

냉면의 조리사적 변화 양상에 관한 고찰 - 1800년대~1980년대까지 조리법 자료를 중심으로 -

박채린¹ · 권용석² · 정혜정^{3*}

¹한국학대학원 민속학전공, ²상명대학교 외식영양학과, ³우송대학교 글로벌한식조리학과

A Historical Study on the Changes in the Recipe of Naengmyeon (Korean Cold Noodles) Base on Water
- Focus on the Recipe Data Published in Korea from 1800's to 1980's -

Chae-Lin Park¹, Yong-Suk Kwon², Heajung Chung^{3*}

¹Department of Folklore, Graduate School of Korean Studies

²Department of Foodservice management and Nutrition, Sangmyung University

³Department of Global Korean Culinary Arts, Woosong University

Abstract

The mainly purpose of this research was to investigate tendency of changes regarding the recipe of Naengmyeon (Korean cold noodles) based on water. In order to conduct of this research, we analyze the recipe data published in Korea from 1800's to 1980's. A method of mainly study was conducted by content analysis and literature review. The documents of recipe used research were 42 literatures (euigwae, recipe book, magazines, and dictionaries). In addition, the recipes of Naengmyeon based on water were total method of 84. The results of an analysis of recipe data published in the last 200 years showed 3 different types of the recipe of Naengmyeon based on water; 1) Naengmyeon based on water of Kimchi juice type 2) Naengmyeon based on water of (meat) broth type 3) Naengmyeon based on water of mixed (Kimchi juice+broth) type.

Key Words: Naengmyeon, Review, Trend analysis, Korean cold noodle, Korean food

1. 서 론

음식은 인간의 기본적 생리욕구를 충족시키는 수단 중에 하나라고 할 수 있다. 또한, 생산, 분배 및 소비 과정 속에서 음식의 경우, 단순한 물질의 이동만이 아닌 사회·문화적 함의를 담고 있다. 따라서 음식의 소비 행위에 대한 연구는 그것을 통해 사회·문화적 양상의 설명이 가능해 질 수 있다고 볼 수 있다. 이러한 부분 때문에 학계에서는 지속적으로 음식문화에 관한 연구가 활기를 띠고 있는 것으로 생각된다. 그러나 물질적 요소의 변화 양상에 담겨있는 문화현상까지 심도 있게 연구하기 위해서는 음식물 자체의 조리법 변화에 관심을 가져야 할 주요 연구 대상이라는 인식이 필요할 것으로 사료된다.

Cho(1998)는 올바른 음식문화의 연구를 위해 물질문화, 사회조직, 정신문화의 영역이 모두 연구 범주에 포함되며, 역사적, 인류학적 및 민속학적 연구방법론이 모두 필요할 것으로 지적하였다. 이 세 가지 영역이 포함된 연구로 주영하 교

수의 「김치, 한국인의 먹거리-김치의 문화인류학」라는 저서를 하나의 본보기로 꼽은 바 있다. 연구결과를 살펴보면 자연과학분야에서는 김치의 조리법 자체에 관한 변화에만 주목하고, 그 변화의 이면에 담긴 사회·문화적 환경을 간과하고 있다는 문제의식에서 출발한 것이었다(주 1994). 본 연구에서는 조리과학적인 변화와 함께 그 배경에 사회·문화적 환경이 있다는 것을 보고한 선행연구의 연구 시각을 견지하여 한국의 음식 중 조리법의 변화양상 추적을 통해 그 속에 담긴 문화현상의 이면을 짚어보고자 한다. 이러한 조리법의 변화양상 추적이 적합한 주제로 냉면을 선정하였다. 냉면을 연구 주제로 선정 한 이유는 역사적으로 물질적 변화양상을 추적할 수 있는 자료가 존재하고 있으므로 연구 주제로 적합하다고 판단하여 본 연구의 주제로 선정하였다.

냉면은 크게 국물을 기본으로 하는 물냉면과 양념장을 기본으로 하는 비빔냉면으로 나누어질 수 있다. 그 중에 물냉면은 메밀가루에 녹말을 약간 섞어 만든 압착형 국수를 가지고 만드는 음식으로, 주로 메밀이 많이 생산되는 북부지방

*Corresponding author: Heajung Chung, Department of Global Korean Culinary Arts, Woosong University, Daejeon 300-718, Korea
Tel: 82-42-629-6481 Fax: 82-42-629-6497 E-mail: angiechung@hanmail.net

에서 발달하였다. 또한, 조선시대 후기부터 문헌에 조리법이 등장하여 현재에 이르기까지 연속적으로 맥을 이어온 음식이며, 시간의 흐름 속에서 미묘한 차이들이 생겨나게 되었고, 매우 다양한 유형으로 존재하는 음식 중 하나이다. 오늘날 물냉면이라고 하면 바로 연상되는 이미지를 사진을 통해 살펴본 결과 「한국민족문화대백과사전」¹⁾에서는 ‘냉면은 차게 식힌 국물에 말아서 만든 음식이다.’라고 정의한 후, ‘메밀가루에 녹말을 약간 섞어 만든 압착형 국수를 이용하며, 고명으로 편육, 오이채, 배채, 쇠고기볶음 및 삶은 달걀 등을 얹고, 냉면국물로는 쇠고기를 고아 만든 육수, 꿩이나 닭고기를 고아 만든 국물, 또는 시원하게 익은 배추김치국물이나 동치미국물, 육수와 동치미국물을 섞어 만든 것을 붓는다. 먹을 때는 식초·겨자·설탕 등을 넣는다.’라고 정의되어 있었다. 또한, 물냉면은 조선왕조의 26대 국왕이자 대한제국의 초대 황제인 고종이 야참으로 즐겨 드시던 음식 중 하나로 알려져 있다(한 등 1999; 한 & 정 2003).

물냉면을 주제로 한 연구 작업은 아직까지 식품·영양학 및 외식경영학적으로 분석을 한 연구가 주류를 이루고 있는 것으로 나타났다(Lee & Kim 1983; Kwon & Lee 1984; So 1990; So 등 1994; So 등 1996; Seo 등 1997; Oh & An 1998; So & Cho 1999; So 등 1999abc; Ann 2001; Kim 등 2001; Kim 등 2003; Lee 등 2003; Kim 등 2004; Oh 2004; Kim & Jang 2005; Kim 등 2006ab; Nam 등 2006; Chang 등 2008). 또한, 물냉면의 조리법에 관한 역사적 고찰이나 문헌조사를 통한 연구 역시 거의 전무한 실정이며, 주로 면이나 국수에 관한 주제의 일부로서 연구가 진행되어 온 것으로 나타났다(Yoon 1991; Lee & Ham 1992; Yoon 2006). 이에 본 연구에서는 내용분석과 문헌고찰을 활용하여 냉면 중 물냉면의 조리법 변화에 관하여 조사하고자 하였다. 이를 통해 물냉면을 중심으로 한 외식업체 및 식품 업체의 레시피 개발과 한식세계화에 있어서 우리의 전통음식 중 하나인 물냉면을 세계적인 식품으로 발돋움 하는데 도움을 주고자한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 문헌

물냉면 조리법의 변천과정을 살피기 위해 냉면의 조리법이 처음으로 기록된 1800년대부터 1980년대까지의 의궤(「진작의궤」, 「진찬의궤」), 고조리서(「규합총서」, 「음식법」, 「규곤요람(연세대본)」, 「시의전서」), 근·현대조리서(「부인필지」, 「만가필비」조선요리제법), 「조선무쌍

신식요리제법」, 「(일일활용)조선요리제법」, 「간편조선요리제법」, 「조선요리법」, 「우리음식」, 「이조궁정요리통고」, 「우리나라 음식 만드는 법」, 「세계요리대백과」, 「한국의 요리」, 「한국요리백과사전」, 「현대 세계요리 백과」, 「한국요리A」, 「한국요리B」, 「현대식생활전집」, 「주부생활카드요리」, 「하숙정 요리전집」, 「한국요리백과」, 「love cooking」, 「세계의 가정요리(한식편)」, 「한국의 맛」, 「한국요리C」, 잡지(「여성」, 「여원」, 「여성동아(1971. 8; 1976. 8; 1986. 7)」, 「여성중앙(1971. 7; 1978. 7; 1983. 6)」), 기타 사전 및 정보지 성격의 문헌(「동국세시기」, 「한국민속대관」, 「민속종합조사보고서」) 등 42개의 문헌을 조사 대상 문헌으로 선정하였다. 대상 시기를 1980년대까지로 한정 한 이유는 1990년대 이후의 냉면의 조리법 자료는 연구자들이 판단하기에 제법에 있어 일정한 계통성을 보이지 않는 경향이 있었기 때문이다. 지나치게 개별화 된 레시피가 소개되거나 재료를 간의 퓨전형태가 소개되면서 냉면조리법이 난맥상을 보이고 있는 것으로 사료되어 분석대상에서 제외하였다. 그 외에 냉면이 평양음식으로 알려져 있는 만큼 북한의 조리서를 참고하였으나 1990년대 이후 발행된 자료들인 데다가 대외 홍보적 성향이 강한 문헌들이라 판단되어 분석 대상에는 포함시키지 않았다.

2. 조사 방법 및 세부주제 분류

1) 연구 조사 방법

본 연구는 문헌의 내용을 객관적이며, 체계적이고, 합리적으로 조사할 수 있는 내용분석(Content analysis)을 활용하여 연구를 수행하고자 하였다(Holsti 1968; Kassarjian 1977; Krippendorff 1980; Oh 2000; Lee & Cho 2008). 또한, 내용분석은 질적·양적 연구를 모두 활용할 수 있는 방법론의 하나로 커뮤니케이션 분야에서 활용되는 연구방법 중에 하나이기 때문이다(Oh 2000; Lee & Cho 2008; Lee & Kim 2008). 이러한 내용분석의 경우, 가장 중요한 수행방법은 유목 분류이며(Oh 2000; Lee & Cho 2008), 유목분류는 다음과 같이 수행하였다.

2) 유목 분류 및 세부주제

유목 분류란 연구를 위해 수집 된 자료를 체계적으로 분류하는 방법이라고 할 수 있다. 또한, 내용분석을 활용한 연구에서 연구주제 및 세부적인 항목 및 주제에 적합하게 유목을 구성하는 것이 연구의 관건이 될 수 있다(Oh 2000; Lee & Cho 2008; Yoo & Kim 2009). 본 연구를 위한 유목 분류 및 세부주제는 <Table 1>과 같다.

