

세상의 모든 면(麵) 이야기

2024년 11월 누들플래닛

# NOODLE PLANET

누들플래닛 Vol.11 우리나라 칼국수



# NOODLE PLANET

Vol.11 누들플래닛  
우리나라 칼국수



누들플래닛 2024년 11월호  
발행일 2024. 11. 21  
창간일 2023. 12. 23  
발행처 면사랑

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

## Contents

커버 스토리	06
Message from CEO	09
<b>Chapter 01 누들스토리</b>	<b>10</b>
칼국수의 지역별 스타일 (김미영 기자)	12
칼국수의 변주곡 (김석동 전 장관)	20
옛 문헌에 실린 칼국수 (주영하 교수)	24
안동의 건진국수와 누름국수 (박현진)	28
칼국수와 함께 춤을 (박현진)	32
<b>Chapter 02 누들 에세이</b>	<b>36</b>
엄마의 두리반 앞에 엮드린 나의 칼국수 (김별아 작가)	38
<b>Chapter 03 누들 인터뷰</b>	<b>42</b>
F&B 사업가 4인을 만나다	44
<b>Chapter 04 누들 맛집탐방</b>	<b>48</b>
칼국수하면 가장 먼저 떠오르는 강릉 장칼국수 Best3	50
<b>Chapter 06 면사랑 NEWS</b>	<b>56</b>
면사랑 소식	58
면사랑 요리대회	60
면사랑 신제품 소개	61

칼로  
실처럼  
썰어

만  
가락을  
만드는  
네

지금이야 집에서 칼국수를 밀고 썰어 끓이는 집이 몇 있을까...

불과 30년 전만 해도 칼국수는 집에서 집집마다

고유의 레시피를 갖고 있을 정도로

대표적인 어머니의 손맛이었다.

밀가루 반죽을 치대고 넓게 편 다음 차곡차곡 접어서 썰어내는 동안

부엌에서는 멸치국물이 고소한 냄새를 풍기며 끓고 있던 시절...

우리네 칼국수는 추억이자 반가움이고 그리움이다.

유독 추운 겨울이라는 소식이 들려올 즈음

우리는 만 가락의 실처럼 썰어 놓은 칼국수의 뽀얀 살결을 그리워하며

다양한 국물 속에 푹뎅 빠져 보글보글 끓여 낸 칼국수를

후루룩 먹으러 간다.



# Message from CEO

“누들플래닛(Noodle Planet)” 2024년 11월호는  
우리나라 칼국수의 역사와 문화입니다.

우리나라 각 지역별로 다른 칼국수와  
칼국수의 양반이라는 안동국시 이야기,  
옛 문헌에 담긴 칼국수를 맛보십시오.

국물과 재료에 따라 변주되고,  
다른 면요리와 또 어울려 새로운 메뉴가  
탄생한 역사적 배경,  
어느 작가의 칼국수에 대한 그리움을 담았습니다.

알면 알수록 깊이가 다른 우리네 면식(麵食)이야기  
누들플래닛 웹진 11월호에 담긴  
칼국수의 문화를 맛있게 즐겨 주십시오.

늘 응원해주시고 사랑해 주셔서 감사합니다.

2024년 11월  
누들플래닛 발행인  
(주)면사랑 대표 정 세 장

Chapter

# 01

## 누들스토리

칼국수의 지역별 스타일  
(김미영 기자)

칼국수의 변주곡  
(김석동 전 장관)

옛 문헌에 실린 칼국수  
(주영하 교수)

안동의 건진국수와 누름국수  
(박현진)

칼국수와 함께 춤을  
(박현진)



# 칼국수의 지역별 스타일

글 김미영 기자

비 오는 날 생각나는 칼국수는 어느 계절에 먹던 음식일까? 따뜻한 국물 때문에 추운 계절을 떠올리기 쉽지만 칼국수는 여름 별미 음식이었다. 고려와 조선시대엔 밀 수확이 끝나는 유두(음력 6월15일)와 칠석(음력 7월7일) 사이에 갓 나온 햇밀로 칼국수를 해 먹었다.

양파와 애호박 총총 썰어 넣고 끓인 육수에 칼로 자른 면을 넣어 끓이는 칼국수는 종류도 다양하다. 조개, 멸치, 닭, 소고기 등 무엇으로 국물을 내느냐에 따라 이름도 달라진다. 국수 종류 중에 가장 다채로운 맛을 가졌다고 할까. 해안지방에서는 멸치나 바지락으로, 내륙지방에서는 소나 닭으로 육수를 낸다. 산간지방에서는 멸치 육수에 된장 등을 풀어 맛을 낸다. 지금이야 지역색 없이 다양하게 먹는 음식이 됐지만 예전엔 칼국수 맛 따라 전국 여행이 가능할 정도였다.

대전 칼국수의 또다른 특징은 썩갓이라고 하는 분들이 있다



## 국수에 가장 진심인 지역은 대전이다.

한국전쟁 이후 철도 물류의 거점이었던 대전은 밀가루가 대량으로 유입되면서 자연스럽게 칼국수를 즐겨 먹었다. 어느 조사에 따르면 대전에는 칼국수집이 무려 700여 곳(2003년 기준)이 넘는다니 대전 사람들의 칼국수 사랑을 짐작할 만하다. 대전식 칼국수를 맛볼 수 있는 대표적인 곳은 '대흥동 칼국수 골목'이다.

1980년대 후반부터 칼국수 집들이 하나둘 모여들기 시작했다는 이 골목은 고춧가루 짙게 넣어 얼큰한 맛을 낸 '얼큰칼국수'를 포함해 집집마다 조금씩 다른 스타일의 맛을 선보인다. 1961년에 개업한 한 칼국수 집은 사골과 멸치 육수에 들깻가루로 국물 맛을 내는데 고추절임을 넣고 만든 간장 다짐 양념까지 첨가하면 얼큰하게 즐길 수 있다. 이 집엔 칼국수집의 역사를 자랑하는 특이한 벽장식이 있다. 1960년대 개업 당시 300원이었던 칼국수가 시대별로 얼마나 가격이 올랐는지, 그릇 크기가 어떻게 달라졌는지 알 수 있어 보는 재미까지 더한다.



제부도 가는 길에 있는 화성 바지락칼국수 음식점.  
© 경기관광공사

## 바지락 칼국수는 경기도의 향토 음식이다.

갯벌이 풍부한 서해안에서는 바지락을 넣어 칼국수를 끓여 먹었다. 경기 안산의 대부도, 화성의 제부도 등에 가면 바지락 칼국수 마을이 형성돼 있다. 대부도에선 바지락 칼국수를 인분 수에 따라 대야만한 큰 그릇에 푸짐하게 담는다. 일명 '세숫대야 칼국수'다. 조개 국물이라 시원한 맛의 칼국수에 해물파전까지 곁들이면 막걸리 한 잔이 절로 생각난다. 예전에는 서해안 갯벌에서 캔 풍부한 바지락으로 끓여냈지만 기후 변화 요인으로 바지락 생산량이 줄면서 이제는 중국산 바지락을 쓰는 집들이 늘었다는 게 아쉬움일까.

인천 중구 용동에도 칼국수 골목이 있다.

물 맑은 동네에선 술맛도 좋아서 인천항 개항 시기엔 기생집들이 주를 이뤘던 동네다. 태평양전쟁 이후 기생집이 줄면서 이후 값싼 선술집 골목, 튀김 골목으로 바뀌었다가 지금의 칼국수 골목이 됐다. 특별한 고명 없이도 국물맛으로 골목을 번성시킨 바지락 칼국수를 비롯한 해물 칼국수집이 많다.



흑백요리사 이모카세1호로 유명세를 치르고 있는 경동시장의 안동국수  
©윤중의 맛멋

## 경상도는 남한에서 국수 문화가 가장 발달한 곳이다.

광복 이후 부산항에 밀가루가 들어오면서 지역마다 다양한 국수를 만들어 먹었다. "여름이면 밥 대용으로 국수를 말아 먹었다"고 할 만큼 경상도 사람들은 국수를 좋아한다.

경북 안동에서는 이름도 생소한 건진국수와 누름국수를 만들어 먹었다. 두 국수는 이름은 다르지만 국수의 삼박자인 면, 육수, 고명이 같다. 차이는 면발의 굵기, 면을 삶는 법, 육수 온도다. 안동에서는 밀가루와 콩가루, 달걀을 섞어 면을 만든다. 고소한 맛이 면발에서부터 은은하게 느껴져 매력 있다.

차갑게 먹는 건진국수는 면을 얇게, 따뜻하게 먹는 누름국수는 면을 굵게 썰어낸다. 둘 다 멸치 육수를 쓰는데 건진국수가 면을 따로 삶아 시원해진 육수에 국수를 말아낸다면 누름국수는 끓이던 멸치 육수에 면까지 함께 삶아내 걸쭉한 맛이 특징이다. 이 누름국수가 우리가 흔히 접하는 안동국수이다.

시원한 건진국수는 멸치국물이 비릿하면서 감칠맛이 난다면, 따뜻한 누름국수는 구수하고 담백하다. 고 김영삼 대통령이 좋아했던 칼국수가 이 안동국수이다. 경상도 음식은 맛이 없다는 편견을 깨고 서울에선 대접받는 음식이 됐다.

## 전라도엔 다른 지역보다 사랑받는 칼국수가 있다. 팔칼국수다.



전라도 팔칼국수  
© 빛날 은혜 푸드스토리

풍부한 식재료로 음식문화가 발달해 "아무 식당이나 문 열고 들어가도 다 맛있다"는 전라도에서는 팔죽, 팔칼국수를 더운 복날에도 삼계탕 같은 보양식 대신 즐겨 먹는다.

팔죽은 좋은 팔을 골라 문근한 불에서 오래 끓여야 완성되는 음식이다. 여기에 물을 붓고 면과 새알까지 넣으면 팔칼국수가 완성된다. 팔죽이 늘어 붙지 않게 끓이려면 주걱으로 냄비를 계속 저어줘야 하다 보니 전문점 아니고는 찾아보기 쉽지 않은 칼국수 중에 하나다.

국산 팔은 소금만 넣고 끓여도 은근한 단맛이 치고 올라오지만 기호에 따라 설탕을 듬뿍 넣어 먹기도 한다. 여느 칼국수와 달리 팔칼국수는 식어도 맛이 난다. 차갑게 굳은 팔죽 국물과 면을 수저로 푹푹 퍼먹어도 달고 고소한 맛이 난다. 배달 플랫폼이 생기기 전에 군산이나 보성 등 전통시장에서는 팔칼국수를 손잡이가 달린 스테인리스 양동이에 담아 오토바이에 실어 배달했다. 여럿이 함께 나눠 먹는 별미이자 추억의 음식이기도 하다.

## 바다 건너 제주도의 칼국수는 해산물 외에도 돼지 뼈로 우려낸 육수를 쓴다.

제주도에서는 굵은 면을 선호해 고기국수에도 왕면을 쓰는 게 특징이다. 국수 공장에서 뽑아낸 왕면 대신 넓적하게 썰어낸 생면을 끓여내면 칼국수다. 제주도에선 전통적으로 쌀가루를 혼합한 면을 많이 사용했다.

