

식민지 시대 냉면의 경성 진출과 그 의미

— 소설 「冷麵한그릇」과 「冷麵」을 중심으로

朴賢洙*

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| I. 문제의 소재 | III. 장국의 도입과 가격의 추이;
김남운의 「冷麵」 |
| II. 냉면집의 구조와 면발의 재료;
유종석의 「冷麵한그릇」 | IV. 외식의 메뉴로 정착되기 위한 전제 |
| | V. 경성으로의 진출과 명칭 문제 |

● 국문초록

이 글은 식민지 시대 소설을 통해 냉면이 어떻게 경성에 진출하고 정착했으며, 평양의 냉면과는 어떤 차이를 지녔는지 해명하려 했다. 유종석의 「冷麵한그릇」에서 승종이 들른 냉면집은 바닥에 앉아서 먹는 내부 구조였는데, 이러한 구조는 냉면의 성격과 긴밀하게 관련되어 있었다. 식민지 시대 냉면의 맛은 ‘쫄기다’고 언급되었는데, 이를 통해 당시 냉면의 면발이 어떤 재료를 사용했는지에 대해서도 검토했다. 김남운의 「冷麵」에서 순호가 머릿속에 떠올린 냉면의 묘사는 그것이 장국을 국물로 한 것임을 말해준다. 소설에는 순호가 동생에게 냉면을 사오라며 25전을 건네는 장면이 나오는데, 식민지 시대 냉면 가격은 15전에서 25전 사이에서 오르내렸다. 고조리서들을 참고하면 19세기 말까지 냉면은 평안도에서 먹던 겨울 음식임을 알 수 있다. 외식의 메뉴가 되기 위해서는 겨울이라는 계절과 평안도라는 지역의 제약에서 벗어나야 했다. 메밀에 전분을 섞고 장국이 김칫국물을 대신했던 것은 그것을 가능하게 했다. 식민지 시대까지 냉면은 장국에 메밀과 전분으로 만든 국수를 말아 먹는 음식을 뜻했으며, 함흥냉면이 모습을 드러낸 것은 이후의 일이었다.

* 성균관대 학부대학 대우교수

주제어 : 냉면, 경성, 평양, 내부 구조, 메밀, 전분, 장국, 가격, 외식 등

I. 문제의 소재

1936년 7월 23일 『매일신보』에는 「반죽하는솜씨여하가 국수맛을결정」이라는 기사가 실린다. 당시 『매일신보』에서는 ‘여름의食欲’이라는 주제로 기사를 연재했는데, 수박, 사과, 감, 사이다 등의 음식과 함께 냉면을 소개한 것이었다. 기사에는 냉면과 관련해 아래와 같은 얘기가 나온다.

평양냉면, 해주냉면 다음으로 서울냉면을 손꼽을 만큼 이제는 서울냉면 냉면 축에서 빼놓지 않게 한몫을 보게 되었습니다. …… 여름 한철 더군다나 각 관청 회사의 점심시간이면은 냉면집 전화통에서는 불이 날 지경입니다.¹⁾

인용에는 서울냉면이 평양냉면, 해주냉면 다음으로 손꼽을 정도로 유명하다며, 여름철 점심에는 관청이나 회사에서 오는 주문 전화로 불이 날 정도라고 되어 있다. 이미 1930년대 중반이 되면 경성냉면이 평양, 해주 냉면과 함께 손에 꼽을 정도로 유명한 음식이 되었다는 것이다.

인용을 보면 평양냉면은 익숙할 텐데 해주냉면은 생소하며 오히려 함흥냉면을 떠올릴지 모르겠다. 해주는 냉면의 재료가 되는 메밀의 주된 산지였는데, 그런 까닭에 지금과 달리 식민지 시대에는 해주냉면이 이름난 냉면 가운데 하나였다.²⁾ 함흥냉면은 1950년대가 되어서야 서울에 진출했기 때문에 식민지 시대에는 등장하지 않았는데, 거기에 대해서는 5장에서 상론하겠다.

경성냉면이 평양냉면에 비견되는 음식이었다는 언급은 식민지 시대를 회고하는 글에서도 찾을 수 있다. 경성에 냉면이 본격적으로 진출한 것은 1920년대였으며, 당시 경성에서 이름난 냉면집으로 동양루, 백양루, 부벽루 등이 있었다는 언급이 그것이다.³⁾ 다른 글에서도 명월관, 태화관 등 경성의 유명한 조선요릿집에서 연회가

1) 「반죽하는 솜씨 여하가 국수 맛을 결정」, 『매일신보』, 1936.7.23., 3면. 이하의 인용은 원문의 표기법을 따르되, 띄어쓰기는 현대식으로 한다.

2) 평안도에서 메밀이 부족해 가격 분쟁 끝에 황해도 해주의 메밀을 도입하기로 했다는 기사 역시 이와 관련되어 있다. 「모밀七千石入荷-모밀이업어서休業狀態이든 平壤冷麪屋에朗報」, 『매일신보』, 1941.7.29., 3면.

3) 조풍연, 「食道樂」, 『경향신문』, 1987.6.12., 9면 참조.

끝나면 냉면집에 들러 입가심으로 냉면을 먹고 갔다고 했다.⁴⁾

그런데 앞서 『매일신보』에 실린 기사에는 주목해야 할 언급이 나온다. “경성냉면은 말하자면 평양냉면의 연장에 지나지 안”는데, “입 까다로운 서울사람들의 미각을 정복해 보려고 평양냉면 장사들이” “경성에 진출하기 시작하여 이제는 움죽일 수 업는 구든 지반을 싸어 노앗”다는 얘기가 그것이다. 경성냉면은 평양냉면이 경성에 진출해 자리를 잡은 것으로, 평양냉면의 연장에 불과하다는 언급이다.

『매일신보』의 기사에는 맞는 부분도 있지만 그렇지 않은 부분도 있다. 1930년대 중반이 되면 경성에 냉면집이 자리를 잡았다, 또 그것이 평양냉면에서 유래된 것이라는 내용은 사실에 가깝다. 하지만 경성냉면이 평양냉면의 연장에 지나지 않는다는 언급은 조금 더 조심스러운 접근을 필요로 한다. 경성냉면이 평양에서 먹던 냉면에 연원을 두고 있었지만 둘은 차이 역시 적지 않았기 때문이다.

1936년 6월 4일 『조선중앙일보』에 발표된 「味覺의 初夏 冷麵篇-冷麵의 故郷은 平壤」에서는 경성냉면이 “본래 메밀냉면과는 판이하여 그 원료부터 다르다”⁵⁾고 한다. 또 김남천 역시 1938년 5월 31일 『조선일보』에 발표한 「冷麵」이라는 글에서 평양냉면은 메밀로 만드는데 경성냉면에는 녹말이 많이 들어있어 냉면이 아니라 냉면의 유사품에 가깝다고 폄하한다.⁶⁾ 평양냉면을 먹던 사람들이 경성냉면에 대한 불만을 토로한 것인데, 토로는 의도와 무관하게 평양냉면과 경성냉면이 차이를 지니고 있었다는 것, 바꾸어 말하면 평양냉면이 경성에 진출할 당시 변화를 거쳤다는 것 등을 말해준다.

이 글이 지닌 관심이 놓이는 먼저의 부분은 여기다. 식민지 시대 경성냉면이 어떤 음식이었는지, 곧 어떤 재료와 조리법을 통해 만들어졌으며, 평양냉면과는 어떤 차이를 지니는지 밝히려 한다. 이와 관련해 주목해야 할 부분은 평양냉면이 경성에 진출해 정착하는 과정은 실제 냉면이 외식의 메뉴로 자리를 잡는 것과 긴밀하게 맞물려 있다는 점이다. 따라서 앞선 관심은 냉면이 어떻게 외식의 메뉴로 정착이 되었는지를 밝히는 것과 연결이 된다. 뒤에서 상론하겠지만 냉면은 외식의 메뉴가 되기 위해서 두 가지 제약에서 벗어나야 했는데, 하나가 겨울음식이라는 계절적인 제약이라면

4) 이인, 「團成社 앞서 淸涼里까지 學生 들끓어」, 『조선일보』, 1973.3.20., 4면 참조.

5) 「味覺의 初夏 冷麵篇-冷麵의 故郷은 平壤」, 『조선중앙일보』, 1936.6.4., 2면.

6) 김남천, 「冷麵」, 『조선일보』, 1938.5.31., 5면 참조.

다른 하나는 평안도음식이라는 지역적인 제약이었다. 그런데 냉면이 두 가지 제약에서 자유로운 음식이 되는 과정은 냉면이 경성에 진출하면서 겪은 변화와 겹쳐지며, 그것은 평양냉면과 경성냉면의 차이를 전제로 하는 것이었다.

실제 냉면은 다른 어떤 음식보다 논쟁이 많은 음식이다. 논쟁은 주로 면, 육수 등의 재료, 또 그것에서 비롯되는 맛을 두고 이루어지는데, 표면적으로는 어느 집 냉면이 ‘진짜’라는 식이다. 아이러니한 것은 논쟁이 많은 음식인데도 불구하고 냉면에 관한 본격적인 논의는 찾아보기 힘들다는 것이다. 냉면에 관한 논의의 가장 많은 부분을 차지하고 있는 것은 여전히 재료, 조리방법 등과 관련된 식품영양학적인 연구이며, 그 과정에서 냉면이라는 음식의 특징과 영양에 대한 논의 역시 이루어졌다.⁷⁾ 그밖에 음식점에서 이루어지는 냉면 판매와 소비의 관계 등 마케팅 중심의 경영학적인 연구 역시 개진된 바 있다.⁸⁾ 또 이름난 냉면집을 찾아가 맛과 가격에 대한 정보를 제공하는 논의도 있으나, 이를 본격적인 연구로 보기는 힘들 것 같다.⁹⁾

이 글의 관심에 관련해서는 근래 조리서를 통해 냉면의 재료, 조리법, 그리고 변화에 대해 고찰한 논의를 주목할 수 있다. 고문헌 혹은 중세나 근대의 조리서 등에서 냉면의 재료와 조리법을 고찰, 정리한 연구,¹⁰⁾ 또 냉면 재료에서 계절적인 변수가 소멸되는 것과 조리법이 단순화, 표준화되는 과정에 천착한 논의 등이 그것이다.¹¹⁾ 그런데 이들 논의는 조리서에 주목해 냉면의 재료와 조리법의 차이 등을 고찰하면서도 차이의 의미를 해명하는 데로 나아가지는 못한다. 그것은 냉면의 변화가 외식의 메뉴로 자리 잡는 과정과 맞물려 있다는 문제의식이 제대로 견지되지 못했기 때문으

-
- 7) 김자민·송민선·이경수·윤경영, 「토마토 및 한약재가 첨가된 냉면육수의 개발 및 품질평가」, 『한국식품영양과학회지』 47(3), 한국식품영양과학회, 2018, 320~327면; 류복미·김창순, 「재료배합비와 저장조건에 따른 냉동냉면(압출숙면)의 저장전분 함량과 조리특성」, 『한국식품조리과학회지』 33(5), 한국식품조리과학회, 2017, 551~557면 참조.
 - 8) 전진영·유영진, 「냉면전문점의 메뉴품질이 고객만족과 재구매의도에 미치는 영향」, 『한국콘텐츠학회논문지』 18(2), 한국콘텐츠학회, 2018, 132~146면 참조.
 - 9) 오소인, 「불고기·냉면·쟁반의 평양정통맛」, 『한국논단』 180, 한국논단, 2004, 170~175면; 김영신, 「평양냉면의 맛 속으로 빠져봅시다」, 『통일한국』 273, 평화문제연구소, 2006, 58~59면 참조.
 - 10) 이윤정·최덕주·안형기·최소례·최재영·윤예리, 「냉면의 형성과 분화 고찰」, 『외식경영연구』 19(6), 외식경영학회, 2016, 255~272면 참조.
 - 11) 박채린·권용석·정혜정, 「냉면의 조리사적 변화 양상에 관한 고찰-1800년대~1980년대까지 조리법 자료를 중심으로」, 『한국식생활문화학회지』 26(2), 한국식생활문화학회, 2011, 128~141면 참조.

