

세상의 모든 면(麵) 이야기

2025년 겨울호

NOODLE PLANET

정기간행물 Vol.04 한일중 겨울면 특집



NOODLE PLANET

면사랑 누들플래닛 계간 겨울호



누들플래닛 계간 겨울호
발행일 2025. 01. 14
창간일 2023. 12. 23
발행처 면사랑

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

Contents

Message from CEO	04
Chapter 01 겨울면 특집	06
한일중 국물 삼국지 (박정배 작가)	08
한국에서 먹는 겨울면 (김석동 전 장관)	12
일본에서 먹는 겨울면 (마키 나오코)	16
중국에서 먹는 겨울면 (박현진)	20
우리동네 한일중 면국지 (서정민 기자)	24
Chapter 02 한국의 칼국수	30
칼국수의 지역별 스타일 (김미영 기자)	32
칼국수의 변주곡 (김석동 전 장관)	40
안동의 건진국수와 누름국수 (박현진)	44
엄마의 두리반 앞에 엮드린 나의 칼국수 (김별아 작가)	48
Chapter 03 일본의 라멘	52
일본 라멘의 유래 (마키 나오코)	54
국물 따라 즐기는 일본 라멘의 종류 (정의상 교수)	64
면의 품질을 좌우하는 간스이 (박현진)	68
일본 나가사키 짬뽕 취재기 (은나라)	72
Chapter 04 누들플래닛 면사랑 NEWS	78
면사랑 소식	80



Message from CEO

2024년 1월 부터 “누들플래닛(Noodle Planet)”
웹진을 발간하고 정기간행물 인쇄본을 만들며
바쁘게 지내다 보니 벌써 일년이 지났습니다.

누들플래닛 필진으로 참여해 주신 작가님,
교수님, 기자님, 셰프님 뿐 아니라
일본과 이탈리아 현지 필진까지 귀한 분들의
글을 실을 수 있어 고맙고, 기쁩습니다.

2024년 한 해 누들플래닛을 재미나게 읽어주신
독자 여러분께 큰 감사 인사를 올립니다.

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.

2025년 을사년은 뱀이 허물을 벗는 해라고 합니다.
낡은 껍질을 벗고 새로운 피부로 갈아입는 멋진 새해
여러분의 가정과 사업에도 새로운 희망이 깃들기를
소망하겠습니다. 감사합니다.

2025년 1월
누들플래닛 발행인
(주)면사랑 대표 정 세 장

미역향 개마탕 거미향 두부정진 개사합이정

손이 얼어붙을 만큼 동장군의 위세가 무섭다.

1초라도 빨리 따뜻한 실내로 들어가 몸을 녹이고 싶을 때

모락모락 김이 나는 국숫집의 유희은

이 세상 어떤 낙원보다 마음을 흠뻑인다.

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 한여름 건기다.

鍋



박정배 작가

한민족은 국물의 민족이다. 찬 국물에 국수를 말아 먹는 유일한 민족이다. 냉면, 밀면, 쫄면은 물론이고 소스에 찍어 먹는 소바도 한국인은 쫄면 국물에 말아 먹는다. 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

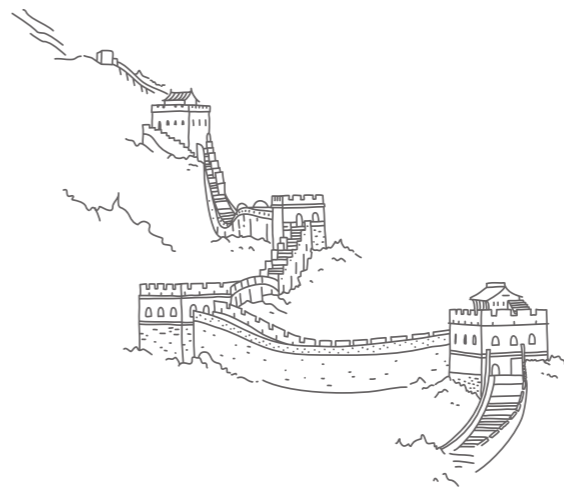
중국의 민간 종교는 도교가 근간을 이룬다. 기술적으로 만들기 어려운 길고 가는 국수가 만들어진 것은 기술의 발달과 더불어 도교의 철학이 바탕에 자리잡고 있기 때문이다. 불로장생을 기본으로 하는 도교는 길고 좁은(長瘦, 장수) 것을 먹으면 장수(長壽)한다고 믿었다.

한나라의 실존 인물이던 삼천갑자(18만년) '동방삭'(東方朔)(BC 154-BC 93)의 장수면에 관한 기록이 있다. '인중이 길면 장수한다'라는 이야기들이 나올 때 동박삭이 인중이 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, 진화햄, 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.

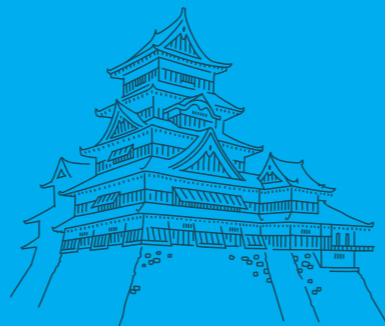
열탕은 쓰촨 요리의 고급 국물 중 하나로 주로 쓰촨 요리의 전통 요리인 '끓인 배추', '맑은 제비집 조개 알'과 같은 쓰촨 요리의 일부 중급 및 고급 요리를 만드는 데 사용된다. 맑은 국물'의 주요 특징은 맑고 바닥이 보이며 부드럽고 맛이 좋다.



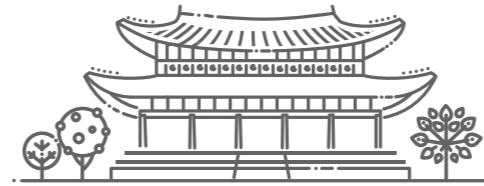
가쓰오부시로 불리는 가다랑어 포를 만드는 작업

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 분향 시고쿠는 주로 멸치를 사용한다. 현대에는 라멘이 국물 음식의 중심이 되면서 돼지 육수가 가장 친숙한 육수로 등극하게 된다.



국수의 국물이 되는 재료들



한국의 국물

한국의 국물의 기본은 소(牛)다. 양반들은 소고기 살코기로 곰탕 같은 기름지고 맑은 국을 기본으로 했고 서민들은 소뼈 등 부산물로 탁한 설렁탕 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 대중화 되면서 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 중시하는 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 휴게소에서도 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 식문화를 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 즐기기에 좋은 조리방법이 뭐냐고 묻는다면? 나는 망설이지 않고 동치미 얼음 국물에 말아먹는 소면이라고 말하고 싶다. 겨울이면 따뜻한 잔치국수도 좋지만 제철 무로 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 식사의 행복이 아닐 수 없다.