## 부산은 해산물을 넣은 해물 칼국수를 쉽게 만날 수 있다.

바지락, 홍합, 멸치, 새우 등을 넣고 끓인 육수가 시원하고 감칠맛이 난다. 항구 도시답게 어부들이 바다에서 갓 잡은 신선한 해산물로 만들어 먹던 음식인데 부산을 찾는 타지인들도 추운 날씨에 속을 데워주는 음식으로 많이 찾는다. 돼지국밥, 각종 회까지 먹을거리 넘치는 도시지만 술꾼들에겐 술자리를 마무리 하는 음식으로 즐겨먹던 칼국수가 이곳에 있다.



제주도와 부산의 풍부한 해산물이 만드는 해물 칼국수

## 여러 지역 문화가 섞인 서울은 각 지역의 향토 국수가 다 모여 있다.

맛을 내는 방식은 비슷해도 개성을 살린 집들이 특징이랄까. 주류를 이루는 건 사태나 양지, 사골을 고아 육수를 쓴 칼국수집이다. 고 김영삼 전 대통령이 좋아했던 서초동의 안동국수집은 콩가루를 섞은 면과 깻잎절임이 특징이고, 연극인들이 많이 찾는 혜화동의 한 칼국수집은 짭고 가늘게 썰어낸 면과 고추 다진 양념으로 입맛을 돋운다.

외국인 관광객들까지 줄 서는 명동의 칼국수집은 부추와 다진 고기 고명이 달고 구수한데 마늘 향 강한 김치가 젓가락을 멈추지 못하게 한다. 서초동의 이름난 남도음식점은 팔칼국수와 매생이 칼국수 등 남도의 맛을 풍부하게 즐길 수 있다.

음식은 각 지역의 특산물과 식문화가 반영되어 다양한 맛과 특징을 가지지만 이제는 지역색이 많이 사라졌다. 바지락 칼국수를 먹으러 서해안을 가는 게 아니라 서해안에 간 김에 바지락 칼국수를 먹는달까. 사람들의 기호 따라 변하는 게 음식이라 전통을 이어 맛을 지켜오던 이들의 손맛도 그에 맞춰 변한다.

후루룩 후루룩 먹는 칼국수의 인기가 예전만 못하다지만 최근 뜨는 넷플릭스 예능 <흑백 요리사> 때문에 문턱이 낮고 있는 칼국수집이 있다. 이모카세 1호가 경동시장에서 운영하는 안동집이다. '가난 때문에 시작했고 국수가 싫었지만 가족을 살려준 음식이었다'는 칼국수 한 그릇이 또 어떤 바람을 일으킬지 사뭇 궁금하다.



### 김미영

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.

# 전국 칼국수 맛지도

## 서울

- 1 경북손칼국수 (전농동)
- 2 명동교자 (명동)
- 3 살구나무집칼국수 (신정동)
- 4 연희동칼국수 (연희동)
- 5 황생가칼국수 (소격동)

## 충청

- 1 소영칼국수 (청주)
- 2 송원칼국수 (증평)
- 3 유림분식 (아산)
- 4 초향기칼국수 (음성)
- 5 흥복식당 (홍성)

## 대전

- 1 괴정동공주칼국수 (괴정동)
- 2 동원칼국수 (월평동)
- 3 신도칼국수 (정동)
- 4 오씨칼국수 (삼성동)
- 5 한밭칼국수 (은행동)

## 전라

- 1 금암면옥 (전주)
- 2 보안식당 (정읍)
- 3 장미칼국수 (군산)
- 4 주암해물손칼국수 (순천)
- 5 태백칼국수 (익산)

## 경기 & 인천

- 1 밀밭식당 (파주)
- 2 소문난칼국수 (이천)
- 3 이모네손칼국수 (수원)
- 4 일산칼국수 (일산)
- 5 잉꼬칼국수 (구리)

## 강원

- 1 아침해칼국수 (춘천)
- 2 정선면옥 (정선)
- 3 제물포해물칼국수 (원주)
- 4 칠보칼국수 (삼척)
- 5 형제칼국수 (강릉)

## 경상

- 1 경주손칼국수 (울산)
- 2 수제비칼국수 (김해)
- 3 예송가손칼국수 (대구)
- 4 윤금자모리칼국수 (포항)
- 5 태양식당 (울릉)

## 부산

- 1 기장손칼국수 (부전동)
- 2 동명칼국수 (신창동)
- 3 맥가이버손칼국수 (장전동)
- 4 양정서울칼국수 (양정동)
- 5 차애전할매칼국수 (연산동)

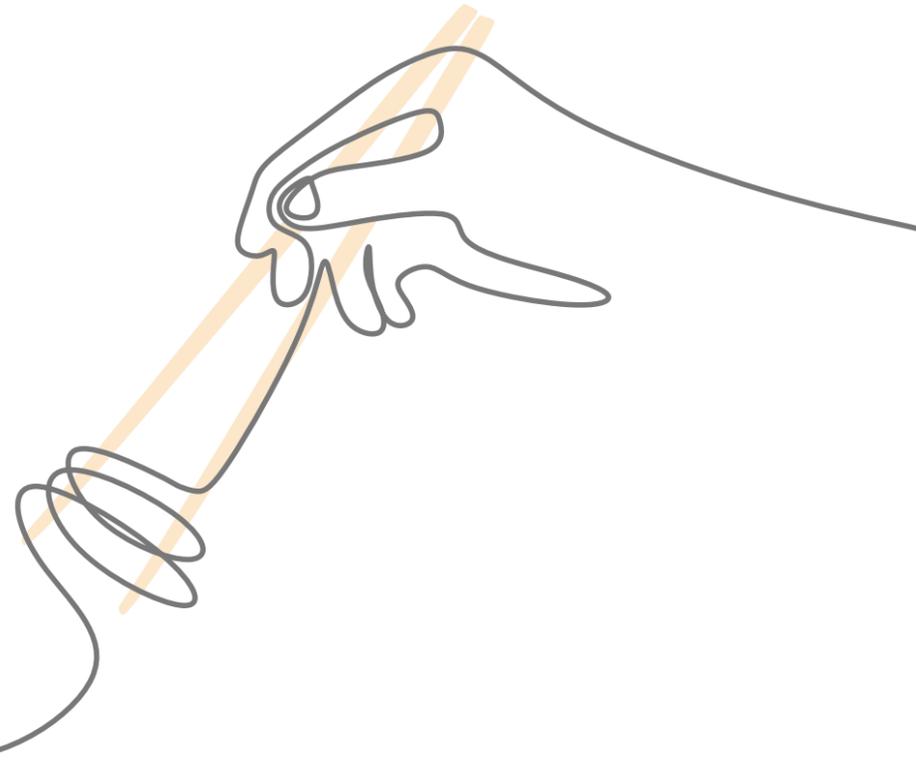
## 제주

- 1 강정해녀의집 (강정동)
- 2 나성칼국수 (중문동)
- 3 원조교래손칼국수 (조천읍)
- 4 중문수두리보말칼국수 (중문동)
- 5 코코분식 (이도동)



# 칼국수의 변주곡

글 김석동 전 장관



## 할머니의 칼국수부터 브랜드 칼국수까지

밀가루가 귀하던 시절, 밀 수확기인 여름 즈음에나 맛 볼 수 있었던 칼국수는 귀한 별미 요리였다. 그러나 6.25 전쟁 이후 밀가루가 흔해 지면서 어느 집에서나 언제든지 쉽게 요리해 먹을 수 있는 식단으로 자리 잡았다. 많은 이들이 과거 어머니가 별미로 만들어 주시던 음식으로 기억하고 있을 것이다. 어쨌거나 칼국수는 여름 음식이었는데 북쪽 지방에서는 추운 겨울에 찬 냉면을 먹고 남쪽 지방에서는 더운 여름에 뜨거운 칼국수를 먹는 것은 재미있는 현상이라 하겠다. 옛날에는 집집마다 흥두깨 방망이라 불리는 칼국수 밀대가 하나씩은 있었다. 방안 아랫목에 앉아서 밀가루를 반죽해 넓게 펴는 어머니를 바라보며 얼굴에 밀가루 묻혀보던 시절, 부엌에서 멸치국물 냄새가 솔솔 풍기는 그 따스함이 생각나는 음식이 칼국수다. 하지만 이제는 할머니나 어머니의 칼국수는 점점 사라지고 있어

옛 맛을 살리는 노포 칼국수집을 찾게 되는 것이 아닐까 한다. 돈의 많고 적음이 행복을 좌우하지 않듯이 가격의 높고 낮음이 음식의 맛을 결정하지는 않는다. 비싸지 않고 맛깔스러운 단품 메뉴로 행복한 한 끼 식사를 즐기는 것은 분명 생활의 작은 기쁨일 것이다. 내가 칼국수를 좋아하는 이유이기도 하다. 소박하고 담백한 국수 한 그릇이 주는 행복 말이다. 칼국수를 잘한다고 입소문이 난 가게들이 동네 곳곳에 자리 잡고 있고 대통령님이 다니던 칼국수 집들도 있다. 이들 가게들은 각각 다양한 면, 국물, 고명 등으로 자기만의 맛을 자랑하고 있다. 상상만해도 푸근하고 따뜻한 맛이 느껴진다. 지금은 칼국수를 만드는 브랜드들이 있다. 그 맛도 일품이다. 이제는 다양한 칼국수의 맛을 집에서 손쉽게 맛볼 수 있게 되었다.

## 육지와 바다의 생물, 하늘을 나는 조류까지

칼국수 기본적인 조리법은 비교적 간단해 집에서 쉽게 요리할 수 있다. 먼저 밀가루를 반죽하여 도마 위에서 방망이로 얇게 민 다음 칼로 가늘게 썰어서 면을 만든다. 그리고 사골, 멸치, 닭, 해물 등으로 국물을 내고 감자 애호박 등을 면과 함께 넣어 끓여 식성에 따라 계란지단, 김가루 등 고명을 얹으면 완성이다. 이렇게 칼국수는 면을 따로 삶지 않고 육수에 바로 넣고 끓이는 제물국수라는 점이 잔치국수와 다르다. 제물국수는 국물에 삶을 때 물은 밀가루를 잘 털어내야 국물이 걸쭉해 지는 것을 피할 수 있다. 입맛이 별로 없을 때나 메뉴가 떠오르지 않을 때 언제 선택해도 후회가 없는 음식이 칼국수다.

칼국수는 재료 사용에 따라 다채로운 변주가 이루어지고 있다. 칼국수 국물에 따라 쇠고기칼국수, 닭칼국수, 꿩칼국수, 해물칼국수, 장칼국수, 사골칼국수 등이 되고 팔칼국수, 들깨칼국수, 매운탕칼국수, 추어탕칼국수, 김치칼국수, 육개장칼국수, 버섯칼국수, 은어칼국수로도 변신한다. 면에는 밀가루 이외에 콩, 메밀, 찹쌀, 찹, 쌀, 수수, 감자, 시금치, 녹차, 부추, 녹두, 늙은 호박 등을 넣어 다양하게 변주가 가능하다.

그 중에서도 해산물이 주 재료인 칼국수는 메인 식자재에 따라 다시 분류되기도 한다. 멸치칼국수, 바지락칼국수, 낙지칼국수, 물총(조개 사용)칼국수, 보말칼국수, 매생이칼국수, 미역칼국수, 문어칼국수 등 해산물과 채소가 어우러져 입안에 감칠맛 잔치가 벌어진다. 육지와 바다의 생물, 하늘을 나는 조류까지 안 어울리는 재료가 따로 없을 정도로 칼국수는 맛도 영양도 컬러도 담음새도 색다르게 연출할 수 있는 우리네 면요리다.

