

발 간 등 록 번 호

54-3490000-000094-01

개항문화 미래도시
사람사는 복지중구

누들 이 이야기



누들의 본산,
중구

누들플랫폼
NOODLE PLATFORM



인천광역시 중구

인하대학교

발 간 등 록 번 호

54-3490000-000094-01



누들의 본산,
중구

누들 이야기



Contents

I

개항과 누들 먹거리의 탄생

1. 냉면	9
2. 짜장면	21
3. 쫄면	29
4. 칼국수	32
5. 튀김우동	37
6. 우리나라의 국수 문화	41
7. 누들문화를 일군 인천의 밀가루 산업	47
8. 혼분식장려운동(混粉食獎勵運動)도 누들문화에 기여?	49

누들 이 이야기

누들의 본산, 중구

II

누들 문화

1. 현대시 속의 국수 52
2. 일제 강점기
언론에 드러난
국수 관련 기록들 58
3. 옛 문헌 속의 국수 62
4. 국수 관련 풍속화 64
5. 국수 관련 속담들 68
6. 국수 관련 어휘들 69
7. 노래로 부른 국수 70

III

중구 개항장 누들가게들

1. 개항동 일대
(차이나타운)
누들 가게 76
2. 신포동 일대
누들 가게 86
3. 동인천동 일대
누들 가게 97
4. 신흥동, 도원동,
율목동 일대
누들 가게 105



1

냉면 9

- 1) 인천냉면을 아십니까? 9
- 2) 원조 인천냉면의 명성 10
- 3) 자전거 배달원과
옛날 냉면집 풍경 14
- 4) 평양냉면과 함흥냉면 16
- 5) 메밀국수 18
- 6) 막국수와 다른 이름의 냉면들 18

2

짜장면 21

- 1) 인천에서 탄생해서 전 국민의
기호 식품이 된 짜장면 21
- 2) 짜장면, 그리고 유명했던
인천의 청요릿집들 24
- 3) 지난날 우리 생활 속의 짜장면 24
- 4) 수타(手打) 모기와 함께
태어나는 면발들 26
- 5) 나무통과 철가방 27

3

쫄면 29

- 1) 쫄면 탄생의 비화 29
- 2) 특이한 이름의 쫄면 30
- 3) 쫄면의 전파 30

4

칼국수 32

- 1) 인천 칼국수의 역사 32
- 2) 신포시장 안 칼국수집들과
터진개 칼국수골목 32
- 3) 용동 칼국수골목 34

5

튀김우동 37

- 1) 인천 튀김우동의 발원 37
- 2) 튀김우동의 독특한 맛 39
- 3) 다른 우동 종류들 39

I

개항과 누들 먹거리의 탄생

6

우리나라의 국수 문화 41

- 1) 우리나라에서는
언제부터 국수를 먹었나? 41
- 2) 우리나라 전통의 국수 42
- 3) 국수를 만드는 특이한 방법 42
- 4) 국수라는 명칭, 그리고
길고 가느다란 국수의 상징 43
- 5) 광복과 6·25한국전쟁 이후
국수 문화의 변화 44
- 6) 오늘날의 국수 종류 45

7

누들문화를 일군 인천의 밀가루 산업 46

대한제분주식회사 46

8

혼분식장려운동 (混粉食獎勵運動)도 누들문화에 기여? 47

절미운동(節米運動) 47



개항과 누들 먹거리의 탄생

1883년 개항은 우리에게 많은 변화를 가져왔다. 개항 당시 제물포라 불리던 인천은 서울과 인접한 지리적인 위치 때문에 각국의 외교사절, 선교사, 여행객은 물론 우리나라 주요 인물들이 들고나는 항구가 되었다. 각종 근대 문물도 대부분 다 이곳을 통해 들어왔다.

이 같은 항구의 특성에 따라 인천에는 외국인들이 모여 사는 조계지(租界地)가 설정되었다. 옛 제물포 포구 위치를 중심으로 중구 일대에 일본인, 청국인, 그리고 유럽과 미주인들이 거주하는 세 군데 조계지가 생기고, 거주 인구가 늘어나게 되면서 거주지 정비, 도로정비, 주택 건

설, 상업시설 건축 등이 늘어났다. 거기에 이어서 공공시설 건축, 해안 매립, 축항건설 등의 큰 공사도 벌어졌다.

이런 방대한 공사는 조계지에 사는 자기네 인력만으로는 다 이룰 수 없었고, 결국은 이 일이 전국 각지의 조선인 노동자들을 불러 모으는 한 계기가 되었다. 더구나 개항 초기부터 일본은 자기 나라의 부족한 쌀을 충당하기 위해 질 좋은 조선 쌀을 수입해 감으로써 인천항은 조선의 쌀 수출항이라는 별명을 들을 정도로 인근의 경기, 충청, 황해도 의 쌀이 모였다.

선박으로 쌀을 운반해야 했기 때문에 부두에서 쌀가마를 운반하는 노동자들도 절대 필요했는데, 이 또한 전국의 조선인 노동 인력을 끌어들이는 것은 물론이다. 개항 초기에 벌써 인천항 부두에서 노동을 하는 조선인 인구가 천여 명을 넘었다는 기록이 있을 정도이다.

여기서 전국에서 모여든 가난한 조선인 노동자들은 모두 가족을 두고 단신으로 모였기 때문에 식사를 외식에 의존할 수밖에 없었다. 그래서 생겨난 것이 외식업소, 즉 식당이었다. 더구나 일본이 조선 쌀을 수입해 가면서 도매업자이자 유통업자라고 할 수 있는 조선인 객주(客主)들 또한 다수 이곳에 모여들었다.

일본인들은 조선의 쌀을 헐값에 마음대로 가져가기 위해 19세기 말 쯤에는 미두취인소(米豆取引所)라는 쌀 선물거래(先物去來)를 위주로 하는 투기시설도 세웠다. 일본의 책략에 휘말려 투기를 통해 일확천금

을 노리는 많은 사람들, 이른바 미두꾼들 또한 각지에서 몰려들었다.

이렇게 노동자, 상인들, 미두꾼 등 외지 인구가 늘어나면서, 자연적으로 이들을 대상으로 한 외식업이 인천에, 특히 중구에 집중되어 발전하게 되면서 그 당시 외식 메뉴의 한 종류였던 누들의 판매가 중구를 본거지로 시작되었다.

당시 서울에는 종로에 몇 군데 설령탕집이 있을 뿐 이러한 규모는 아니었다. 근대식 외식업소도 역시 인천이 효시이고 서울에 생긴 것은 조선박람회(1925년)부터였다.

이 글은 인천의 원로 의사로서 음식에 관해 해박한 지식을 가졌던 신태범(愼兌範, 1912~2001)의 저서 『개항 후의 인천 풍경』에 기록되어 당시 서울보다 앞선 인천 외식업의 발전을 읽을 수 있다.

당시 인천의 주요 외식 누들 음식의 하나가 냉면이었다. 본래는 평양 냉면을 표방해 출발했으나, 인천 땅에 와서 애초의 평양식 냉면에서 크게 발전한 별개의 ‘인천냉면’으로 재탄생해 인천, 그리고 중구의 향토 누들음식 중 하나로 자리잡게 되었다.

짜장면 역시 1910년을 전후한 시기에 청국조계지를 중심으로 산동 반도를 통해 건너온 청국인 노동자들을 위해 탄생하였다. 이것이 인천에 퍼지고 다른 도시에도 전파되어 인천 중구는 오늘날 전 국민이 즐겨 먹는 한국식 짜장면의 발상지가 되었던 것이다.

1 냉면

1) 인천냉면을 아십니까?

인천 개항 무렵 평양을 포함한 서북지방에 냉면을 파는 업소들이 있었을 것이지만, 당시 우리나라의 최대 무역항이었던 인천항의 노동자, 상인, 객주, 미두꾼들을 상대로 한 근대적 정식 음식점소와는 달랐을 것이다. 냉면 역시 여기서 팔던 ‘인천냉면’과는 차이가 있었다.

그 차이의 첫째가 냉면의 육수였다. ‘인천냉면’은 1920년대부터 서북지방 본래의 동치미국이나 김치국물이 아닌 쇠뼈와 쇠고기를 고아 낸 육수였다. 당시 인천항은 우리나라 제1의 항구 역할을 했기 때문에



평양냉면. 1936년 7월 23일 『매일신보』

외국 선박의 출입이 잦았다. 일찍부터 이들 선박에 급식을 하고 남은 소의 잡뼈와 양지머리 같은 재료를 푹 고아 육수를 만들었기 때문에 동치미 국물에 말아내던 평양냉면과는 근본적인 차이를 보였다. 고명으로 쇠고기가 쓰였음은 물론이다.

둘째는 ‘인천냉면’은 풍부한 얼음으로 여름에도 차가운 냉면을 손님 앞에 내놓을 수 있었다는 점이다. 인천은 일본인에 의한 것이었지만, 당시 서해 어업의 전진기지였던 까닭에 어선을 위한 냉동용 얼음공장이 여럿 중구 일대에 세워졌다. 귀하게만 여겨지던 얼음이 중구에 풍부해지면서 주로 겨울철 음식이던 평양냉면을 여름에도 시원하게 먹을 수 있는 전천후 음식으로 완전히 바꾸어 놓았던 것이다.

2) 원조 인천냉면의 명성

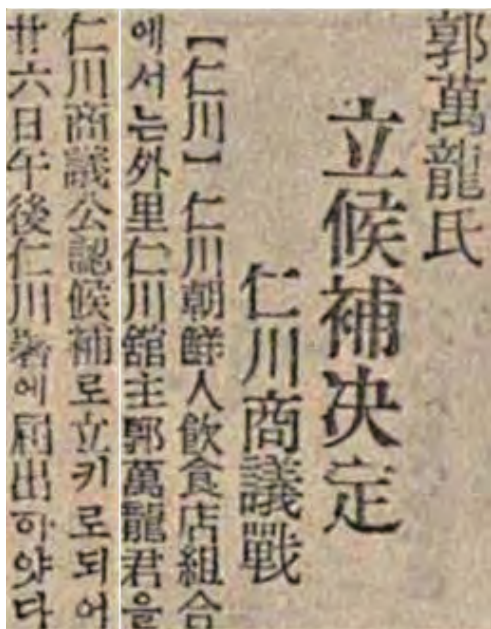
근대 개항의 중심지인 인천 개항장, 곧 중구지역에서 탄생한 ‘인천냉면’은 인천항의 외지인 손님들로 해서 활황을 이어가며 정착하였다. 그에 따라 유명한 냉면집들이 생겨났는데, 대표적인 업소가 중구 용동의 평양관과 경인관, 경동의 신경관, 인천관, 답동의 사정옥, 그리고 동구 금곡동의 복영루 등으로 크게 번창했다는 기록이 남아 있다. 특히 뛰어난 육수 맛으로 해서 ‘인천냉면’은 널리 서울에까지 소문이 났다고 한다.

냉면은 평양이 원조라고 하지만, 인천 것을 못 따랐다. 지금은 축현동과 답동 간의 큰길이 경사가 없어졌지만, 그 옛날에는 용동 큰 우물길로 올라가서 목연(牧燕)다방을 거쳐 평양관 길로 꼬부라지는 큰 길이 있었고, 내동 내리에배당 층층대 아래와 그 맞은쪽 평양관 언덕 쪽은 인력거꾼도 가기가 힘이 들어 타던 사람이 미안해서 내려 걷던 길이었다. 이곳에 인천냉면의 원조가 여러 집 있었다. <중략> 갖은 고기 양념을 넣어서 한 그릇에 5전을 받았다. 10전, 15전, 20전 이렇게 올라갔으나 인천냉면을 서울 사람들이 더 많이 사 먹었다.



평양냉면

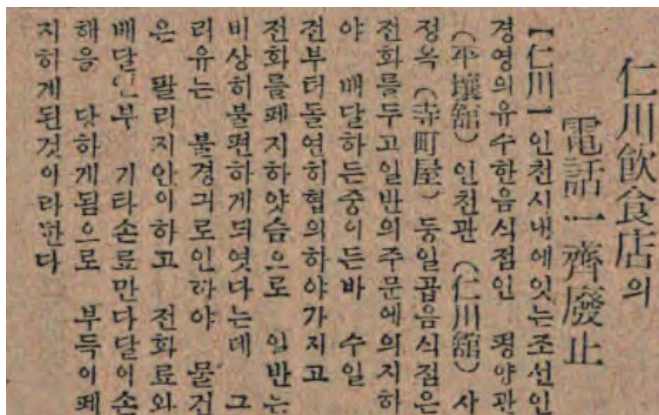
이 글은 인천의 원로 언론인이었던 고일(高逸, 1903~1975) 의 『인천석금』에 나오는 구절이다. 원조(元祖) 인천냉면이 탄생한 장소와 함께 그 명성을 확인할 수 있다.