로 파악된다.

이 글은 식민지 시대 경성냉면의 온전한 모습을 재현하기 위해 당시 발표된 소설 두 편의 도움을 받으려 한다. 하나는 유종석의 「冷麵한그릇」이고, 다른 소설은 김낭운의 「冷麵」이다. 「冷麵한그릇」은 『청춘』 10호의 <매호현상문예>에 당선된 소설이고, 「冷麵」은 1926년 12월 잡지 『동광』 8호에 게재된 소설이다. 식민지 시대 소설 가운데 음식을 제재로 하는 작품이 드물었음을 고려하면, 두 소설이 음식 이름을 소설의 제목으로 내세우고 있는 점은 눈에 띈다.

문학연구에서 두 소설에 천착하는 논의는 드물며, 그것은 냉면이라는 음식에 대한 접근에서도 마찬가지다. 「冷麵한그릇」의 경우 앞선 언급처럼 『청춘』이 시행한 <매호현상문예>에 당선된 작품이라는 점에서, 『청춘』의 현상문예를 검토하는 과정에서 언급되는 정도다. 「冷麵」의 경우 김량운이라는 작가의 과작 타인지 역시 본격적인 논의는 드물게 이루어졌다.¹²⁾ 두 소설이 논의되는 것은 오히려 냉면이 등장하는 소설로서다. 그런데 그 경우에도 두 소설에 냉면이 등장한다는 정도를 다룰 뿐, 식민지 시대의 냉면 혹은 냉면집과 관련해 본격적인 논의를 개진한 경우는 찾기 힘들다.¹³⁾

이 글은 두 소설을 통해 먼저 경성의 냉면집 내부 구조를 검토하려 한다. 그것은 냉면집의 내부 구조가 냉면이라는 음식의 특징과 긴밀하게 관련되어 있다고 생각하기 때문이다. 이어 냉면의 가격과 그 추이에 대해서도 논의할 것인데, 그것은 냉면이 어떻게 경성에 진출해 외식 메뉴로 정착했는지 알기 위해서다. 그리고 「冷麵한그릇」과 「冷麵」에 나타난 냉면 면발과 국물의 재료에 대한 천착을 통해 앞서 제기한 문제, 곧 경성에 진출하면서 혹은 외식 메뉴로 정착되면서 이루어졌던 냉면의 변화와 의미를 해명하려 한다.

Ⅱ. 냉면집의 구조와 면발의 재료; 유종석의 「冷麵한그릇」

「冷麵한그릇」은 1917년 9월 발행된 『청춘』 10호에 실려 있다. 『청춘』은 최남선,

12) 이은지, 「잊힌 작가 김낭운을 통해 본 1920년대 중반기 지식인의 빈곤과 성찰」, 『한국현대문학』 67, 한국현대문학회, 2022, 26~42면 참조.

13) 김남천·백석·최재영, 『평양냉면』, 가갸날, 2018.

이광수 등이 주도했던 잡지로, 나도향, 박종화, 박용철, 김기진, 박영희 등이 ‘문학’이라는 존재를 인식하고 이후 문인으로 등단하는 데 적지 않은 영향을 주었다. 『청춘』은 ‘발흥하려 하는 신문단에 의미 있는 파란을 기여한다’며 <매호현상문예>, <특별대현상> 등 현상문예 제도를 시행했는데, 「冷麵한그릇」은 <매호현상문예>에서 처음 발표된 당선작 가운데 하나였다.¹⁴⁾

「冷麵한그릇」은 글의 내용으로 볼 때 단편소설 부분에서 선정된 것으로 보이며, 상금은 50전이였다. 1910년대는 물론 1920년대에도 음식을 소설의 제목으로 하는 경우는 드물었는데, 그 독특함이 당선에 영향을 주었는지도 모르겠다. 저자는 ‘유종석’이라고 되어 있는데, 유광렬의 필명이다. 유광렬은 젊은 시절 문학에 뜻을 두어 『청춘』 현상문예에 투고하는 한편 방정환과 함께 『신청년』의 동인이 되기도 했지만, 이후에는 주로 『동아일보』, 『조선일보』, 『시대일보』 등 언론사의 기자로 활동한 인물이다.

「冷麵한그릇」의 중심인물은 김승종으로, 시골 농가에서 자라났지만 뜻을 품고 경성에 올라와 토지조사국에서 일을 해 왔다. 그러던 중 재작년에 아버지가 세상을 떠나시자 모친과 어린 동생을 부양하기 위해 시골로 돌아가야 했다. 일을 보기 위해 경성에 올라온 날, 분주한 일과를 보낸 승종이 저녁을 먹기 위해 들른 곳이 냉면집이었다.

흐릿한 날이 우중충하게 저무러간다. 西大門 안 어느 冷麵집 방에는 數三 人의 손이 랭면 드리오기를 기다리고 앉았다. 그 中 두 사람은 화려한 衣服 고운 장식으로 한 것 치레를 하고 썩 벗기고 안저서 굵은 목소래로 짓거리고 그 엽호로 행색이 초솔한 한 食골 사람이 있다 …… 한편 구석에 자리를 定하고 안젓노라니 한참 있다 랭면을 가져 왔다.¹⁵⁾

14) <매호현상문예>는 『청춘』 7호에서 처음 광고를 했으며, 보통문, 단편소설, 시조, 한시, 잡가, 신체시가 등에서 글을 모집했다. <특별대현상>은 <매호현상문예>와는 달리 한 번만 시행되었는데, ‘고향의 사정을 녹송하는 문’, ‘자기의 근황을 보지하는 文’, ‘단편소설’ 등으로 구분해 투고를 받았다. 『청춘』 현상문예 제도의 특징에 관해서는 김영철, 「신문학 초기의 현상 및 신춘문예제의 정착과정」, 『국어국문학』 98, 국어국문학회, 1987, 226~227면; 한기형, 「최남선의 잡지 발간과 초기 근대문학의 재편」, 『대동문화연구』 45, 성균관대 대동문화연구원, 2004, 243~257면 참조.

15) 유종석, 「冷麵한그릇」, 『청춘』 10호, 1917.9, 108~109면.

인용에는 냉면집에 들어가자 이미 방에는 냉면을 시킨 손님들이 있었고, 승중 역시 구석 자리에 앉아 기다렸다고 되어 있다. 온종일 일을 보러 다니느라 배가 고팠을 것인데 냉면은 한참을 기다려서야 나온다. 뒤에서 상론하겠지만 식민지 시대 냉면집에서는 주문이 들어오면 반죽을 하고 면을 뽑기 시작했기 때문으로 보인다. 승중이 찾았던 냉면집이 ‘서대문 안 어느 냉면집’으로 그려져 있음도 기억해 둘 필요가 있다.

승중은 냉면을 서너 젓가락 입에 넣다가 시집간 누나에게 온 편지를 생각하고는 먹기를 멈춘다. 편지는 아버지 생전에 보낸 것으로 나이 든 아버지가 맛있는 ‘보리진지(麥飯)’를 드시는 것을 보니 마음이 풀리지 않는다는 내용이었다. 돌아가신 아버지의 모습이 떠오른 승중은 설움에 반쳐 냉면을 다 먹지 못한다.

맛춤내 그 랭면 한 그릇을 서름에 밧치어 먹지 못하고 말았다. 흘너나리는 두 줄 눈물을 누가 불세라 이리 씻고 저리 씻고 이러서서 랭면 값을 치려주고 나왔다.

랭면집 영감은 영문도 모르고,
“왜- 고만 잡숫고 나가십닛가?” 한다.¹⁶⁾

인용은 흘너내리는 눈물을 보이지 않으려 애쓰며 서둘러 값을 치르고 냉면집에서 나오는 승중의 모습이다. 아버지가 먹었던 거친 보리밥과 자신이 먹는 냉면을 견준 후의 일인데, 이 역시 냉면이라는 음식에 접근하는 데 도움을 준다.

「冷麵한그릇」은 단편소설 치고도 분량이 짧은데, “一行 二十三字 百行 内外 漢字 약간 석근 時文體”¹⁷⁾라는 현상문예의 규정에 따랐기 때문으로 보인다. 내용 역시 승중이 돌아가신 아버지를 생각하다 냉면을 다 먹지 못하고 나온다는 이야기가 전부이다. 그럼에도 「冷麵한그릇」은 식민지 시대 냉면이라는 음식, 또 그것을 판매했던 냉면집에 대한 중요한 정보를 제공하고 있다. 먼저 냉면집 내부와 관련된 것으로, 승중이 들른 냉면집이 방에 앉아서 먹는 구조로 되어 있었다는 사실이 그것이다.

경성에 진출한 냉면집의 외관은 비교적 많이 알려져 있다. 식당의 간판 옆에 종이다발을 길게 늘어뜨린 긴 막대기, 곧 갈개발을 꽂아둔 것이 그것이었다. 지금과 달리

16) 유중석, 위의 소설, 110면.

17) 「懸賞文藝 豫告」, 『청춘』 제7호, 1917.5, 124면.

높은 건물이 없었던 식민지 시대에는 냉면집임을 알리는 갈개밭이 쉽게 눈에 띄었다. 외관은 달리 냉면집의 내부에 대한 언급은 찾기 힘든데, 그런 점에서 냉면집 내부를 그리고 있는 「冷麵한그릇」이 지닌 의미는 뚜렷하다.

식민지 시대 냉면과 함께 사람들이 즐겨 먹었던 외식 메뉴로 설렁탕이 있었다. 이광수는 1926년 1월 5일부터 같은 해 3월 6일까지 『동아일보』에 「千眼記」라는 소설을 연재했는데, 「千眼記」에는 중심인물 ‘나’가 설렁탕집을 방문하는 장면이 나온다. 소설 연재분과 삽화를 보면 당시 설렁탕집이 좁고 불편했을지라도 식탁과 의자를 갖추었음을 알 수 있다. 그런데 「冷麵한그릇」에서 승중이 들른 냉면집은 바닥에 앉아서 먹는 구조로 되어 있다.