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



겨울에 제 맛을 내는 동치미 국수

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

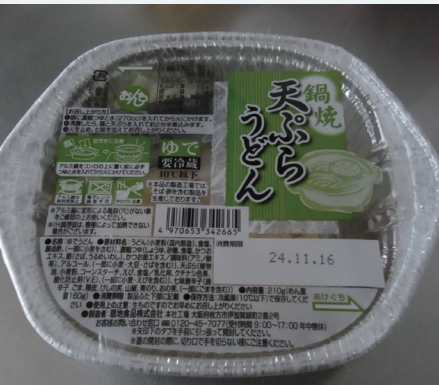


우리 나라 말로 냄비 우동이라고 할 수 있는 나베야키 우동

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 에도 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 보존력이 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



사누키의 새해 우동(빨간 떡 속에는 단팥이 들어있다)



붉은 색 토핑을 얹은 새해 우동

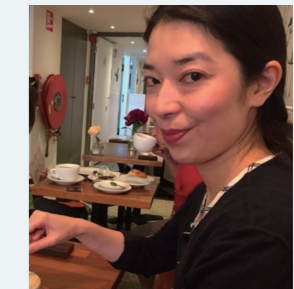
2000년대에 들어서는 「年明けうどん(새해 우동)」이라는 새로운 식습관도 제안되고 있다. 새해 첫날인 1월 1일부터 15일 사이에, 새해에 어울리는 길조의 색인 빨간색 재료를 올린 우동을 먹는 것이다. 이 캠페인은 사누키 우동의 본고장인 가가와현의 면업체 단체가 시작한 것으로, 조금씩 정착하고 있지만 아직은 넨고시소바(年越しそば)에 비할 바는 아니다. 50년 정도 지나면 이것도 또 다른 겨울의 상징이 될지도 모르겠다.

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 “끊어버린다”라는 의미로, 소바의 길고 가는 면이 고난이나 재난을 끊어내고 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 끊어지는 소바를 먹음으로써 그 해의 재앙을 끊고, 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.



겨울면특집

마키 나오코 (牧 奈央子)

- 국립민족학박물관 편집실 근무
- 2006년부터 17년 동안 「월간면업계」 편집장 역임
- 2024년부터 프리랜서 작가로 활동

마키 나오코는 교토시에서 태어났으며, 국립민족학박물관 편집실에서 일한 후, 2006년부터 17년간 「월간면업계」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 보여 준다. 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 이력이 있다.





우리동네 면국지

서정민 기자

NOODLE PLANET

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 씩이다. 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 쓱쓱 썰고 육수에 넣어 푹 끓이면 그만이다. 육수라고 해봐야 있는 재료로 되는 대로 만들면 된다. 평양냉면처럼 육수 내기가 까다로운 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 칼국수집 두 곳이 있다. 하나는 방승을 타면서 너무 유명해진 영일분식이다. 칼국수 면을 빨간 비빔장에 비벼 내는 칼비빔국수가 대표 메뉴다. 칼비빔국수가 말할 것도 없고, 국물 칼국수도 맛이 괜찮다. 그런데 이제는 대기 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 미닫이문을 열고 들어서면, 놀랍게도 주방이다. 두개의 커다란 솔이 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



SINCE 1952

송죽장

- 1952년 창업
- 1952년부터 대를 이어 송계
- 창양고추의 매운 향의 맛과 부드러운 면발의 조화로 만드는 고추짬뽕, 고추쟁반
- 아들이 가업 송계 예정
- 2021 백년가계 선정

70년 역사의 손길이 묻어있는 고추짬뽕과 고추쟁반짜장

송죽장은 1952년 처음 중식 요리집을 시작한 신무송 전 화교 외식업협회 회장이 운영해왔던 이곳을 이제는 장남인 신연경씨가 그 맛을 잇고 있다. 그리고 손주에게로 비법이 전수되고 있는 70년 역사의 중화요리 전문집이다. 이미 영등포에서는 모르는 이가 없을 정도의 유명세를 자랑하는 송죽장은 '신선한 식재료를 만든 중식 정통요리를 서비스한다.'는 초대 창업주의 철학을 고스란히 계승해 나가고 있는 백년가계다. 서민들도 부담 없이 먹을 수 있도록 모든 메뉴는 저렴한 가격을 유지하고 있으며 3층 전체를 통째로 활용하고 있어 고객의 편의성이 높다. 송죽장만의 음식 비결은 직접 뽑아내는 고추기름과 면이다. 매콤하면서도 부드러운 고추기름은 송죽장의 70년 노하우가 녹아 있고 주문 즉시 제면기에서 뽑아내는 면은 식감을 높여 고객들의 호평이 자자하다. 고추기름과 면이 사용된 고추짬뽕과 고추쟁반짜장은 송죽장의 시그니처 메뉴다. 역사가 처음 시작된 70년 전부터 북창동에 있는 신영상회로부터 적정량의 식재료를 구매하고 있는 송죽장은 명절마다 물만두와 다양한 중식 요리를 지역 내 불우이웃에게 지원하고 있다. 언제나 서민들의 친절한 이웃으로 남고 싶다는 송죽장은 백년을 이어가기 위해 중계를 준비하며 노블리스 오블리주를 실천하는 영등포의 명운이다.

중소벤처기업부 | 서울특별시 | 영등포구청



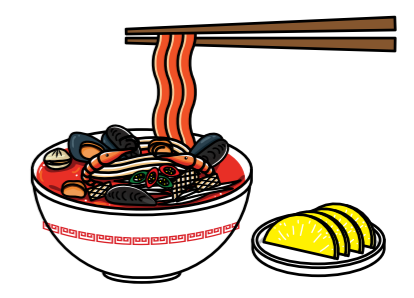
영등포 송죽장 고추짬뽕

영등포 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 고추짬뽕이다. 손수 뽑은 고추기름과 주문 즉시 제면기에서 뽑아내는 면으로 만든다. 송죽장만의 70년 노하우가 녹아 든, 매콤하면서도 부드러운 고추기름이 맛의 비결이다. 고추짬뽕 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 문화가 뒤섞여 있는 것이다. 그리고 보면, 이것저것 뒤섞은 것을 '짬뽕'이라 부르는 것도 절묘하게 통한다.





문래동 로라멘

일본 면 요리 중 한국인들이 가장 좋아하는 건 두말 할 것 없이 라멘(라면)이다. 인스턴트 라멘은 물론이고, 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 돼지국밥과 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.