인천관 주인 객만용이 인천상공회의소 의원 입후보자로 결정되었다는 기사. 1932년 8월 29일 『매일신보』



10여 년간 인천조선인음식점조합 장으로 활약 중인 복영루 사장
최구영 소개 기사. 1935년 11월 20일 『매일신보』



가을철 불경기로 평양관을 비롯한 인천관, 사정옥 등 7개 업소가
전화배달을 폐지한다는 기사. 1937년 10월 17일 『매일신보』

3) 자전거 배달원과 옛날 냉면집 풍경

곡예를 하듯 스무 그릇, 서른 그릇을 얹은 긴 냉면 목판을 한 손으로 어깨에 올린 채, 다른 한 손으로 비스듬히 뉘 자전거를 타고 냉면을 배달하던 냉면 배달원들의 묘기는 당시 인천시내의 화제 거리였다. 서울 까지도 자전거로 냉면을 배달했다는 믿기 어려운 전설 같은 이야기도 전해지는데, 고일과 신태범의 기록에서 살펴볼 수 있다.

답동에 사정옥(寺町屋)이 있었는데 일본인들은 이곳으로 많이 먹으러 왔다. 표관에서 활동사진이 끝나는 시간이 되면, 이 집에는 앉을 자리가 없었고, 주식시장에서도 장거리 전화를 걸어 일부러 인천냉면을 주문했다. 전화를 받으면 곧 주문한 수량대로 스무 그릇 이상이나 되는 것을 긴 목판에 싣고 자전거로 서울까지 배달하던 시절도 있었다. 서로 경쟁을 해서 경인 냉면 배달 자전거 경주대회 같은 느낌을 준 일도 있었다. 그 후 기차 편을 이용하여 대량 주문에 응하던 것은 자전거 배달로는 위험성과 신속성이 없었기 때문이었다(고일, 『인천 석금』).

냉면 대접을 뽐뿌이 여러 그릇 겹쳐 놓은 긴 목판을 어깨에 메고 한 손으로 자전거를 끌고 달리는 배달꾼의 멋있는



1920년대 사정옥의 자전거 배달원들

모습은 한 폭의 거리 풍물화이기도 했다(신태범, 『개항 후 인천 풍경』).

지금도 간혹 보이지만, 색종이로 등 같은 것을 매달았었다. 국수틀이 나무통이고, 긴 방아자루 같은데 사람이 드러누워 총총대를 거꾸로 내려가듯 발로 틀을 내리눌러 국수를 짜냈다.



냉면집 앞에 매달던 갈게발 풍경.
1921년 4월 26일 『동아일보』

이 역시 1950년대 후반 무렵, 고일의 글로서 지금은 볼 수 없는 냉면 집 앞의 술처럼 달린 갈게발 같은 표시와 당시 냉면집에서 반죽을 틀에 넣어 눌러 면발을 뽑아내던 장면을 머릿속에 그려볼 수 있다.

4) 평양냉면과 함흥냉면

인천에서는 단연 평양냉면이 유명했다. 평양을 비롯한 평안도와는 당시 주된 교통로인 뱃길이 열려 있어서 개항 후 그곳의 많은 사람들이 인천항에 모여든 사람들을 상대로 개업을 하기 위해 이주했던 까닭이다. 그와 대조적으로 함경도에서는 육로도 뱃길도 멀고 불편해 인천 이주가 어려웠기 때문에 함흥냉면의 전파는 거의 6·25전쟁 후에 이루어졌다.



경인식당

일반적으로 평양냉면의 주재료는 메밀국수를 육수에 말고 쇠고기편육, 삶은 달걀, 배, 무 등이 곱명으로 얹히는데 비해, 함흥냉면은 감자전분(澱粉)으로 면을 매우 질기게 만들고 육수 없이 가자미회를 곱명으로 올려 비벼 먹었다.

오늘날까지 남아 있는 인천식 평양냉면의 전통으로는 중구 내동의 경인식당이 1940년대 후반부터 오늘날까지 3대째 명성을 유지하고

* 화평동 냉면 거리

동구에 자리한 화평동 냉면거리를 항간에서는 ‘세숫대야 냉면’ 거리로 부르기도 한다. 냉면 그릇이 큰 것을 빗대어 세숫대야 같다는 의미에서 붙은 별칭이다. 1990년대 중반 무렵, 화평동의 한 업소에서 무한 리필 냉면을 팔아 유명해지면서 시작되었다. 당시 영세한 인쇄 관련 업자들이 여럿 모여 있던 이곳에 간판도 없이 일반 가정집에서 시작한 이 냉면집은 면만은 얼마든지 주문을 해도 비용 부담 없이 추가해 주었으나 조금이라도 남기는 경우 1천 원의 과태료를 물리는 식이었다. 당시 한 그릇 값이 2천5백 원이었다.

그 이후 인근에 비슷한 냉면집이 하나둘 들어서서 영업을 하다가 1999년 경인선이 복복선화 하면서 철도 연변에 있던 가옥과 상가들이 모조리 헐리면서 인쇄업자들도 떠나게 되었고, 그 맞은편에 남아 있던 업자들마저 하나둘 이전해 가자 일대에 냉면집들이 다투어 들어서서 냉면 거리를 이룬 것이다. 면만은 여전히 무한 리필이다. 화평동 냉면거리는 평양냉면을 ‘인천냉면’으로 진화시킨 전통을 이어받아 그동안 여러 가지 개성적인 독특한 냉면들을 창안해 내기도 했다.

있고, 그밖에 해장국, 갈비탕 메뉴로 더 유명한 중구 신흥동의 평양옥이 냉면의 명맥을 이어가고 있다.

여러 해 전에 문을 닫았지만 함흥냉면은 과거 중구 신포동에 있던 화신면옥이 유명했다. 화신면옥 위쪽으로 두어 집 건너 강서면옥이 역시 평양식 냉면으로 이름났었는데 오래 전에 문을 닫았다.

5) 메밀국수

흔히들 모리소바라는 일본 명칭을 사용하지만, 우리말로는 메밀국수이다. 현재 중구 신생동의 청실홍실이 대표적인 업소로 몇 곳에 분점을 운영하고 있다. 여름철이면 메밀국수의 맛을 보기 위해 사람들이 길게 줄을 설 정도로 인기가 있는 음식이다. 청실홍실 바로 건너편 서서갈비 식당 자리에 있던 오부자집이 광복 후, 6·25전쟁을 거쳐 1990년대까지 이어오던 인천 메밀국수의 원조 격이었다.

6) 막국수와 다른 이름의 냉면들

춘천막국수로 널리 알려진 이 면은 냉면의 일종이라고 할 수 있는데 인천의 효시는 1980년대 초 문을 연 미추홀구 송의동 로터리 인근의 춘천막국수 집이었다. 거의 같은 시기에 중구 신생동 현 중국 음식점 신성루 바로 옆에 또 하나의 춘천막국수집이 생겨 중구 지역의 첫



청실홍실

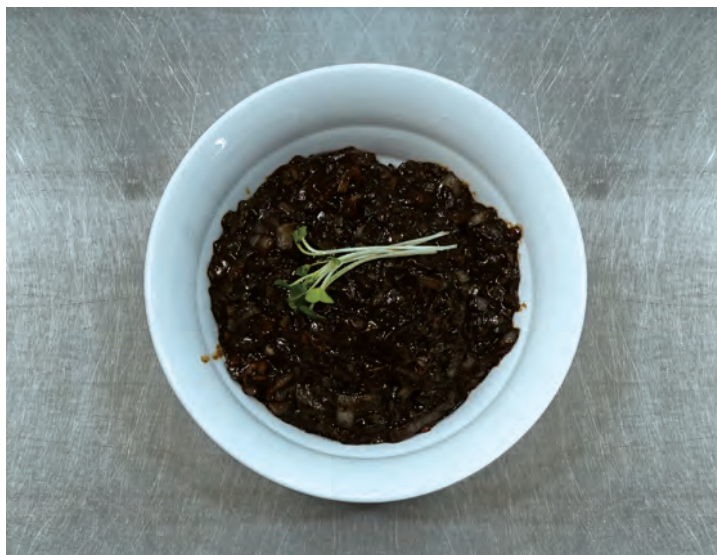
맛있는 청실
Cheongsil Hongsil
02-777-1111

영역시간안내
영업시간
오전 11:30
닫는시간
오후 08:20
오후 08:00
매주 월요일은
휴무입니다

2011년 새해인정
청실홍실

청실홍실

주자가 된다. 1980년대 중반 폐업 후 다시 중구 사동 영진주유소 뒤편 주택가에서 한동안 재기를 노리기도 했었으나 1990년대 결국 폐업에 이른 역사를 가지고 있다. 그밖에 웅진냉면, 해주냉면, 백령냉면 등이 대동소이한 형태로 시내에서 판매되고 있다.



짜장면

2 짜장면

1) 인천에서 탄생해서 전 국민의 기호 식품이 된 짜장면

짜장면의 탄생 역사는 1910년대 전후부터 시작된다고 해야 할 것이다. 그 장소는 현재 짜장면박물관으로 활용되고 있는 중구 선린동 소재 공화춘(共和春)이다. 1884년 청국조계지가 설정된 이곳 일대는 청국인 무역상들과 산동반도로부터 건너온 많은 노동자, 즉 쿨리(苦力)들이 터를 잡았다. 애초 이들에게 본국, 고향 소식이나 인천에서의 일자리 정보 제공, 그리고 숙식을 위한 음식점과 객잔(客棧, 여관)을 겸한 산동동향회관(山東同鄉會館)이 올림포스 호텔 북쪽 밑자락에 자리하였다. 상당수 노동자들이 여기에 기숙하며 인천의 각종 건축공사 등에 종사하였다.

1900년에 이곳에 사환으로 취직했던 위시광(于希光)이란 사람이 1911년 현재의 위치로 이전하여 객잔과 음식점 영업을 시작하였다. 그리고 이듬해인 1912년, 중화민국 수립을 기념하여 상호를 공화춘으로 개명하였다.

짜장면은 바로 이 산동동향회관, 곧 공화춘에서 이들 노동자들의 식사로 제공되었다. 초기 짜장면은 오늘날 우리가 먹는 형태와는 다른, 중국 된장 미연장(貍麵醬)에 돼지고기와 채소류를 넣어 튀겨내 국수에 비벼 먹는 작장면(炸醬麵)이었을 것이다. 이것이 점차 인천 시내에 퍼



짜장면박물관

特等料

春

春
09:00 - 18:00
09:30 - 17:30
09:30 - 17:30



짜장면 박물관으로 활용되고 있는 공화춘

져 나가고, 중국 된장 춘장의 변화와 함께 다시 전국에 전파되면서 중국 발음 비슷하게 남녀노소가 즐겨먹는 인천발(仁川發) 한국식 짜장면이 된 것이다. 이 공화춘은 1983년에 영업을 마감했다.

2) 짜장면, 그리고 유명했던 인천의 청요릿집들

옛 청국조계지 밖의 청요릿집으로는 중앙동 대불호텔 자리의 중화루, 중구 경동의 평화각, 신포동의 영풍루, 사동의 빈해루 등이 유명했으나 다 문을 닫고, 현재는 중앙동의 또 다른 중화루, 진흥각과 신생동의 신성루, 신흥동의 신일반점, 신동양 등이 요리와 함께 짜장면의 명성을 이어가고 있다.

청국조계지 내에는 짜장면의 발상지로 알려진 공화춘이 대표적인 청요릿집이었다. 최근에 들어 많은 중국 요릿집들이 다투어 개업해 문을 열고 있으나, 당시에는 대부분 무역상과 잡화상이 자리잡았다. 공화춘과 그 맞은편에 있던 동흥루 등이 문을 닫은 뒤, 근래까지 근근이 명맥을 이어오던 집은 풍미와 대창반점이 대표적이다.

3) 지난날 우리 생활 속의 짜장면

짜장면은 지난날 중학교와 고등학교에 입학 기념으로, 또는 졸업 기념으로 모처럼 먹을 수 있었다. 할머니 생신날, 식구들이 중국집 방에



신성루

들어가 먹던 그 기름지고 향기로운 짜장면의 냄새와 맛은 끝내 기억 속에 지워지지 않는다. 그러나 기념으로 짜장면을 먹는 것도 사실은 좁은 집의 경우였다. 1970년대에 이를 무렵까지 우리나라 경제 사정은 여전히 어려웠기 때문에 대부분의 시민들이 중국집에 드나들 여유가 없었던 까닭이다.

1960년대까지만 해도 대학생들은 신입생 환영회나 동창회 같은 때 추렴해서 짜장면을 먹었다. 또 주머니 가난한 젊은 연인들이 오בות하게 중국집 뒷방에 앉아 이 음식을 먹곤 했다. 물론 직장에 다니는 사람들은 흔히 점심식사 메뉴로 짜장면을 택했다.

인천의 어느 중국집은 1960~70년대 대학생들이 배갈과 짜장면을 먹으면서 맡긴 당시의 시계를 아직도 보관하고 있다는 소문이 있을 정도로 짜장면은 이미 우리 생활에서 떼어 놓을 수 없는 음식이 되었다.