「冷麵한그릇」에 등장한 냉면집이 중심가인 종로가 아니라서 그랬을지도 모른다. 동양루, 부벽루, 백양루 등 식민지 시대 경성의 대표적인 냉면집에서는 설렁탕집처럼 식탁과 의자를 사용했을 수도 있겠다. 하지만 유명 냉면집에서도 방바닥에 앉는 구조였을 가능성이 높다. 그 이유는 먼저 아래와 같이 식민지 시대 냉면집을 다룬 대부분의 이미지들이 방바닥에 앉아서 먹는 모습으로 그려져 있기 때문이다.

이미지 1은 1925년 8월 28일 『동아일보』에 연재된 「영터리」라는 연재만화에 등장한 냉면집이다. 『영터리』는 1925년 8월 17일부터 같은 해 11월 6일까지 모두 76회 연재되었다. 인용된 에피소드는 영터리가 냉면집에 들러 냉면을 먹는데 맛있어서 열두 그릇이나 먹는다는 것인데, 영터리 역시 방바닥에 앉아서 냉면을 먹고 있다.¹⁸⁾



이미지 1

이미지 2

18) 「영터리」, 『동아일보』, 1925.8.28., 5면 참조.

오른쪽에 있는 이미지 2는 1934년 5월 30일자 『동아일보』에 실린 ‘아지노모토(味の素)’ 광고에 등장한 냉면집이다. 이미지는 역시 냉면이 맛있어서 다섯 그릇째 먹고 있다는 내용인데, 물론 그 맛이 아지노모토에서 나온다는 것을 강조하고 있다.¹⁹⁾ 아지노모토는 일본에서 만든 인공조미료로, ‘글루탐산나트륨(MSG)’을 주원료로 해 음식의 맛을 더하는 데 사용되었다.²⁰⁾ 조선에서는 1909년부터 시판되기 시작했는데, 광고를 고려하면 냉면 육수를 만드는 데도 아지노모토가 사용되었음을 알 수 있다.

냉면집의 구조를 뒷받침하는 글로는 1929년 9월 발표된 「幽靈의鍾路」가 있다. 이태준이 『별건곤』에 실은 글인데, 설령탕집, 냉면집 등의 내부에 대해 다음과 같이 언급한다.

“이사람 오래간만일세. 더운데 冷麵이나 한 그릇씩 해볼가?”

“冷麵? 글세 冷麵을 우리도 조와는 하는데 신 벗기 실혀.... 冷麵집에 방석이 나 어디 깨끗한가. 어디로든지 거러안은 데로 가세.”

.....

설령탕은 거러안은 것이 안인 것은 안이나 높이가 한 자밖에 안 되는 所謂 食卓에 木枕 높이만하게 안 한 걸상에 주저안즈면 그것 마치 무슨 拷問이나 當 하고 안것는 것가터 全身이 엇걸려서 괴롭다.²¹⁾

인용에는 냉면을 좋아하지만 냉면집에 가기는 꺼려하는데, 그 이유가 신발을 벗고 들어가야 하기 때문이라고 되어 있다. 이에 반해 설령탕집은 신발을 벗지는 않지만 식탁, 의자 등이 작아서 허리가 굽고 무릎이 귀 위까지 올라올 정도라서 불편했다고 했다. 이 글의 관심은 이태준의 글 역시 냉면집은 신발을 벗고 들어가야 하는, 곧 좌식방임을 말하고 있다는 데 놓인다. 냉면집이 방바닥에 앉아서 먹는 구조였음을 확인하는 것은 내부 구조가 냉면이라는 음식이 지닌 특징과 긴밀하게 관련되기 때문인데, 그것 역시 뒤에서 상론하겠다.

「冷麵한그릇」에서 승중은 생전 아버지가 드시던 거친 식사를 생각하고 냉면을

19) 광고, 『동아일보』, 1934.5.30., 6면 참조.

20) 최유경, 「메이지정부의 식육정책과 아지노모토: 우아미의 발견」, 『일본학연구』 52, 단국대학교 일본연구소, 2017, 195~216면 참조.

21) 이태준, 「幽靈의鍾路」, 『별건곤』 23호, 1929.9. 83면.

남기고 만다. 그런데 승종이 먹으려 했던 냉면은 어떤 냉면이었을까? 현재 냉면의 종류는 크게 평양냉면과 함흥냉면으로 구분되고, 같은 음식을 물냉면과 비빔냉면이라고 부르기도 한다. 따라서 현재라면 승종이 끝내 먹지 못한 냉면이 무슨 냉면이었을까 하는 질문은 유효하다. 하지만 식민지 시대의 경성에서는 그렇지 않았다. 당시 경성에서 판매했던 냉면은 으레 평양냉면이었으며 같은 이유 때문이 평양이라는 명칭을 빼고 그냥 냉면이라고 불렀다.

1장에서 경성냉면이 평양냉면에서 유래된 것이었지만 차이 역시 존재했음을 확인한 바 있다. 여기서는 먼저 평양에서 먹던 냉면과 경성에 진출한 냉면의 면발이 지닌 차이에 대해 확인해 보겠다. 「冷麵한그릇」에서 승종이 냉면집에 들어가자 이미 기다리는 손님이 있었고 승종이 주문한 냉면 역시 한참 있다가 나왔다. 그 이유 역시 확인했는데, 1장에서 살펴본 「반죽하는숨씨여하가 국수맛을결정」에도 “냉면은 다른 국수와 달리 주문을 받고서야 비로소 반죽을 해서 국수를 눌러 빼는 까닭”이라고 했다. 그래서 경성에서 냉면을 주문하면 한참을 기다려야 한다는 언급 역시 드물지 않게 찾을 수 있다.

그런데 이 글이 주목하는 것은 그 이유를 밝힌 부분이다. 주문이 들어오고 나서야 그렇게 하는 까닭을 “반죽을 해 두든지 국수를 만드려 두면” “냉면의 쫄긴 맛”²²⁾이 나지 않기 때문이라고 했다. 미리 반죽이나 국수를 만들어 두면 ‘쫄긴’ 맛이 나지 않는다는 것인데, 현재로 따지면 ‘쫄기다’의 정확한 표현은 ‘쫄깃하다’는 것이다. 윗글에 제시된 ‘쫄긴’ 맛은 경성냉면의 면발이 무슨 재료를 사용했는지에 접근하는데 도움을 준다.

평양 출신인 김남천은 1938년 5월 29일과 31일 두 번에 걸쳐 『조선일보』에 「冷麵」이라는 글을 발표했다. 「冷麵」은 연속기사 ‘평양잡기첩’의 하나로 실렸는데, 연속기사는 냉면 외에도 골목, 석전, 만수대 등 평양의 특징과 풍습 등을 다루고 있다. 김남천은 평양에서는 냉면을 메밀로 만드는데, 경성에서 파는 냉면에는 녹말이 더 많이 들어있다는 언급을 한다.²³⁾ 여기서 앞선 『매일신보』에 실린 기사에서 ‘쫄긴’ 맛으로 일컬어졌던 면발의 재료를 추정할 수 있다. 본래 평양에서 먹던 냉면의 재료였던 메밀은 점성이 약해 쉽게 끊어지는 특징을 지니고 있어 ‘쫄긴’ 맛과는 거리가 멀었다.

22) 「반죽하는 숨씨 여하가 국수 맛을 결정」, 앞의 신문, 같은 날짜, 3면.

23) 김남천, 「冷麵」, 『조선일보』, 1938.5.29. · 31., 5면 참조.

메밀에 점성을 더하기 위해 섞었던 것이 감자나 고구마의 전분이었다. 전분을 섞게 되자 점성을 지니게 된 면발이 툭툭 끊어지는 데서 벗어났으며 ‘쫄깃’ 맛을 지니게 된 것이다. 평양에서 먹던 냉면이 경성에 진출할 때는 주로 감자 전분을 섞었다. 『매일신보』의 기사에 나타난 ‘쫄깃’ 맛이나 「冷麵」에서 김남천이 경성냉면에는 메밀보다 녹말이 더 많이 들어있다고 한 것은 이를 가리킨 것이다. 물론 면발을 만드는데 메밀에 전분을 섞은 것이 긍정적으로만 받아들여지지만은 않았다.

1장에서 거칠게 살펴봤지만 1936년 6월 4일 『조선중앙일보』에 실린 「味覺의 初夏 冷麵篇-冷麵의 故郷은 平壤」에서는 경성의 냉면은 “본래 메밀냉면과는 판이하여 그 원료부터 다르다”며 “입으로 씹으면 물적물적하여 진짜 국수 맛은 나지 안”²⁴⁾는다고 했다. 여기에서 ‘물적물적하여’라는 언급 역시 앞서 ‘쫄깃’ 맛이라는 표현과 같은 의미로 사용된 것으로 보인다. 김남천 역시 앞선 글에서 녹말이 많이 들어간 경성냉면을 가리켜 “이것은 국수가 아니고 국수 유사품”²⁵⁾이라고 폄하한다.

평양에서 메밀로 만든 냉면을 먹던 사람들은 경성냉면에서 본래 냉면 맛이 나지 않는다고 생각했다는 것이다. 그런데 진짜 국수 맛이 나지 않는다, 국수의 유사품이다 등의 메밀로 된 냉면을 먹던 사람들의 식감을 만족시키지 못했을지라도 메밀에 전분을 섞는 것은 냉면이 외식의 메뉴가 되기 위해서 반드시 필요했던 일이었다. 그런데 냉면이 외식의 메뉴로 자리 잡는 과정에서 전분이 했던 주된 역할은 면발에 점성을 더하는 일이 아니었는데, 거기에 대해서는 4장에서 상론하겠다.

Ⅲ. 장국의 도입과 가격의 추이; 김남운의 「冷麵」

「冷麵」은 김남운의 소설로, 1926년 12월 『동광』이라는 잡지에 발표되었다. 『동광』은 1926년 5월 20일 ‘수양동우회’의 기관지적 성격을 띠고 창간된 잡지였다. 『개벽』, 『조선지광』 등 당시 좌파적 계급 운동을 표방하던 잡지들에 맞서 ‘민족’이라는 표제를 전면에 내세웠던 것 역시 수양동우회의 지향과 맞물리는 부분이었다.²⁶⁾ 「冷

24) 「味覺의 初夏 冷麵篇 -冷麵의 故郷은 平壤」, 『조선중앙일보』, 1936.6.4., 2면.

25) 김남천, 「冷麵」, 앞의 신문, 1938.5.31., 5면.

26) 최덕교, 『한국잡지백년』 2, 현암사, 2004, 63~66면 참조.

麵이 게재되었을 당시 편집인 겸 발행인은 주요한이 맡고 있었으며, 인쇄인은 노기정이었다.

「冷麵」의 작가 김남운은 문인으로 많이 알려지지 않은 인물이다. 그는 1920년대 전반 신경향파문학을 주장했던 김석송의 처남으로, 보통학교 교사로 일하다가 면직되자 경성에 올라와 김석송이 주재했던 『생장』의 편집과 발행을 돕는다. 1925년 1월에 창간된 『생장』이 같은 해 5월 5호를 마지막으로 종간이 되자, 이후에는 『중외일보』를 비롯해 『동아일보』, 『조선일보』 등에서 잠깐씩 기자로 일했다는 정도만 알려져 있다.²⁷⁾

「冷麵」의 중심인물은 S신문사 기자인 김순호이다. 순호는 그날 밀린 월급을 받았는데, 75원에서 가불한 것을 제하니 55원이 남았다고 되어 있다. 식민지 시대 급여에 대해서는 뒤에서 다시 상론하겠지만, 신문기자들은 대략 60~80원 정도를 받았는데 현재로 환산하면 300~400만 원 정도 된다. 순호는 가불을 제한 55원에서도 다시 한 달 점심값, 양복 할부금 등을 빼앗기고 집으로 향한다.

