

## 東아시아속의 韓國 麵類 史考

李盛雨

漢陽大學校 家政大學 食品營養學科

(1992년 2월 25일 접수)

### A Bibliographical Study on Korean Noodles in the East Asia

Sung Woo Lee

Dept. of Food and Nutrition, Hanyang University

(Received Feb. 25, 1992)

#### ABSTRACT

East Asian noodles developed after the changes of the times. And nowadays, East Asian noodles were existed traditionally : La-myun(粒麵, Chinese noodle) which was native to China, So-myun(素麵, Japanese noodle) which was native to Japan, Apchul-myun(押出麵, namely Naeng-myun(冷麵) which is a buckwheat vermicelli) which was native to Korea, Jul-myun(切麵, namely Kalguksoo which is a hand-made chooped noodle) which generally known in the East Asia and Mibun(米麵) and Habun(河粉) which were native to the southern part of China.

To examine Korean noodles in particular, Korean don't have La-myun, So-myun and Mibun but have mainly apchul-myun and Jul-myun.

To examine the geographical distribution of noodles, Apchul-myun is prevalent in the plateau of dry field farming area where grow much buckwheat and Jul-myun is prevalent in the south of rice farming area.

#### I. 서론

우리나라 古代에는 食生活에 관한 文獻이 너무나 不足하고, 더욱이 麵類에 관한 資料가 매우 적다. 그리고 본래 밀가루를 가리키던 麵이란 글자가 왜 국수를 가리키는 麵類가 되었는지도 모른다. 또 그 후의 東아시아의 麵類에 대하여도 우리 資料로서는 도저히 풀 수 없다.

이에 中國의 麵類史를 정리해 놓고 여기서 우리나라 麵類史를 抽出정리하여 보고자 한다.

#### II. 上古時代의 麵類

##### 1. 粉食과 粒食

곡물을 먹는 方法은 粉食과 粒食으로 크게 나눈다. 粉食의 代表的인 穀物은 밀이고, 粒食은 쌀이다. 유라시아 大陸의 西쪽에서는 밀을 가루 내어 빵으로 먹는 粉食이고, 東쪽에서 新石器時代에 접어들면서 조나 기장이 많이 재배되고 이들은 갈돌이나 절구로 가루 내어 먹었을 것이나 土器가 크게 발달하니 날 알 그대를 삶거나 찌서 粒食을 하게 되었다. 쌀이 보급되니 더욱 粒食이 많아졌다. 그러다가 東方에 밀

이 보급되었다. 밀의 傳來를 이제까지 漢代부터라 하였으나 最近 B.C. 3000~2000年의 安徽省 鈞南台와 B.C.4000年의 河南省 廟底溝 유적에서 炭化된 밀이 發見되었다. 이와 같이 新石器時代에 밀이 있기는 하였으나 그다지 중요한 곡물은 아니었던 것 같다<sup>1)</sup>.

文獻上으로는 甲骨文文字에 麥字가 나오고 BC 1세기의 「汜勝之書」에는 비로소 小麥과 大麥이 구별되었다.

한편 河北省 邯鄲의 戰國時代(B.C. 403~221)의 유적에서 멧들이 발견되었다. 이로써 밀을 재배하는 기술과 이것을 가루내는 멧들이 set가 되어 戰國時代에 西方에서 中國에 들어오고, 漢代에는 粉食이 本格的으로 普及되었다. 그리하여 밀은 껍질이 질기고 胚乳가 부서지니 이제 華北의 粒食의 一部는 粉食으로 되돌아 왔다.

한편 우리나라에서는 文獻에는 없지만 原三國時代(A.D. 0~300)의 경남 김해와 경주에서 밀의 유물이 나왔다. 또 갈돌·절구 이외에 2~3세기의 평양 古墳에서 멧들이 발굴되었으니 이 무렵 우리나라에도 밀의 粉食이 있었던 것 같으나 어떤 形態인지는 알아낼 資料가 없다.

## 2. 麵과 餅이란 글자의 뜻

中國 後漢代의 「說文解字」에서 밀가루를 麵이라고 풀이하였다. 또 中國의 여러 字典에서 麩의 正字는 麵이라 하였으니 麵은 바로 麩의 俗字란 뜻이다. 그러다가 1961年의 簡字體에서는 面을 쓰게 되었다<sup>2)</sup>.

그런데 麵이란 글자는 九經속에 없고, 王莽(新代)時代에 비로소 나타난다.

한편 밀가루인 麵을 原料로 하여 많은 食品을 두루 餅이라 하였는데, 餅이란 글자는 「周禮」나 「禮記」에 나타나지 않고 「方言」(A.D. 17)이나 「急就篇」(B.C. 48~33)에 나타나며 특히 後漢代의 「釋名」(A.D. 2세기)에 의하니 餅은 麵을 반죽하여 합한 것이라고 풀이하고 있다.

이로서 麵이나 餅은 紀元 前後에 보급된 것이라 하겠다.

그리고 곡물·豆類 등의 가루를 主原料로 하여 線狀으로 加工한 食品을 麵條 또는 接尾語를 붙여서 麵條兒라 하는데, 이 麵條를 그냥 麵만으로도 表示한다. 麵의 원류는 밀가루에서 출발하여 밀가루 아닌 다른 곡물로도 만들어지고 宋代에는 麵이 餅의 kategori에서 홀연히 獨立하였다.

다음은 우리 나라 조선시대의 문헌을 보자. 「諺解救急方」(1607)에서 麵을 진가루, 「東醫寶鑑」(1611)에서 麵을 밀가루라 하였고, 「訓蒙字解」(1527)에서는 국수, 「方言輯釋」(1798)에서도 국수라 하였다. 傳統을 重視하는 醫書에서는 본디의 麵의 뜻인 밀가루를 그대로 가리키지만, 一般 字典에서는 當時의 世俗에 따라 국수라고 풀이하고 있다. 곧 麵은 처음은 밀가루를 가리키다가 후에는 국수를 가리키기도 한다. 따라서 「雅言覺非」(1819)에서는 麵은 본디 麥末을 가리키는 字인데 東人은 眞末이라고도 하고, 芻水라고도 하는데 이것은 잘못된 풀이라 하였다. 그런데 이것은 中國式에 따른 것으로 잘못된 것은 아니다.

또 「松南雜識」(1800年代 中葉)에 의하니 밀가루(麵)로 국수를 만드는데, 밀가루에 麩(누룩 → 국)을 넣으면 맛이 없는 술이 되니 국수로 바서는 麩이 怨讐이니 麩訾라 한다는 것이다. 어거지인 것 같다.

그런데 麵이 앞서 말한 것처럼 밀가루 국수만을 가리키는 것은 아니다. 「鎖尾錄」(1592~1601)에 의하니 木末(메밀) 8斤로 麵을 만든다고 하였다. 우리나라 朝鮮時代에는 麵을 麵이라고 적기도 하였다. 이로서 국수란 곡물의 종류에 관계없이 線狀으로 加工한 것을 통털어 말한다는 것을 알 수 없다<sup>3,4)</sup>.

## 3. 上古時代의 우리나라 麵類

우리나라의 上古時代에는 밀이 있었고, 멧들이 있어서 밀가루를 얻고 있었던 것으로 짐작되기는 하나, 麵類에 관한 구체적인 文獻이나 유물이 없다.

## Ⅲ. 三國 및 統羅時代의 麵

### 1. 餅

(1) 餅의 分類

後漢代의 「釋名」에 의하니 밀가루 食品인 餅을 蒸餅 · 燒餅 · 湯餅으로 나누고, 6세기의 「齊民要術」에서는 “기름으로 加熱한다”는 밀가루 食이 나오니 우리는 分類의 必要上 우선 油餅이라 해두겠다.

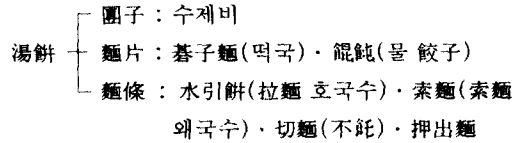
또 밀가루 아닌 다른 곡물로써 만든 食品가운데서 餅에 해당하는 것은 餠라 하였다.

中國의 餅은 原則的으로 밀가루 製品이다. 하기가야 餅에서 獨立한 麵條는 例外이다.

그런데 「三國遺事」에 의하면 효소왕(A.D. 692~702)때에 舌餅이란 말이 나온다. 이 舌餅은 오늘날의 백설기인 것 같고, 이것의 原料는 쌀가루이다. 中國의 餠은 밀가루이면 餅, 밀가루 아닌 다른 곡물이면 餠이지만 우리나라와 日本에서는 지금에 이르기 까지 餠은 材料에 關係없이 餅으로 表記하고 있다.