4) 수타(手打) 묘기와 함께 태어나는 면발들

짜장면하면 으레 머리에 떠오르는 것이 수타면이었다. 밀가루를 펴 넓은 반죽 판에 수북이 놓고 식용 소다를 첨가한 뒤 물을 부어 1차 반죽을 한다. 소다는 알칼리 성분으로 밀가루가 끈기를 갖게 한다. 손으로 꺾꾹 누르고, 굴리고, 치대어 한참 반죽을 한 후 그 반죽덩이를 어깨 넓이보다 더 넓게 늘이어 양손으로 잡고는 밀가루를 뿌린 넓은 도마 위에 여러 차례 내려친다. 그렇게 밀반죽을 더욱 차지게 한 후, 두 손으

로 그 양끝을 잡고 출렁출렁 길게 늘인다.

늘어난 면이 끊어지거나 땅에 닿지 않을까 염려할 때쯤이면, 두 손을 모아 늘어난 면발을 팡그르르 돌려 두 끝을 합친 후 다시 양끝을 잡고 출렁출렁 늘이고, 반을 접고, 하는 과정을 연속해서 반복한다. 가늘고 길게 늘어난 면발을 반으로 접을 때마다 면발의 수는 2, 4, 8, 16, 32 이런 식으로 계속 두 배로 늘어난다. 면을 늘이는 사람은 틀림없이 그것이 몇 번째인가를 기억했을 것이고, 그래서 생기는 면발의 수효와 몇 그릇쯤 될 것인지 그 양을 훤히 알고 있었을 것이다.

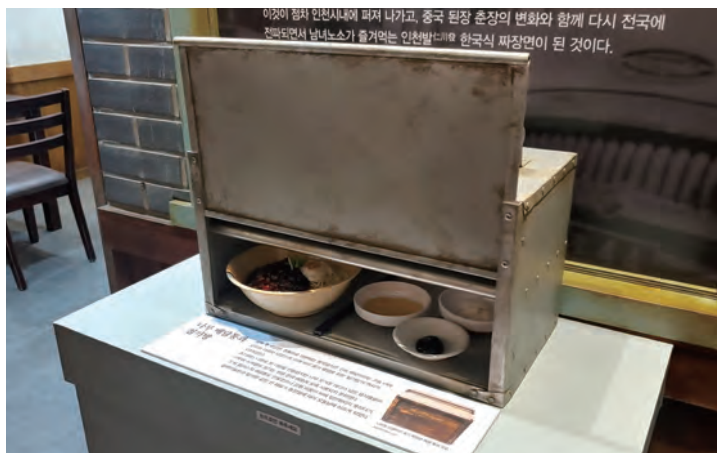
이렇게 해서 적당한 굵기와 적당한 양의 국수 가락이 완성되면 두 손아귀에 손잡이처럼 잡혀 뭉툭해진 부분을 큰 칼로 썬 베어 낸 다음, 면발을 한쪽 팔에 치렁치렁 걸친 채 화덕 쪽으로 가 끓는 물에 넣어 삶는 것이다.

지금은 볼 수 없는 이 장면이 수타 면발을 만드는 과정인데, 땅에 닿을 듯 출렁출렁 길게 늘이는 그 동작은 정말이지 묘기를 보는 것처럼 감탄이 저절로 나왔다.

5) 나무통과 철가방

짜장면을 이야기할 때 또 한 가지 빼놓을 수 없는 것이 배달원들이 가지고 다니던 나무통과 후에 그것을 개량한 철가방이다.

1950년대에 이미 투박하게 생긴 나무통을 들고 배달원들이 가정집



철가방

이나 사무실 같은 데에 짜장면을 배달했다. 전화기가 널리 보급되지 않았던 때에는 중국집에 직접 가서 주문을 하고 돌아와서는 나무 배달통이 어서 우리 집 대문으로 들어서기를 고대하던 기억이 난다. 훗날 전화기가 상용되면서는 전화를 걸어 주문을 하면 배달원이 들고 오거나 자전거에 싣고 오곤 했다. 배달이 늦어져 독촉 전화를 하면, 중국집 주인은 전화를 한 곳이 어디인지 묻지도 않고는 무조건 떠났다고 말하던 에피소드도 있었다.

대략 1970년대 이후 가볍고 편리한 알루미늄 배달통으로 개량되어 무게 때문에 고생하던 배달원들의 수고를 덜었다.

3 쫄면

1) 쫄면 탄생의 비화

또 하나 인천에서 발상한 독특한 면이 있다. 바로 많은 사람들이 즐겨 먹는 쫄면이다. 흔히 전하는 이야기로는 다른 면을 제조하는 과정에서 면발이 빠져 나오는 틀을 잘못 끼우는 실수로 탄생했다고 한다. 즉 얇은 면을 뽑는 틀을 끼워야 하는데 구멍이 큰 틀을 끼워서 쫄면이 나왔다고 한다.

그러나 이 말은 사리에 맞지 않다. 쫄면은 우선 질긴 면이기 때문이다. 그것은 앞에서 말한 대로 면의 점성(粘性)을 높이기 위해 넣는 녹말이나 식용 소다의 많음에 따라 생긴 것이지 틀의 구멍의 크기에 따라 만들어지는 것이 아니기 때문이다.

오늘날은 주로 녹말을 사용한다고 하지만, 과거에는 면발을 차지고 끈기 있게 하기 위해 식용 소다를 넣었다. 밀가루 반죽을 할 때 식용 소다 같은 알칼리 성분이 들어가면 밀가루에 끈기가 생겨 질겨지게 된다. 그러니까 그 실수의 내용이란 곧 반죽 과정에서 소다의 첨가를 지나치게 많이 한 탓에 면발이 질기게 되었던 것으로 생각할 수 있겠다.

중구 경동에 소재한 광신제면이 최초라고 하는 설이 널리 퍼져 있으나, 실제로는 국수의 굵기가 쫄면과 같은 신포동에 있는 튀김우동 업소에서 과거 이와 비슷한 실수의 사례가 종종 있었다. 또 다른 이야기로

질긴 국수를 만들기 위해 어느 제면업소에서 연구를 거듭해 만들었다는 설도 전하고 있다. 초기에는 불량식품으로 행정 관청으로부터 단속을 받기도 했다고 한다.

2) 특이한 이름의 쫄면

학생들이 주로 다니던 맛나당의 주인이 이름을 붙였다는 설이 있으나 실제 누가 이런 쫄깃한 이름을 붙였는지 정확히 알 수는 없다. 그러나 이 면의 질긴 느낌을 한 마디로 압축해 표현했다는 점에서는 그 작명(作名) 센스에 감탄할 만하다. 이런 점도 인천 사람들의 뛰어난 창의성을 드러내는 한 사례라고 할 것이다.

여담이지만, 흔히 속옷을 들먹여 ‘무슨 고무줄’ 국수라고 우스갯소리를 할 때마다 일행 모두들 빙그레 웃음을 띠며 쫄면 집 문을 들어서곤 했다.

3) 쫄면의 전파

1970년대 인천 땅에서 쫄면이 탄생할 때까지 전국 어디에도 이와 같은 국수를 만들어 파는 업소는 없었다. 그러다가 그 무렵, 신포동에 문을 연 신포우리만두집이 이 국수를 팔면서 학생층, 젊은 층의 입소문을 타게 되고, 차츰 대중화의 길로 나아가게 되었다.

1970년대 중반 무렵, 인천이 마침내 쫄면의 전성시대를 맞게 되고 이후 실포우리만두집이 멀리 다른 도시에까지 분점을 내어 만두와 함께 쫄면을 전파하였다. 그리고 그것이 이내 전국 여러 지역으로 퍼져 나가면서 오늘날 많은 사람들이 찾는 별미식품, 기호식품으로 자리잡게 되었다.

질긴 면발에 매운 양념, 그리고 콩나물, 채 썬 양배추, 오이, 삶은 달걀이 주 내용물인 쫄면은 2002년 일본 신주쿠 백화점에서 개최된 한국문화 페스티벌(한국 10대 도시 향토요리 전시회)에서 인천의 대표 식품으로 전시되면서 국제적으로도 조명을 받기도 했다.



실포우리만두

4 칼국수

1) 인천 칼국수의 역사

칼국수는 조선시대 요리책에도 조리법이 등장하는 우리나라 전통 식품이다. 따라서 특별히 칼국수의 역사와 인천을 연결 지어 내세울 이야기는 없다. 다만, 다른 서해안지방과 마찬가지로 인천은 송도지역을 비롯한 연안과 근해의 여러 섬 지방으로부터 거의 무한정이다시피 들어오는 조개류, 특히 바지락의 풍성함으로 일찍부터 바지락칼국수가 탄생하기 적합한 곳이었다는 점은 상기할 필요가 있다.

특히, 1970~90년대를 지나면서 크게 명성을 얻었던 신포시장 안과 터진개 칼국수 골목, 그리고 용동 칼국수 골목은 인천음식 역사의 한 페이지로 기록될 수 있을 것이다.

2) 신포시장 안 칼국수집들과 터진개 칼국수골목

2000년대 초, 신포시장을 오늘날처럼 개조하기 전까지는 미로처럼 얽힌 생선전(生鮮廛) 안쪽 골목에 보리밥집들과 칼국수집들이 여럿 있었다. 시장 상인들을 비롯해 주로 주머니가 알뜰한 사람들이 저렴한 점심식사를 위해 드나들었다.

1960년대 초, 양념간장만 끼얹어 주는 맨 칼국수에서부터 시작해



터진개 칼국수 골목

1970년대를 지나며 바지락을 듬뿍 넣어 끓이는 칼국수가 시원한 맛을 내면서 신포동 인근의 사무실에 나가는 젊은 여성들도 많이 찾았다. 이 골목 칼국수집들은 신포시장 미화공사로 철거되면서 대부분 떠나고 지금은 한두 집이 남아 있을 뿐이다.

그러다가 시장 인근, 과거 터진개 닭전거리로 불리던 골목 안쪽에 칼국수골목이 생겼다. 초기에는 칼국수골목이라고 부르기도는 수제비골목으로 더 널리 사람들 입에 오르내렸다. 이 칼국수골목은 특히 학생층, 그리고 젊은 층의 아지트라고 할 정도로 그 연령층 손님이 절대다수를 차지했다.

신포시장 쪽 ‘신포순대’ 집 바로 옆 골목 입구를 통해 미로 같은 길을 따라 꼬부라지면 옛 은성다방과 화선장 사이의 좁은 골목을 통해 관동쪽 대로로 통하게 된다. 1970년대 후반에서 1980년대에 걸쳐 전성기를 누리던 칼국수골목 역시 근래 들어 먹거리가 다양해지면서 사양길로 접어들고 현재는 두세 집 정도만 남아 있다.

3) 용동 칼국수골목

용동 큰 우물에서 가천 이길여산부인과 기념관을 왼쪽에 끼고 공용주차장을 지나 애관극장 뒤 언덕을 향해 올라가는 가운데 골목이 이른바 용동 칼국수골목이다. 1980년대에 들어 자연발생적으로 하나둘 칼



국수집이 생기면서 이 같은 골목 명칭을 얻었다.

이 무렵까지는 용동 일대에 아직 대폿집, 맥줏집 등 유흥업소가 다수 영업을 했던 까닭에 술을 마신 다음날 속 풀이 해장에도 좋은 바지락 칼국수가 인기를 끌었을 것으로 보인다.

이름난 미식가로 1980년대 중반 『향토미각순례』를 쓴 고 홍성유(洪性裕) 작가도 한때 인천에 내려와 이곳 바지락 칼국수를 상찬했던 일이 있었다. 오늘날은 새집칼국수 한 곳만 남아 옛 맛을 잊지 못해 찾아 오는 손님들을 맞고 있다.



칼국수

5 튀김우동

1) 인천 튀김우동의 발원

튀김우동은 6·25전쟁 이후 중구 신포동의 명물로 이름나 있었다. 일명 ‘까스우동’이라고도 불리던 것으로 보아 일제의 잔재가 남아 있는 듯이 보인다. ‘까스’라는 말은 일본인들이 서양의 튀김요리인 커틀릿(Cutlet)을 줄여 ‘거트’만을 가스라고 발음하면서 그것이 우리에게 전해진 것이다.

‘까스’는 당시 인천 월미도 인근 해역에서 풍부하게 잡아 올리던 바닷장어를 튀겨 내면서, 그 장어에 씌운 밀가루 튀김옷이 끓는 기름 속에 떨어져 나온 것을 둥근 철망으로 건져내어 기름을 뺀 다음 국물에 만 국수 위에 고명으로 얹어 주었다. 여기에 후춧가루와 고춧가루를 듬뿍 치고, 대파 썬 것을 넣어 느끼함을 가시게 해서 먹는 것이다.

튀김우동은 우리나라 경제가 아직 어렵던 시절인 1960년대, 신포동 시장의 상인, 노동자, 지게꾼, 리어카꾼, 대학생들이 주 고객이었다.

1970년대 초까지는 신포시장 뒷길의 신신옥과 두 번째 길, 현재 수업상 대영상회 옆 자리에 또 한 집이 있었다. 이후 신신옥만 1980년대 초반까지 영업을 하다가 폐업, 그리고 재개업의 곡절을 겪으면서 규모가 작아진 채 오늘에까지 그 맛을 전하고 있다.

현재의 우동 형태는 1950년대에 중구 신포동에서 생긴 것으로 우리 중구 음식, 인천의 향토음식이라 해도 무방할 것이다.

