

세상의 모든 면(麵) 이야기

2024년 12월 누들플래닛

NOODLE PLANET

누들플래닛 Vol.12 한일중 겨울면 특집



NOODLE PLANET

Vol.12 누들플래닛
한 일 중 겨울면 특집



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

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

Contents

커버 스토리	06
Message from CEO	09
Chapter 01 누들스토리	10
한 일 중 국물 삼국지 (박정배 작가)	12
한국의 겨울면 (김석동 전 장관)	16
일본의 겨울면 (마키 나오코)	20
중국의 겨울면 (박현진)	24
Chapter 02 누들 에세이	28
우리동네 한 일 중 면국지 (서정민 기자: 한겨레 문화부장)	30
Chapter 03 누들 인터뷰	36
왕육성 셰프	38
Chapter 04 누들 맛집탐방	42
중식 레스토랑 진진 (은나라 작가)	44
일본 나가사키 짬뽕 취재기 (은나라 작가)	48
Chapter 05 면사랑 NEWS	54
면사랑 소식	56
면사랑 요리대회	58
면사랑 신제품 소개	59

뜨겁한 국물에

노곤하게 풀어진 국숫발이여

손이 얼어붙을 만큼 동장군의 위세가 무섭다.

1 초라도 빨리 따뜻한 실내로 들어가 몸을 녹이고 싶을 때
모락모락 김이 나는 국숫집의 유혹은
이 세상 어떤 낙원보다 마음을 흠친다.

뜨끈한 국물에 노곤하게 풀어진 국수를

후루룩 후루룩 소리내며 흡입하고

그릇째 들고 국물을 들이키면

차가웠던 기운들이 몸에서 떠나고

마음까지 따뜻하게 녹아내린다.

다시 차가운 세상으로 한 발짝 내딛을 힘을 얻는다.

국수





Message from CEO

“누들플래닛(Noodle Planet)” 2024년 12월호는
한 일 중 삼국의 겨울면 이야기입니다.

비교할수록 뜨끈한 국물 삼국지를 다룬 작가님과
한민족 DNA를 연구하는 전 장관님,
일본 현지 편집장 까지
세 나라 겨울면 이야기를 가득 채워 주셨습니다.

나가사키 짬뽕 일본 현지 취재기와
우리동네 면국지까지
재미까지 고명으로 엮었습니다.

2024년 한 해
면식(麵食) 문화와 역사를 열심히 담았던 누들플래닛을
재미나게 읽어주셔서 감사합니다.

2025년에도 면사랑은
꾸준히 이 일을 계속하며 면식(麵食)문화를 폭넓게
발굴, 탐구, 소개함으로써
고객님들이 맛있고 다양한 면 요리를 제대로
‘알고, 즐기실 수 있도록’
안내하고 선도하겠습니다.

감사합니다.

2024년 12월
누들플래닛 발행인
면사랑 대표 정 세 장

Chapter

01



“

누들스토리

한 일 중 국물 삼국지 (박정배 작가)

한국의 겨울면 (김석동 전 장관)

일본의 겨울면 (마키 나오코)

중국의 겨울면 (박현진)

”

한 일 중 국물 삼국지

박정배 작가

한민족은 국물의 민족이다. 찬 국물에 국수를 말아 먹는 유일한 민족이다. 냉면, 밀면, 쫄면은 물론이고 소스에 찍어 먹는 소바도 한국인은 쫄면 국물에 말아먹는다. 국수와 국물의 만남은 동아시아 면식의 가장 중요한 특징이다. 한 일 중의 국물 면식 문화는 깊게 연관되어 있다. 중국은 닭과 돼지와 건어물을, 일본은 해산물을 기본으로 돼지를, 한국은 소와 돼지, 나물, 된장, 해산물을 고르게 사용해 국물을 낸다.

국물의 탄생

중국에서 국물은 단순한 음식이 아닌 철학의 근간이다. 중국 철학의 기본을 이루는 오행(五行)과 오미(五味)는 한 짝으로 움직이는데 오행과 오미의 근간은 조화다. 오미의 완성형 음식으로 국이 등장한다. 다른 여러 성질들을 한데 녹여 먹는데 국은 최적의 음식이기 때문이다. 기원전 700년경부터 약 250년간의 역사가 쓰여 있는 춘추좌씨전《春秋左氏傳》 소공昭公 20년에 편에는 “화합[和]이란 국을 끓이는 것과 같다.”라 하였다.



긴 국수와 도교

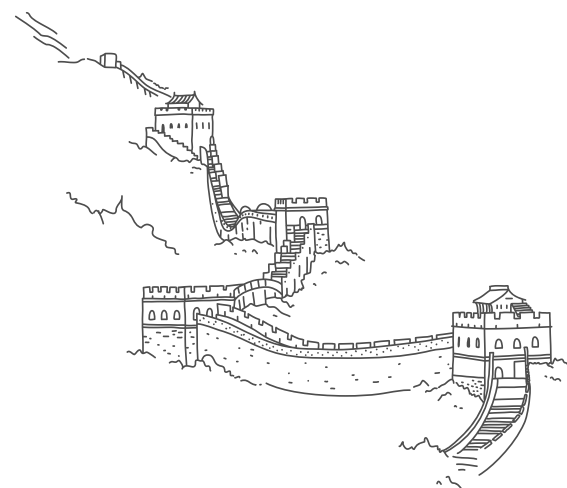
중국의 민간 종교는 도교가 근간을 이룬다. 기술적으로 만들기 어려운 길고 가는 국수가 만들어진 것은 기술의 발달과 더불어 도교의 철학이 바탕에 자리잡고 있기 때문이다. 불로장생을 기본으로 하는 도교는 길고 좁은(長瘦, 장수) 것을 먹으면 장수(長壽)한다고 믿었다.

한나라의 실존 인물이던 삼천갑자(18만년) ‘동방삭’(東方朔)(BC 154-BC 93)의 장수면에 관한 기록이 있다. ‘인종이 길면 장수한다’라는 이야기들이 나올 때 동박삭이 인종이 길어 장수한다면 800세를 팽조(彭祖)란 신선의 얼굴은 얼마나 길까’라고 이야기하며 모두가 즐겁게 웃은 이야기에서 얼굴(面) 같은 발음인 면(麵)도 길면 장수한다는 이야기가 덧붙여져 면을 먹으면 장수한다는 이야기가 만들어진 것이다. 중국인들은 그 때부터 잔치 때 먹는 면을 장수면(長壽麵)이라 불렀다. 이렇게 면과 국수가 중국의 오미조화와 장수에 대한 철학으로 국물 국수가 만들어졌고 중국을 넘어 동아시아의 중요한 음식이 된다.

중국의 국물

중국에서 국수는 북쪽은 주로 비벼 먹고 남쪽은 국물과 함께 먹는다. 국물의 종류는 워낙 다양하지만 닭과 돼지를 기본으로 섞어 쓴다. 중국 최고의 국물은 상탕(上湯)으로 친다. 상탕은 남쪽 요리의 본거지인 광둥 요리에서 일반적으로 사용되는 육수로 주로 상어 지느러미 요리, 제비집 요리, 심지 요리 및 야채 요리에 사용된다. 국물은 맛이 없고 맑고 투명하며 색은 연한 갈색이다. 수프를 끓이는데 사용되는 원료는 늙은 암탉, 돼지 살코기, 진화 햄, 돼지 옹골, 닭발, 흰 후추 알갱이, 용안 과육 및 생강 등이다.

일반적인 육수는 까오탕(高汤)으로 부른다. 까오탕은 일반적으로 닭, 오리, 햄, 해산물, 버섯 및 기타 원료로 만든 육수를 말한다. 중국 요리의 속담에 ‘닭이 없으면 향이 나지 않고, 오리가 없으면 신선하지 않으며, 껍질이 없으면 겉쪽하지 않고, 배가 없으면 희지 않다’는 말이 있다.



중국에서 최고의 국물로 꼽히는 상탕 上湯

고급 식재료를 아낌없이 사용하고, 거품과 잡티를 정성스럽게 걷어내면서 만드는 국물이다.

까오탕은 두가지로 나눈다. 처음 나오는 국물은 터우탕(頭湯)이라 하는데 터우탕은 대개 유백색이며 맛이 진하고 향이 좋다. 두번째 끓이는 것은 열탕(二湯)이라 한다. 색이 옅고 강하지 않으며 감칠맛은 분명히 ‘까오탕’만큼 좋지 않으며 일반 요리의 준비나 국물에만 사용된다.

열탕은 쓰촨 요리의 고급 국물 중 하나로 주로 쓰촨 요리의 전통 요리인 ‘끓인 배추’, ‘맑은 제비집 조개 알’과 같은 쓰촨 요리의 일부 중급 및 고급 요리를 만드는 데 사용된다. 맑은 국물’의 주요 특징은 맑고 바닥이 보이며 부드럽고 맛이 좋다.



가쓰오부시로 불리는 가다랑어 포를 만드는 작업

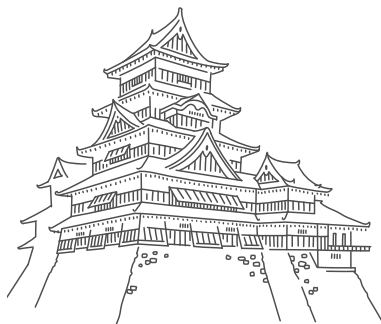


국수의 국물이 되는 재료들

일본의 국물

국물은 일본 요리의 기본이다. 일본의 국물을 뜻하는 다시(出汁)는 니다시지루(煮出汁)에서 온 말이다. 일본 국물의 근간인 가쓰오부시(鰹節)나 다시마(昆布) 같은 농후한 국물은 원래는 부유층의 문화였다. 서민층은 경사 등의 일상적인 날을 제외하고는 생선이나 야채의 국물에서 생기는 담백한 국물을 기본으로 하고 있었다. 20세기 들어 서면서 가쓰오부시나 다시마가 서민들의 식탁에 오르게 된다. 일본의 육수는 서일본(간사이)과 동일본(간토)에서는 상당히 다르다.

