

Culture Information

: KIHA 미식회

세월이 흐르면서 새참 메뉴는 다양해졌지만, 지금까지도 단연 돋보이는 것은 '국수'다. 쌀이 귀하던 시절, 우리는 밀가루로 만든 음식을 주로 먹었다. 그중에서 국수는 만들기 쉽고, 먹기도 편해 농번기 농민들의 허기를 달래주었다.

글 손은경



세월 한 모금

온정 한 젓가락

국수

농사철 별미, 국수 한 그릇

푸릇푸릇 생명들이 부드러운 땅을 뚫고 올라온다. 부모님이 사는 춘천시 서면의 들녘에도 어느새 따뜻한 기운이 서렸다. 이맘때쯤 비닐을 씌운 독에 씨감자를 심어두면 6월 하지쯤 알이 굵은 감자를 수확할 수 있다. 씨감자 파종을 끝내고 땅을 뽕뽕 흘리며 땅바닥에 퍼질러 앉아 있으면 엄마가 새참을 내왔다. 이열치열이라 했던가. 김이 모락모락 나는 잔치국수에 눈물, 콧물 속 빼는 매운 걸절이를 곁들여 먹으면 봄기운이 감돈 몸이 한껏 더 달아오른다. 나는 통통 분 국수 한 그릇이 그리워 농사철을 기다린다.

엄마는 항상 손이 크다. 국수 한 그릇을 삶는데도, 냉장고에 있는 온갖 식재료가 국수 한 그릇에 담겨 나온다. 어떨 때는 시장에서 고르고 고른 손

바닥만 한 전복이 너댓 개 들어가 있기도 하고 애기 주먹만 한 손만두 4개가 그릇에 담겨 나오기도 한다. '먹는 게 남는 것'이라는 다소 상투적인 논리로 엄마는 '손 큰 요리'를 해 왔다. 대학을 다니기 위해 서울로 올라온 뒤 수업에 쫓겨 굶주릴 때가 많아지자 나는 이따금씩 푸짐하게 담긴 국수와 같은 '엄마표 손 큰 요리'를 그리워했다.

직장 생활로 눈코 뜰 새 없는 지금도 수확철이나 농사가 바빠지는 시기가 오면 나는 어김없이 시간을 내 고향으로 향한다. 엄마에게 요청하는 새참 메뉴는 언제나 국수다. 국수 면발을 넣어 걸쭉해진 국물 한 사발을 푸짐하게 나눠 먹으며 농사일의 고단함을 잊고 엄마의 통큰 온정을 채우고 온다.



수천 년을 이어온 국수 역사

국수는 우리나라 면류 음식 중 가장 중심에 서 있다. 많은 사람들이 밀·메밀·감자 등의 가루를 반죽해 얇게 밀어서 썬 국수를 뜨거운 물에 삶아 국물에 말거나 여러 재료를 넣고 비벼 먹는다.

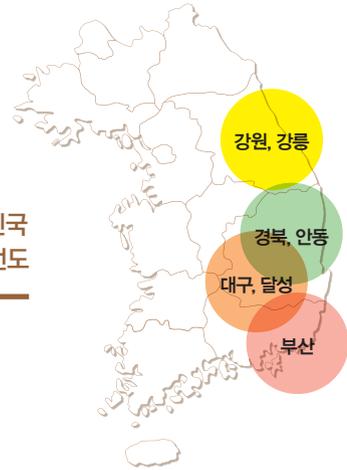
국수의 역사는 빵보다 깊다. 기원전 6,000~5,000년 경부터 아시아 지역에서 만들어 먹은 것으로 알려져 있다. 역사 기록과 문헌을 살펴봤을 때 우리나라는 삼국시대나 통일신라시대부터 면을 먹었을 것으로 추정된다. 고려시대 제례를 지낼 때 사원에서 국수를 만들어 팔았다는 내용이 <고려사(高麗史)>에 남아 있다.

고려 말 중국어 회화교본인 <노걸대(老乞大)>에는 '고려 사람은 습면(濕麵)을 먹는 습관이 있다'라고 기록되어 있다. 당시 밀은 매우 귀한 식재료였기에 국수는 귀족들의 행사나 결혼식에서나 먹을 수 있는 특별식이었다. 의례음식이 발달한 조선시대에는 면이 다양하게 이용됐다. 그러나 고려시대와 마찬가지로 밀은 귀한 편이라 메밀을 이용한 국수가 더 발달했다.

우리나라의 국수는 면과 육수에 따라 다양하게 나뉜다. 전통적인 면 요리는 비빔국수, 국수장국, 칼국수 등이다. 이밖에도 즐겨 먹는 것으로 평양 물냉면, 함흥 비빔냉면 등 냉면을 꼽을 수 있다. 우리나라의 국수에는 지역의 생활문화가 담겨있다. 그래서 전국 각지에 고유의 식재료를 이용한 국수가 한 가지 이상 있을 정도다.

수천 년간 인류가 사랑하는 음식으로 자리매김하며 지역색을 담아 다양한 모습으로 변신해 온 국수. 뱃속이 허한 날, 온정 담긴 국수 한 그릇은 어떨까. 🍜

대한민국 국수전도



강릉 장칼국수

강원도를 대표하는 향토음식으로 고추장이나 된장을 풀어 국물을 낸 칼국수다. 쫄깃한 면발과 걸쭉하고 칼칼한 국물이 조화를 이룬다.



대구 수구레국수

대구 달성군 현풍 장터의 별미다. 수구레는 소 한 마리에서 2kg 밖에 나오지 않는 부위로 씹을수록 고소하다. 칼칼한 국물이 수구레와 조화를 이루며 속을 시원하게 해준다.



부산 밀면

부산의 대표적인 음식으로 6·25 전쟁 당시, 부산으로 몰려든 피난민이 밀로 냉면을 만들어 먹은 것에서 유래됐다. 담백한 국물과 쫄깃한 면발이 조화를 이룬다.



안동 건진국수

찬물에 행군 면에 차가운 장국을 부어 만든다. '면을 삶아 한 번 건져냈다'고 해 건진국수라는 이름을 붙였다. 담백한 맛이 일품인 안동을 대표하는 음식이다.