SINCE 1958

신신옥

TEL:766-0303

INPO



粉食
restaurant

粉食
restaurant

粉食
restaurant

신신옥

SINCE 1958

튀김우동
장어튀김

신신옥

2) 튀김우동의 독특한 맛

애초 인천의 튀김우동은 쫄면처럼 굵은 면발에 다소 기름진 국물에 장어튀김을 만들며 생긴 ‘까스’을 고명처럼 뿌린 후 고춧가루와 대파 썬 것을 넣어 먹는 것이다. 특히 장어튀김을 하면서 부스러져 나온 ‘까스’의 식감이 튀김우동의 맛을 좌우한다고 할 만큼 중요했는데, 튀김기름으로 미군부대 주변에 흔했던 돼지 굳기름, 라드(Lard)를 사용함으로써 그 기름진 맛과 뿌듯한 배부를 때문에 인기를 끌었다.

튀김우동의 특징은 무엇보다 면발에 있었다. 굵게 뽑은 면발은 식용소다를 넣어 쫄면에 버금가게 질겼다. 그래서 1960년대 초 학생시절에 먹어본 나이 많은 분들은 신포동 튀김우동의 면발을 쫄면의 선조라고 부르기도 한다.

3) 다른 우동 종류들

우동의 기원은 중국이지만 일본에서 발달해 각 지역마다 다양한 종류의 우동 형태를 보이고 있다. 일본식 흔적이 남아 있는 채로 가케우동, 자루우동, 기츠네우동(유부우동) 등의 일본식 이름으로 파는 업소도 보이기는 하나 신생동 청실홍실 같은 업소에서 메밀국수와 함께 우리말로 순화된 가락국수를 팔고 있다.

한 가지 참고할 것은 일본 가카와현(香川縣)의 제면기 기업의 오카

하라 유지(岡原雄二 · 70) 회장이 2020년 1월에 출판한 『불역유행(不易流行)』에서 우동은 무로마치시대(1336~1573)부터 에도시대(1603~1868)에 걸쳐 한반도에서 건너간 면 요리가 그 원형이라는 견해를 밝힌 점이다. 이 내용은 2020년 4월 23일자 니혼게이지아 신문에 보도되었다.



튀김우동

6 우리나라의 국수 문화

1) 우리나라에서는 언제부터 국수를 먹었나?

국수는 기원 전 6000년경, 중앙아시아 지방에서 처음 만들어 먹기 시작하여 아시아를 중심으로 퍼지며 다양한 형태로 발전되었다.

우리나라에서는 삼국시대부터 밀 재배가 이루어진 것으로 알려져 있어 이때부터 밀국수를 먹은 것으로 추측되며, 고려시대에 들어와서 국수를 만들어 먹을 것을 확인할 수 있다.

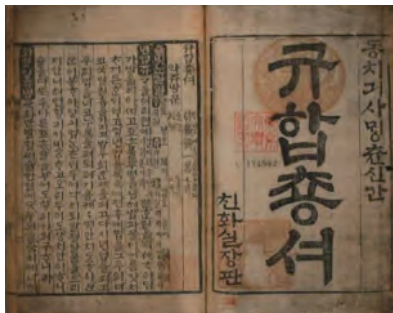
송나라 사람 서공(徐兢)이 쓴 『선화봉사고려도경』에 ‘국수 맛이 제일이다’라는 구절과 『고려사』 기록에 밀가루, 혹은 국수라는 말이 보이는 것으로 보아 역사가 오랜 것임을 알 수 있다. 확인하기는 어려우나 고려시대에는 사찰에서 국수를 만들어 팔았다는 기록도 있다.

여러 음식 문헌에 나타난 조리법 등으로 미루어 조선시대 중기 이후 국수가 상류층에 비교적 널리 퍼진 것으로 보인다. 그러나 재료는 밀가루 외에 메밀, 녹두녹말 같은 것들이 많이 쓰였다. 우리나라 풍토상 밀의 재배와 생산이 많지 않아 밀가루가 흔하지 않았던 까닭이다.

그런 연유로 조선시대에 이르기까지도 밀가루를 ‘참 가루’ 곧, ‘진말(眞末)’이라 하여 귀히 여겼다. 따라서 국수는 제례 때나 결혼식, 회갑연 같은 날에나 먹는 특별한 음식이었다. 결혼식에서 축하 국수를 먹는 풍습은 이때부터 생겨 오늘에까지 전해진다고 한다.

2) 우리나라 전통의 국수

전통적으로 우리나라 국수는 그 재료로 볼 때, 크게 세 가지로 구별된다. 메밀가루에 녹말을 혼합하여 만드는 메밀국수, 밀가루에 녹두 녹말 등을 혼합한 녹말국수, 그리고 밀가루만으로 만든 밀국수이다. 물론 부재료로 콩가루나 기장을 이용해 만들어 먹는 국수도 있었다.



1809년 빙허각 이씨가 엮은
조리서 규합총서

고려시대의 국수에 대해서는 자세한 기록이 없어 그 원형을 알 수 없으나, 조선시대말의 문헌인 『임원십육지』 『진연의괘』 『시의전서』 『농정회요』 『음식디미방』 『주식시의』 등에 여러 종류의 국수 형태와 그 조리 방법이 기록되어 있다. 이들 문헌에 기록된 국수의 종류는 총 50여 가지나 된다.

3) 국수를 만드는 특이한 방법

과거 국수를 만드는 데는 대부분 반죽을 밀어 납작하게 한 후 칼로 썰는 방법이 사용되었다. 문헌에 ‘실 같이 썬다’는 말이 있는 것으로 보아 아주 가늘게 썰었던 것 같다. 17세기 중엽, 당시 음식문화, 음식 조

리 방법을 알 수 있는 한글로 쓰인 최고(最古)의 음식책인 『음식디미방』에도 ‘실국수’라는 말이 나온다.

이렇게 납작하게 눌러 칼로 썰는 면을 착면(着麵), 바가지에 구멍을 뚫어 묶게 한 반죽이 흘러내리게 해서 가는 면을 만드는 것을 누면(漏麵)이라고 했다. 음식 문헌 『주방문』에 이 착면과 누면에 대한 설명이 나온다.



국수틀에서 면발 뽑기

조선 중기 이후에는 국수틀이 사용된 것으로 짐작된다. 국수틀은 나무통 밑에 철판을 대고 그 철판에 많은 구멍을 뚫어 반죽을 넣은 후 공이로 눌러 면을 밑으로 뽑는 장치이다. 조선 후기의 농서(農書)인 『임원십육지』에 나무통을 사용하여 국수를 뽑는 틀에 대한 설명이 있다.

개항 후 인천의 냉면업소에서 사람이 드리눴듯이 해서 두 다리로 발판을 눌러 국수들에 압력을 가해 냉면의 면발을 뽑던 것도 이 같은 원리이다.

1926년 5월 26일자 매일신보에 의하면 서울 공평동 ‘서울철공장’에서 간편한 국수들을 발명해 인력 절감과 실용성을 꾀했다는 내용의 기사가 실린 것으로 보아 국수가 널리 퍼지면서 편리한 국수들의 필요성이 생겼다는 것을 짐작할 수 있다.

4) 국수라는 명칭, 그리고 길고 가느다란 국수의 상징

국수를 조리하는 기본의 하나가 면을 끓는 물에 삶은 뒤 찬물에 담가 풀어 행구는 것인데, 차가워진 물속의 면발을 손으로 움켜낸다고 하여 ‘국수(擲水)’라는 명칭이 붙었다고 한다.

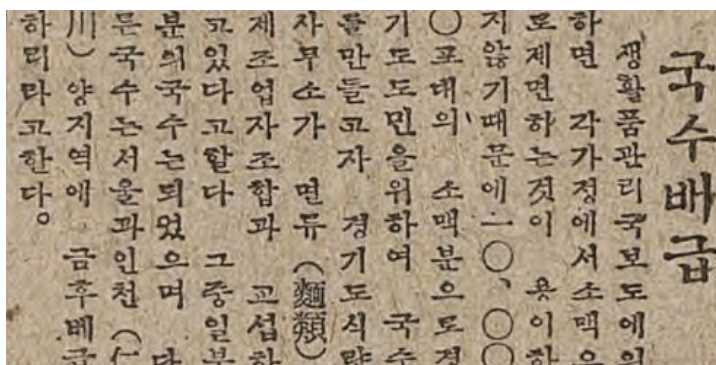
예로부터 우리나라에서는 국수를 생일, 결혼일, 회갑일 같은 잔칫날에 먹었고, 또 조상께 제사를 지낼 때 제사상에 올렸다. 국수가 사람이 일생을 살아가면서 맞는 이 같은 중요한 의례에 쓰였던 것은 국수의 모양이 긴 것에 연유한다고 한다. 즉 경사스러운 일 또는 조상에 대한 추모의 정이 국수처럼 길고 오래 이어지기를 기원하는 의미라는 것이다.

중국에서는 당나라 때에 국수의 긴 모양에 빗대어 무병장수(無病長壽)를 기원하는 의미로 생일이나 결혼일에 먹었다는 이야기가 전한다.

5) 광복과 6·25한국전쟁 이후 국수 문화의 변화

1945년 광복 이후부터 밀가루의 수입이 많아지면서 밀가루의 사용이 늘어나게 되었다. 그러나 광복 직후에서 6·25전쟁을 거치기 전까지는 피폐한 경제 상황으로 인해 다양한 국수요리보다는 수제비, 국수장국 등으로 끼니를 때우는 식이었다. 특히, 광복 직후 밀가루로 가정에서 국수를 만들기가 용이하지 않기 때문에 당시 생활품관리국에서 밀가루로 국수를 만들어 가정에 배급하기도 했다.

이후 점차 생활이 안정되면서 온면이라고 하는 국수장국, 칼국수, 제물국수, 그리고 콩가루를 섞은 국수를 찬물에서 건져 냈다고 해서 부르는 건진국수, 비빔국수가 냉면과 함께 다양하게 우리의 구복(口腹)을 채웠다. 재료나 만드는 방법에 따라 생겨난 이러한 국수들은 주로 중부 이남 지방에서 많이 먹었던 것들이다.



국가에서 국수를 만들어 서울과 인천의 가정에 배급한다는 내용.

1946. 11. 20. 『대동일보』

6) 오늘날의 국수 종류

오늘날 식료품 매장에 놓이는 상품 국수들의 종류를 보면 대체로 건면(乾麵)이라고 부르는 소면(素麵)과 절면(切麵)인 칼국수면, 쫄면, 그리고 거기에 근래에 생겨난 쌀국수면을 넣을 수 있다. 이밖에 냉면과 당면이 대표적이다.

조리를 했을 때의 국수 종류로는 회국수, 비빔국수, 칼국수, 쟁반국수, 볶음국수, 그리고 온면과 냉면 등이다. 여름철에 흔히 먹는 콩국수와 열무국수, 강원도의 올챙이국수도 한 종류라고 할 수 있다. 물론 종류와 양에 있어서도 다양하면서 간편식으로 크게 유행하고 있는 각종 라면 역시도 우리나라 국수의 한 가지라고 할 수 있을 것이다.

7 누들문화를 일군 인천의 밀가루 산업

대한제분주식회사

1935년 11월 중구 북성동에 설립된 일본제분주식회사 인천공장이 현재의 대한제분주식회사의 전신이다. 이 회사의 설립은 한 마디로 당시 일본 재벌에 의한 한반도 경제 수탈 목적과 함께 우리나라 쌀을 과도하게 반출해 가면서 대신 밀가루를 판매하기 위한 의도였다고 할 수 있다. 인천항에 인접해 최적의 입지조건을 갖춘 이 회사에 뒤질세라 같은 1935년 일본의 풍국제분주식회사 역시도 동구 만석동에 인천공장을 세웠다.



대한제분 인천공장

광복을 지나 6·25전쟁을 거치면서 가동을 멈추었던 이 공장은 1952년 대한제분으로 상호를 바꾸고 재 설립되어 면모를 일신했다. 국내 최대 규모의 제분시설을 가진 대한제분주식회사는 오늘날에 들어 대한사료공업(주), 대한사일로(주), 한국유업(주) 등의 계열사를 통해 ‘밀가루의 본고장’으로서 국민 식생활에 기여하고 있다.

인천의 제분공장들은 전쟁 후인 1950년대, 60년대 서울을 비롯하여 경기, 강원, 충북, 충남지역까지 밀가루를 공급하여 식량 수요에 크게 기여한 공로가 있다. 인천 중구에 일찍부터 누들문화가 발전한 것도 이 같은 제분공장들의 역할이 컸을 것이다.



8 혼분식장려운동(混粉食獎勵運動)도 누들문화에 기여?

절미운동(節米運動)

‘운동’이라는 말을 썼지만, 우리의 주식인 쌀의 소비를 줄이기 위해 당시 정부가 1967년부터 1976년까지 펼쳤던 행정명령이었다. 그 근원은 일제 때부터 부족한 쌀을 메우기 위해 시행한 혼분식(混粉食) 운동에서부터이다. 이후 1950년대에는 절미운동이 실시되었고, 1956년부터 미국의 농산물 원조가 들어오면서 혼분식장려운동으로 바뀌었다.