도쿄를 중심으로 한 간토는 강한 맛을 기본으로 한다. 다랑어를 말려 쓰는 가쓰오부시가 생선의 향기(냄새)가 강하기 때문에 거기에 맞추는 강한 맛과 향의 간장을 사용한다. 간사이의 '오다시'(국물)는 소재의 풍미를 살리는 것을 기본으로 한다. 다시마를 메인으로 멸치나 가다랑어 등을 사용한 조합의 국물이 특징이며, 어디까지나 이 풍미(맛)가 메인이며 간장의 사용은 아주 소량, 풍미를 입히는 데 그친다. 사누키 우동의 본향 시고쿠는 주로 멸치를 사용한다. 현대에는 라멘이 국물 음식의 중심이 되면서 돼지 육수가 가장 친숙한 육수로 등극하게 된다.



한국의 국물

한국의 국물의 기본은 소(牛)다. 양반들은 소고기 살코기로 곰탕 같은 기름지고 맑은 국을 기본으로 했고 서민들은 소뼈 등 부산물로 탁한 설령탕 국물을 주로 먹었다. 해안의 서민들은 생선을 기본으로 된장을 풀어 먹었고 산간 지역에서는 나물에 된장을 풀어 먹었다. 국수는 상류층의 전유물이었다. 경상도에서는 멸치육수를 기본으로 했다.

냉면은 지금은 소육수를 기본으로 하지만 평양에서는 돼지, 닭, 꿩, 소고기를 따로 혹은 따로 섞어 사용했다. 예전에는 동치미 등의 김치국물은 국수의 기본 국물이었지만 냉면은 이제 소고기 육수가 대세가 되었다. 1960년대 이후 돼지국밥이 대중화되면서 돼지육수가 한민족 음식에 깊숙이 자리 잡았고 분식 장려 운동의 결과로 대중 외식이 된 칼국수는 경상도식 멸치 육수를 기본으로 한다. 강원도에는 된장이나 고추장 간장을 활용한 장국에 말아 먹는 장국수 문화도 번성 중이다.

온돌문화와 국물을 증시하는 철학과 적은 재료를 여럿이 나눠 먹기 위한 육수 문화는 대한민국이 세계에서 가장 다양하고 대중화된 국물 문화의 나라로 등극하게 한다.



박정배

음식칼럼니스트·음식 역사 문화 연구자

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

한국에서 먹는 겨울면

글 김석동 전 장관

한국의 겨울은 매섭다.
한국의 여름은 뜨겁고 무덥기로 유명하며
이어지는 겨울 또한 만만치 않다.
그 뜨거운 여름 우리가 냉면으로
더위를 식히던 기억이 사라지기도 전에
겨울이 닥치면 차가운 바람에 옷깃을
여미며 국숫집 문을 열고 들어가게 된다.
날씨가 아무리 춥다 한들
뜨거운 국물에 말아먹는 한 그릇 국수는
그 추위를 한껏 덜어준다.



한국인의 서민 메뉴 우동

일본의 우동이 우리나라에 들어 온 시기는 임진왜란 이후로 알려져 있다. 그러나 우동은 근대화 시기를 거쳐 6·25 이후 밀가루가 대량으로 공급된 이후 애야 서민들이 즐겨 찾을 수 있는 식단이 되었다.

서민들의 한 끼 식사 공간인 '포장마차'하면 빼놓을 수 없는 메뉴가 우동이다. '추운 날'이면 '따끈한 우동'이 떠오를 정도로 우리에게 친숙한 음식이다. 우동은 포장마차마다 있고 분식집 등 일반 가게에서도 쉽게 찾을 수 있는 메뉴다. 고속도로 휴게소에서조차 먹지 않고 돌아섰을 때 섭섭한 마음이 드는 메뉴가 바로 우동이다.

하지만 우리 우동은 면이나 국물은 원산지 격인 일본의 그것과는 많이 다른 것이 사실이다. 추위에 손을 마주 비비며 포장마차 비닐을 걷으며 들어가 "우동 한 그릇 주세요"해서 먹던 추억이 그리운 것인지 진짜 너무 맛있어서 그리운 것인지는 잘 모르겠지만 우리의 우동에 더욱 정감이 간다.

우리나라 사람들은 언제부터 인가 우리식 우동 맛에 익숙해지고 있는 것 같다.

소면小麵이 아니라 소면素麵 입니다만

소면의 대중화는 일제강점기를 거치면서 시작되었다. 일제 강점기에 일본 대형 제분공장들이 한국에 공장을 세우며 대중화의 길을 걸었다. 해방 이후 공장이 줄었다가 6·25 당시 시설이 거의 파괴되었다. 미국의 원조로 제분공장을 다시 세우고 밀가루가 대거 공급되면서 국수요리가 우리나라 식문화에 바꾸기 까지 했다고 해도 과언이 아니다. 우리가 즐겨먹는 소면의 역사적 배경이라 할 수 있겠다.

보통 우리 상식으로는 '가느랴다'와 '작다'를 연결 지어 소면을 小麵이라 생각할 수 있다. 하지만 한자 사전에는 소면이 素麵으로 되어 있다. '素'는 보통 '흰 소'로 읽는다. 면이 '하얗다'라는 뜻인가? 아니다. '소박하다'는 의미다. 국어사전에서도 '소면'은 하얗다고 언급된 부분이 없으며 '고기불이를 넣지 않은 국수'로 정의 되어 있다.

그래서 일까? 누가 겨울철에 소면을 즐기기 좋은 조리방법이 뭐냐고 묻는다면? 나는 망설이지 않고 동치미 얼음 국물에 말아먹는 소면이라고 말하고 싶다. 겨울이면 따뜻한 잔치국수도 좋지만 제철 무료 담근 동치미 국물에 휘리릭 삶아 건져 놓은 소면을 말아 먹는 맛에 비할 수 있을까?

뜨끈한 아랫목에 앉아 시원한 동치미 국물에 말은 소면을 즐기는 순간은 상상만으로도 가슴까지 시원해지는 한 끼 식사 행복이 아닐 수 없다.



겨울에 제 맛을 내는 동치미 국수



한바람의 계절이 권하는 칼국수

우리나라 사람들의 칼국수 사랑은 유난하다. 이유를 물으면 할머니와 어머니를 떠올린다. 우리나라 겨울의 면요리에서 빼놓을 수 없는 메뉴가 바로 칼국수다. 소면은 공장에서 만들어지지만 칼국수는 우리 어머님들의 안방에서 나온다. 우리가 기억하는 칼국수는 반죽을 치대고 밀고 써는 과정을 보면서 입맛을 다시고 기다리는 추억의 한 끼 식사다.

많은 이들이 과거 어머니가 별미로 만들어 주시던 음식으로 기억하는 칼국수는 원래 여름 음식이었다. 칼국수는 우리나라 남쪽지방에서 여름에 수확하는 햇밀로 만들기 때문이다. 한편 북쪽지방에서는 가을에 수확하는 메밀로 냉면을 만들기 때문에 원래 냉면은 겨울음식이라 한다. 북쪽에서는 추운 겨울에 냉면을 먹고 남쪽 지방에서는 더운 여름에 뜨거운 칼국수를 먹는 것이 아이러니하다 하겠다.

어쨌거나 지금은 여름에 냉면이 잘 팔리고 겨울에 뜨끈한 칼국수가 생각나는 게 정석이다. 칼국수는 면과 육수를 함께 끓이는 제물국수라는 점이 잔치국수와 다르다. 그래서 어떤 육수와 함께 끓여도 모두 잘 흡수하며 어울리는 특징이 있다. 지난 11월호의 제호가 칼국수였던 것으로 기억한다. 그래서 자세한 설명은 11월호를 다시 정독 할 것을 권하며 이만 총총 필자는 칼국수 한 그릇 하러 집을 나서기로 한다.



김석동

지평인문사회연구소 대표

2004년 재정경제부 금융정책 국장, 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.

일본에서 먹는 겨울면

글 마키 나오코 편집장

겨울은 면 요리의 최대 수요 시기다. 여름에도 차가운 소멘이나 냉면이 인기가 있지만, 겨울에는 따뜻한 우동, 소바, 라면의 수요가 증가하고 생면이나 삶은 면, 즉석 면의 소비가 늘어난다. 일본의 면 제조업체 중에는 창업 당시에 얼음 제조업을 했다. 여름에는 얼음을 만들고 겨울에는 얼음 수요가 없어지자 우동을 만들었다는 곳도 있다. 이는 냉장고나 냉동고가 일반 가정에 보급되지 않았던 시대의 이야기다. 냉장고나 전자레인지가 없던 시절부터 겨울에는 따뜻한 면 요리가 필요했음을 알 수 있다.

겨울 면 요리의 대표 주자인 나베야키 우동

일반적인 우동은 삶은 우동에 따뜻한 국물을 부어 먹는 방식인데 반해 나베야키 우동은 여러 가지 재료와 면을 1인용 작은 냄비에 넣고 끓여서 먹는 우동이다. 뚜껑을 열면 김이 보글보글 올라오고 국물은 여전히 끓고 있다. 기본 재료는 달걀, 파, 표고버섯, 가마보코(어묵), 기름에 튀긴 두부 등이다. 아주 뜨겁기 때문에 조금씩 덜어 먹을 수 있도록 작은 찻잔과 국물을 떠먹기 위한 국자가 함께 제공된다. 국물에서 끓이기 때문에 두꺼운 면을 사용하지만, 나베야키 우동에서는 면의 탄력이나 식감(이른바 “코시”)은 크게 중요하지 않다. 중요한 것



우리 나라 말로 냄비 우동이라고 할 수 있는 나베야키 우동

은 그저 뜨거운 온도인 것이다.

