

세상의 모든 면(麵) 이야기

2024년 봄호

NOODLE PLANET

정기간행물 Vol.01 동북아시아 누들로드



NOODLE PLANET

면사랑 누들플래닛 계간 보호



누들플래닛 계간 봄호
발행일 2024. 05. 03
창간일 2023. 12. 23
발행처 면사랑

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

Contents

Message from CEO	06
동북아시아 누들로드	08
밀가루의 세계사 (김석동)	10
전세계 면의 역사 (박정배)	14
동북아시아 누들로드 (김석동)	18
일본의 면 세계	22
일본 면의 기원; 우동 (정의상)	24
일본의 5대 우동 (박현진)	28
일본 우동의 종류; 조리방법에 따른 차이 (정의상)	30
중국의 면 세계	36
호병(胡餅)에서 면식(麵食)으로 (주영하)	38
중국의 면식 발달사 면식이 성립한 송대부터 현대까지 (박정배)	42
중국 10대 면 요리 (박정배)	46
전 세계 각지에서 현지화된 중국 면 요리 (박현진)	48
면나라 이웃나라 (한·중·일 삼국교류사) (김성윤)	54
면사랑 뉴스	58



Message from CEO

우리네 식탁에는
적어도 천년 이상의 역사가 담겨 있습니다.
우리 민족이 살아 온 역사가 재료가 되어
우리의 몸을 이루는 것과 같습니다.

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

면사랑(Noodlelovers)은
한 그릇 면麵에 담긴 역사와 문화,
그 맛있는 세상을 열고자
누들플래닛 웹진을 매월 발행합니다.
그 중에서 좋은 글들을 편집하여
1년에 4권의 정기간행물을 인쇄하여 책으로 발행합니다.

올 봄 그 첫번째 정기간행물을 소개해 드리게 되어
매우 기쁘게 생각합니다.

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

2024년 5월
누들플래닛 발행인
(주)면사랑 대표 정 세 장



각 나라 면麵의 역사와 문화,

그 가늘고 긴 이야기가 시작된다



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 해당 함을 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. 로마시대에는 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 송풍장치도 필요했다. 이렇게 밀의 도정과 제분 공정에는 수많은 과정과 도구가 필요했던 것이다.

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



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.

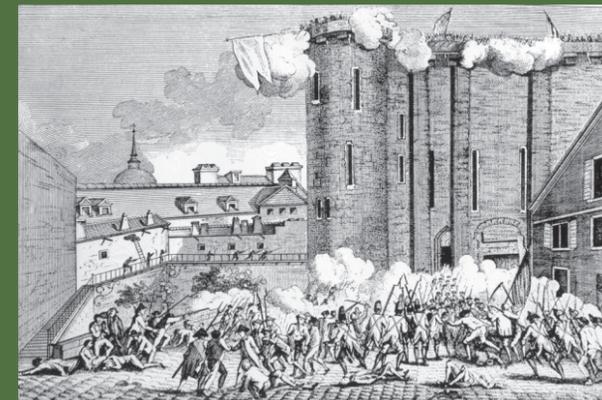
밀과 밀가루를 다루는 로마시대의 유산은 지금도 이어져 오는 이탈리아인들의 음식과 요리 속에 남아 있다 하겠다. 피자와 파스타, 빵 대부분이 이탈리아에서 시작되었다. 프랑스나 독일 같은 유럽의 여러 나라도 많은 종류의 빵과 밀가루 음식을 즐기지만 이탈리아를 따라가기 쉽지 않을 것이다.



밀의 전쟁사

밀은 쌀보다 보관, 휴대, 조리가 쉽다. 조리시에 물 필요량이 적으며 조리시간도 짧다. 밀은 보관 기간도 쌀보다 길다. 밀의 이런 특성은 군사들의 기동력을 뒷받침하게 되었다. 유럽인들이 지중해를 넘어 멀리까지 뺨어 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 심했는지 '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. 오늘날 우리는 밀의 전쟁 가운데 살고 있다고 해도 과언이 아니다.



면의 세계사

4000년의 가늘고 긴

면麵의 대장정

글 박정배

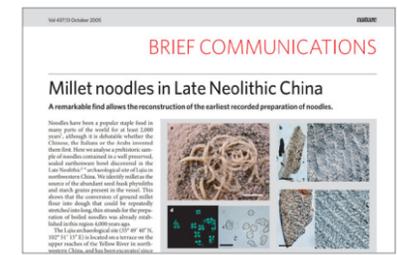
2005년 10월, 중국 간쑤성(甘肅省)과 칭하이성(青海省)의 경계에 위치한 중국 라지아(兰家)에서 세계에서 가장 오래된 국수가 발견되었다. 이 국수는 약 4,000년 된 것으로 추정된다. 그러나 이것이 중국이 최초의 국수의 발생지에 대한 직접적인 증거는 아니다. 이곳이 중국에 편입된 것은 청나라 시기이기 때문이다. 이곳은 실크로드가 위치한 서아시아와 동아시아의 경계다. 라지아의 국수는 그동안 밀=국수라는 등식에도 의문을 갖게 한 세계사적인 발굴이었다. 라지아의 국수는 기장, 특히 조(Foxtail Millet)와 수수로 만들어진 것으로 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

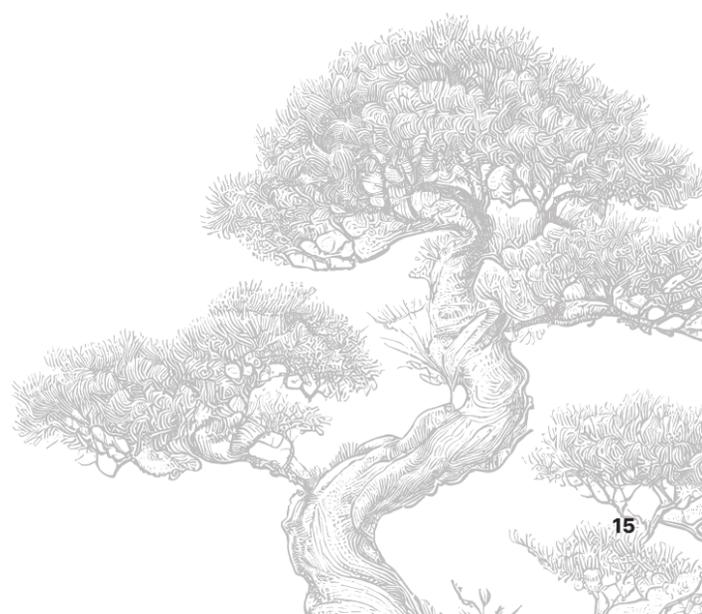
기장의 초기의 재배 증거 중 하나는 중국의 시산(磁山) 지역에서 약 10,300년에서 8,700년 전 사이 기간에 발견되었다. 또한, 기장은 인도에서 가장 오래된 야주르베다(Yajurveda, 기원전 1200년에서 기원전 900년 사이로 추정) 경전에도 언급되어 있으며, 여러 종류의 기장이 인도 청동기 시대(기원전 4,500년경)부터 일반적으로 소비되었다.