「林園十六志」에서는 中國의 餅餠을 우리나라에서는 재료에 관계없이 마른 것은 餅(떡 · 과자), 젖은 것은 麵이라 하여 區分하고 있다.

그리고 中國 北京의 食品工業研究所의 傳銘은 湯餅 두고 밀가루 반죽을 가느다란 줄 모양으로 한 麵條(麵)와 반죽을 작게 떼어 내어서 손바닥으로 눌러 얇고 편편하게 삶아낸 것을 麵片이라 하여 分類하였다.



(2) 碁子麵과 餛飩

麵片으로서 우선 碁子麵(qizimian, 切麵粥)을 들어 보자. 齊民要術에 의하니 밀가루를 반죽하여 막대모양으로 해서 장기알처럼 썰어 쥘 후에 말린 것을 保存해 두었다가 삶은 것이다. 華北 豪族의 生活을 歲時記風으로 엮은 「四民月令」(A.D. 103~170)에서는 煮餅이라 하였다. 이때의 밀가루 대신 쌀을 사용한 것이 우리의 이른바 떡국으로서 湯餅이란 우리 固有의 表記를 한다.

이 碁子麵이 宋代에 가장 流行하였고, 明代의 「多能鄙事」를 마지막으로 料理冊에서 그 이름이 사라진다. 그러나 陳泰夏의 隨筆에 의하니 台灣 留學時 中國人에 우리의 떡국을 대접하였더니 그 中國人은 자기의 고향인 河北省에 밀가루 떡국이 있다고 하더라는 것이다. 碁子麵도 실제로 一部 남아 있다는 것을 알 수 있다.

한편 곡물 가루를 묽게 반죽하여 장국에다 자연스러운 모양으로 얇고 편편하게 뜯어 넣어 끓인 수제비(水低飛, 麵乾飩)도 麵片에 속할 수 있겠다.

그리고 隋代의 顏之推가 “지금의 餛飩은 모양이

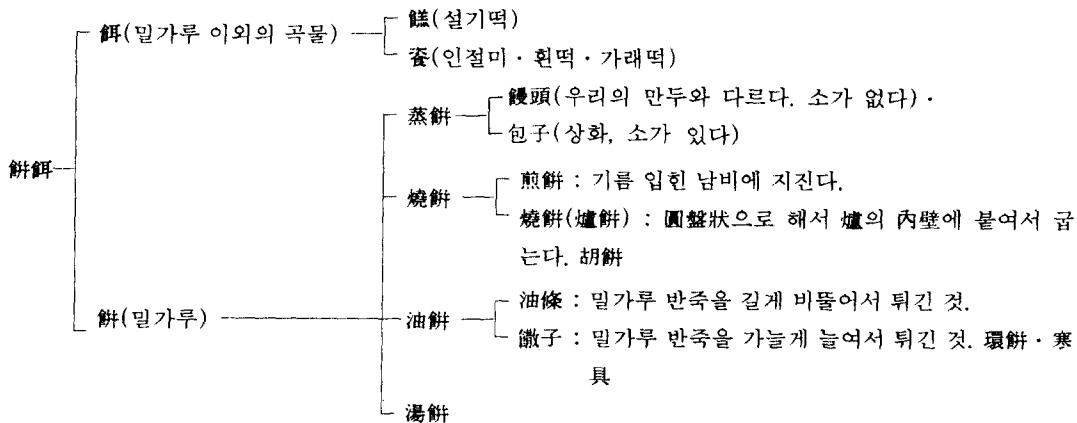


그림 1. 餅餠의 分類

半月과 같고 天下에 널리 먹는다”고 하였다. 圓形의 麵片에 소를 싸서 둘로 접으면 半圓形이 된다. 이것을 삶아 먹으니 지금의 水餃子에 해당한다.

그런데 中國에서는 혼돈은 中國 北部에서는 물餃子이고, 中國 南部에서는 雲吞(완단)이라 하고, 餛飩이란 말이 지금은 없어졌다. 한편 日本의 室町時代(1336~1573)에 日本에서는 국수의 하나인 우동이란 말은 餛飩이 餛飩(운돈)이 되고 이 운돈이 우동이 되었다고 하고 있으나 뭔가 어겨진 것 같기만 하다. 오히려 우리나라의 「屠門大嚼」(1611)에 中國에 국수 잘 만드는 사람이 있어서 이름이 吳同(wú tóng)이라 하였으니 오히려 우동이란 말은 여기서 온 것 같다.

또 日本의 唐菓子에 餛飩이 나오기는 하나 그 正體를 알 수 없다.

### (3) 水引餅

麵條로서 우선 「齊民要術」에 나오는 水引餅을 들어야 하겠다. 그런데 「四民月令」(103~170)<sup>7)</sup>에 煮餅(菴子麵과 같은 것), 水搜餅이 나오는데 水搜餅의 線狀은 麵類로서 水引餅과 같은 것 같다.

그러면 「齊民要術」의 水引餅이 무엇인지 알아보면 이 水引餅은 밀가루를 고기 국물로 반죽하여 젓가락 굵기로 늘여서 1尺(약24m)으로 잘라서 손가락으로 비비면서 늘인다. 그러면 부추잎처럼 얇아지면서 늘어난다.

하기야 이 水引餅이 「齊民要術」이외에 西晉 初期에도 文人の 詩속에 나오고 北齊(550~577)의 高帝가 즐겨 水引餅을 먹었다고 한다.

그런데 水引餅은 왜 고기국물로 반죽하였을까? 麵 자체를 細味하는 한편 고기국물의 鹽分을 利用하기 위한 것이다. 소금물로 밀가루를 반죽하면 밀가루에 含有되는 gluten은 녹아서 쉽게 늘어나도록 하기 위한 것이다. 元代에는 밀가루를 소금물로 반죽하였다.

그런데 明代에는 拉麵(호국수)을 만드는데 흔히 밀가루에 소금 대신 梔水를 쓰는 것이 山東省에 등장한다. 梔水는 弱 alkali性的 鹽類용액으로서, 이것을 넣고 반죽해서 만든 麵은 淡黃色이 되고 彈力性

이 늘어나며 촉감도 매끄러워진다. alkali性이 너무 세면 麵이 오므라든다.<sup>8)</sup>

### (4) 索麵

後漢代의 「釋名」과 唐代의 「膳手經錄」에 索餅이란 이름이 나온다. 그리고 魏(220~265)·晉(265~316)의 「事物紀原」에서 湯餅은 지금의 索餅이라 하였다. 이것만으론 그 實態를 파악하기 어렵다.

이 索餅이란 말이 日本에 등장하는 것은 7세기 경인 것 같다. 中國文化의 大部分이 韓半島을 거쳐 日本에 전해지는데, 韓半島에 索餅을 가리키는 아무런 흔적도 없으니 中國에서 직접 日本에 전해진 것 같다.

그런데 索餅은 元代 初의 「居家必用」에서는 素麵이라 하였고, 이것이 日本의 이른바 소우멘(素麵)이 되었다는 것이다. 이것은 鎌倉時代(1192~1333)에 中國 留學스님에 의하여 日本에 전해진 것이다. 또 우리나라의 「五洲衍文長箋散稿」(1800 경)에서 索餅은 오늘날 이른바 麵이라 하였고, 「松南雜識」(1880年代 中葉)에서 掛麵은 乾者로서 지금의 倭麵이라고 하였는데 이것이 素麵(소우멘)이다.

素麵은 밀가루를 반죽한 것을 한 개의 긴 끈모양으로 늘인다. 이 끈을 2개의 막대 사이에 감는다. 1개의 막대를 고정해 놓고 다른 막대를 끌어 당기면 감긴 끈 전체가 단번에 늘어나서 糸狀이 된다. 이것이 素麵 만들기의 原理이다.

### (5) 切麵

「齊民要術」에는 饅託만들기가 나온다. 밀가루 반죽을 엄지손가락 굵기로 늘여서 2寸씩 자르고 손바닥으로 매우 얇게 눌러서 삶은 것이라 하였다. 밀가루 반죽을 손바닥으로 누르는 것을 托이라 한다.

唐代에는 不托이란 말이 나온다. 이것은 麵棒으로 밀가루 반죽을 펴고, 접어서 칼로 線狀으로 썬 것을 특히 切麵이라 한다. 이것은 손바닥으로 눌러지 않으니 不托이다.

한편 「雲仙雜錄」이란 文獻에서는 切麵을 剪刀麵이라 하였다. 「松南雜識」(1800 年代 中葉)에서는

「雲仙雜錄」에 剪刀麵이 나오는데 지금의 折麵이라고 하였다. 日本에서는 이것을 우동이라 한다.