1) 필자 이효지, 「냉면」 항목, 「한국민족문화대백과사전」, 한국학중앙연구원 <<http://api.grandculture.net/Encykorea/ViewEkiItem.aspx?ID=J08777> 2010.5.20 검색>

<Table 1> 유목 분류 및 세부주제

연구주제	유목 분류 및 세부주제
조리서별 물냉면 관련 조리법에 관한 연구	<ul style="list-style-type: none"> 고 조리서에 수록된 물냉면 조리법<Table 2> 근·현대 조리서에 수록된 물냉면 조리법<Table 3> 여성지 및 잡지에 수록된 물냉면의 조리법<Table 4> 기타 문헌에 수록된 물냉면 관련 조리법<Table 5>
면의 원재료 따른 제면과 전처리 법	<ul style="list-style-type: none"> 냉면 제면 방식에 관한 기록들<Table 6> 냉면용 국수의 유형<Table 7>
문헌에 등장하는 냉면의 유형분류와 유형별 특징	<ul style="list-style-type: none"> 냉면의 유형 분류<Table 8> 냉면국물의 변화 양상<Table 9> 냉면 꾸미와 고명에서 나타나는 변화 양상<Table 10, 11>

III. 연구 결과 및 고찰

1. 조리서별 물냉면 관련 조리법에 관한 연구

1) 고 조리서에 수록된 물냉면 조리법

고 조리서에 수록된 물냉면 조리법에 대한 내용은 <Table 2>와 같다. 1800년대 조선 후기 조리서 중 냉면 조리법이 수록된 조리서는 「규합총서」, 「음식법」, 「시의전서」, 「규곤요람(연세대본)」 등 총 4편이다. 「규합총서」와 「음식법」에는 항목명 표기 없이 물냉면의 제법을 설명하고 있는 것으로 나타났다. 또한, 「시의전서」에서는 ‘냉면, 장국냉면’의 두 가지 유형의 제법을, 「규곤요람」에서는 냉면범이라는 항목으로 물냉면 조리법을 소개하고 있었으나 조리 순서와 재료의 종류만 간단히 설명된 것으로 조사되었다.

2) 근·현대 조리서에 수록된 물냉면 조리법

근·현대 조리서에 수록된 물냉면 조리법에 대한 결과는 <Table 3>과 같다. 조리방법의 순서와 각 재료의 분량이 체계적으로 제시되기 시작하는 것은 근대 이후 조리서부터 나타났다. 일제강점기부터 1960년대까지 총 10편(「부인필지」, 「(만가필비)조선요리제법」, 「조선무쌍신식요리제법」, 「(일일활용)조선요리제법」, 「간편조선요리제법」, 「조선요리법」, 「가정요리(고려대소장)」, 「우리음식」, 「이조궁정요리통고」, 「우리나라 음식 만드는 법」)에 해당하는 조리서에서 냉면관련 조리법이 소개되고 있다. 특히 근대 시기의 조리서는 계몽적 성향이 특히 두드러진 것으로 사료되며, 영

양학 및 식품학, 위생학 교육을 받은 신지식인들에 의해 저술된 조리서들로 근대 가정학 학문이 추구하는 합리성을 지향하고 있는 것으로 생각된다. 또한, 전통적인 식문화에서 계승하여야 할 것과 개선하여야 할 사항을 구별하고, 올바른 방향성을 제시해야 한다는 사명감이 이들 1세대 학자들에게 충만하였던 결과가 반영된 것으로 사료된다. 한편, 해방이후 1970년대부터는 가정조리서의 출판이 두드러지는 데 이들 중 집필자와 구성 내용을 확인·선별하여 주요 저서 15편(「궁중음식」, 「세계요리대백과」, 「한국의 요리」, 「한국요리백과사전」, 「현대 세계요리 백과」, 「한국요리A」, 「한국요리B」, 「현대식생활전집」, 「주부생활카드요리」, 「하숙정 요리전집」, 「한국요리백과」, 「love cooking」, 「세계의 가정요리(한식편)」, 「한국의 맛」, 「한국요리C」)을 분석 자료로 활용하였다. 근대 조리서의 저자들이 주로 교육자였던 것과 달리 이 시기 가정조리서의 저자들은 식생활관련 학계 연구자 뿐만 아니라 요리 아카데미를 운영하며 실무조리교육을 담당하는 요리연구가²⁾ 들이 주류를 이루고 있었다. 조리백과사전의 개념으로 집필된 가정조리서의 경우에는 많은 종류의 냉면 조리법이 모두 소개되고 있었다.

3) 여성지 및 잡지에 수록된 물냉면의 조리법

1980년대까지 주요 여성지에 수록된 냉면조리법에 관한 내용은 1936년 여성부터 1986년 여성동아에 이르기까지 총 8편의 여성지 및 잡지에 수록되어 있었다<Table 4>. 주로 6~8월에 여름철 면요리 특집 기사의³⁾ 일부로 게재되었는데

<Table 2> 1800년대 고 조리서에 수록된 물냉면 조리법 관련 항목

서명	집필자	출간 및 저작시기	항목명
규합총서	빙허각이씨	1815	항목명 無 (물냉면법)
음식법	저자 미상	1854	항목명 無 (물냉면법)
규곤요람(연세대본)	저자 미상	1896	냉면법
시의전서	저자 미상	1800년대 말	냉면/장국냉면

2) 왕준련, 정순자, 하숙정, 한복려, 황혜성, 한복려, 한정혜, 이순애 등은 1970년대 주요 조리서의 저자들이다.

3) 「여원」 「여름철의 代用食」(1965.8); 「初夏의 싱그러움을 식탁위에」(1976.6); 「여름의 別味:국수」(1981.7); 「맛깔스런 여름국수: 더위 속의 別味」(1984.8); 「계절요리: 국수요리 20가지」(1985.8); 「여름식탁 특별메뉴 7가지 : 별미국수」(1987.8); 「新女苑」 「더위를 식혀주는 국수요리」(1974.7); 「여성동아」 「이달의 여름요리 소면」(1989.8); 「냉 국수요리」(1984.7) 등 이 외에도 시원한 면요리를 주제로 한 기획기사는 무수히 많으나 그 중 냉면제법을 소개하는 경우는 많지 않은 것으로 조사되었다.

<Table 3> 일제강점기~1980년대 근·현대 조리서에 수록된 물냉면 조리법 관련 항목

서명	집필자	출간 및 저작시기	항목명
부인필지	빙허각이씨	1915	명월관 냉면
(만가필비) 조선요리제법	방신영	1917	냉면/동침이국냉면
조선무쌍신식요리제법	이용기	1924	동랭면(冬냉면)/여름냉면(夏냉면)-가게/여름냉면(夏냉면)-집
(일일활용) 조선요리제법	방신영	1930	랭면(동절랭면)/랭면(하절랭면)
간편조선요리제법	이석만	1934	랭면(동절랭면법)/랭면(하절랭면법)
조선요리법	조자호	1943	생치냉면/김치국냉면/장국냉면
우리음식	손정규	1948	동치미냉면/냉면/닭냉면
가정요리(고려대소장)	저자 미상	1940년대말	콩국냉면/김치국냉면
이조궁정요리통고	한희순 외	1957	김치국냉면/콩국냉면/장국냉면
우리나라 음식만드는법	방신영	1960	냉면(1)여름철/장국냉면(여름철)/냉면(2)겨울철/김치냉면(봄철·나박김치)/밀국수 냉면(여름철)
궁중음식	황혜성	1971	냉면/장국냉면/김치국냉면/콩국냉면
세계요리대백과	왕준련	1972	냉면
한국의 요리	정순자	1975	냉면
한국요리백과사전	황혜성	1976	냉면/장국냉면/김치냉면/동치미냉면/콩국냉면
현대 세계요리 백과	이순애	1976	냉면
한국요리A ¹⁾	왕준련	1977	김치국냉면/김치냉면/국수냉면
한국요리B ²⁾	하숙정	1979	물냉면
현대식생활전집	한국식생활연구회 편	1980	냉면/김치냉면
주부생활카드요리	황혜성	1983	냉면/동치미국수/장국냉면
하숙정 요리전집	하숙정	1983	물냉면
한국요리백과	왕준련	1983	동치미냉면/김치국냉면/냉면
love cooking	한복려	1985	물냉면
세계의 가정요리(한식편)	김경진 외	1986	냉면
한국의 맛	강인희	1987	동치미냉면/장국냉면/냉면
한국요리C ³⁾	한정혜	1988	냉면

1)~3)한국요리 뒤에 표기되어 있는 알파벳은 연구의 편의상 출간 시기에 따라 순서를 정하여 붙였음.

<Table 4> 1930년대~1980년대 여성잡지 게재 물냉면 기사

서명	집필자	출간 및 저작시기	기사제목	항목명
여성	저자 미상	1936.7	여름철 손님에게는 냉면을	냉면
여원	김제옥(요리연구가)	1958.8	시원한 냉면과 맥주 안주	냉면
여성중앙	저자 미상	1971.7	7월 땀을 식히는 냉국수	냉면/김치냉면
여성동아	최성숙(수도여사대 가정과 교수)	1971.8	간단히 요기하는 국수 20가지	냉면/김치냉면
여성동아	장기숙(성신여대 가정과 강사)	1976.8	여름국수 16가지	냉면/속성냉면
여성중앙	김병설(숙명여대 가정대 교수)	1978.7	요리연구가와 본고장인사가 추천하는 무형문화재 후보- 우리 고유음식을 찾아	의주냉면/진남포냉면/용강냉면
여성중앙	노진화(요리연구가)	1983.6	시원한 냉국수	물냉면
여성동아	한복려(요리연구가)	1986.7	이달의 요리 냉국수	물냉면

밀가루 소면을 이용한 응용요리들이 대부분이었으며, 냉면제법의 분량은 생각보다 많지 않은 것으로 나타났다. 이들 기사는 같은 시기 활발한 요리연구 활동을 했던 가정조리서의 저자나 대학 교수들이 집필한 원고로 잡지의 특성상 시대적 트렌드와 동일시기 조리서의 경향이 반영되어 있으며, 편집·기획 의도에 따라 냉면의 소개 항목이 조정된 것으로 사료된다. 따라서 주요 분석은 출간된 조리서를 중심으로 하고 여성지 및 잡지는 이들의 경향성을 검증하는 자료로 활용하였다.