전차에 몸을 실은 순호는 이리저리 새어 나간 월급 때문인지 몸이 맥없이 가라앉는다. 그러다가 갑자기 몹시 시장하다는 것을 느끼는데, 그때 순호의 머리에 떠오른 음식이 냉면이었다.

그는 양복주머니에 너흔 돈 봉투가 그대로 있는지 엽는지 만지어 보면서 종로 근방에 나리어서 냉면을 한 그릇 먹으리라 하고 생각하였다. 한즉 저육과 채로 가신 배(梨) 쪽과 노란 계자를 우에 언즌 수북한 냉면 그릇이 먹음직하게 눈아ppe 보이었다. 팔아서 그의 식욕은 급하여지고 그의 정신은 활스줄과 가티 그 냉면 그릇으로 췌치었다.²⁸⁾

인용은 냉면 생각이 떠오르자 순호의 마음이 급해지는 모습을 묘사한 부분이다. 한 가지 유의할 부분은 시장함을 느끼고 냉면을 생각하자 곧바로 식욕이 맹렬히 발동해 냉면 그릇을 향했다고 한 것이다. 이는 순호가 이미 여러 번 냉면을 먹어봐서 냉면 맛을 알고 있었다는 것이며, 소설의 발표 시기인 1920년대 중반이 되면 경성에

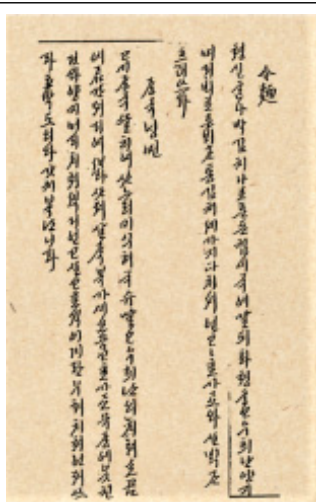
27) 이은지, 「잊힌 작가 김남운을 통해 본 1920년대 중반기 지식인의 빈곤과 성찰」, 『한국현대문학』 67, 한국현대문학회, 2022, 26~40면 참조.

28) 김남운, 「冷麵」, 『동광』 8호, 1926.12, 65~66면.

서 냉면이 외식의 메뉴로 자리를 잡았다는 사실 역시 말해준다. 경성에 처음 진출한 냉면집은 종로통을 중심으로 양편 골목에 자리를 잡았는데, 순호가 서둘러 향했던 냉면 집 역시 종로 근방이라고 되어 있다.

여기서 다시 한 번 순호의 머릿속에 떠오른 냉면의 모습을 환기해 보자. 수북한 냉면 위에 제육과 배를 고명으로 넣었고 그 위에는 겨자가 노랗게 올라가 있다고 했다. 이는 앞장에서 식민지 시대 경성에서 판매했던 냉면은 으레 평양냉면이었다는 논의를 뒷받침한다. 승종이 차마 먹지 못했던 냉면의 면발은 메밀에 전분을 섞은 것임 확인했는데, 그렇다면 또 하나 냉면 맛을 좌우하는 국물은 어떤 재료로 만든 것이었을까?

「冷麵」에서 순호가 머릿속에 떠올린, 또 「冷麵한그릇」에서 승종이 채 먹지 못한, 냉면의 국물은 ‘장국’이었다. 근래 장국, 장국밥은 보통 장에서 팔았던 장터국, 장터국밥으로 오해되는 경우가 많은데, 장국에서 ‘장’은 ‘장터’가 아니라 ‘醬’, 곧 간장을 가리킨다. 19세기 말에 편찬된 『시의전서』와 『규곤요람』에는 장국은 아니지만 ‘중국밥’에 대한 소개가 있어, 장국이 어떤 음식이었는지 파악하는 데 도움을 준다.



이미지 3

『시의전서』는 작자 미상의 책이며 지금 전해지는 것은 19세기 말에 쓰인 것으로 추정되는데, 실제 필사는 1919년 경에 이루어졌다. 표지 서명이 ‘시의전서’이고, 책머리에 표시된 서명은 ‘음식방문’이다.²⁹⁾ 『시의전서』에는 ‘중국밥’의 조리법을 “조흔 빅미 정히 씨서 밥을 줄 짓고 중국을 무우 너히 잘 썰혀 나물을 갓초혀여 국을 말되 밥을 훌훌하게 말고 나물 갓초 언고 약손적 혀여 우에 언고 호초가로 고초가로 다 뿌라나니라”³⁰⁾고 소개하고 있다. 옆의 이미지 3은 『시의전서』에 냉면과 함께 장국냉면이 소개된 것이다.

『시의전서』에 소개된 장국밥은 간장으로 간을 한 국에 밥을 말아서 나물과 산적을 올려서 먹었던 음식

29) 한복려 · 한복진 · 이소영, 『음식고전』, 현암사, 2016, 185~186면 참조.

30) 『시의전서』. 여기에서는 인터넷 사이트 한국전통지식포탈(www.koreantk.com/?foodCd=107193.)

이라고 할 수 있다. 『시의전서』에는 장국밥과 함께 장국냉면도 아래와 같이 소개되어 있다.

고기중국 끓히여 찌느러키 식혀 국슈 말고 우희난 외 칠택 소곰에 즘감 저
리여 썩라 썩서 살죽 복가 썩소곰 고초가로 유중에 못친 것과 양지머리 칠택
석거 언고 실고초 석이 계란 부쳐 칠택 언저 쓰라 호박도 외와 갖치 복난니
라³¹⁾

인용에서 장국냉면은 고기장국을 끓여 차갑게 식혀 국수를 만다고 되어 있다. 거기에 오이, 호박 등을 채쳐 볶은 후 깨소금, 고춧가루, 기름장에 무친 것과 양지머리 채 썬 것을 얹고 또 실고추, 석이버섯, 달걀지단도 곁들여 올리라고 했다.

『규곤요람』은 1795년에 발행된 것과 1896년에 발행된 것이 있는데, 여기서 참고한 것은 후자이며 필자는 밝혀져 있지 않다. 표지에는 ‘규곤요람’이라고 쓰여 있고, 본문 첫 면에는 ‘음식하여 먹는 방법’이라고 되어 있다. 『규곤요람』에는 “장국밥도 국슈 말 덧혀여도 이밥만 마는 우의 기름진 고기을(‘고기를’의 오기로 보임; 인용자) 장의 쥘여서 그 장물만 썩나이라”³²⁾라고 되어 있다. 쌀밥을 국수를 마는 것처럼 만 다음 기름진 고기를 간장에 조려서 그 장물을 부어서 먹는다는 것이다. 『시의전서』와 『규곤요람』에 소개된 장국밥, 장국냉면 등의 설명은 차이를 지니지만 공통되는 부분이 더 크다. 간장으로 간을 하는 것과 소고기가 재료로 들어간다는 것이 그것인데, 실제 전자보다 후자가 강조되어 있다.³³⁾

다시 소설 「冷麵」으로 돌아가면 순호는 냉면을 먹기 위해 재판소 근처 정거장에서 내리려 한다. 그런데 이때 웃지 못할 사건이 일어난다.

전차가 정거하려 할 쁘에 순호는 손잡이를 붓들고 발판으로 나리어섯다. 운
전수는 차를 정거시키고, “표 내십시오.” 하며 몸을 돌리었다.
순호는 슬적 뛰어나리며, “냉면!” 하였다.

31) 『시의전서』. 여기에서는 위의 인터넷 사이트(www.koreantk.com/?foodCd=107260.)

32) 『규곤요람』. 여기에서는 위의 인터넷 사이트(www.koreantk.com/?foodCd=104896.)

33) 조리서에 나타난 장국, 장국밥의 양태와 둘의 근대 외식으로의 정착에 관해서는 주영하, 『식탁 위의 한국사』, 휴머니스트, 2013, 66~69면 참조.

“여보세요!” 운전수는 점잔케 불렀다. 그리고 표 내라는대 냉면은 웬 냉면이냐는 듯이 순호를 물그림이 나리어다 보았다.³⁴⁾

순호는 냉면 먹을 생각에 전차에서 서둘러 내리려다 표를 내라는 말에 ‘냉면’이라고 외친다. 운전수가 물끄러미 쳐다보자 순호는 밀려드는 부끄러움에 냉면 먹는 것을 포기하고 그냥 집으로 향한다. 그런데 순호가 전차에서 내리면서 원래 말하려 했던 것은 어떤 말이었을까? 「冷麵」에서 순호가 외치려 했던 것은 ‘패스’라는 말인데, 지금으로 말하면 기차증 정도 된다. 패스를 보여주면 전차는 무임승차가 가능했고 열차를 탈 때는 상등칸을 이용할 수 있었다.³⁵⁾

집에 돌아간 순호는 어머니와 동생 둘, 아이 둘, 셋째를 임신한 아내 등 자신에게 팔린 가족들을 보고 새삼 가정의 무게를 느낀다. 75원에서 가불, 양복할부금 등을 제하고도 목직하게 느껴졌던 월급도 딸린 식솔을 보니 그렇지 않다는 것을 깨달았다. 순호는 퇴근하다가 먹지 못한 냉면에 미련이 남았던지 동생에게 냉면을 사 오라고 시키며 25전을 건넨다.

2장에서 승중이 냉면을 먹다가 보리밥으로 끼니를 때웠던 아버지를 떠올리고 냉면을 남기는 것을 확인했다. 냉면을 먹는 것에 죄송함을 느껴서인데, 「冷麵한그릇」에서 냉면은 아버지가 먹던 보리밥, 곧 거친 음식의 반대편에 위치한다. 그런데 사실 냉면은 설렁탕만큼 저렴하지는 않았지만 장국밥, 비빔밥, 떡국과 함께 식민지 시대 사람들이 즐겨 찾던 외식 메뉴 가운데 하나였다. 그런데도 아버지가 드셨던 보리밥을 떠올리고 남겼던 것은 당시 사람들에게는 냉면 역시 부담 없는 가격은 아니었다는 것을 말해준다.

식민지 시대 냉면의 가격은 어느 정도나 되었을까? 「冷麵」에서 순호는 동생에게 냉면을 사 오라며 25전을 건네는 장면이 등장하며, 「冷麵한그릇」에서는 냉면값이 직접 나오지는 않지만 아버지가 드시던 ‘보리진지’의 반대편에 놓여 가격을 추정하는데 도움을 준다. 실제 당시 냉면 가격은 비빔밥, 장국밥, 만둣국 등 다른 외식 메뉴와

34) 김남운, 「冷麵」, 앞의 잡지, 1926.12, 66면.

