RDA INTERROBANG

RDA Interrobang (105호)
인터넷(www.rda.go.kr)에서
컬러판으로 보실 수 있습니다.

집필: 조우석 연구관(031-299-1068)
강방훈, 이동현, 이병서, 한귀정

국수 만화경

- 글로벌화 되어가는 국수의 세계 -

2013. 7. 31. (제105호)

본지의 내용을 인용할 때에는
반드시 출처를 명시하여 주시기 바랍니다

목 차

요 약
Ⅰ. 세계 공통어, 국수 ····· 1
Ⅱ. 국수 만화경(서양편) ····· 6
Ⅲ. 국수 만화경(동양편) ····· 12
Ⅳ. 시사점 ····· 23

RDA 농촌진흥청

RDA Interrobang (No. 105)

Noodle Kaleidoscope

Cho Woo-Suk · Kang Banghun · Lee Dong-Hyun ·
Lee Byong Seo · Han Gwi-Jung

Rural Development Administration

RDA 인테러뱅 제105호 국수 만화경 2013. 7. 31. 발간

조우석	농촌진흥청	미래창조전략팀	phyto@korea.kr
강방훈	농촌진흥청	미래창조전략팀	ipmkbh@korea.kr
이동현	농촌진흥청	미래창조전략팀	agriecon@korea.kr
이병서	농촌진흥청	미래창조전략팀	leebs0314@korea.kr
한귀정	농촌진흥청	국립농업과학원	hgjaz@korea.kr

* 한국의 면 이야기는 추후 발간할 예정입니다.

≪ 요 약 ≫

1. 세계 공통어, 국수

국수는 특유의 모양과 목을 넘어가는 부드러운 식감으로 인해 동서양과 인종에 관계없이 사랑받는 음식으로, 다양한 면과 고명 그리고 국물 등의 조합에 의해 수만 가지의 맛을 선사한다는 것이 매력이다. 또한, 국수는 지리적, 역사적, 민족적 특성을 잘 보여주어, 재료, 면 제조법, 조리방법, 그릇과 먹는 법에 따라 다양한 의미와 고유문화의 가치가 담겨져 있다.

2. 국수 만화경(서양편)

세계인의 입맛을 유혹하고 있는 이탈리아의 파스타는 서양 면 요리의 대표 주자이다. 파스타의 주재료가 되는 듀럼밀, 토마토, 올리브, 포도 등의 지역 산물, 파스타 건조에 최적인 자연환경, 그리고 풍부한 상상력과 유머의 국민성이 어우러져 탄생된 요리로 평가받고 있다. 최근에는 디자인 기술의 결합으로 파스타 면이 무궁무진한 형태로 발달하게 되었고, 슬로푸드로서의 인정, 손쉽게 즐길 수 있는 기회를 제공한다는 점 등으로 세계인이 가장 사랑하는 음식으로 성장하게 되었다.

3. 국수 만화경(동양편)

세계 면 요리의 종주국인 중국은 국수 재료로 밀, 쌀, 녹두, 고구마 가루 등을 사용하며, 주로 북부에서는 밀, 남부에서는 쌀을 이용하는 경향이 강하다. 지역의 특성이 반영된 쓰촨성의 단단미엔, 산시성의 따오샤오미엔, 광둥의 이후이멘, 우한의 러깐미엔, 베이징의 자장미엔 등은 중국을 대표하는 6대 국수로 유명하다. 일본의 면 요리는 13세기 소멘에서 시작하여 우동, 소바, 라멘, 현대의 인스턴트 라면에 이르기까지 장족의 발전을 거듭하였는데, 중국에서 전래된 제조기술을 발전시키고 지역의 식재료를 이용하여 고유의 자국 음식으로 발전시킨 결과라 할 수 있다. 그 외 베트남의 쌀국수, 태국의 면 등도 중국에서 들여왔으나 자국 식재료와의 결합을 통해 독특한 요리문화를 형성한 사례들이다.

4. 시사점

국수는 주식이자 별식이며, 연회요리나 단품으로 제공할 수 있는 등 활용도가 높은 요리로 최근 미각여행의 중요 콘텐츠로도 부상되고 있어 그 가치에 대한 재평가가 필요한 시점이다. 국수를 문화유산의 개념으로 접근하여 재료, 국수 제법, 조리과정, 양념, 고명 등에 관한 연구와 더불어 이와 관련된 건강기능성, 식습관과 예절, 이야기, 생태환경, 상차림과 그릇 등의 문화 콘텐츠를 개발하는 것이 필요하다. 또한 지역별 전통국수의 품질제고와 인증을 통해 한식세계화의 자원으로 활용하고 이에 참여하는 선도 사업가, 업체 등을 지원하는 정책 사업이 필요하다.

Ⅰ. 세계 공통어, 국수

만인에게 사랑받는 국수

□ 국수는 특유의 모양과 목을 넘어가는 부드러운 식감으로 인해 동서양, 인종에 관계없이 사랑받는 음식

○ 몇 몇 종류의 파스타를 제외한 거의 대부분의 국수는 밀 등의 곡류를 이용해 재료를 길게 늘인 형태를 가진 것이 특징

○ 동서양에서 주식으로 인정되고 있으며 첨가되는 재료, 조리방법에 따라서는 간식, 대용식, 별식으로 변신

- 한식에서 국수는 밥, 죽, 만두, 떡국과 함께 주식으로 분류하며 양식에서도 단품, 코스에 모두 쓰이는 주식

- 쫄깃한 느낌과 씹는 탄력이 강하여 동서양의 주식인 빵이나 밥과 다른 식감으로 사랑받고 있음

* 밀가루 속에 있는 글리아딘(끈기를 좌우)과 글루테닌(탄력)이라는 단백질 작용에 의해 특유의 식감이 생성되며 둘이 합쳐져 글루텐(점탄성)을 형성

□ 국수는 원료인 밀이 다른 작물과 달리 껍질을 벗기는 제분 과정부터 면을 만드는 과정까지 힘이 들어 귀한 대접을 받은 음식

○ 예로부터 수확한 밀의 도정, 제분과 면 만들기에 노력이 많이 들어 별식의 의미가 강했음

- 국수는 특별한 손님이 오시거나 경사스러운 일이 있을 때에만 만드는 귀한 음식으로 인식

결혼식, 어르신 생신 때에만 맛볼 수 있었던 국수

▷ **예로부터 만들기 어려웠던 점과 가늘고 긴 모양 때문에 좋은 일을 기념하는 일에 두루 쓰였으며 특히 동양권에서는 장수, 백년해로의 뜻이 있었음**

- 때문에 중국과 일본에서는 국수를 이로 잘라먹지 않는 습성이 있으며, 우리나라 에 관광을 왔을 때 냉면을 가위로 자르는 것에 대해 거부감을 갖기도 함

