

이용재의 잡문 노트

평양냉면의 이해

이용재 (칼럼니스트)

계절이 여름이니 냉면 이야기를 하지 않을 수가 없다. 평양식, 함흥식, 심지어는 중국식도 있지만 이번 지면을 통해서는 평양식 냉면에 초점을 맞춰보고자 한다. 물론 오랜 분단의 역사를 감안할 때 이남에서 먹을 수 있는 평양냉면이 얼마나 원형에 가까운지는 각자의 판단에 맡길 일이다.

찾아보면 평양냉면이나 그 변형을 찾는 것이 아주 어렵지도 않건만, 아직도 평양냉면은 '마니아'를 위한 냉면이라는 인식이 팽배하다. 헤아려보면 여러 이유가 있는데, 무엇보다 면 때문이 아닌가 싶다. 잘 알려진 것처럼 평양면발의 주재료는 메밀이다. 밀은 밀이지만 메밀에는 빵이며 국수 특유의 쫄깃함을 책임지는 글루텐이 거의 없다시피 하다. 밀가루에는 '글루테닌'과 '글리아닌'이라는 두 종류의 단백질이 있는데, 이 둘에 물을 섞어 치대면 글루텐이 형성되며 반죽에 탄성을 붙여넣는다. 그래서 소면 같은 경우 길게 늘어 가공을 해도 끊어지지 않는다. 반면 글루텐이 부족한 메밀 반죽은 탄성이 전혀 없이 퍼석퍼석하므로, 잡아 당겨도 늘어나지 않고 조각이 떨어져 버린다. 따라서 늘이는 대신 일정량의 반죽을 떼어 내어 틀에 넣고, 압력을 가해 나오는 면을 바로 물에 넣어 익히는 압출 가공 방식으로 면을 뽑는다. 몇 해 전 국수의 역사를 되짚어 시청자를 즐겁게 했던 다큐멘터리 <누들 로드>에서 볼 수 있었던 장면이기도 하다.

순 메밀 100%로 면을 뽑았을 경우 탄성이 전혀 없고 너무 쉽게 끊어지므로, 대부분의 평양냉면 집에서 대표 주자로 내놓는 면에는 일정 비율로 전분을 섞어 힘을 더하는데 지나치게 쫄깃거리는 경우 평양냉면으로의 정체성을 의심해봐야 한다. 같은 맥락에서, 제대로 만든 평양냉면이라면 면을 짧게 잘라내기 위해 가위를 쓸 필요가 절대 없어야만 한다. 위에서 언급한 것처럼 순 메

밀 100%인 '순면'은 힘없이 쉽게 끊어지는 편이지만 그 특유의 질감이 먹는 재미를 불러일으키므로 시식해보는 것도 좋다. 추가금을 내면 먹을 수 있는 경우가 있으므로 메뉴를 확인하거나 종업원에게 확인할 것을 권한다.

이렇게 글루텐이 없어 퍼석한 반죽을 만들어 내는 메밀가루는 거의 대부분 수입산이라고 보면 되는데, 이는 국산 메밀이 너무 소량이기도 하고 당연히 가격도 비싸 수지 탄산이 맞지 않기 때문이다. 메밀을 주식으로 먹지 않으므로 재배를 위한 수요가 생기지 않는 것이다. 밀 자급을 위해 우리밀 재배를 적극 장려했지만 소득의 측면에서 어려움을 겪는 농가의 현실 또한 어찌 보면 비슷하다.



면도 면이지만 평양냉면은 육수도 특유의 정체성을 확립하는데 한 몫 단단히 거든다. 면도 물론이지만 육수는 더더욱 냉면에서 비법의 비중이 가장 큰 요소다. 그야말로 국민만화가 되어버린 '식객'에도 등장하지만, 기본적으로 쇠고기를 중심재료로 삼으면서도 다양한 재료가 맛에 대한 각자의 몫을 담당한다. 한편, 평양냉면의 국물 맛을 두고 많은 사람들이 '밍밍하다'라는 표현을 하는데, 이는 사실 소위 말하는 함흥식 냉면의 새콤, 달콤, 매콤함에 지나치게 길들여진 데 따른 부작용이다. 기본적으로 가짓수와 양의 측면에서 압도하는 양념은 재료 본래의 맛을 감추는 역할을 한다. 식초나 고춧가루, 설탕 등의 도움이 전혀 없이 차가운 고깃국물을 손님에게 내려면 일정 품질 이상의 재료가 아니고는 엄두조차 내기가 어렵다. 만약 육수가 고기 잡내 하나 없이 깔끔하다면, 습관처럼 곁들이는 겨자며 식초는 더하지 않아야 격이 맞는다. 취향이며 입맛도 중요하지만 음식 스스로가 가지고 있는 정체성을 존중하는 것도 어찌 보면 그 음식을 즐기는 하나의 방법이기 때문이다. 🍴