4) 기타 문헌에 수록된 물냉면 관련 조리법

그 밖에 사실 기록·조사 자료인 의궤 두 편과 「민속종합조사보고서」, 그리고 기타 사전 및 정보지 성격의 문헌으로 「동국세시기」, 「한국민속대관」이 대상 자료로 활용되었다<Table 5>. 이 중 궁중의 잔치를 기록한 의궤의 경우, 1848년의 의궤는 순조비 육순과 익종비 조씨 보령 망오 축하 잔치에 관한 기록이 수록된 잔치이며, 1873년의 의궤는 화재로 소실되었던 강령전 재건 축하 잔치를 기록한 의궤이다(한 & 정 2003). 의궤에 수록된 냉면의 재료에 대한 내용

<Table 5> 기타 기록 및 보고서에 소개 된 물냉면 항목

서명	출간 및 저작시기	항목명
진찬의궤	1848년	냉면
진작의궤	1873년	냉면
동국세시기	1840년대	항목명 無 (냉면)
한국민속대관	1982년	김치냉면/평양냉면
민속종합조사보고서	1984년 출간(1978년 조사)	평양냉면/생치냉면/진집국수/생면(밀국수)

<Table 6> 냉면 제면 방식에 관한 기록들

서명	내용
증보산림경제 (1765)	메밀을 가루로 만들어 수비한 다음 배 위에 퍼서 햇볕에 1말을 말리고 껍질을 간 녹두 2되를 가루로 만들기를 보통 방법과 같이 하여 가는 국수들에 적어 흰면을 만든다...혹은 메밀가루를 만들어 풀과 반죽한 뒤에 칼로 썰어 면을 만드는 것도 좋다. *메밀:녹두=5:1 비율
임원십육지 면자기 (1827)	큰 통나무 중간에 지름 4~5촌의 구멍을 뚫고 안을 무쇠 솔위에 고정시켜 놓고 국수반죽을 넣고 지렛대를 누르면 가는 국수발이 물 끓는 솔으로 줄을 이어 흘러내린다. *메밀:녹두=5:1 비율
규곤요람 (연세대 본, 1896)	메밀가루를 더운물의 되게 반죽-솔에 물끓여 반죽에 담아 반죽 여러번 반복-국수통에 넣어 배보자기 덮음- 국수 통 밑으로 국수발이 솔으로 흘러가도록- 솔에 국수발 들어가면 건져내어 냉수에 헹굼
별건곤 (1931. 7)	국수 누르는 방법도 평양식과 서울식이 다르다. 서울에서는 분공이 위에 여러 사람이 타고 안저서 나리 누르지만은 평양에서는 새다리 가튼 것을 낫코 한사람이 분공이 우에다 등을 대고 각구루 매달녀서 그 새다리를 한간 한간식 발로 뺏피며 누른다. 냉면 많이 먹는 나라 사람으로 이쪽까지 냉면 누르는 무슨 편리한 기계 하나를 발명하지 못한 것은 참 냉소할 일이다
<단편소설>냉면집 (이기영, 1942)	물을 저고 큰솔에다 그것을 부은 뒤에 장작으로 불을 지켰다. 그담에는 노파가 만드는 반죽을 거두고 국수를 늘 때는 세 사람이 함께 돌맹이를 매달고 국수들을 내리놓았다.
<수필>냉면 (오인환, 1974)	지금은 손기계로 가볍게 놀리내지만 우리가 예전에 본 것으론 큰 냉면 국수들이 있었다. 설설 끓는 가마솔위에 설치해 놓고 사람이 거기 올라가 거꾸로 눕는다. 그리고 발을 뻗쳐 사다리를 짚어 내리며 등으로 틀을 눌러 국수를 뽑아내었던 것이다.
내가 자란 서울 (어효선, 1990)	물이 끓는 가마솔 위에 국수들을 세워놓고 반죽한 덩어리를 국수들에 넣은 다음 뽐뽐하게 쫀든 둥근 나무토막으로 째 누르는데 굵은 동아줄 끝에 커다란 돌이 매달렸다. 이 동아줄을 잡고 벽에 붙은 사다리를 딛고 거의 눕다시피 해서 당긴다. 그러면 국수들에서 국수가 빠진다. 지켜 섰던 사람이 국수발 끝이 끓는 물 위에 닿기 전에 칼을 국수들 밑에 바짝 대고 자르면 툭 떨어져서 삶아진다. 삶아졌다 싶으면 막대기로 건져내어 찬물에 담갔다 건져내는데 한 번에 집은 것을 한 사리라고 한다. 한사리 한사리씩 채반에 차례차례 늘어놓는다. 채반은 껍질을 벗긴 싸릿개비로 울이 없이 걸여 만든 그릇으로 너비가 30센티미터, 길이가 1미터쯤 되는데 더 긴 것도 있다.
<수필>냉면(월간중앙 1968. 7)	안방 벽을 사이에 두고 옷방에서 소경이 앉아 하루 종일 땀물에 메밀을 갈아 가루를 내었고, 그 가루를 반죽해서 냉면을 만들었다.
세계의 요리대전집, (황혜성 1973초판/ 1977재판)	국수들을 큰 무쇠 솔 위에 고정시켜 놓고 국수 반죽을 넣어서 누르면 가는 국수가 나오면서 밑에 있는 솔의 끓는 물에 떨어지면서 삶아지게 되었습니다...최근에는 간단한 국수기계가 등장하여 쉽게 국수를 만들어 여러 가지로 편리하게 되었습니다. 그리고 또 시중에는 집에서 국수를 만드는 번거로움을 피하기 위해 기계로 뽐 국수를 파는 많은 국수가가 생겨나서 손쉽게 국수를 먹을 수 있게 되었고 각종의 인스턴트식품의 등장과 함께 국수종류도 많이 나와 있습니다. 하지만 맛이 비슷비슷해서 그 가정의 특유한 맛을 상실한 것이 이쉽기도 합니다. * 메밀:녹두=5:1 비율로 익반죽
한국민속종합조사보고서 제 15책 향토음식편 (1984)	국수들은 옛날부터 가정에서도 큰가마솔에 고정되어 설치하고 있었다고 한다. 현재는 음식점에 쇠파이프로 국수들을 만들고 옛날 것을 본떠서 제작하여 쓰고 있다. 냉면은 큰 사기대접에 훌훌하게 국수가 돌 수 있게 찬국이 많아 야 한다.

은 한복진 등(1999)의 저서에 보면 자세히 설명되어 있었다. 이를 살펴보면 다음과 같다. ‘재료는 메밀국수, 양지머리, 돼지다리, 배추김치, 배, 꿀, 잣 등이 들어간다. 1873년의 경우, 여기에 고춧가루를 더 사용했다.’라고 설명되어 있었다.

2. 면의 원재료 따른 제면과 전처리 법

1) 냉면 제면 방식에 관한 기록들

냉면 제면 방식에 관한 기록들에 관한 결과는 <Table 6>

에 나타내었다. 본 연구에서 활용된 문헌 중 20세기 이후 조사대상 문헌에서는 국수를 직접 만드는 과정에 대한 설명을 찾기 어려운 것으로 나타났다. 이는 면류가 상업화된 제품으로 존재했음을 간접적으로 알려주는 것으로 사료된다. 또한, 아동문학가 어효선의 글에도 1940년대 전후 서울의 국수가게 풍경이 자세히 설명되어 있었다(어 1990). 현재까지 조사된 근대 조리서에서 면을 뽑는 과정은 설명되지 않고 삶아내는 과정부터 기술 되어있는 것도 국수가 이미 상품화 되

어 있다는 사실을 증명해 준 것으로 생각된다. 그러나 상업적으로 냉면을 파는 음식점에서는 즉석에서 국수를 뽑아 사용하였으며, 조리서 이외에 수필이나 자서전, 개인 인터뷰 글을 통해 1940~1950년대 경 집에서 국수를 직접 눌러 먹는 경우가 드물지 않았다는 것을 알 수 있었다(김 1993). 또한, 조사된 문헌들의 기록들을 보면 냉면용 국수는 무쇠 솥 위에 국수 통을 놓고 압력을 가해 국수 반죽을 누르는 방식으로 만들어 지는 것으로 나타났다. 힘을 가하는 방법이 있어서도 「별건곤」 1931년 7월 기사를 살펴보면 국수들의 크기에 따라 차이가 있었던 것으로 보여진다⁴⁾.

냉면의 면 원료인 메밀의 경우, 점성이 낮아 밀가루와 같

은 제면 성을 갖지 못한다. 따라서 100% 순 메밀만으로 제면을 하기도 쉽지 않을 뿐 아니라 타전분과 섞더라도 압출식으로 성형을 해야 면가닥이 모양을 유지할 수 있었다. 전분의 비율은 여러 문헌들을 살펴본 결과 「증보산림경제」, 「임원십육지」, 「세계의 요리대전집」 등의 기록에서 메밀과 타전분 (녹두 녹말이나 감자전분)을 5:1로 섞는 것이 가장 높은 비중을 보였으며 「규곤요람」의 기록을 살펴본 결과 순 메밀만으로 만드는 경우도 있는 것으로 나타났다.

2) 냉면용 국수의 유형

냉면용 국수의 유형을 살펴보면 <Table 7>과 같다. 냉면용

<Table 7> 냉면용 국수의 유형

서명	시기	면 처리 공정	면 유형
오주연문장전산고	1850	시장에서 좋은 메밀국수를 취해 얇은 천이나 박달나무 대나무 광주리를 사서 햇볕에 말려 저장해 두면 창줄간에 손님 접대할 때나 혹은 면 길여 여행하는 갈 때 가치가 있다.(겉맞다) 장수에 넣고 한번 끓여내면 국수가 윤기가나 부드러워지고 새로운 국수와 같아진다. 이것은 산중에 살거나 시장이 먼 사람들이 마땅히 하여야 할 일이다.	숙면→건조
규곤요람(연세대 본)	1896	메밀가루를 더운물의 되게 반죽-솥에 물끓여 반죽에 담아 반죽 여러번 반복-국수통에 넣어 배보자기 덮음- 국수통 밑으로 국수발이 솥으로 흘러가도록-솥에 국수발 들어가면 건져내어 냉수에 행균	즉석 생면
(만가필비)조선요리제법	1917	국수를 더운물에 잠깐 담궜다가 건짐	숙면
조선무쌍신식요리제법	1924	1) 메밀수비5+녹말가루1 -익반죽-국수들 ¹⁾ 2) 국수를 더운물에 잠깐 담궜다가 건짐 3) 파는 냉면은 금방 내린 국수 말고 얼음 넣음 * 꿀을 넣으면 부드러워짐, 물에 빨면 불으므로 기름 쳐서 버무리라	1) 3) 즉석면 2) 숙면
(일일활용)조선요리제법	1930	국수를 물에 속히 정하게 빨아 즉시 건짐	숙면
간편조선요리제법	1934	국수를 더운물에 잠깐 흔들어서 건짐	숙면
「여성」 1936. 7	1936	국수를 냉수에 손빨리 씻어서 건짐	숙면
「조선요리법」	1943	국수를 찬물에 빨아서 건짐	숙면
「우리나라 음식 만드는 법」	1960	국수를 손빨리 냉수에 한번만 행균다	숙면
「여성중앙」 1971. 7	1971	인스턴트 냉면 2분간 끓는 물에 삶아 냉수에 건져냄	건면
「여성동아」 1971. 8	1971	끓는 물에 3분간 넣어 두었다가 냉수에 5분 이상 씻어야 윤기남	건면
「여성동아」 1976. 8	1976	떡집에 미리 주문하여 맞춤,불지않도록 얼음 소금물에 행균다	숙면
「한국요리백과사전」	1976	국수를 삶아 맑은 물 나오도록 비벼 씻음	건면(?)
「여성중앙」 1978. 7	1978	순메밀가루가 좋다 ,도시에서는 soda나 녹말을 써 본맛이 안남 분통에서 뽑은 즉시 먹되 김치국물에 한번 행구어 사린다	즉석 생면
한국요리	1979	순모밀로만 뽑은 사리를 동치미국물에 행구어 둔다	즉석 생면
하숙정요리전집	1983	끓는 물에 2분쯤 삶아 찬물에 비벼 씻음	건면
한국요리백과	1983	1) 손으로 비벼 가닥가닥 떼어 끓는 물에 살짝 데쳐냄 2) 건면이면 그냥 삶음	1) 건조 숙면 2) 건면
「여성동아」 1986. 7	1986	삶아서 말끔히 행균	?
한국요리	1988	발이 가는 것을 끓는 물에 넣고 끓어오르면 냉수 반컵 붓고 다시 끓임 2번 끓어오른 뒤 익었는지 확인-익었으면 냉수에 건짐	건면

1) 한국음식: 역사와 조리(윤서석, 1980)에 의하면 평양식은 메밀:녹말=2:1, 함흥식은 메밀:녹말=1:2로 제조하여 함흥식이 더 질기다고 함. 또한, 한국민속대관(1982)에 의하면 메밀:감자녹말=3:2의 비율로 익반죽하여 국수들에 누른 것으로 순메밀 이용하기도 한다고 하였다.