국수만의 매력

□ 국수의 맛은 탄력, 굵기와 모양, 고명과 국물 등에 따라 다양하며 서로의 조합에 의해 수만 가지의 맛을 선사한다는 것이 매력

○ 국수는 밀가루로 만들지만 모든 밀가루가 국수가 될 수 있는 것은 아니며 함유되어 있는 단백질 함량에 따라 결정

- 용도를 결정하는 요인은 단백질로 점성과 탄성을 결정하는 글루텐 함량에 따라 결정

* 12 %이상인 경우 강력분이라 하여 빵용, 10 % 내외인 경우는 중력분(다목적)으로 국수, 과자용, 8 %이하는 박력분으로 쿠키, 케이크, 튀김용 등으로 사용

○ 면의 맛을 결정하는 두 번째 요소는 면의 굵기와 모양으로 고명, 국물 등과 어우러져 입에 닿는 면적과 느낌이 다르기 때문

- 면을 만드는 방법은 크게 수인면(手引麵, 수타), 세절면(細切麵, 칼국수류), 압출면(壓出麵, 파스타, 냉면, 소면)으로 구분

* 면을 만들 때 혼합하는 첨가물에 따라 면의 색깔이 달라지는 것도 특징으로 소금이 첨가되면 백색, 탄산염이 포함되면 황색을 띄는 것이 보통

- 둥근 모양, 납작한 모양, 굵기와 가늘기, 생면과 건조면에 따라 조리법, 조화될 재료(육류, 어류) 등이 달라지는 것이 보통

○ 면을 조리하는 방법과 재료, 고명 등이 마지막이며 면의 종류와 이름을 구분하는 가장 중요한 요소

- 볶는 법, 삶아서 식혔다가 소스류를 얹는 법, 생면을 재료와 함께 끓이거나 볶는 방법 등 다양하며, 재료에 따라 다른 맛이 탄생


수인면(수타면)


세절면


파스타 압출기(가정용)


국수공장의 압출기

국수의 기원

□ 국수의 발상지는 정확하지는 않지만 현재까지 알려진 바에 의하면 중국의 신장지역 일대인 것으로 추정

○ 원료가 되는 밀의 기원지는 현 코카서스 산맥 남부 아르메니아 지방으로 추정되며 1만~1만 5천년의 재배 역사를 간직

- 재배 밀을 수확하여 갈돌(원시적인 맷돌)에 갈아 그 가루를 이용하였으며 초기 형태는 죽 또는 얇고 넓적하게 구워진 빵

○ 가장 오래된 국수 관련 유적은 현 중국의 서부에 위치한 신장(신강, 新疆) 위구르 자치구에서 발견

- 발견된 국수 형태가 현재 신장지방에서 먹고 있는 '라그만(laghman)' 등의 전통국수와 유사

* 당시의 국수는 밀가루 반죽을 조금씩 떼어 가늘게 밀고 손가락으로 펴서 만든 형태로 노동력이 매우 많이 소요

세계에서 가장 오래된 국수

▷ **세계적으로 인정받는 국수의 유적으로 가장 오래된 것은 신장지역 투르판의 화염산(火焰山) 주거 유적에서 발견된 것으로 2,500년 전의 것으로 추정**

- 투르판 지역의 원주민들은 봄에는 유목, 가을에는 농경을 하던 원시 유럽인종인 것으로 조사되었으며 국수 이외에도 빵(인도, 티벳의 난과 유사한) 등이 발견
- 새오허 원주민들이 사용한 밀 종자를 분자생물학적 방법으로 탐색해본 결과 현재의 카스피해 남쪽 즉, 밀의 발상지인 코커사스 산맥 인근에서부터 이주해 온 것으로 신빙성을 더해주고 있음

□ 발상지에 대해서는 의견이 통일되지 않았으나 국수가 다양한 형태로 발전한 것은 중국의 영향이라는 것에 전문가 의견이 일치

○ 세계에서 가장 앞선 조리법을 가진 중국이 실크로드를 통해 수입된 재료, 이국의 음식을 더욱 발전시켜 새로운 음식을 창조

- 수(隨), 당(唐)나라 때 이미 외국풍(호풍, 胡風)의 음식이 일반에 유행했을 정도이며 실크로드를 통해 사방으로 전파

○ 국수에 관한 기록으로 가장 오래된 것은 중국의 '제민요술'로 1,400년 전 수인병(水引餠)에 대해 기록

- 물에서 잡아 늘린 밀가루 음식이라는 뜻으로 면의 조상격이며 면(麵)이라는 단어를 쓰기 시작한 것은 송(宋)나라(960~1279)

* 이전까지는 물에 끓이는 음식의 총칭인 탕병(湯餠)의 일종이었으나 송대에 와서 면이라는 단어가 별도로 등장하기 시작

국수의 문화적 가치

□ 음식문화는 인류문화의 큰 부분 중의 하나로 지리적, 역사적, 민족적 특성을 잘 보여줌

○ 음식문화는 지리, 자연생태, 주산물 등의 영향을 강하게 받아 나라와 민족마다 고유한 음식문화가 존재

- 와인은 프랑스, 맥주는 독일, 불고기는 한국, 스시는 일본 등 음식명만 가지고도 특정 나라의 이미지를 떠올리게 됨

○ 음식문화는 부수적으로 세시풍속, 식탁예절, 식사 도구 및 그릇(반상기, 飯床器)을 포함하는 특징이 있음

- 서양권의 나이프, 포크 문화와 동양권의 젓가락, 숟가락 문화의 차이처럼 문화권을 나누는 기준이 되기도 함

* 프랑스의 철학자이자 미식가인 **브리야 사바랭**은 '당신이 먹는 음식을 알려주면 당신이 누구인지를 말해줄 수 있다'고 말할 정도로 문화를 대변



프랑스의 와인



독일의 맥주


우리나라의 불고기


일본의 스시

□ 국수는 재료, 면 제조법, 조리방법, 그릇과 먹는 법에 따라 다양한 의미와 고유문화가 한 그릇에 담기는 독특한 음식

○ 음식은 지역에 따라 주산물이 다르고 온습도, 계절의 길이가 모두 영향을 미치며 발달한 산업에 따라서도 커다란 차이가 형성

- 이탈리아의 파스타는 '듀럼밀'이라는 특수한 종의 밀만, 중국은 밀, 일본과 우리나라는 밀과 메밀을 혼용하는 등 차이가 존재

* 우리나라는 평야지를 대부분 논으로 이용하였고 산지가 많아 국수의 원료가 메밀, 감자, 녹두(오미자 화면(花麪)), 고구마 등으로 다양

듀럼밀	화면(花麪)	일본의 칠기
		

- 파스타의 경우 춥고 습한 북부에서는 대부분 생면 형태의 파스타, 덥고 건조한 남부에서는 건면 형태의 파스타를 이용

* 파스타(Pasta)는 이탈리아 국수(麵)의 총칭으로 세부적으로는 스파게티, 펜네, 라자냐, 페투치니 등 매우 다양한 모양으로 용도가 각기 다름