강릉의 장칼국수 ©은나라



제주도 보말칼국수



거울 뽕미 팔칼국수



## 동양의 작은 나라에서 전 세계의 식탁까지

일본인의 소울푸드가 우동이고, 이탈리아인의 소울푸드가 파스타라면 한국인의 소울푸드는 단연코 칼국수라고 말할 수 있다. 중국의 면요리가 세계 각국에서 개인기를 펼치며 자리 잡고, 베트남과 태국의 쌀국수는 프랜차이즈 사업이 되어 우리의 외식 문화에 중요한 위치를 점하고 있다. 일본 우동은 그들이 자랑하는 대표적 식문화가 되었으며, 이탈리아 파스타는 전 세계 누구나 즐기는 면요리가 되었다. 우리가 만들어 오고 지켜왔던 문화가 담겨진 한 그릇의 칼국수도 세계인의 식탁을 사로잡을 수 있을 것이다. 그리고, 우리 칼국수가 다른 나라의 식재료들과 만나 어떻게 변주되고 발전될 지 궁금하다.

세계인에게 자랑하고 싶은 K-푸드, 칼국수! 이제 시작이지만 시작이 반이다. 많은 이들이 관심을 갖고 함께 참여하기를 기대해 본다.

찬바람 부는 요즘, 칼국수의 계절이 돌아왔다. 칼국수는 한 끼 식사 행복을 누리면서 우리 정서를 함께 맛볼 수 있는 메뉴가 아닐까 한다.



김석동

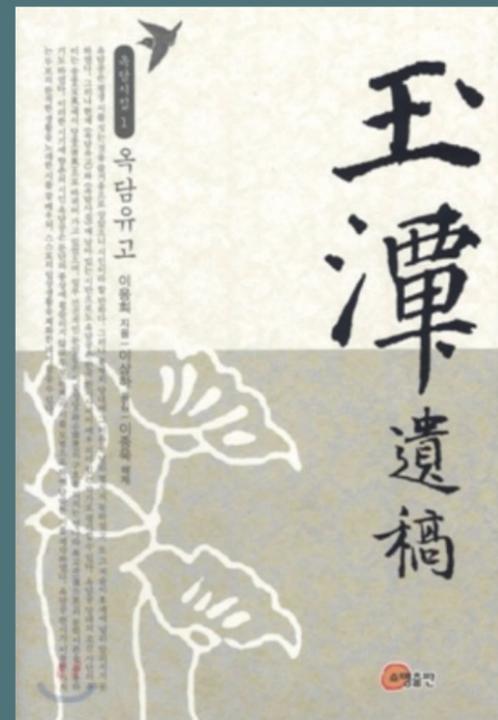
지평인문사회연구소 대표.

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, <인사이드코리아>에 '김석동이 쓰는 한민족 경제 DNA'를 연재했다.

# 옛 문헌에 실린 칼국수

글 주영하

성종대왕의 삼남인 안양군(安陽君)의 현손(玄孫) 옥담 이응희. 농사를 짓는 틈틈이 책을 읽고 시를 짓는 것을 낙으로 삼아 지냈던 옥담이 평생 수리산 아래 살면서 향촌에서 보고 듣고 느낀 것을 담담하게 적어내려간 글을 담았다.



언제부터 먹었을까? 어떻게 먹었을까? 어느 순간에 먹었을까? 우리가 지금 즐겨먹는 음식에 대한 궁금증이 일어날 때 우리는 옛 문헌을 찾고 음식의 여정을 생각한다. 칼국수에 대한 궁금증도 다르지 않다.

조선 중기의 선비 이응희(李應禧, 1579~1651)는 음식에 관한 한시를 많이 지었다. 그가 지은 『옥담시집(玉潭詩集)』에는 '면(麵, 국수)'이란 제목의 한시가 실렸다. "어떤 사람이 국수를 만들었나(何人作麵食), 좋은 맛은 무엇보다도 매우 깊네(佳味最深長). 반죽을 눌러 실처럼 가늘게 천 가락을 뽑고(按罷千絲細), 칼로 실처럼 썰어 만 가락을 만드네(刀成萬縷香). 손님 대접해 배를 실컷 채우니(剩飽佳賓腹), 능히 군자의 배가 불렀음을 짐작할 수 있네(能爲君子腸). 세 사람이 함께 먹기를 기다리지 않는다는(不待三人食), 그 말이 하나도 틀리지 않네(其言信不妨)."

이응희가 "반죽을 눌러 실처럼 가늘게" 뽑는다고 읊조린 국수는 '사면(絲麵)'이다. 조선 시대 요리책에서는 '사면'을 적당한 몫기의 녹두즙에 가까운 반죽을 만들어 작은 구멍을 여러 개 뚫은 바가지에 넣고 눌러서 만든다고 적혀 있다. "칼로 실처럼" 썰어 만드는 국수는 칼국수다. 알다시피 칼국수는 밀가루 반죽을 나무판에 놓고 홍두깨로 얇고 넓적하게 민 것을 돌돌 말아 큰 부엌칼로 가늘게 썰어 낸 것이다. 이응희는 사면을 '천 가락', 칼국수를 '만 가락'이라고 대응하여, 밀로 만든 칼국수가 사면보다 더 맛있음을 강조했다.

山家要錄. 조선 초기, 1450년대(세종) 왕실 어의 전순의(全循義)[1]가 지었다고 전해지는 현존 가장 오래된 농서이자 요리책. 현재 서울의 (사)우리문화가꾸기회에서 소장하고 있다.



칼국수의 제조법을 가장 먼저 기록한 조선 시대 요리책은 세조의 어의(御醫) 전순의(全循義)가 편찬한 『산가요록(山家要錄)』이다. 국수의 이름은 '창면(昌麵)'이다. "밀가루를 아주 곱게 빻아, 고운 모시를 칸 체에 여러 번 내린다. 물로 반죽하여 탄환(彈丸, 새를 잡기 위해 활에 달아 쏘던 작고 둥근 물건)처럼 자른다. 참기름에 담갔다가 꺼내서 판 위에 놓고, 반 자(약 7cm) 남짓한 대나무로 만든 화살집을 가지고, 매우 얇도록 민 다음, 칼로 길게 자른다. (국수의) 양 끝을 잡고 얇아지도록 당긴다. 싸리나무 채반 위에 나란히 늘어놓고, 마르기를 기다렸다가 잘 둔다. 손님이 오면 바로 청장(淸醬, 갓 담근 간장) 물에 꿩고기나 닭고기를 넣어 끓이고 국수를 넣는다."

사실 조선 중후기의 요리책에서는 창면을 오미자즙에 녹두 녹말로 만든 국수를 띄워 마시는 음료로 적고 있다. 전순의가 이 칼국수를 왜 '창면'이라고 이름 지었는지는 알 수 없다. 다만 칼국수 가락을 다시 손으로 얇아지도록 당겼으니 매우 투명했을 것이다. 이렇게 만든 생국수를 그늘에 말린다 하니 지금의 건면과 같은 국수다. 손님이 오면 꿩고기나 닭고기를 넣고 끓인 장국에 건면을 삶아 말아낸다. 그 맛을 상상하니 입 속에 침이 고인다.

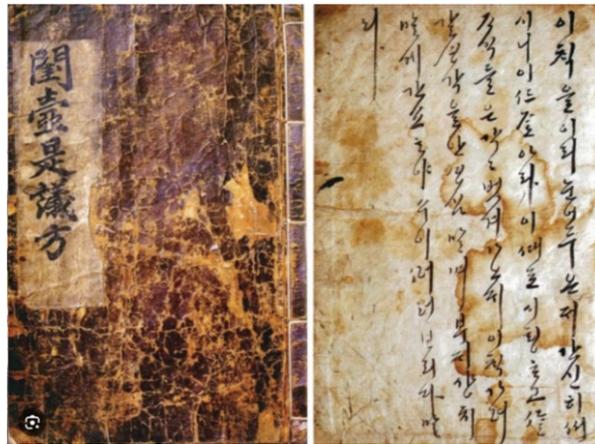
밀가루 반죽으로 칼국수를 낸다는 기록은 밀국수가 시작된 중국의 문헌이 앞선다. 고대 중국에서는 칼로 자른 국수를 '절면(切麵)'이라고 불렀다. 하지만 6세기 북위의 가사협(賈思勰)이 지은 『제민요술(齊民要術)』 9권에 나오는 절면은 오늘날 우리가 중국의 북부지역에서 쉽게 볼 수 있는 칼국수 도절면(刀切麵) 제조법과 다르다. 밀가루를 반죽하여 바둑돌 크기로 잘라서 찜통에 쪄낸 다음, 그것을 얇게 펴서 만든 국수가 절면이다. 중국 국수의 시대가 열린 12세기 송나라 때 나무판에 밀반죽을 얇고 넓게 펴서 중국식 큰 칼로 '실처럼' 썰어낸 칼국수가 큰 인기를 끌었다.

조선 시대 문헌에서는 칼국수를 수라화(水喇花), 절면, 착면(着麵), 도제비(刀齊非) 등으로 적었다. 그런데 수라화는 앞에서 소개한 『제민요술』의 절면과 비슷한 방법으로 만드는 밀칼국수다. 『산가요록』에는 "여름에 밀가루를 반죽하여 판에서 얇게 밀고, 마치 작은 못 모양으로 썰어, 삶아 익힌 다음, 찬물에 담그고, 다시 물을 갈아서 차갑게 될 때까지 몇 번을 반복한다. 생강, 마늘, 식초, 간장에 비벼서 상에 올린다."라고 '수라화' 제조법을 적어 놓았다. 한반도에서 초여름에 난 겨울밀로 만든 칼국수다. 작은 못 모양이 『제민요술』의 바둑돌과 비슷하지만, 요리법이 똑같지 않다.

현재까지 전해지는 한글로 쓰인 요리책 중에서 가장 오래된 장계향(張桂香, 1598~1680)의 『음식디미방』에는 밀가루와 녹두가루 반반씩 섞어 반죽하여 만든 칼국수 요리법이 나온다. 이름은 '별착면'이다. 이 책에는 녹두가루로만 만든 반죽덩어리를 눌린 후 칼로 썬 '착면' 요리법도 적혀 있는데, 아마도 이것의 특별한 요리법이라서 '별착면'이라고 이름 지은 듯하다. 반죽을 나무판에서 매우 얇게 밀어 칼로 썰어내라고 했다. 하지만 이 '별착면'은 깻국이나 오미자국에 말아 먹는 여름 칼국수다.

메밀로도 칼국수를 만들었다. 1592년 11월 서울에서 지금의 충청남도 홍성으로 여행을 갔다가 '임진왜란' 발발 소식을 듣고 줄지에 여기저기 피란을 다닌 오희문(吳希文, 1539~1613)은 일기 『쇄미록(鎖尾錄)』에서 "1595년 12월 8일, 이광춘을 불러 메밀가루로 만든 칼국수(刀齊非)를 대접하고 소주 한 잔을 마시게 하여 보냈다."라고 적었다. 전쟁 중에 밀 수확이 여의치 않아서 메밀로 칼국수를 만들었던 모양이다.

서울 사람 홍석모(洪錫謨, 1781~1850)가 1849년에 펴낸 『동국세시기(東國歲時記)』에는 음력 6월에 겨울밀이 생기면, 서울 사람들은 "오이와 닭고기를 넣고, 어저귀국[白麻子湯]에만" 어저귀국밀칼국수와 "미역국에 닭고기를 넣고 끓이다가, 밀국수를 넣고" 익힌 닭미역국밀칼국수를 먹는다고 적었다. 19세기 초반 한여름에 귀한 밀가루를 구할 수 있었던 서울의 부유층이 즐겼던 별미 밀칼국수다.