그리고 「雅言覺非」(1819)나 「才物譜」(1807)에서 湯餅을 바로 국수라 하였다. 특히 「雅言覺非」에서 湯餅은 麵煮(국수 삶은 것)를 말하는데 우리 나라에서는 설날에 먹는 떡국을 湯餅이라 하니 이것은 잘못이라고 하였다. 또 湯餅은 唐代의 不托·罽託이라고 하는데 곧 濕麵을 말한다고 하였다. 이와 같이 국수를 두고 濕麵이라 하였다. 宋代의 吳處厚는 湯餅을 濕麵이라 하였다. 湯餅은 오늘날 麵片과 麵條를 아울러 말하는데, 麵條만을 바로 湯餅이라 하는 것도 이해되지 않는다. 어쨌든 국수무리에 關한 漢字表記가 매우 多岐하고 地域과 나라에 따라 제멋대로이니 매우 어지럽다.

食用法도 다양해진다. 杜甫(712~770)에 槐葉冷淘(淘 일 →도, 일다), 9세기의 「膳夫經手錄」에도 冷淘가 나온다. 槐葉冷淘는 회화나무의 어린 잎의汁을 짜서 이것으로 밀가루를 반죽하여 매우 가늘게 썰어서 삶은 후 차갑게 하여 먹는다. 곧 冷麵의 일종이 나온다.

#### (6) 押出麵과 流下麵

押出麵의 原型은 「齊民要術」의 粉餅과 粢(정미 →찬)이란 麵이다. 이 때 문제가 되는 것은 粉이란 글자이다. 粉을 우리 나라에서는 가루를 가리키지만 中國에서는 쌀의 starch이었다. 지금은 쌀 이외의 곡류 전부의 starch을 말한다.

粉餅은 우선 綠末을 고기의 soup로 반죽한다. 이것을 쇠뿔을 쪼개어 가는 구멍을 뚫은 숟가락 모양의 것에 넣어 끓는 물에 밀어내어 데친 것으로 지금의 唐麵에 해당하는 것이고, 우리 나라의 冷麵도 같은 原理의 것이다. 그리하여 그 製法에 따라 이것을 押出麵이라 하는 것이다.

日本에는 15세기 前半에 녹두 押出麵 곧 唐麵이 들어 왔다고 하지만 우리 나라에 비로소 들어온 年代는 확실히 모르고 있다.

또 粢이란 녹말 대신 쌀의 starch을 써서 밀어낸 麵이다.

조금 자세히 말하면 참쌀가루를 물에 꿀을 섞어

뭉게 풀어 바닥에 많은 구멍을 낸 대나무 국자 같은 것에 넣어 떨어지는 방울을 남비에 떨어뜨린 것이 粢이다. 麵이라기 보다 오히려 菓子에 가깝고, 우리의 올챙이묵과 같은 것이다. 流下麵이라 했으면 좋겠다. 그러니 「齊民要術」에는 壓出麵과 流下麵의 두가지가 있는 셈이다.

녹말이나 쌀가루에는 gluten이 없기 때문에 늘어나지 않고 線狀으로 만들어도 바로 뚝뚝 끊어진다. 따라서 바로 熱湯속에 넣으면 굳어지고 starch는 α-化한다. 그러니 押出麵은 일반적으로 물이 끓고 있는 남비속에 麵을 밀어내는 것이다.

그런데 唐代의 文獻인 「酉陽雜俎」에 細麵과 飛麵이 나오는데 이들이 구체적으로 무엇인지 알 수 없다. 押出麵인 것 같기도 하다.

#### (7) 唐代 麵 發達의 背景

唐代에 접어들니 切麵이나 밀가루 아닌 다른 곡물을 쓰는 押出麵도 나타나니 麵이 자리잡게 되었다. 그 背景을 보니 이 時代에 華北 平野에서 그 2年 3毛로 밀의 生産量이 增大하였고, 製粉技術의 革新을 생각해야 한다. 또 「新唐書」에 의하니 玄宗妃가 生日에 湯餅을 만들었다는 것인데 麵은 길기 때문에 이것을 먹으면 壽命이 길어진다고 長壽麵이라 하면서 널리 食用되었다.

### 2. 三國 및 統羅時代의 우리나라 麵類

三國 및 統羅時代에도 우리 나라에는 麵에 관한 아무런 유적이 남아 있지 않고, 밀이 어느 정도 생산되고 있었는지도 알 수 없다. 당시의 中國 唐代에는 국수가 크게 발달하였고, 당시의 日本에 索餅이란 말이 나타나고 또 고구려의 스님 曇徴이 日本에 밭들을 傳했다는 등의 자료 검토해 볼 때 文獻이나 유물이 적은 것 만큼이나 麵類가 없었던 것은 아닌 것 같다.

## IV. 高麗時代의 麵類

### 1. 東 Asia의 麵類

元代의 14세기 初의 王楙의 「農書」에 河漏가 나온다. 이에 대하여 「本草綱目」에서는 “王楙의 「農書」에서 말하기로 北方에 메밀을 많이 심는다. 갈아서 가루내어 煎餅을 만들어 마늘을 섞고 또 湯餅을 만드는데 이것을 河漏라 한다”는 것이다. 우리 나라의 「才物譜」에서는 河漏를 두고 “蕎麥湯餅 모밀국수”라 하였다. 그러면 메밀을 어떤 式으로 麵으로 만들었을까? 漏가 漚→루이고 河漏는 압착하니 물물처럼 새어나오듯 하니 이것은 메밀로 만든 押出麵으로서 우리의 冷麵에 해당하는 것이라 보겠다. 또 「本草綱目」에서는 녹두를 침지하여 가루내어 녹말을 얻어 麵을 만든다고 하였다. 이것도 押出麵의 하나로서 지금의 唐麵인 것 같다.

또 宋代에는 北方에서 難民이 南方에 오니 밀의 가격이 쌀의 2배나 되어 南方에서도 밀재배를 시작하였다.

또 밀가루로 만든 押出麵을 中國에서는 鉛餠이라 하고 이 麵을 만드는 木製의 壓出機를 鉛餠床이라 하고, 河漏를 만드는 것은 河漏床이라 한다. 우리 나라에서는 「林園十六志」(1827)에 비로소 국수들이 麵擣, 急須麵擣이란 이름으로 나타난다.

鉛餠은 宋代에 등장하고 있으나 지금은 山西省, 陝西省, 티벳 등지에서 만들고 있다.

또 쌀을 原料로 한 押出麵을 米粉(mífěn)이라 한다. 이것은 宋代의 樓鑰의 「攻媿集」, 陳造의 「江湖長翁集」에 米腺·米爛 등의 쌀麵이 나타나고, 中國 北部의 밀의 麵에 對하여 中國 南部나 東南 아시아의 米作地帶에는 米粉이 壓倒의이다. 그런데 이것이 東南 아시아에 波及한 것은 近年이고, 泰國에는 200年前에 전해진 것이다.

“米粉”은 건조하여 保存하는 일도 있다. 쌀로 보존하기보다 “米粉”으로 하는 것이 保存性이 좋아지고,  $\beta$ -starch가  $\alpha$ -starch로 變換하기 때문에 短時間 湯에 담구어도 食用되는 長點이 있다.

이제 中國에서는 水引餅 系統인 素麵(소우멘)과 切麵, 그리고 押出麵(녹말, 밀가루, 메밀, 쌀)이 생겼고, 오늘의 拉麵系와 河粉은 아직 나타나지 않았다.<sup>11,12)</sup>

이와 같이 하여 宋代에는 국수를 湯餅이라 하지 않게 되었고, 麵條를 사용한 料理名은 ○○麵이라 적게 되었다. 宋代에 麵이 料理의 한 kategorie로 獨立한 것은 이 時代에 麵이란 말은 中國 全土에 보급하여 대중적인 음식으로서 가지가지 麵料理를 만들게 된 탓이라 보겠다.

宋은 現在의 河南省에 있는 汴京에 首都가 있던 北宋(96~1127)과 北宋이 金の 攻略을 받아 南方으로 移動하여 元에 併合되기까지의 南宋(1127~1279)의 둘로 나눈다.

孟元老가 汴京의 繁榮을 회고하면서 지은 「東京夢華錄」에 의하면 開放의인 商業都市로서 飲食店의 발전이 눈부시고 茶店·술집·料理집이 줄을 이었다. 이 北宋이 멸망하고 南宋의 首都에는 北方에서 발달한 麵食文化가 南方에 進出하였다.