이 나베야키 우동은 특정 지역의 전통적인 우동처럼 지역색이 있는 메뉴가 아니며, 일본의 일반적인 식당이나 우동·소바 가게에서 제공된다. 겨울 한정으로 제공하는 가게도 있고, 일 년 내내 제공하는 가게도 있다. 많은 재료가 들어가고 손이 많이 가기 때문에 가격대가 높은 메뉴이다. 「나베야키 우동」이라는 단어가 예도 시대의 연극에서 등장한 것으로 보아, 이미 에도 시대에는 존재했던 것으로 알 수 있다.

이 나베야키 우동은 1970년대에 극적인 발전을 이루게 된다. 앞서 말한 대로 가게에서는 나베야키 우동을 「토기 냄비」에 제공하는데, 금속 냄비와 달리 천천히 열이 전달되어 끓이는 요리에 적합하며 보온력이 뛰어나다. 가정에서도 토기 냄비로 요리할 수 있지만, 가게처럼 1인용 작은 토기 냄비를 가족 수만큼 갖춘 집은 드물다. 그럼에도 불구하고 겨울에 뜨끈한 나베야키 우동을 먹고 싶다는 마음에서 나온 아이디어가 바로 알루미늄 냄비로 만든 나베야키 우동이다.



냉동 튀김 냄비 야끼우동(129엔)



면, 국물, 건더기, 양념이 들어있다



가스레인지 위에서 끓고 있는 우동

일본의 겨울 면 요리에서 잊지 말아야 할 '넨고시 소바(年越しそば)」

・年越しそば：새해를 맞이하기 전에 한 해의 고난이나 불운을 “끓어버린다”라는 의미로, 소바의 길고 가는 면이 고난이나 재난을 끓여내고 한 해를 마무리하며 새해를 맞이한다는 의식적인 의미를 담고 있다.

1년의 끝, 12월 31일 (오미소카)에는 일본인들이 소바를 먹는다. 에도 시대 중기에 이미 정착한 이 풍습의 유래는 여러 가지가 있다. 잘 끓여지는 소바를 먹음으로써 그 해의 재앙을 끓고, 소바처럼 가늘고 길게 장수를 기원한다는 등의 이유가 있다.

겨울에 어울리는 따뜻한 소바로 먹는 사람도 있고, 차가운 메밀 소바로 먹는 사람도 있으며, 가정이나 지역에 따라 다양한 먹는 방법이 있다. 특별히 정해진 국물이나 재료가 있는 것은 아니다. 이 날은 일본에서 가장 많은 소바가 소비되는 날로, 면 제조업체들은 연말까지 바쁘게 일을 한다. 새해를 맞이하는 길조의 음식이며 많은 사람들이 12월 31일에 소바를 먹지 않으면 새해를 맞은 기분이 나지 않는다고 생각할 것이다.

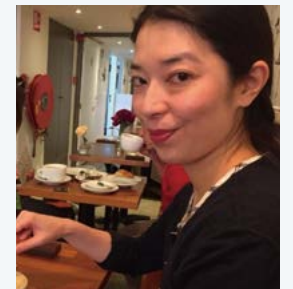


사누키의 새해 우동(빨간 떡 속에는 단팥이 들어있다)



붉은 색 토핑을 얹은 새해 우동

2000년대에 들어서는 「年明けうどん(새해 우동)」이라는 새로운 식습관도 제안되고 있다. 새해 첫날인 1월 1일부터 15일 사이에, 새해에 어울리는 길조의 색인 빨간색 재료를 올린 우동을 먹는 것이다. 이 캠페인은 사누키 우동의 본고장인 가가와현의 면업체 단체가 시작한 것으로, 조금씩 정착하고 있지만 아직은 넨고시소바(年越しそば)에 비할 바는 아니다. 50년 정도 지나면 이것도 또 다른 겨울의 상징이 될지도 모르겠다.



마키 나오키

마키 나오키 (牧 奈央子)

- ・국립민족학박물관 편집실 근무
- ・2006년부터 17년 동안 「월간 면 업계」 편집장 역임
- ・2024년부터 프리랜서 작가로 활동

마키 나오키는 교토시에서 태어났으며, 국립민족학박물관 편집실에서 일한 후, 2006년부터 17년간 「월간 면업계」의 편집장으로 일했다. 2024년부터는 독립하여 프리랜서 작가로 활동하고 있다.

중국에서 먹는 겨울면

글 박현진 편집인



중국의 란저우에서 시작되어 전국으로 퍼진 란저우라멘

겨울이 되면 자연스럽게 따뜻한 음식을 찾게 된다.

추운 날씨에 얼어붙은 손끝을 녹이고, 속까지 따뜻하게 해주는 음식 중 국수는 단연 으뜸이기 때문이다. 특히 중국에서 국수는 단순히 먹는 음식을 넘어, 지역의 문화와 역사가 녹아 있는 삶의 한 부분이라고 할 수 있다. 겨울철, 중국 사람들에게 국수 한 그릇은 따뜻함과 동시에 위로를 주는 음식이다. 북방의 차가운 바람을 막아주는 뜨끈한 국물, 허난성 농부들의 보양식, 쓰촨성의 얼얼한 매운맛은 각각의 지역적 특성을 담고 있다. 그리고 그 한 그릇의 면요리에는 지역의 고유한 이야기를 품고 있다. 단순히 맛있는 음식이 아니라, 그 지역 사람들의 삶과 전통을 엿볼 수 있는 창이기도 하다.

북방의 차가운 바람을 막아주는 뜨끈한 국물, 란저우 라멘 (兰州拉面)

란저우 라멘은 란저우 뉴러우멘 이라고도 불리는 중국 란저우의 쇠고기 라멘이다. 란저우 이외 지역에서는 “란저우 라멘”이라는 이름으로 알려져 있지만, 란저우에서는 단순히 “쇠고기 국수”라는 뜻의 뉴러우멘(牛肉面)으로 불린다.

란저우 라멘은 북방의 유목민들이 유목 생활을 하기 위해 고기를 보관하고 활용하는 지혜에서 탄생했다.

란저우 라멘은 깊고 진한 쇠고기 육수에 쫄깃한 면을 더한 중국의 정통 면요리로 겨울 추위를 녹이는 데 제격이다. 고수, 고춧가루, 다진 마늘, 파 등이 어우러져 깔끔하면서도 조화로운 맛을 낸다. 한 그릇 안에 고기, 채소, 탄수화물이 조화를 이루어 균형 잡힌 겨울철 식사로 이상적이다.

1999년에 란저우 라멘은 중국 3대 패스트푸드 시범 진흥 품종 중 하나로 지정되었으며, 2021년 6월에는 란저우 쇠고기 국수 제조 기술이 제5차 국가 무형 문화유산 대표 프로젝트로 선정되었다

란저우 라멘은 중국 전역에 널리 퍼져 “국수의 왕”으로 불릴 정도로 인기가 높다. 매일 아침 이 라멘으로 하루를 시작하는 사람들이 많을 정도로 일상적인 음식이기도 하다.

허난성 농부들의 보양식, 양러우 판미엔 (羊肉烩面)

양러우 판미엔은 양고기 국수로 부드러운 양고기와 진한 육수, 넓고 부드러운 면발이 조화를 이루는 허난성의 대표 국수다. 고추기름과 고수, 한약재의 향이 어우러져 깊은 풍미를 자랑한다.

양러우 판미엔은 허난(河南)의 유명한 특산 간식 으로 사람들의 깊은 사랑을 받고 있다. 국물은 진하고 부드러우며, 국수는 향긋하고 쫄깃하고 양고기는 부드럽다.

반죽을 반죽할 때 소금을 조금 넣고 치대서 공 모양으로 만들고 20분간 방치한 다음 10분간 반죽하고 20분간 휴지하는 것을 3~4회 반복하면 늘어난 면이 탄탄해 진다. 가장 중요한 것은 국물을 만드는 것. 가장 좋은 양고기와 양뼈를 선택하고 다양한 향신료를 첨가하여 오랫동안 끓여서 국물이 하얗고 고기가 부드러워진다.

허난성에는 추운 겨울 농한기를 보내는 동안 영양가 높은 음식을 통해 체력을 비축하던 전통이 있다. 양고기와 한약재는 지역 주민들에게 힘을 북돋아주는 상징적인 재료로 여겨져 겨울철 몸을 따뜻하게 해준다.

한약재가 첨가된 육수는 면역력을 높이고, 계절 변화로 인한 피로를 덜어주는 효과가 있다. 허난성에서 유래된 양러우 판미엔은 허난성을 넘어 중국 전역에서 사랑받는 보양 음식으로 자리 잡았다.



허난성 농부들의 농한기 보양식, 양러우 판미엔 © 바이두백과



돼지 대창을 메인 재료로 얼얼하고 매운 맛이 나는 다샤오미엔 © 바이두백과

쓰촨성의 얼얼한 매운 맛, 다샤오미엔 (大腸面, 대장면)

다샤오미엔은 쓰촨성의 매운 음식 문화와 검소하지만 풍미 깊은 식재료 활용법이 잘 어우러진 요리다. 가난한 시절 돼지의 내장을 버리지 않고 활용했던 지혜와, 현재의 중독성 강한 맛이 결합된 현대 메뉴다.

다샤오미엔은 돼지 대창을 메인 재료로 사용해 고소하고 진한 국물 맛을 낸다. 마라 향신료로 칼칼하고 얼얼한 풍미를 더하고, 쫄깃한 대창과 탄력 있는 면발이 씹는 재미를 더해준다.

