세상의 모든 면(麵) 이야기

2024년 05월 **누들플래닛**

NOODLE PLANET

누들플래닛 Vol.05 **국수의 나라, 한국의 면 세계**



면사랑
Noodle Lovers

면사랑
Noodle Lovers
NOODLE
PLANET

NOODLE PLANET

Vol.05 면사랑 누들플래닛 5월호

면사랑
Noodle Lovers

누들플래닛 2024년 5월호
발행일 2024. 05. 23
창간일 2023. 12. 23
발행처 면사랑

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

Contents

국수의 나라, 한국 **06**

Message from CEO **08**

한국의 면 세계 **12**
한국의 면 세계 (주영하) 14
우리나라 대동면지도, 지역별 국수요리 (박정배) 20
시, 소설로 맛보는 국수 (김미영) 32
속담으로 읽는 국수이야기 (김석동) 38

누들 인터뷰 **42**
경기대학교 조리전공학과 한경수 교수님 44
경기대학교 조리전공학과 학생들, 잔디밭인터뷰 48

누들 레스토랑 **52**
경복궁역 체부동 잔칫집 (잔치국수, 비빔국수) 54

면사랑 뉴스 **56**

국수의 나라
한국

“ 그리 길지 않은 한국 국수의 역사는 중국 송나라에 영향을 받아 ”
고려부터 시작되었다고 알려져 있다.

밀이 귀한 우리나라는 국수가 잔칫날에나 맛볼 수 잇는 귀한 음식이었다.
그래서 우리는 명절마다, 친척이 모이는 날마다 미혼의 남녀들에게
“언제 국수 먹여 줄거냐?”는 말을 하곤 한다.
국수를 언제 먹을 수 있느냐고 묻는 것이 아니라 “언제 먹여 줄거냐”는
인사 속에는 그대가 결혼을 해야 내가 국수를 비로소 먹을 수 잇는 것이다 라는
국수에 대한 갈망의 표현이었던 것이다.

밀이 귀한 우리나라에서는 국수를 메밀과 전분으로 만들어 발전시켜
냉면이 되고, 막국수가 되고, 밀면이 되었다.
국수의 변천사에는 전쟁과 기근 등 우리나라의 가슴 아픈 역사도 숨어져 있다.
한국의 근대사와 현대사에서 빼놓을 수 없는 음식이 바로 국수인 것이다.

우리가 먹는 한 그릇의 국수 속에 담겨져 있는 역사를 맛보고
우리의 문학 속에, 삶이 담긴 한 그릇의 인문학을 맛보는 시간

5월의 누들플래닛은 국수의 나라, 한국의 이야기이다.



1

1 종가 고택에서 종부가 칼국수 써는 모습 ⓒ경향신문
2 1946년 해방 직후 서울 국수말리기 ⓒ슈트름게슈쯔
3 1952년 6·25 전쟁중 국수말리기(논산) ⓒ슈트름게슈쯔

2



3





Message from CEO

“누들플래닛(Noodle Planet)”
2024년 5월호는 우리나라 국수를 주제로
한국 근대사 속의 국수와 밀에 대한
이야기를 담았습니다.

소박하고도 아름다운 문학 속의 국수,
속담에 얽힌 국수 이야기를 통해
우리네 삶이 진하게 우러난 국수 한 그릇을
맛보게 됩니다.

경기대학교 관광대학의 외식조리학과
한경수 교수님과 그 제자분들의
인터뷰를 통해 대한민국 외식문화의
미래를 보았습니다.

누들플래닛을 구독해 주시고
함께 만들어 주시고
맛있게 즐겨 주셔서 감사드립니다.

주변에도 널리 알려주셔서
맛있는 면세상을 함께 누리게 해주세요.

2024년 5월
누들플래닛 발행인
㈜면사랑 대표 **정 세 장**



1장

주영하

한국의 면 세계

김석동

속담으로 읽는 국수 이야기

박정배

우리나라 대동면지도

김미영

시, 소설로 맛보는 국수



한국의 면 세계

한국의 면 세계

글 주영하

K국수가 국물과 국수 품질, 두 마리 토끼를 잡기까지

2010년대 중반 이후 보통의 한국인 대부분은 하루에 한 끼를 밀국수로 해결한다. 만약 조선 후기 사람이 요사이 우리의 밀국수 애정을 보면 깜짝 놀랄 것이다. 밀은 연간 평균 기온이 3.8°C, 여름철 평균 기온이 14°C 이상인 지대에서 경제적인 재배가 가능한 작물이다. 이것을 보통 봄밀(spring wheat)이라고 부른다. 오늘날 세계인이 소비하는 밀 대부분은 봄밀이다. 겨울밀(winter wheat)도 있다. 늦겨울에 심어서 여름에 수확하는 밀이다. 한반도는 '장마'라는 우기와 한여름의 고온으로 인해서 봄밀이 재배되지 않는다. 그러다 보니 장마가 오기 전에 수확하는 겨울밀을 오래전부터 재배해 온다.



식민지기 만주에서 들여온 봄밀, 조선인의 입맛을 유혹하다

그렇다고 겨울밀이 한반도 전역에서 재배된 것도 아니다. 『조선총독부 농업시험장 25주년 기념지』(1931년)에는 식민지 조선의 재래종 밀인 겨울밀은 황해도·평안남도·강원도의 일부 고원지 대에서 적은 양이 생산된다고 했다. 그래도 황해도에서 그 생산량이 가장 많다고 적었다. 남부 지역의 농민들은 늦겨울에 논과 밭에 보리를 파종하여 다음 해의 보릿고개를 대비했으므로 겨울밀을 재배하지 않았다. 식민지 조선에는 그 전과 달리 만주(지금의 중국 동북 3성 일대)에서 들여온 봄밀이 날이 갈수록 늘어났다. 만주의 농민들은 18세기 이후에야 봄밀 재배를 시작했고, 20세기 초반 가을이면 다 익은 밀밭이 장관이었다. 늦가을이면 수확한 만주의 봄밀이 한반도로 들어왔다. 1920년대 초반 제국 일본의 손아귀에 들어가기 시작한 만주에는 일본인이 운영하던 만주제분회사가 있었다. 평양의 서해 관문 도시로 개발된 진남포에는 조선제분회사가 만주에서 들여온 봄밀을 제분하여 공급했다. 1920년대 후반 이후 인천과 서울에도 일본인이 운영한 조선제분과 경성면업과 같은 회사가 들어섰다. 그 전보다 값싸고 좋은 품질의 밀가루는 서울의 부유층 가정과 일본인이 운영한 빵집과 우동집에서 소비되었다. 조선의 농가에서는 겨울밀을 절구로 빻아서 껍질도 함께 섞인 거친 밀가루를 만들어 냈지만 식민지 조선에 들어선 일본 제분회사는 서양의 제분 기계를 갖추고 있었다. 이 공장에서 빻은 밀가루는 눈처럼 고왔다. 이 밀가루로 만든 국수나 빵을 먹으면 입에서 부드럽게 녹는 듯한 느낌을 주어 식민지 조선인의 입맛을 유혹했다.



1937년 조선제분 주식회사의 광고 봉투 ⓒ번개장터

미국에서 들어온 공짜 봄밀, 한국의 밀국수 애정이 싹트다

1945년 8월 15일, 해방 이후 남한은 미군에 의해 통치되었다. 불행한 전쟁인 한국전쟁을 거치면서 미국은 가난한 나라 한국에 긴급구호 물자를 원조해 주었다. 미국은 '상호안전보장 법(MSA)'에 근거하여 가난한 한국에 '잉여농산물'을 원조했다.

잉여농산물은 미국의 농촌에서 대량으로 수확한 밀·보리·콩 같은 양곡 중 자국에서 소비하지 못하고 남은 농산물을 가리킨다. 1954년 미국 정부는 자국의 농산물 가격을 유지하고 농산물 교역을 증진하는 한편, 저개발국의 식량 사정을 완화하기 위해 PL480(Public Law 480, 미공법 480호)이란 국내법을 만들었다. 미국의 PL480 법안은 미국 내 밀의 주생산지인 미네소타(Minnesota)주 출신의 휴버트 험프리(Hubert Horatio Humphrey, Jr. 1911~1978) 상원 의원과 세계적 곡물회사인 카길(Cargill)의 합작품이었다. 한국 정부는 1955년 미국농업교역 발전 및 원조법 제1관(款)에 의한 협정을 미국 정부와 체결하여, 1956년부터 잉여농산물, 그 중에서도 미국산 봄밀을 대량으로 원조받기 시작했다. 1961년 정권을 잡은 박정희 정부는 미국의



재건국민운동본부의 밀가루 분식활성화 운동 ⓒ요리철학 미성 Victiria



분식장려 포스터 ⓒ요리철학 미성 Victiria

잉여농산물을 효과적으로 이용했다. 1950년대 혼분식 권장을 쌀 절약과 미국의 잉여농산물 중 밀을 통한 식생활 개선 정책으로 바꾼 박정희 정부는 밥만 쌀로 짓게 하고, 막걸리나 가래떡 따위를 미국산 밀가루로 만들도록 통제했다. 1960년대 중반부터 강력한 행정력이 동원되어 시행되었던 박정희 정부의 '분식장려운동'은 국민의 밀국수 소비를 강제했다. 그 때, 가장 날개를 달았던 분식 메뉴가 바로 한국의 '짜장면'이다. 정부 주도의 이 정책은 1980년대 중반 이후 한국인의 밀국수 애정을 만든 결정적인 사건이었다.

일본에서 들여 온 라면,
K푸드로 세계인의 입맛을 유혹하다

사실 2000년대 초반까지 한국인 대부분은 밀국수의 맛을 평가할 때 국수의 품질보다 국물 맛을 더 우선에 두었다. 1963년 9월 15일, 한국에서 처음 출시된 인스턴트 라면은 일본의 묘조식품(明星食品)에서 개발한 스프 별첨의 방식을 채용한 제품이었다. 당시 일본의 인스턴트 라면의 스프는 닭고기 육수를 베이스로 했으므로 한국의 첫 제품도 그렇게 만들었다. '라면'이란 이름도 이상했지만, 닭고기 베이스의 육수도 당시 한국인의 입맛을 유혹하지 못했다. 그러자 라면 회사에서는 스프에 고춧가루를 넣고, 닭고기에서 소고기 베이스로 스프의 맛을 바꾸었다. 1970년 소고기라면이 출시되자 인기가 폭발했다. 비록 라면의 국수는 거칠어서 품질이 좋지 않았지만, 소비자들은 소고기 맛이 나는 국물에 푹 빠졌다. 사람들은 정해진 양의 물보다 더 많은 물을 붓고 끓인 라면에 찬밥을 말아서 국밥의 대용식으로 먹었다. 한국인의 배고픔을 달래며 한국 현대사의 큰 발자취가 된 라면은 이제 K푸드의 대표 주자가 되어 전 세계 미식가들을 유혹하고 있다. 2023년 한국의 라면 수출은 1조원대를 돌파했다. 더욱 재미있는 사실은 한국의 라면이 인스턴트라면을 처음 만들었던 일본 현지에서 선풍적인 인기를 끌고 있다는 점이다. 한국인의 입맛에 맞게 바뀐 스프, 바로 한국 라면의 국물 맛이 이런 역전의 현상을 만들어 낸 주인공이다.