4) 1931.7 별건곤 제41호 珍奇,大珍奇 녀름철의 8대 직업

국수의 유형을 살펴보면 주로 반죽을 압출하여 끓는 물에 직접 넣는 것으로 나타났다. 이는 제면과 동시에 전분을 호화시켜 면 형상이 유지되기 위한 조치인 것으로 사료된다. 따라서 메밀면은 제면 후 전분의 호화과정 없이 건조시켰다가 사용하려면 메밀의 함량을 30~40% 이하 수준으로 사용해야 가능하다(Kim & Kim 1983; Kim 등 1999). 이러한 메밀 전분의 물성 때문에 조리서에 나타난 면의 전처리 공정은 면의 유형에 따라 차이가 나고 있는 것으로 생각된다. 조리법 기술내용에는 자세한 면의 형상이 나타나지 않았기 때문에 전후의 내용을 분석하여 면 유형을 추정해 보면 다음과 같다.

조선시대 이후 국수들을 이용해 국수를 뽑아 바로 냉면을 만들어 먹는 경우 국수들을 물이 끓는 솥 위에 고정해 둠으로써 면이 성형됨과 동시에 끓는 물에서 바로 호화되도록 하고 있다. 면이 익으면 바로 건져 내어 냉수에 헹군 후 사용하는 즉석생면의 형태이다. 그런데 1850년 「오주연문장전산고」의 기록을 보면 이미 그 당시 시장에서 메밀국수를 판매한 적이 있었다는 사실을 확인할 수 있었다. 기록을 살펴보면 시장에서 산 메밀을 별에 말려두면 갑작스럽게 손님이 찾아올 경우나 여행을 갈 때 사용하기 좋다고 하였다. 문맥으로 미루어 국수를 뽑아 호화시킨 면을 시장에서 사다가 집에서 건조시킨 후 저장해 두었다가 사용하는 방법을 소개한 것으로 보인다. 장에서 파는 이러한 숙면 형태의 면은 조사된 문헌들을 살펴본 결과 일제강점기를 거쳐 1970년대까지도 판매되고 있었던 것으로 보였다. 1924년 「조선무쌍신식요리제법」에서는 다음과 같이 기록되어 있었다.

‘국수를 물에 빨면 부러 못써나니 기름을 쳐서 버무리면 자연 풀어지나니라’

1976년 「여성동아」 8월호의 기사를 보면 ‘떡집에서 주문한 국수를 가져다가 불지 않도록 얼음물에 전처리’하는 내용이 소개되어 있었다. 또한, 1960년대까지의 조리서 대다수에서 기록된 면의 전처리 과정을 보면 뜨거운 물에 잠깐 담갔다가 찬물에도 금방 헹귀 내도록 처방하고 있었다. 이는 당시 면의 형태가 국수가게에서 메밀면을 압출해 솥에 삶아 건진 후, 물만 빼거나 반 건조 시켜 운반이 가능할 정도로만

처리해 둔 것임을 짐작하게 하였다. 면의 호화상태를 복원시키기 위해 잠시 뜨거운 물에 담그되 건조되지 않아 수분함량이 많으므로 찬물에도 오래 담그지 않고 바로 헹구었을 것이다.

1970년대 이후 기록에 나오는 면은 2~3분간 삶은 뒤 냉수에 여러 번 헹구도록 권하고 있다. 이는 압출 후 일정시간이 지난 건조 면이라 호화에 시간이 오래 걸리기 때문이며, 건조된 면의 표면이 마르면서 생긴 전분가루는 찬물에서 충분히 헹귀 내야 면발에 윤기가 돌게 되었다. 그런데 1983년 「한국요리백과」의 면은 손으로 비벼 가닥가닥 떼어낸 후 끓는 물에 살짝 데치도록 되어있었다. 완전히 건조되지 않아 면들이 붙어 있기 때문에 떼어내지 않고, 조리하면 풀처럼 엉겨 붙는 대신 조리시간을 건면에 비해 절반 이하로 단축시켜준 것으로 나타났다. 이는 압출·성형 후 증숙한 면을 반건조 시켜 판매하는 공장형 숙면의 유형을 보여주는 것으로 보인다⁵⁾.

3. 문헌에 등장하는 냉면의 유형 분류 및 특징

1) 냉면의 유형 분류

문헌에 등장하는 냉면의 유형분류와 유형별 특징에 대한 결과는 <Table 8>과 같다. 조사 대상 문헌에 기록되어 있는 냉면의 원료 구성 형태는 ‘면+꾸미와 고명⁶⁾+국물 혹은 양념장’으로 이루어져 있는 것으로 나타났다. 보통의 경우 꾸미와 고명을 구별하지 않고 사용하는 경우가 많지만 본 연구에서는 냉면의 부 재료들을 꾸미와 고명으로 나누어서 명명하였다. 먼저 김치, 배, 편육 및 달걀 등은 꾸미로, 모양과 빛깔을 좋게 하는 역할을 주로 하는 재료들인 잣, 실고추 등은 고명으로 나누어 명명하였다. 냉면은 육수를 부어 말아먹는지, 양념장을 넣어 비벼 먹는지에 따라서 다음과 같이 물국수형과 비빔형으로 분류할 수 있었다. 물국수형 냉면은 통상 물냉면으로 지칭되며 육수나 김치 국물에 메밀을 주원료로 한 국수를 넣고 꾸미와 고명을 얹어 차갑게 먹는 음식이다. 국물의 종류에 의해 다시 세분할 수 있는데 통상 쇠고기, 닭고기 및 돼지고기 등의 육류의 육수와 김치국물이 주종을 이루나 깨국물이나 콩국물 등이 사용되기도 하였다.

<Table 8> 물냉면의 유형 분류

구분	면	꾸미와 고명	국물	양념장	비고
물국수형	순 메밀면 또는 메밀+녹말면	김치, 배, 오이, 편육, 달걀, 잣	• 육류육수 • 김치국물 • 깨(콩)국물	경우에 따라 사용	기호에 따라 다대기 (다진양념)를 넣기도 함

5) 현재 시장에서 시판되는 냉면용 면은 소면 형태로 완전 건조시킨 건면과 (유통기한 수개월, 메밀30% 수준) 압출 후 전분을 뿌려 15일 이내로 냉장 유통시키는 생면(이 경우는 메밀 함량이 40% 미만), 그리고 압출 후 증숙·반건조 시켜 60일 정도 냉장 유통시키는 숙면(순메밀) 등의 형태가 있다.

6) 음식의 모양과 빛깔을 보기 좋게 하고, 맛을 돋우며 영양가를 높이기 위해 음식 위에 올려 놓는 재료를 꾸미, 옷기 또는 고명이라고 한다. 통상 국수나 떡국 위에 있는데 ‘꾸민다’는 말에서 유래하였다. 꾸미는 기본음식의 맛과 잘 어울려야 하며 맛이 있어야 한다. 통상 국수꾸미는 김치, 생나물, 배, 편육, 불고기, 다진 고기, 달걀전 같은 것으로 꾸미며 반드시 식혀서 놓아야 국수 맛이 좋다. <출처; 브리태니커 사전 참조 <http://enc.daum.net/dic100/contents.do?query1=b03g2286a> 2010. 5. 20 검색>

<Table 9> 냉면국물의 유형과 명칭관계

구분	유형	주재료	1960년대 이전 조리서		1970년대 이후 조리서	
			계절	주명칭	계절	주명칭
I형	김치液 단독	동치미	겨울	냉면	모호/거의無	동치미국수
II형	肉水 단독	정육	여름	[장국]냉면 [여름]냉면	여름	냉면
III형	肉水+김치液	평양+동치미液	겨울	거의 無 생치냉면(1건)	모호	김치냉면 평양냉면 물냉면
		정육+김치液	?	거의 無		
		정육+나박김치液	봄, 여름	나박김치냉면(1건)		

2) 냉면국물의 변화 양상

본 조사 대상 문헌을 보면 1960년대까지의 조리서와 1970년대 이후 가정조리서의 계절별 냉면국물 제법에 차이가 생기고 있음을 확인할 수 있었다. 냉면국물 조리법을 보면 국물의 제법을 3가지 유형으로 분류할 수 있는데 1960년대까지의 조리서에서는 유형별 계절성을 찾아볼 수 있었다<Table 9>.

물국수형 냉면의 국물은 김치국물 베이스형(I), 고기육수 베이스형(II), 고기육수+김치국물 베이스 혼합형(III) 3가지로 분류할 수 있었다. 고기육수 베이스는 여름 형으로 대부분 쇠고기 정육을 이용하며 드물게 닭고기나 돼지고기 육수를 사용하는 경우가 있었다. 무를 이용해 담근 김치국물을 단독으로 사용한 경우는 겨울 형이며, 육수와 김치 두 가지를 동시에 혼합해 사용하는 유형은 경우에 따라 세분화되었다. 적어도 조사된 1960년대까지 조리서의 기록만으로는 냉면은 확실히 겨울철 음식으로 겨울 김치인 동치미국을 기초로 사용한 I유형의 음식임을 확인할 수 있었다. 꾸미로 올리는 육류(평양, 닭, 소, 돼지)를 편육(찜)의 형태로 사용하고 있어 조리 과정 중 부산물로 육수가 생산되기에 국물에 이를 첨가하였을 가능성도 배제할 수는 없을 것으로 사료된다. 그러나 기술된 조리법의 문맥만을 분석해 보면 고기를 삶아 낸 육수를 사용한 흔적을 찾을 수는 없었다.