얼얼한 마라 향신료는 겨울철 차가운 몸을 즉각적으로 데워준다.

대창의 고소한 풍미와 국물의 진한 맛은 한 끼 식사로 충분히 좋다.

쓰촨성과 충칭 지방의 대표 요리인 다샤오미엔은 그 지역의 향신료 문화를 잘 보여준다. 특히 매운 음식을 즐기는 중국인들 사이에서 겨울철 입맛을 돋우는 별미로 자리 잡고 있다.



박현진

누들플래닛 편집인

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



Chapter

02



“

누들에세이

우리동네 한 일 중 면국지
MZ 핫플레이스 문래동 면맛집
(서정민 기자 한겨레 문화부장)

”

우리동네 면국지

서정민 기자

면 요리를 좋아한다. 서정'면'이란 별명까지 얻은 적도 있다. 그러니 동네에서 면 요리 잘하는 집을 찾는 건, 집에서 가까운 마트나 병원을 알아두는 것만큼이나 필수적인 행위다. 서울 영등포구 문래동에서 20년째 살고 있다. 철공소 골목이 집 주변을 감싸고 있다. 요즘 예야 철공소 사이사이 들어선 술집, 맛집, 카페들 덕에 '튼 동네'가 됐지만, 몇 년 전만 해도 그저 평범한 동네였다. 그 평범한 동네에 나를 자부할 만한 면 맛집이 있어 다행이다. 그중 세 곳에 대한 얘기를 풀어볼까 한다. 꼽고 보니 한국, 중국, 일본 면 요리가 하나 썩이다. 이름하여 '우리 동네 한중일 면국지'다.

태어나서 가장 먼저 접한 면 요리는 내 기억에 칼국수다. 아버지가 좋아하셨다. 그래서 집에서 자주 끓여 먹었다. 당연히 나도 자주 먹었다. 한국 사람치고 칼국수 싫어하는 사람이 있을까. 제면기가 없어

도 집에서 밀가루 반죽을 해서 칼로 썩썩 썰고 육수에 넣어 푹 끓이면 그만이다. 육수라고 해봐야 있는 재료로 되는 대로 만들면 된다. 평양냉면처럼 육수 내기가 까다로울 이유도 없다. 그러니 한국을 대표하는 서민 면 요리라 할 만하다. 김영삼 전 대통령은 칼국수를 좋아하는 식성으로 푸근한 서민 이미지를 얻었다. 청와대 요리사도 칼국수를 만들어야 했다.

문래동 철공소 골목 안에 제법 오래된 칼국숫집 두 곳이 있다. 하나는 방송을 타면서 너무 유명해진 영일분식이다. 칼국수 면을 빨간 비빔장에 비벼 내는 칼비빔국수가 대표 메뉴다. 칼비빔국수야 말할 것도 없고, 국물 칼국수도 맛이 괜찮다. 그런데 이제是大기 줄이 너무 길어서 엄두가 안 난다. 사실 국물 칼국수는 거기서 몇 십미터 떨어진 곳에 자리한 숨은 노포가 더 맛있다. 간판도 제대로 없는 대추나무 칼국수다.

문래동 철공소 골목 대추나무 칼국수

잔뜩 쌓인 잡동사니 틈으로 보이는 미담이문을 열고 들어서면, 놀랍게도 주방이다. 두개의 커다란 솥이 펄펄 끓고 있다. 하나는 갈색에 가까운 육수만, 다른 하나는 옆에서 육수를 덜어와 면을 넣고 끓이는 용도다. 주방을 지키는 할머니는 손님이 들어오면 곧바로 사람 수대로 칼국수를 끓이기 시작한다. 이곳 메뉴는 칼국수 단 하나이기 때문이다. 아, 또 다른 사이드 메뉴가 있긴 하다. 공기밥이다.

주방을 지나, 신발을 벗고 들어가, 양반다리를 하고 상에 앉으면, 차가운 보리차가 손님을 맞는다. 어릴 적 집에선 생수가 아니라 보리차를 끓여 먹었다. 구수한 보리차로 시간여행을 하고 있으면, 정말 어릴 적 할머니가 끓여 주신 것 같은 칼국수가 나온다. 누런 국물과 면 위로 달걀, 유부, 고추, 호박, 김 같은 고명과 건더기가 듬성듬성 올려져 있다. 국물을 한 숟갈 떠먹어 보면, 카~ 소리가 절로 나온다. 놀랄 만큼 깊고 진한 맛이다. 황태, 멸치, 바지락 등을 넣고 오랜 시간 푹 고아낸 진국이다.

살짝 퍼질 정도로 익은 면에는 국물이 깊이 배어 있다. 면을 후루룩 다 먹고 나면 공기밥을 시키지 않을 도리가 없다.

이 집에 처음 갔을 때 한 그릇에 5천원이었다. 이후 6천원으로 올랐다가 지금은 7천원이다. 그래도 불만 없다. 만족도는 1만원 넘는 국수에 결코 뒤지지

않는다. 다만 카드 결제가 안 되는 건 불편하다. 주인 할머니는 현대적인 모든 걸 거부하시는 듯하다. 대신 계좌이체는 가능하다. 점심 장사만 하며, 일요일은 쉰다. 할머니께서 건강하게 오래오래 하셨으면 좋겠다.



문래동 철공소 골목 대추나무 칼국수



문래동 로라멘



문래동 로라멘

일본 면 요리 중 한국인들이 가장 좋아하는 건 두말 할 것 없이 라멘(라면)이다. 인스턴트 라멘은 물론 이고, 요즘은 정통 일본 라멘을 즐겨 먹는다. 라멘 또한 중국에서 유래한 것이 일본에서 더욱 발전한 음식으로 알려져 있다. 빈 철공소에 예술가들이 작업실을 차리면서 형성된 '문래창작촌' 안에 밥집, 찻집, 술집 등이 줄줄이 들어오자, 사람들이 줄 서는 맛집들도 생겨났다. 그중 하나가 로라멘이다. 이름에서 짐작하듯 일본 라멘 전문점이다.

처음엔 마제소바가 인기였다. 하지만 시간이 지나면서 국물 있는 라멘이 대표메뉴로 자리 잡았다. 이 집에 가면 교카이 돈고츠라멘을 먹어야 한다. 돼지 뼈를 진하게 우려낸 뽀얀 국물의 돈고츠라멘은 후쿠오카에서 생겨났다. 한국에서도 홍대 앞 하카다분코 등 돈고츠라멘 맛집이 초창기 일본 라멘 전도사 구실을 톡톡히 했다. 돈고츠라멘에 해물을 뜻하는 '교카이'가 붙으면 해물 특유의 시원한 맛을 더한 돈고츠라멘이 된다. 교카이 돈고츠라멘이 매력적일 수밖에 없는 이유다.

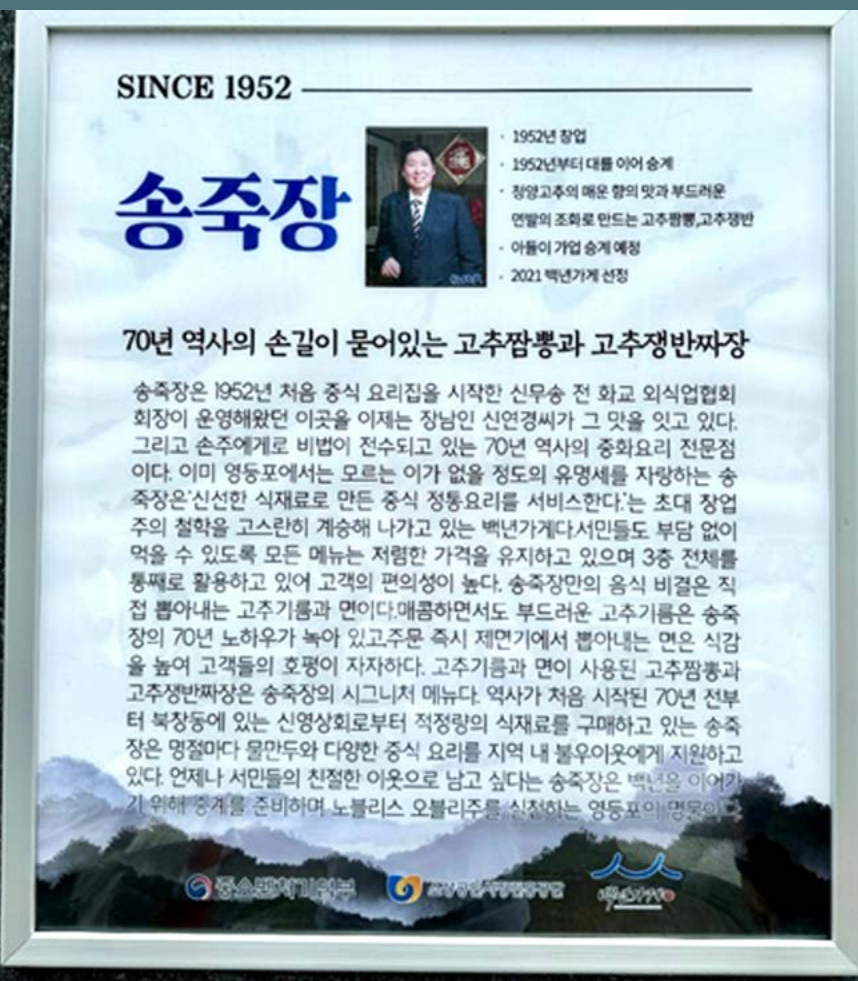


문래동 로라멘 교카이 돈고츠라멘

로라멘에서 교카이 돈고츠라멘을 주문하면, 뽀얀 국물의 돈고츠라멘 위에 갈색 가루가 얹어져 나온다. 처음엔 그냥 국물을 떠먹고 면도 후루룩 삼킨다. 어느 정도 먹고 나서 가루를 휘휘 섞으면 라멘은 새롭게 변신한다. 여러 해물을 갈아 만든 가루가 골고루 스며들면서 바다의 맛이 퍼져 나간다. 우리 음식으로 치면 돼지고기밥과 어죽을 함께 먹는 맛 이랄까.