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 종류로 이루어진 대규모 초본 식물인 트리티쿰(Triticum) 속에 속하며, 가장 널리 재배되는 종은 일반 밀(T. aestivum)이다.

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.



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 타라민티아(Tralamminzia)나 트리아(Tria)라는 말이 그 지역의 아랍어 문서에 등장한다. 중세 초기에 국수는 주로 부유한 계층에서 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 쾌면(掛麵)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 들어온 밀과 국수 문화가 12세기에 정착하고 이후 에도시대에 초기인 17세기에 맷돌이 대중화되면서 밀가루 면인 우동과 칼로 썰어 먹는 메밀 소바 문화가 유행하게 된다.



파스타 만들기.
Tacuinum sanitatis, 15세기



라면과 인스턴트면과 새로운 흐름

20세기에 들어서면서, 면은 전 세계적으로 인기 있는 식품이 되었다. 특히 라멘, 파스타, 냉면 등 다양한 국가의 전통 면 요리들이 세계화를 통해 전 세계적으로 알려지고 사랑받게 되었다. 라멘은 중국의 늘여서 먹는 란저우(蘭州)면을 기본으로 한다. 19세기 말에서 20세기 초에 일본에 온 중국인들에 의해 시작된 라멘은 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 라멘인 ‘치킨 라멘’을 개발되면서 면의 대중화의 일등공신이 된다. 최근 들어서 면은 온난화와 신세대의 등장으로 다양한 형태로 발전하고 있다. 국물이 없는 비빔면

이 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.’



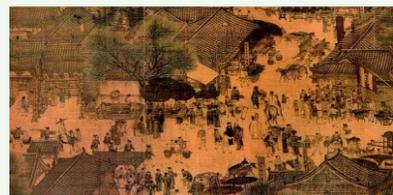
글 박정배
음식칼럼니스트·음식 역사 문화 연구자

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〉 강자를 기획하고 진행하고 있다.

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 서긍이 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 화북지방에서 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 자세히 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 국수문화를 일본에 전파했다고 하며 후쿠오카에 있는 조텐지사원에는 기념비석이 남아있다. 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. 당

시 일본 사찰에서도 면은 고급음식이자 특색인 것으로 알려져 있다.

어느 나라의 경우에도 국수가 서민음식이 되기까지는 많은 도구가 개발되고 제면기술발전도 함께 이루어져야 했다. 치대고 밀고 써는 식면은 비교적 공정이 간단한데도 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?

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 동양 음식문화의 기반이 되었다. 지금 우리는 유럽과 서양인들에게 Far East라고 불릴 만큼 먼 나라로 불리고 있지만 그 누들로드를 따라 이탈리아의 파스타가 되었듯이 K-Food가 세계화를 눈 앞에 두고 있다. 세계인들의 K-Food 열광은 이제 시작되었을 뿐이다. K-Noodle이 그 몫을 단단히 해내기를 기대해 본다.



쇼이치 국사 (1202~1280)

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



ABOUT NOODLES IN JAPAN

일본의 면 세계

일본인의 소울푸드 우동,
그 속에 담긴 역사와 문화,
그리고 그들의 우동 사랑을 열어 본다.



일본 우동의 기원

2가지 기원 설,
누가 맞을까?

글 정의상

일본을 대표하는 요리 중 하나로 면類요리를 든다. 그 중 가장 먼저 떠오르는 것은 우동일 것이다. 우동 이외에 소바, 라멘도 잘 알려져 있으며, 하나 더 덧붙이면 소면(소멘)을 들 수 있다. 우동도 스시나 덴푸라처럼 일본이 원조가 아니며 소바, 라멘, 소면 역시 중국에서 유래된 외래 음식이다. 그러나 일본의 면類요리는 원조인 중국의 면요리와 전혀 다른 일본화된 음식으로 변화 발전해 지금은 일본의 대표 요리의 하나로 자리 잡았다. 이러한 일본의 면 역사는 소면, 즉 소멘이 가장 오래되었고, 이후 우동, 소바, 라멘 순서로 시작되었다.

우동의 기원으로는 몇 가지 설이 있지만, 다음 두 가지가 유력하다고 할 수 있다.

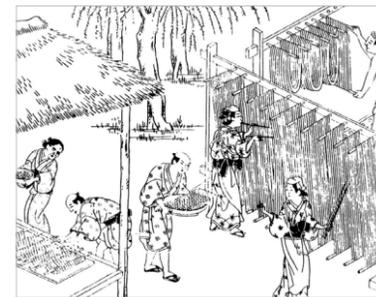
첫 번째는 일본 최초의 면이라 할 수 있는 소면이 발전하여 우동이 탄생했다는 설이다. 일본에서 가장 오래된 면은 우리에게 매우 생소한 당나라의 면 사쿠베이(索餅)이다. 여기서 ‘사쿠’는 밧줄이나 새끼줄을, ‘베이’는 떡을 의미하는 일본어다. 사쿠베이는 밀가루와 쌀가루에 물을 넣고 함께 반죽한 후, 소금을 첨가해 새끼줄처럼 꼬아 가늘고 길게 늘인 면으로 생김새는 우리나라 파배기를 축소한 모양이라고 생각하면 된다. 사쿠베이는 다른 말로는 생김새가 새끼줄 모양으로 꼬아 놓은 모양인 데다가, 밀가루 음식이라서 이러한 의미를 갖는 단어인 무기나와(麦縄)라고 부르기도 했다. 여기서 ‘무기’는 보리나 밀을, ‘나와’는 새끼, 줄을 나타내는 일본어다. 사쿠베이의 면을 가늘고 길게 늘인 것은 장대 등에 걸어서 건조하기 편하게 하기 위해서 인데 이러한 건조 과정을 거쳐 지금의 건乾 소면처럼 항상 먹을 수 있는 보존성 높은 식품으로 만들었다고 한다.

이러한 사쿠베이는 일본 나라시대에 당나라로 파견되었던 일본사절단이 들여왔다. 이후 중국의 남송시대에 중국에서 돌아온 일본 유학생들에 의해 사쿠베이에서 한 단계 발전한 제면 방식이 가마쿠라시대 나라현 사쿠라이시 미와라는 곳에 제일 먼저 전해지면서, 이곳이 일본 소면의 발상지가 되었다. 이때 들어온 제면 방식이 좀 더 가는 면을 뽑기 위해 밀가루 반죽을 끈과 같은 형태의 면으로 빚은 후, 면 표면에 기름을 발라 손으로 비벼가면서 늘리는

테노베(手延) 소면 제법이었다고 한다. 이후 무로마치시대에 맷돌 등의 제분 도구와 기술이 발달하면서 사쿠베이는 하얗다는 의미의 흰 소(素)라는 한자와 밀가루 면(麵)이라는 한자가 합쳐진 말인 소면(素麵)으로 발전했는데, 이것이 일본 면 역사의 출발점이 되었고, 또한 이러한 테노베 소면 제법의 기술이 변화 발전했다. 이러한 소면의 제법 기술이 발전해 오늘날의 일본 소면 제법이 완성되었다고 할 수 있다.

그 후 소면은 먹는 방법에 따라 냉소면과 온소면 등으로 분류되었고, 그중 온소면이 우동으로 발전하게 되었다.

