

같이 보기

: KIHA 미식회

가만히 있어도 땀이 질로 나는 여름이면, 평소보다 더 구미가 당기는 음식이 있다. 바로 냉면이다. 살얼음 동동 뜬 육수 한 모금에 실타래처럼 파리를 틀고 있는 면발을 풀어 잘근잘근 씹어 먹노라면 지친 몸과 마음이 이내 제 기운을 찾는 듯하다. 작렬하는 이 계절에 '변함없이 질긴 여름의 맛'의 냉면이 더 정겨운 이유다.

글 손은경

변함없이 질긴
여름의 ____ 맛

냉면



끊어지지 않고 오래 가는 질긴 냉면의 추억

어린 시절 가족 외식 메뉴는 대부분 고기였다. '잘 먹어야 잘 크다'는 아버지의 지론에 의하면 고기는 성장에 꼭 필요한 음식이었다. 한 달에 두세 번꼴로 차를 타고 15분 정도를 가면 도착하는 갈빗집에서 우리는 고기를 먹고 집으로 돌아오곤 했다. 오랜 경험의 '굽기' 손맛을 지닌 아버지는 철사로 짠 불판에 두툼한 갈비를 올리고 틈날 때마다 뒤집으며 다 익은 고기는 내 접시 위에 올려놓고는 했다.

고기를 다 먹고 나면 으레 냉면을 시켰다. 따뜻한 식전 육수를 훌쩍이고 있으면 정갈하게 담아낸 냉면이 나왔다. 호기롭게 시킨 매운 양념의 비빔냉면을 먹으며 콧물을 훌쩍거리고 있노라면 아버지가 가득 따라낸 육수를 내 앞에 내밀곤 했다.

맷고 질기다. 비빔냉면에 얹힌 첫인상은 두 단어로 충

분했다. 아버지는 냉면의 제맛은 가위로 자르지 않고 주욱 늘려 먹는 맛이라고 했지만 어린 나에게는 그저 앞니로 쥐어뜯는 힘겨운 맛이였다. 아직도 질긴 면을 자르지 않고 꾸역꾸역 삼키려다 기어코 목구멍에 걸려 눈물을 쏟아내며 객객거리던 기억이 난다.

냉면을 제법 잘 먹을 줄 아는 지금은 시원한 면발을 오래도록 잘근잘근 씹을 수 있는 냉면 특유의 맛을 좋아한다. 그 맛을 찾아 한여름 무더위에 지칠 때면 가게에 들러 한 그릇 푹푹 비우곤 한다. 끊어지지 않고 오래 가는 어린 시절의 추억을 곱씹으며, 행여나 사례 들지는 않을까 조심조심 씹어가며.

'귀하신 몸' 냉면에 얹힌 역사 이모저모

'자춧빛 육수는 노을빛처럼 비치고, 옥색의 가루가 눈꽃처럼 흩어진다.' 냉면에 관한 최초의 기록은 17세

기 조선의 대문장가였던 장유의 문집 <계곡집>에 실린 시에 나온다. 장유가 묘사한 냉면의 모습은 자못 흥미로운데, 자줏빛 육수는 오미자즙일 가능성이 큰 것으로 추정된다.

수백 년 뿌리 깊은 역사를 지닌 냉면은 조선의 왕도 즐겨 먹는 음식이었다. <진찬의궤> 등 옛 고서에 따르면 크고 작은 잔치에 반드시 국수가 올라갔으며 왕족부터 손님, 신하 등 모든 이가 이를 즐겼다고 한다.

냉면을 좋아한 왕으로 고종 황제를 빼놓고 논할 수 없다. 황제는 매일 야참으로 냉면을 즐겼는데, 우리가 지금 먹는 고기육수를 내어 국수를 마는 냉면과는 조금 다른 냉면이라고 한다. 이 냉면은 배를 많이 찢어 넣은 동치미 국물로 만든 냉면으로, 시원하고 단맛이 특징이라고 한다. 고명으로 편육과 배, 잣을 잔뜩 덮었고 그릇을 중심으로 고기 고명을 깔고 4분 된 구역에 각각 잣, 계란 지단, 배, 편육 등을 켜켜이 깔아 넣었다. 배는 칼로 썰지 않고 수저로 얇게 떠서 마치 초승달 모양으로 만들어 국수 전체 위에 얹는 것도 이

냉면의 특징이었다고 전해진다.

오늘날 냉면이라 하면 크게 평양냉면과 함흥냉면으로 나뉜다. 평양냉면은 메밀을 많이 넣고 삶은 면을 차가운 동치미국이나 육수로 만 장국냉면이 주를 이룬다. 반면에 함흥냉면은 감자나 고구마 등의 전분을 넣고 가늘게 뽑은 면을 매운 양념장으로 무치고 새빨갭게 양념한 홍어회를 얹은 비빔냉면이 일반적이다. 평양냉면과 함흥냉면은 만드는 법과 맛이 전혀 다르다.

사실 함흥냉면도 시작은 물냉면이었다. 과거에는 조미료가 없었으므로 냉면에 따로 양념을 하지 않았던 것이다. 함흥냉면에 양념을 하기 시작한 것은 6·25전쟁 이후다. 고향을 떠나 남한으로 이주한 피난민이 서울과 부산, 속초 등에 터를 잡고 ‘함흥’이라는 이름을 써 식당을 열면서 지금의 ‘함흥냉면’의 모습을 갖췄다. 부드러운 육수와 쫄깃한 면발의 식감이 어우러진 맛이 일품인 냉면은 남녀노소 누구나 좋아하는 별미이자 여름이 오면 더 간절해지는 음식이 됐다. 🍜



대한민국 냉면전도



육천냉면

경기도 양평군 육천면 육천리에는 냉면마을이 형성돼 있다. 육천냉면은 돼지고기만으로 낸 육수가 사용된다. 면발은 풀면마냥 굵으면서도 쫄깃쫄깃하고 탱탱하다. 곁들임 음식으로는 한우수육과 동그랑땡 완자가 있다. 같이 먹는 그 맛이 일품이라고.



속초냉면

우리나라 냉면 역사에서 빼놓을 수 없는 곳이 바로 속초이다. 속초에는 함흥냉면 가게가 즐비한데, 대한민국에서 함경도 실향민이 가장 많이 모여들었던 지역이었기 때문이다. 속초 지방의 매콤한 명태회 냉면도 함흥냉면에서 유래된 것이다.



진주냉면

경상남도 진주의 향토음식으로 해물 육수와 육전 고명이 특징이다. <동국세시기>에 언급되어 있을 정도로 오랜 역사를 가진 냉면이며, 조선시대의 진주지역의 양반가가 입가심으로 즐겨 먹던 고급 음식이었다.



대전냉면

대전을 대표하는 맛 중 하나가 숯불냉면이다. 지금은 신성동이 되었지만 옛 지명인 숯골이라는 곳에 6·25전쟁 당시 평안도 피난민들이 이 지역에 많이 정착하면서 평양식 냉면이 전해져 내려오고 있다. 메밀면에 닭 육수와 동치미 국물을 넣어 감칠맛이 풍부하다고.