

中國의 麵條文化研究

신 계 숙

배화여자대학 관광중국어통역과
(2000년 10월 6일 접수)

A Study on Chinese Noodles

Kye Sook Shin

Department of Chinese Tourist Interpretation, Baewha Women's College
(Received October 6, 2000)

Abstract

The purpose of this study is to understand the Chinese noodles(mian tiao). Wheat seems to have been cultivated 3-4,000 years before according to the archaeological evidences from the neolithic sites. The five grains(rice, millet, beans, barley, barnyard millet) already appeared in the period prior to Chin dynasty and were used as whole grain, but it was not until Chun Chu Zhan Guo period that the introduction of the flouring method stimulated the cultivation of wheat. In Chin-Han period, when water power and animal force were put into usage to facilitate the mass production of wheat flour, 'Bing', a designation for all the food made of wheat first appeared in the literature, and it was this 'Bing' that had later developed into noodles. In Wei Chin Nan Bei Chao period, roasted 'Bing', namely 'Kao-Bing' made its first appearance, and in Tang period, various noodles were created with the increase of restaurants specialized in noodles. In Song dynasty, 'La-Mian', the noodles stretched and beat from noodle dough, was first introduced, and in Yuan period, invention of drying method made the appearance of dried noodles, 'Gua-Mian', possible, which was good for easy and long preservation. Qing dynasty developed the noodles with a variety of assorted ingredients. The Chinese noodles are classified by various standards such as main ingredients, cooking methods, kinds of sauce, secondary ingredients, shape, eating method, flavor, and look.

Key words: chinese noodles, miantiao

I. 서론

우리나라에서 小麥을 먹게된 기원에 대해서 賈¹⁾는 약 4세기경 小麥이 중국에서 조선을 거쳐 일본으로 전래되었다 한다. 4세기는 중국의 晉代, 우리나라의 三國時代에 해당하나, 문헌에서 小麥이 처음보이는 것은 그보다 훨씬 뒤인 10세기 高麗時代 《高麗圖經》에서 <二麥이 있다>고한 것이다. 《高麗史》에는 밀가루가 주식의 일부로 사용되었으나 밀의 수확량이 적어 중국에서 수입한다고 하였고 이때 곡물을 이용하여 국수, 메밀 국수 등의 별식(別式)을 만드는 방법이 현재

와 거의 다름없는 방법으로 조리되고 있었음을 알 수 있다.²⁾

또한 배를 타고 오는 사신에게 먹이를 제공하였는데 가짓수가 10여종이며 그 가운데 면이 먼저 나온다는 사실³⁾을 보면 고려시대부터 국수를 먹기 시작한 것으로 추측할 뿐이다.

우리나라는 풍토상 밀 농사가 소규모에 그쳤고 메밀은 한냉한 일부 고장의 작물일 뿐이었으므로 국수는 대체로 메밀가루, 밀가루 등으로 만든 특별음식, 별미 음식이었고 1950년대 이후 밀의 수입량이 증대되면서 근일에는 극히 일반화되고 있다.⁴⁾

우리가 면을 나타내는 말에는 면(麵)과 국수(擀水) 두 가지가 있다. 뜨거운 국물로 먹는 요리법을 온면, 차게 하여 먹는 것을 냉면이라한다. 면은 한자의 형태에서 보면 중국어의 미엔(麵)에서 유래한다는 사실⁵⁾과 면류음식과 관계된 호칭이 동북아시아권인 중국에도 공존하고 있다는 것으로 보아 중국과 상호관계가 있음으로 추정⁶⁾하고 있다.

따라서 우리가 국수를 먹게된 기원을 찾아내기 위해서는 중국의 국수를 먼저 연구해 보는 것이 필수적인 일이라고 생각된다. 이에 기존의 연구결과를 중심으로 문헌고찰을 통하여 중국의 국수(麵條)문화의 기원과 발전과정을 고찰해보고자한다.