시간이 흘러 에도시대에는 우동집이 생겨나, 서민들도 우동을 먹을 수 있게 되었다. 에도시대 초창기에는 면을 파는 가게라 하면 우동집이 주류여서 소바도 우동집에서 팔았다고 한다. 그 당시 소바의 소비는 지금의 야마나시현이나 나가노현 등지가 주류를 이루었는데, 이후 1657년 에도성까지도 타버린 메이레키 대화재 등과 같이 크고 작은 화재가 잦아, 이로 인해 복구, 재개발 공사가 많았던 에도로, 야마나시현이나 나가노현을 비롯한 전국의 목수 등 많은 일꾼들이 몰려들면서 빠르게 먹을 수 있는 소바의 수요가 급증하게 되었다. 그리하여 에도 중기에는 그 이전까지 면류의 대표 주자였던 우동이 소바에 그 자리를 내주었고, 이후 지금까지도 에도, 즉 도쿄하면 소바라는 말이 나오게 되었다.



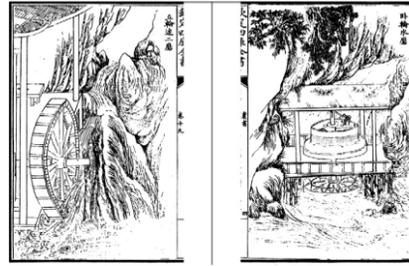
나라시대부터 중세에 걸친 문헌에 중국 기원의 ‘색병’ 또는 ‘무기나와’라고 불리는 식품이 기록되어 있다. 위의 그림은 1754년에 간행된 <일본산해명물도회日本山海名物圖會>에 게재되었던 그림으로 ‘미와소멘三輪素麵’을 만드는 모습이 그려져 있다.

또 다른 두 번째 우동의 기원설은, 헤이안시대 가가와현(香川県) 사누키에서 태어난 승려 홍법대사가 804년 조공 사절로 중국 당나라에 파견되어 갔을 때 사찰에서 먹던 온돈(饅頭)의 요리법을 배워, 고향 사누키로 돌아온 후, 면요리를 만들어 먹었다고 하는데, 이것이 일본 우동의 시초라는 설이다. 이는 다시 말하면, 사누키가 일본 우동의 발상지라는 설인데 당시 온돈은 지금과 같은 면이 아니고, 밀가루에 적당량의 물과 약간의 소금을 넣어 치댄 반죽을 경단 모양으로 만든 다음, 손으로 얇게 펴고 늘려 삶은 것으로, 모양은 만두피와 비슷했다고 한다. 이것이 시간이 지나면서 현재의 우동면으로 발전했다는 것이다.

가가와현의 사누키 지역은 예로부터 일본에서 밀가루 사용량과 밀가루로 만드는 우동 생산량이 많은 곳 중 하나였다. 이곳은 강수량이 적어서 건조한 기후에 강한 밀의 생산량이 고치현, 에히메현 등의 주변 지역에 비해 압도적으로 많았다. 또 밀을 가루로 만들려면 맷돌로 갈아야 하는데, 당시에는 소나 말을 이용해 맷돌을 돌리거나, 수차 즉 물레방아 등으로 제분하는 기술이 발전되지 않았던 시기여서, 결국 밀가루를 만들려면 사람이 맷돌을 돌려야 했는데, 노동력이 없다 보니 밀가루를 사용한 분식(粉食)보다는 대부분 밀을 그대로 삶거나 찌서 먹는 경우가 많았다고 한다.

하지만 사누키 지역에서는 헤이안시대에 이미 맷돌을 돌리는 데 수차를 사용할 정도였기 때문에, 이 지역은 다른 지역에 비해 이미 제분 기술이 비교적 발달되었다고 할 수 있다.

게다가 바다에 면해 있는 지역이라서 밀가루 반죽에 들어가는 질 좋은 소금도 구하기 쉬웠다. 이런 모든 환경을 종합해보면 가가와현의 사누키 지역에 예전부터 우동 소비가 많을 수밖에 없는 여러 가지 조건을 갖추었다고 할 수 있다.



원나라 왕정의 <농서> 19권에 나오는 수차: 동양의 수차(수력발전) 대부분의 모습일 것이라 추정되는 그림이다.



구로자와 아키라 감독의 '꿈'에 등장하는 물레방아와 같은 구조의 사진. 한-중-일 삼국의 수차와 제분 방식은 거의 비슷한 방식으로 전파되었음을 추측할 수 있다.



일본 헤이안[平安]시대의 불교고승 구카이 空海(공해) 대사는 별칭이 편조금강(遍照金剛), 일본의 진언종의 창시자이다. 서력804년 중국의 장안에 왔어서 불교를 배우고, 서력806년 일본에 귀국했다. 서력921년 일본천황이 空海(공해) 大師에게 휘자를 "홍법대사(弘法大師)" 의 시호를 추증했다. 주요저서: 《삼교지귀》《십주심론》《즉신성불의》.



글 정의상

現 조선대학교 일본어과 교수

일본 오사카 국립대학 대학원 일본학과 문학박사(현대 일본어학 전공)

前 한국 일본어 통번역 학회 회장

한국일어일문학회 기획이사 한국관광공사 일본 사업 부문 심사위원 및 자문 위원

음식의 역사와 문화에 관심이 많고, 직접 요리를 만들어 전문지식까지 갖춘 일본 문학 박사인 정의상 교수는 일본어를 통해 일본의 여러 문헌들을 접하고 공부하며 일본의 면류 세계를 탐험해 온 지식인이다.

일본어를 통해 쌓아온 일본 음식 문화에 대한 강의를 준비 중이며, 그 열정과 지식 수준이 남다르다는 것을 책을 통해 알 수 있다. 일본어 공부에 대한 수많은 책을 저술하였으며 베스트셀러 또한 많이 있다. 그중에서 일본 음식에 대한 해박한 지식을 담은 『문화로 맛보는 맛있는 일본 요리』는 일본 음식문화에 대한 궁금증을 한 번에 해결할 수 있는 책으로 추천할 만하다.



일본의 5대 우동



글 박현진

일본의 우동은

기후, 토양 등 밀이 생산되는 지역적 조건과 지역별 식문화에 따라 종류가 달라지며, 지역 활성화 차원에서 명물로 선정된 우동 등 종류가 다양하다. 그 중에서도 예로부터 현재까지 오랜 기간동안 일본인들에게 가장 인정받고 사랑받는 명품 우동, 즉 일본의 5대 우동에 대해 알아볼까 한다.

각 지역에서 생산되는 우동은 제조 공정이나 면발, 모양, 식감, 국물 맛 등이 지역마다 모두 다르고, 각각의 독특함을 지니고 있는데 그 중에서도 가가와현의 사누키우동, 아키타현의 이나니와우동, 군마현의 미즈사와우동은 일본의 3대 우동으로 꼽힌다. 특히 사누키우동의 발상지이며 우동의 도시로 유명한 가가와현은 우동집만해도 500점포 이상 있으며, 우동 맛집을 순례하는 우동택시에, 일반 관광객들도 우동 만들기를 체험할 수 있는 우동학교도 있어서 혹시라도 이곳을 여행하실 기회가 있으면 꼭 현지의 사누키우동을 맛보고 체험해 보기를 추천한다.