서정민 (한겨레 문화스포츠부장)

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

맛집 정보를 페이스북과 인스타그램에 꾸준히 올린다. @westminia

칼국수 가래 신처럼 조여

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.

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 시작했다. 이 골목은 고춧가루 짙게 넣어 얼큰한 맛을 낸 '얼큰 칼국수'를 포함해 집집마다 조금씩 다른 스타일의 맛을 선보인다. 1961년에 개업한 한 칼국수 집은 사골과 멸치 육수에 들깨가루로 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 아쉬움이랄까.

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 매력적이다.

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 팥을 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 팥은 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 왕 면을 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 술꾼들에게 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 칼국숫집이다. 고 김영삼 전 대통령이 좋아했던 서초동의 안동국시집은 콩가루를 섞은 면과 깻잎절임이 특징이고, 연극인들이 많이 찾는 혜화동의 한 칼국숫집은 짭고 가늘게 썰어낸 면과 고추 다진 양념으로 입맛을 돋운다.

외국인 관광객들까지 줄 서는 명동의 칼국숫집은 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 지역 색이 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 칼국숫집이 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 뽀뽀 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

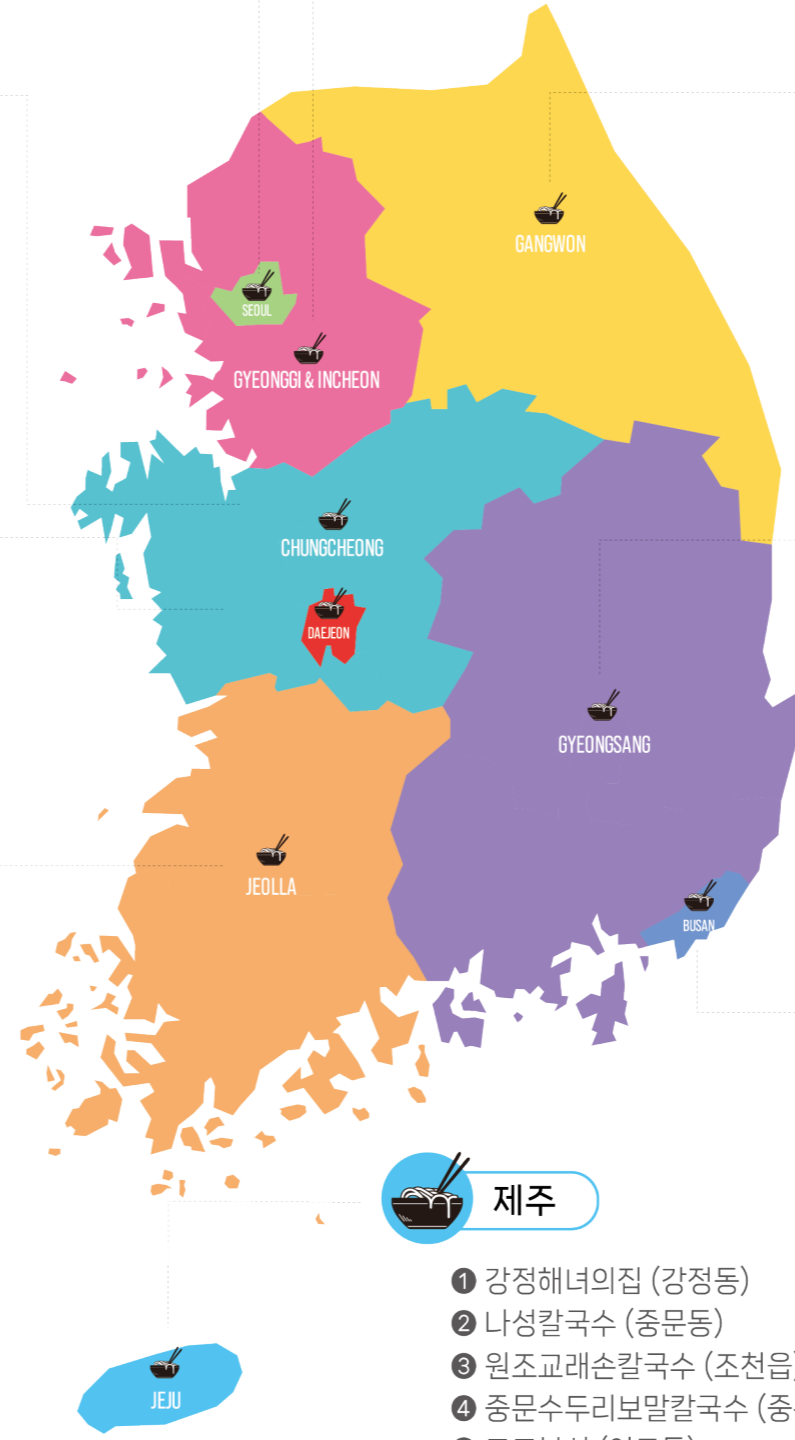
- 1 경주손칼국수 (울산)
- 2 수제비칼국수 (김해)
- 3 예송가손칼국수 (대구)
- 4 윤금자모리칼국수 (포항)
- 5 태양식당 (울릉)

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 묻은 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, 칩, 빵, 숙, 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 빛이 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 식사와 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.

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.

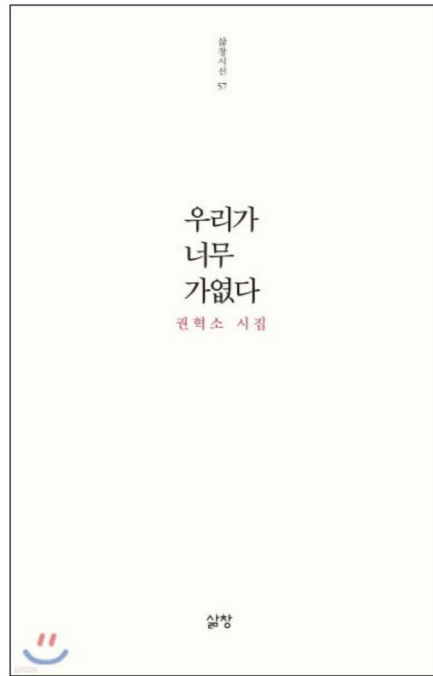
귀한 밀가루로 인해 자연스럽게 귀한 몸이 되어 버린 국수는 '봉제사 접빈객 奉祭祀接賓客'의 음식으로 '주자가례'(朱子家禮)등에 '제사상에 국수를 올린다'고 써있다. 유서 깊은 가문이 집성되어 있는 안동에서 국수가 명물음식으로 유명세를 치르는 것은 어찌보면 당연한 일인지도 모르겠다.