음식점에서는 밥에 보리쌀이나 면류를 25% 이상 혼합해 판매해야 했으며 ‘분식의 날’이 지정되기도 했다. 학교에서는 학생들 도시락 검사를 하기도 했다. 이 결과 1976년에는 밀 수입량이 연간 170만 톤이나 되었다. 이 운동은 1980년대 중반 이후에 폐지되었는데, 정부의 이 시책 때문에 국수나 빵 같은 밀가루를 재료로 하는 음식이 크게 늘어난 것은 사실이다.



1962년 말, 농림부는 새해부터 절미운동을 벌여 쌀8·잡곡2의 비율로 섞어 먹을 것과 이틀에 한번은 분식을 먹을 것 등의 요강을 발표했다. 1962년 12월 28일 『동아일보』



누들 이 이야기

누들의 본산,
충구

1

현대시 속의 국수 52

- 1) 국수 : 백석(白石, 1912~1993) 52
- 2) 산중음(山中吟) : 백석 55

2

일제 강점기 언론에 드러난 국수 관련 기록들 58

- 1) 진기! 대진기,
여름철의 8대 진직업(珍職業)
: 차상찬(車相瓚, 1887~1946) 58
- 2) 냉면 배달부가 되어서
: 야광생(夜光生, 필명) 60

II

누들 문화

3

옛 문헌 속의 국수 62

1) 춘향전(春香傳) : 작자 미상(조선시대) 62

2) 자장냉면(紫漿冷麵)
: 장유(張維, 1567~1638) 63

4

국수 관련 풍속화 64

1) 기산풍속도(箕山風俗圖) 「국수 누르는 사람」
: 김준근(金俊根, 생몰년 미상) 64

2) 「경성역에서」와 「전동식당에서」
: 나혜석(羅蕙錫, 1896~1946) 66

3) 「음식 배달부와 귀부인」
: 안석영(安夕影, 1901~1950) 67

5

국수 관련 속담들 68

6

국수 관련 어휘들 69

7

노래로 부른 국수 70



누들 문화

1 현대시 속의 국수

#국수 : 백석(白石, 1912 ~ 1993)

눈이 많이 와서

산엿새가 벌로 내려 맥이고

눈구덩이에 토끼가 더러 빠지기도 하면

마을에는 그 무슨 반가운 것이 오는가 보다

한가한 애동들은 어둡도록 꿩 사냥을 하고

가난한 엄마는 밤중에 김치가재미로 가고

마을을 구수한 즐거움에 사서 은근하니 흥성흥성 들뜨게 하며

이것은 오는 것이다

이것은 어니 양지귀 혹은 능달쪽 외따른 산 옆 은당이 예데가리밭에서
 하룻밤 뽀오한 흰 김 속에 접시귀 소기름불이 뿌우현 부엌에
 산명에 같은 분들을 타고 오는 것이다
 이것은 아득한 옛날 한가하고 즐겁던 세월로부터
 실 같은 봄비 속을 타는 듯한 녀름 벌 속을 지나서 들쿠레한 구시월 갈
 바람 속을 지나서
 대대로 나며 죽으며 죽으며 나며 하는 이 마을 사람들의 의젓한 마음을
 지나서 텅텅한 꿈을 지나서
 지붕에 마당에 우물 둔덕에 함박눈이 폭폭 쌓이는 어니 하로밤
 아배 앞에 그 어린 아들 앞에 아배 앞에는 왕사밭에 아들 앞에는 새끼사
 밭에 그득히 사리워 오는 것이다
 이것은 그 꿈의 잔등에 업혀서 길여났다는 먼 넷적 큰마니가
 또 그 집등색이에 서서 자채기를 하면 산 넘엿 마을까지 들렸다는
 먼 옛적 큰아바지가 오는 것같이 오는 것이다

 아, 이 반가운 것은 무엇인가
 이 히수무레하고 부드럽고 수수하고 습습한 것은 무엇인가
 겨울밤 쨍하니 익은 동티미국을 좋아하고 얼얼한 땃추가루를 좋아하고
 싱싱한 산뽕의 고기를 좋아하고
 그리고 담배 내음새 탄수 내음새 또 수육을 삶는 육수국 내음새

자옥한 더북한 삿방 찢찢 끓는 아르굴을 좋아하는 이것은 무엇인가

이 조용한 마을과 이 마을의 으젓한 사람들과 살뜰하니 친한 것은 무엇인가

이 그지없이 고담(枯淡)하고 소박(素朴)한 것은 무엇인가

* 맥이고 - 쏘다니고

* 양지귀 - 햇살 바른 가장자리

* 능달쪽 - 응달쪽

* 은당이 - 언저리

* 예데가리발 - 산의 맨 꼭대기에 있는 오래된 비탈 발

* 산명에 - 이무기의 평안도 사투리

* 들쿠레한 - 구수하고 시원한

* 둔덩 - 두덩. 우묵하게 들어간 땅의 가장자리

* 큰마니 - 할머니의 평안도 사투리

* 집등색이 - 짙이나 칙넝쿨로 째 자리.

* 희수무레하고 - 희끄무레하고

* 숨숨한 - 심심한. 맛이 조금 싱거운

* 땡추가루 - 당초가루. 고춧가루

* 더북한 - 풀이나 나무 따위가 아주 거칠어 수북한

* 삿방 - 삿자리를 깐 방

* 아르굴 - 아랫목

산중음(山中吟) : 백석(白石, 1912~1993)

산숙(山宿)

여인숙(旅人宿)이라도 국수집이다
모밀가루포대가 그득하니 쌓인 옷간은 들든들든 더웁기도 하다
나는 낡은 국수분들과 그즈런히 나가 누워서
구석에 데굴데굴하는 목침(木枕)들에 새까마니 때를 올리고 간 사람들
을 생각한다
그 사람들의 얼굴과 생업(生業)과 마음을 생각해본다

야반(夜半)

토방에 승냥이 같은 강아지가 앉은 집
부엌으로 무럭무럭 하이얀 김이 난다
자정도 훨씬 지났는데
닭을 잡고 모밀국수를 누른다고 한다
어느 산(山) 옆에선 캥캥 여우가 운다

백화(白樺)

산골집은 대들보도 기둥도 문살도 자작나무다
밤이면 캥캥 여우가 우는 산(山)도 자작나무다

그 맛있는 모밀국수를 삶는 장작도 자작나무다
그리고 감로(甘露)같이 단샘이 솟는 박우물도 자작나무다
산(山) 너머는 평안도(平安道) 땅도 뵈인다는 이 산(山)은 온통 자작나무다

- * 산숙 - 산에서의 숙박
- * 옷간 - 옷목
- * 들문들문 - 드문드문
- * 국수분들 - 국수를 눌러 뽑는 틀
- * 그즈런히 - 조용히, 단정히
- * 새까마니 - 새까맣게

* 백석(白石, 1912~1993)

백석은 평안북도 정주에서 출생했다. 1924년 오산소학교를 졸업하고 오산학교(오산고등보통학교)에 입학했다. 재학 중 조만식, 홍명희 선생이 교장으로 부임했으며 6년 선배인 김소월을 동경하면서 시인의 꿈을 키웠다.

앞의 시는 평안도 지방에서 즐겨 먹던 국수(냉면)에 대한 화자의 기억을 개성적이면서도 토속적이며 감각적인 언어로 그려 냄으로써 산골 마을 사람들의 일상과 가족, 그리고 마을 사람들의 소박한 감정 속에서 공동체적 깊은 유대감을 드러내고 있다.

두 번째 4편으로 되어 있는 연작시 중 세 편을 실었다. 첫 번째 시「산숙」은 산골 여행 중 어느 여인숙에 누워 국수(메밀국수)라는 음식을 통해 떠돌이가 된 우리 민족의 동질성을 생각하는 시이다. 나머지 시들 속에 드러난 밤참으로 먹을 국수를 삶는 산골의 정경과 자작나무 숲의 깊고 고즈넉하면서도 북녘 우리 산하를 생각하게 하는 향토성이 진하게 느껴지는 작품들이다. 두 번째 시「향락(饗樂)」은 생략했다.

백석은 이 같은 향토 음식 관련 내용의 시들을 씀으로써 토속 음식을 통해 가족과 마을 사람들, 나아가 민족의 공동체적 삶을 강하게 환기시키는 여러 주옥같은 작품들을 남겼다.

2 일제 강점기 언론에 드러난 국수 관련 기록들

#진기! 대진기, 여름철의 8대 진직업(珍職業)

：차상찬(車相瓚, 1887~1946)

국수의 누르는 방법도 평양식과 서울식이 다르다. 서울에서는 분공이 위에 여러 사람이 타고 앉아서 내리누르지만은 평양에서는 사다리(梯子) 같은 것을 놓고 한 사람이 분공이 위에다 등을 대고 거꾸로 매달려서 그 사다리를 한간 한간씩 발로 뺀디디며 누른다. 냉면 많이 먹는 나라 사람으로 아직까지 냉면 누르는 무슨 편리한 기계 하나를 발명하지 못한 것은 참 냉소(冷笑)할 일이다. 어떻게 누르든지 누르기는 누른다.

이 산문은 1931년 7월호 『별건곤』 잡지에 발표한 글의 일부분으로 당시 우리 사회의 여러 가지 직업 중 세탁업, 빙수판매업, 빈대약 판매업 등과 같이 여름철에 특히 장사가 잘 되는 직업에 대한 풍자의 글로 그 중에서 냉면집에 대해 쓴 것이다.

평양과 서울 일대에서 냉면 국수를 뽑는 장치와 모습을 재미있게 보여주면서도 좀 더 편리하고 유용한 기계를 발명하지 못함을 꼬집고 있



국수 노점상 1930. 7. 22. 『매일신보』

다. 차상찬은 일제의 검열을 피하기 위해 송작생(松雀生)이란 필명으로 이 글을 썼다.

* 차상찬(車相瓚, 1887~1946)

차상찬은 시인·수필가·언론인으로 활동했다. 보성전문학교(普成專門學校)를 졸업하고 한때는 모교에서 교편을 잡기도 했다. 『개벽(開闢)』을 비롯하여 『별건곤(別乾坤)』 『신여성(新女性)』 『농민(農民)』 『학생(學生)』 등 잡지의 주간 또는 기자로서 활약하며 한시와 수필 등을 발표했다.

#냉면 배달부가 되어서 : 야광생(夜光生, 필명)

전차 길거리를 나서니 길이 넓고 환한 바람에 익숙지 못한 운전(運轉) 솜씨나마 속력 농기에 매우 편하다. 종로 네거리를 조심조심 건너 종각(鐘閣) 뒤로 꼬부라들었다. 카페에서 흘러나오는 레코드 소리를 듣는 동안 마는 동안 다시 꼬부라져 평양루 냉면집 좁은 골목을 속력을 낮추어 들어서는데 쓰러질 듯 말 듯 개천을 피하느라고 어리둥하다가 앞에 선 전주(電柱)에 코끝이 닿을 지경이 되었다. 위기일발! 핸들을 얼른 다른 쪽으로 틀렸으나 벌써 늦었다. 목판 한 귀통이가 전주와 덜컥 부딪치며 냉면 그릇이 뒤로 미끄러졌다.

아차차. 소리를 치며 자전거를 멈추고 목판을 내려놓고 보니 천만다행으로 냉면그릇은 까딱없고 김치그릇이 뒤엎어졌고 장국 국물이 삼분의 일은 엷질러져 버렸다. 엷어진 화롯불을 두 손으로 주어 담듯이 엉겁결에 장갑 낀 손으로 김치를 주어 담고 생각하니 장차 먹을 사람에게 여간 미안한 게 아니다. 그러나 이미 저질러 놓은 일 할 수 없는지라 그대로 그릇을 정돈하여 가지고 24X 번지를 찾았다.



* 야광생(夜光生, 필명)

이 글은 1932년 『별건곤』잡지에 실린 야광생(夜光生)이라는 필명으로, 어느 취재 기자가 쓴 글이다. 기자는 냉면집 배달부로 변장하여 냉면 배달을 하면서 겨울밤 냉면을 주문한 가정들을 방문하며 르포 형식으로 세태 비평 기사를 썼는데, 서툰게 자전거를 타고 배달하다가 전신주에 부딪는 실수담을 재미있게 기록한 것이다. 이 글을 통해서도 당시 냉면 집에는 자전거 배달원이 있었음을 알 수 있다.

3 옛 문헌 속의 국수

#춘향전(春香傳) : 작자 미상(조선시대)

주호를 차릴 적에 안주 등물 볼 것 같으면 괴임새도 정결하고
대양푼 가리짐 소양푼 제육찜 풀풀 뛰는 송어찜 포도동 나는 메
추리탕에 동래 울산 대전복 대모 장도 드는 칼로 맹상군(孟嘗君)
의 눈썹처럼 어슷비슷 오려 놓고 엽통산적 양복이와 춘치자명
생치 다리 적벽 대접 분원기에 냉면조차 비벼놓고 생를 숙를 잣
송이며 호도 대추 석류 유자 준시 앵두 탕기 같은 청솔레를 찻수
있게 괴었는데

춘향전은 판소리로 불리다가 소설로 정착된 것으로 추측되는 판소리
계 소설의 하나이나, 문장체 소설로 바뀐 것도 있고, 한문본도 있다. 조선
후기 영조·정조 시대에 생성되어 개화기를 거쳐 현재에 이르기까지 전
승되는 이야기이다.