국물과 국수 품질,
두 마리 토끼를 잡다

해방 이후 오로지 일본에만 수출하던 마른 멸치와 김의 생산량이 1960년대 후반 늘어나자, 정부에서는 국내 소비를 늘리기 위한 캠페인을 펼쳤다. 이때 유행한 음식이 바로 오늘날 한국 인이 즐겨 먹는 '잔치국수'다. 싼값의 밀가루로 만든 건면에 멸치 육수와 고소한 조미김이 첨가되자, 잔치국수는 사람들의 입맛을 유혹했다. 칼국수 역시 조선시대 사람들은 주로 메밀로 만들었다. 1960년대 이후 미국이 무상으로 공급해 준 밀 덕분에 메밀 칼국수에서 밀가루 칼국수로 변했다. 이렇게 짧은 시기에 한국인의 국수 소비 방식은 밀가루 위주로 바뀌었다. 강원도, 경기도 동부 사람들은 메밀국수를 여전히 으뜸으로 여기지만, 나머지 지역의 사람들은 국수라 하면 따뜻한 육수가 들어간 면요리를 먼저 떠올린다. 한국인이 즐기는 면요리의 핵심은 육수다. 닭이나 쇠고기를 끓인 국물, 동물의 뼈로 우린 국물은 한국인이 오래전부터 즐겨 먹었던 육수다. 심지어 뽕잎, 표고, 뿌리채소, 무와 대파, 배추 등으로 만든 채소 육수의 종류도 무척 다양하다. 거기에 삼면이 바다로 둘러 쌓인 한반도의 지형은 명태, 황태, 멸치, 바지락, 보말 등을 이용한 육수 탄생을 가능하게 했다. 여기에 해조류와 해산물이 더해지고 섞이며,국수의 육수 재료는 날이 갈수록 진화 중이다. 쉽게 구할 수 있는 밀가루가 다양한 재료의 국물과 만나 그야말로 국수의 랩소디가 시작된 것이다. 적어도 1990년대 후반 까지만 해도 한국인은 밀국수 자체의 품질보다 국물 맛을 우선에 두었다. 하지만 2000년대 이후 한국의 소비자들은 국수의 품질도 챙기기 시작했다. 더불어 한국의 앞선 국수 산업도 면의 품질을 끌어 올리는 데 큰 역할을 했다. 면의 품질이 점점 더 발전되어 오면서 K누들의 레시피 또한 세계적 수준으로 진화를 거듭하는 중이다. 오늘날 K푸드의 대표 주자인 한국의 밀국수는 국수 자체의 품질과 국물 맛이란 두 마리 토끼를 모두 잡은 결과다.



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 조선 음식사》 (2022, 중국에서 번역출판), 《분단 이전 북한 사람들은 무엇을 먹고 살았을까?: 일제강점기 북한 음식》 (2023), 《글로벌푸드 한국사》 (2023) 등의 책을 썼다.

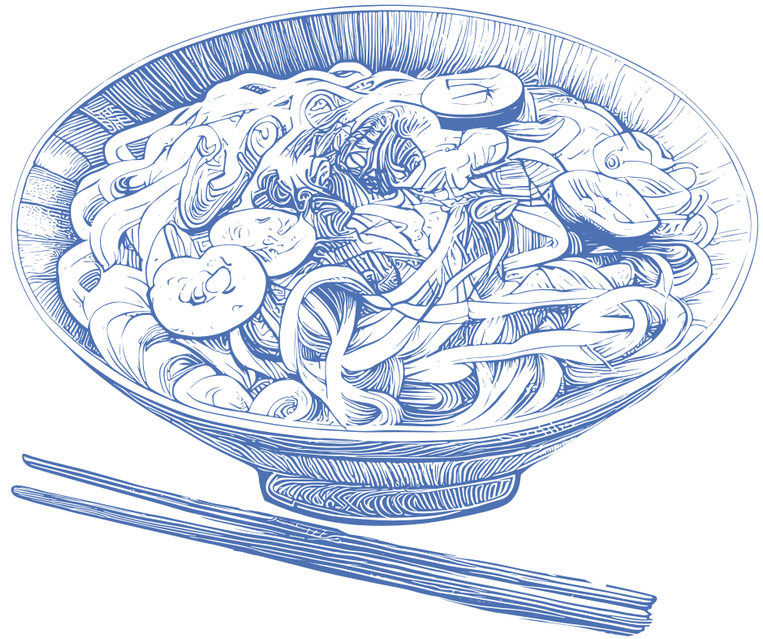
우리나라 대동면지도

글 · 박정배

다른 계보들도 많지만 이 글은 우리나라 면 맛집을 발품 팔아 모아 둔 박정배 작가의 아카이브라고도 할 수 있는 귀한 자료로 각 지방마다 특색 있는 면을 작가가 직접 맛보고 작가의 견해로 가장 맛있는 맛집을 총망라하였다. 박정배 작가의 개나리 봇짐을 따라 면 맛집 대동여지도 여행을 떠나 보시기 바란다. 왜 냉면이 빠졌냐 라고 물으신다면 다음호를 기대해 달라고 말씀드리고 싶다. 누들플래닛 웹진 6월호 제목이 “한·중·일 여름면”이니 냉면은 Coming Soon! (편집자 주)

이응희 「옥담시집 玉潭詩集」

어느 누가 국수를 만들었나
그 맛이 무엇보다 매우 좋네
반죽을 눌러 천 가락을 뽑고
식칼로 썰어 만 가닥을 만든다
손님 대접해 배를 실컷 채우니
능히 군자의 배를 헤아릴 수 있어라
세 사람이 먹기를 기다리지 않는다는
그 말이 참으로 무방하다 하겠네.





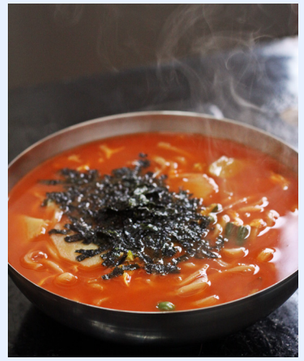
잔치국수, 칼국수, 냉면, 막국수로 크게 분류되는 우리나라 국수는
작게 분류하면 N개의 면과 국물의 변주곡이다. 가짓수가 차고 넘친다.
전국 팔도에 국수문화가 없는 지역이 없을 정도로 우리나라는 국수의 나라인 것이다.
어느 지역에서나 흔한 건 메밀이었고, 척박한 땅에서 잘 자랐다.
춥고 척박한 땅의 북쪽 지방은 메밀가루에 전분을 섞어 국수를 만들어 먹었고,
남쪽 지방에서는 밀가루와 옥수수, 칡 등 곡물가루를 섞어 국수 요리를 즐겼다.
모양도 맛도 천차만별이고 지역별 국수가 만들어지고
유명해지는 과정을 맛보는 재미 또한 즐거움이다.

생각만해도 즐거운 여행, 행복의 음식인 국수 여행을 떠나보자.

음식은 장맛, 강원도 장칼국수의 힘

강원도 하면 차가운 막국수가 떠오른다. 맑고 시원한 국물에 메밀면이 슴슴한 자연의 맛이다. 그런데 강원도를 대표하는 면의 강자가 하나 더 있다. 멸치국물에 고추장이나 된장을 풀어 탁하고 붉은 육수를 만들어 거기에 밀국수를 말아 먹는다. 강릉에서 속초로 이어지는 동해안과 정선과 원주의 내륙에서 울진 아래까지 그 영향력을 미치고 있다. 고추장과 된장이 들어갔다고 주장하는 듯 붉고 걸쭉한 국물, 손반죽 티를 내며 뽐내는 구불구불 불규칙한 면발들, 강원도의 상징인 감자와 호박이 김가루와 함께 올려진 장칼국수다. 국물은 개운하다. 눈을 의심할 만큼 고소하다. 맵기보다 진한 맛을 더한다. 고들고들한 면발과 개운한 국물의 조합이다. 장칼국수 또한 1970년대 분식 장려 운동 때 생겨난 음식 문화다. 속초와 강릉 동해 일대에는 멸치육수를 기본으로 고추장과 된장이나 고추장과 막장을 섞어 만든 국물을 기본으로 한다. 가게에 따라 홍게·조개·오징어·새우 등 다양한 해산물을 넣고, 꾸미로 감자·호박·파에 김을 얹는 것이 이 지역 칼국수집들의 공통점이다.

속초할머니 장칼국수 ⓒ박정배





강릉벌집장칼국수 ⓒamychoi29

Best Pick!

속초 : #옛날수제비 #왕박골장칼국수칼국수
강릉 : #현대장칼국수 #금학칼국수 #벌집장칼국수
원주 : #장수칼국수 #영월장칼국수 #원주칼국수

세상 밖으로 나온 화전민들의 음식 '막국수'



춘천막국수 ⓒ박정배

강원도와 함경도에 이르는 깊은 산속에 살던 화전민에게 메밀은 중요한 작물이었다. 일제강점기에 화전민 수는 100만명이 넘었다고 한다. 불이 휩쓸고 간 땅은 처음엔 기름지다. 수수·밀 ·보리 같은 작물이 자라던 땅에 양분이 사라지면 메밀을 경작했다. 대한민국 막국수 로드의 출발지는 바로 춘천이다. 춘천지역의 화전민과 사람들은 메밀로 만든 국수를 '막국수'라 불렀다. 막국수는 메밀의 특성상 손님이 오면 만들어야 하는 국수라서 '방금' 만든 이라는 뜻의 막이 붙었다는 것이 가장 유력한 설이다. '막국수란 단어를 1970년대 막국수가 대중적으로 유행하면서 생겨난 것으로 생각하는 사람들이 있지만 어른들의 증언을 보면 해방 이전에도 이미 사용된 단어임을 알 수 있다. 화전민의 해체와 막국수의 대중화가 공교롭게도 맞물려 화전민들의 음식이던 막국수가 세상 밖으로 나왔다고 추정해도 무리가 없다. 70년대 중반 춘천은 소양강 댐과 몇 개의 댐이 건설되면서 전국적인 관심을 얻게 된다. 전국에서 노동자들이 몰려들었다. 저렴하고 맛있는 막국수는 배고픈 노동자들에게 엄청난 인기를 끌게 된다. 춘천 주변의 군부대를 제대한 젊은 군인들이 가세해 막국수의 명성은 강원도를 넘어 전국으로 확산된다. 지금의 막국수 명가들이 1970년대에 본격적으로 등장한 것은 이런 사회적 배경과 궤를 같이 한다.

Best Pick!

춘천 : #샘밭막국수 #유포리막국수 #남부막국수
인제 원통 : #명가 남북면옥 #서호순모밀국수 #전씨네막국수



인천 차이나타운의 짜장면 ⓒ박정배

검은 마성의 국민 외식메뉴 '짜장면'

한국을 대표하는 중국계 비빔 면인 짜장면은 인천에서 시작되었다. 1930년대 신문이나 잡지, 소설에는 중화요릿집에서 짜장면을 판 기록이 여럿 남아 있다. 1960년대 분식장려운동이 본격화되면서 춘장을 이용한 한국식 짜장면은 국민적 외식으로 등극한다. 20세기 초 인천 차이나타운에서 영업하던 식당 가운데 지금까지 정확하게 대를 이어온 곳은 없다. 차이나타운의 상점 대부분을 차지하는 중식당들은 거의 기업형에 가깝다. 현재 60여 곳이 넘는 상점들이 성업 중이다. 짜장면 뿐만 아니라 한국식 중국요리에는 전분이 많이 들어간다. 물전분을 넣는 기술은 한국식 중국요리의 모태인 중국 산둥요리의 핵심 조리기법으로, 맛을 오랫동안 지속시키는 효과가 있다. 배달용으로 많이 시켜먹는 우리 문화에 적합한 기술이기도 하다. '거우치엔'이라 불리는 이 기법은 전분을 물에 풀어 걸쭉하게 마무리하는 것이다. 요리가 천천히 식게 하는 역할을 하고, 또 요리가 다 식었을 때에도 재료에서 수분이 빠지면서 그 수분이 재료의 맛과 섞여 요리의 맛이 변질되는 것을 방지하는 기술이다. 중국의 자장멘이 한국에서 짜장면이 되는 과정 속에 가장 큰 자리를 차지하고 있는 인천의 차이나타운을 빼고 과연 짜장면을 논할 수 있을까? 인천의 차이나타운에 있는 짜장면박물관에 추억여행 겸 들러 보는 것도 좋다. 그리고 아직 소박한 옛날 짜장면집의 멋을 풍기는 신승반점에 들러 간짜장과 일반짜장 한 그릇씩 시켜 나눠 먹는 것도 좋겠다.