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 국내외의 다수 식품 기업의 광고 커뮤니케이션을 진행하였으며, (주)한솔에서 브랜드 담당자로 근무한 경력과 F&B 브랜드의 마케팅을 담당한 이력이 있다.

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 가없다』, 2019, 삶창) 전문



국수집은 회전율이 좋아서 아무리 소문난 맛집이라도 너무 오래 기다릴 필요가 없다. 가격 또한 비교적 저렴해서 내 것에 동행의 뉘까지 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 울깅 서러워 지기 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 엄마’는 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 똑딱 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.

일본인들의 소울푸드

라멘'

라멘은 일본을 대표하는 음식이자 일본인들의 소울푸드 중 하나다.
외국에서는 일본의 대표 음식으로 초밥이나 생선회를 꼽을 수 있겠으나
일본 현지에서는 라멘이 일본의 대표음식이라고 해도 과언이 아닐 정도이다.

아이들이 좋아하는 외식 메뉴도, 술 마신 다음 날 해장 메뉴 1순위도 라멘이다.
라멘집을 찾아다니며 데이트를 즐기는 젊은 커플도 많다.
그야말로 남녀노소 누구나 좋아하는 일본인의 소울푸드라 할 만하다.
일본 전국의 라멘집 수는 대략 3만5000개라고 할 정도이니
'라멘왕국'이라고 해도 좋은 곳이 바로 일본이다.

요즘 우리나라에는 일본에서 유학생살을 하거나 여행을 다녀 온 사람들이 많아져
한국에서도 일본 못지 않은 라멘집을 만나볼 수 있다.
특히, 서울의 연남동이나 홍대 앞에는 젊은 층이 즐겨 찾는 라멘 가게들이 즐비하다.
각 매장에서 주력으로 하는 라멘도 있고 자가제면 하는 가게들도 상당 수 찾아볼 수 있다.
면과 국물의 맛있는 조합으로 일본인들의 사랑을 듬뿍 받고 있는 라멘은
우리네 식탁에도 다양하고 즐거운 미식의 한 부분을 차지하고 있다.

길고 길었던 여름이 지나고 선선한 바람이 분다.
라멘 한 그릇 후루룩 소리 내며 즐기기 딱 좋은 계절이 왔다.



중국 출신의 라멘이 일본에 정착한 지 거의 100년

글 미키 나오코



라멘은 본래 중국의 “拉麵”이라는 음식이지만, 이제는 완전히 일본 음식으로 자리잡았다. 중화요리 점에서도 “라멘”을 찾을 수 있고, 우동이나 소바를 제공하는 가게에서는 “중화소바”라고 불리기도 한다. 하지만 언제부터 인가 라멘 전문점이 늘어나면서, 현재 일본의 라멘은 이 전문점에서 제공되는 것이 대표격이 되었다.

메이지 시대에 일본이 쇄국을 종료하고 해외에 항구를 개방함에 따라 다양한 음식이 일본으로 들어왔고, 그 중에 라멘도 포함되어 있었다. 19세기 말에는 중국 요리를 제공하는 가게가 생기기 시작했고, 그곳에서 라멘이 제공되기 시작한 것으로 추정된다. 라멘을 만들기 위해 반드시 필요한 원료인 “간스이”를 만드는 회사가 생긴 것이 1923년으로, 거의 100년 전부터 라멘이 일본에 정착했다고 볼 수 있다. 이후, 전국 각지에서 개성이 다른 라멘이 탄생하며 각각 “고장 라멘”으로 발전하게 되었다. 가장 유명한 3대 라멘을 소개해 보기로 한다.

일본의 라멘



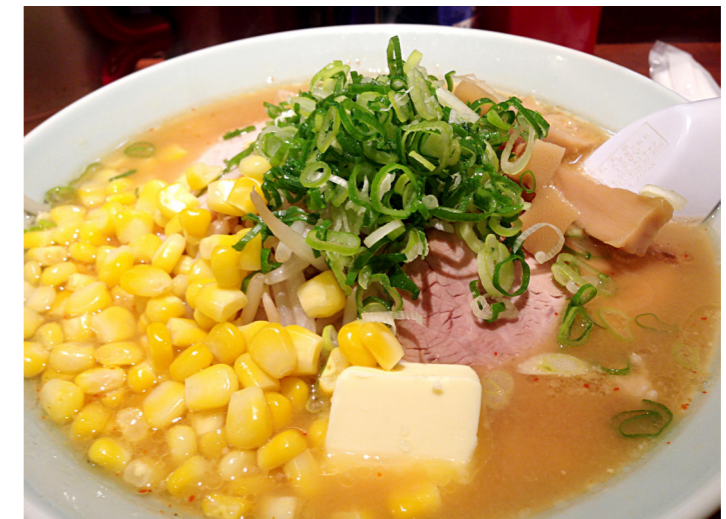
간스이 제조회사가 설립된 23년경의 라멘 가게 풍경이다.

홋카이도 ほっかいどう



먼저 홋카이도의 “삿포로 라멘”이다. 추운 지역의 개척민들을 위해 중국에서 온 요리사가 자신의 고향 음식인 라멘을 제공한 것이 시작으로 알려져 있다. 차가운 지역답게, 따뜻한 맛의 미소 스프가 일반적이며, 라드로 볶은 채소를 토핑하는 것이 특징이다. 숙주나 양파, 양배추 등의 채소를 볶아 스프에 추가함으로써 스프가 식지 않고 마지막까지 따뜻하게 먹을 수 있다. 많은 채소를 토핑함으로써 식감과 영양면에서도 만족도가 높은 라멘이다. 면은 다가수 숙성의 중간 두께의 꼬불꼬불한 면으로, 스프와 잘 어울리도록 공들여 만들어졌다. 씹는 맛이 있는 쫄깃한 식감이 매력이며, 미소 스프의 진한 맛에 맞는 탄탄한 면이 필요하다. 홋카이도의 명산물인 옥수수나 버터를 토핑하는 가게도 있다. 현재는 미소 뿐만 아니라 소금, 간장 등 다양한 맛의 스프로 제공되고 있다. 인기가 높아지면서 유명해짐에 따라 스프의 다양성이 증가했다.

