

# 막국수의 이미지 변화를 통해 본

## 음식의 문화적 의미

杜彥文(두언문)\*

---

**Tu, Yen-Wen. A Study on Cultural Meaning through Food Image Transformation of Makguksu.** This research focuses on makguksu(buckwheat noodle). Korean people usually take rice as the main meal. However there was often not enough rice to eat when the harvest was poor. Meals were of necessity substituted by makguksu. That is, buckwheat was a solution for hunger of the poor. Because of modernization and the development of agricultural technology, food supply became sufficient. Koreans change their attitude toward food, and began to eat noodle as their main dish. Furthermore, makguksu is taken as the representative regional cuisine of Gangwon-do area. Analyzing the review and article contents of old newspapers, this research attempts to explore the process of how mass media influences in changing the images of food and explain the cultural meaning of makguksu in Korean society.

**Keywords: Makguksu, Buckwheat, Korean Food Culture, Regional Cuisine**

---

### I. 서론

#### 1. 연구배경과 방법

이 연구는 음식을 둘러싼 문화적·사회적 의미를 해명하는 것에 관심을 두고 있다. 즉 음식 그 자체보다는 사람들이 음식의 생산과 소비를 통하여 어떤 의미를 생산하고 있는지를 살펴보는 것이다. 한국인의 주식은 쌀이고 식탁에서 쌀밥은 항상 있다. 한국의 농업 발전은 벼농사에 집중했고 쌀의 자급자족을 추구해 왔다. 제사 상에 빠질 수 없을 만큼 쌀은 한국 문화 속에 중요한 의미를 담고 있다. 그러나 쌀 이외에 다른 농작물은 한국 음식 문화 속에서 어떤 역할을 하고 있는지 잘 연구되지 않았다. 근대화와 도시화에 따라 현대인들이 밥 대신 분식을 먹는 빈도가 많아지고 있다. 밀과

---

\* 연세대학교 한국학협동과정 박사과정생

메밀 같은 곡물로 만든 분식은 현대인의 입맛을 점점 점유해 가고 있다. 이 연구는 바로 그동안 주목받지 못했던 메밀에 초점을 맞추고자 한다.

한국에서 과거 주요 곡물이 모자라 먹거리가 없을 때나 구황작물로 또는 기상재해 등으로 수확이 부족했을 때는 메밀을 대파작물로 이용하였다. 그러나 이제 메밀은 더 이상 '구황'에만 있지 않고 몸에 좋은 음식으로 부상되고 있다(박철호, 최용순 2004: 35).

메밀에 대한 제일 오래된 기록은 5~6 세기 중국의 농서였던 제민요술(濟民要術)에서 나왔다. 한반도에서 고려 고종시대(1236~1251)의 향약구급방(鄉藥救急方)에 기재된 것이 최초의 기록이었다. 이 시기쯤에 메밀이 한국에 도입된 것으로 추정할 수 있다. 한국에서 메밀은 주로 산간지에서 재배되어 왔다. 근래에는 메밀을 조나 다른 곡물로 대체되는 경향이 있다. 이는 메밀이 수량성이 낮고 내상성(耐霜性)이 약하기 때문이다. 한국에서도 메밀에 대한 수요가 많아지고 있는 반면에 메밀의 생산이 계속 줄어든다. 메밀의 수요를 충족하기 위해 많은 양의 메밀은 중국과 몽고에서 수입되고 있다(박철호, 최용순 2004: 10~13).

한국에서 메밀은 전국에서 이용되고 있지만 대도시의 평양냉면집과 강원도 춘천으로 비롯한 여러 지역의 막국수 요리 그리고 메밀음식으로 유명하다. 과거에 수확의 상황이 좋지 않았을 때는 구황식품으로 먹었던 막국수가 어떤 변화의 과정을 거쳐 대중적 소비음식으로 변화되었는지, 또한 서민음식이었던 막국수가 어떻게 대중의 시선을 사로잡고 관광상품으로 발전되었는지에 대해서 알아보고자 한다. 이 연구는 메밀로 만든 대표적 음식 막국수가 과거 신문 매체에서 나타난 이미지의 변화를 통해 막국수의 이미지 변화의 과정을 해석하며 배후에 담긴 문화적 함의를 읽어내고자 한다.