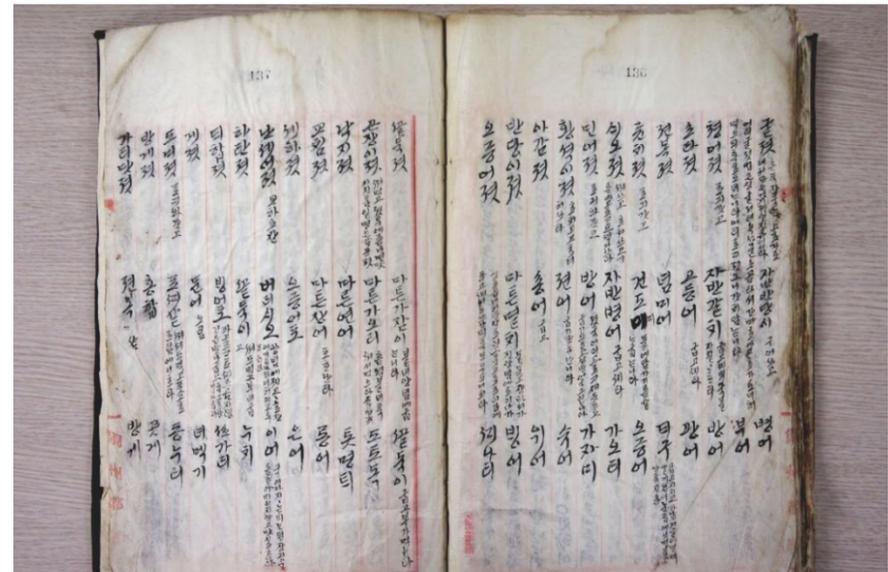
음식디미방(사진)은 1670년경 조선 시대 안동 지역에서 살았던 석계 부인 안동 장씨 정부인(貞夫人) 장계향이 경상북도 영양군 석보면의 재령 이씨 종가로 시집온 후 75세 때 며느리들과 딸들에게 전래의 음식 조리법을 물려주기 위해 저술한 요리책이다.

맛있는 국물에 만 밀칼국수 요리법은 1890년대에 집필되었을 것으로 여겨지는 한글 요리책 『시의전서(是議全書)·음식방문(飮食方文)』에서 온전히 정착되었다. 이 책에는 요사이 사람들이 익숙하게 아는 칼국수 만드는 방법이 나온다. 요리법의 제목은 아예 '밀국수'다.

"찾되(작은 되)로 4되 반죽하(려)면 밀가루를 가는체에 곱게 쳐서 달걀 8~9개 깨어 섞어 반죽할 때 물을 보아가며 쳐서 반죽을 녹도(무르지도) 되도(되지도) 아니하게 많이 주물러서 얇게 밀어 접을 때 가로 싸서 실같이 썰어서 물이 팔팔 끓을 때 술술 털어 넣고 삶되 조리자루로 곱게 가만히 저어 솥뚜껑 잠깐 덮었

다가 물이 너무 넘으려면 (솥뚜껑) 열고 냉수를 술술 쳐서 건져 냉수에 두세 번 씻어 사리는 주먹만치 쥐어 놓느니라. 닭국을 끓이되 백숙 고아 뼈 추리고 고기 찢어 파나 부추나 넣어 양념하여 간을 맞추어 잘 끓여 밀국수를 말고 위에는 외와 호박을 채 쳐 볶은 것과 계란 얇게 부치고 석이와 고추 다 채 쳐 얹어 쓰라."

요사이 말로 하면 닭칼국수다. 『시의전서·음식방문』에는 닭칼국수말고도, 밀칼국수 요리법 두 가지가 더 나온다. 하나는 "깨 볶아 물 섞어 갈아 체에 밭쳐 소금 타 간 맞추어 밀국수"를 만 '깻국밀칼국수'다. 또 다른 하나는 "콩을 담가 불려 삶아 데쳐 가는 체에 밭쳐 소금 타 간 맞추어 밀국수"를 만 '콩국밀칼국수'다.



음식디미방(사진)은 1670년경 조선 시대 안동 지역에서 살았던 석계 부인 안동 장씨 정부인(貞夫人) 장계향이 경상북도 영양군 석보면의 재령 이씨 종가로 시집온 후 75세 때 며느리들과 딸들에게 전래의 음식 조리법을 물려주기 위해 저술한 요리책이다.

20세기 후반, 미국에서 난 밀이 들어오면서 밀칼국수는 일상이 되었다. 대부분 남쪽에서 가장 먼저 바지락칼국수집을 연 한 음식점 대표는 한국전쟁이 끝나고 미국에서 온 밀가루를 배급으로 받자, 집에서 곧잘 끓여 먹던 바지락국에 칼국수를 넣어 먹었다고 했다.

『산가요록』의 창면, 『동국세시기』의 어저귀국밀칼국수와 닭미역국밀칼국수, 『시의전서·음식방문』의 닭밀칼국수, 그리고 대부분의 바지락밀칼국수까지, 우리나라 칼국수의 힘은 칼로 실처럼 만가닥을 썰어낸 밀국수와 맛있는 국물에서 나왔다.



주영하 한국학중앙연구원 한국학대학원 교수

음식을 문화와 역사학, 사회과학의 시선으로 해석하고 연구하는 음식 인문학자. 문화인류학(민족학) 박사. 2024년 9월부터 1년 계획으로 세계 각 나라의 국수가 다 모여 있는 런던에 체류 중이다.

《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.

# 안동의 건진국수와 누름국수

글 박현진



안동의 종가에서 만드는 안동국수. 제사 때나 귀한 손님이 왔을 때 대접하는 음식이다.  
© 경북일보

## 안동국수의 면은 콩가루와 밀가루의 합작품이다.

안동지역은 콩 재배 면적이 1890 헥타르(2022년 기준, 농업기술센터 자료)에 이른다. 토질과 배수가 뛰어나 옛날부터 우수한 품질의 콩이 전국에서 가장 많이 생산되는 곳이 바로 안동이다. 그래서 안동국수에는 콩가루가 들어간다. 콩가루가 들어간 반죽은 일반 밀가루로만 된 반죽보다 경도가 강해 뭉치고 밀 때 힘이 많이 들어가고 어렵다. 또한 밀고 퍼기를 수십 차례 반복해 밀가루 반죽이 말 그대로 종잇장처럼 얇게 펼친다. 안동국수 만들 때 가장 어려운 과정이다.

안동국수는 경상도 방언으로 국수를 '국시'라고 해서 안동국시라고도 부른다. 다만 따뜻한 국물로 내놓으면 (안동)국시 또는 누름국수라고 하고, 차가운 국물로 내놓으면 건진국시(건진국수)라고 한다.

안동국수는 밀가루와 콩가루를 계절이나 날씨, 그날의 습도에 따라 2:1 혹은 3:1비율로 반죽한다. 건진국수는 썰어 낸 면을 다시 콩가루에 묻혀서 끓는 물에 삶는다. 삶아 낸 면을 건진 다음 찬물에 행구어 한 사리씩 소쿠리에 담는다. 차갑게 씻어 놓은 면 위에 고명을 얹고 차가운 국물로 내는 것이 건진국수다. 누름국수는 면과 국물을 함께 끓이는 제물국수 방식으로 조리한다.

대부분 안동국수는 얇은 칼국수 면을 대표적인 특징으로 하는데 건진국수는 아주 얇게 썰어내고, 누름국수는 건진국수 보다는 조금 두껍게 썬다. 콩가루가 더해져서 면이 푹푹 잘 끓기는 특징이 있다. 면을 입에 넣고 씹으면 콩가루의 고소함을 느낄 수 있다.

## 국물 내는 방법은 종가마다 다르다.

안동의 건진국수 육수에는 주로 은어(銀魚)를 사용했다. 이는 안동의 명물음식으로 유명하다. 매년 부산에서 낙동강을 거슬러 안동으로 올라오는 은어는 비린내가 없고 수박 향이 나서 '수중군자(水中君子)'라고도 불린 민물 생선이다. 맑은 물에서만 서식하며, 바다에 살다가 봄에 강으로 올라와 살다가 가을에는 산란을 위해 하류로 내려간다. 양반가에서 내려오는 음식인 만큼 맛 또한 깊은 맛을 내는 게 특징이다. 은어로 국물을 낸 안동국수는 흔치 않은 맛으로 살면서 처음 먹어보는 맛을 느끼게 된다. 멸치 육수와 비슷하지만 멸치 특유의 냄새가 없고, 국물의 목 넘김이 굉장히 깔끔하다.

전통적으로 누름국수의 국물 내는 방법은 은어, 양지머리, 닭, 꿩 등을 사용해 국물을 낸다. 이는 종가마다 다른 비법을 볼 수 있다. 낙동강과 그 지류를 끼고 있는 종가는 은어를 많이 사용하고, 강과 지류에서 멀리 떨어진 종가는 양지머리와 닭, 꿩 등을 쓴다. 국물에 참깨와 콩 등을 섞어 내는 집도 있고, 맑은 국물로 내는 집도 있다. 최근 유명한 안동국시집들은 대부분 양지머리와 소뼈로 국물을 내다보니 흰색이다. 유명 정치인들이 애용했던 서울의 유명 안동국수 집들도 고기와 사골을 우려낸 진한 맛의 칼국수라고 보면 된다.

소박한 담음새와 깔끔한 맛의 이 국수는 사실 만드는 과정을 생각하면 결코 소박한 음식은 아닐 것이다. 귀한 밀가루와 생콩가루를 섞어 딱딱한 반죽을 만들고 밀고 치대기를 수 백 번 반복하며 창호지처럼 얇게 펴서 칼로 얇게 썰어 낸 국수와 정성껏 육수를 만들어 끓이니 그 맛에 기쁨이 있다.

비린내가 없고 수박 향이 나서 '수중군자 水中君子'라고 불리는 은어는 바다에서 살다가 봄에 강으로 올라온다.





해마다 음력 6월 15일 유두절에 제사를 올리는  
안동 도산면에 위치한 종가의 종택 수졸당 © 여행스케치

KBS 다큐멘터리 '누들로드'에 안동의 <수졸당 종택> 건진국수가 유명세를 타게 된다. 누들로드 '한강 이남의 면, 칼로 썬 밀국수'편에서 안동의 종택을 소개한 이유는 전통적인 국수문화를 엿볼 수 있는 중요한 단서라고 생각했기 때문이다. 수졸당의 제사 중 가장 유명한 유두절에 드리는 제사인 유두차사다.

유두천신을 지내는 유두절 풍속은 신라시대부터 전승된 것으로 추정된다. 쌀을 수확하기 전 여름 무렵에 열매를 맺는 참외, 수박 등의 과일과 햇밀로 만든 국수 등이 제사상에 올랐다. 유두절이 문헌에 처음 등장한 시기는 13세기 고려 명종 때이다. 김극기가 저술한 <김거사집 金居士集>에 "6월 15일을 유두절이라 하고, 동쪽으로 흐르는 물에 머리를 감아 액을 떨어버리고, 술 마시고 놀면서 유두잔치를 한다"고 기록했다. 140여 년 전 수졸당 제사장부에 국수 기록이 있다는 것이 확인되고 있으며 종택의 내림음식으로 유명해졌다.