II. 본 론

1. 麵條文化의 起源

小麥은 중국 고대이래 중요한 양식작물의 하나로 재배 역사는 이미 4천 년이 된다. 小麥의 기원은 코카사스 지역 및 그 인접지역이며 중국에 전래된 것은 비교적 오래된 일로 보고있다. 고고학적 근거에 따르면 新疆 孔雀 하류유역에서 발굴된 신석기 유적에서 출토된 炭化 小麥으로 보아 약 4천년 이상된 것으로 짐작된다. 甘肅省에서도 4천년전 小麥을 사용한 흔적이 보이며 雲南省과 安徽省에서도 3천년 전에 炭火된 小麥이 보인다.⁷⁾ 이는 殷·周시기에 小麥의 재배가 이미 雲南지역과 淮水 이북의 평원에서 재배되었다는 것을 증명한다.

윤⁸⁾은 小麥이 기원전 1~2 세기경의 한 대 중엽에 중국에 들어왔다고 보고 있지만 본 연구 결과 그보다 훨씬 더 먼저일 것으로 사료된다.

중국에서 麵條형태의 음식을 먹기 시작한 것은 사람들이 神農氏에게 祭祀 음식으로 '冷麵'을 올린 것으로부터 시작되었다.⁹⁾ 이후에 「頭伏餃子二伏面, 三伏烙餅攤雞蛋」이라 하여 初伏에는 餃子를, 中伏에 麵條를, 末伏에는 라오빙(烙餅)과 탄지단(攤雞蛋)을 먹는다고 하였다. 神農氏에게 제사음식으로 바치던 '冷麵'은 삶아 낸 면을 찬물에 행구었기 때문에 면이 차가워서 냉면이라고 불렀을 것이며, 우리 나라의 냉면과 같이 육수에 말아먹는 냉면은 아니었을 것으로 생각된다. 麵條를 먹는 습관은 풍속과도 밀접한 관련이 있는 것으로 새해를 맞을 때는 '長春麵', 결혼할 때는 '長命麵', 아이를 낳았을 때는 '展腰麵', 생일에는 '長壽麵' 등¹⁰⁾을 먹는다. 13세기 마르코폴로가 중국을 여행할당시 국수의 제작방법을 가지고 가 이태리에 전하여 세계적으

로 유명한 스파게티가 된 麵條는⁹⁾ 지금은 사계절 어느 때나 먹는 음식으로 발전하였다.

2. 麵條文化의 發展過程

1) 先秦時代

先秦時代는 秦始皇이전의 시대를 일컬으며 夏·商·周의 2천 여년을 거치는 동안 중국 음식문화가 진정하게 형성되는 시기로 음식의 재료 방법에서는 '五穀'이 출현하였다.¹¹⁾ 《周禮·大宰》에「...以九職任萬民, 一日三農, 生九穀·...」이라 하는데 여기서 九穀은 黍, 稷, 秬, 稻, 麻, 大麥, 小麥, 大豆, 小豆 등으로 小麥이 선진시대에 이미 있었음⁷⁾을 증명하고 있다.

'黍稷', '菽稷'은 기장과 콩으로 중국의 북방지역에 거주하는 사람들의 중요한 음식이었지만, 麥類는 關東地區 이외에 대량으로 기르는 곳은 없었다⁹⁾는 연구 결과를 보면 한정된 구간에서 만 재배되고 있었기 때문에 대량으로 사용되지는 않았을 것으로 본다. 《禮記·內側》에 많은 葷菜가 있었지만 가장 중요한 것은 飯(밥)이며, 黍, 稷, 稻, 粱, 麥(大麥小麥) 등이 밥에 포함되었다는 연구결과¹⁰⁾와 이 시기에는 아직 들 방아가 발명되지 않았다고 하는 것¹²⁾으로 미루어 볼때 밀을 가루로 만들어 쓰지 않고 쌀에 함께 넣어서 알곡의 형태로 먹고 있었을 것으로 사료된다. 또한 先秦時代에 이미 남북간에 재배하는 작물에 차이가 있었다¹³⁾ 하니 북방과 남방의 주식의 차이가 나는 것도 선진시대부터의 일로 생각되어진다.

