이한치한 겨울 별미

너희가 냉면의 맛을 아느냐

요즘이야 여름 별미로 찾는 것이 냉면이지만, 사실 냉면은 겨울 별미였다. 노란 장판이 갈색으로 변하도록 뜨거운 구들장 위에서 그 더위를 식히기 위해 먹었던 냉면은 이제 사계절 내내 사랑받고 있다.

글 양 샘

겨울의 맛, 어린 시절의 맛

어린 날 설 명절에 조부모님댁에서 이것 저것 기름진 음식을 먹고 부른 배 두드리며 뜨끈한 아랫목에서 뒹굴거리고 있노라면 할아버지께서 시원한 것 한 그릇 내오라 하시곤 했다. 그러면 이내 살얼음이 살짝 뜬 알 수 없는 시원한 국물에 적은 양의 면 한 덩이가 말아진 냉면 한 그릇이 뚝딱 차려진다. 그 알 수 없는 차가운 국물은 일반 고기 국물과 달리 기름 하나없이 담백하고 슴슴해서 아무리 들이켜도 입이 짜지 않고 아랫목의 더위와 갈증을 해갈시키곤 했다. 어느 정도 성장한 후 어릴 적 그 육수가 아닌 동치미 국물이나 육향 진한 육수에 말아진 냉면이 나올 때서야 그 알 수 없는 육수가 꿩고기와 뼈로 우려낸 육수란 것을 알았더랬다. 꿩 고기를 더 이상 구경하기 어려워진 때였다.

할아버지께서는 이북 출신이셨다. 그래서 슴슴한 냉면이나 담백한 만두, 고소한 녹두전은 어릴 적부터 내게 익숙한 명절 음식, 할아버지의 음식이었다. 할머니의 요리법을 전수받아 어머니께서 해주시던 그 음식들은 하나같이 간이 세지 않고 담백하니 맛났다. 특히 꿩고기와 뼈로 낸 육수에 말린 냉면은 어린 아이가 먹기에도 어렵지 않게 뚝뚝 끊어지는 면발에 간이 세지 않아 뜨거운 아랫목에서 무한정 들이킬 수 있는 겨울 별미였다. 이 담백한 음식에 사람들이 식초나 겨자를 넣거나 또는 육수 없이 매운 양념장에 비벼 여름에 먹는다는 것을 고등학생 무렵에야 알게 된 나는 꽤 큰 문화적 충격을 받았더랬다.

이후 처음 부산에 가서 먹은 밀면은 또 다른 별미였다. 이북식 냉면과 비슷하면서 또 다른 매력이 있었다. 조금 더 자극적인 맛이 있지만 밀면 특유의 끈기와 매끄러움이 새큼한 육수나 매콤한 양념과도 잘 어우러졌다. 여전히 빨간 양념의 매운 비빔 냉면은 잘 못 먹지만, 텁텁한 입이 아쉬울 때나 담백하고 시원한 것이 생각날 때면 사계절 언제라도 나는 홀로 냉면집을 찾곤 한다.

세상은 넓고 냉면은 다양하다

냉면은 이북 지역에서 겨울에 뜨거운 온돌의 더위를 식히기 위해 먹던 겨울 별미였다. 보통은 차가운 육수에 메밀면을 말아먹는 평양식 냉면이 일반적인 냉면이었으나, 양념장에 비벼 먹는 비빔냉면이나 함흥에서 주로 생산된 감자 전분으로 만든 면에 회와 양념장에 넣고 비빈 함흥식 회냉면 등이 6.25당시 피난민을 통해 이남으로 전해지면서 다양한 형태로 정착했다. 그렇다고 하여 냉면을 이북 지역에서만 먹지는 않았다. 기록에 의하면 숙종과 고종, 철종이 냉면을 먹었다고 되어 있다. 또한 북한의 연구에 따르면 고려시대때부터 이미 먹었고, 냉면이란 말 자체도 이미 16세기에 등장한다고 한다. 다만 냉면이 이북 지역의 지역 요리로서 상당한 인기였던 것은 맞다.

이 냉면이 이남 지역으로 내려오게 된 것은 일제 때로, 평양출신 냉면 요리사들이 서울로 진출하면서다. 이때 평양냉면이 알려졌고, 이에 따라 메밀을 주로 사용하는 평양냉면 조리법이 표준화되면서 서울과 다른 지역에까지 퍼지게 된다. 함흥냉면은 6.25 때 흥남 철수로 함흥 출신 피난민들이 서울이나 부산 또는 함흥과 가까운 강원도 동해안 쪽에 정착하면서 퍼지게 된다. 다만 남쪽에는 감자보다 고구마가 많아서 고구마 전분을 사용하게 되었다고 한다.

재미있는 것은 일본에도 냉면이 있다. 바로 1953년, 1세대 북한계 재일교포인 양용철씨가 부모님의 고향이자 어린 시절을 보냈던 함흥의 함흥식 냉면을 바탕으로 일본에서 구하기 쉬운 재료로 만든 것이 시초로 현지에서는 모리오카 냉면이라 불린다. 한국의 냉면과 다른 점은 메밀은 전혀 안 들어가고 전분과 밀가루로만 만들어서 상당히 질기며 면발 두께도 쫄면처럼 두껍다. 그리고 특이하게도 고명으로 수박, 깍두기가 같이 올라가며, 김치가 올라가기도 하는데 한국식 김치는 아니라고 한다.

다양한 냉면

평양냉면

평양냉면의 기본은 메밀면과 고기육수, 동치미 그리고 차가움이다. 동치미가 섞이긴 하지만 중요한 것은 밋밋하지 않은, 담백하고 은은한 고깃국물의 맛이다. 이 맛을 내기 어려운 이유는 고기 육수를 차갑게 식히면 맛이 생각보다 달라지기 때문이다. 때문에 남쪽에 정착한 이북민들 중심으로 생긴 냉면집들도 모두 맛이 다르다. 다만 서울에 정착해 만들었으므로 냉정하게 말하자면 '서울식' 평양냉면이다.

함흥냉면

함흥냉면은 회국수라 불리운 것이 원형으로 남쪽으로 내려오면서 지역의 재료 사정에 맞게 조금씩 달라졌다. 흔히 회국수, 회냉면이라고 하면 육수 없이 빨간 양념에 비빈 냉면을 생각하기 쉬우나 함흥냉면은 육수가 있는 냉면과 육수가 적거나 없이 양념에 비빈 것 모두 해당된다. 원조 함흥냉면은 홍어나 간재미 또는 꿩고기가 고명으로 올라갔으나 속초에서 처음 명태살 무침을 고명으로 올리게 되었다고 한다.

밀면

6.25 당시 흥남쪽에서 피난 온 피난민이 함흥냉면을 기반으로 하여 미군의 밀가루 원조로 넉넉해진 밀가루를 사용해 면을 만들었다. 여기에 돼지고기를 기본으로 한 육수를 사용하며, 경상도쪽 입맛에 맞추어 빨간 양념이 많이 들어가서 맵고 달고 짜다.

진주냉면

이북 지역에만 냉면이 있었던 것은 아니다. 경상남도 진주시에도 향토음식으로 진주냉면이 있다. 원래 평양냉면과 같이 '냉면'이라 이름붙은 향토 음식이었으나 1960년대 중앙시장 대화재로 명맥이 끊겼다가 2000년대 이후 겨우 이어졌다고 한다. 특이하게도 소고기에 해산물을 섞어 육수를 내며 육전이 고명으로 올라간다. 면은 메밀을 주로 사용한다.