○ 쉽게 구할 수 있는 재료의 특성과 면의 특성을 조화하는 특성 때문에 지역마다의 조리방법과 재료가 강하게 드러나는 음식

- 이탈리아와 중국은 주로 국수와 재료를 같이 볶는 형태이며 동남아, 우리나라, 일본 등은 국물을 이용하는 것이 일반적

* 중국은 지역 간 기후차이가 매우 크며 많은 민족으로 구성되어 있고 지역·민족에 따라 조리방법에 많은 차이가 있어 탕면류도 상당수 존재

○ 그릇 또한 특색을 만드는데 이탈리아의 파스타 접시, 중국의 면 전용 그릇(면기, 麵器), 우리나라의 냉면사발 등이 대표적

- 일본은 이를 특화하여 우동용 면기에 전통기법을 입힌 칠기를 일본요리(日食)와 함께 상품화

Ⅱ. 국수 만화경(서양편)

서양 면의 세계

□ 세계인의 입맛을 유혹하고 있는 이탈리아의 파스타(pasta)는 지역 산물, 자연환경, 그리고 문화가 어우러져 탄생된 요리

○ 파스타의 재료가 되는 딱딱한 밀인 '듀럼밀'은 지중해성 기후에 적합하여 일찍부터 이탈리아 남부를 중심으로 손쉽게 공급

- 파스타는 이태리어 '인파스타래리(반죽)'에서 온 말로 밀가루를 물이나 달걀에 반죽한 것으로 마카로니, 스파게티 등이 대표적

○ 바다에 인접한 나폴리, 제노바, 시칠리아는 맑은 날이 많고 해풍 등 자연 건조 조건을 갖추고 있어 건조 파스타 제조에 최적

○ 300여종 이상의 파스타 종류는 이탈리아인들의 기발한 상상력과 문화, 그리고 여인들의 정성이 어우러져 탄생

□ 올챙이국수 또는 수제비의 느낌을 가진 스패츨(spaetzle)은 독일, 오스트리아 등에서 애용하는 작은 국수로 그 기원은 불분명

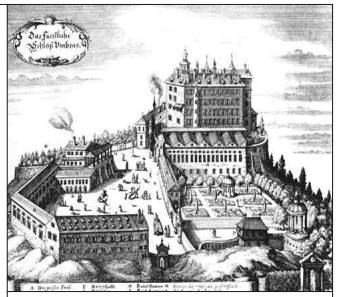
○ 스패츨은 독일말로 '작은 참새'란 뜻으로 작은 만두 모양 또는 달걀과 밀가루, 물이나 우유, 소금으로 반죽하여 만든 국수의 일종

○ 독일의 고기 요리에서 스패츨은 감자나 쌀과 같이 곁들임 음식으로 많이 이용되며, 소스나 육수에 곁들여지기도 함

스패츨에 전해지는 러브 스토리!

▷ **오스트리아 왕족 페르디난디 대공과 평민인 필리피네 벨저의 결혼이야기에 남편을 위한 정성의 음식으로 등장**

- 인스부르크 암브라스성에는 아내가 남편을 보필하기 위해 뛰어난 요리 솜씨를 가지게 되었다는 이야기가 전함
- **필리피네는** 왕가로부터는 인정을 받지 못했지만 백성들로부터 사랑을 받아 '티롤의 어머니'라 불림



암브라스성

역사와 문화가 어우러진 국수

□ 파스타의 기원에 대한 정설은 없으나, 중국에서 유래했다는 설과 그 이전부터 이탈리아에 파스타가 있었다는 주장이 양립

○ 국수요리가 발달한 중국으로부터 1295년 **마르코 폴로**가 들여왔다는 설이 민간에 널리 퍼져 있으나 사실여부는 불투명

○ 기원전 4세기경의 밀가루 반죽 도구의 발견은 자체 밀가루 식문화가 있었다는 증거이나 국수 형태로 발전한 것은 11세기

* 고대 로마시대 이전인 기원전 4세기 경 도시국가인 에트루리아의 고분에 조각된 그림의 도구들을 근거로 파스타가 이탈리아 고유 음식으로 추정

□ 파스타는 타국 문화의 영향과 함께 지역 특유의 문화가 반영되어 전 세계로 전파된 이탈리아의 산물

○ 11세기경 아랍인들이 이탈리아와 시칠리아 섬을 점령한 이후 전해진 국수는 초기 생 파스타로 시작되어 건조 파스타까지 발전

* 아라비아 상인들이 사막을 횡단할 때 먹을 수 있도록 건조한 형태의 아주 가는 원통 막대 모양의 '잇트리야'라는 면을 이용한 것이 이탈리아에 전파

○ 16세기부터 건조 파스타를 생산한 제노바는 해상 무역의 거점으로 파스타 문화를 지중해 전역에 전파하는 데 큰 역할을 담당

○ 나폴리는 17세기 초 다양한 형태의 파스타를 개발하고 서민의 음식으로 퍼뜨려 이탈리아 전역으로 전파되는 계기를 마련

- 토마토 소스와 파스타 압출기가 개발되어 19세기 초에는 파스타 산업이 크게 발전되면서 가격이 저렴해져 대중 음식으로 변모

이탈리아의 국수가 유럽의 국수가 된 까닭

▷ **이탈리아의 가장 강력한 가문이었던 메디치가는 정략 결혼을 통해 로마로부터 전해내려온 요리와 연회의 전통에 세련된 예절을 더한 식문화를 유럽에 전파**

- 파스타, 크림소스 등의 식재료와 소스를 걸쭉하게 만드는 비법 등을 전파하여 유럽요리의 종주국으로 부상, 이로 인해 이탈리아인은 미식가라는 속설이 탄생
- 18세기 사치로 유명한 프랑스의 **루이 14세** 등 부르봉 왕가가 프랑스 요리를 발전시키는 계기를 만들기 까지 전 유럽의 식생활과 예절을 확립하는데 영향