35) 1922년 5월 25일 발행된 『백조』 2호에는 현진건이 쓴 「朦朧한記憶」이라는 글이 있다. 현진건이 부산 해운대를 다녀온 감상을 쓴 기행문이다. 거기에는 ‘작년 시월’ 해운대로 가는 기차에 ‘파쓰 덕분에’ 이등에 탔다는 언급이 있다. 여기에 관해서는 현진건, 「朦朧한記憶」, 『백조』 2호, 1922.5, 133·134면 참조.

비슷했다는 논의가 제기되었을 뿐 가격에 대한 엄밀한 접근은 이루어지지 않았다. 당시 신문 기사들을 통해 냉면값에 대해 조금 더 정확하게 접근해 보자.

1923년 9월 9일 『매일신보』에 실린 기사에는 ‘동경대진재’로 인한 경기의 하락 때문에 20전 하던 냉면과 장국밥, 15전이던 설렁탕 등의 가격을 5전씩 올렸다가 다시 원래대로 돌아갔다고 되어 있다.³⁶⁾ 현재의 화폐 가치로 환산하면 냉면 가격이 12,500원으로 올랐다가 다시 10,000원이 되었다는 것이다. 1925년 7월 22일 『조선일보』에 실린 기사와 1928년 11월 27일 『동아일보』에 실린 「음식점 매매단위 저하가 필요하다」 등에서 다룬 냉면 가격 역시 20전으로 앞선 기사와 크게 다르지 않다.³⁷⁾

그런데 1930년 11월 12일 『동아일보』에 게재된 「물가 점점 하락 음식가가 제일 착», 「시내 각 음식점 요리도 감하」 등의 기사에는 냉면과 더불어 장국밥, 어복장국, 떡국, 대구탕반, 만두, 상밥, 비빔밥 등은 20전에서 15전으로 인하했고, 설렁탕은 15전에서 13전으로 내렸다고 되어 있다.³⁸⁾ 그런데 기사가 게재된 1930년은 음식 가격을 비롯한 물가가 급격히 하락했을 때였다. 당시 쌀값이 폭락함에 따라 경기 자체가 둔화되는 상황까지 이르자 음식점 주인들 스스로가 물가감하운동을 벌였는데 그 일환으로 보인다. 그런데 1930년 전후 쌀값은 왜 그렇게 폭락했을까? 대외적으로는 미국에서 시작된 경제공황의 영향도 있었지만 당시의 쌀값 폭락에는 식민지 조선과 제국 일본의 관계가 작용했다.

일본에서는 1918년 ‘쌀 폭동’이 일어나 그 여파로 1920년대 초반에 불황을 경험하게 된다. 이를 계기로 일본은 식량과 원료 부족을 타개하는 수단으로 식민지 조선을 쌀 공급지로 개발하려 했다. 이를 본격적으로 시행한 것이 1920년부터 3차에 걸쳐 추진된 ‘산미증식계획’이었다. 제1차는 1921년부터 5개년, 제2차는 1926년부터 10개년의 계획이었다.³⁹⁾ 산미증식계획이 시행되자 식민지 조선의 쌀 생산량은 꾸준히

36) 「올랐다가 떨어진 설렁탕값」, 『매일신보』, 1923.9.9., 3면 참조.

37) 「설렁탕 5전이 올랐다」, 『조선일보』, 1925.7.22., 2면; 「음식점 매매단위 저하가 필요하다」, 『동아일보』, 1928.11.27., 8면 참조.

38) 당시 관청의 지시에 따라 냉면, 장국밥, 어복장국, 떡국, 대구탕반, 만두, 상밥, 비빔밥 등은 가격을 20전에서 15전으로 인하했으며 설렁탕은 13전으로 했으나 다시 10전으로 내렸다고 한다. 여기에 관해서는 「물가 점점 하락 음식가가 제일 착」, 『동아일보』, 1930.11.9., 6면; 「각지 물가 점차 감하」, 『동아일보』, 1930.11.12., 6면; 「각지 물가 감하 불감처엔 비난성」, 『동아일보』, 1930.11.18., 6면 참조.

39) 정용석, 「식민지기 1인당 쌀 소비량과 연관변수들과의 관계구조와 그 변화의 의미」, 『경제사학』

증가했으며 1930년에 이르자 공급이 수요를 훨씬 넘어서는 상황이 발생했다. 이 때문에 1930년에 이르러 쌀값이 폭락하고 물가 역시 떨어지게 되었다.⁴⁰⁾ 20전에서 15전으로 내렸다는 『동아일보』의 기사, 또 1920년대의 기사 등을 참고하면 1920년대에는 냉면값이 20전 정도였던 것을 알 수 있다.

그런데 「冷麵」에서는 순호가 냉면값으로 25전을 동생에게 건넸으니, 1920년대 중반 경성에 냉면값이 25전인 식당도 드물지 않았음을 알 수 있다. 월급 75원에서 가불, 점심값, 양복할부금 등을 제한 데다가 뱃속의 아기를 빼고도 부양해야 할 가족이 여섯 명이라는 형편을 고려하면 순호나 그의 아내가 비싼 집에도 냉면을 시키지는 않았을 것이다. 유지영 역시 「平壤印象(9) 平壤冷麵」에서 평양에서 파는 15전짜리 냉면의 분량은 경성냉면의 갑절이며 고기나 갖은 양념도 25전짜리 경성냉면보다 훨씬 많이 넣어준다고 해, 경성냉면의 가격을 25전이라고 했다.⁴¹⁾

이후의 냉면값은 어떻게 변동되었을까? 1932년 4월 13일 『매일신보』의 기사는 냉면을 비롯한 떡국, 비빔밥, 만두 등은 18전으로 인상하고 설렁탕은 15전으로 올린다고 되어 있다.⁴²⁾ 또 1935년 12월 4일 『조선일보』의 기사는 냉면, 만두, 장국밥, 비빔밥 등의 가격을 20전으로 올렸다고 했다.⁴³⁾ 『매일신보』, 『조선일보』의 기사에 따르면 냉면 가격은 1930년대 전반에는 18전, 중반에는 20전으로 인상되어, 1920년대 가격으로 돌아갔음을 알 수 있다. 앞선 「冷麵」에서의 냉면 가격을 고려하면 1930년대 중반 경성에도 냉면을 25전 받았던 식당도 드물지 않았을 것이다.

앞서 검토한 글들을 통해 냉면의 가격을 정리해 보면 가장 저렴했을 때는 15전이었고 비쌌을 때는 20~25전이었음을 알 수 있다. 지금으로 따지면 7,500~12,500원 정도 되는 가격이었다. 동양루, 부벽루, 백양루 등 경성의 이름난 냉면집에서는 조금 비쌌을지도 모르지만, 대부분의 냉면집에서는 앞선 가격과 비슷한 정도였을 것이다. 그런데 15~25전 했던 냉면값의 크기는 어느 정도였길래 「冷麵한그릇」에서 승중은 아버지를 생각하고 남기기까지 했을까?

71, 경제사학회, 2019, 372~387면 참조.

40) 박이택, 「식민지 조선의 쌀 가격의 계절 변동」, 『경제사학』 75, 경제사학회, 2021, 47~61면 참조.

41) 유지영, 「平壤印象(9) 平壤冷麵」, 『동아일보』, 1926.8.21., 3면 참조.

42) 「떡국 설렁탕 음식 값 증액」, 『매일신보』, 1932.4.13, 2면.

43) 「탕반류 2전 증가」, 『조선일보』, 1935.12.04., 2면.

「冷麵」에서 순호는 S신문사의 기자인데 월급으로 70원을 받았다. 이경손의 「白衣人」에 등장하는 기호는 신문사 문예부장인데 순호보다 많은 100원을 받는다.⁴⁴⁾ 채만식의 『人形의 집을 나와서』, 최독견의 「蹂躪」 등에는 보통학교나 고등보통학교 교사가 40원에서 60원 정도를 받는다고 되어 있다.⁴⁵⁾ 한편 심훈의 소설 『常綠樹』에서 동혁은 고등보통학교를 졸업하고 기사가 되면 40~50원을 받는 게 고작이라고 언급한다.⁴⁶⁾ 『인형의 집을 나와서』에서 노라는 화장품 외판원으로 나서, 하루에 5, 60전, 한 달로 따지면 15~18원 정도를 번다. 비슷한 시기 포목점 등 가게 점원의 한 달 급여가 10~12원 정도였는데 그것보다 조금 많이 버는 수준이었다.⁴⁷⁾

이들의 월급과 견주어 보면 가게 점원의 월급은 냉면 40그릇, 기자나 교사의 월급은 냉면 240그릇에서 400그릇의 가격에 해당된다. 그런데 냉면값의 크기는 급여가 아니라 식비로 따져볼 때 그 온전한 모습이 드러난다. 정비석의 소설 「卒哭祭」에서 지계꾼인 언삼이는 두 사람 아껴 먹으면 한 달에 쌀 네 말, 8원에서 10원 정도의 비용이 들어간다고 했다.⁴⁸⁾ 그것도 부담이 커 좁쌀에다 무 줄기를 넣은 죽을 먹거나 주식을 보리, 콩, 감자 등 다른 곡식으로 대신하는 경우도 많았는데, 그럴 경우 한 사람에게 2원 50전 정도가 든다는 것이다.⁴⁹⁾ 이렇게 따져보면 「冷麵한그릇」에서 냉면 한 그릇을 먹는 비용은 보리밥 8~10그릇에 해당되니 승종이 차마 냉면을 다 먹지 못했던 이유는 여기서 온전한 드러난다.

냉면의 가격과 관련해 한 가지 유의해야 할 사실은 냉면값이 장국밥, 대구탕, 비빔밥, 떡국, 어복장국 등의 그것과 같았다는 것이다. 각기 다른 재료와 조리법으로 만든 음식들이 같은 값이었다는 것은 음식 가격을 책정하는 데 재료나 조리법보다 다른 음식과의 관계가 더욱 크게 작용했음을 뜻한다. 1938년 3월 4일 『조선일보』에 실린 「설령탕 값 올린 후 먹는 사람이 격감」이라는 기사에는 3월부터 설령탕 값을 15전을 20전으로 인상하자 설령탕을 찾는 손님들이 이전의 3분의 1도 안 된다는 내용이

44) 이경손, 「白衣人」, 『조선일보』, 1927.2.8., 1면 참조.

45) 채만식, 『人形의 집을 나와서』, 『조선일보』, 1933.7.28., 3면; 최독견, 「蹂躪」, 『동아일보』, 1928.3.1., 3면 참조.

46) 심훈, 『常綠樹』, 『동아일보』, 1935.9.26., 3면 참조.

47) 채만식, 앞의 소설, 같은 신문, 1933.8.7.~11., 3면 참조.

48) 정비석, 「卒哭祭」, 『동아일보』, 1936.1.28., 5면 참조.

49) 「공황의 침단을 걷는 노동계급 생활 전신」, 『동아일보』, 1931.1.1., 18면 참조.