다음으로 일본의 5대 우동을 살펴보자. 선정되는 우동이 조금씩 다른 경우도 있지만, 대체적으로 앞서 언급한 3대 우동에 아이치현의 기시멘, 나가사키현의 고토우동이 추가된다.



1 가가와현 사누키우동



다른 우동면보다 굵고 쫄깃한 식감의 면발
주로 멸치 육수 베이스로, 먹는 방법이 다양함

2 아키타현 이나니와우동



우동면보다 가늘고, 소면보다 약간 굵고 납작한 면발
손으로 새끼를 꼬듯이 면을 빚는 '테나이' 제법이 특징

3 군마현 미즈사와우동



약수와 소금을 넣어 반죽 후, 반건조하는 방식
숙성 기간이 길어 면발이 쫄깃하고 탄력감 있음

4 나가사키현 고토우동



소면에 가까운 가늘고 둥근 모양의 면발
구운 날치로 다시국물을 낸 육수 베이스

5 아이치현 기시멘



두께가 얇고, 폭이 넓은 납작면
삶는 시간이 짧고, 표면이 매끄럽고 반들반들함



일본 우동의 종류

조리 방법의 차이로 알아본다

글 정의상

지금부터는 조리방법의 차이에 따른, 일본의 대표적인 우동에는 어떠한 것들이 있는지 살펴보기로 한다. 물론 여기서 다루는 우동의 종류는 가장 기본적이고 대표적인 우동, 또는 여러분이 일본 방문 시 비교적 쉽게 접할 수 있는 우동을 기준으로 알아보는 것이다. 그러다 보니 그 외에도 지역별로 수많은 우동이 존재하지만, 한 번에 모두 다룰 수 없는 점 여러분의 이해 부탁드립니다.



가케우동(かけうどん) · 스우동(素うどん)

1. 가케우동 (かけうどん) · 스우동 (素うどん)

가케우동은 가장 기본적인 우동이라고 할 수 있다. 가케는 '끼얹다, 붓다' 정도의 의미로, 면 위에 육수인 다시를 '끼얹는' 우동이라 하여 가케우동이라고 한다. 즉 가케우동은 면을 삶아 찬물에 헹구어 그릇에 담은 다음, 다시마나 가다랑어포 등을 끓여 우려낸 육수인 다시를 면이 잠길 정도로 붓고 잘게 썬 파와 취향에 따라 그 이외의 고명을 얹어 만드는 우동으로, 국물까지 마실 수 있다. 가케우동은 국물이 따뜻한 온우동이 기본이지만, 차가운 우동국물을 면 위에 끼얹는 냉우동도 있다.

한편, 가케우동과 비슷한 우동으로 스우동이 있다. 스우동이란 삶은 우동에 단순히 다시국물을 끼얹은 우동으로, 이때 '스'라는 말은, 다른 어떠한 것도 첨가하지 않음을 나타내는 말이다. 그렇다고 해서 아무것도 들어가지 않는 것은 아니고 파나 어묵인 가마보코 등 최소한의 재료가 들어가는 게 일반적이다. 이러한 점은 가케우동과 같다. 스우동은 보통, 열은 맛의 다시마 간장을 사용하기 때문에 가케우동에 비해 국물의 색깔도 그리고 맛도 연하다는 특징을 가지고 있다. 이 두 우동의 명칭은 지역에 따라 다른데, 가케우동은 주로 도쿄 등 관동 지방에서 사용되는 반면, 스우동은 오사카 등 관서 지방에서 많이 사용된다. 이러한 점에서도 알 수 있듯이 가케우동과 스우동은 엄밀히 말하면 차이가 있다고는 할 수 있지만, 일반적으로는 거의 비슷하게 취급되고 있다.

2. 붓카케우동 (ぶっかけうどん)

붓카케우동이라는 말은 츠유를 면에 직접 끼얹어 먹은 데서 유래했는데, 붓카케는 '세차게 뿌리다 또는 끼얹다'라는 의미다. 가가와현의 명물 우동인 붓카케우동은 면을 삶아 찬물에 헹군 후 그릇에 담은 과정까지는 가케우동과 같다. 그러나 붓카케우동은 진한 맛의 츠유, 즉 간장을 면이 살짝 젖을 정도, 즉 약 100cc 정도의 양만 면에 직접 끼얹어 먹는데, 이 또한 온우동과 냉우동이 있다. 참고로 우동면에 끼얹는 츠유(つゆ)란, 다시마, 가다랑어포, 멸치 등을 우려내 뒷맛이 깔끔한 육수에 간장, 맛술, 소금, 설탕을 넣어 맛을 낸 조미 소스를 말한다.

그럼, 여기서 가케우동과 붓카케우동의 차이점을 살펴보면 다음과 같다. 가케우동과 붓카케우동은 우동면 자체는 같지만 붓거나 끼얹는 재료의 차이에 따라 구별된다. 가케우동은 육수인 다시를 면이 잠길 정도로 부어 먹기 때문에 다시 국물이 투명하지만, 붓카케우동은 진한 조미 소스인 츠유를 소량 끼얹기 때문에 맛도 달고 짭짤하고, 짙은 색을 띤다. 붓카케우동과 비슷한 우동으로는 면 위에 멘츠유가 아닌, 간장을 끼얹어 먹는 간장우동, 즉 쇼유우동이 있다.



붓카케우동(ぶっかけうどん)

3. 가마아게우동 (釜揚げうどん)

가마아게우동은 면을 삶은 후 찬물에 헹구지 않고 '가마'에서 바로 그릇으로 옮겨 담아 뜨거운 면 위에 맛이 진한 츠유를 끼얹거나 츠유에 찍어서 먹는 우동을 말한다. 이때 가마는 '솔'이라는 뜻이고, 아게는 '건져 올린다'는 뜻이다. 따라서 가마아게우동은 솔에서 면을 건져 올려 그대로 먹는 우동을 뜻하는 말이다.

가마아게우동은 여러 종류의 사누키우동 중 하나인데, 보통 사누키우동은 삶은 면을 찬물에 헹구기 때문에 면이 쫄깃하지만, 찬물에 헹구지 않는 가마아게우동은 뜨거운 물속에서 건져 올려 바로 먹으므로 부드러운 식감을 느낄 수 있어 면의 맛을 제대로 즐길 수 있다는 특징이 있다. 그러나 시간이 좀 지나면 면이 불기 때문에 빨리 먹어야 한다는 점도 잘 알아 두면 맛있게 먹기 위한 팁이 된다. 가마아게우동은 식감이 부드러워 꼬들꼬들한 면을 좋아하는 사람들에게 적당한 우동이라 할 수 있다. 당연한 이야기지만 가마아게우동은 온우동밖에 없다.

4. 가마타마우동 (釜玉うどん)

가마타마우동은 갓 삶은 우동면에 날달걀을 넣고 잘 섞어서 간장이나 츠유 등으로 조미해 먹는 우동으로, 사누키우동의 한 종류이다. 가마타마는 가마아게우동에 날달걀을 추가한 우동인데, 이 때의 타마는 타마고 즉 달걀을 의미한다.