Best Pick! #신승반점 #연중반점



대구 서문시장
칼국수 거리 ⓒ박정배



대구 동곡할매칼국수
ⓒ박정배

밀가루 반죽에서 태어난 칼의 노래 '칼국수'

칼국수는 정직하고 무섭다. 칼국수는 손으로 면을 반죽해야 하고 칼로 썰어내야 하기 때문이다. 재료를 구분하지 않으며 육수를 가리지 않는다. 면이 투박하고 단면이 칼날처럼 선명하면 그 모든 것에 칼국수란 이름을 붙여준다. 손쉬운 요리법으로 칼국수는 오랫동안 사람들에게 사랑을 받아왔다. 어머니의 지휘 아래 가족들이 모여 면을 반죽해 밀대로 밀어 수제비를 빚거나 칼로 썰어내 국수를 만들어 먹던 일은 불과 몇 십 년 전만 해도 우리 일상의 한 모습이었다. 칼국수는 인간의 정성과 사랑의 숨결이 가장 직접적이고 정직하게 반영된다. 우리네 어머니들이 자식들을 위해 만들던 그 칼국수가 면면이 이어져 대한민국 구석구석, 지금 전국적인 현상으로 나타나고 있다. 그 중에서도 대구는 면의 도시라 불릴 만큼 칼국수가 유명하다. 칼국숫집에 가장 많이 붙는 이름이 '할매'인데, 대구에도 유명한 할매칼국수 가게들이 많다. 안동의 국수문화와 국수 건조가 쉬운 대구의 더운 기후, 부산의 밀 하역소와 제분 공장 같은 시설, 1960년 이후 공업의 발전으로 인한 인구 급증 등의 여러 요인으로 대구는 분



대구 경주할매칼국수 ⓒ박정배



대구 명덕할매칼국수
ⓒ박정배

식 문화와 경상도 사람들에게 익숙한 칼국수의 본향으로 자리 잡는다. 1980년대말 까지만 해도 대구가 전국 국수시장의 50% 이상을 차지했다고 알려져 있다. 멸치 육수에 얼갈이·청방배추를 주로 사용한다. 웃기로는 다진 소고기, 볶은 호박채, 김 정도만 들어간다.

Best Pick! #명덕할매집 #경주할매칼국수 #금와국수 #태양칼국수



대전 공주분식 칼국수 ⓒ박정배

또한 칼국수로 유명한 도시로는 대전을 빼놓을 수 없다. 대전의 칼국수 명가들의 역사는 1950년대 후반에서 1960년대 초반까지 거슬러 올라간다. 대전에 한국전쟁 직후 원조받은 밀을 전국적으로 보낼 보관소가 생긴 것도 큰 영향을 미쳤다. 대전에서 가장 오래된 칼국수집으로 알려진 대선칼국수는 1958년에 문을 열었고 대전역 앞에 있는 신도칼국수는 1961년에 개업했다. 대선칼국수와 신도칼국수가 멸치육수를 기본으로 한다. 1975년 대흥동에 문을 연 공주분식의 등장으로 대흥동 칼국수거리가 조성 된다. 공주분식은 이전의 하얀 국물과 달리 빨간 얼큰이 칼국수와 고명으로 올라간 푸짐한 쑥갓으로 칼국수 대중화에 기여한다.

칼국수와 만두가 합을 이룬 원주의 명물 '칼만두'

원주는 장칼국수와 막국수가 유명하고 만두국과 칼만두가 더 유명하다. 만두국과 칼만두는 사실 한 몸 같은 음식이다. '칼만'이라고도 줄여 부르는 칼만두국은 만두국과 칼국수가 결합된 원주만의 독특한 면문화다. 1978년부터 시장 주변에 하나둘씩 들어서기 시작한 손만두와 칼국수를 팔던 노점상들은 시장안에 점포를 두고 영업을 하고 있다. 시장 내에서 가장 오래된 집은 '할머니만두'다. 김치와 당면 녹두가 주로 들어간 만두 속은 주를 이루는 김치 덕에 붉은 기운을 감추지 못한다. 칼국수와 만두가 합을 이룬 칼만두를 원주의 명물로 만든 방본인은 억척스런 할머니들이다. 원주 사람들이 가장 좋아하는 음식 중의 하나가 칼만두다. 어느 식당을 가더라도 손으로 빚은 만두와 칼만두를 판다.

Best Pick! #원주김치만두 #우리 왕만두 #예진네 만두 #나래분식





원주 칼만두 ⓒ박정배

민물고기 잡아 끓여 먹던 천렵의 산물 '어탕국수'



함양 조샌집 어탕국수 ⓒ2020아이리스

지리산 자락에 자리잡은 함양과 산청에는 어탕국수가 유명하다. 여름철 냇가에서 민물고기를 잡아 국을 끓여 먹던 천렵이라는 물고기잡이에서 부터 시작된 문화다. 천렵국수, 어국수, 생선국수라고도 불리며 독특한 맛으로 유혹하는 별미 중의 별미이다. 특히 함양군청 인근에 자리 잡고 있는 어탕국수 전문점 '조샌집'은 어탕국수를 1970년대 초에 처음 선보인 집이다. 어탕국수는 피라미, 붕어, 메기 등 민물 잡고기를 푹 고아 뼈를 추려내고서 갈아 얼갈이배추(늦가을이나 초겨울에 심어 가꾸는 배추)와 국수를 넣어 뚝배기에 내놓는다. 방아잎과 산초가루를 살짝 넣어 먹는게 특징이다. 함양보다 시작은 늦었지만 산청의 어탕국수는 더 유명하다. 전국에 '지리산 어탕국수'나 '산청어탕국수'의 상호를 사용하는곳이 경남에는 많다. 산청에서도 어탕국수를 대표하는 지역은 생초면이다. 경호강에서 잡히는 피리, 붕어, 미꾸라지 등의 민물고기를 뼈째 푹 고은 국물을 이용하고 화한 맛을 내는 천초 가루와 경남지역 사람 들이 즐겨 먹는 방아 잎의 경우 민물고기의 비린 맛을 잡는 것은 물론 풍미도 더해준다.

Best Pick! #조샌집(함양) #생초식당(산청)



모리국수 ⓒHYEONY_1004

모디 모아 푸짐하게 끓여내는 '모리국수'

지리산 자락에 자리잡은 함양과 산청에는 어탕국수가 유명하다. 여름철 냇가에서 민물고기를 잡아 국을 끓여 먹던 천렵이라는 물고기잡이에서 부터 시작된 문화다. 천렵국수, 어국수, 생선국수라고도 불리며 독특한 맛으로 유혹하는 별미 중의 별미이다. 특히 함양군청 인근에 자리 잡고 있는 어탕국수 전문점 '조샌집'은 어탕국수를 1970년대 초에 처음 선보인 집이다. 어탕국수는 피라미, 붕어, 메기 등 민물 잡고기를 푹 고아 뼈를 추려내고서 갈아 얼갈이배추(늦가을이나 초겨울에 심어 가꾸는 배추)와 국수를 넣어 뚝배기에 내놓는다. 방아잎과 산초가루를 살짝 넣어 먹는게 특징이다. 함양보다 시작은 늦었지만 산청의 어탕국수는 더 유명하다. 전국에 '지리산 어탕국수'나 '산청어탕국수'의 상호를 사용하는곳이 경남에는 많다. 산청에서도 어탕국수를 대표하는 지역은 생초면이다. 경호강에서 잡히는 피리, 붕어, 미꾸라지 등의 민물고기를 뼈째 푹 고은 국물을 이용하고 화한 맛을 내는 천초 가루와 경남지역 사람 들이 즐겨 먹는 방아 잎의 경우 민물고기의 비린 맛을 잡는 것은 물론 풍미도 더해준다.

Best Pick! #까꾸네 모리식당

북한의 냉면이 피난 와서 만들어진 '밀면'



밀면은 피난의 음식이다. 6·25 전쟁 이후 생겨난 피난민촌은 부산의 가파른 산을 가득 메웠다. 함경도 실향민의 대량 이주로 시작된 부산의 냉면 문화는 부산의 번성했던 면(麵) 문화가 함경도의 회국수 문화와 만나 '밀면'이라는 새로운 면 문화를 만들어낸다. 밀면은 초기에는 '밀냉면', '부산냉면', '경상도냉면'으로 불렸을 만큼 냉면의 영향이 강했다. 밀면은 밀가루를 메밀면 제작 방식인 압출 방식으로 뽑아 낸다는 것에서 한국형 고유면으로 입지를 가지고 있다. 함경도 내호에서 냉면집을 하던 실향민이 고향 이름을 따 1954년에 '내호냉면'을 개업한다. 밀가루 70%에 고구마 전분 30%를 섞은 밀면을 만들어 낸 것은 1959년의 일이다. 1960년대 가야밀면에서 100% 밀가루 면이 만들어지고 한약재가 육수에 들어가면서 밀면이 완성된다. 해방 이전의 부산에는 일본의 우동문화가 자리 잡고 있었다. 게다가 구포에서 생산된 구포국수 덕에 소면을 멸치 국물에 삶아 먹는 문화도 상당히 대중화된 상태였다. 국물을 중심으로 한 기존의 면문화가 깊이 뿌리내린 상태에서 함흥식 면문화가 결합되어 탄생한 새로운 면은 대중을 열광시키기에 충분했다. 차가운 국물에 말아 먹는 북한식 면의 특징에 쫄깃한 면발이 핵심인 부산의 밀국수와 우동문화가 만난 것이다.

Best Pick! #개금밀면 #삼성밀면 #국제밀면 #내호냉면

개금밀면 ⓒ박정배



국제밀면 ⓒ박정배



내호밀면 ⓒ박정배



가야밀면 ⓒ박정배



14개의 국수 공장이 건져 올린 '진주국수'

경상도는 남해와 동해에 좋은 어장을 가지고 있어 해산물이 풍부하고, 남북도를 크게 굽어 흐르는 낙동강 주위의 기름진 농토에서 농산물도 넉넉하게 생산된다. 곡물 음식 중에는 국수를 즐겨 먹는다. 밀가루에 날콩가루를 섞어 반죽하고 칼로 썬 국수를 멸치나 조개로 우려낸 장국에 말아먹는 맛이 그만이다. 그 중에서도 경상남도 향토 음식인 조개 국수가 영향을 준 진주국수가 있다. 조개국수에 공장제 소면을 기본으로 부추와 숙주나물 그리고 조갯살 다진 것과 고춧가루를 기본으로 한다. 1970년대 진주에 14개의 국수 공장의 영향이 크다. 진주의 된장 국수 문화도 건면을 기본으로 한 대중적 면문화로 자리잡고 있다.

Best Pick! #반천촌국수 #중앙국수



반천촌국수 ⓒgnuae



전주 소바콩국수 ⓒ셩바의 놀고 먹는 이야기

한 여름 더위는 깨는 맛 '전주콩국수'

전주의 콩국수 전문점들은 소바라는 일본식 메밀면의 이름은 단 가게들이 유독 많다. '소바'란 이름이 붙었지만 쓰유에 찍어 먹는 일본식 정통 소바와 거리가 멀다. 여름에는 면발 원료에 메밀보다 밀가루가 더 많이 섞여 있고, 국물은 그냥 콩물이다. 한 마디로 정리하면 소바콩국수다. 1950년대 중반 남부시장 주변에서 시작된 소바콩국수는 단맛이 강한 게 공통된 특징이다. 하얀 콩물에 검은색 소바, 마치 흑백사진을 보는 듯한 강렬한 명도의 대비가 인상적이다. 콩물은 달거나 짠 강한 남도의 맛을 낸다. 전주 콩국수의 공통된 특징은 국물보다 명발에 있다. 메밀 함량이 얼마 안되지만 메밀 겉껍질이나 태운 보리로 색을 낸 대중적 소바면이다. 차가운 성질의 메밀과 콩, 거기에 강한 단맛이 더해진 콩국수! 전주 사람들은 팥빙수같이 시원하고 달달한 전주식 소바를 먹으며 여름을 난다.

Best Pick! #진주집 #금암소바 #소바가



담양 진우네국수집 비빔국수 ⓒlilol

담양의 10미 중의 진미 '비빔국수'

맛의 고장 담양에는 이른바 10미가 있다. 떡갈비, 죽통밥, 한정식, 한우생고기, 국밥, 메기찜, 한과 등이 유명한데 담양 관방천에 유명한 '국수거리가 있다. 10여개의 국수가게들이 늘어서 있다. 1970년대초반 담양 죽물시장이 섰던 자리에 국수거리의 원조집인 진우네국수집이 비빔국수와 멸치국수, 삶은 계란 세 가지가 전부인 메뉴를 팔면서 시작된 일이다. 원래부터 '국수거리'라는 거창한 이름이 붙었던 곳은 아니다. '죽물시장'이 활성화 되었던 때에 새벽부터 몰리는 죽세공예제작자들을 위해 저렴하게 국수를 말아 대접하였던 것이 기원이다. 손님들 사이에서 약계란이라고 불리는 삶은 계란은 멸치 국물 등에 이틀을 삶아낸다. 국수는 소면을 사용한다.

