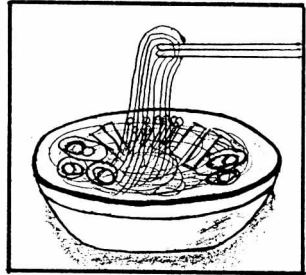


- 국수·우동·라면 -

**밀** 가루를 반죽하여 긴 사리로 뽑아 만든 전통 음식인 국수는 우리 나라뿐만 아니라, 중국, 일본, 베트남 등에서도 많이 먹으며 젓가락 문화의 발달을 가져왔다. 일상식뿐만 아니라 혼례식의 음식과 여름철 더위를 피하는 음식으로도 쓰였다.



**국** 수는 중국에서 시작되었다. 한나라 때 밀이 중국에 들어오고, 여기서 얻은 밀가루를 면(麵)이라 하였고, 면으로 만든 제품을 통틀어 병(餅)이라 하였다. 이들 밀가루 제품이 남송(南宋)시대에 크게 유행되어 오늘날에 이르기까지 중국의 북부에서는 떡무리인 병을 즐겨 먹고, 남부에서는 국수무리인 면을 즐겨 먹는 습속이 생겨났다. 우리나라에서는 국수가 삼국시대에는 보이지 않고, 고려시대에 비로소 기록이 보이거나 상류층 사람들만이 즐긴 음식이었다. 밀이 귀했기 때문이었다. 국수는 귀한 음식이었기에 제사 잔치 등의 특별한 날에나 먹을 수 있었는데, 혼인 잔치에 국수를 내는 관습도 바로 고려시대의 잔치 음식에서 비롯됐을 것으로 짐작된다.

**조** 선시대 최고의 요리서인 『음식디미방』에 ‘밀가루에 달걀을 섞어 반죽하여 칼국수로 하여 꿩고기 삶은 즙에 말아서 쓴다’는 기록으로 보아, 조선시대에는 국수가 대중적 음식으로 정착하였음을 알 수 있다. 구한말 음식점에서는 둥근 철판에 여러 갈래의 긴 종이를 늘어뜨려 국수를 팔고 있을을 나타내었다.

**국** 수라는 말의 어원에 대해 18세기의 실학자 서유구는 『금화경동기』에서 “국수를 중국 사람들은 색면(索麵)이라 하고, 우리나라에서는 국수(菊水)라 하는데, 그 뜻이 무엇인지 알 수 없다” 했으며, 정약용은 『아언각비』에

서 “우리나라 사람들은 면(麵)을 음식 이름으로 생각하는데, 방언으로 국수(菊水)라고 말한다. 이는 잘못이다.”라고 말하면서 그 어원을 정확히 밝히지 못하고 있다. 그런데 서유구나 정약용이 국수 뒷글자를 물 水자로 적었던 것은 당시의 국수 제조방법에서 비롯된 것인 바, 이것이 국수라는 이름을 생성시킨 요인으로 짐작된다. 즉, 중국에서는 ‘국수를 늘인다(伸)’고 한 반면, 우리나라에서는 ‘국수를 빼거나 뽑는다’고 했는데, 그것은 만드는 과정이 달랐기 때문이다. 우리나라에서는 바가지에 구멍을 통해 빼거나 뽑아서 찬물에 받아 굳혔다. 이렇듯 물에서 건진 면어기에 일부 사람들이 국수라 불렀던 것이 점차 대중화된 것으로 여겨진다.

**이** 본에서는 밀가루 국수를 우동이라고 하는데, 우동의 어원에 대해 『정장잡기(貞丈雜記)』에는 다음과 같이 기록되어 있다.

“당나라 때에 혼돈(混沌: hoen duenn)이란 말이 있다. 이것은 밀가루를 만죽하여, 속에 소를 넣어 둥글게 만들어 삶은 것이다. 혼돈은 둘둘 말아서 끝이 없다는 뜻이다. 일본에서는 이것이 어느새 뜻이 바뀌어 밀가루 국수를 가리키는 말로 되어 버렸다. 그런데 이것을 뜨거운 국물에 말아 먹기 때문에 ‘온돈(溫飩)’ 또는 ‘饘飩’으로 표기하게 되었으니 그것이 우동이다.”

**우** 늘날의 인스턴트 라면은 한 일본인이 밀가루 튀김에서 힌트를 얻어 개발해냈다. 라면은 원래 중국의 건면(乾麵)에서 유래했다는 말도 있지만, 직접적인 개발은 1958년 오사카의 안도라는 사업가가 ‘덴뿌라’ 집에 들렀다가 밀가루 튀김을 만드는 것을 보고는 국수를 튀겨내면 되겠다는 착상에서 시작됐다. 라면이라는 이름은 중국어 ‘라미엔’에서 유래했다. 중국에서는 밀가루 반죽을 양손으로 판 위에 치고 잡아당기곤 하여 가늘고 길게 뽑아내는 요리 기술을 납면(拉麵)이라고 한다. 국내 최초 라면인 ‘삼양라면’이 등장한 때는 1963년 9월이다. 당시 콩기름 공장을 운영하고 있던 삼양제유의 전중윤 사장이 일본에서 본 라면이 적절한 대용식품이 될 수 있을 것으로 판단하여 국내에 도입한 것이 계기였다고 한다. ♣