2) 春秋戰國時代

春秋戰國時代에는 黍, 稷, 菽등은 비교적 많았으나 小麥은 비울 상으로 볼 때 오늘날만큼 그렇게 많지는 않았을 것으로 본다. 《周禮·職方氏》에 기재된 바에 따르면 春秋시대에는 吳나라와 越나라에서도 밀을 재배하였고,¹⁴⁾ 戰國時代에 사용 되어진 것으로 보이는 들 방아가 1956년 洛陽과 櫟陽 두 곳에서 출토되었다는 것¹¹⁾과, 6세기 이전의 小麥 재배는 黃河와 淮水유역에 주로 분포하고 있었지만 春秋戰國時代에는 재배지역이 계속 확대되었다¹²⁾ 사실로 보아 小麥을 알곡 그대로 먹는 방식에서 가루를 만들어 먹게 되자 소비도 촉진되었을 것이고 재배하려는 양도 증가 하였을 것으로 사료된다.

3) 秦~漢時代

秦代의 음식은 '五穀'이었고 麥, 菽 등은 생활 중에 중요한 지위를 차지하기는 하였지만 기장이나 쌀만큼

드러나지는 않았다는 것¹⁴⁾은 기장이나 벼가 풍부하고 상대적으로 밀이 없었던 의미가 아니고, 당시의 관개 수리 시설이 그다지 발달하지 않았기 때문에 북방에서는 밀이나 쌀 모두 보편적이지는 않았기 때문에 일부 지위가 있는 사람은 밀이나 쌀을 맛 보았지만 일반 백성은 보편적으로 먹어 볼 수 없었을 것으로 생각된다.

漢代에 麵食을 하게 된 것은 宮廷에서 시작한 것으로 《漢書·百官公卿表》에 따르면 궁중에 「湯官」라는 부서를 두고 황제에게 麵類飲食을 전문적으로 만들어 드리게 하였다.¹²⁾ 《漢書·食貨志》에서 보여지는 바와 같이 「聖人於五穀最重麥與禾也」라하여 五穀중 가장 으뜸은 麥과 禾라 하여 秦代와 비교했을 때 麥類의 지위가 점점 더 올라가는 현저한 차이를 보이게 되었다.¹⁴⁾

麥類의 지위가 이렇게 높아지게 된 것은 《漢西·食貨志》에서 언급한 바와 같이 武帝가 정부 주도로 小麥을 심도록 하여 밀의 재배가 늘어난 계기가 되었고, 漢代에 돌 방아가 상당히 완벽한 형태를 갖추고 있는 상태¹¹⁾에서 水力이나 畜力を 이용하여 밀가루를 만들어 쓸 수 있게 되었기 때문¹⁵⁾에 가루를 내서 먹는 음식을 선호하게 되었을 것으로 생각되며 長沙 馬王堆 1호 古墳에서 나온 곡식 중에 이미 小麥이 존재하고 있다는 사실¹¹⁾을 보아도 당시에 민간에서도 가루를 내어 먹는 음식이 상당히 발전되어 있음을 볼 수 있다.

漢代에 이르러 나타난 가장 큰 변화는 製粉技術의 발달로 밀가루 음식이 보편화 되면서 '餅'(밀가루를 이용하여 만든 음식)이 등장한 것¹⁶⁾이다. 漢代 劉熙 《釋名》에 餅은 并이라고도 하며, 각종 麵食(가루로 만든 음식)의 총칭¹⁷⁾이라 하였다. 餅의 종류에는 蒸餅, 湯餅, 蠋餅, 髓餅, 金餅, 索餅 등으로 그의 설명에 따르면 索餅은 湯餅에 기초하여 발전된 漢代 초기에 보이는 麵의 형태이다.¹⁸⁾

湯餅은 湯에 넣어 삶은 餅이라는 의미¹⁹⁾로 밀가루 반죽을 한 손에 잡고 한 손으로 뜯어서 솥에 넣어 끓이는 면편탕(麵片湯), 즉 일종의 수제비 형태인데 이것이 후에 얇아지고 가늘어져 麵條가 된 것으로 보여진다.