札幌ラーメン (味噌バターコーン)
삿포로 라멘 (미소 버터 옥수수)



후쿠오카 ふくおか

또 하나, 일본을 대표하는 라멘으로 후쿠오카현의 '하카타 라멘'이 있다. 홋카이도가 북쪽 끝이라면, 후쿠오카는 남쪽 끝이라고 할 수 있다. 가장 큰 특징은 "돈코츠 스프"다. 돼지의 사골이나 족발 등을 오랜 시간 끓여 만들어진 흰색으로 흐려진 진한 스프다. 오랜 시간 끓이면서 돼지의 감칠맛과 지방이 우려나와 크리미하고 깊은 맛의 스프가 된다. 면은 저수분의 곱은 가는 면으로, 손님은 주문 시 "단단하게", "보통", "부드럽게" 등의 요청을 한다. 양념으로는 홍생강이나 참깨를 토포하는 것도 특징 중 하나다. 얇고 늘어지기 쉬운 면이기 때문에 "가에다마"라고 하여, 면만 추가 주문해 남은 스프에 넣어 다시 먹는 문화도 하카타 라멘만의 특색이다. "일본의 라멘 = 돈코츠"라는 인식이 세계적으로 자리 잡고 있으며, 후쿠오카 발 라멘 가게인 "잇푸도"나 "이치란" 등의 가게는 미국, 유럽, 아시아에서 매장을 확장하고 있다.



博多ラーメン (写真提供: 福岡市)
하카타 라멘 (사진 제공 후쿠오카 시)



후쿠오카 '하카타 라멘'의 양대 산맥
(上) 이치란, (下) 잇푸도

기타카타 きたかた

도호쿠 지방 후쿠시마 현 기타카타 시의 '기타카타 라멘'도 유명한 현지 라멘이다. 대정시대부터 쇼와 초기까지 중국 출신의 사람들이 노점에서 판매하기 시작한 것으로 전해진다. 스프는 가게마다 천차만별이지만, 멸치나 닭뼈, 돼지 뼈를 베이스로 한 간장 맛이 일반적이다.



喜多方ラーメン (醤油)
기타카타 라멘 (간장)

기타카타 라멘의 특징은 무엇보다 면에 있으며, 기타카타 라멘의 면은 “평타숙성 다가수면”이라 불리며, 수분 함량이 일반적인 면이 약 30% 정도(하카타 라멘은 26~28%)인 것에 비해 40%로 높아, 부드러운 식감을 자아낸다. 면의 폭도 4mm로 굵고 일반 면보다 단면이 평평하며, 꼬불꼬불한 것이 특징이다. 원래 손으로 만든 면이 영향을 미친 것으로 보인다. 기타카타 시의 인구는 약 4만 명으로, 약 120개의 라멘 가게가 있어 인구 대비 라멘 가게 수가 일본 내에서 1위다. 지역의 식문화로 자리 잡고 있으며, 라멘 전문점이 아닌 일반 식당에서도 제공되는 것도 독특한 점이다. 영업시간은 이른 아침부터 오후 까지인 가게가 많아, 정말로 지역 주민들이 먹는 라멘이라고 할 수 있다.

지역 주민들의 라멘이 전국적으로 유명해진 계기는 1980년대 도쿄에 기타카타 라멘 가게가 오픈하면서 시작되었다. 도쿄는 도호쿠 출신자가 많은 도시이기도 하지만, 그 맛 덕분에 줄서는 인기 가게가 되어 기타카타 라멘의 인지도를 전국적으로 높였다.



喜多方ラーメン麺 (기타카타 라멘의 면)



이렇게 각지에서 발전한 라멘은 일본의 식문화의 큰 기둥이 되었다. 최근에는 고장 라멘 뿐만 아니라 “츠크멘”이라는 먹는 방법도 지역을 넘어 자리 잡고 있다. 삶은 면을 씻고, 냉수로 식힌 뒤 접시에 담아 뜨거운 스프에 찍어 먹는 것이 “츠크멘”이다. 따라서 스프의 맛은 진하고, 해산물 돈코츠나 매운 맛의 것들이 많으며, 마지막에는 육수를 넣어 “스프 나누기”를 한다. 소바의 국물을 소바 국물(소바를 삶은 국물)로 나누어 마시는 것과 같다. 면 자체의 씹는 맛이 요구되므로, 굵은 면이 일반적이며, 통밀을 곱질째 갈아 만든 면으로 풍미를 내는 곳도 많다. 일반적으로 우동에 사용되는 중력분을 사용하는 가게도 있어, 면이 주인공인 라멘이라고 할 수 있다.

라멘에 어울리는 스프는 가정에서 만들기 어렵기 때문에, 라멘은 외식 메뉴로 발전했다. 각지에서 인기 가게가 생기고, 그것이 그 지역의 맛이 되었다. 스프와 면, 먹는 방법 모두 100년 사이에 크게 변했고, 지금도 진화하는 중이다. 스프의 맛이나 면의 종류 등은 분류 불가능할 정도로 장르가 세분화되어 있다. 스승(점주)에서 제자(종업원)에게 맛이 계승되는 계열도 있으며, 개인점의 독특한 라멘이 전국으로 번지고 있는 상황이다. “〇〇계”와 같이 표현되는 그러한 라멘은 각각 열렬한 팬을 보유하고 있다.

라멘의 배경에는 거리의 역사와 문화, 사람의 연결을 엿볼 수 있다.



마키 나오코 (牧 奈央子)

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

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



마키 나오코 씨가 편집장을 역임했던 일본의 「월간 면 업계」 2023년 10월호

국물 따라 즐기는 일본 라멘의 종류

글 정의상 교수

일본에서 면을 구분하는 3가지가 있는데 우동, 소바, 라멘이다. 그 중 밀가루로 만드는 면이 우동과 라멘으로 나뉘게 되는 것이다. 우동은 소금을 베이스로 반죽하는 면이고, 라멘은 중국식 간스를 사용하는 중화면이다. 그 어원은 중국의 면요리 중 하나인 '납면(拉麵)' 라미엔이라고 하는데 그 이름이 처음엔 중국식 소바를 뜻하는 '난킨 소바'였다고 한다.

라멘은 면요리라고 하지만, 어떤 육수로 어떻게 간을 맞춰 국물(스프)를 만들었는지가 중요한 요리다. 라멘의 국물은 국물의 베이스가 되는 육수(다시)와 간을 맞추는 양념(다레)으로 만들어진다. 이 때, 육수를 간장으로 간을 맞추면 쇼유라멘(간장라멘), 소금으로 간 맞추면 시오라멘(소금라멘), 미소된장을 넣으면 미소라멘(된장라멘), 육수 베이스로 돼지뼈(돈코츠)를 사용하면 돈코츠라멘이 된다.