육류를 삶은 육수만을 냉면의 국물로 사용할 경우 장국냉면이라는 이름으로 「시의전서」에 처음 등장한다. 원문을 살펴보면 다음과 같다.

‘고기중국 썰히여 쫄느러키 식혀 국슈말고 우희난 외 칩쳐 소곰에 즈간 쥘리여 썩라 쫄져 살죽 복가 썩소곰 고추가루 유중에 못친것과 양지머리 칩쳐 석거 언고 실고초 석이 계란 부쳐 칩쳐 언져 쓰라 호박도 외와 갖치 복난니라.’

1924년에 발행된 「조선무쌍신식요리제법」에서는 장국냉면이라고 따로 별칭하지 않고 냉면이라는 제목 하에 여름철 제법으로 소개하고 있다. 원문을 살펴보면 다음과 같다.

‘여름냉면은 두가지가 있으니 가게에서 파는 냉면은 고

기나 닭국을 십혀서 금방 내린 국수를 말고 한가운데다가 여름 한덩이를 느코 국수위에다가 제육과 수육과 전유어와 배추김치와 배와 대초와 복숭아와 능금과 실백과 계란살마 등글계썬 거와 알고명과 석이 채친 거와 실고초와 설당과 겨자와 초를 쳐먹으나 여러가지 늦는 것이 조치 못하니 잡고명은 느치말고 김치와 배와 제육만 늦는것이 조호니라’

이는 냉면이 겨울음식에서 여름철 및 4계절 음식으로 자리 잡게 된 배경과 무관하지 않을 것으로 사료된다. 한 겨울 별다른 꾸미와 양념 없이 김치국물과 김치 꾸미만으로도 쉽게 만들 수 있었던 겨울냉면에 비해 김치국을 사용할 수 없을 경우, 고기육수를 이용해 만들었던 장국냉면은 여름철 냉면의 대표적 국물의 기초로 굳어지면서 점차 ‘장국’이라는 별도의 호칭이 사라지게 된 것으로 생각된다. 오히려 원래 김치국물을 기초로 한 메밀면에 ‘김치’ 또는 ‘동치미’라는 별칭이 붙여지면서 냉면의 계절성이 불분명해지는 경향이 1970년 이후 가정조리서에서 두드러진다. 이 경향은 잡지의 기사에도 그대로 반영되어 1960년대 이전에 발행된 잡지 기사 2편 (「여성」 1936. 7, 「여원」 1958.8)은 고기육수 베이스를 사용한 냉면을 하절기인 7, 8월에 소개하고 있었다. 그런데 1971년 7월 「여성중앙」 기사 이후부터는 ‘고기육수+김치국물 베이스 혼합형’인 III 유형 냉면이 ‘김치냉면’ 혹은 ‘물냉면’이라는 이름을 가지고 여름철에 소개되고 있어 본 연구에서 조사된 가정조리서에서 보인 경향성과 일치됨을 알 수 있었다.

1960년대까지 문헌기록에서 장국냉면이라는 명칭으로 불렸던 하절기용 고기육수 베이스의 냉면이 20세기에 접어든 후 냉면의 대표 격으로 서울의 음식점에서 팔렸다는 기록은 일제강점기 신문, 잡지 등의 기사나 당시 생존인물들의 수필 및 회고담 등에 남겨져 있는 상업화된 냉면집에 관한 기록들에서 찾아볼 수 있었다. 1920년대 초반 평양냉면을 판매하는 음식점은 이미 서울에 자리 잡고 있었다. 1926년 12월 1일자 잡지 「동광」 제8호에 실린 소설 중 김랑운의 「냉면」이라는 글에 묘사된 ‘저육과 채로가신 배(梨)쫄과 노란 계자를 우에 언즌 수북한 냉면 그릇’이라는 표현과 1924년 조

리서인 「조선무쌍신식요리제법」에 소개된 ‘가게에서 파는 냉면’의 조리법을 통해서도 당시 서울에서 팔던 냉면의 구체적인 모습을 좀 더 세밀하게 보완할 수 있다. 이에 대한 원문을 살펴보면 다음과 같이 나타났다.

‘가게에서 파는 냉면은 고기나 닭국을 식혀서 금방 내린 국수를 말고 한가운데다가 어름 한덩이를 느코 국수위에다가 제육과 수육과 전유어와 배추김치와 배와 대추와 복숭아와 능금과 실백과 계란 살마 둥글게 찢거와 알고명과 석이 채친 거와 실고초와 설탕과 겨자와 초를 쳐 먹으나 여러가지 늦는것이 조치 못하니 잡고명은 느치 말고 김치와 배와 제육만 늦는 것이 조흐니라’

고기나 닭 육수를 식혀 얼음을 띄운 육수를 사용하고 있어 전형적인 고기육수 베이스의 냉면국물임을 확인할 수 있었다. 꾸미는 제육, 수육, 배추김치, 배를 기본으로 하고 숙란, 계란지단, 석이, 실고추, 실백을 고명으로 얹고 설탕, 겨자, 초를 곁들여 먹는데 과일류로 배 이외에 대추, 복숭아, 능금도 푸짐하게 추가되어 상품성을 높이고 있었다. 한편, 해방이전 조리서에서 냉면국물로 고기육수와 김치국물을 동시에 사용한 (III형) 조리법은 조자호의 「조선요리법」에 소개된 생치냉면에만 나타나 있었다. 이에 대한 내용을 원문에서 살펴보면 다음과 같이 기록되어 있었다.

‘정한 생치를 정히 다려서 살만 얇게 접여 갖은 양념해서 볶고 빼는 물을 붓고 푹 고읍니다(배는 자근것이면 다섯쪽에 내서 속을 빼고 껍질을 벗겨가지고 가로놓고 착착 써웁니다. 동침이도 껍질을 벗기고 같은 치수로 썰 습니다. 준비가 되었으면 빼 삶은 국물을 차게 식혀가지고 동침이국과 반반식 석어서 간장, 초, 설탕, 기름 간 맞게 해서 국수를 찬물에 빨아서 알맞은 그릇에 담고, 우에다 고명을 얹은 후 국물을 붓고 실백을 때웁니다. 깊은 겨울에 하는 냉면입니다’

본 연구에서 조사된 1970년대 가정조리서 출현 이전 기록에서는 이 III형을 냉면국물로 이용한 경우가 거의 없었고, 대체로 여름철에는 II형을 겨울철엔 I형을 사용하고 있었다. 6·25 이전 이북지역에 거주했었던 실향민들의 증언이나 수필 등의 기록에 의하면 1940년대에도 냉면국물은 김치국물 베이스의 I형과 혼합형인 III형 두 가지가 모두 존재하고 있었다고 한다. 김치국물을 베이스로 한 냉면에 대해 이기영의 ‘생활의 윤리’에 「냉면집」에 나타난 기록을 살펴보면 다음과 같다(이 1942).

‘국수를 한 그릇씩 담아서 상에다 차려놓고 잘게 썬 갖김치를 고명으로 술술 얹는 중이었다...말이 냉면이지 고명이라곤 돼지고기 한칼도 안들은 소면이다. 오직 우거

지 배추김치를 송덩송덩 쓰러넣고 간국을 친 것 뿐이었다. 그래도 그들은 그 냉면을 달게 먹었다. 갖김치를 동침이 국 대신 마시며 맵게 먹는 사람들은 막고추가루를 넣어서 뒤적여 가지고는 입안이 뿌듯하게 국수가락을 집어 삼킨다.... ‘서울 냉면처럼 맛이 있겠니 그렇지만 좀 더 먹어바라’... ‘원체 서울음식을 먹든 입으로는 비란간 이런 것을 먹을 수 없을게다. 그렇지만 여기서는 돈이 있어도 비란간은 구격이 맞게 할 수가 없구나 가만 있거라 응주가 올라가기 전에 내 닭을 잡든지 돼지고기를 사다가 서울냉면 뽀새로 한번 잘 해줄테니까...맛이라니 무슨 맛이 있겠니 간장국에 소로 맡은 것이...’

따라서 조리서 기록자들의 의도된 분류인지, 아니면 기술과정에서 고기육수를 첨가하는 과정이 누락된 것인지 좀 더 확인이 필요할 것으로 사료된다. 앞서 기술한 바 있듯이 편육을 꾸미로 올리기 위해 사태나 양지 등 육류를 삶게 되면 자연스럽게 부산물로 고기육수가 나오기 때문이다⁷⁾.

고조리서인 「규합총서」의 냉면법은 냉면의 조리법을 구체적으로 확인할 수 있는 문헌 중 가장 앞서는 기록이라고 볼 수 있다. 겨울 김치인 동치미에 메밀국수를 말고 고명과 양념을 곁들여 먹는 음식으로 냉면이 소개되고 있다. 좀 더 구체적으로 살펴보면 동침이국에 면을 말고 꾸미로 제육, 무, 배, 유자, 계란지단, 실백, 후추를 넣은 것으로 소개되었다. 그런데 동침이국의 실체가 무엇인지에 따라 면을 말았던 국물은 달리 해석될 수 있었다. 동치미 항목에 일반 동치미와 생치침체를 함께 설명하고 있기 때문에 순수 김치국물만을 이용한 것인지 생치침체 동침이에 국수를 만 것인지 단정하기 어려울 것으로 사료된다. 「규합총서」를 필사한 「부인필지」 역시 같은 형식으로 서술되어 있는데 마지막 부분에 수록된 내용을 살펴보면 다음과 같다.

‘동침이 국에 국수를 말고 무와 비와 유자를 얇게 접여 넋코 제육 써울고 계란부처 채쳐 넋고 호초 빅자를 너으면 명월관 닝면이라 흐니라.’

유명 요리집인 명월관에서 판매하는 냉면이었던 만큼 육수를 기초로 한 생치동치미에 메밀국수를 말았을 가능성이 고려될 수 있을 것이다. 그러나 「규합총서」나 「부인필지」의 냉면을 ‘평육수+동치미국’을 기초로 볼 경우, 현재까지 조사된 그 이후의 조리서에서 고기육수와 김치국물을 합하여 사용하는 동일한 조리법이 상당기간 등장하고 있지 않다는 점은 이러한 추정해 확신을 갖기 어렵게 하는 부분이라고 사료된다.

조리서에서 물국수형 냉면이 평양이라는 지역과 연계해 설명되기 시작하는 것은 연구대상 문헌 중 1976년 황혜성의 「한국요리백과사전」 기록부터이다. 「한국요리백과사전」에

7) <이기영(1942), 생활의 윤리 「냉면집」 pp. 44-51에서 발췌> 이 소설은 이북지역 산촌에서 먹는 소박한 냉면과 서울식 냉면의 모습을 잘 대비하고 있어 당시 냉면이라는 음식이 지닌 2가지 층위를 보여주었다.