漢代에는 餅을 먹는 습관이 더욱 유행하였고, '餅' 이외에도 가루를 이용하여 만드는 糕(밀가루이외의 가루에 물을 섞어 수증기를 이용하여 쪄낸 음식), 餌(밀가루이외의 가루를 이용하여 만든 음식) 등이 생겨났을 만큼²⁰⁾ 가루를 이용한 음식이 보편화 되는 추세에 있음을 볼 수 있었다. 漢代에는 食器에도 큰 변화가 생겨서 조리용구가 소형화 되는 추세¹³⁾에 놓여 있었으며, 음식의 조리방법은 蒸, 煮, 烹 등의 간단한 방법이었다.¹⁰⁾ 본 연구 결과로 미루어 볼 때 조리방법은 찌거나 끓이는 등 간단한 몇 가지였지만, 食器 등의 소형화로 1그릇에 1일분이라는 개념이 형성될 수 있었을 것으로

추정해 본다. 이러한 사실을 볼 때 漢代에 있어서 小麥은 매우 중요한 위치를 차지하고 있었다고 생각된다.

4) 魏晉南北朝時代

《晉書·五行志》에 晉大興2년(319)에 吳郡, 吳興, 東陽 등에 벼와 백류를 수확하지 못하여 기근이 들었다는 것⁷⁾으로 보아 대규모의 小麥이 재배되고 있었음을 알 수 있다. 그후 중원지구에 발생한 戰亂으로 인하여 북방사람들이 다량으로 남으로 이주하였고 이로 인하여 강남에서도 밀의 생산량이 많아지게 되어 小麥生産을 자극하게 되었다.

魏晉南北朝시대 이후 餅의 모양은 매우 다양해져서 '蒸餅', '煮餅' 외에도 '烤餅'이 처음 보였다.¹⁹⁾ '蒸餅'에 이용한 반죽도 단순한 익반죽이 아니고 발효기술을 이용한 '蒸餅'으로 보인다.

《夜航船》에: 「魏作湯餅, 晉作不托」라 하여 魏나라에서는 '湯餅'을, 晉나라에서는 '不托'을 만든다는 의미이고¹⁸⁾ 《齊民要術》에 「按如箸大, 薄如韭葉, 一尺一斷, 盤中盛水浸」이라 하여 젓가락 같이 생겼으며, 부추처럼 얇고, 한 척 길이로 물 속에 있다²¹⁾하니 이것이 곧 국수의 형태를 묘사한 것이며 실제로 국수의 기원이 아닌가 생각된다.

이 시대의 가장 큰 특징은 '湯餅宴'을 시작한 것²²⁾이다. '湯餅'을 중심으로 하여 연회식 규모의 요리를 내는 것으로 오늘날까지도 유행하고 있다. 《傷寒論》에 「食以索餅」이라²³⁾하여 '索餅'을 먹는 다하니 여기서 '索餅'이 곧 국수이고, 《齊民要術》의 '水引餅'도 지금의 국수와 같다¹⁸⁾는 연구 결과로 보아 麵條가 다양한 형태로 발전되는 시작점으로 생각된다.

5) 唐代

唐代에는 경제적으로 여유가 있음으로 말미암아 밀을 栽培하는 면적이 전보다 더 넓어졌다. 《蠻書》에 기재된 바에 의하면 雲南省에서도 小麥을 재배하였으며, 밀가루를 만드는 기술도 혁신적으로 발전하였다. 전 시대에 사람의 힘이나 가축의 힘으로 돌 방아를 밀어서 가루를 만들던 것이 唐代에는 水車를 이용하여 밀가루를 만들게 됨에 따라서 밀가루의 가격이 내려가게 되었고, 일반사람들도 이를 즐길 수 있게 되었다. 따라서 麵條의 종류도 많아져 면이 가늘은 '細麵條', 칼로 썰어 만드는 '剪刀麵' 등으로 다양화 되었고 長安 성안에는 노천에서 자장면을 파는 가게가 등장할 정도였다.¹⁾