일본에 처음으로 우동을 들여왔다고 알려진 홍법대사한테 조카이자 제자인 치센(知泉)이라는 사람이 우동의 발상지인 가가와현 아야가와라는 곳에서 우동 만드는 법을 배워 널리 보급시켰다는 이야기가 전해지고 있다. 현재 아야가와 지역에는 우동의 발상지라는 말에 걸맞게 가마타마우동의 진수를 맛볼 수 있는 우동전문점이나 제면소가 많다.

여기서 잠깐, 삶은 우동면을 처리하는 방법을 정리하면, 바로 앞의 설명에서도 어느 정도 알 수 있겠지만, 우동의 종류에 따라 처리 방법이 각기 다르다.

가케우동이나 붓카케우동 등은 삶은 면을 건져서 찬물에 헹군 후 물기를 빼는 미즈시메(水...締め: 물기 짜내기) 방식으로, 그리고 가마아게우동이나 가마타마우동 등은 삶은 면을 솔(釜: 가마)에서 건져서 바로 그릇으로 옮기는 가마아게(釜揚げ) 방식으로 삶은 면을 처리한다. 우리가 우동을 비롯한 면을 삶으면 대부분 면을 건져서 찬물에 헹군 후 물기를 빼는 미즈시메 방식을 사용해서 처리하는 경우가 많다. 여기서 '미즈'는 물, '시메'는 '헹구어 짜다' 정도로 이해하면 되겠다.

5. 자루우동 (ざるうどん)

원래 자루란 소쿠리를 말하는데 면을 올려 놓는 판을 자루라고도 한다. 자루우동은 삶아서 찬물에 헹군 후 물기를 빼서 메밀판에 올려놓은 우동면을 별도로 제공하는 육수 즉 가다랑어포 다시로 만든 츠유에 잘게 썬 파와 와사비 적당량을 넣어서 찍어 먹는 우동을 말한다. 자루우동과 자루소바를 비교해보면 사용하는 면이 우동이나 소바나를 제외하면 대부분 비슷하다고 할 수 있다.



가마아게우동(釜揚げうどん)



가마타마우동(釜玉うどん)



자루우동(ざるうどん)



6. 시원한 히야시우동 (冷やしうどん)

히야시우동은 우동면을 삶아 찬물에 헹군 후, 얼음이나 얼음물이 담긴 그릇에 담아 잘게 썬 파와 와사비를 곁들인 츠유에 찍어 먹는 “찍먹우동”, 즉 찍어 먹는 츠케멘이다. 츠케멘의 츠케란 츠유 등에 찍는다는 뜻이다. 히야시(冷やし)는 차갑게 한다는 뜻으로 이렇게 하면 마지막까지 시원하게 먹을 수 있어서 더운 여름에 특히 인기가 높다.

그러면 자루우동과 히야시우동의 차이는 무엇일까? 면의 처리법이나 츠유 만드는 법, 그리고 먹는 방법도 거의 같지만, 삶은 면을 담는 방법이 다르다. 자루우동은 명칭 그대로 물기를 뺀 면을 메밀판, 즉 자루에 올려 놓기 때문에, 먹는 동안에도 물기가 빠져 면이 약간 마른다. 따라서 찍어 먹는 츠유가 묽어지지 않고 진한 맛이 계속 유지된다. 반면에 히야시우동은 얼음물에 면을 넣기 때문에, 먹는 동안 츠유는 점점 연해지지만, 끝까지 시원하게 먹을 수 있다는 각각의 특징이 있다.

7. 츠케지루우동 (つけ汁うどん)

츠케지루우동에서 츠케는 ‘찍는다’, 지루 즉 시루는 ‘국물’을 뜻하는 말이다. 츠케지루우동은 우동면을 삶는 방법이나 먹는 방법이 자루우동과 비슷하다. 삶은 우동면을 메밀판, 즉 자루나 편백나무 틀(세이로)에 담아 놓고, 가다랑어포를 베이스로 한 육수에 돼지고기, 파, 표고버섯 등을 넣고 푹 끓여 만든 츠유에 준비해둔 우동면을 찍어 먹는다. 이때 자루우동과 다른 점은 찍어 먹는 츠유에 있다. 좀더 자세히 말하면 자루우동은 내용물이 들어있지 않은 차가운 츠유에 찍어 먹지만 츠케지루우동은 보통 건더기가 있는 뜨거운 츠유에 찍어 먹고, 경우에 따라서는 츠유를 식혀 내어놓는 곳도 있다.



8. 미소니코미우동 (味噌煮込みうどん)

아이치현 나고야의 명물 면요리인 미소니코미우동은 특이하게 적갈색 일본식 된장인 핫초미소를 푼 육수에 면과 여러 가지 재료를 넣고 푹 끓인 나베우동이다. 니코미(煮込み)는 ‘푹 끓인다’는 뜻인데, 미소니코미우동에 사용하는 면은 소금을 넣지 않고 담수를 사용하고, 찰기를 높이기 위해 우동면을 발로 밟아 반죽한다는 것이 특징이다. 이 우동은 전국 각지에서 접할 수 있지만, 특히 아이치현의 향토 요리로 유명하다. 미소니코미우동은 작은 1인용 뚝배기인 나베에 우동을 끓여 그대로 식탁으로 내오는 경우가 많다.



9. 나베야키우동 (なべ焼きうどん)

조리방식과 먹는 방법은 ‘미소니코미우동’과 유사하지만, 명칭은 야키우동처럼 ‘야키’라는 명칭이 붙는다. 야키라는 이름은 불이지만 명칭처럼 굽거나, 또는 야키우동처럼 볶거나 하지 않고, 푹 끓이는 니코미우동의 한 종류이다. 에히메현 마츠야마시의 소울 푸드로도 알려져 있는 나베야키우동은 1인용 일본식 뚝배기인 도나베에 일본식 배합간장인 츠유, 정확히 말하면 면에 사용하는 맨츠유와 우동을 넣고, 그 위에 일반적으로는 가마보코, 표고버섯, 새우튀김, 날달걀 등을 올려 끓인 우동이다. 우동이 음식의 재료 쓰여 우동의 한 종류로 취급되기도 하지만, 다른 식재료를 많이 넣고 도나베에 끓여 조리하다 보니 이른바 일본식 전골요리라 할 수 있는 나베요리의 일종으로 취급되기도 한다. 또한 이 경우 조미료로 미소된장을 사용하게 되면 바로 앞에서 다룬 미소니코미우동이 된다.

10. 야키우동 (焼きうどん)

야키우동은 삶은 우동면에 채소와 고기를 넣고 소스에 볶는 볶음 우동으로, 처음에는 기타규슈의 고쿠라에 있는 한 식당에서 개발되었다. 야키소바에서 면만 우동면으로 바꾸면 야키우동이 된다. 야키소바 면은 중화면을 찌서 식용유로 버무리기 때문에, 볶았을 때 면과 면이 엉겨붙지 않고 잘 풀어진다. 야키소바는 뜨거운 철판 위에 기름으로 지져 먹는다는 느낌으로 볶아 만드는 반면, 야키우동은 미리 삶은 우동면으로 부드럽게 볶아 만든다는 점이 다르다고 할 수 있다.