淮河의 南方은 稻作地帶로서 粒食, 北方은 밀·조·기장을 主作物로 하고 後代에는 수수·옥수수가 導入되었지만 粉食을 基本으로 삼는 地帶이다. 또 北方의 料理에는 羊고기가 많이 利用되고, 南方에서는 쌀의 粒食이 主食이고 動物性 食品의 主流는 물고기와 돼지고기이었다.

南宋代 初期는 밀의 값이 쌀의 2배가 되었기에 江南에서는 밀의 栽培面積이 急增하였다.

이와 같이 하여 쌀을 原料로 한 麵이 南宋에 있었고 素麵(日本式 소우멘)도 存在하였다. 南宋代는 中國의 麵文化가 크게 발전한 時代이다.

### 2. 高麗의 麵

다음은 우리 高麗의 麵에 對하여 알아 보자

高麗史 列傳 崔承老(927~989)條에 그가 죽으니 王의 下賜品으로 麵 300石을 내렸다는 것이다. 이때의 麵은 밀가루이고 貴한 것이니 下賜品이 된 것 같다. 麵을 아직 世俗의으로는 밀가루를 가리키기도 하고 있다. 「高麗圖經」(1124)에서는 “高麗에는 당시 밀이 적어서 京東道(華北地方)에서 사들여오니 밀가루가 매우 비싸서 盛禮가 아니면 쓰지 않는다”고 하였다. 이와 같이 밀이 不足하였지만 국수가 없었던 것은 아니다.

또 「高麗圖經」에 의하니 “使者가 高麗에 들어오

면 사람을 보내어 식사를 제공한다. 이 때의 음식이 10餘種인데 麵食이 먼저 이다”라고 하였다. 이제 국수가 구체적으로 나타나기 시작한다.

高麗史 志 禮條에 士大夫의 祭禮에 麵을 쓴다는 것이고, 刑法條에서는 寺院에서 麵을 만들어 판매한다는 것이다. 또 李圭報(1168~1241)의 「東國李相國集」에서 細麵, 李穡(1328~1396)의 「牧隱集」에서 白麵香湯(溫麵)이란 것이 나온다.

그리고 「老乞大」(高麗末, 諺解는 中宗代)에는 “우리 고려 사람은 濕麵(젖은 국수) 먹기에 익지 못하다”고 하였다. 「雅言覺非」에서 “湯餅을 不托·鉢託”이라 말하고 있는데 이것은 바로 溫麵을 말한다”는 것이다. 이로서 溫麵은 바로 국수를 가리킴을 알 수 있다. 「名物紀略」에서는 湯餅을 濕麵이라 하였고, 湯餅을 밀가루 食品을 말하니 鉢託은 풀떡과 條麵을 가리키고 있어서 이것은 中國式 分類이고 풀떡과 條麵은 麵片과 麵條의 關係와 같다.

한편 「鄉藥救急方」(1236~1251)에서 瘡을 다리는데 麵餅(밀가루 떡)을 바른다고 하니 傳統을 중시하는 漢醫書에서는 麵을 옛 그대로 밀가루, 餅은 떡을 가리키고 있다. 이와 같이 高麗時代에는 국수가 麵이란 글자로서 文獻에 나타나지만 이들 資料만으로는 아직 이것이 어떤 麵인지는 알 수가 없다.

게다가 中國 宋代에 접어들면 麵이 화려하게 발달하여 餅에서 홀연히 獨立하였으니 宋·元代의 麵의 영향을 받아 高麗時代 後期에는 麵이 생각 이상으로 다채로웠을 것이다.

## V. 朝鮮時代의 麵

### 1. 東 아시아의 麵

#### (1) 拉 麵

오늘날 중국 국수라면 연모를 아주 쓰지 않고 밀가루 반죽을 손으로 線狀으로 잡아 당기는 이른바 拉麵(호국수)이다. 이때는 鹽水 또는 梘水로 gluten이 많은 밀가루 반죽을 잠시 재운 것을 두 손 길이의 막대모양으로 해서 양끝을 쥐고 위로 던져 올려 비틀어서 둘로 접고, 또 양 끝을 쥐고 끌어 당겨 비틀어 던져 올리고는 받침대에 내려치곤 한다. 국수발 2개가 4개, 4개가 8개와 같

이 2<sup>2</sup>으로 個數가 늘어나고 7회 끊어 당기면 256個가 되고 14회 끊어 당기면 길이가 41km에 이른다고 한다. 이것은 연모가 必要없으니 마치 技術의 習得이 어렵다.

이 技術을 설명한 最初의 記錄은 비교적 새로운 것으로 明代의 16세기 初에 나온 「竹嶼山房雜部」에 “撻麵”이란 이름으로 비로소 나타난다.

現代에는 拉麵·抻麵이라 하는데 拉·抻은 손으로 끌어당긴다는 뜻이다. 이 손으로 늘이는 拉麵은 山東省·山西省·陝西省이 有名하고 지금은 中國 各地에서 만들어 中國 麵의 代表적 存在가 되어 있다.

#### (2) 押出麵

작은 구멍을 통하여 밀어내므로 線狀으로 加工한 麵이다. 이 押出麵은 녹두·메밀·쌀 등 밀가루 以外의 粉製品이다. 이들 가루는 gluten이 적어서 끈기가 적기 때문에 구멍을 빠져 나온 것은 바로 熱湯 속에 넣어 굳어진다.

녹말만을 쓴 押出麵은 中國의 唐麵에 해당하는 것으로 오늘날은 감자의 녹말을 쓰기도 한다. 곧 齊民要術의 粉餅이다.

또 메밀을 쓴 押出麵인 河漏麵은 밀이나 쌀의 生産이 어려운 黃土 高原地帶에 발달하였다. 그리고 쌀로 만든 壓出麵을 米粉이라 한다. 齊民要術의 粲이 이것이다.

#### (3) 倭 麵(소우멘)

소우멘은 日本의 鎌倉時代(1192~1333)에 中國에 간 留學僧에 의하여 日本에 전해졌다고 하는데 이것이 14~15세기의 文獻에 素餅·素麵·素麵 등의 셋 이름으로 表記하고 있다. 그렇다면 소우멘은 室町時代(1336~1573)에 보급하고 있었을 것 같다.

소우멘은 밀가루와 소금만을 主原料로 하여, 기름으로 麵을 coating 하여 2個의 막대로 실과 같이 가늘게 만든 麵이다. 종래의 素餅의 단계에서는 2개의 막대로 늘어나게 하는 技術은 없었다.

그런데 소우멘은 韓半島에는 없기 때문에 소우멘은 中國의 東·南海岸에서 日本으로 출발한 것 같다.

中國에서는 오늘날 福建省의 福州과 廈門(아모

이)에서 소우멘이 만들어지고 있으며, 福州에서는 線麵, 廈門에서는 麵線이라 한다.

水引餅 — { 拉麵  
          소우멘

1719년의 日本旅行紀인 海遊錄에서 素麵이란 것이 있어서 지극히 가늘다고 하였으니, 우리의 使臣 으로서는 기이하게 보였기에 특히 記錄하고 있다. 그리하여 이것을 우리 나라에서는 日本 국수의 代表 格으로 보았다.

1878年 「方言輯釋」에서는 국수를 소우멘(ソウメン), 굵은 국수를 후도이소멘(フトイソウメン), 掛麵을 호시소멘(ホシウノン), 切麵을 기리소멘(キリソウノン)이라 하였다.

그리고 1815년의 「규합총서」, 1917年 方信榮 「조선요리제법」, 1934年 「간편 조선요리제법」에 倭麵이 나오는데 삶아 즉시 쓰면 잔맛이 있어서 좋지 않다고 하였다. 倭麵에는 소금을 많이 쓴다. 따라서 日本의 倭麵이 일부 輸入되고 있었는지도 모를 일이다.

#### (4) 日本의 메밀 切麵

麵棒과 麵板을 利用한 切麵인 經帶麵이 中國에 등장한 것은 元代이고 日本에는 鎌倉時代이고, 기록에 등장하는 것은 室町時代頃이라 한다. 그리고 밀가루 아닌 메밀로 만든 국수를 메밀 切麵, 곧 메밀국수(소바가리)이다. 本山荻舟의 「飲食事典」에 의하니 江戸時代(1603~1867) 初期에 朝鮮의 元珍스님이 南道 東大寺에 와서 連結制로 밀가루 넣는 것을 가리켜서 메밀국수를 만들게 되었고, 多摩川 流域의 深大寺 메밀이 일찍부터 名聲이 높아 이것으로 만든 메밀국수가 深大寺 메밀국수가 되었다는 것이다. 日本 固有의 것 같이 생각되는 메밀국수도 결국 우리 나라에서 건너간 것이다.