山西의 太原은 唐왕조의 發源地였으므로 궁중에서도 겨울에는 '湯餅'을, 여름에는 '冷淘'를 만들어 올렸다는 연구결과¹⁰⁾를 볼 때, 唐代는 御膳으로 麵을 올린

것으로 보인다. 唐代에 이러한 발전을 가져올 수 있었던 것은 남북간의 운하를 통한 재료의 교환이 가능해지고 외국과의 교류를 활발히 하면서 외부의 문물이 중국에 전해져 더 발전할 수 있었던 것으로 보여진다.

6) 宋代~現代

宋代 小麥 생산의 증대와 함께 면에 사용하는 부재료의 종류도 ‘鷄絲麵(닭고기면)’, ‘三鮮麵(해물면)’, ‘鱈魚麵(두렁허리면)’, ‘羊肉麵(양고기면)’ 등¹⁾으로 다양해 졌다. 《東京夢華錄》에서도 30여종의 麵條를 볼 수 있는데 이것이 중국의 전역에 보급되었다.²⁾

北宋代에는 麵條(국수)라는 말이 처음으로 등장하였다. 이는 반죽을 손으로 쳐서 면을 뽑는 拉麵, 즉 抻麵이 발명되면서 국수다운 형태를 제대로 유지하고 있었기 때문인 것으로 생각된다. 元代에는 장기간 보존이 가능한 ‘掛麵’이 등장하였다.^{17),18)} 이때 밀의 생산량은 전국적으로 고르게 분포되어있었지만 여전히 북방지역에서 가장 많이 생산되었다.

明代의 蔣一葵는 《長安客話》에서 삶거나, 찌거나, 구어서 익힌 麵條가 대략 27종류나 될 정도로 다양하였다.²⁴⁾ 이는 宋代에 만들어 먹기 시작한 拉麵이 보편화되면서 다양하게 즐길 수 있게 된 것으로 사료된다.

清代에 보이는 ‘五香麵’의 五香은 간장, 식초, 후추, 깨 등 조미료를 일컫는 말¹⁸⁾로써 집안식구들이 격식을 차리지 않고 먹던 면이었다. 그러나 현재 五香이 의미하는 것은 茴香, 花椒, 大料, 桂皮, 丁香 등의 향신료를 일컫는 것²⁵⁾이므로 清代와는 차이가 있었다. 이는 오늘날 요리에 이용되는 재료가 더욱더 다양해 짐에 따라 날 내와 이 취를 제거하고 식욕을 증진 시키기 위하여 향신료를 사용하는 것을 보여지며, 清代에 기본 조미료를 바탕으로 사용 한 것은 원 재료 자체의 맛을 살리고자 노력한 것으로 여겨진다. ‘八珍麵’은 닭, 생선, 새우 등의 다양한 재료를 정선하여 사용한 것¹⁸⁾으로 보아 아주 귀한 손님을 접대하는 음식으로 보여진다.

1980년대에 이르러 지역적 특성을 갖춘 일부의 면(蘭州拉面, 北京炸醬麵) 등은 체인점의 형태로 대도시로 진출하게 되었으며¹⁾ 그중 ‘炸醬麵’은 우리 나라에 아주 오래 전에 전해졌다. 중국이 개혁 개방정책을 실시함에 따라 면을 포함한 더 많은 음식들이 대도시로 해외로 진출하게 될 것으로 보인다.