위의 대목은 춘향 모 월매가 이 도령을 맞아 춘향과 혼인을 허락하며
주안상을 차려 낼 때, 상 위에 놓인 호화로운 음식들을 일일이 거명하는
장면이다. 전라북도 남원을 무대로 한 이 소설에 특히 국수 종류로 비벼
놓은 냉면이 등장하는 것으로 보아 이때 이미 남원지역에서도 냉면이 귀
한 대접음식으로 쓰였음을 알 수 있다.

#자장냉면(紫漿冷麪) : 장유(張維, 1567~1638)

집이 높고 널찍해 좋은데(已喜高齋敞)

거기에 맛까지 놀랍고 신선하네.(還驚異味新)

자줏빛 장국은 노을빛으로 비치고(紫漿霞色映)

옥가루 눈꽃같이 흰 국수 가득하네.(玉紛雪花勻)

젓가락으로 입에 넣으면 어금니 사이에서 향기가 돌지만(入箸香生齒)

몸에는 찬 기운이 선뜩해 옷을 꺼입었네.(添衣冷徹身)

객지 나그네 쓸쓸함이 이 맛에 사라지니(客愁從此破)

고향 돌아갈 꿈 그다지 자주 꾸지는 않을 것 같네.(歸夢不須頻)

* 장유(張維, 1567~1638)

장유는 조선 선조와 광해군 때의 문신이다. 호는 계곡(谿谷)·묵소(默所). 우의정 김상용(金尙容)의 사위이며 효종비 인선왕후(仁宣王后)의 아버지 이고 김장생(金長生)의 문인이다. 천문·지리·의술·병서 등에 능통했고 이 정구(李廷龜)·신흙·이식(李植) 등과 더불어 조선 문학의 4대가로 불린다.

17세기 초에 쓰인 이 한시는 장유의 『계곡집(谿谷集)』에 전하는 것으로 차가운 국수를 먹으면서 그 장국과 국수 맛의 뛰어남을 칭찬한 내용이다. 냉면이라는 말이 등장하는 것은 이 시가 처음이다. 그러나 여기서의 냉면은 차가운 국수라는 뜻으로 썼을 뿐, 오늘날의 냉면은 아닌 듯하다. 우선 장국이 보라색이고 면이 하얗다는 점에서 당시 사대부 집안에서 오미자 국물에 밀국수를 차갑게 해 먹은 것을 냉면이라고 칭한 것으로 보인다.

4 국수 관련 풍속화

#기산풍속도(箕山風俗圖) 「국수 누르는 사람」

✧ 김준근(생물년 미상)





* 김준근(생물년 미상)

김준근은 19세기 말 부산, 원산, 제물포 등의 개항장에서 조선의 풍속화를 그려 개항장을 출입하는 서양인 여행객들에게 판매하였다고 한다. 그 풍속화가 우리나라 물론 독일·프랑스·영국·덴마크·네덜란드·오스트리아·러시아·미국·캐나다·일본 등 전 세계 20여 곳의 박물관에 1500여 점이 남아 있다. 특히 그 당시 조선을 방문한 서양인들이 자신들의 여행기에 삽화로 사용하면서, 조선의 풍속을 세계에 널리 알린 화가가 되었다. 그밖에 1895년 우리나라 최초로 번역된 서양 문학작품 『천로역정(天路歷程)』의 삽화가로도 알려져 있다. 그의 호 기산(箕山)을 따라 통틀어 ‘기산풍속도’로 불린다.

이 그림은 차상찬이 쓴 「진기! 대진기, 여름철의 8대 진직업(珍職業)」의 내용 그대로 국수를 놀려 면발이 끓는 술로 빠지게 하는 국수 분들의 작업 광경을 그린 것이다. 이 그림은 독일 함부르크 민속박물관에 소장되어 있다.

「경성역에서」와 「전동식당에서」

⋈ 나혜석(羅蕙錫, 1896~1946)

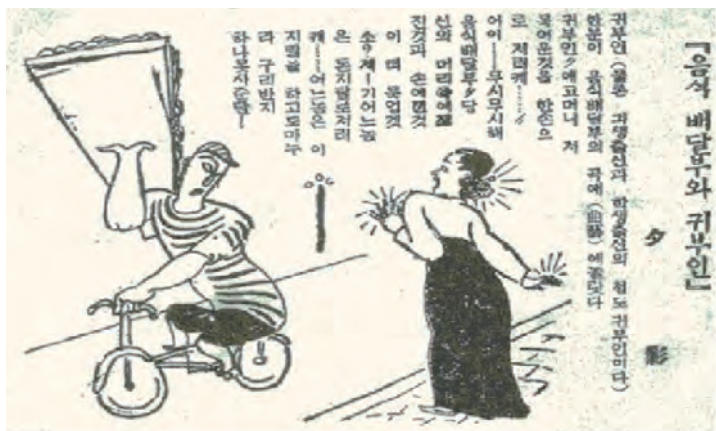


* 나혜석(羅蕙錫, 1896~1946)

나혜석은 1913년 동경여자미술전문학교에 입학하여 유화를 전공했다. 1918년 미술학교를 졸업하고 함흥 영생중학교, 서울 정신여자고등학교 미술교사를 지내다가 3·1운동에 참가 후 체포되어 수개월간 투옥되기도 했다. 1920년 변호사 김우영과 결혼했고, 이듬해인 1921년 서울에서 우리나라 최초로 서양화 전람회를 열어 크게 주목을 받았다.

그림 오른쪽 국수그릇을 한손으로 들고 자전거를 탄 당시 배달부의 모습이 이채롭다. 1930년대 드로잉 작품으로 보인다.

#「음식 배달부와 귀부인」 : 안석영(安夕影, 1901~1950)



* 안석영(安夕影, 1901~1950)

안석영은 1901년 서울에서 태어났다. 교동보통학교 졸업 후 1920년 휘문고등보통학교를 졸업했다. 동경의 양화연구소에서 공부한 후 귀국해 모교인 휘문고등보통학교 강사로 재직 중 1922년 나도향의 연재소설 「환희」 삽화를 그리면서 삽화가의 길을 걸었다.

연극, 문학, 영화, 미술평론 등 다채로운 활동을 했다. 1947년 서울중앙방송국 3·1절 기념 어린이 노래극 「우리의 소원은 독립」에서 주제가인 「우리의 소원」을 작사하기도 했다.

이 삽화는 1934년 4월 5일자 조선일보에 실린 「음식 배달부와 귀부인」이라는 제목의 안석영이 그린 세태 만평이다. 당시 자전거를 타고 곡예를 하듯 자전거를 타는 음식 배달원의 모습을 놀란 듯 쳐다보는 귀부인의 모습을 그렸다.

5 국수 관련 속담들

#국수를 못하면서 피나무 안반만 나무란다

자기 기술이나 능력이 부족한 것은 생각하지 않고 애매한 도구나 조건만 가지고 나쁘다고 탓함을 비꼬는 말.

#국수 먹은 배

국수를 먹으면 그때는 배가 잔뜩 부르지만 얼마 안가서 쉽게 꺼지고 만다는 뜻으로, 먹은 음식이 쉽게 꺼지는 경우를 비유적으로 이르는 말.

#국수 잘하는 솜씨가 수제비 못하랴

어떤 한 가지 일에 능숙한 사람은 그와 비슷한 다른 일도 잘한다는 말.

#국수를 먹다

흔히 ‘결혼식을 올리다’의 뜻으로 쓰이는 말.

6 국수 관련 어휘들

#국수물

국수 내린 물에 메밀가루를 풀어서 끓인 물. 국수 삶은 물.

#국수사리

삶은 국수를 적당한 분량으로 사려 놓은 묶음.

#국수원밥승이

흰 밥과 가래떡을 썰어 넣고 끓인 국에 국수를 만 음식.

#국수장국

더운 장국에 만 국수.

#국수장국밥

장국밥에 국수를 만 음식. 면장탕반(麵醬湯飯).

7 노래로 부른 국수

#냉면 ①

1.

한 촌사람 하루는 성 내 와서
구경을 하는데
이 골목 저 골목 다니면서
별별 것 보았네
맛좋은 냉면이 여기 있소
값싸고 달콤한 냉면이요
냉면국물 더 주시오
아이구나 맛좋다.
냉면 냉면
물냉면에 불냉면 비빔냉면 회냉면
수염이 석 자라도 먹어야 산답니다

2.

이 촌사람 혹하여 들어가서
냉면을 시켰네
한참이나 맛있게 잘 먹다가
재채기 나왔네

맛좋은 냉면이 여기 있소
값싸고 달콤한 냉면이요
냉면국물 더 주시오
아이구나 맛좋다
냉면 냉면
물냉면에 불냉면 비빔냉면 회냉면
수염이 석 자라도 먹어야 산답니다

3.

한 오라기 콧구멍에 나오는 걸
손으로 빼냈네
또 나온다 줄줄줄 또 빼낸다
아직도 빼낸다
맛좋은 냉면이 여기 있소
값싸고 달콤한 냉면이요
냉면국물 더 주시오
아이구나 맛좋다

냉면을 소재로 한 노래로 작곡가 박태준이 미국 음악을 편곡해 가사를 붙인 것으로 알려져 있다. 1960년대에 중창, 합창으로 흔히 불리던 유쾌하고 코믹한 노래로 후에 서수남, 하청일 듀엣이 불러 더욱 알려졌다.

#냉면 ②

차가워 너무나 속이시려 너무나
이빨이 너무 시려 냉면 냉면 냉면
가슴이 너무 시려 냉면 냉면 냉면
널 보면 너무나 또 다시 봐도 너무나
차디차 몸이 떨려 냉면 냉면 냉면
질겨도 너무 질겨 냉면 냉면 냉면
그래도 널 사랑해

걸 그룹 소녀시대가 2010년에 낸 앨범 곡으로 MBC방송 무한도전에
서 박명수와 제시카가 다시 불러 인기를 끈 노래이다. 대표적인 여름 시
즌 노래로 많은 사람들로부터 사랑을 받았다. '차가운 네 얼굴'이라는 부
제가 붙어 있다.

#라면과 구공탄

꼬불꼬불 꼬불꼬불 맛좋은 라면
라면이 있기에 세상 살맛 나
하루에 열 개라도 먹을 수 있어
후루루 짹짹 후루루 짹짹 맛좋은 라면
가루가루 고춧가루

맛좋은 라면은 어디다 끓여
구공탄에 끓여야 제맛이라네
꼬불꼬불 꼬불꼬불 맛좋은 라면
후루루 짹짹 후루루 짹짹 맛좋은 라면
가루가루 고춧가루

만두에 친구가 찌뽕이듯이
라면의 친구도 구공탄이지
그래도 라면은 맛좋은 라면은
구멍 뚫린 구공탄에 끓여야 제 맛
구멍 뚫린 구공탄에 끓여야 제 맛
가루가루 고춧가루

TV 만화영화 '아기공룡 둘리'에 나왔던 노래이다. 그 시절을 추억하는 많은 사람들이 여전히 잊지 못하는 애니메이션 주제곡으로 널리 알려져 있다.

III

중구 개항장 누들 가게들

1

개항동 일대(차이나타운)
누들 가게 76

2

신포동 일대
누들 가게 86

3

동인천동 일대
누들 가게 97

4

신흥동, 도원동,
율목동 일대
누들 가게 105



중구 개항장 누들 가게들

1 개항동 일대(차이나타운) 누들 가게

최근 ‘개항동’으로 개칭된 이 지역은 북성동, 송월동 및 월미도를 포괄하는 지역이다. 무엇보다 차이나타운이 자리하고 있어 누들타운의 중심지라 할 수 있다. 이 일대 누들음식점 현황을 보면, 2021년 12월 현재 전체 40개소로 파악되는데, 중식 29개소, 한식 4개소, 누들 병행점 7개소가 운영 중이다.

차이나타운으로 불리는 이 일대는 청나라 관청이 있다는 뜻에서 청관(淸館)이라 불렸던 곳이다. 1883년 인천이 개항하자 가장 먼저 일본이 거류지를 조성했고, 중국은 그 다음 해인 1884년 4월 조계지를 마



청관거리

련하였다. 중국 조계는 처음에 선린동 일대 16,528,925㎡(5,000여 평)에 자리 잡은 뒤 3차례 확장해 현 차이나타운의 기원을 이루게 되었다.

개항 초기 인천에 상주한 화상(華商)은 대부분 광동성과 절강성 등 남방 출신이었지만, 이후 산둥성 상인이 전체 45%를 차지할 정도로 그 수가 급격히 증가하였다. 초기에는 인천세관 뒤편에 거주하면서 식료품, 잡화류의 수입과 해산물의 본국 수출을 주업으로 하는 한편, 영국, 미국, 러시아 각국의 함선이 입항하였을 때 식량과 용수의 공급을 도모하는 등의 업무를 맡아 보았다. 1892년 무렵에는 500여 명이 넘는 중국인이 인천에 거주하고 있었는데 그들의 상권은 한때 무척 번성

했고 늘어나는 중국인 인구를 감당하지 못해 지금의 동인천역 근처까지 조계를 확장할 정도였지만, 이러한 상황은 청일전쟁(1894~1895) 이후 크게 위축되었다.