Best Pick! #진우네국수집

P.S. : 이번 호에는 휴가철이 오기 전에 가장 먼저 알리고 싶은 국수의 종류와 국수 맛집을 중심으로 전국 지도를 구성하였다. 다음 호에는 여름면의 대표주자인 냉면 전국지도를 작성해 볼 생각이다.

우리나라 대동면지도





대구 서문시장
칼국수 골목



박 정 배

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.

시, 소설로 맛보는 국수

글 김미영

먹어야만 맛인가? 읽는 것도 맛이 있다!

국수를 소재로 쓴 시나 소설로 식탁 위의 문학 기행을 떠나 보자.
소박한 음식이나 국수 한 그릇엔 정, 그리움, 추억 등이 차고 넘친다.
허기지고 입맛 없을 때 후루룩 먹을 수 있는 국수는 소시민을 대변하는 음식이다.
일상적인 삶과 소박한 정서를 환기시키는 소재로 이만한 음식이 있을까 싶다.

문태준 시인의 시집 **<가재미>**(문학과 지성사)에 실린 시 **'평상이 있는 국숫집'**이다.
시인은 "붐비는 국숫집은 삼거리 슈퍼 같다"라고 말한다.
흔히 사람이 모이는 공간, 소통하는 공간으로 대변되는 슈퍼와 국숫집이 닮은꼴이다.
아프고 고단했던 이들이 평상에 앉아 "친정 오빠"를 만난 것처럼 서로의 삶을 위로해 주는
정겨운 분위기는 "손이 손을 잡는 말" "눈이 눈을 쓸어주는 말"로 다정다감하게 담겨 있다.
재밌는 건 "쯧쯧쯧쯧 쯧쯧쯧쯧"하는 의성어다. 국수를 씻는 소리 같기도, 혀를 차는 소리 같기도 한데
국숫집 풍경 속으로 사람들이 나누는 위로와 교감이 절묘하게 버무려져 있다.

평상이 있는 국숫집

평상이 있는 국숫집에 갔다
붐비는 국숫집은 삼거리 슈퍼 같다
평상에 마주 앉은 사람들
세월 넘어온 친정 오빠를 서로 만난 것 같다
국수가 찬물에 헹궈져 건져 올려지는 동안
쯧쯧쯧쯧 쯧쯧쯧쯧,
손이 손을 잡는 말
눈이 눈을 쓸어주는 말
병실에서 온 사람도 있다
식당 일을 손놓고 온 사람도 있다
사람들은 평상에만 마주 앉아도
마주 앉은 사람보다 먼저 더 서럽다
세상에 이런 짧은 말이 있어서
세상에 이런 깊은 말이 있어서
국수가 찬물에 헹궈져 건져 올려지는 동안
쯧쯧쯧쯧 쯧쯧쯧쯧,
큰 푸조나무 아래 우리는
모처럼 평상에 마주 앉아서



문태준 시인의 시집
<가재미>

국숫집에서의 명상

빗줄기 나를 끌고 들어선 곳
처마 밑으로 모여드는 둥근 빗소리
어디에서 오래도록 숨어 살았더냐
온몸 던져버릴 수 있는 그들 앞에
다만 한 그릇 국수와 마주 앉아 있다
길이라곤 보이지 않는
저 허공 속
사람의 육안으로 잡히지 않는 길
살아갈 길만큼 길어 보이는 국수 가락
추적추적 말아 올리노라면 울컥, 묵은
생각의 잔뿌리 끊어 버리고만 싶다

정이랑 시집 **<버스정류소 앉아 기다리고 있는,>**(문학의전당)에 실린 **'국숫집에서의 명상'**이다. '추적추적'의 사전적 의미는 자꾸 물기가 축축하게 젖어 드는 모양이다. 대체로 비나 눈물과 어울려 잘 쓰이는 단어나 이 시에선 국수 가락에 붙었다. "추적추적 말아 올리노라면 울컥"하고 목메게 하는 건 국수인데 "길이라곤 보이지 않는 저 허공 속" "살아갈 길만큼 길어 보이는" 정류장 속 사람들의 아득한 길이 국수 그릇에 담겨버렸다. 분주히 정류장을 오가는 사람들의 무거운 발걸음에 연민을 담은 시인의 시선이 느껴진다.

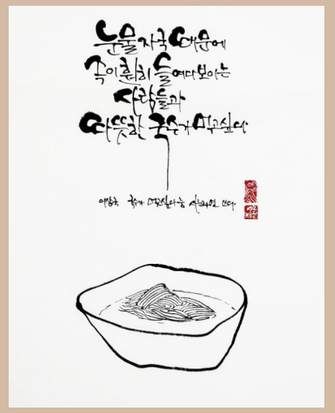
국수가 먹고 싶다

사는 일은
밥처럼 물리지 않는 것이라지만
때로는 허름한 식당에서
어머니 같은 여자가 끓여주는
국수가 먹고 싶다

삶의 모서리에서 마음을 다치고
길거리에 나서면
고향 장거리 길로
소 팔고 돌아오듯
뒷모습이 허전한 사람들과
국수가 먹고 싶다

세상은 큰 잔칫집 같아도
어느 곳에선가
늘 울고 싶은 사람들이 있어

마음의 문들은 닫히고
어둠이 허기 같은 저녁
눈물자국 때문에
속이 훤히 들여다보이는
사람들과
국수가 먹고 싶다



붓끝에 시를 묻혀 캘리 한 조각
ⓒ사노라면

이상국 시인의 시집 **<국수>**(강)에 실린 **'국수가 먹고 싶다'**도 국수 한 그릇으로 위무를 건네고 싶은 시인의 마음이 녹아 있다. 시인이 허름한 식당의 어머니 같은 여자, 뒷모습이 허전한 사람들과 국수를 먹고 싶은 이유는 "세상은 큰 잔칫집 같아도 어느 곳에선가 늘 울고 싶은 사람들이 있어"서다. 삶이 힘겨운 사람들의 마음을 따뜻한 국수 한 그릇으로 데워주고 싶은 바람일 거다. 시인의 또 다른 시 '국수 공양' 속 국수는 삶의 경건함도 느껴진다.

국수 공양

동서울터미널 늦은 포장마차에 들어가

이천 원을 시주하고 한 그릇의 국수 공양(供養)을 받았다

가다꾸리가 풀어진 국숫발이 지렁이처럼 굵었다

그러나 나는 그 힘으로 심야버스에 몸을 앉히고

천릿길 영(嶺)을 넘어 동해까지 갈 것이다

오늘밤에도 거리의 도반(道伴)들이

더운 김 속에 얼굴을 묻고 있다

늦은 밤 심야버스를 타고 먼 길 가는 시인에게 국수는 지친 몸을 일으키는 음식이다. 섬기는 마음이 담긴 '공양'이란 단어를 쓰며 국수 파는 사람을 높인 건 생의 기운을 불어넣어 준 감사함일 터다.

국수

아, 이 반가운 것은 무엇인가

이 희수무레하고 부드럽고 수수하고 슴슴한 것은 무엇인가

겨울밤 쩡하니 닉은 동티미국을 좋아하고

얼얼한 댕추가루를 좋아하고

싱싱한 산꿩의 고기를 좋아하고

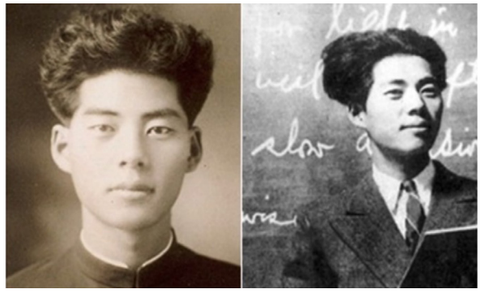
그리고 담배 내음새 탄수 내음새

또 수육을 삶는 육수국 내음새

자욱한 더북한 삿방 쩔쩔 끓는

아르굩(아랫목)을 좋아하는 이것은 무엇인가

한국 현대문학의 거장으로 꼽히는 시인 백석의 '국수' 시 일부다. 국수 하면 떠오르는 대표적인 시로 1941년 <문장>지에 발표된 작품이다. 안도현 시인이 쓴 <백석평전>(다산책방)에 따르면 백석이 오산학교에 다닐 무렵 학교 주변엔 작은 마을이 있었다. 학생들은 밤 늦게까지 공부하고 출출함을 달래려 중국음식점이나 국숫집을 즐겨 찾았다고 한다. 추운 겨울 국수를 먹던 평안도 고향 마을 추억이 녹아 있다.



일본 유학시절의 백석 시인(왼쪽),
영어교사 시절의 백석 시인 (오른쪽) ⓒ시사인

평안도에서는 냉면을 국수라고 불렀다. '쩡하니 닉은 동티미국' '얼얼한 댕추가루' 같은 묘사가 냉면을 자동으로 떠오르게 한다.

눈이 많이 나와서

산엣새가 벌로 나려 멕이고

눈덩이에 토끼가 더러 빠지기도 하면

마을에는 그 무슨 반가운 것이 오는가 보다

로 시작되는 이 시는

이 조용한 마을과 이 마을의 으젓한 사람들과 살틀하니 친한 것은 무엇인가

이 그지없이 고담하고 소박한 것은 무엇인가

로 끝맺으며 국수를 함께 나누는 사람들의 달뜨고 술렁이는 따뜻한 분위기를 전한다. 김숨 작가가 쓴 소설 <국수>(창비)는 국수에 대한 묘사가 매우 농밀하다. 밀가루가 반죽과 숙성의 시간을 거쳐 국수가 되는 일련의 조리 과정을 통해 주인공이 피 한 방울 섞이지 않은 새어머니와 오랜 시간 보이지 않는 끈으로 연결됐음을 시사한다.

주인공 '나'에게 새어머니는 국수에 따라붙는 자동 생성어다. 애를 낳지 못해 이혼당하고 식모처럼 사남매집에 오게 된 새어머니는 집에 온 첫날 국수를 해줬다. 결혼 8년 만에 어렵게 임신한 주인공이 아이를 유산하자 새어머니가 새벽같이 고속버스를 타고 달려와 해준 음식도 닭칼국수다. 가출한 친어머니 자리를 대신한 새어머니를 부정하고 밀어내던 열 네 살의 나는 마흔 살이 넘도록 새어머니를 받아들이지 못한다.

새어머니와의 관계에 변화가 생긴 건 새벽에 걸려 온 전화를 받은 뒤다. "혀 좀 끊어줘라" 암이 퍼진 혀의 절제를 앞둔 새어머니에게 나는 밀가루 반죽을 빚어 국수를 끓여준다. 자신처럼 아이를 낳지 못한 새어머니. 그가 반죽을 빚어내 뽑아낸 끈 같은 국숫발은 자식이란 끈을 대신한 게 아닌가싶어 울컥한다. 반죽을 퍽퍽 치대는 시간이 가슴 속 응어리를 푸는 시간이었겠다 짐작해 본다. "얼마나 더 주무르고 치대고 이겨야 국숫발을 뽑기에 적당한 반죽이 될까요. 당신의 양푼 속에 소금물을 부어가며 치대고 치댄 것, 그것은 어쩌면 밀가루 반죽이 아니라 시간이 아니었을까요"

소설 속 국수는 맛 이상의 '무엇'이다. 새어머니의 외롭고 고단했을 삶을 반추하며 건넨 '미안함'처럼 맛 너머의 맛을 가진 음식이 국수다. 소박하면서도 친근한 서민들의 음식이었던 국수엔 그렇게 우리네 삶이 담겼다.



김 미 영
한겨레신문 영상소셜팀 기자

<한겨레21> <한겨레신문>에서 경제부, 문화부, 사회부 등을 거친 21년 차 기자다. 면발 뽑듯 많은 기사를 쓰며 '선주후면(先酒後麵, 먼저 술 마시고 국수를 먹는다)'을 생활화하다 <대한민국 누들로드>라는 책도 썼다.