2. 麵條의 分類와 麵食宴

1) 麵條의 分流

중국의 국수에 대한 분류도<Table 1>는 고,^{26),24)27)} 등의 연구를 참조하여 작성하였다. <Table 1>에서 보는

<Table 1> 中國麵條分類圖

小麥粉類	制條	工藝	手工(擀切法, 削制法, 拉法, 揪法, 壓制法) 機械(掛麵, 方便麵)
		品種	蛋黃麵, 蕃茄麵, 菠菜麵
		造型	長圓條, 長扁條, 片狀, 粒狀, 貓耳朵
		熟制	煮, 蒸, 炒, 煎, 炸
		調味	湯調味, 鹵調味
		配料	素麵, 葷麵
		狀態	湯麵, 蓋麵, 涼麵, 煎炒, 燜炸
		食法	直接食用, 混合食用, 鍋類食用
		風味	家庭風味, 地方風味, 特殊風味, 宮庭風味
		非小麥類	米粉類
麥類	雜糧	蕎麥, 玉米, 高粱	

바와 같이 小麥粉類와 쌀가루, 메밀, 옥수수 고량 등의 非 小麥粉類로 구분하였다. 小麥粉類에서는 만드는 방법과 조리법, 조미료, 부재료, 麵條의 완성된 모양, 먹는 방법, 풍미 등으로 구분하였고, 麵條를 만드는 방법을 手工과 기계로 구분한다. 손으로 만드는 擀切法은 칼로 썰어서 만드는 면으로써 주로 山西지역에서 먹으며 오곡 등의 풍부한 잡곡을 원료로 사용한다. 또한 자주 사용하는 밀가루 이외에도 콩가루, 메밀가루, 고량가루 등을 사용하기도 하고, 여러 가지 잡곡을 혼합한 ‘雜合麵’을 만들기도 한다.⁹⁾ 削制法은 반죽을 손을 들고 칼로 내리 쳐서 만드는 면으로 산서 지역의 麵條(국수)의 상징이기도 하다.

반죽을 치면서 잡아 당겨서 늘어나게 하는 고도의 기술이 필요한 ‘拉抻麵’은²⁸⁾ 山西, 山東, 河北, 河南지역의 麵條(국수)로²⁹⁾ 우리 나라에도 전래되었을 뿐만 아니라 일본에도 전해져 지금의 라면을 만드는 기원이 되었다.¹⁾ 현재 우리 나라에서는 중국음식점에서 手打로 면을 만들거나, 기계로 만드는 것에 구분하지 않고 면을 만들어 내는 사람을 라면(拉麵)이라고 부른다. 拉麵은 여름과 겨울에 반죽하는 물의 온도와 소다의 비율을 달리해야²⁹⁾ 하는 등 제조과정이 매우 까다롭다.³⁰⁾ 揪法은 수제비와 같이 반죽을 질게 하여 손으로 뜯어서 면을 만드는 방법이며, 壓制法은 반죽을 아주 작게 썰어 손으로 눌러서 고양이 귀 만하게 만들기 때문에 ‘貓耳朵’(고양이귀)라고 한다.³¹⁾

기계로 만드는 방법의 한가지인 ‘掛麵’은 걸어서 말리기 때문에 보존 기간을 길게 할 수 있는 장점을 지니고 있다. ‘方便麵’은 모든 종류의 인스턴트 라면을 일컫는다.

麵條의 品種으로는 밀가루 그 자체만으로 만드는 ‘白條麵’이 있고, 반죽을 만들 때 달걀을 넣어서 만드는 ‘鷄蛋麵’, 토마토를 넣는 ‘蕃茄麵’, 시금치를 넣는

‘波菜麵’ 등 여러 가지 채소나 해초류를 이용하기도 한다.

造型은 국수가 만들어진 모양을 일컫는 것으로 우동의 면과 같이 원형으로 도톰한 모양은 長圓條라 하고, 길면서 납작한 국수는 長扁條, 넓적하고 짧은 것은 片狀, 쌀알 형태의 粒狀, 고양이 귀를 닮은 貓耳朵 등으로 나눈다.

조리방법은 가장 기본적인, 삶아서 익히는 방법(煮制法) 외에도 수증기에 찌는 방법(蒸制法), 볶는 법(炒制法), 지지는 법(煎制法), 튀기는 법(炸制法) 등으로 다양하다.

