

같이 보기

: KIHA 미식회

“어머님은 짜장면이 싫다고 하셨어~” 오래전 인기를 끌었던 아이돌 그룹의 노래가 젊은 층에게 유행이라고 한다. 노래 속에서는 돈이 없어 짜장면 한 그릇만 시켜 자식에게 먹이는 어머니를 묘사한다. 슬픈 경험에서 나온 노래였지만, 모두가 사랑하는 짜장면에는 추억 속 특별한 날을 떠올리게 하는 힘이 있다. 여전히 우리를 위로하는 서민의 음식, 짜장면 이야기를 들어보자.

글 조인숙

특별한 날 먹던 추억의 음식 짜장면



이삿날엔 짜장면이 최고

친구가 부모님집에서 독립했다. 세탁기부터 냉장고까지 풀옵션인 집이라 짐이 많지 않았다. 그래도 우리 중 첫 독립이라고 시간이 되는 애들이 돕겠다고 주말을 할애했다. 이미 깨끗했지만, 혹시 몰라 몇 번씩 더 닦고, 짐을 풀어 정리했다. 아직 욕심이 없어서인지 짐이 많지 않아서 빨리 끝났다. 독립한 건 친구인데, 왜 내가 뿌듯한지 모르겠다. 이른 아침부터 움직이고 나니 허기졌다. 다른 친구 뺏속에서는 연신 ‘꼬르륵’ 소리가 들린다. 모두의 배에서 밥 달라고 난리다.

“크크크, 배고프지? 뭐 먹을래?”

“야, 당연히 짜장면이지! 탕수육도 추가!”

주문하기 무섭게 음식이 도착했다. 아는 맛이 더 무섭다 했던가. 배달기사가 내려놓는 윤기가 좌르르 흐르는 검은 짜장면을 보고 있으니 더욱 배가 고파졌다. ‘빨리 내려와 주세요, 먹고 싶어서 현기증 나요.’ 마음속으로만 외치고 만다. 나만 그런 게

아닌지, 친구들도 모두 음식만 보고 있다.

자리를 잡고 앉긴 했는데, 마음과 달리 그릇을 싹랩은 떨어질 기미를 안 보인다. 조바심 내던 차에 성격 급한 친구는 기어이 사고를 친다. 랩을 잊고 간짜장 소스를 그 위로 부어버린 것. 덕분에 오랜만에 배를 잡고 웃었다. 배달기사가 적당한 때를 맞춰왔다. 면이 하나도 불지 않았다. 달콤짭조름한 짜장면 한 젓가락을 입에 넣으니 콧노래가 절로 난다. 여기 맛집이네. 역시 땀 흘린 뒤 먹는 음식이 최고다. 친구는 이 중국집을 앓에 즐겨찾기 해놨다. 동네 맛집 하나 찾았다며.

모두가 사랑하는 까만 면 음식

그런데, 이삿날엔 왜 짜장면을 먹을까? 이사하는 날뿐이라. 어린 시절 입학식과 졸업식이 끝난 뒤에는 항상 짜장면을 먹었다. 당시에 짜장면은 특별한 날 먹는 음식이었다. 어른이 되고 나서는 아이러니하게 당구장에서 자주 먹었다. 당구는 못 치

지만 친구들 따라 간 당구장에서 짜장면을 주문해 먹었다. 게임에서 진 사람이 게임비는 물론 짜장면값도 내는 건 당연지사다. 게임에 참여하지 않은 사람들 음식값도 낸다. 명절 고스톱판에서도 개평이란 것이 존재하는 것처럼. 규칙은 몰라도 게임 관전은 언제나 재밌었다.

특별한 날이면 먹는 짜장면은 춘장과 야채·고기를 기름에 볶은 것을 국수에 비벼 먹는 한국식 중화요리다. 중국 요리인 '작장면'이 한국식으로 현지화된 것이 짜장면이다. 작장면은 춘장이 아닌 두반장을 돼지기름에 볶아 국수에 얹고 약간의 채소를 얹어 먹는다. 단맛은 없고 짠맛과 향신료 맛이 강하다. 반면 한국 짜장면은 윤기가 흐르고 단맛이 난다. 옥수수나 삶은 달걀(메추리알인 곳도 있다) 혹은 지역에 따라 달걀후라이가 올라가는 것도 한국식이다.

짜장면이 우리나라에 들어오게 된 것은 1882년 임오군란으로 거슬러 올라간다. 청나라 군인들과 중국 상인들이 함께 국내에 들어왔다. 전쟁이 끝

난 이후에도 상인들은 중국 음식을 팔며 자리를 잡았다. '짜장면'이라는 이름으로 처음 판매되기 시작한 곳은 1905년 개업한 '공화춘'으로 알려져 있다. 공화춘은 일제강점기 중국 음식의 대명사로 불렸고, 뒤이어 많은 중국 음식점이 생겨났다. 이후 100여 년간 짜장면은 우리 입맛에 맞게 바뀌면서 식문화에 완전히 스며들게 됐다. 어릴 때는 짜장면이 중국 음식이라 생각했다. 좀 더 크고 나서 방송을 보니 짜장면이 한국 음식이라고 한다. 중국인들도 한국 음식이라 생각한단다. 유래는 중국 음식이었지만 이제는 한국 음식이나 다름없다. 우리 입맛에 맞춰 바뀌어 왔으니 말이다. 누군가의 표현을 빌리자면 '귀화' 음식이다.

한동안 표기법이 논란이 된 적 있다. '자장면'을 표준어로 정했다가 2011년 실생활에서 많이 사용하는 '짜장면'도 공식 표준어로 인정했다. 이제는 둘 다 맞는 말이다. 역시 자장면보다는 짜장면이라고 해야 더 맛있는 느낌이다. 뭐, 자장면이면 어떻고 짜장면이면 어떠냐. 맛있으면 그만이다. 🍜

대한민국 짜장면전도



인천 하안짜장

인천 차이나타운에서 2014년부터 선보인 짜장면이다. 허얼지는 않고 열은 갈색이다. 백년짜장이라고도 한다. 백년 전 춘장이 개발되기 전의 요리를 재현하는 의미에서 붙여진 이름이다. 일반 짜장면과 달리 뒷맛 약간 짭짤한 맛이 난다.

청도 사찰짜장

스님이나 채식주의자를 위한 짜장면으로 채식 짜장이라고도 불린다. 고기나 동물성 기름은 안 들어가고 오신채에 속하는 채소도 모두 썬다. 버섯이나 대두단백을 넣는 것으로 고기를 대체한다. 담백하고 고기 없이도 훌륭한 맛을 선보인다.



전주 물짜장&된장짜장

된장짜장은 춘장 대신 된장을 사용한다. 일반 짜장과 달리 맛이 부드럽고 느끼함이 덜하다. 물짜장 역시 춘장 대신 해물과 고춧가루를 사용한다. 전분을 많이 넣어 걸쭉하다. 두 짜장면 모두 전라북도 일대의 몇몇 중국집에서만 팔고 있어서 지역 주민만 아는 유니크한 메뉴다.



제주 툃짜장

우리나라 최남단 작은 섬 미라도에서 맛볼 수 있는 짜장면이다. 신선한 해산물과 오목오목한 식감을 자랑하는 툃이 한가득 들어간다. 해산물이 많이 들어 있지만 전혀 비리지 않으며 특유의 씹히는 맛이 매력적이다.