뉴 확장에 용이하며 면사랑 스위트 칠리 소스와 조합이 좋다. 맥주나 사케와도 잘 어울리며, 일본식 덮밥 가라아게동으로 만들어 먹어도 좋다. 한국식으로 채썬 파를 올려 먹거나, 다진마늘을 듬뿍 얹어 먹으면 강렬한 맛을 즐길 수 있다.

한편, 면사랑은 면 요리와 어울리는 튀김, 돈까스, 육가공 고명류까지 단일 공장에서 직접 개발, 엄격하게 관리해 생산하고 있다.



면사랑 스위트칠리소스



면사랑 가라아게



면사랑 순살치킨

“100% 국산 돼지고기 통등심 사용해 풍미 UP!”

중식 조리품목 ‘통등심 꺾바로우’와 ‘통등심 탕수육’ 출시



면사랑이 국산 돼지고기 통등심을 사용한 ‘통등심 꺾바로우’와 ‘통등심 탕수육’을 4월에 출시했다. 신제품 면사랑 ‘통등심 탕수육’은 국내산 통등심을 사용해 부드러운 고기의 식감을 강화하고, 면사랑의 특제 기술을 적용해 바삭함이 오래 지속되도록 개선했다.

통등심 꺾바로우는 100% 국내산 돼지고기 등심을 찹쌀가루 반죽과 함께 튀겨 쫄깃하고 바삭한 식감을 자랑한다. 면사랑의 노하우를 듬뿍 담은 탕수육 소스를 곁들이면 더욱 맛있게 즐길 수 있다. 신제품 통등심 꺾바로우는 지난 4월 4일 성료한 2024 삼성웰스토리 푸드페스타 특별분식관 전시에서 선보인 품목으로 많은 관람객들의 이목을 끌었다.

면사랑 관계자는 “신제품 통등심 꺾바로우와 탕수육은 면사랑의 노하우가 고스란히 살아있는 중식 조리 품목”이라며, “국내산 고급 돼지고기를 사용하면서도 합리적인 가격으로 선보이는 만큼 맛과 가성비 측면에서 만족도가 높을 것으로 기대한다.”고 말했다.



면사랑 통등심 꺾바로우



면사랑 통등심 탕수육



세상의 모든 면(麵) 이야기
면사랑 누들플래닛 웹진



면을 사랑한다면 '구독'하세요



noodlelovers.com