調味하는 방법으로는 麵條의 국물이 투명한 것은 湯調味, 녹말을 불과 함께 섞어 풀어서 걸쭉하게 된 것은 鹵調味라고 한다. 부재료(配料)는 채소(素麵), 육류(葷麵)으로 나누며, 요리의 모양은 湯이 있는 ‘湯麵’, 자장면 등과 같이 소스를 위에 얹는 경우 ‘蓋麵’으로 구분하였고, 면을 삶아서 찬물에 행구어 차게 먹는 면은 ‘涼麵’, 기름에 지지거나 볶는 면은 ‘煎炒麵’ 튀긴 것은 ‘爛炸麵’으로 분류하였다.

먹는 방법(食法)은 직접 먹거나(直接食用), 면과 소스를 고루 섞어 먹는 방법(混合食用)으로 나누었으며, 火鍋(신선로)와 같이 술에 들어 있는 음식을 덜어 먹는 鍋類飲食으로 분류하였다. 풍미도 맛만큼 중시하여 집집마다 지니고 있는 풍미(家庭風味), 지역적인 맛에 따른 특징(地方風味), 特殊風味, 宮廷風味 등으로 구분하였다.

2) 麵食宴

‘麵食宴’은 麵食을 위주로 한 연회상 차림을 일컫는 것으로 ‘麵食之鄉’이라 불리는 山西지역, 특히 太原, 晉中지역을 중심으로 다양하고, 대중화 된 ‘麵食宴’이 발달하였다. ‘麵食宴’은 漢魏六朝시대에 처음 시작된 것으로 長壽를 축원하는 뜻으로 거행된 ‘湯餅宴’이었다.³²⁾

세월이 흐름에 따라 발전을 거듭 해 오던 ‘麵食宴’의 習俗은 清代 말엽에 이르러 비교적 간소화되었다. 이때의 ‘麵食宴’은 ‘一領四’라 하여 한 그릇의 국수(壽麵)에 4가지 냉채(고기2, 채소2) 4색 菜碼, 4종 小料였다.³³⁾ 1950년대이래 ‘麵食宴’의 격식이나 예술성은 더욱 돋보였고, 1980년대는 전통을 지키면서 지역적 특성을 살린 연구를 계속하여 장족의 발전을 가져왔다.³⁴⁾ 오늘날 太原 지역의 《麵食全席》은 9茶食(9가지 차와 곁들여 먹을 수 있는 음식), 6冷菜(6가지 냉채), 1主盤(1가지 주 요리), 6溜炒(6가지 볶음 요리), 1中湯(1가지 탕), 2點心(두 가지 디저트), 6風味麵食(6가지 풍미의 麵食), 1尾湯(마지막에 내는 1가지 탕), 1과일(1가

지 과일), 4飲料(4가지 음료)로 그 수준이 많이 발전했음을 볼 수 있다.³⁵⁾

III. 결 론

신석기 유적에서 밝혀진 바와 같이 小麥은 이미 3~4천년 전에 중국에서 재배된 것으로 보여진다. 先秦時代에는 ‘五穀’이 출현하였으나 알곡을 그냥 이용하였고, 春秋戰國時代이르러 돌 방아를 이용하여 밀을 가루로 만들어 쓰게되면서 小麥의 재배를 촉진하였다.

秦漢시기에는 밀의 재배가 늘어났을 뿐만 아니라 축력과 수력을 이용하여 밀가루를 만들어내기 시작하였다. 또한 이후 국수로 발전되는 ‘餅(밀가루를 이용하여 만든 음식)’이 등장하기도 하였다.

魏晉南北朝時代에는 구워먹는 ‘烤餅’이 보였으며, 麵條가 연회요리의 중심이 되는 ‘湯餅宴’이 시작되었고, 지금의 麵條(국수)의 형태를 갖추기 시작하였다.

唐代에는 축력과 수력을 사용하여 밀가루의 생산이 일반화 되자 다양한 면이 생겨나면서 자장면을 파는 식당도 등장하였다.

宋代에는 면을 손으로 쳐서 뽑는 拉麵이, 元代에는 장기간 보존이 가능한 掛麵이 나타났고, 清代에는 五香麵, 八珍麵 등 다양한 재료를 이용하는 麵으로 발전되었다.