서 각 지역의 향토음식을 다루면서 소(牛)다리와 동치미를 이용해 만든 육수에 편육·김치·계란·지단을 재료로 하여 만든 냉면을 평양음식으로 소개한 것이 현재까지 조사된 조리서의 기록 중 처음이었다. 요리 백과사전이라는 서명에 맞게 한국의 모든 요리를 망라하여 소개하면서 지역 음식 부문에 향토 음식의 하나로 소개된 것이다. 평양냉면이라는 명칭은 조리서류에서 공식적인 음식명으로 사용되고 있지는 않고 있으며 ‘냉면’이라는 표제를 사용하면서 ‘평양식’이라는 표현을 요리법 설명에 포함시키는 방식으로 나타난다. 그러나 1980년대의 지역음식 조사보고서, 한국 민속 소개 책자, 북한 요리소개서와 같은 책자에서는 지역과 연결하여 설명할 때 ‘평양냉면’이라는 명칭을 사용하고 있었다. 일제강점기 잡지, 신문들의 기사에서 평양냉면이 냉면의 대표로 인식되었고, 경성에 평양식 냉면집이 성업하는 기록을 보았을 때 조리문헌에서 보이는 경향성은 다소 의외라고 볼 수 있었다. 이러한 의문점은 가정조리서들이 주부들에게 가정 내에서 만들 수 있는 조리방법을 제시하기 위한 서적이라고 생각했을 때 풀이가 가능해질 것으로 사료된다. ‘평양냉면’이라는 용어는 음식점에서 파는, 마케팅적인 효과를 극대화시키기 위한 ‘음식상품’이라는 인상을 갖게 하므로 조리안내서의 공식 음식명으로 채택하지 않았을 것으로 사료된다.

냉면국물은 물냉면과 비빔형 냉면의 유형을 크게 구분 짓는 요소이자 각 유형은 계절성과 관련을 지니고 있었다는 사실을 볼 수 있었다. 현재까지 조사된 조리서들을 살펴보면 실제 조리 관습이 그대로 기술된 고조리서와 계몽적 성격이 강한 근대의 조리서에서 이러한 계절관련 조합은 두드러지다가 1970년대 이후 가정 조리서에서 점차 희석되는 경향을 보였다. 냉면국물의 유형은 이후 설명할 꾸미와 고명의 조합을 결정하는 변수로서 냉면의 맛을 좌우하는 핵심으로 작용하게 된 것으로 사료된다.

3) 냉면 꾸미와 고명에서 나타나는 변화 양상

냉면의 고명과 꾸미를 냉면에서 가장 중요한 비중을 차지하는 육류와 기타 부재료로 분류하여 다루고자 한다. 육류꾸미는 냉면국물의 유형 및 계절적인 요인과 밀접하게 연관되

어 있었으며, 냉면국물 유형은 다시 산미(酸味)를 내는 조미료인 식초의 첨가 여부와도 관련이 있을 것으로 사료되어 별도로 살펴볼 필요가 있기 때문이다.

(1) 계절별 육류꾸미와 육수 유형의 조합

육류 꾸미는 다음과 같이 3가지의 유형으로 나눌 수 있었다<Table 10>. 첫째는 쇠고기 양지머리, 사태, 돼지고기 등을 수육으로 삶아 베보자기에 눌러 편육으로 만들어 사용하는 방법, 둘째는 꿩이나 닭과 같은 가금류를 삶아 살은 발라서 양념에 무쳐서 고명으로 얹는 법, 셋째는 육류를 볶거나 섭산적 혹은 완자로 만들어 고명으로 얹는 방법이다. 각 유형 중 어떠한 것을 사용하는지는 냉면국물의 유형과 밀접하게 연관되어 있다는 것을 확인할 수 있었다.

현재까지 조사된 1960년대까지의 조리서 기록에서 겨울철 음식으로 소개된 냉면 경우에는 김치국물을 기초로 하고 편육 형태로 고기 고명을 얹는다. 반면, 고기 장국을 기초로 한 여름철 냉면의 경우는 고기를 볶거나 섭산적, 완자로 만들어 이용하고 있었다⁸⁾. 조리서를 저술한 저자들이 하절기 수육의 부패문제를 염려해 이를 감안하여 갖은 양념을 해서 뜨거운 불에 한 번 더 볶아내는 조리법이 계몽적 차원에서 제안된 것이라 생각된다. 이러한 조합은 현재까지 조사된 조리서 중 1970년대 이후의 간행된 가정조리서부터 변화되기 시작한 것으로 사료된다. 1972년 「세계요리대백과」, 1976년 「한국요리백과사전」의 냉면 3종의 경우, 고기육수를 이용한 하절용 냉면임에도 편육을 사용하였고, 편육에 완자, 볶음 고기를 추가하여 함께 사용하는 혼란 성을 보였다. 1977년 「한국요리A」 이후의 문헌에서는 국물의 유형이나 계절에 관계 없이 편육만을 고명으로 사용하는 경향을 보였으며, 볶음 고기나 완자를 사용한 예가 예외적으로 1건씩 나타난다. 잡지 기사의 경우 1936년 「여성」과 1958년 「여원」 두 건의 여름호 기사는 육류 고명으로 조리된 고기를(섭산적이나 고기 볶음), 1971년 8월 「여성동아」 자료에서는 편육과 볶은 닭 고기를 혼용하였다. 1976년 8월 「여성동아」의 기사부터는 항상 편육만을 사용하고 있어 가정조리서에서 보인 경향성과 시기적으로 비슷한 양상임을 확인시켜 주었다. 좀 더 구

<Table 10> 냉면 부재료 변화의 주요 트렌드-육류

냉면 국물	유형	1960년대 이전 자료	1970~1976년 자료	1977년 이후 자료
I형 ¹⁾	김치液 단독	편육	편육	
II형	육수 단독	볶음 or 섭산적 or 완자 편육+볶음	편육 단독 편육+완자+볶음고기 등 혼용	편육만 사용 ³⁾
III형	육수+김치液	볶음 고기 or 편육 ²⁾		

¹⁾1977년 이후 기록 중에서는 「주부생활카드요리」에 단 1건만 나옴

²⁾1960년 이전 자료 중에서는 「조선요리법」, 「이조궁중요리통고」, 「우리나라 음식 만드는법」에 단 3건만 나오며 육류 부재료의 조리 형태는 볶음 고기 or 편육의 형태임

³⁾「한국의 맛」의 경우, 장국냉면과 냉면, 동치미 냉면을 모두 소개하고 있었으며, 완자와 편육 조리법을 모두 소개하고 있었음

8) 여름용 냉면 중 편육을 사용한 사례는 「조선무쌍신식요리제법」의 「여름철 가게에서 파는 냉면」의 고기꾸미는 단 한 건에서만 나타난다.

체적인 근거 확인이 필요하겠지만 이는 빠르고 간편한 조리법을 추구하기 시작하게 되는 편의주의 지향, 냉장기기의 보급, 위생의식 향상 등의 사회적 조류와 무관하지 않을 것으로 추측되는 부분이다. 냉면국물의 계절성이 변화되면서 형태도 III형으로 급격히 변화하는 시점과도 일치하며, 이로 인해 육류의 꾸미는 주로 I형에 올리던 편육형태가 냉면국물 III형과 조합하게 되는 경향을 보이고 있다. 그러나 이 부분은 더욱 심도 있는 자료 조사를 통해 검증되어야 할 부분이므로 향후 보완된 연구가 필요할 것으로 사료된다.

(2) 기타 부재료의 계절성 상실·단순화 및 조미료 변화
육류꾸미의 변화에서도 보였듯이 기타 부재료의 조리과정 역시 점차 간단해지는 경향성을 보였다<Table 11>.

1976년에 출간된 조리서인 「한국요리백과사전」에서는 계란 지단만을, 「현대세계요리백과」까지는 냉면 한 그릇에 계란지단과 숙란을 모두 사용하고 있는데, 이 두 문헌의 출간 시점 전후에 출간된 조리서들에서는 과거의 복잡한 방법과 간단한 방법이 교차·혼재되는 양상을 보였다. 잡지에서는 1983년 「여성중앙」과 1986년 「여성동아」에서 자료부터 숙란이 등장하는데 예외적으로 1971년 7월 인스턴트 냉면 만드는 법을 소개한 「여성중앙」의 기사에서만 계란 지단 대신 숙란을 사용한 사례가 나오고 있었다. 그러나 각각 부재료의 세부 전처리가 간단해지는 시기가 일률적이지 않기 때문에 조사 대상 문헌만으로 시기구분을 할 수 없어 변화의 경향성만을 본 연구에서 나타내 보았다. 계란을 주로 황백으로 나누어 지단으로 사용하다가 삶은 달걀을 이등분해 사용하는 쪽으로 변화되며, 오이는 절여서 볶아 사용하였으나 점차 볶는 과정은 생략하고 있었다. 김치는 배추김치나 동치미 무김치, 나박김치를 사용해 왔으나 꾸미용으로 무를 별도로 새콤달콤하게 양념해 올리는 방법이 시작된 것으로 나타났다. 또한, 고춧가루나 실고추를 고명으로 올리다가 다대기(다진양념)⁹⁾라는 양념이 식성대로 제공되면서 고춧가루와 실고추는 사라지게 되었다. 표고와 석이 등의 버섯류를

볶아서 올리던 것은 고명에서 아예 사라지며 실백(갓)도 거의 들어가지 않고 있었다.

배는 냉면의 종류와 문헌의 시기와 관계없이 거의 사용하고 있으며, 김치, 오이, 계란 그리고 고기꾸미는 재료의 전처리 방법이 달라지면서 지속적으로 사용되는 부재료에 해당되었다. 조사된 문헌 중 1983년 이후 문헌의 조리법을 보면 냉면을 만들 때 사용되는 꾸미와 고명 준비에 따른 전체적인 과정이 매우 단순해졌다는 것을 알 수 있었다.

기타 국물의 맛을 가미 해주는 역할의 양념으로 겨자와 식초가 있었다. 겨자는 특소는 매운맛을 제공하는 양념으로 대부분의 시기와 계절에 관계없이 대부분의 냉면에서 사용되고 있었는데 현재까지 조사된 문헌 중 1920년대 전·후의 문헌인 「부인필지」, 「(만가필비)조선요리제법」과 「조선무쌍신식요리제법」에서는 후추가 겨자를 대신해 사용된 사례가 있었다. 특히 「조선무쌍신식요리제법」에서는 후추를 사용한 겨울김치와 겨자를 사용한 여름김치가 동시에 등장하다가 이후 문헌에서 후추는 찾아볼 수 없고 겨자만 이용된 것을 확인할 수 있었다.