귀한 밀가루로 인해 자연스럽게 귀한 몸이 되어 버린 국수는 '봉제사 접빈객 奉祭祀接賓客'의 음식으로 '주자가례'(朱子家禮)등에 '제사상에 국수를 올린다'고 써있다. 유서 깊은 가문이 집성되어 있는 안동에서 국수가 명물음식으로 유명세를 치르는 것은 어찌보면 당연한 일인지도 모르겠다.



**박현진**

누들플래닛 편집인

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

# 칼국수와 함께 춤을

글 박현진



## 1. 칼삭두기가 사라진 자리에 남은 칼제비

우리는 살면서 가끔 햄릿이 되어 뭔가를 결정해야 하는 중요한 순간에 닥칠 때가 있다. 그 중에서 우리가 가장 빈번하게 접하는 고민의 순간은 주로 면요리 앞에서 아닐까? 예를 들어 짜장면이나 짬뽕이나 그것은 영원한 숙제이며 물냉이나 비냉이나 또한 여름마다 풀어야 할 문제와도 같은 것이다.

칼국수를 먹을 때 우리는 또 한 번 고민에 빠진다. 칼국수와 만두, 칼국수와 수제비는 고전적인 형태의 고민이며 요즘엔 비빔칼국수나 국물칼국수나 그 문제 또한 쉽게 풀 수 없는 새로운 과제가 되고 있다.

그럴 때 고객 맞춤형 정답을 내놓는 식당들이 생기며 새로운 방식의 메뉴들이 생겨났는데, 단순히 반반 섞는 것이 아니라 하나의 국물 안에서 춤을 추듯 어우러져 우리의 침샘자극 메뉴가 되고 있다.



©시니어조선 [권순홍의 맛집]  
경기 하남 - 팔 당 원조칼제비칼국수

손으로 찢어서 국물에 푹푹 던져 넣는 수제비는 어떤 반죽은 얇고, 어떤 반죽은 밀가루 씹는 맛이 두꺼워 리드미컬하다. 수제비와 칼국수가 하나의 국물 베이스에 함께 삶아질 때 우리는 탕고 음악에 몸을 맡기듯 춤추는 면과 수제비의 하모니를 맛보게 된다.

그런데 칼제비의 어원은 우리가 알고 있는 것과 조금 다르다. 밀가루 반죽을 손대중으로 떼어내어 물에 넣고 끓인 음식을 일러, '손 수(手)'자를 써서 '수제비'라 한다. 반면 손으로 떼어내지 않고 밀방망이로 밀어 고르게 된 밀가루 반죽을 칼로 썰어서 물에 끓인 음식을 '칼제비'라고 했다.

그런데 '수제비'는 오늘날에도 살아 있는데 '칼제비'라는 말은 사라지고 그 자리를 '칼국수'가 차지했다고 한다. 칼국수는 밀가루 반죽을 국수처럼 길게 썬 것이고, 반죽을 깎듯기처럼 굵직한 조각으로 썰어서 물에 끓인 것은 '칼삭두기'라고 하는데 이러한 칼국수와 칼삭두기를 통틀어 부르는 이름이 바로 '칼제비'라는 것이다.

다시 말하면 칼삭두기는 사라지고 수제비만 남았다는 뜻도 된다. 그리고 어원과 다르게 지금은 메뉴명이 된 것이다.

## 2. 할머니들의 억척스런 생활력으로 태어난 칼만두



©선홍색 김치만두가 들어간 원주 칼만두

'칼만'이라고도 줄여 부르는 칼만두국은 만두국과 칼국수가 결합된 원주만의 독특한 면문화다. 만두는 6·25 전쟁 이후 원주가 중부 내륙의 중요 거점지로 부각되고 1군사령부·지사, 미군 기지 등 군사시설이 들어오면서 피란민과 상인들이 원주역 앞에서 빚어 팔기 시작했다.

1978년부터 시장 주변에 손만두와 칼국수를 팔던 노점상들이 시장 안에 점포를 두고 영업을 했다. 그렇게 시작된 원주의 중앙시장 만두거리와 칼만두를 원주의 명물로 만든 주인공은 바로 노점상에서 시작해서 시장을 지켜 온 할머니들이다. 서민들이 저렴한 가격과 좋은 맛으로 음식을 만들어 팔고, 또 서민들이 많이 찾아 와서 그 음식을 믿고 사먹는 사이 시장은 어느새 활기를 띠고 지역경제의 선순환이 이루어진다.

원주는 칼만두와 치악산에서 많이 잡히던 꿩이 들어간 꿩만두의 원조라 자부하기도 한다. 원주는 만두를 주제로 한 지역축제로 성공시키며 만두를 지역의 특색으로 부각시키고 있다. 원주 만두 축제는 10월 말에 열린다.

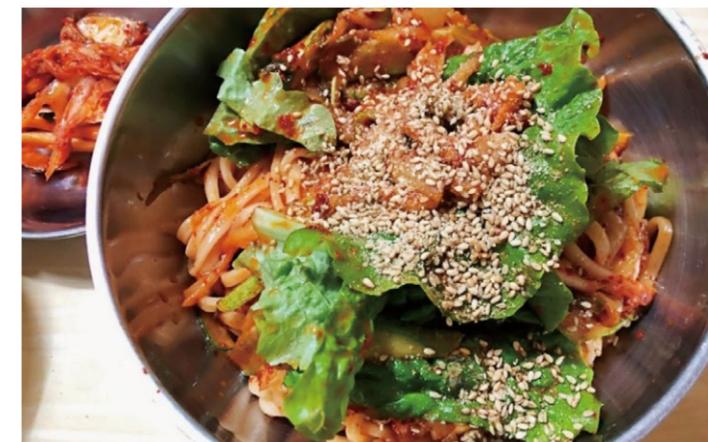
미군 기지와 가깝게 자리한 도시의 위치가 원조 받은 밀가루 유통의 거점이 되고 그 밀가루를 이용한 음식으로 서로를 이롭게 했으니 스토리텔링 또한 훌륭하다.

## 3. 지구 온난화가 빛은 인기메뉴 칼비빔면, 비빔칼국수

날씨가 더워지면 밥보단 면 요리가 더 생각나고 새콤달콤한 음식만 찾게 된다. 두툽한 칼국수 면에 싱싱한 채소와 새콤달콤한 양념장을 넣어 만든 '비빔칼국수'는 여름철 별미다. 이례적으로 우리나라는 2024년 여름이 추석 이후까지 이어졌다. 그런 이유로 비빔칼국수, 칼비빔면의 인기가 지속되면서 여름 뿐 아니라 사계절 메뉴가 되고 있다.

두툽하고 쫄깃한 식감의 칼국수 면에 맛깔 나는 양념장을 더한 비빔칼국수는 쫄깃하고 탱글탱글해 식욕을 자극한다. 각종 채소를 채 썰어 얹기도 하고 낙지나 문어, 골뱅이, 소라 같은 해산물 혹은 차돌박이나 부채살 등을 곁들여 얹는 레시피도 SNS에 올라온다. 참을 수 없는 침샘자극 식욕자극 야식메뉴다.

새콤달콤 침샘을 자극하는 문래동 비빔칼국수  
© 세과노의 머거머거

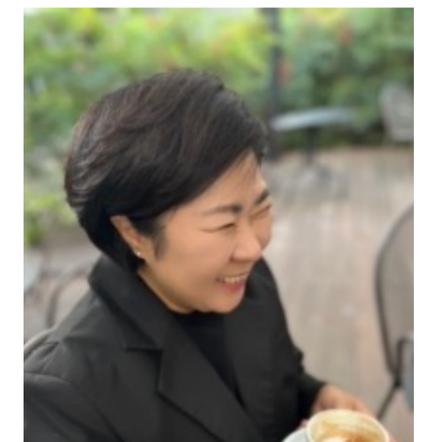


- 참고 문헌
- 좋은 문장을 쓰기 위한 우리 말 풀이사전, 박남일
  - 대한민국 누들로드, 김미영
  - 음식 강산
  - ② 국수는 행복의 음식이다, 박정배

### 박현진

누들플래닛 편집인

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



Chapter

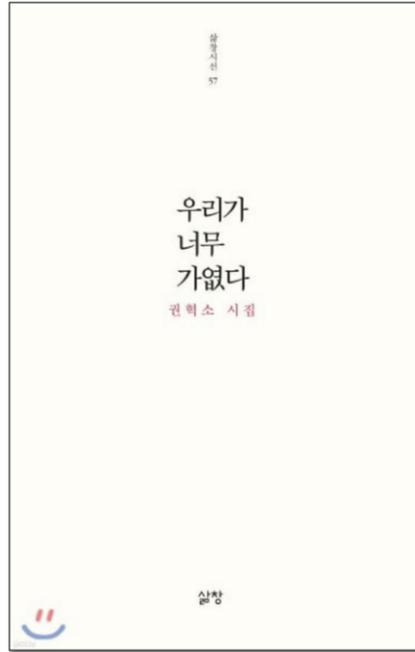
# 02

## 누들 에세이

칼엄마의 두리반 앞에 엮드린 나의 칼국수  
(김별아 작가)



# Noodle Essay



넉넉하고 따뜻한,  
추억을 일깨우는 '칼국수'

국수를 먹어야지 생각하니  
마음이 넉넉해지고 괜히  
기분이 좋아진다  
여기 칼국수 두 개요,  
주문을 하고 나니 속이 따뜻해지면서  
엄마의 두리반 앞에 엎드린 내가 보인다  
첫눈이라도 오실 것 같은 날  
가난했던 엄마를 만나러,  
간이 조금씩 세지는  
할머니 칼국수 먹으러 간다

-권혁소 시 <할머니 칼국수>  
(『우리가 너무 가엾다』, 2019, 삼창) 전문



국수집은 회전율이 좋아서 아무리 소문난 맛집이라도 너무 오래 기다릴 필요가 없다. 가격 또한 비교적 저렴해서 내 것에 동행의 뭉까지 계산해도 부담이 없다. 대단한 대접은 아닐지라도 친구에게 한 끼쯤 베풀고픈 염치를 거뜬히 채운다. 특히 칼국수는 2인분이나 3인분을 주문하면 한 그릇에 담아 나눠먹도록 하는 식당이 많다. 커다란 그릇 하나로 나오면 각각의 그릇으로 받아먹는 것보다 양이 더 많고 푸짐하게 느껴진다. 혼자 먹기보다 함께 나누기에 맞춤형, 칼국수는 다정한 음식이기도 하다.

국수는 대개 '각 잡고' 차려먹는 요리라기보다 오다가다 먹을 수 있는 요깃거리로 여겨진다. 당장의 시장기를 면하도록 빠르게 먹고 치울 수 있기 때문이다. 우물우물 몇 번만 씹으면 후루룩 목구멍으로 미끄러져 넘어가버리니 성질 급한 사람에게도 제격이다. 옛적 궁중에서도 아침저녁에는 임금께 '수라'를 올리고, 정사를 보느라 바쁜 한 낮에는 국수와 다과로 간단한 '낮것'을 차렸다는 기록이 있다.

경쾌한 목소리로 주문을 하고 나니 잊었던 허기가 일깨워지며 없던 입맛도 돌아난다. 심상한 일상을 묘사하던 시인의 붓이 본격적으로 시(詩)의 세계를 그리기 시작하는 것은 그때부터다. 칼국수를 주문하고 음식이 나오기를 기다리는, 그 짧고도 아득한 기억의 시간.