자연환경과 특산물이 빚어낸 작품

□ 이탈리아는 파스타 생산에 적합한 풍토를 가지고 있으며, 소스의 주재료가 되는 토마토, 올리브, 포도가 주요 작물

○ 건조 파스타에 필요한 듀럼밀 생산에 최적의 풍토 조건을 가지고 있으며, 맑은 날이 많고 바람이 잘 통해 면 건조에도 좋은 기후

* 건조 파스타는 듀럼밀을 거칠게 갈아 만든 세몰라를 물로 반죽해 건조시킨 것이며, 생파스타는 보통 밀가루에 달걀을 넣고 반죽해서 만든 것

○ 파스타의 원료를 수입하거나 제품을 만들어 수출하기 위한 지리적 조건을 갖추고 있는 것도 파스타 산업 발달에 기여

□ 파스타의 재료가 되는 밀과 소스의 재료 특성에 따라 이탈리아 지역별로 독특한 파스타가 발달

○ 제노바를 중심으로 한 북부는 생파스타와 감자가 들어간 뇨키를 많이 먹으며, 버터나 생크림 등 유제품을 소스에 많이 이용

○ 중부는 로마와 피렌체를 중심으로 달걀을 넣은 생파스타 요리인 감자를 섞어 둥글게 만든 뇨키와 카르보나라 파스타가 명물

* 카르보나라는 토마토 소스, 오일 파스타와 더불어 크림 파스타의 기본이라 할 만큼 인기가 있으며 베이컨, 치즈, 달걀노른자를 이용해 만듦

○ 듀럼밀을 생산하는 이탈리아 남부는 건조 파스타를 많이 생산하며, 해산물 요리가 발달해 파스타에도 해물을 많이 이용

* 나폴리는 조개가 들어간 봉골레 스파게티가 유명하며, 시칠리아는 가지나 정어리를 넣은 부카티니 콘 레 샤르데 파스타가 유명


감자 뇨키


카르보나라


봉골레 스파게티


부카티니 콘 레 샤르데

전통에 디자인을 가미

□ 전통적으로 상상력과 유머가 결합되어 발달되었던 파스타가 현대 디자인 기술의 결합으로 다양한 모양의 파스타로 발전

○ 면의 형태로 롱 파스타와 쇼트 파스타로 나뉘며, 최근 디자인이 가미되면서 용도에 따라 다양화되어 맛과 함께 보는 재미도 제공

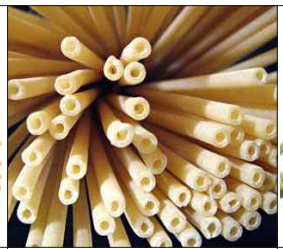
* '혀를 위한 건축학'이라고 표현되는 파스타 디자인은 삶은 후 소스에 버무렸을 때의 감촉, 소스와의 결합, 쉽게 먹을 수 있는지 등을 고려

○ 스파게티(Spaghetti)는 전 세계적으로 가장 널리 알려진 국수 형태의 건조 파스타로 어떤 소스와도 잘 어울리는 만능 파스타

○ 이탈리아식 칼국수인 탈리아텔레는 밀가루와 달걀로 반죽하여 만들며, 미트, 생크림, 버섯, 치즈, 토마토 소스와 잘 어울림

○ 넓적한 판 모양의 라자냐는 주로 볼로냐에서 시금치로 초록색을 내고, 라구 소스와 파마산 치즈를 얹어 오븐에 구워 먹던 지역음식

* 라구 소스는 채소와 토마토, 고기 간 것을 오랜 시간 끓여서 만든 미트소스

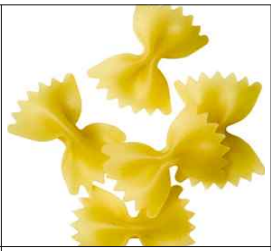
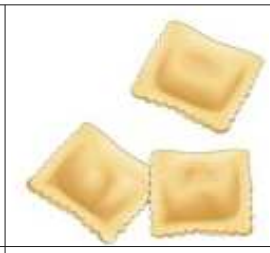
롱 (long) 파스타				
	스파게티(국수형)	부카티니(긴 튜브형)	탈리아텔레(칼국수형)	라자냐(판모양)

○ 튜브 모양의 펜네는 양쪽 끝이 펜촉 같다고 해서 붙여진 이름으로, 토마토나 라구 소스, 제노바식 페스토 등과 잘 어울림

○ 독특한 모양의 쇼트 파스타에는 나비넥타이 모양의 파르팔레, 조개 모양의 콘킬리에, 달팽이 모양의 루마케 등이 있음

○ 납작하게 민 생파스타에 속을 채우고 납작하게 만두 모양으로 빚은 라비올리, 토르텔리 등도 파스타의 한 종류

○ 앙증맞게 생긴 미니 파스타로는 작은 별, 쌀, 작은 반지, 작은 골무, 좁쌀, 작은 나비 등 재미있는 다양한 파스타가 존재

쇼트 (short) 파스타				
	펜네(튜브형)	파르팔레(넥타이형)	라비올리(만두형)	파스티네(미니형)

* 사진 출처: 브리태니커 비주얼사전

□ 파스타 면과 소스의 다양화와 함께, 영양 면에서도 뒤지지 않는 슬로푸드로서의 인식이 확대되면서 세계인에게 인기

○ 19세기 초 나타난 토마토 소스는 파스타 요리를 더욱 다양하고 풍부하게 하였으며, 세계적인 메뉴로 확장시키는 원동력 역할

○ 대중화되어 있는 파스타가 아닌 독특한 모양과 색깔의 파스타를 관광 상품으로 개발하여 이탈리아 주요 관광지에서 판매

- 오징어먹물, 샤프란, 고추, 시금치, 바질, 비트 등 이탈리아의 향토색 짙은 천연 재료를 사용하여 다른 나라의 맛과 차별화

○ 식물성 재료로 만들어져 살찔 위험이 적은 지중해식 음식으로, 소스의 재료에 따라 영양과 칼로리를 조절할 수 있는 것이 장점

* 파스타 면의 글루텐은 다른 전분에 비해 천천히 분해되는 성질이 있어 체내에 여분의 지방이 축적되는 것을 예방

백년의 가게 '파브리카 델라 파스타'의 혁신!

▷ **500년 전통의 이탈리아 그라냐노 파스타 마을에 위치한 '파브리카 델라 파스타'는 혁신적인 디자인으로 120가지 이상의 파스타를 생산하여 전 세계에 판매**

- 새로운 디자인 도입으로 단절되었던 전통의 맥을 다시 잇는 데 성공한 **모챠家**에 시장(市場)이 주목('11.5.22, KBS **백년의 가게**)



세계인이 가장 사랑하는 음식

□ 세계에서 가장 사랑받는 음식으로 선정된 파스타는 레스토랑뿐만 아니라, 즉석 식품으로도 손쉽게 즐길 수 있는 기회를 제공

○ 파스타는 유럽뿐만 아니라 필리핀, 과테말라, 브라질, 그리고 남아프리카에서도 가장 인기 있는 음식으로 선정('11.6.15, BBC)

* 미국 **농업부**(USDA)는 파스타를 비만과 성인병 예방에 좋은 건강 음식으로 인정

○ 양질의 서비스와 장소가 제공되는 지중해풍 레스토랑이나 스테이크 하우스 등에서 고가의 파스타를 즐기는 사람들이 증가

○ 바쁜 현대인들을 위한 인스턴트 파스타도 많이 판매되어 있어, 저렴한 가격으로 누구나 손쉽게 파스타 요리를 맛볼 수 있음

* 최근 유럽에서도 저렴한 가격으로 소스를 선택해 먹을 수 있는 컵 파스타가 스낵 시장과 패스트푸드 시장의 강자로 등장('11.4.15, **식품외식경제**)

□ 파스타 생산과 소비는 점차 증가하는 추세이며, 소비 시장이 유럽뿐만 아니라 전 세계로 점차 확대되는 추세

○ 전 세계 파스타 생산량은 13,500만 톤에 달하며, 그중 이탈리아가 332만 톤, 미국이 200만 톤 가량을 생산('12, UN.AFPA)

* 세계 파스타 매출액: ('03)130억 달러 → ('10)160억 → ('15)190억('11.6.15, BBC)

○ 파스타 1인당 연간 소비량은 이탈리아 26㎏으로 1위, 미국 8.8㎏으로 7위, 일본이 1.7㎏으로 48위를 차지('12, UN.AFPA)