로라멘의 유일한 아쉬움은 웨이팅이 상당하다는 점이다. 키오스크에서 주문하고 바깥에서 기다려야 한다. 자리는 바테이블(다찌석)이 전부다. 그래서 오전 11시30분 오픈런이 최선이다. 이럴 땐 집에서 슬리퍼 신고 슬슬 걸어갈 수 있다는 게 얼마나 다행인지 모른다. 로라멘과 대추나무 칼국수를 슬세권에 두고 있는 나는 얼마나 행복한가. 걸어서 30분 거리인 송죽장도 슬리퍼 신고 가볼까. 그럼 걸음이 느려질 테니, 거긴 스세권 (스니커즈 신고 갈 거리)으로 두련다.





문래동 송죽장 고추잠뽕

문래동 송죽장

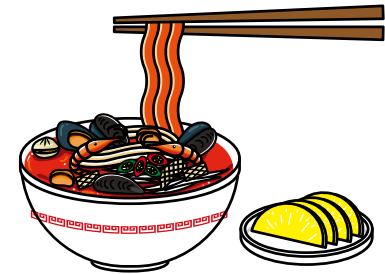
중국 면 요리 중에선 역시 짬뽕이다. 어린 시절에는 짜장면파 였으나, 나이 들어 바뀌었다. 해장에는 제대로 된 짬뽕 국물만한 것이 없다. 어느 동네나 그렇듯 집 주변에 중국집이 많다. 배달에 주력하는 곳들이다. 시켜 먹으면 대체로 평범하다. 맛있는 짬뽕을 먹으려면 조금 멀리 나가야 한다. 그래봐야 영등포다. 영등포 타임스퀘어 옆에 가면, 타임스퀘어보다 더 오래 전부터 사람들을 끌어 모아온 전통의 중식당이 있다. 70년 넘는 역사를 자랑하는 송죽장이다.

이 집의 자랑은 고추잠뽕이다. 손수 뽑은 고추기름과 주문 즉시 제면기에서 뽑아내는 면으로 만든다.

송죽장만의 70년 노하우가 녹아 든, 매콤하면서도 부드러운 고추기름이 맛의 비결이다. 고추잠뽕 국물을 한술 뜨면 알싸하면서도 진득한 매운맛이 난다. 캡사이신을 활용한 자극적인 매운맛과는 차원이 다르다. 고급스러운 매운맛에 속이 확 풀린다. 맵다 맵다 하면서도 손가락을 놓을 수 없는 이유다.

사실 짬뽕은 정통 중식이 아니다. 일본 나가사키의 한 중식당에서 배고픈 중국 유학생들을 위해 값싸고 푸짐한 면 요리를 만든 것이 시초라는 얘기가 정설로 통한다. 돼지뼈 육수로 만들어 국물이 흰색인 이 요리는 지금 한국에서 나가사키 짬뽕으로 불린다. 이것이 1960년대 한국으로 넘어온 초기에는

인기를 끌지 못했다고 한다. 그러다 고추기름과 고춧가루를 넣어 매운맛을 내면서 오늘날처럼 인기를 얻게 됐다. 짬뽕 한 그릇 안에 한중일 음식 문화사가 뒤섞여 있는 것이다. 그리고 보면, 이것저것 뒤섞은 것을 '짬뽕'이라 부르는 것도 절묘하게 통한다.



서정민 (한겨레 문화스포츠부장)

첫 직장으로 한겨레에 입사해 사회부, 정치부, 문화부, 자회사 씨네플레이 등을 거쳤다. 문화부에서 음악과 영화 분야를 오래 취재했다. 맛집 사랑이 유별나 맛있는 집이라면 발품 팔아 다닌다.

맛집 정보를 페이스북과 인스타그램에 꾸준히 올린다. @westminia

Chapter

03



“

누들인터뷰

왕육성 셰프

”

NOODLE INTERVIEW



◆ 왕육성 셰프 ◆

중식의 대사부를 만나다

대한민국 중식계의 어른 왕육성 셰프는 한국의 중식 문화를 한 단계 끌어올린 장본인이다. 2015년 서교동에 중식당 '진진'을 오픈하며 미쉐린 1스타를 획득, 중식당의 새로운 기준을 제시하고 있다. 깔끔하고 정갈한 성격과 친절한 미소 뒤에는 셰프의 피나는 노력이 숨어 있다. 고객을 위해 매일 거울을 보며 미소를 연습한다는 거장의 말씀 앞에서 두 손을 다시 모으고 무릎을 붙여 앉게 되었다. 50년이 넘는 세월 동안 중식의 전통과 현대화를 동시에 이끌어 온 왕육성 셰프의 철학과 그의 푸드 스토리를 들어 보았다.

Q1. 누구에게나 처음은 있습니다. 그래서 궁금했는데 요리를 시작하게 된 계기는 무엇인가요?

제가 본격적으로 요리를 시작한 것은 21살 때 였어요. 그때는 좀 늦은 나이였죠. 홀보다는 본격적으로 요리 기술을 배우기 위해 1975년 중식당 '홍보석'에 입사했어요. 홀 캡틴을 맡으면서 중국요리 명칭과 만드는 법 등은 충분히 익혀 놓았던 터라 주방장의 눈에 들어 워를 차지할 수 있었고 만다린을 거쳐 정식 사부가 되었습니다.

Q2. 부모님이 중국에서 오신 걸로 알고 있습니다. 중화요리 셰프의 길을 걷는데 큰 도움이 되셨을 듯 합니다.

네 맞습니다. 부모님이 중국 텐진에서 넘어오셨기 때문에 어릴 때부터 집에서 음식 하는 것을 보고 또 거들면서 기본적인 칼질은 할 줄 알았죠. 특히 텐진은 만두가 유명해 어머니가 만두 빚을 준비를 하면 온 가족이 각자 역할을 담당하며 음식을 만드는 데 동참했어요. 실제로 주방에서 요리를 배울 때 남들보다 몇 배는 빨리 배울 수 있었어요.

Q3. 호텔에서 오랫동안 주방장과 경영까지 맡았던 것으로 알고 있습니다. 언제까지 근무하셨나요?

1979년 당시 최초의 호텔 중식당인 사보이 호텔 호화대반점, 프라자호텔 도연 등에서 일했어요. 1986년 코리아나 호텔에서 중식당 대상해를 새로 오픈할 때 주방장으로 스카우트 되었구요. 제가 주방장으로 있을 때 영업이 잘 되었습니다. 외환위기 직전이었던 1998년

에 호텔 사장이 '직접 운영해보지 않겠나'고 제안해서 경영까지 하게 되었습니다.

1975년부터 2013년 까지 열심히 달려 왔고 60세의 나이에 대상해를 나았습니다. 남들처럼 정년퇴직 했던 셈이죠.

Q4. 2015년에 대상해에서 같이 근무하셨던 황진선 셰프님과 중식당 '진진'을 오픈하셨습니다. 진진에는 어떤 철학이 담겨 있나요?

저는 평상시에도 많은 사람들이 맛있는 중화요리를 즐길 수 있도록 하는 방법은 없을까 고민했습니다. 호텔에 근무할 때도 5~7가지 코스메뉴를 만들어 1만3000원이라는 파격적인 가격에 판매하기도 했었습니다. '주위 사람들과 더불어 나누는 삶을 살면 좋겠다'는 생각에 저렴한 가격에 좋은 재료로 일반인이 쉽게 접근할 수 있는 중식당을 하나 만들고 싶었습니다.

진진(津津)은 아버지 고향인 텐진(天津)의 '진'과 마포의 옛 이름 양화진(楊花津)의 '진'에서 한 글자씩 따와 이름을 지었습니다. 코리아나 대상해부터 10여 년간 함께 호흡을 맞춘 제자 황진선을 비롯해 지금껏 함께 일하며 열심히 따라 준 5명의 제자가 있어서 진진을 오픈하는데 두려움도 망설임도 없었습니다. 그들이 없었다면 힘들었을 거예요.



Q5. 중식에서 사부와 제자는 부자 관계보다 더 진하다고 들었습니다. 오픈 당시부터 제자들을 위해 계획한 것이 있었는지요?

저는 중식을 '타이밍의 예술'이라고 생각해요. 중식은 정형화된 레시피로는 맛을 낼 수가 없어요. 주방의 상황과 요리 재료에 따라 물의 양과 기름의 온도, 나트륨의 함량 등이 달라져야 하고, 순간의 판단에 따라 맛과 향이 달라지는 만큼 중식은 '순간의 느낌(feel)'이 중요한 생명이 있는 음식이라고 생각해요. 주방장의 역할이 중식의 9할이라고 생각합니다.

그래서 저는 제자 한 명에게 하나의 매장을 차려주고 싶었습니다. 한 사람이 책임지는 주방이죠. 그렇게 5명 제자를 키웠고 다들 오픈해서 영업도 잘하고 있습니다.

Q6. 중식에서는 면요리가 빠질 수 없습니다. 면 요리에 대한 철학이 있으신지요.

중식은 크게 3가지 판으로 이루어진다고 보면 됩니다. 칼판, 불판, 면판이죠. 칼판은 재료를 다듬고 썰고 준비

하는 과정입니다. 요리 시간의 대부분이 칼판에서 이루어진다고 보면 됩니다. 불판은 볶고 끓이는 조리를 말합니다. 칼판에서 다듬어진 재료들을 불판에서 조리하는데 한 가게에 한 명만 조리하는 시스템이 중요합니다. 주방장의 키가 달라지면 중식의 맛이 달라집니다. 불과 육의 위치가 달라지니까요.