김칫국물만을 기초로 한 냉면의 경우 식초는 거의 사용되지 않고 있는데 이는 냉면의 새콤한 맛을 김칫국물이 대신 내주고 있기 때문인 것으로 사료된다. 또한, 현재까지 조사된 1960년대까지 조리서에서는 김칫국물만을 기초로 한 냉면에서는 식초가 쓰이지 않고 있다는 점은 이러한 사실을 뒷받침해 준다. 그러나 냉면국물에 기본적으로 고기육수를 사용한 육수 단독형과 육수와 김칫국물 혼합형이 주종을 이루게 되면서 육수를 준비할 때 식초, 설탕, 간장 및 소금을 이용한 간을 필수적으로 하고 있었다. 식초가 사용되는 이유는 냉면국물의 새콤한 맛을 보완하면서 고기육수의 기름진 맛을 상쇄시킬 수 있기 때문인 것으로 사료된다. 또한, 주로 여름철에 냉면을 식용하였기 때문에 육수를 산성으로 만듦으로써 세균성 식중독을 예방하는 효과도 기대할 수 있었을 것으로 생각될 수 있다(고 2002)¹⁰⁾.

지금까지 냉면의 기본 형태인 ‘면+냉면국물+꾸미와 고명’

<Table 11> 냉면 부재료 변화의 주요 트렌드- 기타재료

부재료 종류	조선시대~1960년대까지의 조리서	1970년대 이후 가정조리서 및 잡지에서 간편화 경향	
		1970년대 중반	1970년대 후반 이후
김치	배추김치, 동치미무, 나박김치 이용		냉면용 무김치
오이	절여서 볶음		볶지 않음 (생 또는 절임)
계란	황백 지단		숙란
표고, 석이	채쳐서 볶음	두 가지 유형 모두 공존	사용하지 않음 ¹⁾
갓	마지막에 띄움		사용하지 않음
양념	실고추, 고춧가루		다진양념(양념다대기)

1) 「한국의 맛」에서만 사용되는 것으로 나타남

9) <홍성유, 「우리맛 좋은집」 동학사, 1990, 105쪽> 재래식 진짜 평양식 냉면은 고춧가루만 뿌려야지 다대기(다진양념)는 정체불명의 개량된 양념장일 뿐 제 맛을 흐리게 한다는 것이다.

10) <고상권(2002), 「생활과 음식요리」(외국문도서관출판사: 평양) pp. 26~27> 식초의 유기산은 여름철 피로회복제의 역할을 해주기 때문에 지친 여름철 새콤한 맛을 더 즐기게 되는 것이다.

중에서 냉면국물 및 꾸미·고명에 대해 분석해 보았다. 앞서 언급한대로 냉면국물은 물냉면과 비빔형 냉면의 유형을 크게 구분 짓는 요소이자 계절과 관련이 있어 냉면 위에 얹는 꾸미와 고명의 조합을 결정하는 변수로서 냉면의 맛을 좌우하는 핵심이 된다는 사실을 확인할 수 있었다.

IV. 요약 및 결론

냉면의 제조 방법이 처음 등장하는 「규합총서」부터 1980년대까지의 문헌에 기록된 냉면조리법을 분석한 결과 계절적인 변수를 지닌 음식 부재료의 공급·조달·보존성 여부가 완성된 음식물의 조리형태와 방법에 직접적인 영향을 미친다는 사실을 확인 할 수 있었다. 또한, 이러한 제한성에서 벗어나게 되면서 음식이 지닌 계절성이 상실되고 있다는 경향성도 볼 수 있었다. 역사적으로 문헌 자료의 기록들을 검토해봄으로써 전체적인 경향성을 살펴 본 것이므로 구체적인 시기와 변화 요인에 대해서는 좀 더 세밀한 확인 작업이 필요할 것으로 사료된다. 본 연구 결과를 통해 향후 연구에서 보완되어야 할 과제를 중심으로 재정리 해보면 다음과 같다.

첫째, 냉면의 계절성 변화와 음식 원형으로서 평양냉면과의 관계성에 관한 부분이다. 냉면의 육수와 꾸미·고명으로 이용되는 부재료는 그것을 즐기는 계절과 관계를 지니고 있다가 점차 그 특성이 소멸되어 가는 것으로 나타났다. 동치미와 같은 김치를 쉽게 구할 수 없었던 한여름에는 김칫국물을 이용하지 않고, 고기 육수만을 사용한 냉면만을 만들 수 있는 것으로 조사되었다. 굳이 김칫국물을 이용하여 만든다면 나박김치 국물을 이용해 만드는 정도로 나타났다. 그런데 조사대상 문헌을 분석해보면 하절기 고기육수를 사용할 때도 꿩고기나 돼지고기보다 쇠고기 사용 빈도가 월등히 높게 나타났다. 조사대상 문헌에서도 나타났듯이 평양냉면의 경우, 대표적인 냉면으로 나타났으며, 주로 육수와 김칫국물을 혼합한 형태로 조사되었다. 이를 통해 장국냉면이나 김칫국물을 단독으로 이용한 냉면의 경우, 상업화 과정에서 4계절 음식으로의 전환을 위한 선택이었는지, 출간된 조리문헌이 서울을 표준으로 삼고 있는데다가 가정에서 쉽게 조리할 수 있는 방법을 제안하기 위해 재료를 변경한 것인지 실제 냉면이 제조되었던 방식과 조리서와의 비교를 위한 현지조사 및 인터뷰 등의 연구가 필요할 것으로 사료된다. 또한, ‘순평양식’이라는 별칭은 꿩고기 육수를 사용한 냉면집에 붙여진 이름이었다는 점을 미루어 보았을 때, 근대시기 조리서에 ‘평양냉면’이라는 타이틀을 붙이지 않았던 이유도 꿩고기를 이용한 음식점의 평양냉면과 차이를 인식하고 있었기 때문이었을 가능성도 배제할 수 없었다. 본문에서 언급한 바 있듯이 평양이라는 지역성이 담보해주는 상업적 마케팅 요소를 제거하기 위한 것이었는지도 향후의 연구에서 수행되어야 할 것으로 사료된다. 한편, 1920년대 상당수의 평양냉면집에서 이미 MSG계 조미료(아지노모토(味の素))가 사용

되고 있었음에도 불구하고 조사된 대부분의 조리서에서는 드러나고 있지 않는 것으로 조사되었다(「여성동아」 1974. 9; 왕 1977; 왕 1983; Jung 2004). 이 역시 상업화된 평양냉면의 맛과 가정 제조 냉면의 차이를 극명하게 차별화시키는 원인이 되거나, 실제 조리 관습을 반영하지 못한 조리서가 지닌 한계로 사료된다.

둘째, 냉면 조리법의 단순화와 표준화 경향에 대한 사항이다. 냉면 국물과 기타 부재료의 계절적인 변수의 영향력이 감소함과 동시에 조리의 과정이 간소화되는 방향으로 변화한 것으로 나타났다. 점차 4계절 동일한 재료를 사용하는 표준화된 형태로 고착되어 가는 과정에 나타난 것으로 사료된다. 이러한 간소화 경향이 산업화, 상업화의 경향에 관한 간편 편의성 추구하는 라이프스타일 변화 시기와 어떻게 맞물리고 있는지도 확인이 필요할 것으로 사료된다.

셋째, 면 제조방식과 취식 기호의 변화에 관한 것이다. 본 조사 대상 문헌자료만으로 근대이후 음식집에서 바로 제조하는 면의 전분 비율을 세밀하게 확인할 수 없었다. 가정에서 조리하는 냉면의 경우도 대부분 판매되는 제품을 이용하는 것을 전제로 제면방법이 소개되어 있지 않기 때문에 전분비율과 같은 대략의 윤곽만을 알 수 있을 뿐이다. 면의 질감은 면발의 굵기·전분 외의 첨가제 사용·반죽 방식·제면기 발달 등에 따라 달라지며, 여기에는 시대의 흐름에 따라 바뀌는 사람들의 기호가 반영되게 되므로 중요한 정보가 될 것이다. 향후의 연구에서는 이에 대한 연구가 필요할 것으로 사료된다.

연구에 활용된 문헌들의 결과를 종합해보면 냉면은 조선 후기의 조리서에서 조리법이 소개되었으며, 일제강점기를 거쳐 현대까지 내려오면서 조리법의 다양한 변화가 나타난 것으로 조사되었다. 본 연구의 한계점으로는 조리서와 잡지 중심의 연구를 수행하였기에 냉면의 조리방법과 역사적인 경향을 보는데 많은 한계점이 있을 것으로 사료된다. 이러한 결과들을 토대로 앞으로의 연구에서는 현지조사나 질적 연구인 심층면접을 통한 보다 심도 있는 연구가 필요할 것으로 사료된다.

■ 참고문헌

- 강인희. 1987. 한국의 맛. 대한고과서. 서울
 고려대학교 민족문화연구원. 1982. 한국민속대관. 고려대학교 민족문화연구소 출판사. 서울
 고상권. 2002. 생활과 음식요리. 외국문도서출판사. 평양
 김경진, 염초애, 이효지, 조창숙, 조자호. 1986. 세계의 가정요리 (한국편). 삼성출판사. 서울
 김남순. 1993. 북한 (1993. 8) 제 260호 남북의 입맛을 통일시킨 냉면 이야기. 북한연구소
 동광. 1926. 동광 (1926. 12. 1) 제8호 소설-냉면/김량운 동광. 서울 민족문화추진회 편. 2008. 오주연문장전산고(이규경. 1850). 한국학술정보. 파주
 문화공보부 문화재관리국 편. 1984. 민속종합조사보고서. 문화