육류 베이스의 국물에는 돼지뼈, 닭뼈가 주로 사용되고 드물게는 소뼈도 사용한다. 해산물 베이스는 다시바(곤부), 가다랑어포(가츠오부시), 말린 멸치(니보시), 말린 고등어(사바부시) 등이 있다. 2000년대 들어서 육류 베이스와 해산물 베이스를 따로 따로 만든 후에 육수를 섞는 혼합형 육수가 생겨났다. 이 때부터 육수에 찍어 먹는 츠케멘이 폭발적인 인기를 끌면서 붐을 일으켰다.



국물 맛의 차이로 본 4대 라멘

1. 미소라멘 (된장라멘)



된장 베이스의 #미소라멘 (된장라멘)

버터와 마늘향이 베인 진한 미소 된장과 돼지고기, 채소를 함께 넣어 푹 삶은 따끈한 국물이 일품이다. 대표적으로 삿포로 라멘이 가장 유명하다. 처음에는 길거리 포장마차에서 시작하였다가 1950년대 라멘가게 아지노 산페이가가 개점하면서 1대 사장이 새로운 미소라멘을 개발, 유행하게 되었다. 1960년대 삿포로 이치방 미소라멘이라는 인스턴트 라면이 출시되면서 전국적인 명성을 얻게 되었다.

3. 소유라멘 (간장라멘)



간장으로 간을 맞춘 #소유라멘 (간장라멘)

간장(소유)을 베이스로 각종 재료를 첨가해 만든 라멘이다. 육수의 풍미를 살리기 위해 맛이 연하고 담백한 간장을 사용하기도 하며 육수에 진한 간장 맛을 들이기 위해 진간장을 사용하기도 한다. 차슈를 조리할 때 사용한 간장을 활용하기도 한다. 1910년 도쿄 아사쿠사에서 개업한 라이라이켄에서 가다랑어와 닭뼈로 우려낸 육수에 간장으로 간을 맞춘 소유라멘을 처음으로 판매했다고 한다.

2. 시오라멘 (소금라멘)



소금으로 간을 맞춘 #시오라멘 (소금라멘)

소금으로 육수의 간을 한 깔끔한 맛의 라멘이다. 육수는 돼지뼈, 해산물 등 다양한 재료를 사용하지만 일반적으로 닭뼈와 채소를 삶아 우려낸 맑은 국물이 특징이다. 홋카이도의 하코다테가 시오라멘의 본고장이라고 볼 수 있다. 육수는 돼지뼈를 베이스로 닭뼈 등을 약한 불에 함께 삶아 낸다. 맑고 깊은 맛이 육수의 특징이며 면은 소금 간이 잘 스며들도록 곧고 얇은 면을 사용한다.

4. 돈코츠라멘 (돼지뼈라멘)



돼지 등뼈와 사골을 우려낸 #돈코츠라멘 (돼지뼈라멘)

후쿠오카 동쪽지방의 옛 지명인 '하카타'가 돈코츠라멘의 본고장으로, 포장마차에서 시작했다. 돼지 등뼈와 사골을 강한 불에 오랜 시간 우려낸 진한 국물로 만든다. 걸쭉한 돈코츠 국물과 굵기가 아주 가는 곡세면. 센 불로 우려낸 돼지 육수는 진하면서 감칠맛 나고 뒷맛 깔끔해 인기가 높다. 육수는 소금 양념(시오다레), 간장 양념(소유다레)로 간을 맞춘다.

국물이 적거나 없는 유니크한 라멘

1. 츠케멘 (모리소바)



츠크멘이 처음 메뉴화 되었을 때의 명칭은 모리소바였다. 가게 종업원들이 자신들이 먹기 위해 만든 것을 보고 단골 손님들이 점장에게 판매를 요구하면서 가게 메뉴로 정착, 1970년대 체인점이 전국으로 진출하면서 본격적으로 츠크멘이 되었다. 소바라고 이름 부른 것은 대량으로 라멘을 만들다 보니 삶은 라멘을 처리하는 자루(소쿠리)에 남은 면들을 모아 라멘 소스, 고추, 파 등을 넣은 진한 국물에 찍어 먹은 데서 유래되었다.

2. 아부라소바



국물 없는 라멘이라고도 하여 비빔라멘이라고도 불린다. 간장 베이스의 특제 소스, 특별 제조한 식물성기름, 진한 양념 등을 배합해 만든 아부라를 그릇 밑에 깔고, 그 위에 삶은 면을 놓으며 취향에 따라 식초나 일본풍 고추기름(라유)을 넣고 섞어 먹는다. 토피ング로 멘마(발효 죽순), 차슈(돼지고기 슬라이스) 등이 올려진다. 짭짤하고 고소한 맛, 간장 맛과 매운 맛이 대표적이다. 처음에는 면만 비벼서 먹어보고, 그 다음 다시마 식초를 넣어 먹어보고, 마지막에는 라유를 넣어 버무리듯 하여 먹는다.

3. 마제소바



마제는 일본어로 섞다, 비비다라는 의미다. 식당에 따라 아부라소바와 마제소바를 동일하게 사용하는 경우도 있지만, 각각 전문점이 따로 있을 정도로 인기가 높은 면요리이다. 대표적으로 두꺼운 면 위에 타이완식 다진 고기 등 여러 가지 토피ング가 올라가는 타이완 마제소바와 명란이나 마요네즈, 김치 등 다양한 토피ング가 올려진다.

이외의 유니크한 라멘으로는 라멘에 차가운 국물을 붓고 얼음까지 띄우는 냉라멘인 '히야시라멘', 말린 정어리나 멸치 육수를 사용하는 '츠가루라멘', 일본에서 가장 뜨거운 라멘이라고 알려져 있는 '나베야키라멘' 등이 있다.



정의상 現 조선대학교 일본어과 교수

일본 오사카 국립대학 대학원 일본학과 문학박사 (현대 일본어학 전공)
前 한국일본어통번역학회 회장 / 한국일본어학회 기획이사
한국관광공사 일본사업부심사위원 및 자문위원

음식의 역사와 문화에 관심이 많고, 직접 요리를 만들며 전문지식까지 갖춘 일본문학 박사인 정의상교수는 일본어를 통해 일본의 여러 문헌들을 접하고 공부하며 일본의 면류 세계를 탐험해 온 지식인이다.

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



면의 품질을 좌우하는 간스이 かん水

글 남 사무엘 셰프

라멘의 유래가 중국에서 출발했다는 점과 라멘의 면이 중화면이라는 점은 당연한 상관관계라고 볼 수 있다. 그래서 라멘에는 중화면에 사용되는 첨가물인 간스이가 중요한 역할을 한다. 중화면을 만들 때 간스이는 절대로 빠져서는 안되는 첨가물이다.