麵條는 이용되는 재료, 조리법, 조미하는 양념의 종류와 부재료, 요리의 모양, 먹는 방법, 풍미 등으로 구분하였다.

위에서 본 바와 같이 麵條(국수)는 국수라는 限定된 범위임에도 불구하고 우리의 생활 속에 존재하는 모든 재료를 주·부재료로 이용할 수 있고, 여러 가지 조리 방법과 조미료를 사용하여 다양한 국수를 만들어냄으로써 그 한정된 범위를 벗어난 중국음식문화의 精華라고 본다. 중국에서 이렇게 국수가 발전할 수 있었던 것은 우선 山西지역의 기후, 토양 등의 자연조건이 小麥의 생산을 풍부하게 하였고, 중국의 역대 왕조중 가장 찬란한 문화를 자랑하는 唐왕조의 발원지가 山西지역이었으므로 唐代를 기점으로 中國麵條文化가 큰 발전을 가져온 것으로 생각한다. 이 연구가 앞으로 중국음식문화를 연구하는데 작은 밑받침이 되고자하며 후속 연구를 기대한다.

■참고문헌

- 1) 賈蕙萱, 中日飲食文化比較研究, 北京大學出版社, P111, 1999.

- 2) 姜仁姬, 韓國食生活史, 三英社, P197, 1993.
- 3) 李盛雨, 韓國食生活의 歷史, 修學社, P58, 1993.
- 4) 尹瑞石, 韓國飲食, 修學社, P126, 1992.
- 5) 石毛直道, 尹瑞石外譯, 文化麵類學ことはじめ, 新光出版社, P118, 2000.
- 6) 張智鉉, 韓國傳來麵類飲食文化史 研究, P14, 2000.
- 7) 中國農業百科全書, 農業歷史卷, 農業出版社, P351, 1995.
- 8) Yoon SK, The History of Korean Noodles, Korea J Dietary Culture, P4, 1990.
- 9) 四川烹飪, P4, 1998(2).
- 10) 烹調知識, P20, 1994(9).
- 11) 許偉雲, 中國古時期飲食文化轉變, 中國飲食文化研討會, P2, 1991.
- 12) 王子輝·王明德, 中國古代飲食, 博遠出版有限公司, P16, 1989.
- 13) 金炳鎬, 論中國的飲食文化與生態環境, 東亞細亞飲食文化 國際學術大會, P2, 1997.
- 14) 韓養民·張來斌, 秦漢風俗, 博遠出版有限公司, P63, 1989.
- 15) 苑洪琪, 中國的宮廷飲食, 商務印書館國際有限公司, P28, 1997.
- 16) 烹調知識, P32, 1998(9).
- 17) 胡世慶 編著, 中國文化通史, 浙江大學出版社, P303.
- 18) 朱偉編著, 考吃, 中國書店, P66, 1998.
- 19) 周三金 編著, 中國歷代御膳大觀, 文會出版社, P118, 1996.
- 20) 劉華康, 中國人吃的歷史(中國食物史), 常春出版社, P63, 1986.
- 21) 四川烹飪, P17, 1996(5).
- 22) 中國烹飪, P21, 1994(8).
- 23) 馬風今·賀凱編著, 中國麵條500種, 大連出版社, P1, 1998.
- 24) 中國烹飪百科全書, 中國大百科全書出版社, P379-386, 1995.
- 25) 陳詔, 食的情趣, 臺灣商務印書館發行, P81, 1991.
- 26) 馬風今·賀凱編著, 中國麵條500種, 大連出版社, P2-3, 1998.
- 27) 高宣亮·秦浩貞 編著, 食物 藥物 毒物, 人民衛生出版社, P185, 1999.
- 28) 烹調知識, P21, 1994(5).
- 29) 四川烹飪, P43, 1996(3).
- 30) 烹調知識, P17, 1994(9).
- 31) 中國料理大全1, 小學館, P8, 1997.
- 32) 烹調知識, P23, 1998(8).