그리고 清代에는 밀가루를 달걀로 반죽하여 만드는 麵이 등장하였다.

#### (5) 凝固切麵

참쌀을 濕式製粉하여 vat와 같은 평평한 그릇에 기름을 깔고 질퍽질퍽한 paste 狀의 반죽을 넣는다. 이것을 쪄기에 쪄거나 증탕하면 쌀가루는 α化하여 半透明의 膜狀이 된다. 이것을 꺼내어 長方形(음식을 싸서 먹는다)이나 줄 모양으로 썬 것을 河粉이라 한다. 이른바 凝固切麵이라 하겠다.<sup>17)</sup> 이것은 廣東省, 福建省에서 海路로 移民한 華僑가 전한 食品으로서 18세기경 부터라고 한다.

우리 나라에서는 쌀대신 주로 녹두 녹말을 쓴 凝固切麵이 1600年代에 있어서 이것을 淸凉水에 타서 먹는 暢麵이 있다. 系列을 잘 모르고 있었던 河粉의 原理와 傳播를 오히려 우리 나라에서 南方으로 옮긴 것이란 見解도 成立된 것 같다. 또 1500年代 初葉의 「需雲雜方」의 粉湯도 이 종류의 하나인 것 같다.<sup>20)</sup>

#### (6) 東 아시아 麵의 相互關係

이상과 같이 中國에서 16세기에 개발된 손으로 늘이는 拉麵(素麵)은 韓國과 日本에는 들어오지 않았고, 素麵은 元代에 開發되어 14세기에 日本에 보급되었으나 韓國에는 없고, 切麵에는 밀로 만드는 것, 메밀로 만드는 것이 있는데 쏘 아시아에 널리 보급되었다. 壓出麵은 우리 나라에서 가장 잘 보급되었고, 日本이나 中國 本土에는 거의 없다. 우리 나라의 것은 메밀이 大部分이고, 東南亞의 것은 쌀로 만든 것이다. 또 河粉系列은 中國 本土나 日本에는 거의 없고, 東南 Asia에서 쌀로 만든 것이 보급되었으나, 우리 나라엔 녹말로 만든 凝固切麵이 中國보다 앞서 있어서 主로 飲料의 건데기로 쓰이고 있었으나 지금은 없다.<sup>18~21)</sup>

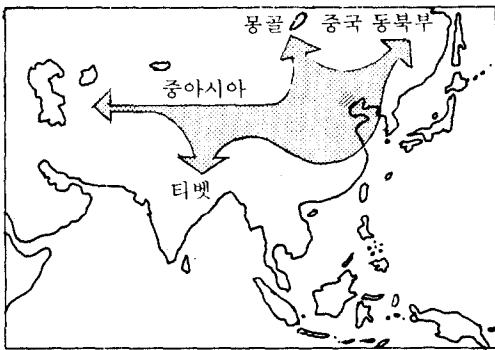
### 2. 朝鮮時代의 麵類

#### (1) 拉麵과 素麵

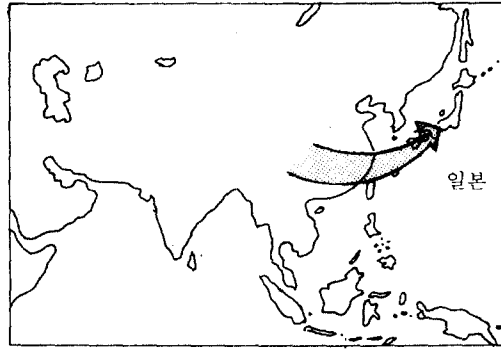
中國式 拉麵은 胡국수라 하여 全 朝鮮時代을 통하여 끝내 보이지 않는다. 또 素麵은 倭국수로서 이것이 中國에서 日本에 바로 전해졌지만, 우리 나라에는 이것도 조선시대에는 보이지 않는다.

#### (2) 切 麵

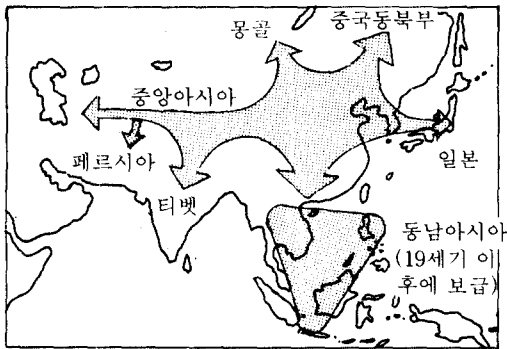




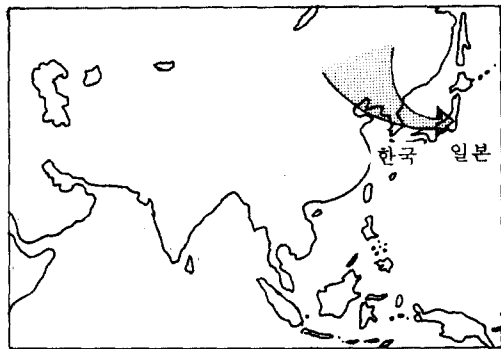
拉麵系列의 전파



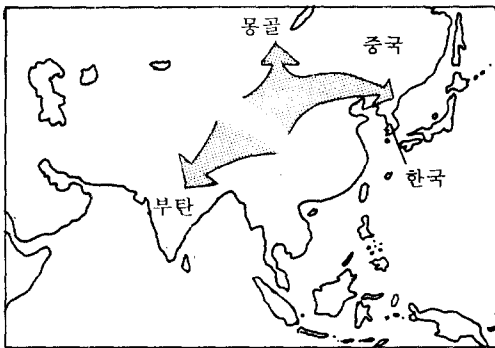
索麵(素麵)系列의 전파



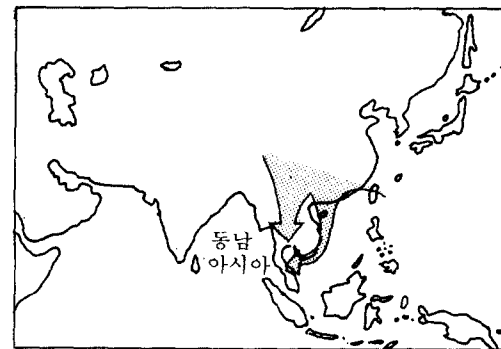
밀가루 切麵 系列의 전파



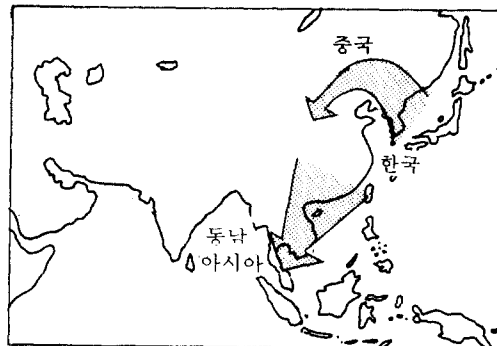
메밀 切麵 系列의 傳播



押出麵(메밀) 系列의 傳播



押出麵(쌀, 米粉) 系列의 傳播



凝固切麵 系列의 傳播

「飲食知味方」(1670)에는 밀가루에 달걀을 섞어 切麵을 만들고 생치국물에 말아서 먹었다. 그리고 「규합총서」 「林園十六志」, 「高大규합총서」, 「尹氏음식법」, 「李氏음식법」, 「是議全書」 「設聞事說」(新麵) 등에도 난면이 나타난다. 「金承旨宅 酒方文」에서는 난면을 별국수라 하였다. 이 난면은 조선시대에는 많았으나 近代에 접어들면서 극히 희귀한 존재가 되었다.

「鎖尾錄」(1591)에는 眞末作麵이라 하니 이것이 밀가루 切麵인 것 같다. 그리고 「設聞事說」(1740)에서 밀가루 切麵을 麵筋이라 하였다.

그러다가 近代에 접어드니 밀가루 切麵이 朝鮮의 中部 以南의 국수의 宗을 이루게 된다. 「조선무쌍신식요리제법」(1924)에서는 밀국수라 하였다. 그 후는 밀가루 국수를 대개 밀국수라 하고 方信榮 「조선요리제법」(1917), 「割烹研究」(1939), 조자호 「조선요리법」(1938), 方信榮 「조선요리제법」(1942) 등의 日政時代의 책에 나오고, 「조선무쌍신식요리제법」의 熟麵, 「조선요리제법」(方信榮)의 국수장국, 「朝鮮食物概論」(1943)의 溫麵, 「우리 음식」(1943)은 溫麵(국수장국)도 밀국수이다.