중화면 특유의 매끈함과 쫄깃함을 만들어 주는 주 인공이 바로 간스이라는 것이다. 한마디로 정의하면 면을 반죽할 때 쓰는 알칼리성 소금물이라고 보면 된다.



간스이는 라멘에 독특한 풍미를 더한다. 간스이는 면의 발색을 돕는 탄산칼륨과 면의 부풀림과 탄력을 돕는 탄산나트륨이 있다. 면의 맛, 질감 및 색을 좌우한다. 일본 규정에 따르면 밀가루로 만든 면 중에서 간스이를 사용하지 않는 것은 우동면으로 분류할 정도다. 라멘의 면에는 간스이가 들어가야 글루텐이 활성화되어서 쫄깃쫄깃해진다.

중국에서 면을 주로 먹었던 지역들은 대부분 수질이 염기성을 띠며, 자연스럽게 간수 즉 간스이 역할을 했다. 중국과

달리 한국이나 일본에서는 기본적으로 물의 염기성이 적고 단물(연수)인 경우가 많아 간수를 따로 섞을 수 밖에 없다. 간수나 이런 염기성 수질로 반죽한 면은 밀가루 반죽을 썰어 삶았을 때 우리가 아는 노란색 면이 된다. 물론 생 밀가루면에 비교해서 노란빛이 두드러진다는 거지 웬만한 파스타 색깔 이상으로 진한 노란색을 띠는 것들은 따로 치자색소 같은 색소를 섞은 것이다. 때문에 탄력 강화를 위해 첨가하는 면소다 제품들 중에 소분형 제품들은 미리 색소까지 들어가 있는 경우가 많다.

간스이는 감칠맛을 내는 냄새, 맛, 식감을 좌우한다. 그래서 간스이를 넣지 않은 면은 라멘이라고 부르기 어려울 정도다. 독자적인 발색, 독특한 향, 보습력 향상, 부패와 변성 방지, 밀가루의 글루텐이 높아져 식감이 향상 되는 등 효과가 대단하다. 제면의 용도에 따라 간스이의 종류가 달라진다. 밀가루와 간스이를 어떻게 선택하는가 하는 것이 제면의 비법이라고 볼 수 있다.

예를 들어 하카타 라멘처럼 가늘고 오도독오도독 씹히는 저가수율의 면은 가늘지만 식감이 강하도록 강력분 밀가루를 섞는다. 그리고 탄산나트륨 비율이 높은 간스이를 사용한다. 탄산나트륨 비율이 높으면 면이 잘 늘어나고 탄성도 강해진다.

반면, 탄산칼륨은 발색을 위한 것이므로 하카타 라멘처럼 하얀 면에는 맞지 않는다. 또 저가수율의 면은 탄산나트륨 비율이 높은 간스이를 쓸 때 좋다. 물을 적게 쓰면 밀가루 맛이 강해지고 삶는 시간도 짧아진다. 삶는 시간이 짧으면 간스이가 면에 배어 있는 채로 먹게 되므로 간스이 냄새가 덜 나는 게 좋다. 그래서 탄산칼륨보다 탄산나트륨 비율이 높은 간스이가 좋은 것이다.

하지만 아오모리의 라멘은 간스이를 사용하지 않는다. 그래서인지 아오모리의 라멘은 면의 식감이 다르다. 씹는 맛이 덜하고 부드럽다. 라멘의 면을 밥에 비유한다면 아오모리의 라멘은 죽처럼 부드럽다고 보면 된다. 이런 식감의 차이를 만드는 것이 바로 간스이인 것이다. 간스이는 라멘에 쓰이는 중화면 특유의 매끈함과 쫄깃함을 만들어 주는 비법이다.

간스이는 면을 잘 늘어나게 하면서도 면에 탄력을 주는 중요한 역할을 하며 노란색 중화면의 특성을 좌우한다. 면의 용도와 면의 식감 정도를 구분 짓는 중요한 첨가물인 것이다. 간스이를 어떻게 배합하고, 밀가루에 쓰는 비율에 따라 면의 품질이 달라진다.

면을 연구하는 사람들은 끊임없이 배합하고 비율을 조정하면서 한 가닥 한 가닥의 면을 뽑아낸다. 우리가 맛있게 즐기는 라멘도 이런 노력들의 결과물이라고 볼 수 있다. 모든 면요리가 그렇듯이 국물과 소스에 따라 면의 성질에 따라 변주가 가능하다. 그것이야말로 진정한 면식의 즐거움이 아닐까 생각한다. 우리가 즐기는 면요리는 예술이기도 하지만 과학이기도 한 것이다.

라멘의 간스이에 대해 한 Chapter를 할애할 정도로 자세히 다루고 있는 도서 라멘이 과학이라면

KBS 다큐멘터리 누들로드에는 중국 산시성의 염기성 우물과 면발에 대한 이야기가 자세히 나온다.



남 사무엘 셰프

- 現 배민아카데미 전임 강사
- 現 코리아요리아카데미
- 국제 요리 대회반 전임강사
- 現 (주)열정컴퍼니 대표
- 現 조리협회 상임이사
- 現 탐셰프 요리학원 원장
- 現 서울요리학원 전임강사
- 現 싼앤푸드 셰프
- 現 일식 아카사카 과장
- 現 일본 가와사키 한식당 서울 셰프
- 現 일본 (주)주락그룹 일식셰프
- 現 일본 오오쿠라 호텔 셰프

도쿄 핫토리 조리학교 조리학과 졸업하고 졸업하고 도쿄에서 10년간 일하며 배웠다. 세계의 각종 요리대회에서 수상한 화려한 경력과 현업에서의 수많은 요리 경험을 토대로 코칭 및 지도자의 길을 걷고 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 돼지고기를 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 개항하면서 중국과의 교역과 교류가 활발해졌고, 그로 인해 많은 중국 유학생과 노동자들이 나가사키로 이주했다. 가난한 이들을 위해 가게에서 쓰고 남은 재료를 모아 만든 요리로 저렴하면서도 영양가 높은 음식을 제공하기 위해 만들어졌다고 한다.

짬뽕은 ‘식사하십니까?’라는 중국 푸젠성의 사투리인 ‘샤뽕(食飯, siā-bēng)’ 또는 ‘셋뽕(sit-pñg)’으로 발음한다는 설이 있으나 명확한 기록은 없고 중국의 약기 징(鑊)의 소리 ‘짠(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 이곳에서만 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 뽀얀 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 들러 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 오바마 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 아키소바 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
+81.95773.3491



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.