* 베네수엘라가 2위, 튀니지와 칠레, 페루도 10위 안에 들었으며, 멕시코, 아르헨티나, 볼리비아 사람들도 영국인보다 더 많이 먹는 것으로 조사

파스타 소스 이름에 대한 이해

▷ **파스타 요리 이름은 '파스타 종류 + 소스의 종류'로 구성되어 있으며, 소스 이름 앞에는 전치사인 'alla, alle, al, ai'가 붙는 형식**

- 볼로네즈(bolognase: 다진고기, 토마토 퓌레), 알프레도(alfredo: 버터, 치즈, 크림), 카르보나라(carbonara: 크림, 베이컨, 달걀, 치즈), 봉골레(vongole: 조개), 페스카토레(pescatore: 해산물), 페스토(pesto: 마늘, 바질, 올리브유, 치즈 등), 뽀모도로(pomodoro: 토마토 소스), 베샤멜(bechame: 화이트 루, 우유), 프타네스카(puttanesca: 토마토, 올리브, 양파, 오레가노, 안초비 등)

Ⅲ. 국수 만화경(동양편)

세계를 강타한 동양의 면(麵)

□ 세상 모든 사람들에게 가장 친숙한 요리를 일컫는 세계 4대 요리를 들자면 프랑스, 중국, 일본, 태국 요리로 동양 3개국이 포함

○ 선진국을 비롯한 거의 모든 나라에 중국, 일본, 태국, 베트남 음식점이 없는 곳이 없을 정도

- 역설적이지만 근대기에 서구열강의 식민지 또는 주둔지로서 외국인의 출입이 자유로웠던 것이 친숙해진 원인 중의 하나

* 이탈리아의 피자, 파스타가 신대륙에 확산된 이유 중의 하나가 2차 세계대전시 이탈리아에 주둔했던 미군들이라는 것은 잘 알려진 사실

- 단순히 알려진 것에 안주하지 않고 적극적으로 그들에게 친숙한 메뉴를 발굴하고 정치, 경제, 문화를 적극 활용한 것이 성공원인

* 태국의 똠양꿈은 스프에 익숙한 서양인에게 자연스럽게 확산되었으며, 일본 스시는 캘리포니아 롤이라는 변형을 통해 날 것에 대한 거부감을 약화

○ 현재는 자국 요리 전반으로 확산시켜 중국의 볶음 요리, 태국·베트남의 쌀국수, 일본의 우동과 소바가 세계의 음식으로 격상

□ 한식세계화를 추진하는 우리나라의 입장에서 세계적인 음식으로 자리매김한 동양 3국의 요리를 제대로 아는 것은 전략의 기본

○ 중국, 일본, 동남아의 다양한 국수와 고유의 양념, 식재료 등을 알아보고 우리 한식의 벤치마킹 모델로 해볼 필요성이 있음

세계 4대 요리와 별개인 세계 3대 진미

▷ **세계의 무수한 미식가로부터 오래 전부터 인정되어온 진미는 모두 프랑스와 관련이 깊은 요리로 아직까지 종주국의 지위를 확보하는데 기여**

- 첫 번째는 서양송로버섯인 트뤼플, 두 번째는 푸아그라(비대한 거위나 오리의 간), 세 번째는 캐비어(소금에 절인 철갑상어의 알)로 일반인은 엄두도 못 낼 가격

중 국 | 세계 면 요리의 종주국

□ 면에 들어가는 재료에는 밀, 쌀, 녹두, 고구마 가루 등이 있으며, 주로 중국의 북부지역에서는 밀, 남부지역에서는 쌀을 이용

○ 밀가루와 물로 만드는 면에는 량미엔(涼麵), 라미엔(拉麵), 미수아(宮麵), 로미엔(撈麵), 차우미엔(炒麵) 등으로 다양

- 량미엔은 식초와 간장을 기본으로 땅콩, 오이가 곁들여지는 여름 음식이며, 라미엔은 손으로 길게 뽑는 현대식 라면의 원조
- 미수아는 푸젠성(福建省)과 대만에서 생일날에 돼지족발을 곁들여 먹으며, 로미엔은 해산물 등 볶은 고명을 얹어 먹는 비빔면
- 차우미엔은 볶음면으로 중국뿐만 아니라 미국 등 북미, 브라질 등의 남미, 남아메리카까지 퍼져나간 글로벌 국수


량미엔(涼麵)


미수아(宮麵)


로미엔(撈麵)


차우미엔(炒麵)

○ 식감과 향을 더하기 위해 계란 등을 넣은 밀가루 면으로 요우미엔(油麵), 요미엔(幼麵), 미폭(麵薄), 자지미엔(蝦子麵) 등이 있음

- 요우미엔은 겨울에도 면이 얼지 않게 하기 위해 옥수수 기름을 첨가하며, 요미엔은 중국 남부지역 대표의 가늘게 뽑은 수타면
- 미폭은 평평하고 넓은 모양이 특징으로 생선완자와 버섯을 갈아 놓은 고기가 얹어지며, 특히 싱가포르에서 단연 인기


요우미엔(油麵)


요미엔(幼麵)


미폭(麵薄)


자미지엔(蝦子麵)

○ 쌀면은 밀가루 면과 달리 반죽에 소금을 첨가하지 않는 것이 특징으로 샤허펀(沙河粉), 라이펀(濑粉) 등이 있음

- 샤허펀은 반죽을 얇게 펴서 넓게 만들고 일정한 너비로 칼로 잘라내어 만드는 우리나라의 칼국수와 닮은 꼴
- 라이펀은 쌀가루에 타피오카 전분을 넣어 길게 뽑아 만드는 면으로 고명은 대부분 거위구이가 곁들여짐

* 지역적으로는 윈난성의 쌀국수(雲南過橋米線), 계림의 쌀국수(桂林米粉)가 특히 유명

중국판 전설 따라 삼천리, 윈난성의 쌀국수(過橋米線)?!

▷ **윈난성 쌀국수의 탄생비화에는 과거 공부하는 남편을 향한 지고지순한 아내의 사랑이야기가 얽혀 내려옴**

- 옛날 과거를 준비하는 서생이 있어 남호라는 호수의 섬에 들어가 공부를 하는데, 공부에 너무 열중한 나머지 아내가 주는 음식을 제때 먹지 못해 음식은 늘 식기 일쑤였고 제대로 먹지 못하여 나날이 야위어 가게 되었다고 함
- 아내가 어느 날 도자기 그릇에 닭을 담아 가져다주니 음식이 식지 않고 남편이 잘 먹어서 여기에 더해 지방 사람들이 좋아하는 쌀국수도 남편에게 주니 남편은 건강을 되찾고 과거에도 장원급제하는 경사가 있었다고 전해짐

○ 이외에 밀, 쌀, 녹두, 고구마 등에서 녹말만을 걸러낸 전분을 이용하는 펜시(粉絲), 리앙피(凉皮), 라오슈펜(老鼠粉)도 유명

- 펜시는 우리가 통상적으로 생각하는 당면으로 고구마나 녹두의 전분을 주로 이용
- 리앙피는 곡식의 가루에 물을 섞어 전분만 걸러내고 다시 쪄내어 만들며 마늘, 매운 고추기름 등을 넣은 국물에 넣어 즐김