중국의 ‘자지앙미엔’이 언제부터 우리나라에 소개되었는지는 정확히 고증할 수 없으나 그것을 처음 먹기 시작한 장소가 인천이라는 것은 대부분 동의하는 사실이다. ‘자지앙미엔’은 ‘튀김장(炸醬)을 얹은 국수’라는 뜻으로 기름을 듬뿍 붓고 튀긴 춘장을 삶아 건져낸 국수 위에 얹어 가늘게 썬 여러 야채와 함께 비벼 먹는 방식이다. 기름과 함께 면을 얹기 때문에 느끼한 맛이 있어서 한국인의 입맛에는 맞지 않았다.

한국식 짜장면은 화교들이 대규모로 음식업에 뛰어들고 한국인을 상대로 영업을 시작한 시기인 1950년대 이후 탄생되었을 것으로 본다. 중국 음식점이 늘어나자 화교들은 한국인의 입맛에 맞게 중국요리를 변형시켰다. 볶고 난 기름을 따라 버리고 볶아진 춘장에 갖은 야채와 물, 녹말을 넣어서 짜장 소스가 짜지 않으며 구수하고 달짝지근하게 걸쭉하도록 바꾸었다. 나중에는 식용 첨가물인 캐러멜을 넣어 단 맛을 극대화 시켰다.

‘화교’는 중국 국적을 갖고 이주한 제1세대를 말하고, 현지에서 태어난 현지 국적을 가진 제2세, 3세는 화인(華人)으로 구분하고 있다. 화인들은 대체로 거주국의 국적을 가지고 있다 하더라도 스스로를 중국

인이라 생각하며 중국어에 능통하여 중국인으로서의 정체성을 잃지 않고 있다. 청관(淸館)으로부터 차이나타운에 이르기까지 140여 년의 역사를 지닌 개항동 일대는 다문화의 대표적 공간이다.



개항동 일대 누들맵





월미도

월미문화의 거리



금강빌라

하버뷰호텔

32

33

월미맨션

34

35

36

37

CU

다이아몬드호텔

월미도선착장



38

마이랜드

월미랜드

39

예전

CU

G관광호텔

GS25

GS25

호텔월미도

40

개항동

개항동 일대 누들 가게

연번	상호명	주 소
1	헤빈장	인천광역시 중구 참외전로13번길 21 (송월동2가)
2	미광중화요리	인천광역시 중구 참외전로13번길 15-4 (송월동2가)
3	차이나게이트	인천광역시 중구 제물량로 314, 지하1, 지상 1층 (송월동2가)
4	동화마을연경	인천광역시 중구 차이나타운로 8 1, 2층 (송월동2가)
5	전원만두	인천광역시 중구 차이나타운로 13 1층 (송월동3가)
6	문차이나	인천광역시 중구 차이나타운로 20 1층 (북성동2가)
7	신차이	인천광역시 중구 차이나타운로 25, 지하 2, 3층 (북성동3가)
8	미미진	인천광역시 중구 차이나타운로 27 지하 1, 2, 3층 (북성동3가)
9	만다복	인천광역시 중구 차이나타운로 36, 1, 2층 (북성동2가)
10	산동주방	인천광역시 중구 차이나타운로 38, 1, 2층 (북성동2가)

11	희래객	인천광역시 중구 차이나타운로 42, 1, 2층 (북성동2가)
12	만사성	인천광역시 중구 차이나타운로 39-3 (북성동3가)
13	중국연경	인천광역시 중구 차이나타운로 41 (북성동3가)
14	청관	인천광역시 중구 차이나타운로 41-1, 2, 3층 (북성동3가)
15	공화춘	인천광역시 중구 차이나타운로 43, 2, 3, 4층 (북성동3가)
16	마라성	인천광역시 중구 차이나타운로 48 (북성동2가)
17	십리향	인천광역시 중구 차이나타운로 50-2 (북성동2가)
18	중국성	인천광역시 중구 차이나타운로 53, 1, 2층 (선린동)
19	대창반점	인천광역시 중구 차이나타운로 55-1, 1, 2층 (선린동)
20	풍미	인천광역시 중구 차이나타운로 56 1, 2층 (선린동)

21	만향마라탕	인천광역시 중구 차이나타운로 58, 1층 (선린동)
22	태화원	인천광역시 중구 차이나타운로59번길 10, 1, 2층 (선린동)
23	청화원	인천광역시 중구 제물량로232번길 9, 1층 (선린동)
24	태림봉	인천광역시 중구 차이나타운로55번길 24, 1, 2층 (선린동)
25	신기루	인천광역시 중구 제물량로 270 (북성동2가)
26	명동분식	인천광역시 중구 제물량로 270 (북성동2가)
27	동보성	인천광역시 중구 차이나타운로44번길 32-1, 1층 (북성동2가)
28	중화원	인천광역시 중구 차이나타운로44번길 20 (북성동2가)
29	아방성	인천광역시 중구 차이나타운로44번길 23, 1층 (북성동2가)
30	신승반점	인천광역시 중구 차이나타운로44번길 31-3, 1, 3층(북성동2가)
31	동화원	인천광역시 중구 차이나타운로52번길 18 (북성동2가)

32	잔치국수	인천광역시 중구 반달로13번길 26, 1층 (북성동1가)
33	한마당종합분식	인천광역시 중구 월미문화로 21-1, 1층 (북성동1가)
34	월미라면24시	인천광역시 중구 월미문화로 29, 2층 (북성동1가)
35	포천분식	인천광역시 중구 월미로226번길 7 (북성동1가)
36	홍굴이해물짬뽕	인천광역시 중구 월미로234번길 6 1층 (북성동1가)
37	월미식당	인천광역시 중구 월미로234번길 6 1층 (북성동1가)
38	팔미도 칼국수조개구이	인천광역시 중구 월미문화로 37-1 (북성동1가)
39	함흥냉면	인천광역시 중구 월미로 239, 1층 (북성동1가)
40	월미도우동	인천광역시 중구 월미문화로 71 대양상가110호 (북성동1가)

2 신포동 일대 누들 가게

이 일대 누들음식점 현황을 보면, 2021년 12월 현재 전체 45개소로 파악되는데, 중식 15개소, 한식 16개소, 누들 병행점 14개소가 운영 중이다.

신포동(新浦洞)의 원래 이름은 순 우리말로 ‘터진 개’였고, 한자로는 ‘탁포(挾浦)’였다. 지금은 모두 매립돼 옛 모습을 전혀 알 수 없지만, 원래는 이곳이 바다에서 가까워 바다 쪽으로 터져 있고, 바닷물이 드나들었기 때문에 생긴 이름이다.

신포동은 구한말 다소면 선창리에 속해 있다가 1903년 부내면이 만들어질 때 ‘새로 번창하는 마을’이라는 뜻에서 ‘신창동(新昌洞)’이라는 이름을 갖게 됐다. 1914년 행정구역 폐합에 따라 신정(新町)이라 하여 인천부에 편입되었다. 광복 후 우리식 동명 변경에 의해 신포동으로 고



1883년 인천 개항장 지도

치고, 1977년 5월 법정동인 사동(沙洞), 신생동(新生洞), 답동(菴洞), 신포동을 합하였고, 1998년 10월 중앙동을 신포동 관할로 하였다.

현재 신포동에는 법정동인 관동, 중앙동, 송학동, 해안동, 향동, 사동, 신생동, 신포동, 답동이 포함되어 있다.

개항 이전 인천의 역사는 대부분 인천부 청사가 있던 지금의 남구 문학·관교동 일대를 중심으로 이루어졌기에 그때까지 중구 지역은 변두리의 한적한 포구였다. 1883년 인천항이 개항되고 개항장이 중구 일대에 설치되면서 중구에는 근대적 의미에서 우리나라 최초로 해당하는 역사가 많이 생성되었다. 최초의 서구식 공원, 기상대, 이민, 팔미



1900년대 일본인 조계

도 등대 설치 등 이곳에서 시작된 일들이 오늘에까지 이어지고 있다.

인천항이 자리한 인천광역시 중구는 오늘날 인천을 가리키는 이름 가운데 가장 대표적으로 쓰이는 ‘제물포’의 원조라는 점에서 또 다른 의미를 갖는다. 현재 제물포는 남구 도화동의 경인선 역사 제물포역 주변을 가리키는 이름이 돼버렸지만, 원래 제물포는 지금의 인천항 주변 중앙동, 항동 일대에 있던 자그마한 나루를 가리키는 이름이었다. 이 이름은 조선시대 지금의 자유공원이 있는 응봉산 주변에 있었던 것으로 추정되는 군사 진지 제물량(濟物梁)에서 이어진다.

1883년 인천 개항 이후 중구일대에는 외국인 거류지가 만들어졌다. 응봉산을 중심으로 각국공원을 조성하여 공동조계로 설정하고 주변에 청국조계·일본조계 및 각국공동조계가 생겨났다. 그리하여 근대 문물이 이식되면서 상당히 이국적인 정취를 자아내게 되었다. 그러나 1910년 일제강점기가 되면서 중구일대는 점차 일본인 위주의 사회·경제·문화도시로 변화되었고, 1945년까지 인천부 내의 한국인들은 주체가 아닌 주변인으로서 생활하였다.

광복 후인 1949년 8월 지방자치법 시행에 따라 인천부가 경기도 인천시가 되는데 이어, 1962년 5월 시 조례에 따라 중부출장소가 생겼으며, 1968년 동·남·북구와 함께 중구가 탄생했다. 1981년 인천시가 직할시로 승격되면서 경기도에서 분리된 뒤, 1989년에는 경기도 용진군

에 속해 있던 영종도와 용유도가 중구에 편입돼 중구 영종동과 용유동이 되었다. 그 뒤 1995년 인천시가 광역시가 되면서 2군 8구의 행정체제 속에 중구로 재편제되었다.



신포동 일대 누들맵



청일조계지 경계계단

인천시민애집



인성여자고등학교

1

2

중구생활사전시관



중구청

중구문화재단

인천개항박물관

3

인천근대건축전시관

인천아트플랫폼

한국근대문학관

6

하버파크호텔

7

4

5

누들플랫폼

12

13

14

건흥아파트

11

8

9

10

16

17

18

19

20

21

25

26

23

24

22

41

인천문화재단

신포사거리



신포행정복

수인분당선

인천세관
역사공원

신포동

신포역



● 인천중부소방서

P

홍예문

서담재

● 내동교회

우리은행

P

용동큰우물

도서관

박물관

신포스카이타워아파트

15

중구

P

자원봉사센터

● 애관극장

삼성요양병원

기업은행

P

30

28

29

31

34

35

36

37

38

39

● 답동성당

P

40

신포청년몰

27

41

P

동

지센터

● 하나은행

답동
사거리

42

● 로제타홀

기념관

동

43

답동소공원

인천신흥초등학교

신용협동조합

44

송도중학교 ●

45

신포동 일대 누들 가게

연번	상호명	주 소
1	복림원	인천광역시 중구 신포로23번길 102 (중앙동1가)
2	곡가	인천광역시 중구 자유공원남로 3 1층 (관동1가)
3	일조용	인천광역시 중구 신포로23번길 83 (중앙동1가)
4	개성집	인천광역시 중구 신포로23번길 65, 1층 (중앙동2가)
5	타이홍 본점	인천광역시 중구 신포로23번길 57, 1층 (중앙동2가)
6	도레순	인천광역시 중구 신포로15번길 68-1 (해안동2가)
7	해안분식	인천광역시 중구 신포로15번길 59-1 (해안동2가)
8	중화방	인천광역시 중구 신포로27번길 43 (중앙동3가)
9	만나손만두	인천광역시 중구 신포로27번길 39 (중앙동3가)
10	미미	인천광역시 중구 신포로23번길 38, 1층 (중앙동3가)

11	개성만두	인천광역시 중구 홍예문로 7 포트뷰오피스텔 103호 (중앙동3가)
12	놀부네만두	인천광역시 중구 홍예문로 23-2
13	온센	인천광역시 중구 신포로35번길 22, 1층 (송학동3가)
14	전가복	인천광역시 중구 신포로35번길 12 (송학동3가)
15	텐류	인천광역시 중구 신포로 43, 1, 2층 (송학동3가)
16	중화루	인천광역시 중구 홍예문로 12 1, 2, 3층 (중앙동4가, 7-1, 2)
17	진흥각	인천광역시 중구 신포로23번길 20, 1, 2, 3층 (중앙동4가)
18	국수평천하	인천광역시 중구 신포로27번길 21-1 (중앙동4가)
19	디탕 (Di thang)	인천광역시 중구 개항로 19, 1층 (관동3가)
20	마라향	인천광역시 중구 개항로 22 (관동3가)