우리 나라에서는 메밀국수에다 連結劑로 밀가루를 약간 섞은 메밀국수(ンバキリ)을 만들기를 日本에 傳했다.

그러면 우리 나라에는 메밀가루로 만든 切麵은 없었을까? 1766년의 「增補山林經濟」에 의하니 木麥麵(메밀가루+녹말)을 壓出麵이라 하면서, 때로는 이 반죽으로 切麵을 만들 때도 있다고 하였다. 메밀로 切麵을 만드는 일이 없지는 않으나 매우 드물다.

1830년경의 「農政會要」에도 「增補山林經濟」와 같은 말을 하고 있다.

1800年代 中葉의 「曆酒方文」에는 메밀가루+녹말+밀가루+콩가루의 切麵이 소개되어 있다. 이것은 含水量이 적혀 있지 않으니 밀가루 切麵인지 메밀가루 切麵인지 구별이 明白하지 않으나, 오늘날 밀가루에 콩가루를 섞은 麵이 널리 쓰이고 있다.

그 밖의 切麵으로서 救荒用은 山薯麵(活人心方, 山林經濟, 增補山林經濟, 攷事新書, 海東農書, 農政會要, 郡學會膳, 鶴陰雜錄 등), 皮木麵(鎖尾錄), 土

麵(五洲衍文長箋散稿), 느티나무잎을 넣은 翠縷麵(山林經濟, 攷事新書, 海東農書, 林園十六志, 鶴陰雜錄 등), 새우와 眞椒를 섞은 紅絲麵(山林經濟, 攷事十二集, 攷事新書, 海東農書, 林園十六志, 群學會膳, 鶴陰雜錄) 등이 「居家必用」에서 우리 食經에 引用되고 있다.

그리고 「設聞事說」에 보듯이 녹말로 切麵을 만드는 일도 있다. 또 「曆酒方文」에는 조+메밀가루의 切麵, 「要錄」에는 고기를 線狀으로 썰어서 만든 肉麵을 소개하고 있다.

### (3) 押出麵과 流下麵

中國에서는 代表的인 국수가 拉麵이니 국수를 늘인다(伸)라고 하였는데 대하여 우리의 代表的인 국수는 壓出麵이니 국수를 뺀다, 누른다 또는 뽑는다는 표현을 쓴다.

#### [流出麵]

우리 나라의 壓出麵은 본디는 流下麵이었다. 조선시대 최초의 구체적인 調理加工書인 「需雲雜方」과 「음식디미방」에 의하니 바가지에 구멍을 뚫어 녹말+밀가루의 반죽을 뜨거운 물 속에 흘러 내리도록 한 것이다. 가늘게 하려면 바가지를 높이 올린다고 하였다. 이 때 반죽이 너무 진하면 흘러내리지 않고 뚝뚝 떨어지니 이 것이 올챙이묵과 비슷한 것이다.

그리하여 이들 流下麵을 淸麵이라 하고 있다. 「鎖尾錄」에서는 細麵, 「도문대작」에서는 糸麵이라 하였다. 「酒方文」에서는 流下麵을 새어나온다는 뜻으로 漏麵(淸麵)이라 하고 있다.

「增補山林經濟」(1766)에서 絲麵, 太常誌에서 細麵, 「宮中食 儀軌」(1719)에서 細麵, 「宮中食 件紀」(1866)에서 「絲麵」, 「酒方」(1800年代初)에서 淸麵, 「農政會要」에서 絲麵, 「曆酒方文」에서 柴麵이라 하였다. 또 「조선 무쌍신식요리제법」(1924)에서는 絲麵을 細麵 또는 淸麵이라고도 하다는 것이다.

그리고 高麗時代의 「朴通事」에 粉湯이 나오는데 이것의 제법은 적혀 있지 않고 中宗代에 崔世珍은 “淸麵”이라 諺解하였다. 「才物譜」에서도 粉湯을 淸麵이라고 있다. 실과 같이 가늘다 또는 매우 가늘다

는 뜻으로 식면이라 하는 것 같고, 또 새어나온다는 뜻으로 식면이라 하는 것 같기도 하다. 그러나 가늘다는 뜻에서 壓出麵을 두고 식면이라고 하는 일도 있다.

#### [押出麵]

① 오늘날의 壓出麵은 流下麵은 아니다. 冷麵처럼 압착하여 가늘게 밀어내는 壓出麵도 있다. 「음식디미방」에서는 메밀가루에 녹말을 섞어서 누른 壓出麵을 그냥 麵이라 하였다. 누른다고 하니 流下麵은 아니다. 1600年代 末葉엔 流下麵과 壓出麵이 아울러 있었던 것 같다.

그런데 中國 「齊民要術」의 壓出麵은 녹말만으로 만들고 있다. 이것이 오늘날의 唐麵이다. 「朝鮮固有辭典」에서는 豆麵, 胡麵 등으로도 불리어 진다.

우리 나라에서는 점차 流下麵은 없어지고 壓出麵만 남는데, 材料는 메밀·녹말·밀가루·갈분 등이 쓰인다.

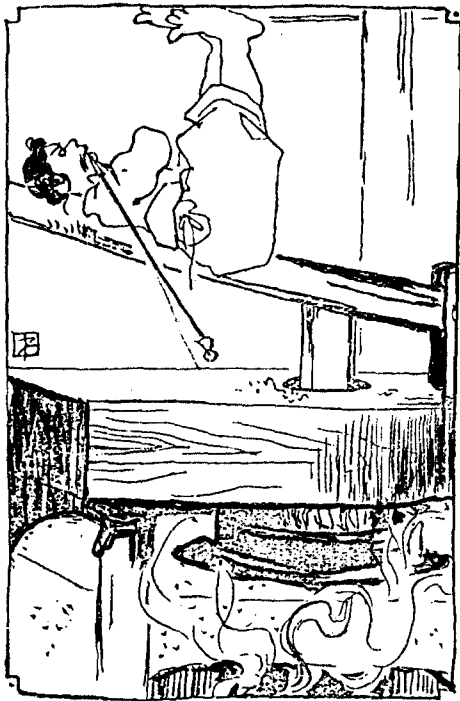


그림 2. 국수틀

② 實際로 「海遊錄」(1719)에서 日本에는 壓出麵이 없다고 하였으니 1600年代 末葉에 우리 나라에는 있었던 것 같으나 어떤 형태의 것인지 알 수 없다. 구체적으로 국수들이 文獻上으로 나타나는 것은 「林園十六志」(1827경)로서, 국수를 곧 麵榨·急行麵榨이 나오고, 「延大규관요람」(1896)에 국수틀, 「箕山風俗圖」(19세기 後半)과 「朝鮮漫畫」(1909)에는 壓出麵이 그림으로 설명되어 있다.

③ 「增補山林經濟」(1766年)에는 메밀가루에 녹말을 섞어 壓出麵을 만들고, 이것으로 切麵을 만들기도 한다. 그러다가 冷麵이란 말이 규합총서(1815)에 비로소 나타난다. 메밀 壓出麵을 동치미 국물에 만 것이다. 그러다가 「宮中食 儀軌」(1848)와 「宮中食 件紀」에 냉면이 나온다. 「林園十六志」에도 메밀麵은 「增補山林經濟」와 마찬가지로 說明하고 있으며 「東國歲時記」(1849)에서 메밀 壓出麵을 冷麵이라 하고 關西地方이 名產地라 하였다.

「進納物價旦」(1800年代)에서는 木麥細麵이라 하였는데 이것이 流下麵인지 壓出麵인지 알 수 없으나 「延大규관요람」(1896)에서는 메밀국수에 국수틀 비로소 쓰고 있었다.

近代에 접어들면서 「夫人必知」(1915), 「조선무쌍신식 요리제법」(1924), 「海東竹枝」(1925), 方信榮의 「조선 요리 제법」(1917), 「조선 고유색 사전」(1932), 「간편조선요리제법」(1934), 「新榮養料理法」(1935), 「割烹研究」(1937), 「조선 요리법」(1938), 「朝鮮料理」(1940), 「조선요리제법」(1942), 「朝鮮食物概論」(1943), 「우리 음식」(1943) 등 한결 같이 메밀 壓出麵을 冷麵이라 하고, 料理法에 따라 동침이국냉면·겨울냉면·여름냉면·평양냉면·서울냉면·무김치 냉면(겨울)·여름 냉면(장국)·장국냉면·김치국 냉면·도미국수·조기국수·온면 등으로 불리면서 메밀 押出麵로서 冷麵을 代表시키고 있다. 그리고 1915년의 「夫人必知」에는 明月館冷麵을 설명하고 있다.