실려 있다.⁵⁰⁾ 설렁탕 가격이 오르자 손님이 급격히 줄었다는 것 역시 외식 메뉴로 자리 잡는 데 맛도 중요했지만 가격이 크게 영향을 미쳤음을 말해준다. 여기에서 1920, 30년대에 이르러 음식에 대한 새로운 기준으로 가격이 자리를 잡았다는 사실이 드러난다. 식민지 시대에 걸쳐 냉면의 가격이 등락을 거듭했지만 장국밥, 대구탕, 비빔밥, 떡국, 어복장국 등과 같은 수준이었다는 사실은 냉면이 이들 음식들과 경쟁하며 외식의 메뉴로 자리 잡았음을 말해주는 것이다.

「冷麵」에서 순호의 동생은 서둘러 냉면 심부름을 다녀온다. 그런데 「冷麵」에서 정작 순호는 동생이 사 온 냉면을 먹지 못한다. 냉면 심부름을 시킨 후 순호는 아내를 통해 돈을 지출할 곳을 확인한다. 외상값을 갚는 등 돈 들어갈 때가 한두 군데가 아니라서 월급을 받아 왔는데도 그날로 20원 적자가 된다. 화가 난 순호는 밖으로 향하다가 동생이 사 온 냉면 그릇을 발견하고 발로 차버리고 만다. 「冷麵한그릇」, 「冷麵」 두 소설 모두에서는 승중, 순호 등이 냉면을 먹지 못하는데 이유는 달랐어도 거기에는 당시 식민지 조선인들의 삶의 무게가 아로새겨져 있다.

IV. 외식의 메뉴가 정착되기 위한 전제

「冷麵한그릇」, 「冷麵」 등에서 승중이나 순호가 냉면집을 방문하거나 들르려 했을 때는 이미 냉면이 경성에 진출해 정착했을 때였다. 승중이 채 먹지 못한 또 순호의 머릿속에 떠오른 냉면은 메밀과 전분을 섞어서 만든 면이었고 국물은 장국이였다. 그런데 그것은 냉면이 외식의 메뉴로 정착하기 위해, 또 평양을 벗어나 경성에 진출하기 위해 이루어진 변화로 보인다. 외식의 메뉴가 되기 이전 냉면은 앞선 모습과 많이 달랐다.

변화 이전의 냉면의 면발이나 국물에 접근할 수 있는 자료로는 『규합총서』, 『동국세시기』, 『음식방문』 등이 있는데, 이들 조리서는 각각 1809년, 1849년, 1880년대에 편찬되었다. 「冷麵한그릇」이나 「冷麵」에 등장한 냉면은 메밀과 전분을 섞어서 만든 면발이었다. 그런데 이들 조리서에서 면발의 재료로는 메밀이 사용되었다. 또 국물

50) 「설렁탕 값 올린 후 먹는 사람이 격감」, 『조선일보』, 1938.3.4., 7면.

역시 고기를 우려내 간장으로 간을 한 장국이 아니라 동치밋국이나 무김치, 배추김치의 국물이 사용되었다.⁵¹⁾

이를 고려하면 19세기 후반까지 냉면이 겨울음식이었던 것은 자연스러웠던 것으로 보인다. 냉면의 재료인 메밀의 수확 시기는 10월 말 정도였다. 국물의 재료인 배추의 수확 시기는 11월 상순에서 12월 상순 정도였으며, 무의 수확 시기는 11월 정도였다. 수확한 배추나 무로 김치를 담아 겨울을 나면서 먹으려고 했던 것이 김장이다. 김칫국물이 충분했던 시기는 김장을 하고 난 겨울이었으며, 그 외의 다른 계절, 특히 여름 같은 경우에는 구하기 힘들었다.



이미지 4

이는 냉면을 먹는 방법이나 명칭의 문제와도 연결된다. 김칫국물에 말아 먹는 것이었으니 당연히 차갑게 먹을 수밖에 없었다. 위에 있는 이미지 4는 『조선중앙일보』에 게재된 「味覺의 初夏 冷麵篇 -冷麵의 故郷은 平壤」의 지면인데, 추운 선달 덜덜덜 떨면서 냉면을 먹었다고 되어 있다.⁵²⁾ 「冷麵한그릇」에서 승종이 들른 냉면집 내부가 바닥에 앉아 먹는 구조였으며 냉면집 대부분이 좌식방으로 되어 있었다고 했는데, 겨울에 차가운 음식을 구들에 앉아서 먹었던 흔적이었을 것이다. 차가운 면, 곧 냉면이라는 이름 역시 같은 과정을 통해 얻었을 가능성이 크다.

그런데 김칫국물이 충분한 겨울에 뜨거운 구들에 앉아서 먹는 것이 ‘진짜 냉면’의 맛이라고 하더라도 겨울 한 철에만 팔 수 있는 음식은 외식의 메뉴로 자리 잡는 데는 장애로 작용했다. 소금으로만 절여서 동치미같이 깨끗하고 시원한 평안도의 김치가 냉면 맛을 더해 줬다고 하더라도 그러한 김치는 평안도에서만 구할 수 있는 것이었다. 외식의 메뉴가 되기 위해서는 먼저 겨울이라는 계절과 평안도라는 지역의 제약에서 벗어나야 했다.

51) 빙허각 이씨, 이효지 외 역, 『부인필지』, 교문사, 2010, 159면; 홍석모 지음, 정승모 풀어쓰, 『동국세시기』(1849), 풀빛, 2009, 186면; 우리음식지킴이회, 『음식방문』, 교문사, 2014, 192면 참조.

52) 「味覺의 初夏 冷麵篇 -冷麵의 故郷은 平壤」, 앞의 신문, 같은 날짜, 같은 면 참조.

면의 재료인 메밀의 경우 제약에서 상대적으로 자유로웠는데, 늦가을이나 초겨울에 수확한다고 하더라도 말려서 보관할 수 있었기 때문이었다. 오히려 외식의 메뉴가 되기에는 메밀의 수확량이 부족하다는 점, 또 점성이 없어서 면이 잘 끊어진다는 점 등이 문제였다. 특히 메밀의 생산량이 냉면의 수요를 충족시키는 데 부족하다는 점이 가장 시급히 해결해야 할 문제였다.

감자가 조선에 들어온 것은 1824년인데, 빠른 시간에 조선 대부분의 지역으로 파급되는 과정을 거쳤다. 『五洲衍文長箋散稿』에서 보급된 지 얼마 안 되었는데도 곳곳에서 감자를 심는 농민들이 늘어 기아도 면하는 한편 경제적인 이익도 얻게 되었다고 한 것 역시 이와 관련된다.⁵³⁾ 식민지 시대에도 같은 전분의 재료였던 고구마와 비교해 보면 재배 면적은 감자가 고구마에 비해 4배 정도 넓었고, 수확은 4.5배 정도 많았다.⁵⁴⁾ 앞서 승종이 먹지 못한 또 순호 머릿속에 떠오른 냉면은 메밀에 감자 전분을 섞은 것이라고 했는데, 감자 전분은 수확량과 점성의 문제를 해결하는 데 콜럼버스의 달걀 같은 역할을 했던 것이다.

그런데 김칫국물을 넉넉하게 구할 수 있는 시기가 김장을 한 겨울에 한정된다는 점은 더욱 해결하기 힘든 문제였다. 그것에 비하면 부차적이지만 김치가 지역마다 특색을 지니고 있으며 각 지역 김치에 대한 호불호가 나뉜다는 것 역시 문제였다. 그러니 냉면이 외식 메뉴가 되기 위해서는 무엇보다 김칫국물을 대신할 국물을 찾아야 했다. 앞서 「冷麵한그릇」, 「冷麵」 등의 소설을 검토하면서 냉면 국물이 장국이었다는 점, 장국은 소고기를 넣고 끓인 국물에 간장으로 간을 한 음식임을 확인한 바 있다.

『시의전서』, 『규곤요람』 등에 소개된 장국밥은 ‘장’이 간장을 뜻하는 말이지만 그것보다는 소고기를 넣고 끓인 음식임이 강조되었다. 식민지 시대에도 장국을 간장으로 간을 한 음식보다는 고기를 넣고 끓인 음식으로 받아들인 것은 마찬가지였는데, 그것은 조선총독부가 편찬한 『朝鮮語辭典』에서 도움을 얻을 수 있다. 『朝鮮語辭典』은 조선총독부 취조국에서 1911년 4월 편찬에 착수해 5차에 걸친 심사와 수정을

53) 이규경, 「北語辨證說」, 『五洲衍文長箋散稿』. 여기에서는 한국고문서학회, 『조선시대생활사』 3, 역사비평사, 2006, 216~217면 참조.

54) 박현수, 「감자와 고구마의 거리-김동인의 「감자」 재독」, 『민족문화사연구』 63, 민족문화사학회, 2017, 149~155면 참조.

거쳐 모두 58,639개의 항목으로 발행되었다.⁵⁵⁾ 『朝鮮語辭典』에는 ‘장국밥’이 아래와 같이 서술되어 있다.

장(醬)스국밥 名 肉汁に混じたる飯.⁵⁶⁾

장국밥을 ‘肉汁に混じたる飯’이라고 해, 육즙 곧 고기국물에 섞은 밥이라는 것인데, 고기국물에 밥을 만 것 정도로 이해할 수 있겠다. 역시 중심은 간장보다는 고기에 놓여 있다.

식민지 시대에 들어서 일반적으로 장국을 냉면 국물로 사용했다는 사실은 당시 대표적인 조리서인 『조선요리제법』, 『조선무쌍신식요리제법』을 통해서도 알 수 있다. 『조선요리제법』은 방신영이 자신의 어머니에게 배운 음식을 바탕으로 조리 방법을 정리했다는 책으로, 식민지 시대부터 1960년대까지 가장 대표적인 조리서였다. 1938년에 발행된 『조선요리제법』 증보판에서는 냉면을 ‘동절랭면’과 ‘하절랭면’으로 구분해 다음과 같이 조리방법을 소개한다.⁵⁷⁾

랭면(동절랭면)

국수를 정하게 빨아서 즉시 건져 물을 다 빼어서 대접에 담고 맛있는 김치 국을 붓고 저육을 얇게 저며서 칠푼 길이 너푼 넓이로 썰어 넣고 김치는 채쳐서 우에 얹고 고추가루 뿌리고 계란 붙여 채친 것 색스럽게 실백을 넣어 얹어 놓나니라.

랭면(하절랭면)

기름 없는 살고기로 맑은 장국을 끓여서 식히고 고기는 썩산적을 만들어 구

55) 李秉根, 『朝鮮總督府編〈朝鮮語辭典〉의 編纂 目的과 그 經緯』, 『진단학보』 59, 진단학회, 1985, 135~154면 참조.

56) 朝鮮總督府 編, 『朝鮮語辭典』, 1920, 722면.

57) 『조선요리제법』은 방신영이 자신의 어머니에게 배운 음식을 바탕으로 조리 방법을 정리했다는 책으로, 식민지 시대부터 1960년대까지 가장 대표적인 조리서의 하나였다. 판을 거듭해서 간행이 된 〈조선요리제법〉의 1952년판 서문에는 “여러 차례 수정하고 증보해서 30판째를 내보내었”다고 되어 있을 정도이다. 『조선요리제법』은 1917년부터 1962년에 이르기까지 45년간 34판이라는 경이적인 기록을 올리며 꾸준히 인기를 끌었다고 한다.