면사랑의 사누끼 우동면과 우동 간편식



사누끼우동 냉동면

정통 일본 사누끼식의 부드럽고 굵은 면발로 질 좋은 밀가루에 물을 듬뿍 넣고 찰지게 반죽해 긴 시간 숙성을 거치고 밀 방향으로 밀어내듯 면발을 뽑아내는 ‘다가수숙성’ 제면 방식으로 만들었다.



히야시(冷やし) 스타일의 ‘가쓰오 냉우동’

얼음을 곁들이기 때문에 끝까지 시원하게 먹을 수 있어 여름에 인기가 높은 ‘찍먹’ 히야시우동. 시원한 쫄면과 쫄깃탱글한 우동면이 매력적인 면사랑의 가쓰오냉우동이 그 맛과 유사하다.



키츠네 우동 스타일의 ‘가쓰오 유부우동’

간장에 졸인 유부 토핑이 들어가는 키츠네 우동 스타일의 ‘가쓰오 유부우동’ 과 새우튀김이 통째로 들어있는 ‘새우튀김우동’

ABOUT NOODLES IN CHINA

중국의 면 세계



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 있던 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 빠오즈(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(酸瓜蒟)'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 들어와서 ‘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 뚝뚝 떼어서 펄펄 끓는 물에 넣고 삶은 국수인 대오면(大燠麵) 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 손가락을 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 21편에 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 썬(bing, 餅)의 그림이다. 중국의 국수 문화는 송나라 시대에 만들어졌다. 이전에는 서역의 분식을 칭하는 썬(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 썬(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 채색록(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 가

져온다. 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), 어등피면(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(夢梁錄), 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 토핑을 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 쾌면(掛麵)이란 단어가 처음 등장한다. 하지만 당나라 때 쓰인 돈항문서에 쾌면의 다른 이름인 수면(須麵)이 나오기 때문에 당나라에서 시작된 것으로 여긴다. 쾌면은 보관이 용이하고 해서 이동할 때 먹을 수 있는 탕에 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 소대에 해당하는 간수(臠)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 싣고 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 《송씨양생부(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 사는 중

국 북서부에서 발달한 탕에 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 오리노 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 랍소디>, <냉면 랍소디> 등에 자문 및 출연했다. <소고기의 모든 것>, <국물연구회>, <국수학교>, <음식 글쓰기> 강좌를 기획하고 진행하고 있다.

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 쿠다이먼(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 후이면 (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 령면 (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 뉴러우면 (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 창귀면 (山东炆锅面)

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



8. 우한 러간면 (武汉热干面)

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



9. 광둥 윈툰면 (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 자장면 (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 각양각색 다르게 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 연구자 그에 따르면 중국요리는 첫째, 둘째 → 셋째순 이와마 가츠히로에 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 고향의 맛을 지향하는 중국 지방 요리(광둥, 산둥 요리 등)이다. 둘째는 현지국에서 현지화 된 중국요리로, 중국 본토에 없는 중국요리이다. 중국 식재료를 말레이·인도네시아의 향신료와 조리법으로 조리하는 동남아 요리와 ‘흡수이’와 같은 미국식 중국요리 등을 대표적 예로 들 수 있다. 셋째는 중국 요리에 기초하여 만들어진 현지국의 요리이다. 일본의 라멘이나 교자, 한국의 짜장면, 베트남의 퍼, 태국의 팟타이, 싱가포르의 하이난 치킨라이스, 인도네시아의 나시고렝, 페루의 로모 살타도 등이 각국의 국민 음식이 되었다.

그에 따르면 중국요리는 첫째, 둘째 → 셋째순으로 ‘현지화’의 정도를 높여가며 현지의 식문화에 깊이 스며들었다고 한다. 그렇다면 중국 요리는 오늘날 어떻게 세계적 영향력을 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 살펴보도록 하자.

1. 미국의 로 메인 Lo Mein



중국의 차오몐과 비슷한 미국의 “로 메인(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 멘을 사용하여 만들어지는데 중국식 가늘고 부드러운 면이다. 중국의 차오몐은 전통적으로 밀가루와 물을 섞어 만들고, 손으로 끊어내거나 뽑아내어 만들어 지는데 미국에서는 멘이 대부분 상업적인 공장에서 기계적으로 생산된다.

중국의 멘은 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 어설플 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 차오몐(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 실고 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 ラーメン’은 이 산둥식 ‘라멘拉麵’이 아닌 광둥의 가느다란 국수인 ‘라우민柳麵’을 어원으로 한다는 설이 유력하다.

나아가 삿포로에서는 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 맞아들여 식당 이름을 ‘지나 요리 다케야’로 고쳤다.

다케야에서는 실처럼 가늘게 썰어 기름에 튀긴 돼지고기

가 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 ‘라라(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)

싱가포르 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 요리이다. 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 자장몐과 완전히 다른 색, 다른 맛으로 변신하여 한국의 대표 면 요리가 된 한국식 짜장면

짜장면은 중국어로 자장몐(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 자장몐은 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 부터 엮을 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 견문록 (윤덕노 지음)
- 한국 중화요리의 탄생 (주희풍 지음)

일본 나가사키 '시나우동'에서 '짬뽕'이 되기까지



면나라 이웃나라 짬뽕과 짜장면에 담긴 한·중·일 삼국 교류사

글 김성윤

'짜장면이냐 짬뽕이냐.' 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.

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, 오징어, 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. 한국학교조리사 협회장을 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.



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 산동의 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 입맛에 더 잘 맞게 변했다. 이때 넣은 물전분은 배달

할 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. 세계슬푸드협회가 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.

NOODLE LOVERS NEWS

면사랑 뉴스



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

한국인이 좋아하는 면 세상 세계 시장에 알리는 면사랑



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

면사랑이 본격적으로 해외 시장에 진출했다. 작년 11월에는 프랑스로 향하는 총 12,000 박스를 컨테이너에 선적하였으며, 프랑스 최대 식품매장인 '까르프(Carrefour)'와 '르클레흐'(E.Leclerc)' 매장에 대표적인 가정간편식인 면사랑 냉동용기면 3종과 냉동팩면 3종을 육류를 넣지않은 비건과 베지테리언식으로 입점을 완료했다.

프랑스 내에서는 올해 1월부터 본격적으로 판매를 시작했으며, 까르프(Carrefour) 매장에서 시식 행사를 진행하며 현지 소비자들에게 'K-noodle'을 알리기도했다. 현지 시식 행사에서는 빠르고 간편하게 맛있는 면 요리를 즐길 수 있는 냉동용기면과

냉동팩면을 즉석에서 조리하여 제공해 큰 인기를 끌었다. 면사랑은 프랑스 수출을 시작으로 현재 수출 진행 중인 중국, 베트남, 태국 시장에 더해 유럽, 미국, 일본 등의 시장에 본격적으로 진출할 계획이라고 밝혔다.

냉동팩면 3종



잔치국수 가스오유부우동 새우튀김우동

냉동용기면 3종



직화짜장 떡볶이범벅 김치볶음우동

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

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 우수리스크 자택에서 일본군경에 체포되어 재판 없이 다음날 처형당한다.