제가 칼판과 불판은 모두 공부했는데 면판은 아직 공부를 다 못했어요. 면을 뽑기 위해 직접 반죽하고 면을 치는 인건비가 많이 들거든요. 사실은 저희도 면은 면사랑에서 구입합니다. 면사랑 같은 회사에서 잘 만들어 주시면 그만큼 시간도 절약되고 인건비도 덜 들죠.

면 요리는 사람들에게 따뜻함과 만족감을 주는 특별한 음식입니다. 국물(소스)과 면이 조화를 이루고 한 그릇 안에 어울리는 멋진 음식이라고 생각해요.

Q7. 제자 사랑이 정말 대단하시다고 들었습니다. 직접적으로 가르친 제자가 아니더라도 업계에서 일하는 후배 셰프들에게 어떤 조언을 하고 싶으신가요?

요리는 기술이 아니라 예술입니다. 예술이 빛을 발하기까지 얼마나 많은 연습을 하셨습니까? 그래도 될까 말까 하는 그 일을 우리가 하는 겁니다. 보통 중식 셰프가 되기 위해서는 많은 시간 어렵게 기다려야 했습니다. 불 관리만 1년, 그릇 닦기 1~2년, 채소 다듬기 1년, 면술 관리 1~2년 등 요리하는 것은 쳐다보지도 못한 채 수 년씩 흘러 보내기 일수였어요. 초심 잃지 말고 내가 처음 불 앞에 섰을 때 그 때의 감격을 생각하면 좋겠습니다. 그게 다 예요. 요리사의 성공은 손님을 만족시키는 데서 시작됩니다. 그래서 웃는 연습도 많이 하세요. 손님을 처음 맛을 때 웃으면 그 집 요리도 더 맛있어집니다.

Q8. 마지막으로 전하고 싶은 메시지를 말씀해주세요.

음식은 사람을 행복하게 만드는 가장 강력한 도구입니다. 저는 요리를 통해 사람들에게 따뜻함을 전하고 싶습니다. 내 마음이 차갑고 지쳐 있으면 음식의 맛도 그렇지 않을까요? 매일 웃고, 생각도 더 많이 하고, 연구하고 또 생각하고, 또 웃고... 건강한 몸과 마음에서 맛있는 요리가 나오는 거죠.

손님들을 위해서도, 자신을 위해서도 자주 웃으라는 왕육성 사부의 말씀이 아직도 잊혀지지 않고 여운이 남는다. 나를 즐겁게 하고 남을 즐겁게 하는 일. 우리에게 웃음 만큼 중요한 레시피는 없다는 생각도 드는 건 그의 백만불 짜리 미소 때문일지도 모르겠다. 그 웃음과 미소를 오늘도 연습하는 왕사부께 다시 한 번 감사드린다.



Chapter

04



“

누들맛집탐방

중식 레스토랑 진진 (은나라 작가)

일본 나가사키 짬뽕 취재기 (은나라 작가)

”

미쉐린 맛집이자 흑백요리사 셰프 맛집, 진진(津津)

글 은나라



이곳은 코리아나 호텔 중식당, 대성해의 오너셰프였던 왕육성 셰프와 10여년간 호흡을 맞춰온 제자, 황진선 셰프가 사람들이 호텔 중국식 요리를 좀 더 저렴한 가격에 맛보게 하고자 하는 마음으로 시작했다고 한다. 2017년부터 2019년까지 미쉐린 원스타를 시작으로 2020년부터 2024년까지 '합리적 가격으로 훌륭한 음식을 내는 식당'이라는 의미의 '빔 구르망'에 선정된 미슐랭 맛집이다.

그렇다보니 식객 허영만의 백반기행, 수요미식회 등 방송 맛집으로도 유명하다. 최근 선풍적인 인기를 끌고 있는 요리 예능 프로그램, 흑백요리사에 황진선 셰프가 출연하며 더욱 핫해졌다.

"동네에서 즐기는 호텔요리"

중식의 대중화에 위해 40여년 동안 힘써온 왕육성 셰프의 중식당인 이곳은 방대한 메뉴가 일반적인 중식당의 패러다임에서 벗어나 10가지 정도의 단출한 메뉴를 선보이고 있다. 그 이유는 일관된 맛과 품질을 유지하기 위함이라고 한다. 진진의 독특한 점은 중국집이지만 탕수육이나 짜장면이 없다는 것이다. 고품격 요리를 합리적인 가격에 맛볼 수 있어 대표메뉴로 멘보샤, 대게살볶음, 마파두부, 카이란 소고기 볶음 등을 꼽을 수 있다.

식사 메뉴로는 볶음밥과 다른 집 메뉴에 없는 하얀 찜빵만 내고 있다. 취약한 동네 상권에서 고만고만한 식당들과 경쟁하지 않겠다는 원칙을 지키기 위해서였다고 한다. 테이블 위에서 간장, 식초, 고춧가루를 치우고 기본 찬에서 단무지, 양파, 춘장도 없었다. 대신 호텔 중식당처럼 자차이무침, 볶은 땅콩, 고수 세 가지를 선보이는 것도 특별했다.



진진의 대표메뉴 중 하나인 멘보샤



다진 새우를 식빵 사이에 넣어 튀겨내는 요리로 겉으로 보기엔 쉬워 보이지만 새우와 식빵의 적정 튀김온도가 달라 알맞게 튀기기 어렵다. 오랜 내공을 통해 기름 온도를 유지하며 완벽하게 튀기는 기술이 요구되는 음식으로 이연복 셰프와 함께 왕육성 셰프가 멘보샤를 대중화시켜 지금은 너무 친숙한 중식메뉴가 됐다. 알알이 씹히는 새우의 식감이 역시나 일품이었던 진진의 멘보샤도 대게살 볶음과 함께 꼭 맛보자.

각종 해산물이 푸짐한 해물짬뽕



국물이 하얀 해물짬뽕은 각종 해산물이 푸짐하고 무엇보다 중요한 면을 면사랑의 짬뽕면을 사용한다고 한다. 그래서인지 쫄깃 탱글한 면발이 아주 일품이었다.

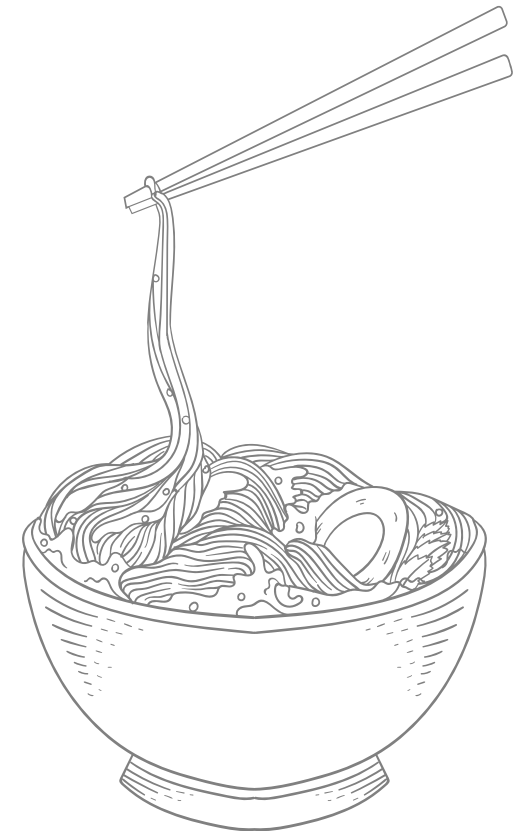
요리가 부담스러워 망설이는 손님들을 안심시킨 것이 회원제였다. 연회비 3만원만 내면 진진의 평생회원으로 20% 할인을 받는다. 한두 번만 이용해도 가입비가 빠지니 비용을 의식하지 않고 요리를 즐기는 사람이 늘었고 그만큼 재방문 빈도가 높다. 테이블당 회원이 한 명만 있어도 이러한 혜택이 제공된다고 하니 회원제로 더욱 저렴하게 즐겨보자.

바로 옆에 위치한 서교동 진향 자장면



자장면이 먹고 싶다면 진진 바로 옆에 위치한 서교동 진향을 찾으시면 된다.

왕셰프는 맛과 품질의 변화를 위해 주방장 한 명이 감당할 수 있는 40~50석 규모로 진진, 진진가연, 진진야연 등 다양한 컨셉으로 주변에 가게를 냈다. 진향이 그 네번째 브랜드로 이곳에서는 가지 간짜장과 해물짬뽕을 기본으로 찐만두, 군만두, 생선 물만두를 식사로 판매하고 있다. 물론 이곳에서도 진진의 일품 요리를 맛볼 수 있으니 식사메뉴로 자장면이 먹고 싶다면 진향을 찾아보자.



진진 매장정보

주소
서울 마포구 월드컵북로1길 60

영업시간
월~토 11시30분~21시 / 일 12시~21시30분
(브레이크 타임 : 15시~17시) · 연중무휴

연락처
070. 5035. 8878

주차정보
건물 앞 유료 주차장이나 주변 공영 주차장을 이용하면 된다.



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 · 항공사들과도 협업하며, 가장 트렌디한 여행/맛집 정보를 전달해오고 있다.



누들 탐방 : 일본 나가사키 짬뽕 취재기

글 은나라



나가사키 짬뽕의 원조라고 불리는
시카이로의 메뉴

나가사키 짬뽕 원조와 숨은 맛집

나가사키를 대표하는 향토음식인 나가사키 짬뽕은 닭과 돼지 고기를 우린 뽕안 육수에 숙주와 양배추, 죽순, 표고버섯, 어묵, 오징어, 새우 등을 넣고 만든 면요리로 나가사키를 방문한다면 반드시 먹어야 할 음식 1순위로 꼽는다.