- 공보부 문화재관리국. 서울
- 방신영. 1930. (일일활용) 조선요리제법. 한성도서. 서울
- 방신영. 1960. 우리나라 음식만드는 법. 장충도서출판사. 서울
- 별건곤. 1931a. 별건곤 (1931. 7) 제41호 불경기중 냉면 대풍년
- 별건곤. 1931b. 별건곤 (1931. 7) 제41호 진기! 대진기, 너름철의 8대 진직업
- 월간중앙. 1968. 월간중앙 (1968. 7) 수필-냉면/김선량. 중앙일보사. 서울
- 어효선. 1990. 내가 자란 서울. 대원사. 서울
- 여성. 1936. 여성 (1936. 7) 여름철 손님에게는 냉면을/저자 미상. 조선일보사. 서울
- 여원. 1958. 여원 (1958. 8) 시원한 냉면과 맥주 안주/김제옥. 여원사. 서울
- 여성동아. 1971. 여성동아 (1971. 8) 간단히 요기하는 국수 20가지/최성숙. 동아일보사. 서울
- 여성동아. 1974. 여성동아 (1974. 9) 맛의 故郷(20): 함흥냉면. 동아일보사. 서울
- 여성동아. 1976. 여성동아 (1976. 8) 여름국수 16가지/장기숙. 동아일보사. 서울
- 여성동아. 1986. 여성동아 (1986. 7) 이달의 요리 냉국수/한복려. 동아일보사. 서울
- 여성중앙. 1971. 여원 (1971. 7) 땀을 식히는 냉국수/저자 미상. 중앙일보사. 서울
- 여성중앙. 1978. 여성중앙 (1978. 7) 요리연구가와 본고장인사가 추천하는 무형문화재 후보-우리 고유음식을 찾자/김병설. 중앙일보사. 서울
- 여성중앙. 1983. 여성중앙 (1983. 6) 시원한 냉국수/노진화. 중앙일보사. 서울
- 오인환. 1974. 한국수필 칠십오인집, 한국수필가협회, 냉면. 범우사. 파주
- 왕준련. 1972. 세계요리대백과. 명성출판사. 서울
- 왕준련. 1977. 한국요리. 범한출판사. 서울
- 왕준련. 1983. 한국요리백과. 범한출판사. 서울
- 윤서석. 1980. 한국음식: 역사와 조리. 수학사. 서울
- 윤서석 등 편역. 2008. 음식법: 할머니가 출가하는 손녀를 위해서 쓴 책(저자 미상. 1896). 아셰뜨아인스미디어. 서울
- 이강자 등 편역. 2003. 증보산림경제(유증림 원저. 1766). 신광출판사. 서울
- 이기영. 1942. 생활의 윤리, 냉면집. 대동출판사. 동경
- 이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(IV), 가정요리(저자 미상. 1940년대 말). 수학사. 서울
- 이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(IV), 시의전서(저자 미상. 1800년대 말). 수학사. 서울
- 이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(V), 간편조선요리제법(이석만. 1934). 수학사. 서울
- 이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(VI), 조선요리법(조자호. 1943). 수학사. 서울
- 이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성, (만가필비)조선요리제법(방신영. 1917). 수학사. 서울
- 이순애. 1976. 현대 세계요리 백과. 영재사. 서울
- 이효지 등 편역. 2004. 시의전서(저자 미상. 1800년대 말). 신광출판사. 서울
- 이효지 등 편역. 2007. 임원십육지(서유구 원저. 1827). (주)교문사. 파주
- 이효지 등 편역. 2010. 부인필지(빙허각이씨 원저. 1915). (주)교문사. 파주
- 옛음식연구회 편역. 2001. (다시 보고 배우는) 조선무쌍신식요리제법(이용기 원저. 1924). 궁중음식연구원. 서울
- 저자 미상. 1896. 규곤요람. 연세대학교 소장본
- 정순자. 1975. 한국의 요리. 동화출판공사. 서울
- 정승모 편역. 2009. 동국세시기: 한 권으로 집대성한 우리나라 세시풍속(홍석모 원저. 1840년대). 풀빛. 서울
- 정양완 편역. 1975. 규합총서(빙허각이씨 원저. 1815). 보진재. 서울
- 주영하. 1994. 김치, 한국인의 먹거리-김치의 문화인류학. 공간. 서울
- 하숙정. 1979. 한국요리. 혜성문화사. 서울
- 하숙정. 1983. 하숙정 요리전집. 수도출판문화사. 서울
- 한국식생활연구회 편. 1980. 현대식생활전집. 한국경제경영연구원 일반서적출판부. 서울
- 한복려 등. 1985. love cooking. 삼성출판사. 서울
- 한복려, 정길자. 2003. 조선왕조 궁중음식. 궁중음식연구원. 서울
- 한복진, 한복려, 황혜성. 1999. (우리가 정말 알아야 할) 우리음식 백가지. 현암사. 서울
- 한정혜. 1988. 한국요리. 정우문화사. 서울
- 한희순, 황혜성, 이해경. 1957. 이조궁정요리통고. 학총사. 서울
- 홍성유. 1990. 우리맛 좋은집. 동학사. 서울
- 황혜성. 1971. 궁중음식(여성동아 12월호 부록). 동아일보사. 서울
- 황혜성. 1976. 한국요리백과사전. 삼중당. 서울
- 황혜성. 1977. 세계의 요리대전집. 개풍출판사. 서울
- 황혜성 등. 1983. 주부생활 카드요리. 주부생활사. 서울
- Ann YG. 2001. Dongchimi Fermentation for Nangmyeon -Changes of Chemical Property during Fermentation-. Korean J. Food & Nutr., 14(2):145-149
- Chang SK, Kim JH, Oh HS. 2008. The Development of Functional Cold Buckwheat Noodles Using Biological Activities of Hot Water Extracts of Ligularia fischeri and Angelica gigas Nakai. Korean J. Food Culture, 23(4):479-488
- Cho HY. 1998. The Historical Background and Characteristics of Korean Food. Korean J. Food Culture, 13(1):1-8
- Holsti OR. 1968. Content Analysis, in: Lindzey, G & Aronson, E. eds., The hand book of Social Psychology, Vol. 2, Reading, MA. Addison-Wesley. 3rd ed., NY: Free Press
- Jung KS. 2004. Empire of Taste, Marketing and the Colonial Residue. Society and history, 66:66-99
- Kassarjian HH. 1977. Content analysis in consumer research. J. Consumer Res., 4(2):8-18
- Kim BR, Choi YS, Kim JD, Lee SY. 1999. Noodle Making Characteristics of Buckwheat Composite Flours. J. Korean Soc. Food Sci. Nutr., 28(2):383-389
- Kim HR, Jang MS. 2005. A study on the quality of Naengmyeon

- Broth -Sensory and Microbiological properties by fermentation and addition of Dongchimi-. Korean J. Food Cookery Sci., 21(1):1-11
- Kim HR, Kim YS, Jang MS. 2004. Physicochemical properties of Naengmyon Broth added with Dongchimi of different fermentation. Korean J. Food Cookery Sci., 20(6):598-606
- Kim MS, Choi YH, Hong SP. 2003. Effects of Medicinal Plants Extract on Naengmyeon Broth. Korean J. Food & Nutr., 16(4):328-333
- Kim TH, Lee YM, Oh YJ. 2006a. A Study of Evaluation for Service Quality Importance of the Korean Cold Noodle Restaurant in Seoul, Kyunggi Area. Korean J. Food Culture, 22(1):22-31
- Kim TH, Lee YM, Oh, YJ. 2006b. A Study on the Eating Out Behaviors of a Cold Noodle Restaurant Customer. Korean J. Food Culture, 21(5):507-515
- Kim US, Choi IS, Koo SJ. 2001. Development of a Standardized Recipe for Korean Cold Noodle Stock. Korean J. Food Cookery Sci., 17(6):589-597
- Kim YS, Kim HS. 1983. Dried Noodle Making of Flours Utilizing Buckwheat and Wheat Flour. Korean J. Nutr., 16(3):146-153
- Kim YH, Park JE, Jang MS. 2010. Effect of Prickly Castor-Oil Tree (*Kalopanax pictus*) Extract on Naengmyeon Broth during Storage. J. Korean Soc Food Sci Nutr., 39(1):125-131
- Krippendorff K. 1980. Content Analysis: An introduction to its methodology. Beverly Hills, CA: Sage Publications
- Kwon O, Lee CH. 1984. Effects of the Addition of Starch, Salt and Soda Ash on the Mechanical Property of Naengmyon. Korean J. Food Sci. Technol., 16(2):175-178
- Lee CH, Kim CH. 1983. Studies on the Rheological Property of Korean Noodles I. Viscoelastic Behavior of Wheat Flour Noodle and Wheat - Sweet Potato Starch Noodle. Korean J. Food Sci. Technol., 15(2):183-188
- Lee KE, Kim YG. 2008. The impacts on foodservice quality through a content analysis: The differences of perceptions between consumers and scholars. J. Foodservice Management, 11(4):7-30
- Lee HR, Lee JM, Na SM. 2003. Development and Taste Components Composition of Naengmyun Broth using Edible by-products of Chicken. Korean J. Food Culture, 18(6):584-591
- Lee KJ, Cho MS. 2008. Content analysis of the New York Times on Korean restaurants from 1980 to 2005. J. Foodservice Management, 11(1):281-306
- Lee SY, Ham SS. 1992. A Comparative Study on Dietary Culture between Korean Mak-Kuksoo and Japanese Soba-Myon - Significance of Dietary Culture for Buckwheat and Buckwheat Noodle -. J. Agri. Sci., 4:99-129
- Nam SG, Lee BS, Park JS, Lee WY. 2006. Quality Characteristics of Naengmyon Added with Persimmon (*Diospyros kaki* L. folium) Leaf Powder. Korean J. Food Preserv., 13(3):337-343
- Oh HS. 2004. Biological Activities of Bamboo Leaf and Quality Characteristics of Buckwheat Cold Noodle Using Bamboo Leaf Powder as a Functional Ingredient. Korean J. Food Cookery Sci., 20(5):498-504
- Oh HS, An SK. 1998. Effects of Organic Acids on Korean Naeng Myon Broth. The Korean J. Culinary Res., 4:413-436
- Oh IK. 2000. Content analysis: Applications to tourism research. J. Tourism Sci., 24(1):317-322
- Seo KI, Kang KS, Shim KH. 1997. Effects of Mustard Seed (*Brassica juncea*) during Preservation of Soup for Naengmyon. Korean J. Food Sci. Technol., 29(1):51-56
- So MH. 1990. A Study on Microbial Contamination in Nangmyun-Broth Made in Common Restaurants. Korean J. Food & Nutr., 3(1):13-21
- So MH, Cho SH. 1999. Screening of high Antibacterial Lactic Acid bacteria for the Preparation of Dongchimi - Juice for Naengmyon. Korean J. Food & Nutr., 12(1):69-76
- So, MH, Cho SH, Lee JY, Kim MY. 1996. Growth Inhibition of Coliform Bacteria in Model System of Naengmyon - Broth by Using Dongchimi - Juice. Korean J. Food & Nutr., 9(1):29-36
- So MH, Cho SH, Lee JW, Lee HK. 1999a. Growth Inhibition of *Salmonella typhimurium* and *Staphylococcus aureus* in Naengmyon-Broth by Addition of Antibacterial Dongchimi-Juice. Korean J. Food & Nutr., 12(2):124-132.
- So MH, Lee JY, Kim MY. 1994. Identification of Coliform Bacteria Isolated from Nangmyun - Broth in Korea and Psychrotrophic Character. Korean J. Food & Nutr., 7(3):203-212
- So MH, Park SH, Cho, SH. 1999b. Rapid Preparation of Dongchimi-Juice for Naengmyon by Lactic Acid Bacteria Having High Antibacterial Activity. Korean J. Food & Nutr., 12(1):77-84
- So MH, Park SH, Cho SH, Hwang, HJ, Sung NJ. 1999c. Growth Inhibition of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 in Naengmyon-Broth by addition of Antibacterial Dongchimi-Juice. Korean J. Food & Nutr., 12(2):133-141
- Yoo KA, Kim YG. 2009. Tableware coordination and garnish decoration for restaurant space design. Korean J. Culinary Res., 15(3):29-41
- Yoon DI. 2006. Culture of noodles in East Asian. The East Asian Society of Dietary Life. Proceedings of conference of the East Asian Society of Dietary Life, pp 1-36
- Yoon SS. 1991. The history of noodles in Korea. Korean J. Food Culture, 6(1):85-94