# 엄마의 두리반 앞에 엎드린 나의 칼국수

글 김별아 작가

## 생각과 마음

날씨처럼 마음이 을씨년스럽다. 호주머니는 가볍고 발걸음은 무겁다. 그런 날 배까지 헛헛하면 올각 서러워지기 십상이다.

'국수를 먹어야지!' 가만한 생각만으로 마음이 넉넉해지고 괜히 기분이 좋아지는, 그토록 소박한 행복에 들뜬 시인의 모습이 눈앞에 그려진다. "여기 칼국수 두 개요!"



# Noodle Essay



## 엄마의 두리반

다락에서 두리반이 끌려 나와 방 한가운데 펼쳐진다. 마른 행주로 잘 닦은 두리반 위에 뽀얀 밀가루가 조심조심 덮인다. 미리 반죽해 면 보자기를 씌워 둔 덩어리를 엮고 반들반들 길이 든 홍두깨로 힘주어 민다. 밀수록 반죽은 납작해지고 종내 마법처럼 알팍해진다. 적당한 두께로 밀린 반죽을 착착 접어 썰기에는 대장간에서 두들겨 만든 무쇠 칼이 제격이다. 이때쯤 솥 안에서 육수가 펄펄 끓으며 김이 올라온다. 꼬르륵 배 속에서 보채는 소리가 절로 샌다.

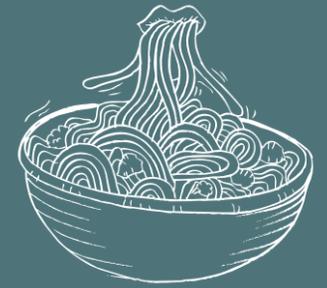
『천년 한식 견문록』(정혜경, 2013)에 의하면 칼국수의 시조로 추정되는 절면(切麵)은 목판에 반죽을 놓고 얇게 밀어서 써는 것은 지금 칼국수를 만드는 방식과 같지만, 조선시대에는 국수를 삶아낸 후 반드시 찬물에 담가 전분의 끈끈함을 제거하고 면발을 쫄깃하게 만들었다고 한다.

'가난했던 엄마는 저렴한 비용으로 든든하고 맛있게 식구들을 배 볼릴 방도를 궁리했고, 그러다 보니 때와 장소에 따라 쉽게 구할 수 있는 멸치, 바지락, 닭, 들깨, 팥 등등을 활용한 칼국수가 만들어졌다. 강릉이 고향인 내가 어릴 적 '엄마의 두리반 앞에 엎드려 기다리던 칼국수는 감자와 호박을 듬뿍 넣고 강릉식 막장을 풀어 끓인 장 칼국수였다. '첫눈이라도 오실 것 같은 날' 혹은 추적추적 비 내리는 날, 세상의 냉기에 움츠러든 어깨를 펴고 땀을 뻘뻘 흘리며 한 그릇 푹둹 비우고 나면 조금은 더 살아낼 용기와 힘이 나는, 그때의 칼국수는 선연한 추억의 맛이다. 지나갔지만, 지울 수 없는.



잔칫날이나 제사 때 넓은 상에서 요술같은 요리가 펼쳐지곤 했던 우리네 두리반상

## 삶의 맛이 우리를 속일지라도



나이가 들면 혀가 늙고 입맛도 늙는다는 사실은 과학적으로 밝혀진 바다. 노화 현상의 하나로 맛을 느끼는 미각세포가 있는 미뢰(味蕾)의 크기와 숫자가 줄어든다는 것이다. 게다가 혀 뒤쪽에 있는 신맛과 쓴맛을 느끼는 미뢰는 더 잘 기능하고 앞쪽에서 단맛과 짠맛을 느끼는 미뢰의 기능은 떨어진단다. 45세부터 시작되어 60대에 최고조에 달한다는 미뢰의 변화는 인생 그 자체에 대한 은유만 같다. 달콤하고 짭짤한, '단짠단짠'의 젊음이 저물어간다. 시금털털하고 쓰디쓴 삶의 맛을 곱씹으며 남아있는 날들을 준비해야 한다.

하지만 때로 그 맛에 속을지라도 먹고, 살아내야만 하는 삶의 지상 명령은 끝나지 않았다. 어쩌면 더 이상 세상에 없는 '가난했던 엄마'를 대신한 손맛일진대, 시인은 '할머니 칼국수'의 간이 점점 세지는 것을 느끼면서도 단골집을 바꿀 생각이 없는 게다. 하필이면 땀과 눈물은 짠맛이다.

누군가를 먹여 살리고 스스로 먹고 살기 위해 반드시 흘려야만 하는 삶의 물기는 그토록 짝조름하기 마련이다. 다만 열심히 살아냈을 뿐인 이에게 맛이 변했다, 간이 세다고 타박하기보다는 칼국수 사발에 슬쩍 물을 섞어 휘휘 저어버리면 어떨까? 그리고 아무 일도 없었던 것처럼 쫄깃한 면을 후루룩 빨아들이고 국물을 시원하게 들이켜는 것이다. 넉넉하고 따뜻한, 그 사랑의 기억만은 세월이 흘러도 변치 않는 칼국수의 맛일진대.



소설가 김별아

2018년 제10회 허균문학작가상 <구월의 살인>

2016년 제10회 의암주논개상

2005년 제1회 세계문학상 <미실>

김별아는 강원 강릉에서 나고 자랐으며, 1993년 등단한 뒤 제1회 세계문학상 수상작 <미실> 등 15편의 장편 소설을 포함해 소설집, 에세이, 동화 등 30여 권의 책을 펴냈다. 2022년부터 강원문화재단 이사장으로 활동하고 있다.

Chapter

# 03

## 누들 인터뷰

---

F&B 사업가 4인을 만나다  
강태영 / 이남곤 / 신상목 / 유지아



# Noodle Interview



가게 이름은 야망인데, 그에겐 야망이 없다  
연남동 야망 대표

## 강태영

로칸다 몽로, 부첼리 하우스, 옥동식 등 유명 F&B의 요리사로 근무하다가 본인의 '야망'을 펼치고 있는 강태영 대표는 자주 접할 수 있는 재료를 성의있는 요리로 만드는 데 진심을 다하고 있다.



IBM / 삼성전자 출신의  
외식사업가  
성수동 백종원

## 이남곤

인생을 이렇게 다양하게 살 수도 있구나... 그의 경력을 보면 그가 더 궁금해진다. 그의 인생 1막은 삼성전자 SW 엔지니어에서 IBM Korea 영업, 그리고 배달의민족 마케터였다. 지금은 성수동에서 '육타'를 운영 중이며 바로 직전에는 그 유명한 '윤경양식당' 대표였다.

연남동에서 야망이란 치킨집을 1인으로 운영중인 강태영 대표는 자영업을 하기 전엔 로칸다 몽로, 부첼리 하우스, 옥동식 등 다수의 업장에서 요리사로 근무하며 많은 경험과 노하우를 장착한 숨은 고수다. 제주도 금능에서 치킨집을 하게 되었고 지금의 아이템을 다시 서울로 꼭 가져오고 싶었다 말하는 데 닭이라는 재료에 대해서 자기 만의 철학을 갖고 있다. 누구나 좋아하고 어떤 음식의 종류에도 다 쓰이고 누구에게나 익숙한 재료로 한 입 먹었을 때 남다른 성의를 느낄 수 있다면 그 음식점은 성공할 것이라는 생각이다. 오래되고 다양한 요리 경력을 갖고 있는 만큼 전국의 맛집을 많이 알고 있는데 반해 호화로운 음식보다는 일상에서 먹을 수 있는 햄버거, 국밥, 국수를 좋아한다. 값이 싸고 든든하다는 점이 좋은 식사の本질이라고 생각한다.

연남동 야망에서 인기 메뉴인 냉파스타를 소개하자면 카펠리니 면을 삶아 찬물에 차갑게 헹구어서 다떼리노 품종의 토마토홀 소스를 얹어 바질퓨레와 올리브 오일, 후추를 뿌린다. 기름진 음식을 먹은 뒤에 냉면을 먹는 식문화에서 차용했는데 생각보다 좋아하는 분들만 좋아한다는 솔직한 의견이 흥미롭다. 대한민국의 한끼 식사로 당연히 면요리가 빠질 수 없다. 자가제면도 유행이지만 개개인의 역량에 따라 제품의 완성도가 들쭉날쭉한 단점이 있으니 면사랑 같은 제품에 이해도가 높은 전문적인 좋은 회사가 있어 면요리를 파는 가정 혹은 식당에 좋은 영향을 전파하는 것이라 생각한다. 작은 가게를 1인 운영으로 소박하게 장사하고 있지만 그의 경력과 노하우, 그리고 요리에 대한 지식과 철학은 결코 소박하지 않다.

이남곤 대표는 기술이나 효율, 혁신이라는 말을 자주 하곤 한다. 시스템의 변화 없이는 외식업 성장은 한계가 분명하다고 생각하기 때문이다. 식자재 수급이나 인력난, 지속가능한 식당 운영까지 외식업의 새로운 두뇌라고 불리는 이유가 있다. 대학에서 컴퓨터공학을 전공한 그는 삼성전자에서 소프트웨어 개발자로, IBM에서는 세일즈 담당자로 일했다. 이후 배달의민족 마케팅 담당자로 일하던 중, 아내가 오픈한 윤경양식당이 너무 잘 되었다. 그런데 아내의 임신으로 그가 이 사업에 뛰어 들게 되었다. 그의 외식업 필모그래피는 그 유명한 윤경양식당, 성수명당, YGY, 스시슈퍼마켓 등 화려하다. 문 연 식당마다 웨이팅이 생겨나고 성수동 상권 부흥의 큰 공을 세웠다는 스토리와 함께 '성수동 백종원'이라는 타이틀도 생겼다.

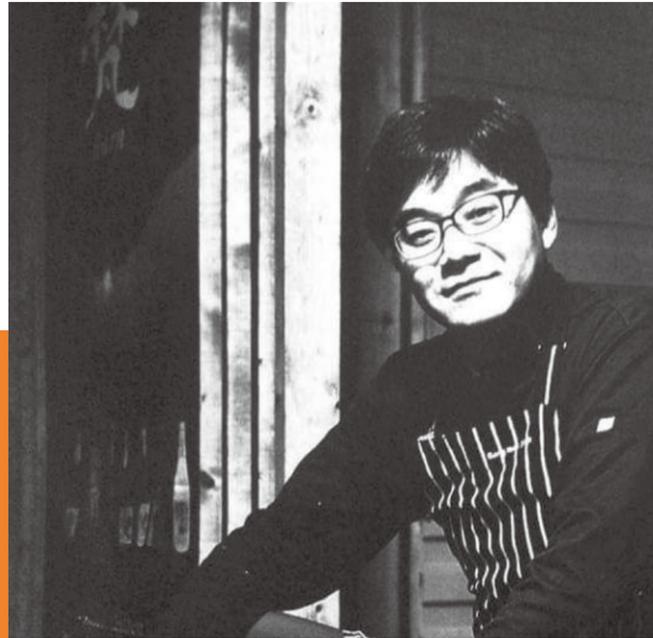
이남곤 대표는 F&B사업의 비즈니스 구조에 관심을 쏟으며 음식에 대한 장인정신도 필요하지만 시스템의 효율을 높여야 비즈니스 확대가 가능하다고 한다. 심지어 주방 없는 키친리스(Kitchen Less) 식당을 꿈꾸기도 한다. 지금은 '육타'를 운영중이며 손님의 고기 굽는 부심을 자극할 수 있도록 설계했다는 것이 그의 설명이다. '육타평양냉면'을 성공리에 런칭하기도 했다. 자신을 성수동 토박이라고 설명하며 어릴 때 부터 단골인 성수동 웨미리칼국수를 꼭 가보라고 권한다. 지금은 성시경의 '먹을텐데'에 나오고 나서 줄이 너무 길어서 자주 못가지만 어린시절 이전 사장님(지금 사장님의 어머니)이 직접 손으로 칼국수 자를 때 부터 다녔다고 한다. 칼국수에 조밥을 말아먹었던 그 시절 그 기억은 아직도 생생하다며 칼국수 일담을 전해주었다.