**NOODLE
PLANET**



면사랑 NEWS

면사랑 소식

면사랑 신제품 소개



“흑백요리사 히든천재와 면 장인 누들천재의 만남!”

면사랑, '컬리푸드페스타 2024' 참여 파스타 간편식 시식 행사로 소비자 사로잡아



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

냉동간편식 시장 선도 기업인 면사랑은 행사 기간 동안 컬리에서 판매 중인 미트볼로냐스파게티, 마제소바, 멀치국수 등 대표 냉동 간편식 라인업을 선보였다. 특히, 넷플릭스 요리 경연 프로그램 '흑백요리사'에서 파스타 요리로 주목받은 인기 셰프 김태성(히든천재)이 면사랑 부스에서 시식 행사에 직접 나섰다. 면사랑의 인기 제품 미트볼로냐스파게티를 김태성 셰프만의 스타일로 재해석한 레시피로 제공해 방문객들로부터 뜨거운 관심과 반응을 끌어냈다.

또한, 면사랑 부스에서는 다양한 소비자 참여 이벤트도 많은 관심을 받았다. 면사랑 인스타그램 팔로워와 웹진 구독을 통해 참여할 수 있는 룰렛 이벤트를 통해 면사랑 냉동면 베스트 제품 및 면사랑 제작 지비츠 등 특별한 경품을 제공하며 소비자들의 만족감을 더했다. 면사랑은 앞으로도 다양한 오프라인 행사를 통해 소비자와 직접 소통하고 면식 문화를 알릴 계획이라고 밝혔다.

면사랑이 지난 12월 19일부터 22일까지 코엑스마곡 르웨스트에서 열린 '컬리푸드페스타 2024'에 참가했다. 컬리푸드페스타에 방문한 약 3만 명의 소비자들 중 무려 약 5,000명의 소비자들이 면사랑 부스를 방문하여 성황리에 행사를 마쳤다.

면사랑은 '모두를 위한 컬리크리스마스(Merry Kurlysmas for All)'라는 컬리푸드페스타의 슬로건 아래 '크리스마스 마켓 부스'를 운영했다. 부스에서는 소비자들에게 시식 기회와 경품 이벤트를 통해 특별한 미식 경험을 선사하며 큰 호응을 얻었다. 특히 이번 행사는 면사랑이 소비자와 직접 만나 소통하는 장을 마련하고자 특별한 이벤트와 프로그램을 준비했다.



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 우수사원뿐만 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 주목받았다.

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.

배달을 뛰어넘는 간편함, 집에서 5분 만에 완성하는 마라로제떡볶이!

얼얼한 매운맛과 로제의 부드러움을 담은 '마라로제떡볶이' 냉동간편식 출시



마라로제떡볶이
권장소비자가 4,900원
보관방법 냉동

#면사랑 #마라로제떡볶이 #떡볶이레시피 #마라요리 #로제떡볶이맛집

면사랑이 신제품 '마라로제떡볶이' 냉동간편식을 출시했다.

이번 제품은 마라 특유의 얼얼한 매운맛과 프랑스산 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 중에도 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 공식몰에서 구매 가능하며, 전국 주요 대형마트와 할인점으로 판매처를 점차 확대해 나갈 계획이다.

국내산 우리쌀로 만들어 영양 가득

면사랑, 설 맛이 '우리쌀 떡국떡' 출시! 전통 방식으로 풍미 살린 프리미엄 떡국떡

면사랑이 설 명절을 앞두고 국내산 쌀로 만들어 건강하고 맛있게 즐길 수 있는 '우리쌀 떡국떡'을 출시했다. 누구나 쉽고 간편하게 맛있는 떡국을 만들 수 있도록 기획된 이 제품은 면사랑의 스테디셀러인 만능육수와 함께하면 더욱 간편하게 명절 요리를 완성할 수 있다.

'우리쌀 떡국떡'의 가장 큰 특징은 품질 좋은 국내산 쌀을 전통 방식으로 갈아낸 제조 방식에 있다. 쌀을 직접 깨끗한 물에 불려 맛과 영양에 영향을 끼치는 전분의 손상을 막는 습식제분 공정을 거쳐, 불린 쌀을 맷돌 방식으로 갈아내는 전통 기술을 적용했다. 이어 3차례 이상 치대는 과정을 통해 떡의 탄력 있는 식감을 살리고 본연의 고소함 또한 오래 유지되게 했다. 덕분에 조리 시 떡이 풀어지지 않고 국물 맛을 깊게 흡수한다. 면사랑의 축적된 기술력이 돋보이는 부분이다. 지퍼백 포장으로 소분되어 보관과 사용이 간편하고, 1인 가구나 소가족도 부담 없이 이용할 수 있어 실용성도 더했다.



#면사랑 #우리쌀떡국 #떡국레시피 #떡국간편조리 #설명절준비 #명절요리



'우리쌀 떡국떡'에 면사랑의 인기 육수 제품인 '요리비법 만능멸치육수'와 '요리비법 만능사골육수'를 더하면 정성 담긴 떡국을 금세 완성할 수 있다. '만능멸치육수'는 남해안 멸치를 장시간 우려내 시원하고 깔끔한 맛을 자랑하며, '만능사골육수'는 깊고 구수한 사골의 진한 맛이 살아 있어 풍부한 국물의 감칠맛을 선사한다. 특히, 쌀가루 대신 쌀을 직접 갈았기 때문에 떡 사이사이에 육수가 고루 스며들어, 면사랑의 대표적인 요리비법 만능육수 제품과 조리하면 5분만으로도 완성도 높은 떡국을 만들 수 있다.

면사랑의 '우리쌀 떡국떡'과 만능육수 2종은 쿠팡과 네이버 면사랑 공식 브랜드 스토어에서 구매할 수 있으며, 향후 전국 주요 대형마트와 할인점에서도 순차적으로 판매될 예정이다.



갓 뽑은 면의 신선함과 쫄깃함을
간편하게 즐길 수 있도록
30년 철학으로 만든
면사랑 다가수 숙성 냉동면
-40℃ 급송 냉동기술로
더 맛있게 당신의 식탁을 찾아갑니다

냉동면도 면사랑이 만들면 다릅니다



생면부터 냉동면까지 모든 면이 입도 즐겁



은 세상 면(麵)이야기
누들플래닛
noodleplanet.co.kr





noodleplanet.co.kr



온 세상 면(麵) 이야기, 누들플래닛 웹진과 정기간행물에서 만나보세요.
noodleplanet.co.kr