씹을수록 감칠맛나는
속담 속 국수이야기

속담으로 읽는 국수이야기 글 김석동

사람들의 입에서 입으로 전해 내려오는 짧은 문장의 비유적인 말을 속담이라고 한다. 경험을 통해 얻게 된 삶의 지혜와 교훈, 경계해야 할 일 등에 대한 내용을 담고 있는 말이다. 특정 언어를 사용하는 사람들 사이의 특별한 문화적, 사회적 관념과 태도를 나타내는 경우가 많다. 속담은 우리 조상들이 생활하면서 만들어 낸 것으로 구체적인 사례를 진술하여 추상적이고 포괄적인 의미를 전달한다.

속담은 세상살이의 통념과 지혜를 전하는 동시에 날카로운 해학과 풍자(諷刺)의 의미를 담을 때가 많다. 어떤 일을 경계하는 교화의 의도가 담겨 있는 말이라고 할 수 있다. 삶의 단면을 재치 있게 드러내면서도 이면에 존재하는 권력 관계나 사회적 모순을 비판하기도 한다. 서민의 문화를 생동감 넘치게 표현하면서도 삶의 보편적 진리나 가치를 담아내는 속담은 삶의 보편적 진리를 드러낸다.

속담은 일상의 현상을 비유하면서 보편적인 사람들의 인식과 태도를 반영한다. 사물과 낱말들을 통해 삶을 관통하는 재치와 풍자 등을 담아낸다. 그리고 구전되는 과정에서 생명력을 얻어 널리 쓰이는 특성이 있다.

그 중에서도 우리의 음식과 관련된 속담은 삶과 밀접하면서도 씹는 맛이 있고 감칠 맛이 난다. '국수'가 담긴 속담을 찾아보니 그 맛이 일품이다. 하나 하나 들여다보며 그 의미를 곱씹어 보자.

속담으로 읽는 국수이야기

국수 잘하는 솜씨가 수제비 못하랴

어려운 일을 할 줄 아는 사람은 쉬운 일은 걱정할 것이 없다는 말이다. 국수는 반죽을 밀고 치대고 써는 과정이 매우 어렵다. 그래서 잔칫날에나 맛볼 수 있는 음식이라고 하지 않는가? 그렇다면 수제비는 쉬운 것인가? 거꾸로 말하면 국수보다 한 수 아래 정도로 풀이해 볼 수 있겠다. 기술의 차이 라기 보다는 반죽과 동시에 끓는 물에 손으로 뚝뚝 떠내니 시간이 훨씬 덜 들고 노동의 강도가 낮기 때문일 것이다. 그러니 국수를 잘하는 사람은 수제비도 잘한다는 것이다. 하나를 잘 하면 다른 일도 잘한다.

메밀 밭에 가서 국수를 달라겠다

"우물가에서 숭늉 찾는다"는 뜻의 북한 속담이다. 메밀은 우리나라에 밀이 흔치 않았던 옛날에 선조들의 지혜로 만들었던 음식이다. 날씨가 추운 지역에서는 구하기 힘든 밀 대신 메밀로 만든 국수를 만들어 먹었다. 우물에서 숭늉을 찾는다는 뜻은 오래 기다려야 먹을 수 있음에도 당장 내놓으라는 것이다. 밥을 다하고 모두가 밥을 뜬 후에 남은 누룽지에 물을 부어야 드디어 먹을 수 있는데 그 숭늉을 우물가에서 찾으니 얼마나 성질이 급하면 그러겠는가? 그렇다면 메밀 밭에서 찾는 국수는 어떠 한가? 더하면 더했지 덜하지 않다. 먼저 메밀을 수확한 후 털고 껍질을 제거해야 한다. 빻아서 가루를 만들고 반죽을 한 후 압출기에 넣고 있는 힘껏 눌러서 뽑아야 면이 나온다. 그 과정이 얼마나 길겠는가? 성질이 급한 사람에게 일침을 놓을 때 쓰기 딱 알맞은 말이라고 해석할 수 있다.

더운 국에 국수사리 풀어지듯

어떤 일이 쉽게 되어 감을 비유적으로 이르는 말이다. 우리 선조들은 국수를 국에 말아 먹었고 그 전통은 지금도 이어지고 있다. 굳어진 국수 면발에 뜨거운 국이 부어지며 흐물흐물 늘어지며 가닥가닥 퍼지는 상태가 되는 이미지가 연상된다. 국수사리에서 사리는 "또아리를 틀다"에서 유래된 순우리말로 국수, 실 따위를 동그랗게 포개어 감은 뭉치나 그 수량을 세는 단위를 말한다. 잔칫날 국수뭉치를 그릇 하나 하나에 담아 놓고 손님이 들이닥치면 그 때 뜨거운 물을 부어 내는 시끌벅적 흥겨운 소음이 후루룩 맛있는 소리와 함께 들려 오는 듯 하다.

국수 먹은 배

국수를 먹으면 그때는 배가 잔뜩 부르지만 얼마 안 가서 쉽게 꺼지고 만다는 뜻으로, 먹은 음식이 쉽게 꺼지는 경우를 비유적으로 이르는 말이다. 실속 없고 헤픈 경우를 비유적으로 이른다. 어떤 일을 하고 효과가 없을 때에도 쓰이는 말이라고 볼 수 있다. 국수는 문 지방 넘기 전에 소화된다는 옛 어른들의 심심치 않은 불평도 들을 수 있었다. 하지만 우리 선조들의 음식에는 고명이나 웃기, 꾸미 등 국수 위에 얹는 고기와 채소류 등이 있었다. 국수를 그냥 먹지 않고 다른 영양소를 보충하는 과학이 아닐까? 우리가 국수를 먹을 때 전이나 수육을 곁들여 먹는 이유도 이런 맥락으로 풀이할 수 있다.

상투가 국수 버섯 솟듯



삐죽삐죽 솟아 있는 국수버섯. 국수를 썰어 놓은 모양이라고 해서 이름이 붙여졌다 ⓒ인디카

상투가 더부룩하게 솟아오르는 국수버섯처럼 우뚝하다는 뜻으로, 의기양양하여 지나치게 우쭐거리는 모양을 비유적으로 이르는 말이다. 왜 국수버섯일까? 국수가 버섯 모양으로 올라왔다는 것이 아니라 실제로 국수버섯이 존재한다. 국수를 썰어 놓은 모양 같다고 해서 국수버섯이라 불리는데 삐쭉하게 솟아 올라 온다. 19세기까지 국수라는 음식은 일반인이 쉽게 먹을 수 없었고 잔칫날에나 맛볼 수 있었으니 국수버섯 솟아오른 모양도 매우 도도해 보였을 것이다.

시어머니 오래 살다가 며느리 환갑날 국수 양푼에 빠져 죽는다

사람이 너무 오래 살게 되면 못할 일을 하게 됨을 비유적으로 이르는 말이다. 사람이 너무 오래 살면 말년에는 별의별 망측스러운 꼴을 다 당하게 됨을 비유적으로 표현하기도 한다. 이 속담에서는 2가지 사실을 엿볼 수 있다. 첫째, 환갑날 같은 경사에 먹었던 음식인 국수 그릇이라 하니 경사스러운 날에 불미스러운 일이 생긴다는 뜻이고 둘째, 며느리의 환갑은 본인의 팔순 즈음이니 그 옛날 얼마나 장수 했다는 것인가? 왜 하필 시어머니고 왜 하필 며느리일까? 다소 거친 표현일 수 있으나 해학이 담겨 있다고 볼 수 있다.

중 먹을 국수는 고기를 속에 넣고 담는다



김홍도의 민속화 탁발승

남의 사정을 잘 봐주는 것이 좋다는 말이다. 여기서 “중”의 사정이란 무엇일까? “중”은 불가에서 석가모니의 가르침에 따라 수련하고 그것을 널리 알리는 사람이다. 일반적으로 머리를 깎고 절에 살면서 신도들의 시주를 받고 사는데 시주를 받으러 속세에 내려오기도 한다. 높은 스님은 그런 활동을 하지 않을 테니 “중”이란 낮은 스님이나 어린 스님일 것이다. 한참 배고프고 혈기왕성 할 때이니 고기 한 점 욕심이 나지 않았을까? 음식에 담긴 뜻이 얼마나 사람의 마음에 닿는지 알 수 있는 속담이다. 익살스럽지만 밉지 않은 이 속담에서 선조들의 해학이 느껴진다.

국수 못하는 여자가 피나무 안반만 나무란다

“굿 못하는 무당 장구만 타박한다” “쟁기질 못하는 놈이 소를 탓한다”와 같은 맥락의 말이다. 자기 기술이나 능력이 부족한 것은 생각하지 않고 애매한 도구나 조건만 가지고 나쁘다고 탓함을 비꼴 때 쓴다. 안반은 커다란 도마에 해당하며 요즘은 중국집에서 반죽 쳐대 면발 늘일 때 쓰지만 예전의 안반은 도마나 떡판으로 많이 쓰였다. 안반은 느티나무로 만든 것을 최상으로 쳤지만 피나무 역시 나이테가 조밀하고 갈라지거나 터지는 일이 적어 안반 재목으로 널리 쓰였다. 꽤나 괜찮은 안반인데도 안반이 별로라서 일이 더디다고 탓한다는 말인 것이다. 피나무로는 불상이나 불경을 얹어두는 상과 밥상, 교자상, 두레상을 만들기도 했다. 국내의 전통 목각 재료는 주로 피나무 목재가 많이 사용된다. 재질이 부드러우면서도 뒤틀림이 없어 조각하기에 더 없이 좋은 재료이기 때문이다.



떡을 치거나 국수를 밀 때 사용하던 안반
ⓒ한국학중앙연구원

서민들의 말, 속담은 해학과 풍자 속에
삶을 통찰하는 지혜와 재치가 담겨 있다.
국수 한 그릇과 속담 한 줄은
우리들 삶에 얹어지는 특별한 맛이다.

4차 혁명의 시대 AI 시대가 되어도
우리 한민족의 능력은
계속 진화되고 발전될 것이다.
국수 잘하는 솜씨가 수제비 못하겠는가?
더운 국에 국수사리 풀리듯
21세기 대한민국도
여전히 술술 풀릴 것이다.

그런 의미에서 오늘은
국수 한 그릇 하러 갑시다, 여러분.



김 석 동
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.

2장

누들 인터뷰

경기대학교

한경수 교수

경기대학교

외식조리학과



경기대학교 외식조리학과를 가다

면사랑, K푸드의 산실

이론과 실무를 겸비한 글로벌 외식 전문가를 양성하고 있는 경기대학교 외식 조리학과는 대한민국 최초의 외식조리학과이며 1995년 학과 설립 이래 30년의 역사를 통해 대한민국 외식산업의 중추 역할을 담당해 오고 있다. 현재 우리나라와 미국에서 K푸드의 파인다이닝 사업을 이끌고 있는 밍글스의 오너셰프인 강민구 셰프를 비롯해서 중식의 박은영 셰프, 구본길 셰프 등 방송에서 유명세를 떨치고 있는 셰프들은 물론 호텔, 프랜차이즈, 식품업계 등 다양한 외식 분야에서 동문들의 활동이 눈부신 곳이다.

이론과 실기 겸비, 국제 무대 진출, 외식문화인 양성을 위해 될성부른 떡잎에 토양을 제공하는 곳! 누들플래닛 2024년 5월호는 경기대학교 외식조리학과의 학과장 한경수 교수님과 6명 학생의 인터뷰에서 K푸드의 미래를 확인하고 왔다.

요리는 AI 시대의 대체불가 영역!

외식산업 트렌드의 현재와 미래를 함께 논하다.

공과대학 식품공학 학부와 외식급식경영 석박사출신으로 경기대학교 외식조리학과의 커리큘럼을 외식 산업인 양성이라는 큰 그림으로 설계한 장본인이다. 그의 활동은 캠퍼스에 머무르지 않고 대한민국 외식과 식품 산업 전반에서 교류와 협력을 통해 이론과 실무에 반영되고 있다. 제 4차 산업혁명의 시대에 AI가 대체할 수 없는 감각의 영역을 강조하는 한경수 교수와 함께 대한민국의 외식 산업 미래로 잠시 여행을 떠나보자!