외교관에서  
'우동 가게' 주인으로  
변신한 F&B 사업가

## 신상목

1970년 서울생. 17년간 직장 생활을 하다가  
2012년 우동명가 기리야마본진을 창업했다.

일본 거주 중 3대 100년 전통의 면전문점인  
기리야마의 가족과 인연을 맺은 것을 계기로  
'자연을 아끼고 사람을 위하는 마음' 모토 하에  
최고의 우동을 만들기 위해 분투중이라고 한다.



신상목님은 지난 2012년 외교관이라는 타이틀을 접  
어 던지고, '우동가게 주인'이라는 제2의 인생을  
선택했다. 지금은 서울 강남에서 90석 규모의 우동집  
을 운영하는 성공한 외식사업가로 인정받고 있다.

"진정한 프로는 기복이 없는 선수"라고 말하는 그는  
"음식은 편차가 있으면 안 된다. 일정한 맛을 내기 위  
해서는 루틴(규칙적인 순서와 방법)을 항상 지켜야 한  
다"며 "기분을 지키는 것에 대한 경영철학을 강조한  
다.

또한 "소비자에게 만족감을 제공하고, 선택을 받는 것  
이 장사의 본질"이라며 F&B 사업의 역량에 대해 피력  
한다. "음식이 업인 직업이네요. 먹어서 몸에 좋아야  
하는 것이 좋은 음식의 으뜸 조건이라고 생각합니다"  
라고 말하며 음식을 대하는 그의 마음을 전한다.

외교관으로 세계의 많은 나라를 다닌 만큼 좋아하는  
음식이 너무 많다고 하며 한식 일식, 중식, 이태리, 지

중해, 인도/파키스탄, 태국, 미국, 멕시코 등등의 음식  
을 다 좋아한다고 한다.

그는 면요리의 다양성과 수준은 면의 오조 국가인 중  
국이 가장 높다고 생각한다. 다만 개인적으로는 일본  
의 소바의 매력을 높이 평가한다.

면을 만들고 삶는 것은 직업이라 매일 하고 있는데 면  
을 삶을 때는 그릇이 크고 물이 많을수록 좋다는 노하우  
를 전해준다. 기리야마본진의 우동 면은 충분히 익  
었으면서도 쫄깃한 탄력을 유지하고, 윤기가 흐르는  
것이 특징이다. 그가 즐겨먹는 겨울면은 나베야키 우  
동으로 겨울에도 몸이 후끈해진다고 한다.

그는 면사랑 제품을 공장제 면으로는 자타공인 한국  
최고라고 생각한다. 높은 기술력과 첨단 설비를 갖춘  
전문기업이니 당연하다고 말하며 앞으로도 계속 좋은  
품질의 면을 제공하기 위해 노력해 달라고 당부했다.

# Noodle Interview

어릴 때부터 칼국수 식당을 하는 집에서 자랐다. 매일 소뼈  
로 사골 국물을 내고, 닭고기 수 십 마리를 삶고, 밀가루를 부  
어 국수를 만들어 완성된 요리로 판매하는 것을 보며 자라왔  
다.

일 500그릇씩 칼국수가 팔렸었는데 오봉(쟁반)을 2층으로  
쌓아서 가게 앞 북부지원으로 배달 가시던 모습이 선하다.  
점심에는 손님이 많아 본인이 자던 2층집의 방에 상을 차려  
서 국수를 파셨고 국수 아저씨라는 분이 매일같이 밀가루를  
반죽해 칼국수 면을 만드시는 걸 보며 자랐다.

그래서인지 사골 베이스로 만든 음식을 좋아한다. 사골로 많  
은 음식에 영양과 고소함, 깊은 맛을 더할 수 있기 때문이다.  
상계동 한우도가(칼국수 맛집) 손녀이자 딸인 그는 세계 각  
곳을 무대로 비즈니스를 펼치고 있지만 결국 음식은 음식은  
재료와 성의가 바탕이 되어 서비스와 태도가 완성도를 만든  
다고 생각한다. 개인적으로 일본의 면요리를 좋아하는데 일  
본의 면 요리는 소스나 재료가 화려하기 보다는 면 자체에서  
품질과 성의가 느껴지기 때문이라고 한다.

뭐니뭐니해도 겨울엔 사골 칼국수 아니겠냐며 먹고 자란 음  
색에 대한 애정을 듬뿍 담아 표현한다.

소박한 칼국수집 손녀딸이 세계를 무대로 열심히 뛰고 있는  
모습을 보며 우리나라 칼국수가 나중에 그녀의 손에 의해 세  
계로 진출하는 모습을 상상해 본다.

칼국수집 손녀딸로 자라고  
글로벌 호텔 한국 사무소 대표로  
활동 중인

## 유지아

소박한 칼국수집에서 자란 유지아 대표는 글  
로벌 호텔체인인 힐튼의 한국 사무소를 맡고  
있다.

화려하고 세련된 그의 분위기는 좌중을 압도  
하며 에너지를 발산한다.

스스로 친화력 최강이라고 한다.

Chapter

# 04

## 누들 맛집탐방

칼국수하면 가장 먼저 떠오르는 강릉 장칼국수 Best 3

금학칼국수 / 별집 / 형제칼국수





# 칼국수하면 가장 먼저 떠오르는 강릉 장칼국수

## Best 3

장칼국수는 칼국수에 고추장과 된장으로 칼칼하게 맛을 낸 요리로 강원도의 향토 음식이다.

강원 영동 지방의 산촌이나 농촌에서는 과거 소금을 구하기가 쉽지 않았고 그렇다 보니 된장이나 고추장을 양념으로 대신하여 얼큰하게 끓여 먹던 습관이 전해져 내려왔는데, 이것이 현재 장칼국수의 시작이라 할 수 있다.

강원 영서 지방은 막장이 국물의 주재료이고 고추장이 조금 들어가는 반면 영동 지방과 평창권은 고추장에 된장이 약간 들어가는 것이 차이다. 영서 지방이라도 영동 지방과 생활권이 겹치는 정선과 평창지역 내에서도 스타일이 갈리는 모습을 볼 수 있다.

육수를 낼 거리가 풍족하지 못한 강원도 해안가 주민들이 얼큰하게 한 끼 즐기기 위해 개발해낸 국수 요리로 고추장을 잘 담가 육수로 쓴다. 그래서 동해안 곳곳에는 어김없이 장칼국수집이 있다.

그 중에서도 강릉 장칼국수로 유명한 곳이 있다. 금학 칼국수와 별집, 형제칼국수를 빼 놓을수 없는데 모두 노포의 느낌 물씬 나는 옛 건물도 인상적이다.

대부분 얇은 칼국수 면을 폭 삶아서 내놓는 느낌으로 특별히 들어가는 건 없고 김 가루와 깨를 곱고로 얹어 먹는다. 그렇다 보니 “어디가 맛있다 아니다”를 따지는 비교 논쟁이 벌어지곤 하지만 개인의 취향에 따라 갈릴 뿐, 비교는 불가하다.



## 현지인이 추천하는 장칼국수 로컬맛집, 금학칼국수

금학칼국수는 강릉 장칼국수의 대표적인 맛집 중 하나로, 오랜 역사를 자랑한다. 1960년대부터 운영되어 온 전통 있는 식당으로 지역 주민들 사이에서도 "진짜 장칼국수"로 인정받고 있으며, 그 맛과 품질이 꾸준히 유지되고 있어 필자도 강릉여행 가면 유일하게 찾는 곳이기도 하다. 골목안 오래된 집과 작은 방마다 웅기종기 모여 앉아 즐기는 시골스러운 모습도 그저 정겹다.

매콤칼칼하면서도 깊은 맛이 특징인 이곳은 예전에는 단 일메뉴로 장칼국수 하나뿐이었는데 이번에 가보니 콩나물밥과 함께 먹을 수 있어 더 많은 사람들이 편하게 즐길 수 있었다.

**주소**  
강원도 강릉시 대학길 12-6

**영업시간**  
월~토 10시~20시 (매주 일요일 정기휴무)

**연락처**  
033) 646-0175

**주차정보**  
주차장을 보유하고 있지 않아 근처 공영주차장을 이용해야 한다.



## 설명이 필요 없는 유명한 별집

이곳은 옛 문화 여인숙 건물을 그대로 1980년대부터 운영하고 있는 전통의 손칼국수집으로 개조하지 않고 그대로 사용하고 있어 예전 여인숙이었을 때의 흔적이 곳곳에 묻어 있다.

이곳 장칼국수는 다른 곳들과 달리 고기 고명이 올라오는 것이 특징이다. 칼칼하고 개운한 맛에 고기의 고소함이 섞인 감칠맛으로 인기가. 현지 주민들 맛집으로 지금은 입소문을 듣고 찾아온 관광객까지 물려가 나간 줄을 세우는 곳이다. 담장을 따라 줄 선 손님을 빼면 그냥 주택가의 오래된 집인데 더우나 추우나 비가 오나 인산인해를 이룬다.

**주소**  
강원도 강릉시 경강로 2069길15

**영업시간**  
10시30분~18시20분 / 14시40분~17시(브레이크타임)  
매주 화요일 정기 휴무

**연락처**  
033) 648-0866

**주차정보**  
매장 앞 공영주차장이나 근처 우리주차장을 이용하면 된다.

## 형제칼국수

친정어머니로부터 비법을 전수받아 30년 이상 전통을 이어온 칼국수 맛집으로 일반 하얀 칼국수와 강릉 장칼국수를 판매하는 이곳은 매운맛을 단계별로 조절할 수 있어 입맛에 따라 골라먹을 수 있다.

아주 매운맛, 기본 매운맛, 덜 매운맛, 장끼맛, 하얀 칼국수 등 다섯가지 맛으로 즐길 수 있으니 입맛대로 골라보자.

김가루와 깨가 이 집의 칼국수를 더 고소하게 만들어 주며 특별함을 한 스푼 얹어주고 있다.

**주소**  
강원도 강릉시 강릉대로 204번길2

**영업시간**  
10시30분~19시(매주 화요일 정기 휴무)

**연락처**  
033) 647-1358

**주차정보**  
주차장을 보유하고 있지 않아 근처 공용주차장을 이용해야 한다.



아침저녁 찬바람이 솔솔 부는 게 뜨끈한 칼국수 한그릇이 절로 생각나는 계절이다. 6·25전쟁 이후 밀가루가 대량 공급되면서 저렴한 가격으로 즐길 수 있는 다양한 국수가 탄생했고 직접 반죽을 밀어 만드니 공장 소면보다 싸고 푸짐해 인기가 높았고 육수는 지역마다 구하기 쉬운 재료를 쓰면서 전국에 퍼져갔다.

멸치·디포리 등 말린 생선육수가 가장 일반적이고 소고기·닭고기·시골 등 고기 육수, 바지락, 동족, 낙지 등 해산물, 매생이, 들깨 심지어 맹물에 장(醬)을 풀어 먹는 장칼국수까지 생겨났다.