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

“고려인 동포들이 사랑이 담긴 따뜻한 한끼로
안심하고 살아갈 수 있도록”

광주 고려인 마을 노인돌봄센터 식제품 지원



면·소스 전문기업 (주)면사랑이 최근 개소한 광주 고려인마을 산하 노인돌봄센터 무료급식을 위한 식재품을 지원했다. 면사랑은 지난 1월 고려인마을을 방문해 독립투사 후손 고려인동포 거주 현황을 자세히 살펴본 후 2월부터 자사 식재품과 후원금을 정기적으로 지원하기로 결정했다.

이어 2월 6일 첫 지원물품이 고려인마을에 도착하자 광주이주 고려인동포들은 따뜻한 마음으로 노인돌봄센터 운영에 필요한 물품을 지원한 면사랑 임직원들에게 고마움을 전했다. 면사랑은 “광주 정착 고려인동포들이 조국의 따뜻한 사랑을 받으며 안심하고 살아갈 수 있도록 더욱 더 관심을 갖고 지원에 앞장서 나가겠다”고 밝혔다.

30년 전통의 면·소스 전문기업 면사랑은 '남과 나누는 삶을 위해 꿈꾸고, 생각하며 정성을 다해 실행하자'는 기업 이념을 실천하고자 '면사랑 나눔회'를 운영하고 있다. 면사랑 나눔회는 직원들이 모금한 급여와 기업 기부금으로 기금을 조성해 매년 정기적인 후원과 기부활동으로 소외된 이웃을 위한 나눔 활동에 적극적인 관심을 갖고 참여하고 있다.

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 담는 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



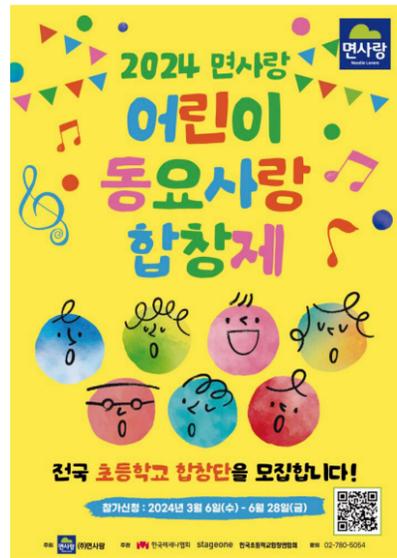
면사랑이 지난 3월 22일 청주 북부종합사회복지관(관장 최정순)을 찾아 저소득 홀몸노인을 위한 배식 봉사를 진행했다고 밝혔다. 면사랑 임직원들은 복지관을 이용하는 저소득 홀몸노인 100여 명의 식사를 직접 조리하고 배식하며 온정을 나눴다.

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.

“어린이들의 순수한 동심을 키워주는 꿈의 하모니”

제 2회 면사랑 어린이 동요사랑 합창제 개최



면·소스 전문기업 (주)면사랑이 한국메세나협회, 한국초등학교합창연합회, 스테이지원과 함께 ‘2024 면사랑 어린이 동요사랑 합창제’를 개최한다. 면사랑 어린이 동요사랑 합창제는 어린이 정서함양을 위해 2023년부터 시작된 (주)면사랑의 사회공헌 활동이다.

20명 이상 60명 이내로 구성된 전국 초등학교 교내 합창단을 대상으로 하는 이번 합창제는 어린이 합창단이 함께 동요를 부르며 자신을 표현하고, 친구를 배려하는 협동심을 키우는 소중한 경험이 되길 바라는 취지에서 마련됐다. 지난해 제 1회 개최 행사엔 28개 초등학교 총 1,050여명의 어린이가 예선에 참가하며 열띤 경연을 펼친 바 있다.

올해 참가신청은 3월 14일부터 6월 28일까지 2024 면사랑 어린이 동요사랑 합창제 홈페이지 (www.noodleloversccf.com)에서 등록할 수 있다. 예선은 영상 심사로 진행되며, 접수일 기준 1개월 이내에 촬영된 5분 이내 지정곡 1곡을 부르는 합창 영상을 신청자 개인의 유튜브 계정에 업로드한 후 해당 링크 주소를 신청서에 기재하면 된다.

최우수상 1팀 300만 원, 우수상 2팀 각 200만 원, 장려상 5팀 각 100만 원 등 총 1200만원의 상금이 수여된다. 함께 즐기는 축제의 의미를 담기 위해 상의 명칭을 기존 대상, 금상, 은상, 동상에서 최우수상, 우수상, 장려상으로 변경하고 상금의 차이 또한 줄였다.

“한국 클래식 음악계를 이끌어 나갈 젊은 연주자를 찾습니다”

‘2024 신진 유망 연주자상’ 2기 선정 차세대 클래식 유망주 지원 확대

(주)면사랑(대표 정세장)은 한국 메세나협회와 함께 ‘2024 신진유망 연주자상’ 공모를 시행, 지난 15일 신진 유망 연주자 3인을 선정하고 면사랑 본사 컨퍼런스룸에서 ‘2기 선정연주자 증서수여식’을 진행했다. 올해는 트럼페티스트 김준영(20), 첼리스트 정우찬(24), 바이올리니스트 최송하(24) 총 3명의 연주자가 영예의 주인공이 됐다.

올해로 두 번째 열린 ‘(주)면사랑 신진 유망 연주자상’은 최근 5년 이내(2019년~2023년)의 국제음악콩쿠르 피아노·관악·현악 부문 개인 수상자 중 3인을 선정해 1인당 1천만 원씩 최대 3년을 지원하고 있다. 콩쿠르 주최 측에서 발표한 순위권 수상자 외에도 심사위원상, 평론가상, 청중상 등 특별상 수상자까지 대상으로 하여 예술적 역량과 성장 잠재력이 있는 연주자들을 후원하고자 마련됐다. 특히 이번에는 다른 악기에 비해 상대적으로 지원이 부족한 금관악기 연주자까지 선정해 의미를 더했다.

한편 면사랑은 지난해 ‘신진 유망 연주자상’을 통해 1기 후원자 3인을 선발했으며, 오는 7월에는 예술의 전당 IBK 챔버홀에서 신진 유망 연주자 수상자 연주회를 개최할 예정이다. 그 밖에도 전국 초등학교 교내 합창단을 대상으로 하는 ‘어린이 동요사랑 합창제’ 등 다양한 문화 활동 지원 사업을 펼치며, 진천공장이 위치한 충청북도 진천 지역 아동 및 청소년들의 음악 활동을 꾸준히 지원하는 등 지역사회에 문화사업에도 기여하고 있다.



2024 신진 유망 연주자상 2기 수상자



김준영 (20세) / 트럼펫
2023 제주국제관악콩쿠르 1위
2021 금호문화재단 영아티스트



정우찬 (24세) / 첼로
2023 파울로 국제콩쿠르 4위 및 특별상



최송하 (24세) / 바이올린
2023 몬트리올 국제바이올린 콩쿠르 2위

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.