④ 그리고 녹말을 主 재료로 쓰는 押出麵의 料理法에 비빔국수가 있다. 「東國歲時記」(1849)의 骨董麵(雜麵)이 그 보기이고, 「조선무쌍신식요리법」(1924), 조자호 「조선요리법」(1938), 方信榮 「조선

표 2. 朝鮮時代 및 近代의 麵類

	餅	麵	拉麵	素麵	切麵系		押出麵			河粉	備考
					밀가루	메밀+밀가루 其他	메밀	녹두	其他		
高麗圖經(1124)		麵食									國中어麵
朴通事諺解(1677)				水滑經帶麵				粉湯(식면)			이 적다 濕麵
四時黨要(1469~1494)	餅										
活人心方(1400代)							山薯麵				
需雲雜方(1500代初)											
鎖尾錄(1591)											
眉巖日記草(1557~1567)	餅			眞木作麵			皮木作未爲麵			粉湯(녹두)	
東醫寶鑑(1911)		麵(밀 가루)									寒食麵
屠門大噉(1611)											
飲食知味方(1670)						난면(밀가 루+달걀+ 생치국물)		絲麵(吳同) 식면(녹말 국수)(녹말 +밀가루)		토장범 녹두 나화, 식면가 루+물→토 장나화. 오미자국→ →착면, 녹말	
要錄(1680경)											
酒方文(1600年代末葉)										太麵(공 +메밀)	
海游錄(1719)						索麵(약간 가는 것)		식면(漏麵) →녹말+밀 가루(流下 麵)		착면(녹말)	
						絲麵(極細) 썬+메밀)					



표 2. 계속

	餅	麵	拉麵	素麵	切麵系			押出麵			河粉	備考	
					밀가루	메밀+밀가루	其他	메밀	녹두	其他			쌀
才物譜(1807)	湯餅(국수)	冷淘(냉면)	飴餠(굵은 국수)	掛麵(마른국수)	河漏(모밀국수)	박탁(국수 건지)	不托(범벅)	粉湯(식면)	예敵麵(장면)				
閩閩叢書(1815)		倭麵		卵麵(밀가루+달걀)		냉면(동치미)		花麵(진달래)					
宮中食儀軌						냉면(1848)	細麵(1719)					乾麵(1848)	
宮中食伴記						냉면(1873)	木麵						
雅言覺非(1819)						溫麵冷麵(1900)	絲麵(1866)						
						① 湯餅은 麵煮이다. 떡국을 湯餅이라 함은 잘못이다. 湯餅은 濕麵이다. ② 麵은 밀가루인데 이것으로 국수를 가리키는 잘못이다. ③ 감로 쥘 국수 切麵, 누른 것은 摺條麵 ④ 밀가루 이외의 麵으로 豆麵, 蕎麥麵, 菜豆麵, 胡麻麵, 葛麵, 麥麵, 莎麵, 榆麵, 槐葉麵, 萊菔麵, 苧草麵, 百合麵, 桐皮麵, 蓬子麵 등이 있다.							
林園十六志(1827경)		卵麵				箸麥麵(메밀+녹두)	絲麵	葛粉麵	鴨麵	花麵		(急須麵榨)(麵榨)	
高대 閩閩叢書(1800代)		刺灰麵			白麵								
酒方(1800代初)		經帶麵			百合麵								
五洲衍文長箋散稿		天花麵			琴縷麵								
農政會要(1830경)		木末麵			紅絲麵								
酒樸(1800代)		土麵			土麵		箸麥麵	高粉麵	昌麵				
東國歲時記(1849)		小麥麵			山薯麵				국화면				
						冷麵	肖薑麵		花麵(녹두 익힌 것→얼다→오미자 끝에 섞다)			寒食麵	

표 2. 계속

	餅	麵	拉麵	素麵	切麵		糸麵		押出麵			河粉	備考	
					밀가루	메밀+밀가루	其他	메밀	녹두	其他	쌀			
飲食方文(1800代 中葉)								其他					화면	
郡學會譜(1800代 中葉)								紅絲麵 山薯麵			葛粉麵	昌麵		
鶴陰雜錄(1800代 中葉)								山薯麵 紅絲麵 翠樓麵						
曆酒方文(1800代 中葉)						新麵	水麵(메밀+ 녹말+밀가 루+콩가루)	造麵(조+ 모밀가루)		柴麵			肉麵	
松南雜識(1800代 中葉)						剪刀麵→折麵, 秃尾麵, 掛麵(乾者)→倭麵·唐麵, 拉條麵, 平壤冷麵, 羅州麵,  국수를 麩醬라 한다.								
尹氏음식법(1858)						난면							숙면	
貞一堂雜識(1856)													국화면· 두견화면	
金承旨宅酒方文(1866)						별국수(밀가 루+달걀)								
李氏 음식법(1800代 末)						난면				곰동면		화면		
進納物價目(1800年 代)														
鷄林醫事(1887)									木麥細麵 眞麵(메밀)			刀麵 (녹말)		
名物紀略(1870)						湯餅→濕麵, 所託→폴면及條麵, 絲麵→俗言菊水, 白餅湯을 떡국이라 함은 잘못이다.								
延大근근요람(1896)								麵局水 (메밀) [국수들]					熟麵 冷麵	熟麵

표 2. 계속

	餅	麵	拉麵	素麵	切麵系			押出麵			河粉	備考	
					밀가루	메밀+밀가루	其他	메밀	녹두	其他			쌀
是講全書 (1800代末)					난면 (밀국수)					시면		창면	
朝鮮漫畫 (1909)	麵의 조리법: 溫麵, 冷麵, 骨董麵, 장국냉면, 계국국수, 콩국국수												
夫人必知 (1915)	冷麵(押出麵)을 溫麵이라 한다.												
조선요리제법 (1917)	明月館 冷麵, (동치미 냉면) 국수비빔												
大陸の京城 (1918)	은면, (냉면·왜면) 국수 비빔, 국수비빔 변법(말 잘고 절긴 국수), 냉면(밀국수), 동치미국 냉면												
조선무쌍신식요리제법 (1924)					熟麵 밀국수					蕎麥麵 (+녹두) 겨울냉면 여름냉면		溫麵 (江界국수) 국수비빔 (골동면) 絲麵(細麵): 쉬면	장면 (녹말)→꿀 · 오미자물
海東竹枝 (1925)	(其他) 豆麵·綠豆麵·胡麻麵·麥麵·沙麵·榛麵·蒿草麵·桐皮麵·蓬子麵·檳榔麵												
朝鮮의 物産 (1927)	冷麵(開城에서 西部에 잘 만들고 平壤것이 最高)												
朝鮮의 特産として何があるか(1933)	麵類·麥麵, ウドン・ソバ・支那ソーマン(ハルサメ) 仁川 沙里院에 支那ソーマン												
朝鮮固有色辭典 (1932)													花麵
簡便조선요리製法 (1934)				倭麵									豆麵(胡 麵, 唐麵)
													냉면(평양 면·서울냉 면) 냉면(겨울, 무김치) 냉면(여름 장국→은면)



표 2. 계속

	餅	麵	麵類	切 麵 糸		押 出 麵			河粉	備考
				밀가루	메밀+밀가루 其他	메밀	녹두	其他		
新營養料理法 (1935)						메밀				
朝鮮의 物産案內 (1935)						냉면(겨울, 김치국) 냉면(여름 장국)				
和菓研究 (1937)				밀국수		冷麵(메밀 → 장국)				
조선요리법(조자호) (1938)				밀국수		장국냉면 김치국냉면 도미국수 조기국수	국수비빔			
朝鮮料理(伊原) (1940)						溫麵 冷麵				
經濟統制問答 (1941)				干우동의 供給 不圓滑, 移入 麥麵의 配給 不合理的						
조선요리제법(방신영) (1942)				밀국수 국수장국		동절냉면 하절냉면	국수비빔			
朝鮮に於ける國 工場調査 (1943)				麵類・素麵, 우동, 乾麵, 干우동, 王麵, 豆麵						
朝鮮食物概論 (1943)						冷麵				
우리 음식 (1943)						冷麵 鷄卵麵 동치미냉면	국수비빔			
우리말 역사사전 (1988)										국수, 실국수, 밀국수, 메밀국수, 틀국수, 갈국수, 마른국수, 갈분국수, 냉국국수, 가락국수, 도미국수, 조기국수, 감자국수, 냉면, 온면

요리제법」(1942), 「우리음식」(1943)에도 나온다.

한편 主 녹말의 국수를 「延大규곤요람」(1896)에서는 熟麵과 冷麵으로 나누고 있으며 「조선무쌍신식요리제법」(1924)에는 溫麵이라 하고 江界국수라고도 하였다.