이제는 저렴하고 푸짐하게 한끼 때우는게 아닌 맛과 함께 그 지역만의 특징을 살린 그곳만의 칼국수를 즐기기 위해 떠날 정도로 익숙하지만 지역색을 잘 드러내는 음식이 되었다. 강릉에 간다면 한번쯤 그 옛날 이곳의 특징을 잘 살린 장칼국수도 맛보자.



### 은나라

여행/맛집 인플루언서

전세계 여행과 유명맛집을 리뷰하는 파워블로거이자, @eunnara\_traveling / @lulurala\_eunnara 인스타그램에서 활발하게 활동 중이다. 서울시는 물론 미국/호주/태국/일본/괌/사이판 관광청 및 포시즌스/리츠칼튼/터키항공/에어아시아 등 전세계 여러 호텔·항공사들 과도 협업하며, 가장 트렌디한 여행/맛집 정보를 전달해오고 있다.



Chapter

# 05

## 면사랑 뉴스

면사랑 소식

면사랑 요리대회

면사랑 신제품 소개



음악과 함께 자라나는 어린이들의 꿈과 희망!

## 면사랑, 제2회 어린이 동요사랑 합창제 성료



(주)면사랑이 주최한 제2회 어린이 동요사랑 합창제가 10월 17일 서울아트센터 도암홀에서 성황리에 마무리됐다. 이번 합창제는 미래를 이끌어갈 어린이들이 동요를 통해 순수한 마음을 나누고, 협력하며 소통할 수 있는 장을 마련하기 위해 기획됐다.

이번 합창제에서는 경쟁보다는 화합을 중심으로 전국에서 모집된 8개의 초등학교 합창단(총 385명)이 결선 무대에 올라 그동안 갈고 닦은 음악성을 선보였다. 본선에 진출한 5개 팀은 소년소녀합창단 지휘자가 직접 학교를 방문해 지도한 '찾아가는 마스터클래스'를 통해 합창 테크닉과 반주 지도를 받으며, 더욱 완성도 높은 무대를 준비했다.



#면사랑 #어린이동요사랑합창제 #초등학교합창단 #면사랑CSR #면사랑어린이동요사랑합창제 #문화예술

결선에는 예선을 통과한 초등학교 합창단 8개팀 ▲청원초등학교 ▲잠원초등학교 ▲서울은빛초등학교 ▲내정초등학교 ▲서울목운초등학교 ▲성남미금초등학교 ▲선주초등학교 ▲한신초등학교 총 385명이 참가해 선의의 경쟁을 펼쳤다. 또한 이번 합창제에는 제1회 어린이 동요사랑 합창제에서 대상을 수상한 안양중앙초등학교 합창단이 특별 축하 공연을 펼쳐 대회의 열기를 더욱 고조시켰다.

2024 면사랑 어린이 동요사랑 합창대회 최우수상은 성남미금초등학교에게 돌아갔다. 우수상은 내정초등학교와 청원초등학교, 장려상은 서울잠원초등학교 외 4개팀이 수상했다. 심사는 5인의 음악 전문가와 작곡가 등으로 구성됐으며, 기본 가창력 (50점), 예술적 표현력 & 창의력 (30점), 순수성 (20점)으로 나누어 평가됐다.

면사랑은 음악을 주제로 한 CSR활동을 꾸준히 이어오고 있으며, 이번 행사도 그 일환으로 진행됐다. 이번 합창제는 단순한 경연을 넘어, 어린이들이 동요를 통해 순수한 동심을 노래하고 친구들과 협력해 아름다운 하모니를 이루는 특별한 경험을 제공했다.

미식의 나라 프랑스는 지금, 누들러버스!

## 면사랑, 프랑스에서 '한국인이 좋아하는 세계의 면요리 아뜰리에' 성료... K-Noodle 세계화 박차

면·소스 전문 기업 (주)면사랑은 프랑스 한국문화원 및 꼬레그라피 협회와 함께 지난 10월 14일부터 프랑스에서 진행된 K-Noodle 홍보가 성황리에 마무리됐다. 이번 행사는 면사랑이 프랑스의 지중해 도시 몽펠리에에서 열리는 한국 문화 축제 '꼬레디시 페스티벌'에 참여해 현지 소비자들에게 K-Noodle을 직접 알리고, 한식을 접할 기회를 마련하기 위해 기획됐다.

이번 행사는 10월 14일부터 20일까지 몽펠리에 파리에서 프랑스 현지 기자들과 인플루언서, 일반인들을 초청해 면사랑의 인기 제품들을 선보이는 시식회와 면 요리 아뜰리에로 진행됐다. 이와 함께 프랑스 가르푸 매장에서는 팝업스토어를 운영, 제품을 직접 체험하고 구매할 수 있는 기회를 제공했다.

우선 10월 14일부터 15일 이틀간 진행된 몽펠리에 꼬레디시 시식 행사에서는 새우튀김우동, 가쓰오유부우동, 비건직화짜장, 떡볶이범벅, 김치볶음우동 등 총 5종의 면사랑 제품이 소개되었으며, 직접 현장에서 조리하는 모습을 지켜보며 맛본 150 여명의 참석자들은 K-Noodle의 독특한 맛과 간편한 조리법에 감탄했다. 행사에 참석한 소비자들은 면사랑의 냉동면이 -40°C로 급속 냉동되어 원재료의 신선함과 영양이 그대로 보존된다는 점에서 큰 관심을 보였다.



이어 10월 16일부터 18일 동안 몽펠리에와 파리에서 진행된 면 요리 아뜰리에에서는 잔치국수를 주제로 면사랑 연구소 소 재개발 팀장과 프랑스 현지 미슐랭 스타 식당 출신 최수빈 셰프가 함께 직접 요리를 시연하며 한국의 전통 면 요리 문화를 소개했다. 아뜰리에에서는 한식을 좋아하는 프랑스 소비자들과 소통의 기회를 마련했다. 면 요리 클래스 시연 및 시식을 통해 잘 알려지지 않은 한국의 전통 면 요리와 문화를 알리는 시간을 가졌다. 프랑스 현지 인플루언서와 소비자들은 특히 익숙하지 않은 맛을 가진 잔치국수 요리 체험을 통해 단순한 재료로 건강한 맛을 낸 K-푸드를 일상에서 쉽게 즐길 수 있다는 점에 흥미를 느꼈다.

더불어 10월 14일부터 20일까지 프랑스 꼬레디시·한국문화원 문화 홍보 행사와 연계한 몽펠리에 가르푸 팝업스토어 진행을 통해 면사랑 제품을 직접 구매하고 체험할 수 있는 기회를 제공했다. 제품을 구매한 고객들에게는 한국 문화 콘텐츠를 즐길 수 있는 K-컬처 플랫폼 구독권과 면사랑 전용 젓가락 등 다양한 사은품이 증정되었으며, 현지 소비자들은 한국 면 요리의 독특한 매력과 편리함에 높은 만족감을 나타냈다.

#면사랑 #면사랑프랑스진출 #K누들 #프랑스몽펠리에 #꼬레디시한국문화원



‘한 해 마무리를 특별하게! 스파게티로 완성하는 나만의 홈스토랑

## 면사랑, ‘30초 냉동 스파게티면’ 랜선요리대회 진행

면사랑이 연말연시를 맞아 오는 11월 24일까지 ‘30초 냉동 스파게티면 랜선요리대회’를 진행 중이다.

이번 ‘냉동 스파게티면 랜선요리대회’의 핵심은 단 30초 만에 조리가 가능한 냉동 스파게티면의 간편함을 강조하며, 누구나 손쉽게 다양한 요리를 즐길 수 있는 기회를 제공한다는 점이다. 면사랑의 냉동 스파게티면은 단 30초 해면으로도 알 단테 식감을 살리며, 씹을수록 고소한 맛과 향을 내는 것이 특징이다. 또한, 1인분씩 개별 포장되어 있어 보관과 사용이 편리한 점은 홈파티 메뉴로서의 큰 장점으로 꼽힌다. 이번 이벤트를 통해 건면과 생면에 익숙한 소비자들에게 냉동 스파게티면을 새롭게 선보이고, 신선한 경험을 제공하고자 한다.

면사랑은 지난 7월 ‘녹차메밀소바 랜선요리대회’의 큰 호응에 힘입어 9월부터 매달 시즌에 맞는 면 제품으로 랜선요리대회를 진행해 오고 있다. 이번 행사는 10월 사누끼우동면을 활용한 ‘소소한 랜선요리대회’에 이어 진행되는 행사로, 매월 색다른 테마로 소비자들에게 즐거움을 선사하고 있다. 12월에는 전통적인 떡국 떡과 만능육수를 주제로 한 요리대회가 예정되어 있어, 소비자들이 다양한 떡국 요리를 손쉽게 만들 수 있는 경험을 제공할 계획이다.

면사랑 제품들은 쿠팡, 컬리, 네이버 면사랑몰에서 구매할 수 있으며, 이벤트에 대한 자세한 정보는 면사랑 공식 인스타그램을 통해 확인 가능하다.



#면사랑 #면사랑랜선요리대회 #30초스파게티 #스파게티면 #연말연시 #홈스토랑

올 겨울 추위 녹일 뜨~끈한 면맛집이 집으로 찾아왔다!

## 면사랑, 3분이면 완성되는 고기짬뽕·바지락칼국수 냉동간편식 2종 출시



#면사랑 #고기짬뽕 #바지락칼국수 #냉동간편식 #겨울국물요리 #면사랑짬뽕 #면사랑칼국수 #짬뽕밀키트 #칼국수밀키트

면사랑이 올 겨울 빠르게 찾아온 추위에 대비해 속을 따뜻하게 데워줄 수 있는 프리미엄 냉동간편식 ‘고기짬뽕’과 ‘바지락칼국수’를 선보였다.

이번 신제품 2종은 추가 재료 없이 단 3분만에 조리할 수 있는 원팩 구성으로, 가정은 물론 캠핑 등 야외에서도 간편하게 맛있는 한 끼를 즐길 수 있는 것이 특징이다.

‘고기짬뽕’은 면사랑의 인기 제품인 해물짬뽕을 잇는 새로운 라인업으로 소, 돼지, 닭으로 우려낸 진한 고기 육수와 불맛이 어우러진 깊고 풍부한 국물 맛을 선사한다. 여기에 면사랑의 수연·수타 방식으로 뽑아낸 중화면이 더해져 완벽한 조화를 이룬다. 전국 고기짬뽕 맛집의 맛을 집에서도 쉽게 구현할 수 있도록 만들어 짬뽕 애호가들의 큰 사랑을 받을 것으로 기대된다.

‘바지락 칼국수’는 해산물의 깊은 풍미가 우러나는 해물 육수가 일품이다. 복잡한 해물 육수 조리와 바지락 손질 과정을 간소화하면서도 전통적인 맛을 그대로 유지하는 데 중점을 두었다. 특히 연타 제면 방식을 적용해 부드러우면서도 쫄깃한 면발을 완성했으며, 자숙 바지락, 감자, 대파, 양파 등 다양한 고명을 더해 맛의 완성도를 높였다.

이번 신제품은 네이버 면사랑 공식 브랜드 스토어와 쿠팡, 컬리 등에서 구매 가능하며 앞으로 전국 주요 대형마트와 할인점에서도 만나볼 수 있을 예정이다.



[noodleplanet.co.kr](http://noodleplanet.co.kr)