21	신포백합칼국수	인천광역시 중구 신포로27번길 3 (중앙동4가)
22	향원	인천광역시 중구 신포로15번길 6-1, 1, 2층 (중앙동4가)
23	청실홍실	인천광역시 중구 우현로35번길 23-1 (신생동)
24	만두가왕	인천광역시 중구 우현로35번길 23, 1층 (신생동)
25	타카이타이	인천광역시 중구 우현로35번길 24-3, 2층 (신포동)
26	화련	인천광역시 중구 우현로35번길 24-2, 1, 2층 (신포동)
27	19금 분식	인천광역시 중구 제물량로166번길 14 1층 (신포동)
28	맷돌손칼국수	인천광역시 중구 신포로 32-16 (신포동)
29	신포우리만두	인천광역시 중구 제물량로166번길 29, 1, 2층 (신포동)
30	비스트로 쉼프	인천광역시 중구 개항로 26, 2층 (신포동)

31	국수한그릇	인천광역시 중구 제물량로166번길 37 1층 (신포동)
32	짬뽕의 신화	인천광역시 중구 인증로 134 (신생동)
33	별이네분식	인천광역시 중구 인증로 134, 동인천이마트 1층 (신생동)
34	무주칼국수	인천광역시 중구 우현로49번길 11-18 (신포동)
35	부영분식	인천광역시 중구 우현로49번길 11-12 (신포동)
36	시골분식	인천광역시 중구 우현로49번길 9 (신포동)
37	신신옥	인천광역시 중구 우현로49번길 7 (신포동)
38	유성분식	인천광역시 중구 우현로49번길 7 (신포동)
39	바로이국수	인천광역시 중구 우현로45번길 8-1 1층 (신포동)
40	이뜰리	인천광역시 중구 우현로39번길 2-1, 1, 2동 1층 (신포동)

41	원조개성집	인천광역시 중구 우현로39번길 5-1, 1층 (신포동)
42	짬뽕의 신화	인천광역시 중구 우현로 36, 1층 (답동)
43	신성루	인천광역시 중구 우현로 19-14 (신생동)
44	포청천가	인천광역시 중구 우현로20번길 10 (사동)
45	철이네 손수제비랑칼국수	인천광역시 중구 인증로144번길 71-1, 1층 (답동)

3 동인천동 일대 누들 가게

이 일대 누들음식점 현황을 보면, 2021년 12월 현재 전체 28개소로 파악되는데, 중식 7개소, 한식 15개소, 누들 병행점 6개소가 운영 중이다.

동인천(東仁川)이라는 지명은 당시 ‘시청(현 중구청)의 동쪽에 있다’에서 유래한 것으로 현재 이곳은 경인전철이 통과하는 교통중심지이며 인천 서부도심권의 상권 중심지, 월미관광특구의 중심지이다.

동인천동 일대는 과거 행정적으로 많은 변화를 거쳤다. 원래는 인천 부 부내면 선창리 일대에 해당하였는데 선창리는 신흥동, 선화동, 용동, 내동, 경동, 전동, 인현동, 신생동, 사동, 항동, 해안동, 송학동, 선린



전동(1910년대)

동, 관동, 중앙동을 포괄하는 넓은 지역이었다. 1903년 개항장에 부내면을 신설할때 화개동(신흥동), 신창동(신포동), 용동, 내리, 외리, 답동으로 나뉘었다. 1907년 전동이 새로 생기고 화개동에서 선화동, 화개동, 와정동으로 나뉘어졌다가 1912년 선창리는 본정, 중정, 지나정, 산수정, 해안정, 항정, 빈정, 궁정, 용강정, 산근정, 답동, 사정, 외리, 경정, 내동, 신동, 신창동, 선화동, 화정으로 동이름이 변경되었다. 고잔리도 송판정, 화방정, 해도정, 만석정으로 변경되었다. 1937년 지나정은 미생정, 사정은 옥정, 외리는 경정, 내동은 서경정, 용리는 용운정, 월미도정과 만석정은 만석정으로 명칭을 바꾸었다.

1946년 일본식 동명 변경에 따라 경동(경정), 내동(서경정), 용동(용운정), 인현동(용강정), 전동(산근정)이 되었다. 1968년 구제(區制)실시로 중구로 편입되고, 1977년 내동, 경동, 용동이 내경동으로 통합되어 내경동사무소가 되고, 인현동과 전동이 인현동으로 통합되었다. 1998년 동인천동으로 통합되었다.

문화·관광·쇼핑, 먹거리 등 생활 및 여가 공간이 밀집되어 있고 인천 개항과 근대화 시발지역으로서 인천의 전통적 명문학교와 우리나라 최초 서구식 공원인 자유공원이 위치한다. 그밖에 관공서, 학교, 병원 등 다중 이용시설이 밀집해 있는 지역이며 인천시 학생교육문화회

관이 있어 청소년 문화활동의 중심지로도 기능하고 있다. 우리나라 최초의 근대적 기상대인 인천기상대와 중국인 마을이 있는 곳으로 유명하다.



동인천동 일대 누들맵



동구

동인천역

제1신소

KB국민은행

P

15

용동큰우물

16

17

동인천길병원

P

반석행복마을

20

24

18

19

21

22

25

23

양병원

배다리
사거리

휴먼캐슬아파트

27

28

예지요양병원

P

동인천동 일대 누들 가게

연번	상호명	주 소
1	홍예문중화요리	인천광역시 중구 홍예문로 58 1층 (내동)
2	신신분식	인천광역시 중구 자유공원로27번길 1 (내동)
3	후루룩국수	인천광역시 중구 우현로67번길 67, 1층 (전동)
4	늘봄분식	인천광역시 중구 우현로67번길 41 (내동)
5	대포통닭	인천광역시 중구 참외전로 115, 1층 (인현동)
6	동그라미분식	인천광역시 중구 자유공원로 5-1 (인현동, 19-6)
7	대원각	인천광역시 중구 자유공원로 3-4 (인현동)
8	탕화콩푸마라탕	인천광역시 중구 우현로87번길 8, 1층 (인현동)
9	역전우동	인천광역시 중구 우현로 81, 1, 2층 (인현동)
10	후타고라멘	인천광역시 중구 우현로67번길 1-1 (내동)

11	행복이 가득한집	인천광역시 중구 개항로53번길 7 1층 (내동)
12	경인면옥	인천광역시 중구 신포로46번길 38, 1, 2층 (내동)
13	라파미글리아	인천광역시 중구 우현로 59 지상 2, 3층 (내동)
14	경동만두	인천광역시 중구 우현로 60-1 (용동)
15	엄마손 보리밥칼국수	인천광역시 중구 큰우물로 29-2 (인현동)
16	태원잔치국수	인천광역시 중구 참외전로 140 1층 (용동)
17	옛날흥두깨칼국수	인천광역시 중구 참외전로 142 1층 (인현동)
18	큰우물칼국시	인천광역시 중구 우현로90번길 40, 1층 (용동)
19	새집	인천광역시 중구 우현로90번길 39 (용동)
20	희빈루	인천광역시 중구 큰우물로 13 (용동)



21	중구집	인천광역시 중구 큰우물로20번길 2 (용동)
22	우리집만두	인천광역시 중구 큰우물로 6 (경동)
23	국수제비	인천광역시 중구 큰우물로 1-1, 1층 (경동)
24	청정가리비칼국수	인천광역시 중구 큰우물로20번길 23-8, 1층 (경동)
25	메콩사롱	인천광역시 중구 참외전로158번길 14, 1, 2층 (경동)
26	신라반점	인천광역시 중구 개항로 105-1, 1층 (경동)
27	개항면	인천광역시 중구 개항로 108-1, 1, 2층 (경동)
28	용화반점	인천광역시 중구 참외전로174번길 7

4 신흥동, 도원동, 율목동 일대 누들 가게

이 일대 누들음식점 현황을 보면, 2021년 12월 현재 전체 14개소로 파악되는데, 중식 7개소, 한식 5개소, 누들 병행점 2개소가 운영 중이다.

신흥동은 개항 이전 인천부 다소면 선창리의 일부였지만, 선창리와 관련한 지역적 특색에 관해서는 특별히 전해지는 것은 없다. 후일 신흥동이라는 이름은 새롭게 번성하는 동네가 되라는 의미에서 붙여진 지명으로 사통팔달한 답동사거리가 인접해 있어 인천의 중심가 역할을 하였다. 인천 옛 다운타운 저지대가 대개 그렇듯이 오늘날 신흥동도 상당부분 매립된 땅이었다. 1930년대 들어 화정 앞의 매립은 더욱 본격화되었다. 1934년부터 1937년까지 순차적으로 매립되었다. 광복 후



화정일대(1910년대)

1946년 화정은 신흥동이라는 새 이름을 갖게 되었다. 신흥동은 신선동과 합한 법정이자 행정동이다.

도원동은 인천부 장천리와 독각리 일부를 합쳐 만든 마을이다. 1903년 여기서 독각리와 여의리가 분리되었는데 오늘날 도원동은 대부분 독각리였다. 도원동은 조선시대 인천도호부 관아에서 제물포로 향하는 유일한 길목이자 제물포 해안에서 내륙으로 들어오는 관문이어서 군사요충지였다. 서울로 향하는 경인가도의 황굴고개가 군사작전의 중요한 요충지여서 일찍부터 일본인들이 이 지역을 주목하였고 일본 병참사령부 소속의 수비대가 이곳에 주둔하기도 하였다. 도원동에는 월남촌로라는 지명이 있었다. 파월장병으로 전쟁터에 나간 이들이 월급을 보낸 돈으로 이 동네에 집을 지었다하여 붙여진 지명이라 한다. 오늘날 도원동은 주택 밀집지역으로 인구가 조밀하게 분포해 있다. 광성중고등학교, 중앙여자상업고등학교가 있으며 실내 체육관, 야구장, 실내수영장이 위치하여 가족과 함께 여가생활을 누릴 수 있는 지역이다.

울목동은 인천부 다소면 송림리 지역으로 1903년 다소면 관할 선창리, 고잔리, 송림리를 떼어 새로운 부내면을 신설하면서 울목리라 하였는데 부내면의 면 소재지로 삼았다. 1914년 행정구역 통폐합때에도 울목리로 부르다가 1936년 제1차 부역확장때 울목정으로 개칭하였다. 밤나무가 많은 지역이라는 유래가 있다. 일제강점기에는 울목리,

율목정 등으로 불리었고 광복 후에 율목동이 되었다. 율목리 부근 밤나무가 많았던 언덕은 율목산이라 불렀으며 그 정상부의 고개를 율목고개라 하였다. 1946년 일본식 동명 변경에 따라 율목동으로 개칭하였고 1977년에 유동과 통합하였다.

인천 개항 당시부터 부촌으로 알려져 있었는데 영남 등지에서 이주해 온 사람들이 이곳에 살면서 곡식 중개업을 해서 돈을 많이 벌었기 때문이다. 관내에 율목공원이 있으며 그 뒤편에는 시립도서관이 위치하고 있다. 그밖에 기독교병원과 정보산업고등학교 등이 있으며 구도심권의 주거환경 밀집지역이다.

신흥동, 도원동, 율목동 일대 누들맵





인천정보과학
고등학교

유동삼거리

율목동

웅진농협

율목동
행정복지센터

삼성내과의원

인천광역시
보건환경연구원

신흥동
행정복지센터

도원동
행정복지센터

갈매기어린이집

도원동

신흥
사거리

새마을금고

광성고등학교

흥동

뉴월드아파트

신흥동 주민자치센터

신광
사거리

신흥동, 도원동, 율목동 일대 누들 가게

연번	상호명	주 소
1	별미국수	인천광역시 중구 답동로30번길 24 (율목동)
2	신원	인천광역시 중구 서해대로483번길 40 1층 (율목동)
3	유동장	인천광역시 중구 서해대로484번길 5, 1층 (유동)
4	지원이네칼국수	인천광역시 중구 도원로 48, 1층 (도원동)
5	북경반점	인천광역시 중구 샛골로41번길 25-14 (도원동)
6	이가손칼국수	인천광역시 중구 인중로26번길 35, 2층 (도원동)
7	신일반점	인천광역시 중구 서해대로 460-1 (신흥동2가, 3)
8	임가네칼국수	인천광역시 중구 제물량로 66 (신흥동3가)
9	스린시장	인천광역시 중구 서해대로449번길 6-7 (신흥동2가)

10	라파미글리아	인천광역시 중구 제물량로 81, 1층 (신흥동2가)
11	신동양	인천광역시 중구 서해대로449번길 52, 1층 (신흥동1가)
12	경미루	인천광역시 중구 제물량로113번길 22-11 1층 (신흥동1가)
13	풍림각	인천광역시 중구 인중로 109 (신흥동1가)
14	레이디누들	인천광역시 중구 인중로63번길 28, 별프라이빌 101동 4호 (신흥동3가)



누들의 본산, 중구 이야기

발 행 일 2021년 12월

발 행 처 인천광역시 중구청

인천광역시 중구 신포로27번길 80

tel. 032)760-6475 fax. 032)760-6983

www.icjg.go.kr/index

기획·제작 사)인천개항장연구소

편집·인쇄 드림출판기획

인천광역시 중구 서해대로 456-1

032-884-9977



인천광역시 중구

인천광역시 중구

22315 인천광역시 중구 신포로27번길 80
tel. 032)760-6475 fax. 032)760-6983
www.icjg.go.kr

누들플랫폼

22315 인천광역시 중구 신포로27번길 36
tel. 032)760-3770
<https://noodleplatform.icjgss.or.kr>