나가사키 짬뽕은 메이지 32년, 1899년에 시카이로(四海樓)의 창업자인 중국 푸젠성 출신 요리사 천핑순(陳平順)에 의해 탄생했다고 한다.

에도시대에 걸쳐 쇄국정책을 유지하다가 메이지 유신 이후 개방하면서 중국과의 교역과 교류가 활발해졌고, 그로 인해 많은 중국 유학생과 노동자들이 나가사키로 이주했다. 가난한 이들을 위해 가게에서 쓰고 남은 재료를 모아 만든 요리로 저렴한하면서도 영양가 높은 음식을 제공하기 위해 만들어 졌다고 한다.

짬뽕은 ‘식사하십니까?’라는 중국 푸젠성의 사투리인 “샤뽕(食飯, siā-bēng)” 또는 “셋뽕(sit-pōng)”으로 발음한다는 설이 있으나 명확한 기록은 없고 중국의 악기 징(鑼)의 소리 “짬(zhāng)”과 일본의 북(太鼓) 소리 “폰(pon)”음이 합쳐져 “짬뽕(ちゃんぽん)”이 되었으며, 이는 “뒤섞임” 또는 “혼합”을 은유적으로 표현한다는 주장한다.

하지만 가장 널리 인정되는 설은 중국어로 “섞다”를 뜻하는 ‘攪和’(참화, chānhuò)에서 왔다는 주장이다. “攪(chān)”은 “섞다”를 의미하고, “和(huò)”는 “혼합하다”를 뜻으로 이 단어는 중국 남부에서 음식 재료를 섞는 요리법을 가리키는 말로도 사용되며 단순히 음식 재료를 섞는 행위를 넘어 다양한 문화를 융합한 상징적인 음식으로 자리잡은 가장 신빙성이 높은 주장이다.



시카이로(中華料理 四海樓)
창업 당시 건물



나가사키 시카이로(中華料理 四海樓)



창업자 천핑순(陳平順)

현재 나가사키에는 수많은 나가사키 짬뽕집들이 있다. 그 중 가장 유명한 곳은 단연 시카이로다.

시카이로(四海樓)를 창업한 천핑순(陳平順)은 1892년 19세의 나이로 나가사키로 건너왔다. 그리고 7년 뒤인 1899년 중국음식점 겸 여관인 시카이로를 시작했다.

1899년에 문을 연 시카이로(四海樓)는 나가사키 짬뽕과 사라우동을 탄생시킨 발상지로 현재까지 운영하고 있는 대표적인 식당이다.



나가사키 짬뽕

나가사키 짬뽕은 돼지뼈, 닭뼈를 우려낸 진한 국물에 해산물(오징어, 조개 등), 양배추, 숙주 등을 넣어 만든 진한 국물이 감칠맛 제대로다. 면은 굵고 쫄깃하며 아삭한 채소들의 씹는 맛까지 더해 풍미를 더해 일본의 라멘 과도 다른 그야말로 이 곳에서만 맛볼 수 있는 특별한 맛을 자랑한다.

외국인 신분으로 낯선 타국에서 제대로 끼니를 챙기지 못하는 동포들을 위해 가게에서 남은 재료와 현지에서 쉽게 구할 수 있었던 해산물로 푸짐하면서도 값싼 음식을 선보인 그야말로 동포애를 느낄 수 있는 음식!

그래서 처음 나가사키 짬뽕이 등장했을 때는 중국 유학생들이 먹는 값싼 음식으로 취급 받았지만 이후 푸짐한 양에 저렴한 가격, 맛까지 있음이 알려져 인기를 끌게 되었고 나가사키를 대표하는 음식으로 자리 잡았다.

괜히 원조가 아니라며 나가사키 짬뽕을 맛본다면 어디도 아닌 이곳에서 시작하길 추천한다. 그야말로 기준이 되는 맛일 테니까 말이다.

사라 우동

바삭한 튀김면에 짬뽕 스타일의 걸쭉한 소스를 부어 먹는 사라우동(皿うどん)은 쫄면 국물의 나가사키 짬뽕에 들어가는 재료를 그대로 사용하면서 전분을 넣어 만든 걸쭉한 국물을 면에 부어 먹는 요리다.

사라우동을 처음 개발한 건 나가사키 짬뽕의 원조, 시카이로다. 이곳이 유명해지면서 배달까지 하게 되었고 배달하기 쉽게 국물 없는 나가사키 짬뽕을 개발한 것이다.

“사라”는 일본어로 접시를 뜻하며, “우동”은 면 요리를 포괄적으로 일컫는 표현으로 즉, 접시에 담아낸 면 요리라는 뜻으로 붙여진 이름이다.

이 모든 요리가 중국에서 전해진 게 아니라 이곳, 나가사키에서 태어난 중국요리라는 사실!

5층 높이의 당당한 풍채를 지닌 시카이로는 단순한 음식점을 넘어 나가사키 짬뽕과 관련된 역사적 자료를 보관하고 전시하는 박물관적 역할도 수행하고 있으니 나가사키에 간다면 꼭 둘러 보자.

나가사키 시카이로 매장정보

주소

4-5 Matsugaemachi, Nagasaki, 850-0921

영업시간

매일 11시 30분 ~ 14시 30분 / 17시 ~ 19시 30분

연락처

+81.95.822.1696

주차정보

건물 옆에 유료 주차장이 있으며 주차장 옆 자판기에서 계산하면 된다.



2층 짬뽕 박물관

운영시간

매일 11시 30분 ~ 20시

나가사키 짬뽕의 역사와 시카이로 창업주 그리고 이곳의 다년간 유명인 사진들부터 이곳에서 사용하던 그릇과 물건들이 전시되어 있다. 그야말로 나가사키 짬뽕의 시초가 된 이곳의 역사를 한눈에 볼 수 있는 박물관이다.





나가사키 짬뽕도 지역별로 다양한 변형이 있다. 특히 운젠, 오바마, 시마바라 지역의 짬뽕이 독특한 특징을 가지고 있다.

운젠 지역은 일본에서도 유명한 온천 관광지로, 짬뽕 역시 이 지역의 특성을 반영한다. 운젠 짬뽕은 산지의 신선한 야채와 해산물을 활용하며, 온천수로 국물을 우려내는 곳도 있어 풍미가 독특하다. 가게마다 조금씩 다른 스타일을 제공하며, 국물의 농도나 면의 종류(튀긴 면, 굵은 면 등)가 다양하다. 이 지역의 짬뽕은 일반적으로 담백하면서도 감칠맛이 강한 것이 특징이다.

오바마 온천 마을에서는 짬뽕이 지역 소울푸드로 오바마 짬뽕은 나가사키 짬뽕, 아마쿠사 짬뽕과 함께 일본 3대 짬뽕으로 손꼽힐 정도로 유명하다. 나가사키 짬뽕이 오마바로 들어오면서 기존 돼지고기 육수에 새우, 오징어 등 해산물을 더해 탄생한 오마바 짬뽕은 해산물 베이스에 육수로 한층 개운하고 담백하면서도 감칠맛을 끌어 올린 것이 특징이다.

시마바라 지역은 풍부한 자연환경을 바탕으로 한 독특한 짬뽕 스타일을 가지고 있습니다. 특히 “시마바라 전통면”을 사용한 요리가 인기를 끌며, 지역의 특산물과 전통 조리법을 결합해 다른 지역 짬뽕과 차별화된다. 시마바라 짬뽕은 면의 식감과 국물의 균형을 중시하며, 건강식으로도 평가받고 있다.

이처럼 나가사키의 짬뽕은 각 지역의 문화와 재료, 조리법의 차이에 따라 다양하게 발전했다. 각각의 지역 짬뽕을 비교 체험해보는 것도 나가사키 여행의 큰 즐거움이 될 것이다.

Kinugasa Cafeteria(御食事処 絹笠食堂)



유향 냄새가 가득하며 땅 속에서 피어오르는 증기와 열기가 이 일대를 뒤덮고 있어 그 모습이 마치 지옥과 같다고 해서 운젠 지옥(雲仙地獄)이라고 불린다는 이곳에 갔다면 운젠짬뽕을 맛보자.

한적한 곳에 자리하고 있었지만 일본 방송에도 출연할 정도로 알만한 사람들은 다 아는 맛집이었다. 유난히 뽀얀 국물에 꽃게까지 넣어 더욱 푸짐해 보였던 운젠 해산물 게 짬뽕은 비주얼만큼이나 먹음직스러웠다. 개인적으로는 원조인 시카이로에서 맛봤던 나가사키 짬뽕보다 더 맛있는 게 일부러 맛보러 이곳을 찾을 정도였다. 그러니 운젠지옥에 간다면 꼭 들러 한 그릇 맛봐도 좋겠다.



사라우동은 굵은 면과 얇은 면, 두가지 종류가 있어 입맛대로 취향대로 선택할 수 있다. 굵은 우동면은 야키소바 같은 느낌이라면 얇은 소면은 바삭함이 돋보이는 게 훨씬 색다른 맛을 선사했다.

운젠에 온천욕을 즐겼던 것도 좋았지만 이곳에서 맛봤던 음식이 더 생각날 정도로 인상적이었던 이곳으로 미식여행을 떠나보자.

Kinugasa Cafeteria 매장정보

주소
76 Obamacho Unzen, Unzen,
Nagasaki 854-0621

영업시간
매일 11시 ~ 21시

연락처
+81.957.73.3491



은나라

여행/맛집 인플루언서

전세계 여행과 유명맛집을 리뷰하는 파워블로거이자,
@eunnara_traveling /@lulurara_eunnara 인스타그램에서 활발하게 활동 중이다.