어서 다시 잘게 이겨놓고 미나리를 한 치 길이라도 잘라서 소금을 약간 쳐서 대강 절여서 꼭 짜가지고 기름에 볶고 미나리 없을 때에는 외를 얇게 저며서 닛분 길이로 가늘게 채쳐서 소금에 잠간 절였다가 꼭 짜가지고 기름에 볶아서 놓고 석이와 표고를 물에 정히 씻어서 채쳐서 기름에 볶아 놓고 계란 황백 미를 따로 얇게 붙여서 닛분 길이로 썰어서 곱게 채쳐서 국수를 물에 속히 빨아 건져서 대접에 담고 국물을 붓고 그 우에 여러 가지 약념 만든 것들을 뿌려서 놓나니 실백을 맨 우에 얹어서 놓나니라.⁵⁸⁾

여기서 ‘동절랭면’은 ‘맛있는 김치국을 붓고’에서 나타나듯이 이전 시기부터 있었던 김칫국물을 사용한 냉면이다.⁵⁹⁾ 그런데 ‘하절냉면’은 ‘기름 없는 살코기로 맑은 장국을 끓여서’ 먹는다는 데서 장국냉면임을 알 수 있다. 그런데 『조선요리제법』에서 ‘동절랭면’의 고명보다 ‘하절랭면’의 그것이 훨씬 다채롭고 또 조리법 역시 복잡하다는 점에 유의할 필요가 있다. 이 시기에 이르러서 냉면의 중심에 김칫국물 냉면보다 장국냉면이 위치하게 되었음을 말해주는 것이기 때문이다.

『조선무쌍신식요리제법』은 위관 이용기가 쓴 조리서로, 『조선요리제법』만큼은 아니지만 1924년 한홍서림에서 출간되자 인기를 얻어 1943년 4판까지 발행된 책이다.⁶⁰⁾ 『조선무쌍신식요리제법』에서도 『조선요리제법』과 마찬가지로 냉면을 ‘冬冷麵’과 ‘夏冷麵’으로 나누어 소개했는데, 역시 겨울에는 김칫국물을 사용하고 여름에는 장국에 말아서 먹는다고 되어 있다.⁶¹⁾ 그런데 『조선무쌍신식요리제법』에는 냉면

58) 『조선요리제법』 6판은 1934년에 증보판으로 간행이 되었다. 이후 7판이 1936년에, 8판 1937년에 출간되었다. 이 글이 참고로 한 저본은 1937년에 한성도서주식회사에서 출간된 증보 8판이다. 그런데 같은 증보판이라서 6판, 7판, 8판은 큰 차이가 없다고 되어 있다. 인용은 방신영, 『조선요리제법』 8판, 한성도서주식회사, 1937, 302~303면.

59) 여기에서 ‘맛있는 김치국’은 이태준이 평양 지방의 김치를 소개하면서 언급한 거의 소금만으로 절여서 동치미같이 희고 깨끗하고 시원한 김치를 가리키는 것으로 보인다. 하지만 『조선요리제법』의 설명만으로 ‘동절랭면’, 곧 겨울에 먹는 냉면을 만들 때 사용했던 ‘맛있는 김치국’이 어떤 국물이었는지를 정확하게 알기는 힘들다. 여기에 관해서는 이태준, 『유경식보』, 『여성』, 1939.6. 참조.

60) 한복려 · 한복진 · 이소영, 『음식고전』, 현암사, 2016, 204~205면 참조.

61) 『조선무쌍신식요리제법』은 위관 이용기가 쓴 조리서로, 『조선요리제법』만큼은 아니지만 1924년 한홍서림에서 처음 출간되자 인기를 얻어 1943년 4판까지 출간된 책이다. 이용기, 『조선무쌍신식요리제법』, 궁중음식연구원, 2001, 169~170면 참조.

이 외식 메뉴로 정착되는 것과 관련해 주목할 만한 언급이 제시되어 있다. 여름냉면, 곧 장국냉면의 조리법을 설명하면서 그것이 “가게에서 파는 냉면의 만드는 법”⁶²⁾이라고 한 것이다. 조리서에는 ‘冬冷麵’과 ‘夏冷麵’으로 나누어서 김치국물 냉면과 장국냉면을 소개하고 있지만, 냉면집에서 파는 냉면은 계절에 상관없이 장국냉면이었음을 알 수 있다.

두 조리서를 보면 냉면과 장국냉면이 각각의 조리법으로 분화되고 음식점에서는 장국냉면을 판매한 것처럼 보인다. 하지만 이는 순서가 뒤바뀐 것이다. 냉면이 외식 메뉴가 되기 위해서는 겨울에만 판매할 수 있어서는 안 되었다. 다른 계절에도 팔 수 있어야 했으며, 그것을 위해 도입한 것이 장국을 사용한 냉면이었다. 냉면집에서 장국냉면을 맛본 사람들이 집에도 그것을 조리해 먹게 되자 하나의 메뉴로 자리 잡고 조리서에도 소개가 되는 과정을 거쳤을 것이다. 실제 음식점에서 처음 접해본 음식을 집에 가서 조리해 먹는 과정은 새롭게 유입된 음식들이 정착되는 일반적인 순서였다.

냉면과 관련된 신문 기사에는 유독 냉면을 먹고 식중독을 일으킨 사고를 보도하는 것이 많았다. 1929년 6월 22일 냉면을 먹고 38명이 중독되어 2명이 사망했다는 『조선일보』의 기사, 1933년 7월 8일 신의주에서 중독자가 나와서 13개 냉면집의 매출이 6할이나 감소했다는 『매일신보』의 기사가 그 대표적인 것이다.⁶³⁾ 기온이 올라가면 냉장시설을 제대로 갖추지 못했던 냉면집에서 소고기를 재료로 한 장국 국물이 쉽게 상해 식중독의 원인이 되었다. 이를 고려하면 식중독 사고에 대한 보도는 냉면의 국물이 김치국물에서 장국으로 바뀌었다는 점, 고기 국물로 바뀌었음에도 그에 대한 대응은 미비했다는 점 등을 나타내며 한편으로 1920, 1930년대에 걸쳐 냉면집이 급격히 증가했다는 점 역시 말해준다.

그런데 떠오르는 의문 하나는 겨울이 아닌 계절에는 김치국물을 사용할 수 없었고 고 하더라도 왜 하필 장국을 사용하게 되었을까 하는 것이다. 거기에는 식민지 시대 민중들에게 일반화되었던 굶주림이 크게 작용했던 것으로 보인다. 당시에는 콩깍묵을 술 밑에 깔고 그 위에 보리를 얹어 지은 대두밥이나 수수밥을 먹는 집이 대부분이

62) 이용기, 위의 책, 170면.

63) 「三十八名中毒의慘事」, 『조선일보』, 1929.6.22., 5면; 「아직도眞正한原因을모르는 新義州冷麵中毒事件」, 『매일신보』, 1933.7.11., 7면 참조.

있으며 더욱 어려운 형편에서는 굼기를 먹다시피 하는 집도 적지 않았다고 한다.⁶⁴⁾ 그런 상황에서 소고기를 넣고 끓이거나 없애주는 장국은 뿌리치기 힘든 음식이었을 것이다. 이와 함께 조선 시대에는 거의 전시기에 걸쳐 우금령, 곧 소를 도살해서 먹지 못하게 하는 법이 시행되어 소를 식용으로 사용하는 것이 금지되었다는 것도 고려할 필요가 있다.⁶⁵⁾

소고기는 임금을 비롯한 일부 사대부 계층에만 식용이 허용된 것이었고 그들 외에는 맛있다는 얘기는 들었지만 먹을 수는 없었던 이율배반적인 음식이었다. 1920, 30년대에는 우금령이 해제되어 이미 소를 먹느냐 못 먹느냐 하는 것은 문제가 되지 않았다. 같은 소고기를 재료로 했음에도 설령탕과 달리 장국밥은 정육으로만 끓여서 비교가 안 될 정도로 맛있었다고 했다.⁶⁶⁾ 냉면이 겨울이 아닌 계절에 김치국물을 대신할 국물을 찾아야 했을 때 장국을 선택했던 주된 이유는 여기에 있었을 것이다.

V. 경성으로의 진출과 명칭 문제

냉면이 외식 메뉴로 경성에 진출하기 위해서는 몇 가지 변화가 전제되어야 했다. 가장 중요하게는 겨울에 평안도에서 먹는 음식이라는 계절과 지역의 제약에서 벗어나는 일이 그것이었다. 그런데 김치국물 대신 장국을 사용해 계절적인 제약에서 벗어나는 일은 평양에서 외식 메뉴로 정착될 때 이미 이루어졌을 것이다. 평양을 중심으로 한 평안도에서도 겨울에만 판매할 수 있는 음식을 외식의 메뉴로 하기는 힘들었을 것이기 때문이다. 평양에서는 이미 1926년에는 40여 개, 1929년에는 64개의 냉면집이 영업을 하고 있었으며, 1940년대가 되면 다시 두 배 이상 증가했다고 한다.⁶⁷⁾

64) 강인희, 『한국식생활변천사』, 식생활개선범국민운동본부, 1988, 223면.

65) 김승우·차경희, 「조선시대 고문헌에 나타난 소고기의 식용과 금지에 대한 고찰」, 『한국식생활문화학회지』, 한국식생활문화학회, 2015, 64~76면; 김동진, 『조선, 소고기 맛에 빠지다-소와 소고기로 본 조선의 역사와 문화』, 위즈덤하우스, 2018, 121~126면 참조.

66) 이서구, 「개화백경」, 『조선일보』, 1968.9.1., 4면 참조.

67) 「평양 냉면상의 자전거 배달인 파업」, 『조선일보』, 1929.4.2., 5면; 「평양 냉면옥 배달부 맹파」, 『동아일보』, 1931.6.1., 2면 참조.

메밀에 전분을 섞었던 것은 냉면이 경성으로 진출한 시기와 비슷하게 이루어졌던 일로 파악된다. 메밀은 밀보다는 수확량이 많았지만 판매 수요를 충족시키기에는 부족했다. 식민지 시대 감자는 메밀뿐 아니라 다른 어떤 작물보다 수확량이 많았기 때문에 메밀에 감자 전분을 섞은 것은 냉면을 대량으로 판매하는 일을 가능하게 했다. 한편으로 감자 전분은 메밀로 만든 면이 점성이 부족한 문제를 해결하는 역할도 담당했다.

앞선 변화는 냉면이 경성에 진출하는 데 작지 않은 역할을 했다. 먼저 김치국물, 곧 김치는 각 지역마다 특색을 지니고 있으며 지금도 각 지역 김치에 대한 호불호는 분명히 나뉜다. 장국은 지역의 구분 없이 대부분의 사람들이 좋아했던 음식이었으며 특히 굽주림이 일반화된 시기에 소고기로 만든 음식이라는 점에서 더욱 그랬다. 김치국물 대신 장국을 사용한 것이 기호의 문제였다면 메밀에 전분을 섞은 것은 조리나 판매의 양과 관련되어 더욱 중요한 사항이었다. 냉면이 경성에 무리 없이 진출할 수 있었던 것은 이러한 변화와 긴밀하게 관련되어 있었다.