샤허펀(沙河粉)


라이펀(濑粉)


펜시(粉絲)


리앙피(凉皮)

중 국 | 최고 인기의 6대 면(麵) 음식

□ 요리문화가 발달한 중국에는 이를 대표하는 6가지 국수를 자랑

○ **단단미엔(擔擔麵)**은 쓰촨성(四川省) 태생답게 국물이 맑으면서도 화끈하게 매운 맛과 땅콩의 풍미를 자랑하는 서민의 음식

○ 산시성(山西省)의 **따오샤오미엔(刀削麵)**은 식감도 뛰어나지만 반죽을 얇은 칼로 쳐서 솥으로 날려 넣는 모습이 볼거리

○ **뉴로우라미엔**(牛肉拉麵)은 생면에 친근한 소고기 국물이 들어가는 란저우(蘭州)의 대표 음식


단단미엔(擔擔麵)


따오샤오미엔(刀削麵)



뉴로우라미엔(牛肉拉麵)

○ 광둥성의 **이후이멘(伊府麵)**은 물 대신 계란노른자를 넣어 반죽하며, 면을 삶았다가 다시 기름에 튀겨내어 장기보존이 가능

○ **러깐미엔(熱干麵)**은 두툼한 면에 깨로 만든 양념장을 끼얹고 각종 야채를 올려 먹는 우한(武漢) 사람들의 고소한 아침 식사

○ **자장미엔(炸醬麵)**은 중국 된장에 고기를 볶아 소스를 만들고 그 위에 생야채를 곁들이는 베이징(北京)의 음식

* 짜장면의 원조로 우리 것에 비해 짜고 고소함은 덜함


이후이미엔(伊府麵)


러깐미엔(熱干麵)


자장미엔(炸醬麵)

일 본 | 면(麵)의 발달사

□ 13세기 소멘(素麵)에서부터 시작해 우동, 소바, 라멘, 인스턴트 라면에 이르기까지 장족의 발전을 거듭('09, **KBS 누들로드**)

○ 중국 송나라에서 발달한 국수 문화가 일본 선종(禪宗)의 유학파 승려들에 의해 일본으로 전래되기 시작

- 최초의 전래는 일본 도호쿠사(東福寺)의 창건자인 **쇼이치**(聖一)에 의해 소면이 도입

* 당시는 가마쿠라 막부시대(1192~1333년)로 중국 상인들이 큐슈 하카타에 중국인 거리가 형성될 정도로 양국 간 교류가 빈번

- 그러나 당시의 소면은 승려와 상류층만 즐길 수 있는 최고급 별식으로 송나라와 같은 대중화는 이루어지지 않았음

○ 우동은 무로마치(1336~1573년)부터 에도시대(1603~1867년)에 걸쳐 서민생활에 빠르게 뿌리 내리기 시작('06, 岡田哲)

○ 메밀을 이용하는 소바는 에도시대에 민중의 음식으로 꽃을 피우기 시작하며, 특히 18세기에는 그 인기가 우동을 추월

- 맷돌이 생활필수품으로 자리 잡고, 에도 인근에서 쉽게 구할 수 있는 메밀을 국수의 재료로 이용하기 시작

에도시대, 도쿄(東京)는 세계 최대의 도시였다?!

▷ **일본을 통일한 도쿠가와 이에야스(德川家康)가 지방영주(다이묘)들을 관리할 목적으로 시행한 일종의 볼모제인 참근교대(參勤交代)제로 인해 도시가 번성**

- 지방영주들은 격년으로 에도에서 의무적으로 거주해야 했는데, 이 때 이들을 수행하기 위한 수행원들도 따라오면서 도시가 커지고 이에 따라 자연스럽게 초밥 등의 음식문화가 발전하면서 그 속에서 메밀 소바의 전성기가 시작('09, KBS)
- 당시 도쿄의 인구는 100만 명으로 베이징 60만, 파리 55만 보다 더 인구가 많은 도시

○ 라멘은 메이지 시대에 중국에서 라미엔(拉麵)이 도입되면서 시작

- 기본이 되는 국물에 따라 돈코츠(돼지뼈), 미소(된장), 쇼유(간장), 시오(소금) 등으로 구분되면서 발달

일 본	3대 우동 + α

□ 중국에서 전래되었던 우동의 제조기술은 14세기를 거치면서 빠르게 일본 현지화 되었고 지역 고유의 향토음식으로까지 발전

○ 카가와현(香川縣)의 사누키(讚岐) 우동은 일본 최초의 우동으로 찰기가 우수하고 가장 맛있는 것으로 정평

- 벼 재배가 어려워 밀농사를 주로 지었는데, 질 좋은 밀가루와 세토나이카이(瀨戶內海)의 천일염이 반죽으로 만나 찰진 면발이 탄생
- 반죽을 만들 때도 발로 꾹꾹 밟아 기포가 생기지 않도록 하기 때문에 탄력이 생기고 면에 쫄깃함이 배가

○ 군마현(群馬縣)의 미즈사와(水澤) 우동은 반투명하면서도 윤기가 흐르고 찰기가 있는 것이 특징인 400년 역사의 전통 음식

- 여름철 더위를 잊기 위해 메밀국수를 먹는 것처럼 간장 소스에 찍어 먹는 자루 우동이 일반적인 방식

○ 아키타현(秋田縣)의 이나니와(稻庭) 우동은 300년 이상의 역사를 가진 가는 면발이 특징

- 손으로 늘려 만든 면을 건조했다가 다시 삶아 먹는 방식으로 면발이 가늘고 매끄러워 부드러운 맛이 일품

○ 야마나시현(山梨縣)의 호우토우(ほうとう)는 오랫동안 우려낸 국물에 야채를 듬뿍 넣어 먹으며 된장으로 간을 맞추는 것이 특이

* 일본 전국시대의 명장 **다케다신켄**(武田信玄)이 전투식량으로 이용했다고도 전해지는 향토 음식



사누키 우동



미즈사와 우동



이나니와 우동



호우토우

일 본 | 3대 소바

□ 에도시대부터 가츠오부시(가다랑이 포), 제면기술의 발달과 관동 지방의 메밀 재배의 융성으로 일본인들의 고향 음식으로 자리매김

○ 시마네현(島根縣)의 이즈모(出雲) 소바는 통째로 메밀을 빻아 가루 내어 반죽을 하여, 메밀 특유의 구수함을 느끼기에 충분

- 3단으로 고명을 담은 찬합(1단: 김, 파, 가츠오부시, 2단: 마, 3단: 날계란 등)으로 이루어진 와리코(割子) 소바가 특히 유명

* 면을 소스에 담그는 것이 아니라 소스를 면에 뿌려 먹는 방식이 독특

일본에는 해 넘기기 소바가 있다?!