서울시는 물론 미국/호주/태국/일본/괌/사이판 관광청 및 포시즌스/리츠칼튼.. 터키항공/에어아시아 등 전세계 여러 호텔 · 항공사들과도 협업하며, 가장 트렌디한 여행/맛집 정보를 전달해오고 있다.



Chapter

05



“

면사랑 NEWS

면사랑 소식

면사랑 요리대회

면사랑 신제품 소개

”

소비자와 함께한 냉동간편식의 특별한 경험의 장

면사랑, '컬리푸드페스타 2024' 참가... 크리스마스 미식 축제로 소비자와 만나다



#면사랑 #컬리푸드페스타2024 #히든천재 #흑백요리사 #김태성셰프 #냉동간편식 #컬리는면사랑 #컬리 #파스타시식회

선착순 100명에게는 휴대폰 카드 또는 젓가락 세트를 증정한다. 이외에도 면사랑 냉동간편식과 함께 크리스마스 트리가 설치된 포토존에서 인스타그램 사진 업로드한 참여자들에 한해 베스트 콘텐츠를 선정, 약 40만원의 호텔 뷔페 식사권을 제공하는 등 다채로운 즐길 거리를 준비했다.

면사랑이 12월 19일부터 22일까지 코엑스마곡 르웨스트에서 열리는 '컬리푸드페스타 2024'에 참가해 소비자와 직접 소통하며 냉동간편식의 우수성을 알리고, B2C 시장 확장을 위한 발판을 다질 계획이다.

크리스마스 마을을 테마로 한 이번 행사에는 128개 파트너사와 230여 개 F&B 브랜드가 참여한다. 면사랑은 '모두를 위한 컬리크리스마스(Merry Kurlysmas for All)'라는 컬리푸드페스타의 슬로건 아래 소비자들에게 다채로운 시식 기회와 경품 이벤트를 통해 특별한 미식 경험을 선사하고자 한다. 특히 이번 행사는 면사랑이 소비자와 직접 만나 소통하는 장을 마련하고자 크리스마스 마켓 부스를 운영하며, 다양한 이벤트와 프로그램을 준비했다는 점에 의의가 있다.

냉동간편식 시장 선도 기업인 면사랑은 행사 기간 동안 미트볼로냐스파게티, 멸치국수, 마제소바 등 대표 냉동간편식 라인업을 선보인다. 특히, 넷플릭스 요리 경연 프로그램 '흑백요리사'에서 뛰어난 실력으로 주목받은 인기 셰프 김태성(히든천재)이 면사랑 부스에서 직접 조리한 미트볼로냐스파게티 시식 행사를 진행한다. 이탈리아 듀럼밀 세몰리나를 사용해 알덴테 식감을 살린 정통 면 요리를 인기 셰프의 손길로 제공하며, 소비자들에게 한층 더 깊은 미식 체험을 전할 예정이다.

또한, 면사랑 부스에서는 다양한 소비자 참여 이벤트를 마련했다. 면사랑 인스타그램 팔로워와 웹진 구독을 통해 참여할 수 있는 룰렛 이벤트에서는 면사랑 냉동면 베스트 6종, 휴대용 카트, 지비츠, 젓가락 등 푸짐한 경품을 제공하며, 1만 원 이상 면사랑 컬리 제품을 구매한 고객 중 일

상생 협력의 모범, 900개 협력사 중 유일한 제조사로 선정!

면사랑, 삼성 웰스토리 'Welstory Frontrunner Award 2024' 베스트 파트너상 수상



#면사랑 #삼성웰스토리 #우수협력사 #웰스토리수상 #상생협력

면사랑이 지난 12월 2일 삼성 웰스토리에서 주최한 'Welstory Frontrunner Award 2024 창립기념 시상식'에서 상생협력 부문 '베스트 파트너상(Best Partner)'을 수상했다.

이번 시상식은 삼성 웰스토리가 한 해 동안 내부 우수팀과 우수자원뿐만 아니라 회사의 성장에 기여한 외부 협력사를 선정해 시상하는 자리로, 베스트 파트너상은 삼성웰스토리 협력사 중 성장률과 미래비전이 가장 우수한 협력사에 수여되는 상이다. 특히 면사랑은 약 900여 개 협력사 중 유일한 제조사로 수상의 영예를 안았다.

협력사 부문은 삼성 웰스토리의 MD가 직접 투표를 통해 선정하는 방식으로 공정성을 더했다. 기존에는 농산, 수산, 축산 등 1차 식품 업체들이 주로 선정되었으나, 올해는 최초로 가공식품 제조사인 면사랑이 수상자로 이름을 올리며 주목 받았다.

면사랑은 지난 2017년부터 삼성 웰스토리와 파트너십을 맺고 협력해왔으며, 독창적인 제품과 우수한 서비스를 통해 상생 협력의 모범 사례로 자리매김했다. 이번 수상을 계기로 면사랑은 2025년부터 식육가공품까지 제품군을 확장하며, 더욱 다양한 선택지를 고객들에게 제공할 계획이다.

우리쌀 떡국떡으로 펼치는 새해 요리 대전

우리쌀떡국떡 출시 기념 '12월 소소한 요리대회' 개최

면사랑이 신제품 우리쌀떡국떡 출시를 기념해 12월 26일부터 1월 19일까지 '소소한 요리대회'를 진행한다.

이번 요리대회는 면사랑의 신제품 우리쌀떡국떡 출시를 기념하고 다가오는 새해를 맞아 떡국을 활용한 다양한 요리를 제안하고자 기획됐다. 매생이떡국, 시래기떡국, 미역떡국, 참치떡국, 소고기떡국 등 독창적인 레시피가 대회에서 선보여질 것으로 예상된다.



#면사랑 #면사랑랜선요리대회 #우리쌀떡국 #떡국레시피 #새해요리 #랜선요리대회

면사랑의 우리쌀떡국떡은 97% 이상 높은 함량의 우리쌀이 함유됐으며, 맷돌 방식으로 만들어 찰기있고 쫄깃한 식감이 특징이다. 쌀가루로 떡을 제조하는 경우가 대부분이지만, 면사랑을 쌀을 구매해 떡을 만들어 더욱 쫄깃한 찰기의 떡국떡을 완성시켰다.

대회 참여 방법은 간단하다. 면사랑의 우리쌀떡국떡을 활용해 자신만의 레시피로 만든 요리를 촬영한 사진 또는 영상을 개인 인스타그램 피드에 필수 해시태그와 함께 업로드하고, 면사랑 공식 계정을 태그하면 된다. 게시물은 요리명과 간단한 설명도 함께 작성해야 한다.

당첨자는 1월 29일 면사랑 공식 인스타그램 계정을 통해 발표되며, 입상자들에게는 일리 커피머신, 르쿠르제 식기 세트 등 풍성한 경품이 제공된다.

한편, 면사랑은 매달 다양한 주제로 랜선요리대회를 개최하며 소비자와 소통을 이어가고 있다. 앞으로도 새롭고 특별한 요리 아이디어를 공유할 예정이다.

배달을 뛰어넘는 간편함, 집에서 5분 만에 완성하는 마라로제떡볶이!

얼얼한 매운맛과 로제의 부드러움을 담아낸 '마라로제떡볶이' 냉동간편식 출시



#면사랑 #마라로제떡볶이 #떡볶이레시피 #마라요리 #로제떡볶이맛집

면사랑이 신제품 '마라로제떡볶이' 냉동간편식을 출시했다. 이번에 출시한 '마라로제떡볶이'는 최근 외식업계에서 큰 인기를 끌고 있는 마라와 로제 소스를 결합한 메뉴다.

이번 제품은 마라 특유의 얼얼한 매운맛과 프랑산 휘핑크림이 어우러진 로제 소스의 부드러운 풍미가 균형을 이룬다. 소시지와 싱싱하고 아삭한 채소, 마라 음식에 빠질 수 없는 건두부 등 각양각색 토핑으로 구성했다.

또한, 면사랑의 노하우가 담긴 누들밀떡을 사용했다. 15cm 길이로 먹는 재미를 더하고, 30년간 쌓아온 면 제조 노하우를 바탕으로 밀가루에 많은 물을 넣는 다가수 공법을 활용해 부드럽고 탄력 있는 반죽을 완성했다. 특히 고온·고압으로 떡을 익히고 3번 치대 쫄깃함을 올려 조리 중

에도 쉽게 퍼지지 않으며, 마지막 한 입까지 쫄깃한 식감을 유지하는 것도 특징이다. 여기에 소스가 떡 속까지 잘 스며들어 더 깊고 풍부한 맛을 즐길 수 있다.

간편한 조리 방식도 장점이다. 전자레인지로 단 5분 만에 완성되어, 바쁜 일상 속 빠른 식사로 간편하게 즐길 수 있다. 그동안 외식이나 배달을 통해서만 접할 수 있었던 '마라로제떡볶이'를 집에서도 간편하게 조리해 즐길 수 있도록 개발된 것이다.

면·소스 개발 31년의 노하우를 가진 면사랑이 이번에 새롭게 선보인 '마라로제떡볶이'는 마제소바, 투움바파스타 등 인기 냉동간편식 제품군의 긍정적인 반응에 연이어 출시된 제품이다. 마라를 좋아하는 소비자는 물론, 새로운 맛을 찾는 사람들의 입맛까지 사로잡을 것으로 기대된다. 면사랑은 이번 신제품 출시로 면 중심의 제품군에서 떡 제품까지 라인업을 확장하며, 냉동간편식 시장에서의 입지를 더욱 공고히 다져 나갈 예정이다.

이번 신제품은 쿠팡, 면사랑 공식 물에서 구매 가능하며, 전국 주요 대형마트와 할인점으로 판매처를 점차 확대해 나갈 계획이다.



noodleplanet.co.kr