경기대학교 관광문화대학 학장
한경수 교수

1. 교수님 간단한 이력 설명 부탁드립니다.
현재 경기대학교 호텔 외식경영학부 외식 조리과 교수입니다. 작년 7월 부터 경기대학교 관광 문화대 학장이 되었습니다. 올해에는 한국 급식 외식 위생학회 회장을 하고 있습니다. 연세 대학교 출신이고 경기대학교는 99년도부터 25년 되었네요.

2. 경기대학교 외식조리학과의 특징을 간단히 설명해 주세요.
경기대 외식조리학과는 95년도에 시작했는데 한국 내 종합대학에서 외식 조리과를 만든 첫번째 학교입니다. 그 당시에 저희가 교과 과정을 다 만들었고, 그 커리큘럼을 보내 달라고 많이들 찾아오셨었습니다. 우리나라 외식조리과를 보게 되면, 식품 영양쪽으로 농대나 가정대, 경영대나 사회과학부 소속에 있는 경우가 대부분인데, 저희는 관광대학 소속으로 외식조리과를 설립했어요. 지금까지도 그 소속을 지키고 있어 저희가 그 뿌리를 가지고 있다고 보시면 됩니다.

3. 경기대학교 조리전공 입학 경쟁률이 50:1이라고 들었습니다. 어떤 학생들이 오나요?
맞습니다. 저희 학과의 입학 경쟁률이 굉장히 높습니다. 마치 방송의 오디션처럼 경쟁률이 어마어마합니다. 지원하는 학생들의 수준도 대단하죠. 자랑 같지만 사실입니다. 조리 전공자들은 이미 외식 조리자격증을 모두 고등학교에서 획득하고 들어오는 친구들이 대부분이에요. 어떤 친구는 가장 고난이도 시험인 복어요리 자격증까지 준비된 상태에서 입학하기도 합니다. 또 다른 축은 외식 경영과 글로벌 진출 등 새로운 영역을 개척하고자 하는 친구들입니다. 학부 선택은 호텔 외식 경영학부로 들어와서 1년 후에 외식 조리 전공 호텔 경영 전공으로 선택하죠. 입학할 때부터 사실 정해져 있는 것 같습니다. “가전공”을 선택한 후에 2학년부터 본격적으로 시작합니다. 그래서 80명 정도 입학 후 40명 정도 조리 외식 전공을 선택한다고 보시면 됩니다.

4. 교수님께서는 조리전공의 교육 방향을 어떻게 설정하고 계실까요?
저희 과(科) 명칭이 Department of Foodservice & Culinary Management에요. 외식과 조리라는 의미인데 음식의 범위가 굉장히 넓어진 만큼 푸드서비스만 다루지 않고 음식에 대한 경영, 조리를 모두 섭렵하는 교육으로 영역이 많이 넓어졌다고 할 수 있습니다. 조리에 국한해서만 공부하는게 아니라 구매, 인사, 홍보 마케팅까지 음식에 대한 다양한 분야를 공부할 수 있도록 해줍니다. 셰프만 키우는 것이 아니라 인사이트, 통찰력 등을 중요하게 생각합니다. 머천다이징 하는 친구도 있고, 영화감독을 하는 친구도 있고… 학생들이 좀 더 다양한 분야로 가길 원하기도 하구요.

5. 교수님께서 현재 강조하고 있는 전공자의 가장 큰 덕목은 무엇일까요?

예전에는 문제 해결 능력이 중요했지만, 챗GPT로 시작된 AI시대에는 질문하는 능력이 중요합니다. 자신에게 일어난 질문을 소중하게 여기고, 나의 생각을 좀 귀하게 여기라는 말도 많이 하고 있습니다. 자기에게 불현듯 떠오르는 생각이 있다면 꼭 적어놓으라는 이야기도 많이 해줍니다. 나중에 이게 다 자산이 될 텐데 떠오른 것을 그냥 잊어버리면 없어지니까요. AI시대에는 창의적 사고 방식이 매우 중요하고, 그런 창의적 사고를 뒷받침할 수 잇는 이론적 근거를 찾을 수 있는 경로가 매우 많습니다. 그렇기 때문에 새로운 생각! 바로 불현듯 떠오르는 나의 생각이 매우 중요한 것이죠. 그리고 이건 아주 기초적이지만 매우 중요한 덕목인데요. 외식은 혼자서 할 수 있는 사업이 아닙니다. 그래서 서로서로에게 좋은 영향력을 주는 것이 가장 중요합니다.

6. 경기대학교 조리학과 출신 유명 셰프들이 많습니다. 기억에 남는 학생이나 에피소드가 있으신가요?

강민구라는 친구는 현재 레스토랑이 4개를 운영하며 미국 진출까지 성공적으로 해내고 있습니다. 한식의 파인다이닝에서 가장 성공적인 모델을 제시하고 있다고 생각해요. 또 엔젤스라고 그 친구는 이름이 어광인데 학생회장을 했었죠. LA에서 파인다이닝을 운영하고 있는데 LA타임즈에도 나올 만큼 유명해요. 또 강상욱이라는 친구는 현재 잠실 롯데호텔의 메인 주방 책임자로 있는데 글을 매우 잘쓰는 음식 글쓰기 작가이기도 합니다. 파스타나 리조또를 코팅 펜으로 만들면 맛없는 이유 등...아주 구체적이고 재미있는 글쓰기를 하고 있습니다. 농산물유통공사에 공공급식센터 다니는 이재상이라는 친구가 있고요. 식품 유통업계에 제자들이 매우 많이 진출해 있습니다.

7. 우리나라 면요리의 특징은 어떤 것이 있을까요?

교과서 적인 이야기 말고 제 개인적인 생각으로는 '간단하다'라는 말이 잘 어울리는 메뉴라는 생각이 듭니다. '간단하다'라는 말이 사전을 찾아보면 굉장히 심화된 말이거든요. 우리가 "간단히 국수나 먹을까?" 라는 말을 하는데 사실은 국수를 먹게 되면 간단하게 먹는 것 같지만 또 융숭하게 먹게 됩니다. 단체로 국수를 해주면 간단하지만 또 대접을 잘 받은 것 같은, 간단하지만 그런 느낌이 들어서 '간단하다'는 말이 참 잘 어울리는 음식이라는 생각이 들었습니다. 그리고 면요리는 영양학적으로도 매우 훌륭한 한 끼 식사가 됩니다. 많은 재료를 우려내는 국물에 단백질이 주성분인 국수류와 "웃기, 고명, 꾸미"같은 토핑류들이 다양한 영양소들을 공급해주죠. 색채적으로도 아름답고요.

8. 면사랑 제품을 사용해 보신적이 있으신 지 궁금합니다! 사용해 보셨다면 만족도는 어느 정도였을까요?

제가 면사랑 진천 공장에도 다녀온 사람이에요^^ 20년 전에 다녀 온 것 같은데요. 면사랑은 한 분야에 집중해서 연구하고 사업을 몰두했기때문에 매우 전문적이고 품질 또한 우수하다고 생각해요. 면사랑이 우리나라 면의 역사를 썼다고 해도 과언이 아니죠. 면사랑이야 말로 대한민국의 면요리 수준을 높이고 있는 회사라고 생각하고요. 제품의 품질 하나 하나 매우 우수하다고 보고 있습니다. 셰프들 중에 면사랑 제품을 안 써 본 사람 찾는 게 더 어렵지 않을까요?

9.먹방과 함께 요리에 대한 관심이 늘면서 스타 셰프들이 많이 탄생하고 있습니다. 이러한 흐름에 대해 어떤 생각을 하고 계신지요.

셰프 중심의 오너 셰프가 많아지는 건 바람직하다고 보고 있습니다. 파인다이닝 외에는 서비스 파트는 모두 다 기계화되고 있잖아요? 외식 흐름이 키친 중심으로 바뀌고 있기 때문에 오너 셰프가 늘어나는 것은 굉장히 긍정적이라고 보고 있습니다. 요즘같이 비용이 많이 증대하는 상황에서는 산업의 엑기스라고 생각됩니다. 고객이 왕이라고 생각했던 시대는 지나가고 있는 것 같아요. 레스토랑 오너가 행복해야만 오래 유지될 수 있거든요. 셰프 중심의 외식산업은 미래와 전통과도 연결되는 부분이 있다고 생각합니다. 지나치게 고객을 생각하지 말고 자신이 할 수 있는 수준으로 해야 된다는 입장입니다.

10. 마지막으로 현재 외식과 조리를 전공하고 있는 학생들에게 한 말씀 부탁드립니다.

제가 요즘 강조하고 있는 내용은 AI시대의 감수성입니다. 그야말로 외식과 조리 전공자들의 미래가 더욱 명확해지는 부분인데요. 아까도 말씀드린 것처럼 불현듯 떠오르는 나의 생각에 집중하고 그 생각을 토대로 이론적으로 뒷받침하고 진화 발전 시키고자 한다면 충분히 가능한 환경이 열렸습니다. 더욱 적극적으로 활용하고 잘 사용한다면 자료 수집이나 시행착오에 걸리는 시간들을 매우 단축시킬 수 있습니다. 그래서 더욱 감수성과 보이지 않는 작은 차이에 집중해야 할 때인 것 같습니다. 그리고, 어떻게 AI를 활용하고 질문할 것인가? 그것이 지금 저희가 다음 세대와 의논하고 함께 공부해야 하는 부분인 것 같습니다. 교수의 업무가 이제는 가르치는 것 보다 함께 공부하고 토론하며 함께 그 길을 찾아 나서는 것이라 생각됩니다.



이렇게 멋질 일이야?
학생 회장, 동아리 회장…

“우리가 꿈꾸면 대한민국 외식의 미래가 된다.”

경기대학교 외식 조리학과의 기둥 6명이 모였다. 학생회장, 동아리 회장 등 각자의 자리에서 멋진 활동들을 이어가고 있는 학생들이다. 그들의 꿈이 대한민국 외식과 식품산업의 미래라는 생각과 함께 한 마디 한 마디 소중하게 담았다. 정현종 시인의 “사람이 온다는 건 실은 어마어마한 일이다. 그는 그의 과거와 현재와 그의 미래와 함께 오기 때문이다.”라는 싯구처럼 오늘 K푸드의 미래를 이끌어갈 6명의 인터뷰는 더욱 특별하게 다가왔다.

경기대학교 학생 회장, 동아리 회장 일원





김범수
외식조리학과 20학번
2024학년도 외식조리학과 회장

요리를 만날 때 느끼는 설레임 만큼이나
열정과 진지함에 K-푸드의 미래가 설레인다.

밝은 에너지와 자신감 뿜뿜 김범수 학생은 맛있는 음식으로 여러 사람들에게 행복을 주고 싶어 조리전공을 선택하게 되었다고 한다.

요리를 하기 전에 항상 설레는 자신을 보고 어렸을 때부터 조리 전공을 하고 싶었다. 일반고의 경우 실기 관련 활동에 참여하기가 어려웠기 때문에 단순히 조리에만 치중하며 입시를 준비한 것이 아니라 외식경영학을 공부하며 다양한 분야에 적합한 인재상을 구축하며 입시를 준비해 왔다. 가장 좋아하는 요리는 중식인데 그 이유가 조금 독특하다. 많은 양의 기름과 센 불을 가지고 요리를 할 때 요리 과정 중에 나는 향과 불꽃 퍼포먼스가 설레게 한다는 범수 학생을 보며 “천직이라는 것이 이런 걸까?” 잠시 숨이 멎기도 했다.

요리의 가장 중요한 요소를 식재료라고 말한다. 그때 그때 좋은 재철 식재료를 사용하고, 그 재료의 매력을 잘 살려 요리하는 것이 가장 중요하다고 생각하기 때문이다. 요리에 정해진 레시피는 없다고 생각하기에, 항상 식재료의 특성을 파악해 맛있는 음식을 만드는 것이 중요하다고 한다. 아직 현장에 투입되지 않은 학생의 대답인데 이렇게 내공이 단단할 수 있을까?

김범수 회장이 가장 좋아하는 면요리는 엔초비 페이스트가 들어간 파스타!!! 그리고, 가장 자신 있는 면요리는 해물볶음우동이라고 한다. 면사랑 밀키트인 “전통한식잡채”를 먹고 면이 불어 있지도 않고 야채도 너무 다채로워서 맛있었다고 엄지척을 해주었다.