▷ **일본인들은 12월 31일 밤에 한해를 정리하는 의미에서 해 넘기기 소바(年越し蕎麥)를 먹음**

- 가늘고 긴 소바처럼 장수하기를 바란다는 의미와 잘 끊어지는 소바의 특성을 이용하여 한 해의 어려웠던 일이나 나쁜 액운을 잘라버리기 위해 먹는다는 설이 존재

○ 이와테현(岩手縣)의 완코(碗子) 소바는 젓가락질 한 번에 먹을 수 있는 양만큼씩 계속해서 나오는 것이 특징

- 옛날 한 번에 많은 양을 만들기 어려워, 조금씩 만들어 손님에게 접대하던 문화가 현재까지 이어지는 것(RDPC 홈페이지)

○ 나가노현(長野縣)의 토가쿠시(戶隱) 소바는 대나무를 짠 원형의 소쿠리에 5~6 다발의 소바가 담겨 나오는 것이 특색

- 토가쿠시의 신사를 방문하던 수행자들이 가지고 다니던 음식이 방문자를 위한 요리로 탈바꿈(**hoteguru.com**)



이즈모 소바



완코 소바



토가쿠시 소바

일 본 | 3대 라멘

□ 원형은 중국에서 전래되었으나 일본은 전통 식재료인 된장(미소), 돼지고기, 간장 등을 이용한 라멘으로 중화면(中華麵)을 재해석

○ 홋카이도(北海島)의 삿포로(札幌) 라멘은 일본 전통 된장을 베이스로 하여 탄생한 미소라멘의 원조

- 돼지 지방을 녹인 라드로 볶은 숙주나물과 갈아놓은 돼지고기를 된장이 들어간 사골국물로 끓여내어 특유의 풍미가 넘침

* 삿포로에서 많이 나는 게, 오징어, 가리비 등의 해산물을 집어넣어 그 점포만의 독특한 맛을 연출하고 있으며, 시내에 약 1,000개소가 성업 중

- 1955년 포장마차의 주인 **오미야모리토**(大宮守人)가 돼지된장국에 면을 넣어 손님에 대접한 것이 시초가 된 일본의 명물

○ 후쿠오카(福岡)의 하카타(博多)라멘은 진한 돼지뼈 국물을 기본으로 하는 돈코츠 라멘의 원조

- 돼지 사골의 흰 국물에 가는 면발이 특징이며, 국물이 남아있을 때 사리를 추가하는 '카에다마(替えだま)'를 외치는 재미도 쏠쏠

○ 후쿠시마(福島)의 키타카타(喜多方) 라멘은 간장 국물이 기본이 되는 순한 맛이 일품

- 간장 국물에 차슈(돼지고기 편육), 죽순, 파 등의 고명을 올려 먹는 깔끔한 맛이 좋으며 구불구불한 면도 특색



삿포로 라멘



하카타 라멘



키타카타 라멘

베트남 | 쌀국수 중심의 면 요리

□ 베트남은 중국과의 오랜 교류를 통해 남방지역의 쌀국수를 들여왔으며 자국 식재료와의 결합을 통해 독특한 요리문화를 형성

○ 뜨거운 국수로는 타피오카와 쌀을 이용해 만든 반깐(Banh canh), 분보후에(Bun bo Hue), 분리에우(Bun rieu) 등이 존재

- 반깐을 기본으로 하여 게를 넣으면 반깐꾸어(Banh canh cua), 어묵을 넣으면 반깐짜까(Banh canh cha ca)가 탄생

* 돼지다리와 새우를 넣으면 반깐지오해오똠띳(Banh canh gio heo tom thit), 새우만 넣으면 반깐똠(Banh canh tom)으로 변신

베트남에서 국수를 지칭하는 말은?!

▷ **반(Banh), 분(Bun), 미(Mi), 후띠우(Hu tieu) 등은 국수의 종류를 지칭하는 단어로 뒤에 부재료를 이르는 명사가 붙으면 다양한 국수가 됨**

- 반(Banh): 원료 곡물(쌀, 타피오카)에 관계없이 가루로 만들어진 국수 또는 빵
- 분(Bun): 우리나라의 국수보다 가늘면서 단면은 동그란 모양의 쌀국수
- 미(Mi): 색깔이 하얗거나 노란 밀가루로 만든 국수
- 후띠우(Hu tieu): 면발이 우리나라의 칼국수처럼 넓적한 면

- 분보후에는 쇠고기가 모양이 가느다랗고 동그란 쌀국수에 들어간 형태이며 레몬그라스의 향이 강한 베트남 중부의 대표 음식

- 분리에우는 돼지고기 국물을 기본으로 만든 쌀국수로 위에는 베트남에 많은 논게를 갈아 놓은 것을 고명으로 올림

* 이외에도 토마토 스프와 새우를 으깬 것이 첨가되어 풍미를 더함


반깐짜까


반깐지오해오


분보후에


분리에우

○ 건조한 국수를 이용하는 경우로는 반호이(Banh hoi), 분더우맘똠(Bun dau mam tom), 후띠우(Hu tieu) 등이 있음

- 반호이는 쌀국수를 미세한 가락으로 만들어 다시 덩어리로 만들고 그 위에 염교와 돼지고기를 얹은 모양이 특이한 국수
- 분더우맘똠은 눌려진 쌀국수에 튀긴 두부와 새우를 갈아놓은 것을 고명으로 얹어 먹음
- 후띠우는 소뼈와 닭을 고아 만든 국물에 숙주나물 등의 야채를 얹어 먹는 남부 사이공의 대표 음식

베트남은 원래 쇠고기를 먹지 않아, 쇠고기 국수가 없었다?!

▷ **1880년 중반까지 베트남인들은 쇠고기를 먹지 않았으나, 베트남 북부 하노이를 점령한 프랑스군이 쇠고기 요리법을 전수**

- 이후 하노이를 중심으로 쇠고기와 전통음식인 쌀국수를 함께 먹기 시작하였음
- 베트남에서 주로 아침에 먹는 포(Pho)의 어원도 프랑스군의 식사를 뜻하는 포 토 퇴(pot au feu: 불처럼 뜨거운 그릇)의 푀(feu)에서 기인한다고 전해짐
- 1950년대 이후 베트남이 남북으로 분단되자 남쪽으로 내려간 하노이 사람들이 호치민(사이공)에서 생계수단으로 쇠고기 쌀국수를 팔면서 조리법이 전역으로 퍼져나감

○ 국수의 형태 이외에도 반꾸온(Banh cuon), 고이꾸온(goi cuon), 반으엇(Banh uot) 등의 여러 재료를 싸서 먹는 방식도 발달

- 반꾸온은 닭고기와 각종 야채를 옥수수 전분과 쌀가루 등을 이용하여 말아 찌는 음식이며, 고이꾸온은 월남쌈으로 잘 알려진 형태

* 반으엇은 베트남식 생선소스인 느억쩜(nuoc cham)에 찍어먹는 것이 특징


반호이


분더우맘똠


후띠우


반꾸온

태 국 | 동남아에 영향을 준 면

□ 중국의 다이족에 의해서 분식(粉食)이 전래되었다고 추정되는 태국의 면 문화는 인도네시아, 라오스뿐만 아니라 네덜란드에도 영향

○ 바미(bami)는 중국의 라미엔(拉麵), 미폭(麵薄)과 형태가 흡사한 돼지고기 볶음국수로 인도네시아, 네덜란드에도 존재할 정도

- 무슬림이 대부분인 인도네시아에서는 박미 아얌(bakmi ayam) 또는 미 아얌(mie ayam)이라 하여 닭고기가 돼지고기를 대신
- 인도네시아를 점령했던 네덜란드에도 바미 고렝(Bami goreng)이라는 이름으로 이 음식이 퍼져 인기를 구가