이로써 主 녹말의 국수는 冷麵으로 먹지만, 때로는 熟麵으로 쓰이고 비빔국수도 대부분 이것이다. 그리하여 비빔국수는 咸鏡道의 名物이다.

[其他 押出麵]

「要錄」(1680 경)에 콩을 主로 쓰는 押出麵인 太麵이 나오고, 「增補山林經濟」(1766), 「農政會要」(1830년경), 「林園十六志」(1827년경), 「群學會膳」(1800代 中業) 등에 葛粉麵이 나오며, 「林園十六志」(1827년경)에 盧粉麵, 栗麵이 나온다.

[쌀로 만든 押出麵]

中國 南部에서 東南 Asia에 걸쳐 존재하는 쌀 押出麵은 우리나라에는 전통적으로 존재하지 않는다. 그러나 最近 잉여 쌀의 消費策으로 쌀국수가 一部 만들어지고 있다.

[粉湯]

「朴通事」(高麗末)에 粉湯이 나오는데 이것은 식면이라 諺解하니 押出麵인 것 같고, 「需雲雜方」(1500年代初)에도 粉湯이 나오는데 이것은 河粉系列(凝固切麵)이다. 또 「設聞事說」(1740)에 나오는 粉湯은 絲麵이라 하니 押出麵인 것 같다.

[麵의 食用分布]

우리 나라 全國의으로 메밀 押出麵이 代表格이라 생각하기 쉬우나 대체로 메밀 生産量이 많은 곳에

메밀 押出麵이 많다. 우선 우리 나라의 1940年初의 道別 메밀 生産量을 보면 표 1과 같다.

메밀 生産量이 많은 高原의 밭作物地帶가 일반적으로 메밀 押出麵(冷麵)을 많이 먹는 地域이다. 한편은 農耕地帶에서는 밀 切麵을 많이 먹는다.

(4) 河粉系列(凝固切麵)

① 中國의 廣東省이나 香港 등지에서 멥쌀가루를 濕式·製粉한 것을 paste狀으로 해서 vat와 같은 평평한 그릇에 기름을 깔고, 여기에 넣어서 찌거나 증탕하면  $\alpha$ 化하여 半透明의 膜狀이 된다. 이것을 꺼내어 칼로 線狀으로 자르면 쌀의 切麵이 된다. 凝固切麵이라 할 수 있다. 이것을 河東省에서는 河粉이라 한다. 이것이 華僑의 進出로 東南 Asia에 퍼졌다. 이것의 歷史는 얼마 되지 않는 近代의 것이라 한다.

그런데 우리 나라에도 河粉과 비슷한 계열의 것이 지금은 없어도 전에는 있었다. 다만 材料가 中國것은 쌀인데 비하여 우리 것은 녹말이다.

② 「朴通事諺解」에서 粉湯을 식면이라 하고 있는데 비하여 「需雲雜方」(1500年代初)의 粉湯은 녹두로 만든 河粉系이다. 「음식디미방」(1670)에 나오는 토장녹두나화가 먹시 河粉系이다. 녹말 가루를 응고시켜 썬 것을 참깨 볶아 넣은 냉수를 걸러서 만든 것이 녹두나화이고, 오미자국에 말면 착면이다. 요즈음 우무를 썰어 콩가루 물에 섞어 먹는 清涼飲料의 무리이다. 이러한 凝固切麵은 中國의 河粉보다 훨씬 오랜 歷史를 가지는 것 같다. 「酒方文」(1600年代末)에 착면이 나오고, 「增補山林經濟」에서는 昌(暢)麵이라 하였다. 이것은 꿀+오미자 또는 꿀+豆乙竹에 만 것이고 이것은 목마름을 그치게 하고, 세

표 1. 메밀 생산량

1940年(石)

경기도	13,375	충청북도	14,420	함경북도	2,185
전라북도	8,857	충청남도	6,210	함경남도	55,965
전라남도	36,424	평안북도	63,154	황해도	112,576
경상남도	6,131	평안남도	75,418	강원도	81,238
경상북도	12,529				



상의 번거로움을 씻어 주는 것이라고 하였다. 「林園十六志」에서는 우리 나라 文獻인 「三山方」을 인용하여 暢麵이라 하였다. 「農政新編」에서는 昌麵, 「是儀全書」와 「조선무쌍신식요리제법」(1830년경)에서는 창면이라 하였고, 그 이후는 料理冊에는 자취를 감추고 있다.

「東國歲時紀」(1849)에서는 三月三日字에 “녹두가루를 반죽하여 익힌 것을 가늘게 썰어 五味子국에 띄우고 꿀을 섞고 잣을 띄운 것을 花麵이라 하는데, 흑 진달래 꽃을 녹두가루에 반죽하여 만드는 일도 있다고 하였다. 이와 같은 河粉系 곧 凝固切麵이 나화·착면·昌麵·暢麵·花麵 등으로 불리우고 「才物譜」에는 敵麵이라 하였다. 이들은 異名同物인데 暢麵의 暢字가 “화창할 → 창”이고 敵麵의 敵字가 “높고 시원한 창”이니 이들 清涼飲食이라 볼 수 있겠다. 그런데 花麵에는 내용이 다른 것도 있다. 「규합총서」(1815)에 나오는 花麵, 「林園十六志」(1827)의 花麵, 「酒饌」(1800代)의 國화면, 「貞一堂雜識」(1856)의 國화면, 「李氏음식법」(1800年末)의 花麵은 꽃잎에 녹말을 묻혀 익힌 다음 五味子국 등에 넣은 것이다. 이들은 線狀이 아니지만 昌麵系인 花麵의 이름을 딴 것 같다.

## VI. 結 論

東아시아의 麵類는 歷史와 더불어 變遷 發展하여, 中國 固有의 라면(拉麵, 胡國수), 日本 固有의 소면(素麵, 倭國수), 우리 固有의 押出麵(冷麵), 東아시아 共通의 切麵(칼국수), 中國 南方의 米粉(米粉)·河粉이 傳統的으로 成立되었다. 이러한 가운데 우리 나라에는 拉麵, 素麵, 米粉등은 없고, 押出麵과 切麵이 주를 이루고 있다. 우리 나라에서는 메밀 생산량이 많은 高原의 밭농사 地帶에 押出麵(冷麵)이 많고, 南方의 논농사 地帶에 밀가루 切麵이 많다.

## VII. 參考文獻

1. 李燾. 中國栽培植物發展史, 科子出版社, 1984.

環

2. 王亨. 麵 飲食天地出版社, 1985.
3. 王仁興. 麵食從橫談 「中國飲食談古」 輕工學出版社, 1985.
4. 青木正兒. 華口風味 弘文堂, 1949.
5. 万陵. 說湯餅 中國 烹飪, 1984
6. 洪光住. 棋子麵 名實初談 中國 烹飪, 1985.
7. 崔定(著), 渡部武. 四民月令—漢代の 歲時と農業, 平凡社, 1989.
8. 奥村彪生. 麵·任·茶. 日本放送出版協會, 1990.
9. 田中靜一. 素麵·素麵. 온돈 (一衣帶水) 柴田書店, 1989.
10. 石手直道·五島邦治. 日本のめん文化の原點, そうめん, フーディーアム, 1990—秋號, 1980.
11. 石手直道, 宋代 面食考釋之一, 中國烹飪 1986—1. 1986.
12. 朱瑞熙. 宋代的北食和南食 中國烹飪 1985—11. 1985.
13. 中村障平. 麵類の 作り方(中國古典新書) 明德出版社, 953.
14. 新島繁. 蕎麥史考, 東京書房社, 1981.
15. 本山萩丹. 飲食事典, 平凡社, 1958.
16. 한국일보. 메밀국수의 聖地 深大寺, 1974.
17. 漢聲技藝叢書. 河粉, 米粉, 1983.
18. めんの 系譜研究會. めんの系譜, 日情食品株式會社, 1988.
19. 奥村彪生. 麵のふむそと, 中國への旅(麵·いも·茶) 日本放送出版協會, 1990.
20. 田中靜一. 中國麵食事情(別冊食堂) 柴田書店, 1983.
21. 島越靜棋·薄田斬雲(1909) 朝鮮の漫畫, 日號書店
22. 永友辰旨. 朝鮮の蕎麥及 麵について, 朝鮮農會報9—4. 1935.
23. 文化財管理局. 韓國民俗綜合 調査 報告書(郷土飲食篇), 1984.
24. 石毛直道·李盛雨. 南北の類型めぎ也かな, キムチの國のめん分布, フーディーアム 1989—秋, 1989.