김보람
외식조리학과 22학번
조리 봉사 동아리 ‘채움’ 회장

파스타를 사랑하는 면 Lover다!
외식경영인을 목표로 팀플과 리더쉽을 강조하며
꿈을 향해 우직하게 달리고 있다.

“저는 창업을 하는 게 목표입니다. 제가 사장이 되려면 주방 실무에 대해 잘 알아야 한다고 생각해서 외식조리학과에 입학했으며, 이론 수업을 통해 운영에 대해 배우고 있습니다.” 김보람 학생은 명확한 포부와 정확한 목표의식을 갖고 있다. 동아리의 회장이 되면서 자신의 역할에 대한 공부를 제대로 했다고 한다. 현재의 자신도 많이 부족한데 20명이 넘는 인원을 이끌어 나가고, 봉사를 기획하고, 함께 요리하기 위해서 리더쉽과 관련한 강의를 들었다. 공감, 소통, 커뮤니케이션과 같은 교양을 위주로 듣기도 했다고 한다. 그냥 부딪히지 않고 미리 계획하고 공부하고 준비하는 자세, 바로 경영인의 자세가 아닐까?

조리학과는 대부분의 수업이 팀플로 이루어지기 때문에 협업이 제일 중요하다고 생각한다. 사람들을 잘 통솔할 수 있고 이끌어가는 게 제일 중요하다고 생각한다.

면류는 다 좋아하는 편인데 특히 우동과 파스타를 제일 좋아하고 가장 자신 있는 면요리는 크림 파스타와 투움바 파스타이다. 면사랑 제품 중에 까르보나라 크림우동과 비빔쫄면을 맛있게 먹었는데 “포장도 간편하고 맛도 좋았다.”라고 평가해 주었다. 기억에 남는 에피소드를 물었는데 작년 봄 축제 때 채움 동아리에서 판매했던 아끼소바라고 한다. 생각보다 너무 많이 팔려서 중국집에 전화해서 면만 따로 구매해서 판매한 적이 있다고… 역시 경영인 다운 위기대처 능력!! 면을 사랑하는 미래의 경영인, 김보람 학생은 경기대학교 학식도 맛있다고 평가해 주었다. 괄호 치고 먹는 걸 워낙 좋아한다는 변명 같은 웃음을 지으며 말이다.



오승희

외식조리학과 22학번
제과제빵 봉사 전문 동아리
‘가트’ 회장

조리학과의 프로젝트들은 결코 혼자 할 수 없기 때문에 공동체에 적응하고 화합을 이루는 것이 가장 중요하다.

중학교 다닐 때부터 조리를 전공하고 싶었다. 학교 방과후 활동으로 베이킹과 바리스타 과목을 통해 직접 만들고 체험하는 과정이 너무 즐거웠고, 이를 나눠주며 거대한 행복감을 느꼈다. 그냥 행복이 아니라 거대한 행복!

꿈을 위해 교직 이수를 하고 있다. 지금 배우고 느끼는 것들을 미래의 누군가에게 가르칠 수 있는 사람이 되고 싶다. 그래서 반듯하고 존경받을 수 있는 사람, 조리인이 되려고 노력 중이다. 야무지고 똑소리 나는 대답에 마음이 차오른다.

사실 혼자 하는 요리는 실력이나 창의성이 중요하다고 볼 수 있지만, 조리학과의 프로젝트들은 결코 혼자 할 수 없기 때문에 공동체에 적응하고 화합을 이루는 것이 가장 중요하다고 한다. 원활한 의사소통과 조화로운 분위기는 함께 하는 가치를 가장 높게 이끌어낼 수 있기 때문이다.

가장 좋아하는 면요리는 오색 고명이 잔뜩 올라간 잔치국수다. 반찬을 한 번에 흡입하는 느낌의 애호박, 지단, 당근, 김치들이 잔뜩 올라간 국수를 정말 좋아한다. 가장 자신 있는 면요리는 최근에 유행했던 들기름 막국수, 부드럽게 구운 차돌박이나 오리고기를 올려먹으면 정말 맛있고 간편하게 먹을 수 있다. 손님대접에도 아주 좋다고 한다!

코스트코에서 판매하는 면사랑 멸치칼제비 제품을 좋아한다. 칼제비는 직접 만들어 먹기도 손이 많이 가는 번거로운 메뉴라, 구매했는데 부드러우면서 쫄깃한 면과 수제비가 정말 잘 어우러졌다고 한다. 역시 전문가 다운 시식평이다.



이연제

외식조리학과 22학번
학과 동아리 ‘멋쟁이’ 회장

화려하고 자극적인 요리로 도파민을 자극하기보다는 은은하게 스며드는 잔잔한 요리를 하고 싶다.

아버지께서 음식에 매우 예민하셔서 햄, 과자 류를 못 사먹게 하셨다. 그래서 어머니가 밥, 간식 등을 집에서 만들어 주셨는데 그 덕에 자연스레 조리에 관심을 가지게 되었다. 처음에는 그냥 먹는 게 좋아서 요리를 계속했는데 제과·제빵 분야까지 발을 들이게 되면서 새벽같이 일어나서 빵 반죽하고 발효하면서 행복했다고 한다.

고등학교 국어 시간에 환경과 관련된 지문을 읽고, 식품 용기로 인한 환경문제를 언급하면서 감상문을 작성했던 경험이 있다. 공부를 하면서 모든 과목, 활동을 조리와 연관 지어서 생각하려고 했던 것 같다. 조리 전공자의 가장 큰 덕목은 “감성”이라고 생각한다. 조리와 관련된 다양한 공부를 하면서 느끼는 점은 많은 것들이 기계로 대체되거나 데이터화 되고 있는데 그런 상황에서 인간만이 할 수 있는 차별화 전략이 필요하다는 생각이 들고 그 감성을 요리로 표현하는 게 중요한 일이 될 것이기 때문이다.

제일 좋아하는 면요리는 파스타! 제일 잘하는 요리도 파스타! 이유는 그날 그날 다른 재료, 소스, 면을 다양하게 조합할 수 있기 때문이다. 어떤 요리를 제일 잘하냐 묻는다면 그날 제일 먹고 싶은 음식이 제일 잘 만들어진다고 한다. 무엇이든 뚝딱 만들어 내는 그런 내공의 소유자 인 듯 하다.

면사랑 제품은 익숙하긴 한데 회사 이름을 안보고 구매했던 것 같다. 이번 인터뷰를 계기로 면사랑 제품을 눈에 불을 켜고 찾아 먹어보겠다고 솔직하게 말해주는데 그녀의 요리는 참 담백하겠다는 생각이 스쳐 지나간다.



오의서

외식조리학과 22학번
경기대학교 외식조리학과
제30대 ‘여름’ 학생회 부학생회장

“보기 좋은 떡이 주기도 좋다” 음식의 담음새를 중요하게 생각하며 K푸드의 아름다운 스타일을 꿈꾼다.

오의서 학생은 일반 고등학교를 나와서 따로 실기에 참여할 방법이 없었기 때문에 집에서 유튜브를 보면서 요리를 만들었다. 재료의 특성에 대한 책을 읽고 그걸 실제로 적용해보려 노력했다. 책은 주로 ‘풍미사전’이라는 책을 읽었다.

조리학과 전공자에게 가장 중요한 건 ‘체력’이라고 말한다. 계속 긴 시간 동안 서서 일해야 하고, 움직임이 계속되는데 체력이 뒷받침되어야 무엇이든 할 수 있다고 한다. 가장 좋아하고 자신 있는 요리로는 마제소바를 강조한다. 다시마 식초를 둘러서 먹고 마지막에 남은 소스랑 밥을 비벼 먹으면 정말 맛있다고 자주 해먹는다며 웃는다. 모약과, 수정과 같은 한식 디저트도 매우 잘 만든다고 수줍게 자랑하기도 한다.

음식의 담음새 즉, 음식의 스타일을 매우 중요하게 생각하며 K푸드의 아름다움에 집중하고 있다. 우리나라 전통 음식의 아름다움을 세계적으로 알리고 싶다고 한다.

면사랑 제품 중에서는 우동면을 먹어봤는데 잘 안 끊어지고 탱글탱글한 식감이 매우 인상적이었다고 기억을 더듬어 주었다. 가장 좋아하는 면요리는 마제소바… 면사랑에서 마제소바가 출시되었다고 하니 꼭 한 번 먹어보겠다고 한다. 늘 새로운 것에 도전하는 오의서 학생을 응원하며 면사랑 마제소바에 대한 전문가의 시식평을 기대해 본다.



신종현

외식조리학과 23학번
2024학년도 제 30대 여름 학생회
대외협력부 부장

중학교 시절부터 친구들에게 음식을 만들어주고 맛있게 먹는 모습에 희열을 느꼈다.

부모님께서 맞벌이를 하셨기에 집에 혼자 있는 시간이 많았다. 중학교 시절 학원이 끝난 후 마트 농.수산물 코너에 가서 그날안에 판매를 해야 하는 할인 상품들을 사서 이런저런 음식을 만들어 먹는 재미를 갖기 시작했다. 방과후 친구들을 집에 불러 음식을 만들어 주고 음식을 맛있게 먹는 모습을 보며 뿌듯함과 희열을 느끼게 되었다고 한다. 떡잎이 푸르렀던 시절이다.

한국조리과학고등학교를 졸업한 그는 조리관련 국가 자격증을 7개 취득하였고, 이 과정에서 스터디 그룹을 만들어 프로젝트를 진행했다. 자격증 취득을 위해서는 조리에 대한 이해나 기술이 무엇보다 중요했다. 그 중 제일 기본인 칼질을 숙달하기 위해, 매일 학교 실습실에 남아 무채 써는 연습이나 계란 지단을 부치는 연습을 했다. 그 당시 신종현 학생에게는 복어조리기능사 자격증 취득이 가장 큰 도전이었다. 복어는 독이 있는 식재료이다 보니 자격증 취득과정도 매우 까다롭기로 유명하다. 이를 극복하기 위해 자격증 취득을 준비하는 친구들과 함께 냉동 복어를 공동으로 구매하여 시험보기 전까지 약 50마리 정도 잡았던 것으로 기억한다.

가장 좋아하는 요리는 면 요리 이며, 가장 자신 있는 요리는 파스타이다. 요리를 처음 시작할 때 집에서 친구들에게 많이 만들어 주었던 음식이 파스타이기도 하고 특별한 재료 없이도 만들어 먹을 수 있는 요리이기에 자주 만들어 보았다. 면사랑에서 판매하는 냉우동 제품을 먹어보았다. 냉우동 제품에 같이 들어있는 새우맛 후레이크가 가장 마음에 들었다. 보통 우동에는 튀김 부스러기가 올라가곤 하는데 새우 맛이 나는 튀김 후레이크를 같이 곁들여 먹으니 더욱 맛있게 먹었다고 평가 해주었다.

3장

누들 레스토랑

면 맛집 탐방

체부동 잔칫집



누들
레스토랑

면 맛집 탐방
체부동 잔칫집

**"물가 상승이 멈춘 듯 고요한 잔칫집.
푸짐한 국수 한그릇이 4000원이다."**

등산복을 입고 오는 삼삼오오 단체 팀, 데이트하는 커플, 가족들의 모임… 모여드는 사람들은 다양하지만 모두 하는 말은 똑같다. “가성비 끝내준다!” 하지만 가성비에서 그칠 일이 아니다. 독특한 풍미가 남다르다. 긴 줄 마다 않고 기다려서 먹을 만한 이유가 있는 집, **체부동 잔칫집**이다.





체부동 잔칫집은 경복궁역 2번 출구에서 파리바게뜨를 바라보고 좌회전하면 바로 “세종마을 음식문화거리”. 걸어서 100미터쯤 가다 보면 긴 줄이 눈에 띄고 그 앞이 바로 잔칫집이다. 간판 외관 내부 모두 노포의 포스가 남다르게 풍겨나온다.