○ 칸놈 친(Khanom chin)은 쌀국수를 만들고 3일간 발효시킨 후 찌고 체에 걸러 다시 쌀국수로 탄생하는 손이 많이 가는 음식

- 현재 태국의 중앙 지방에 거주하는 중국의 몽족에 의해서 전래된 것으로 추정하며, 이름에도 중국을 상징하는 '친'이 들어감

○ 남 지아오(Nam ngiao)는 발효시킨 쌀국수에 쇠고기, 돼지고기뿐만 아니라 선지, 토마토가 들어가는 맵고 짠 요리

- 태국 북부의 프래(Phrae)에서는 특별한 행사에 빠지지 않는 신성한 음식으로 통하며, 미얀마에도 거의 동일한 음식이 존재

○ 파키마오(pad kee mao)는 '술 취한 국수'라는 별명이 있으며, 각종 해산물, 두부, 돼지고기, 야채가 듬뿍 들어가는 음식

* 별칭의 유래에 대해서는 '어떤 이가 술을 마시고 만들었기 때문'이라는 설과 '맵기 때문에 열을 식히기 위해 술을 마셔야 하기 때문'이라는 추측이 전함


바미고렝


칸놈 친


남 지아오


파키마오

Ⅳ. 시사점

한식세계화의 관점에서 국수의 가치에 대한 재평가 필요

□ 국수는 동서양 사람들에게 모두 익숙한 모양을 가지고 있으면서도 나라의 특징을 반영한 양념, 재료가 사용되는 세계적 음식

○ 주식이자 별식인 동시에 연회요리나 단품으로 제공할 수 있는 활용도가 높은 요리이며 최근 미각여행의 중요 콘텐츠로도 부상

- 중국 본토의 지역별 국수와 일본의 소바, 우동 체험 등은 젊은 층의 특별한 미각여행으로 각광받고 있음

○ 전통기법과 식재료를 이용할 경우 슬로푸드의 성격이 강하며, 재료만 준비되어 있다면 패스트푸드로도 가능한 장점이 있음

- 현재 세대들은 전통문화, 특별한 식소재에 그 만한 값을 지불하는 것을 당연시 하는 세대이므로 우리 국수의 가치발굴이 시급

* 파스타의 1만원은 당연하고 칼국수, 냉면은 7천원도 비싸다는 인식이 강하나 스토리나 전통이 있는 음식(유명 평양냉면점) 등에는 기꺼이 지불

문화유산 가치와 경제적 가치를 동시에 고려한 종합연구가 필요

□ 농촌 문화자원이라는 관점에서 접근하여 재료, 국수 제법, 조리과정, 양념, 고명 등을 총체적으로 연구·기록하는 것이 시급한 중요 분야

○ 국수를 비롯한 전통음식은 건강기능성 뿐 만 아니라 식습관과 예절, 이야기, 로컬푸드, 상품화 등 다양한 콘텐츠가 내재

- 특히 종가의 경우 전수자의 연령이 높아 비법이 잊힐 가능성이 높기 때문에 기록을 통한 보존 연구가 시급

* 전수자는 단순히 기능보유자가 아니라 음식에 얽힌 이야기, 장 담그던 이야기, 재료를 조달하고 보존하는 방법 등을 기억하는 살아있는 정보창고

○ 국수 그 자체 뿐 아니라 마을의 역사, 특산물, 생태환경, 전통 식습관과 예절, 상차림과 그릇 등 종합적인 측면의 접근이 필요

- 궁극적으로 한식의 세계화를 위해서는 조리법 뿐 아니라 관련된 콘텐츠를 동시에 연구하는 전방위적 접근이 중요

* 중국, 태국, 일본의 경우 자신들의 요리문화와 관련된 모든 문화 콘텐츠를 활용하여 업소의 인테리어, 상차림, 음악, 점원의 옷차림에 일괄 적용

문화를 알리는 가장 좋은 방법, 문화적 접근

▷ **일본은 종전 후 미국과의 국교 정상화를 위해 문화적인 접근 방법으로 좋은 성과를 올렸으며 중국도 자신들의 강점을 살린 스포츠, 문화외교로 접근**

- 워싱턴 DC에 있는 포토맥 강변에는 일본에서 제공한 왕벚나무가 가로수로 식재되어 있으며 회담 장소에 일본 그림, 일본 음식 등을 적극 활용
- 세계적으로 인정받는 일본 애니메이션들은 일본의 복장, 건물, 민담에 나오는 요괴, 음식 등을 표현하여 자연스럽게 일본에 대한 호감도를 높임
- 중국은 청나라 때부터 알려진 요리를 외교에 적극 활용하였으며, 특히 자국의 강점인 스포츠외교를 펼친 것으로도 유명(**닉슨**이 중국을 방문하게 만든 핑퐁외교)

꾸준한 한식세계화 추진 정책이 필요

□ 국가주도의 한식세계화에서 선도 사업가, 업체 등을 지원하는 형태로 선회할 시기

○ 국민과 민간업체의 관심을 유도하는 충분한 성과를 거두었으므로 다음 단계인 우량업체, 사업가의 육성으로 선회가 요구되는 시점

○ 드라마나 어린이 프로그램(뽀로로) 등 강력한 파워를 가진 매체에 우리문화를 자연스럽게 보여주는 우회 홍보전략과 인내심도 중요

* 일본 애니메이션의 거장 **미야자키 하야오**는 자신의 작품을 통해 자연생태, 민담과 전설, 전통문화 등을 소개하여 세계인에게 일본문화에 대한 동경심을 심어 줌

○ 지역별로 전통국수를 지정하고 표준 레시피를 지역 내 음식점에 제공하여 균일한 품질을 제공하고 필요에 따라 인증제도 적용

* 우리 국수는 문화적 전통, 로컬푸드, 건강식과 강하게 연계되어 있음에도 불구하고 국민들에게 상당히 저평가되어 개선이 시급

RDA 인테러뱅
INTERROBANG 2011. 1. 12. 창간

발행인: 이양호
편집인: 이병서, 조우석, 강방훈, 이동현
발행처: **농촌진흥청**
경기도 수원시 권선구 수인로 126(서둔동)
전화 031-299-1066 **전송** 031-299-2899
인쇄처: 전우용사촌(주) 02-426-4415
ISSN: 2233-5056
발간등록번호: 11-1390000-002866-03

* 본지에 게재된 내용은 필자 개인의 견해이며 농촌진흥청의 공식 입장과 일치하지 않을 수도 있습니다.
* 본지의 내용을 인용할 때에는 반드시 출처를 명시하여 주시기 바랍니다.