“직화로 구워낸 불닭과 쫄깃한 면에
K-매운맛이 더해졌다”

면사랑, 진짜 불닭을 올린 직화불닭면 신메뉴 2종 출시



면·소스 전문기업 (주)면사랑이 매운맛을 즐기는 MZ 소비자를 위한 가정간편식 신메뉴 2종인 '직화불닭면'과 '직화크림불닭면'을 출시했다.

이번 신제품은 진짜 닭다리살 100%로 양념해 만든 큼지막한 불닭 토핑에 쫄깃한 중화면과 맛있게 매운 소스를 더했다. 조리법 또한 간편해 전자레인지 조리만으로 든든한 면 요리가 완성된다. 큼직한 불닭 토핑은 양념된 닭을 직화로 직접 구워내 불맛이 살아있고, 닭다리살만을 이용해 부드러운 식감을 즐길 수 있다. 면사랑의 제면 노하우인 다가수숙성 방식의 연타면발 기술로 만들어 탱탱하고 쫄깃한 면발은 기름에 튀겨내는 유탕면과 달리 살아있는 식감을 제공한다. 이번 신제품은 다양한 취향에 따라 즐길 수 있도록 맛있게 매운 직화불닭면과 부드럽게 매콤한 직화크림불닭면 2종으로 제품을 출시한다. 직화크림불닭면은 프랑산산 고급 휘핑크림을 넣어 고소한 맛이 인상적인 매운 로제소스를 적용했다.

또한 기존 면사랑 용기 대비 플라스틱 사용량을 51% 감량한 전자레인지 전용 용기를 새롭게 적용해 조리시간도 단축시켜 편리함은 물론, 에너지 사용량도 줄였다.



면사랑 직화불닭면



면사랑 직화크림불닭면

“트렌디한 인기 맛집 마제소바를
집에서도 간편하게”

면사랑, 신제품 '마제소바' 출시 코스트코 입점



(주)면사랑의 일본식 비빔면 마제소바가 신제품 출시와 동시에 코스트코에 입점한다. 인기 맛집에서 즐길 수 있는 '정통' 마제소바를 간편식으로 구현했다. 절기에도 월 평균 1만 2000박스 이상 꾸준히 판매되며 인기상품으로 자리 잡은 바 있다.

이번 신제품은 면사랑의 30년 제면 노하우인 연타제면 방식으로 만들어져 부드럽고 쫄깃한 면에 감칠맛이 일품인 특제 마제소스와 풍부한 토핑까지 더해져 트렌디한 마제 소바를 집에서 손쉽게 맛볼 수 있다. 면사랑의 마제소바는 진한 감칠맛이 일품인 두반장 베이스의 소스를 기반으로 풍부한 맛을 느낄 수 있으며, 고기의 맛과 식감을 그대로 구현한 대체육을 토핑으로 넣고 비빔 소스와 감개고명의 양을 넉넉히 구성했다. 거기에 기호에 맞게 조절하여 먹을 수 있는 다시마 식초까지 포함되어 있어 별도의 재료준비가 필요없는 특징을 가지고 있다.

또한 면, 소스, 고명이 한 팩으로 구성돼 있을 뿐만 아니라 실은 보관이 가능한 제품으로 편의성을 제공한다. 4월초부터 전국 코스트코 매장에서 만나 볼 수 있으며, 1박스 6개입으로 구성돼 있다.

앞서 면사랑은 지난해 2월 코스트코 전용 제품 '남해멸치 칼제비'를 선택 인기를 끌었다. 이 제품은 부드럽고 쫄깃한 생수제비와 생칼국수에 국내산 남해 멸치 육수가 조화롭다는 평가를 받았으며, 작년 하절기에도 월 평균 1만 2000박스 이상 꾸준히 판매되며 인기상품으로 자리 잡은 바 있다.



면사랑 마제소바

“100% 닭다리살에 바삭한 튀김옷을 입혔어요”

면 요리와 찰떡궁합 '치킨가라아게'와 '순살치킨' 출시



면사랑 스위트칠리소스 면사랑 가라아게 면사랑 순살치킨

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 열지공법으로 바삭함과 풍미까지 더했다. 다양한 소스와 잘 어울려 메뉴 확장에 용이하며 면사랑 스위트 칠리 소스와 조합이 좋다. 맥주나 사케와도 잘 어울리며, 일본식 덮밥 가라아게 등으로 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.



“100% 국산 돼지고기 통등심 사용해 풍미 UP!”

중식 조리품목 '통등심 껌바로우'와 '통등심 탕수육' 출시



면사랑 통등심 껌바로우 면사랑 통등심 탕수육

면사랑이 국산 돼지고기 통등심을 사용한 '통등심 껌바로우'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 껌바로우는 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 껌바로우는 지난 4월 4일 성료한 2024 삼성웰스토리 푸드페스타 특별분식관 전시에서 선보인 품목으로 많은 관람객들의 이목을 끌었다. 면사랑 관계자는 “신제품 통등심 껌바로우와 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.



단체급식용

투움바파스타 & 차슈돈코츠라멘 30인 세트 출시

“단체급식의 구원투수... 30인분 특식을 똑딱!”

면·소스 전문기업 (주)면사랑이 투움바파스타, 차슈돈코츠라멘 30인 세트를 출시했다.

이번 세트제품은 인기 간편식 메뉴를 단체급식 사업장 등 B2B 사업자 대상으로 확장한 신제품이다. 투움바파스타 세트는 소스가 잘 스미고 탄력있는 식감의 페투치네 생면과 프랑수아 휘핑크림이 함유돼 풍미가 살아있는 투움바 소스로 구성됐다. 차슈돈코츠라멘 세트는 탄력있고 쫄깃한 라멘에 본고장 정통의 맛을 구현한 깊고 진한 돈코츠 육수와 차슈를 포함한 구성으로, 복잡한 과정 없이 면 요리를 쉽고 간편하게 조리할 수 있다. 특히 파스타면과 라멘은 면을 한번 삶은 후 급속 냉동해 조리 시간을 단축시켜 단체 배식에 용이하다는 장점이 있다.

급식 메뉴에 사용되는 재료를 세트 구성으로 주문 가능해 영양사들의 레시피 고민을 덜어주는 한편, 전처리된 식재료와 완제 소스가 개별 포장되어 있어 조리과정도 간소화 할 수 있다. 면사랑은 빠르게 성장하고 있는 단체급식 시장 현황에 발맞추어 다양한 메뉴를 B2B 전용으로 지속적으로 연구 및 개발할 예정이라고 밝혔다.





30년 사랑을 담은 한 그릇

여기, 시원하고 맛있는 한 그릇의 면 요리-

그 속엔 면사랑의 지난 30년이 담겨있습니다

식자재 대표기업에서 우리집 가정 간편식 브랜드로!

이제, 면사랑의 열정과 노하우가 가득 담긴

한 그릇의 면 요리가 당신의 집 식탁에 놓여집니다

‘사랑하는 사람이 만들면, 맛이 다릅니다’



세상의 모든 면(麵) 이야기가 궁금하다면 [누들플래닛 웹진](#)을 구독해보세요.
최고의 필진이 매일 다양한 면에 대한 이야기를 전해드립니다!





세상의 모든 면(麵) 이야기
면사랑 누들플래닛 웹진



면을 사랑한다면 '구독'하세요



noodleplanet.co.kr