그렇다면 경성에 냉면집이 본격적으로 정착된 때는 언제였을까? 우래옥, 을지면옥, 필동면옥 등 현재 서울에서 손꼽히는 냉면집들이 문을 연 것은 대개 1950년대였다. 이는 잘 알려져 있듯이 한국전쟁 당시 남쪽으로 피난을 온 사람들, 특히 평안도가 고향인 사람들에게 의해서였다. 그런데 앞선 논의를 통해서 드러났듯이 냉면집이 경성에 진출해 자리를 잡은 것은 이미 식민지 시대부터였다. 이 글은 냉면이 경성에 진출하고 정착된 시기를 조금 더 정확하게 밝히고자 했다.

먼저 1장에서 확인했듯이 1936년 7월 23일 『매일신보』의 기사에 경성냉면이 평양 냉면, 해주냉면과 함께 손꼽을 정도로 유명하다는 언급이 있으니 적어도 1930년대 중반 이전에는 경성에 자리를 확고히 잡았다는 것을 뜻한다. 2장의 「冷麵한그릇」에서 승중은 들른 냉면집은 서대문에 위치한 곳이었다. 또 염상섭의 『사랑과죄』에는 냉면집이 태평통이나 남대문통에 자리하고 있다고 한다. 처음 경성에 진출했을 때 냉면집이 자리한 곳은 종로통 양쪽의 골목이었다는 점을 고려하면 두 소설은 1910년대 후반에서 1920년대 전반이 되면 냉면집이 종로에서 다른 지역으로도 확산해 나갔음을 말해준다.

경성에 냉면집이 본격적으로 자리를 잡은 시기는 1926년 6월 8일 『조선일보』의 기사를 통해서도 접근이 가능하다. 기사는 1926년 6월에 일어난 ‘6·10 만세운동’ 당시 중앙고등보통학교 학생을 비롯한 다수의 조선인이 검거된 일을 보도하고 있

다.⁶⁸⁾ 이 글이 주목하는 부분은 검거가 행해진 위치를 냉면집 동양루 앞으로 보도하고 있다는 것인데, 동양루는 부벽루, 백양루 등과 함께 식민지 시대 경성의 이름난 냉면집 가운데 하나였다. 이미 1920년대 중반이 되면 동양루가 랜드마크로 기사화되었다는 것으로, 이는 냉면집이 1920년대 중반 이전 경성에 정착되었음을 말해준다.

냉면을 비롯한 외식 메뉴가 경성에 자리 잡는 데 가장 큰 영향을 미쳤던 것은 인구의 증가라고 파악된다.⁶⁹⁾ 바꾸어 말하면 다른 지방에서 경성으로 인구가 유입되었다는 것인데, 그 다른 지방에는 평양을 중심으로 한 평안도도 속할 것이다. 앞서 논의한 대로 경성의 인구는 1910년에서 1920년까지 25만 명 정도였는데, 1930년에는 35만 명으로 증가했다. 10년 사이에 40% 가까운 인구가 늘어난 것이었다. 급격한 인구 증가에 따라 여러 가지 인프라 역시 필요로 했는데, 외식을 위한 음식점 역시 시급한 인프라 가운데 하나였다.

다소 혼란스러운 냉면에 대한 명칭을 정리하면서 논의를 마무리하고자 한다. 앞서 논의한 것처럼 지금 냉면은 크게 평양냉면과 함흥냉면으로 구분되며, 같은 음식을 물냉면과 비빔냉면으로 부르는 경우도 드물지 않다. 그런데 함흥냉면 혹은 비빔냉면이라고 불리는 음식은 당시 함흥을 중심으로 한 함경도 지역에서 주로 먹던 음식이었다. 원래 감자나 고구마의 전분으로 면을 만들어서 ‘농마국수’라고 불렀는데, 여기서 ‘농마’는 녹말이나 전분을 뜻하는 말이었다. 메밀로 만든 냉면을 일반적으로 국수라고 불렀으니 전분으로 만든 것을 국수와 구별해 농마국수라고 했던 것이다.

그런데 냉면이 외식의 메뉴로 자리를 잡으면서 국수보다는 냉면이라는 이름이 자리를 잡게 되었다. 그렇게 되자 함경도를 중심으로 한 농마국수 역시 점차 함흥냉면으로 불리기 시작한다. 그 과정과 맞물려 평안도에서 유래되고 먹던 냉면 역시 ‘평양’을 붙여 평양냉면이라는 이름을 지니게 된다. 이전까지는 평양에서 유래한 혹은 유명한 음식 정도로 불렸지 ‘평양냉면’이라는 이름으로까지 지칭하지는 않았다. 그것은 마치 서양, 일본, 중국에서 유입된 음식을 양식, 일식, 중식 등으로 부르면서 본래 먹던 음식을 ‘한식’이라고 지칭하게 된 것과 마찬가지로.

68) 「敦義洞에서 拜觀 中 多數 負傷」, 『조선일보』, 1926.6.8., 2면 참조.

69) 함한희·송도영·윤택림·윤희숙, 「서울 주민의 식생활 변천」, 『서울 20세기 생활·문화 변천사』, 서울시정개발연구원·서울학연구소, 2001, 380~446면 참조.

하지만 농마국수가 함흥냉면이라는 이름을 얻게 되는 시기, 또 거기에 따라 평양냉면이라는 이름이 일반화되는 시기는 훨씬 이후의 일로, 식민지 시대까지도 냉면이라고 하면 장국에 메밀과 전분으로 만든 국수를 말아 먹는 음식을 뜻했다. 냉면의 특징에 따른 명칭인 물냉면, 비빔냉면은 평양냉면, 함흥냉면이라는 이름이 정착되고도 한참 이후에야 등장했다. 그러니 「冷麵한그릇」, 「冷麵」 등에서 승중이나 순호가 먹으려 했던 냉면은 평양에서 유래해 경성에 진출한 냉면이었던 것이다.

참고문헌

- 『경향신문』, 『동아일보』, 『매일신보』, 『조선일보』, 『조선중앙일보』
『동광』, 『백조』, 『별건곤』, 『여성』, 『청춘』
한국학중앙연구원 편, 『한국민족문화대백과사전』
朝鮮總督府 編, 『朝鮮語辭典』, 1920.
- 『규곤요람』. 여기에서는 인터넷 사이트 한국전통지식포털(www.koreantk.com/?foodCd=104896.)
김남천 · 백석 · 최재영, 『평양냉면』, 가가날, 2018
김동진, 『조선, 소고기 맛에 빠지다-소와 소고기로 본 조선의 역사와 문화』, 위즈덤하우스, 2018
방신영, 『조선요리제법』 증보8판, 한성도서주식회사, 1937
서울역사편찬원, 『식민도시 경성, 차별에서 파괴까지』, 서울책방, 2020
서울특별시 편, 『서울 상공업사』, 서울특별시사편찬위원회, 2003
서울역사편찬원, 『일제강점기 경성부민의 여가생활』, 서울책방, 2018
『시의전서』. 여기에서는 인터넷 사이트 한국전통지식포털(www.koreantk.com/?foodCd=107193.)
이용기, 『조선무쌍신식요리제법』(1924), 궁중음식연구원, 2001
주영하, 『식탁 위의 한국사』, 휴머니스트, 2013
최덕교, 『한국잡지백년』 2, 현암사, 2004
한복려 · 한복진 · 이소영, 『음식고전』, 현암사, 2016
岡田哲, 이윤정 역, 『국수와 빵의 문화사』, 뿌리와이파리, 2006
小倉進平, 『朝鮮語方言の研究』 下卷, 岩波書店, 1944
- 김승우 · 차경희, 「조선시대 고문헌에 나타난 소고기의 식용과 금지에 대한 고찰」, 『한국식생활문화학회지』, 한국식생활문화학회, 2015
김영철, 「신문학 초기의 현상 및 신춘문예제의 정착과정」, 『국어국문학』 98, 국어국문학회, 1987
박이택, 「식민지 조선의 쌀 가격의 계절 변동」, 『경제사학』 75, 경제사학회, 2021
박채린 · 권용석 · 정혜정, 「냉면의 조리사적 변화 양상에 관한 고찰-1800년대~1980년대까지 조리법 자료를 중심으로」, 『한국식생활문화학회지』 26(2), 한국식생활문화학회, 2011
박현수, 「감자와 고구마의 거리 -김동인의 「감자」 재독」, 『민족문화사연구』 63, 민족문화사학회, 2017
이병근, 「조선총독부 편 『조선어사전』의 편찬 목적과 그 경위」, 『진단학보』 59, 진단학회, 1985

- 이윤정 · 최덕주 · 안형기 · 최소레 · 최재영 · 윤예리, 「냉면의 형성과 분화 고찰」, 『외식경영연구』 19(6), 외식경영학회, 2016
- 이은지, 「잊힌 작가 김낭운을 통해 본 1920년대 중반기 지식인의 빈곤과 성찰」, 『한국현대문학』 67, 한국현대문학회, 2022
- 정용석, 「식민지기 1인당 쌀 소비량과 연관변수들과의 관계구조와 그 변화의 의미」, 『경제사학』 71, 경제사학회, 2019
- 최유경, 「메이지정부의 식육정책과 아지노모토: 우아미의 발견」, 『일본학연구』 52, 단국대학교 일본연구소, 2017
- 한기형, 「최남선의 잡지 발간과 초기 근대문학의 재편」, 『大東文化研究』 45, 성균관대 대동문화연구원, 2004

Naeng-Myeon's entry and significance into Gyeongseong during the colonial era — Focusing on 〈A Bowl of Naeng-Myeon〉&〈Naeng-Myeon〉

Park, Hyun-soo

This study attempted to reveal how the food called 'Naeng-Myeon' settled in Gyeongseong, and also tried to identify the differences between Gyeongseong Naeng-Myeon and Pyongyang Naeng-Myeon. In Yoo Jong-seok's <A Bowl of Naeng-Myeon(冷麵한그릇)>, the Naeng-Myeon restaurant visited by the characters was designed to eat while sitting on the floor. This structure was related to the nature of the food called Naeng-Myeon. The expression 'chewy taste' in a newspaper article showed that starch was included in Naeng-Myeon's noodles at the time. In Kim Nang-un's <Naeng-Myeon(冷麵)>, the Naeng-Myeon that Soon-ho came up with was made from 'janguk'. In <Naeng-Myeon(冷麵)>, Soon-ho gave his younger brother 25 jeon to buy Naeng-Myeon, and the price of Naeng-Myeon during the colonial era was about 15 to 25 jeon. Referring to previously published cookbooks, Naeng-Myeon was a winter food eaten in Pyeongando until the end of the 19th century. In order for Naeng-Myeon to become a restaurant menu item, it had to escape from the spatial constraints of Pyeongando and the temporal constraints of winter. That's why buckwheat was mixed with starch and janguk was used instead of kimchi soup. Until the colonial era, Naeng-Myeon meant a dish made by adding buckwheat and starch noodles to janguk. It was much later that Hamheung Naeng-Myeon appeared.

Key Words : Naeng-Myeon, Gyeongseong, Pyongyang, structure, buckwheat, starch, janguk, price, eat out etc.