이미 검색을 통해 알고 있던 사실을 메뉴판을 통해 한 번 더 확인하는 기쁨…바로 가격이다. 요즘 같은 물가에 잔치국수 한 그릇이 4000원! 곱빼기는 5000원이다. 다른 메뉴의 가격을 보아도 착하다 착해. 우리는 들깨 칼국수, 잔치국수, 비빔국수를 기본으로 시키고 메밀전병과 해물파전을 곁들였다. 차례대로 등장하는 메뉴들…



전을 부치는 잔칫집의 주방,
맨 앞에 있는 메뉴가 바로 메밀전병이다
ⓒ “썩이”의 좌충우돌 청춘 인생기

가장 먼저 메밀전병이 나왔다. 전을 굽는 사진에서 가장 앞에 보이는 메뉴가 바로 전병이다. 김치소를 가운데 넣고 돌돌 말았는데 그 도톰하고 진한 메밀 반죽이 그윽하고 폭신하다. 이 맛은 강원도 봉평의 메밀 전문 집보다 맛다는 어르신의 평이 나올 정도로 찐이다.





잔치국수와 비빔국수, 면이 얇고 쫄깃하다

잔치국수와 비빔국수가 차례로 나오는데 다시 한 번 가격에 대한 감사가 절로 나온다. 뭔가 독특한 풍미가 있는 향신료 냄새가 입맛을 돋우는데 함께 하신 어르신 말씀으로는 제피가 들어있는 것 같다 라고 하신다. 넉넉한 양, 보기에도 좋은 잔치국수와 비빔국수는 하나를 고를 수 없는 햄릿메뉴가 아닐까?



해물파전은 계란물 입혀서 구워 낸 맛이 바삭바삭 바사삭이다. 끝까지 맛있는 파전에 시간 가는 줄 모르고 이야기 꽃이 피어난다. 그래 이게 바로 잔칫집이지. 마냥 시끄러운 사람들의 소리는 그 집이 얼마나 맛있는지 알 수 있는 척도 같다.

적어도 4명이서 함께 가면 이 집의 메뉴들을 골고루 맛볼 수 있다. 꼭 4인 이상 함께 가시기를 권해드린다. 한 상 가득 차려 놓고 골고루 마음껏 즐겨도 가격이 부담스럽지 않으니 돌아 오는 발길도 신난다.





체부동 잔칫집의 들깨칼국수,
면발은 직접 반죽해서 밀고 썰어 만든다

들깨칼국수는 칼국수 익는 시간이 있어서 다른 국수류보다 조금 오래 걸린다. 주인 아주머니 말씀으로는 이 메뉴가 이 집의 “조용필” 메뉴라고 하신다. 그래서 늦게 나온다고…^^ 꾸덕하고 진한 국물이 고소하고 일품이다. 오래 끓인 만큼 국물이 베어 있는 면발은 후루룩 후루룩 잘도 넘어간다. 입에서 국수 잔치가 벌어졌다.

> “경복궁, 통인시장, 서촌을 간다면… 인왕산이나 북한산 등반을 계획한다면 체부동 잔칫집을 코스로 짜보면 좋겠다. 그렇지 않고서 라도 꼭 한 번 들려보면 좋을 맛집이다. 많은 블로거들과 맛집 소개 책자에 등장하는 이유는 반드시 있게 마련이다.”

4장

면사랑 뉴스

면사랑

이달의 소식

면사랑

신제품 출시



지속적인 사회공헌을 통한 지역 어르신과의 온기 나눔

면사랑, 어버이날 맞이 어르신 '따뜻한 한끼' 나눔 봉사







면·소스 전문기업 ㈜면사랑(이하 면사랑)은 어버이날을 맞이해 지난 5월 7일 경기도 하남에 위치한 '벧엘나눔공동체'를 찾아 임직원 봉사단과 함께 지역 어르신들에게 무료급식 배식 봉사를 진행, 직접 준비한 카네이션과 선물을 전달하는 '어버이날 사랑 나눔 데이' 행사를 가졌다고 밝혔다. 이번 봉사활동은 이웃과 나누는 삶을 실천하고 선한 영향력을 지속적으로 펼치고 있는 면사랑 지역사회공헌 활동의 일환으로 마련됐다.

이날은 면사랑 임직원들이 지난해 8월부터 주 1회 정기적으로 '벧엘나눔공동체'에서 진행하고 있는 무료급식 배식봉사 활동을 어버이날에 맞춰 특별한 시간으로 준비했다. 면사랑 임직원들은 무료급식소를 방문하시는 지역 어르신들에게 따뜻한 한 끼를 대접하고 카네이션을 직접 달아드렸으며, 집에서 드실 수 있는 면사랑 실온제품을 선물로 드리며 어버이날에 대한 감사의 마음을 전했다.

'벧엘나눔공동체'는 2004년에 설립되어 경기도 하남시 거주하는 어르신들에게 무료급식 지원과 함께 폭넓은 나눔 활동을 전개하는 단체다. 면사랑은 지난 2023년 8월부터 첫 인연을 맺은 이후 주 1회 임직원 봉사를 통해 약 100여 명씩 급식 배식을 지원하고 있다. 특히 예산이 풍족하지 않아 후원이 절실한 무료 급식소의 상황을 고려해 단순한 물품 기부가 아닌 배식 지원 등 다양한 방법을 통해 도움을 직접 전하고 있다.

"많은 소비자들과 더 가깝게"

면사랑, 여름면 디지털 옥외 광고 선배



면사랑이 본격적인 여름철을 맞아 서울 사당역 사거리의 주요 거점인 디지털 사이니지에서 옥외광고를 선보였다. 이번 디지털 영상은 "사랑하는 사람이 만들면 맛이 다르다"는 슬로건 아래, 직접 담근 동치미 육수로 정성껏 준비된 생동감 있는 냉면의 모습을 통해 더위를 날리는 여름 별미의 모습을 강조했다.

이번 면사랑의 옥외 광고는 서초구와 동작구, 관악구가 만나는 사당역 사거리 (서초구 방배동 445-5) 에서 오는 8월 말까지 온에어 될 예정이다.

면사랑은 이번 광고를 시작으로 다양한 디지털 및 옥외 광고 전략을 통해 소비자들과의 접점을 지속적으로 확대해 나갈 계획이다. 면사랑 관계자는 "앞으로도 소비자와의 연결을 강화하고, 더 많은 소비자들과 가까워지기위한 다양한 마케팅 활동을 펼쳐 나갈 예정"이라고 밝혔다.

요리의 맛을 한층 업그레이드! B2B 소스 라인업 확대

면사랑, 마제소바 소스, 굴 소스 출시



면사랑 **마제소바 소스**



면사랑 **굴 소스**



면사랑 **굴 소스 (매운맛)**

면·소스 전문기업 ㈜면사랑이 복잡한 레시피 없이 대량으로 완성도 있는 요리를 만들 수 있는 마제소바 소스와 굴 소스 2종을 출시했다.

마제소바 소스는 두반장 베이스에 고기의 진한 풍미가 살아있어 간편하게 비벼먹을 수 있는 전통 나고야식 비빔소스다. 전문점에서 즐길 수 있던 마제소바를 소스 하나로 간편하게 즐길 수 있다.

통영산 굴을 100% 사용한 신선한 국산 굴의 깊은 맛이 특징인 굴 소스 2종은 풍부한 감칠맛과 풍미가 포인트로 볶음요리, 조림 등 다양한 요리에 활용이 가능하다. 두 제품 모두 스파우트 타입으로 만들어져, 편리함과 실용성을 모두 고려했다.

면사랑의 이번 신제품 소스 3종은 손쉽게 완성도 높은 맛을 낼 수 있어, 대량으로 조리하는 외식, 급식 사업장의 수요에 대응하기 위해 출시됐다.

면사랑 관계자는 앞으로도 시장 수요에 따라 다양한 제품군을 지속 확대할 예정이라고 밝혔다.

건강과 맛을 동시에 잡았다!

면사랑, 제주산 유기농 녹차를 담은 '녹차 메밀소바' 6월 출시





면사랑 **녹차 메밀 소바**



면사랑 **프리미엄 녹차 메밀 소바**

면·소스 전문기업 ㈜면사랑이 프리미엄 녹차 메밀 소바를 출시했다. 이번 신제품은 기존의 메밀면과 달리 녹차를 첨가해 특유의 색감과 풍미가 특징이다. 신제품 프리미엄 녹차 메밀소바는 제주산 유기농 녹차의 그윽한 향과 메밀의 구수함이 어우러져 여름철 더위에 지친 입맛을 돋우기 충분하다. 면사랑의 직접우린 가쓰오부시 메밀 장국과 곁들이면 깊은 풍미의 육수와 어우러져 여름철 별미로 제격이다.

신제품 녹차 메밀 소바는 실온 간편식과 냉동면 2가지 타입으로 선보이며, 실온 녹차 메밀 소바는 녹차 메밀면에 소바장국, 와사비 소스, 야채고명까지 모두 포함된 구성으로 고급 여름메뉴인 차(茶)소바를 가정에서도 손쉽게 즐길 수 있다. 냉동면은 급속 냉동 기술로 끓는 물에 40초만 해면하기만 하면 간편하게 조리가 가능하며 ½ 면 분리 타입으로 다양한 메뉴 구성에 활용이 가능하다.

면사랑 관계자는 앞으로도 지속적인 신제품 개발을 통해 소비자의 다양한 니즈를 충족시킬 수 있는 제품을 만들어 나갈 계획이라고 밝혔다.

2024 면사랑의 문화계 명사 초청 특강

소나무 박사 전영우 교수의 ‘숲과 문화 이야기’



(주)면사랑은 직원들의 인문사회 교육을 위해 정기적으로 각기 다른 분야의 문화계 명사들을 초청하는 사내 교육 프로그램을 운영하고 있다. 지난 5월 16일 에는 산림학자인 전영우 교수가 초청됐다. ‘소나무 박사’로 알려진 전 교수는 소나무의 중요성과 소나무 사랑 운동을 강조하며 다양한 산림문화 운동을 펼치고 있다.

진천 공장 50여 명의 간부사원을 대상으로 한 강의에서 전영우 교수는 소나무가 우리의 환경과 삶에 얼마나 중요한 역할을 하는지 설명했다. 그는 “예로부터 우리는 소나무로 만든 집에서 태어나고, 소나무로 만든 가구와 농기구를 사용하며 살다가, 마지막 순간에는 소나무로 만든 관에 안치된다. 소나무가 우리 생활 깊숙이 뿌리박혀 있음을 알 수 있다 " 라고 강조했다.



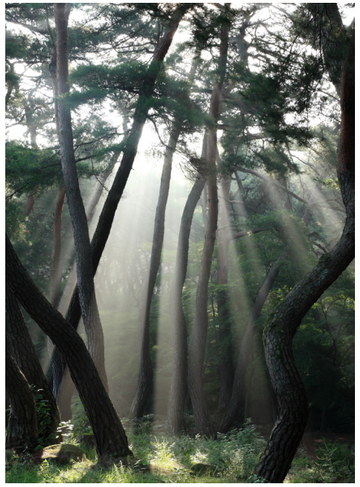
전영우 교수

우리 숲의 소중함과 아름다움을 알리기 위해
오감을 통해 숲을 체험하는 방법을 전파하는
국민대학교 산림자원학과 명예교수



“나무에게, 숲에게, 자연에게 고맙다는 말을 해봅니다.”

교수이자, 산림학자이자, 작가인 전영우 저자는 ‘숲과 한국문화’, ‘나무와 숲이 있었네’, ‘숲 보기 읽기 담기’, ‘우리가 정말 알아야 할 우리 소나무’, ‘한국의 명품 소나무’, ‘숲과 문화’ 등을 발표했다.





또한, 소나무가 한민족 문명 발달의 숨은 원동력으로, 궁궐 건축, 거북선, 조운선, 조선백자 등 다양한 역사적 건축물과 도구들에 사용되었음을 설명했다. 소나무의 상징적인 중요성은 만원 지폐에도 등장할 정도로 깊이 자리잡고 있다.

전영우 교수는 소나무의 생태학적 중요성도 강조하며, 우리나라 곳곳의 소나무 숲을 소개하고 숲을 즐기는 다양한 방법을 제안했다.

#울진 소광리 소나무숲 #삼척 준경모 #대관령 자연휴양림 소나무숲



noodleplanet.co.kr