이를 위해서 연구자는 네이버의 뉴스 라이브러리 위주로 조사를 진행하였다. 네이버 뉴스 라이브러리에서는 1920 부터 1999 년까지의 동아일보, 경향신문 그리고 매일경제 세가지 신문의 기사를 검색하였다. 그 외에도 조선일보 아카이브를 보조적인 참고 자료로 사용하였다. 조사 방법으로는 막국수를 키워드로 입력한 후에 검색된 결과를 과거 기사순으로 하나씩 살펴보는 방식을 취하였다. 연대별로 나온 신문 기사의 내용을 비교해 보면서 그 시기에 막국수 음식이 가지고 있는 특징과 변화의 추세를 정리하였다. 연구자는 과거에서 현재까지의 막국수 관련 신문 기사를 읽음으로써 그동

안 막국수의 이미지 변화의 궤적을 그려본다.

## 2. 막국수는 어떤 음식인가

향토음식을 소개한 책에서 막국수라는 이름의 유래에 대해서는 “막국수는 본래 메밀을 맷돌로 갈아 분말을 만드는 과정에서 껍질이 잘 벗겨지지 않은 것을 따로 모아 빵은 막가루로 만든 국수라고 해서 붙은 이름이다”라고 설명하였다. 막국수 제조 방식의 변화에 대해서는 “처음에는 칼로 썰어서 만들던 것이 차츰 기계화되면서 간단한 국수틀로 눌러서 만들게 되었다. 국수틀이 거의 각 가정마다 있어서 쉽게 만들 수 있는 국수음식이므로 많이 먹던 것이 차차 낮에도 먹는 향토음식이 되었다.”라고 서술하였다. 또한 막국수의 원료인 메밀이 사람들에게 알려진 영양성분에 대해서 “메밀에는 곡류에 부족한 필수 아미노산이 많이 들어 있으며, 소화 흡수가 잘 되고 혈관을 강화시키는 루틴을 함유하여 고혈압 강하제로 많이 이용된다.”라고 기술하였다(정낙원 2007:69).

한국에서 메밀은 주로 강원도 고원지대에서 재배된다. 그 지역은 메밀의 재배 조건에 적합하여 메밀의 수확량이 많아서 질 좋은 메밀국수가 생산된다. 이러한 배경으로 인해 강원 지역 사람들도 메밀국수를 일상생활 속에 즐겨 먹는다. 강원도 지역에서는 메밀국수를 막국수라고 부른다. 오늘날 한국인들에게 막국수라고 하면 먼저 강원도를 떠올린 것이다.

막국수의 조리법에 대해서 살펴보면 강원도의 전통음식을 소개하는 책에서 막국수의 레시피를 기재하였다. <표 1>은 메밀 막국수와 춘천 막국수의 조리법을 보여주는 것이다. 이 책에 소개한 두 가지의 조리 방식을 비교해보면 메밀 막국수는 재료가 더 많이 들어가고 육수도 손이 많이 가는 것으로 나타났다. 반면에 춘천 막국수는 관광산업과 외식업체가 발전하는 과정에 나타난 것이고 조리법은 훨씬 간단하다. 또한 춘천 막국수를 만들 때 순메밀만 사용하지만 메밀 막국수는 메밀가루와 밀가루를 섞어서 만들어낸다는 것이다. 음식점마다 만드는 방식이 다르지만 막국수는 소비 방식에 따라 점점 여러 가지 변천으로 발전하게 되었다.

<표 1> 막국수 조리법<sup>1)</sup>

	메밀 막국수	순천 막국수
재료	메밀가루, 밀가루, 동치미국물, 배추김치, 동치미무, 오이, 달걀, 반죽물, 마늘, 참기름, 깨소금, 간장, 소금	메밀가루, 당근, 달걀, 오이, 김, 반죽물, 육수, 설탕, 식초, 겨자.
만드는 법	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 닭육수를 내어 식힌 후에 기름기를 제거하고 동치미국물과 소금으로 간을 한다. 닭고기는 굵게 썰어 마늘, 참기름과 깨소금에 무쳐 놓는다.</li> <li>2. 메밀가루와 밀가루를 섞어 따뜻한물로 익반죽한 후 국수 뽑는 기계에서 국수를 가늘게 뽑는다.</li> <li>3. 오이는 채 썰어서 소금에 절인 다음 물기를 꼭 짜고, 동치미무는 납작하게 썰고 배추김치는 송송 썬다.</li> <li>4. 끓는 물에 메밀국수를 넣어 삶은 다음 찬물에 헹궈 물기를 뺀다.</li> <li>5. 그릇에 삶은 국수를 담고 나서 오이, 배추김치, 동치미무, 삶은 달걀 등 준비한 곱창을 올리고 차게 식힌 육수를 부은 다음 간장과 소금으로 간을 맞춘다.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 메밀가루에 물을 부어 반죽한 후 국수틀에 넣고 누른 후 빠져 나온 국수를 끓는 물에 삶는다.</li> <li>2. 국수가 부스러워지면 바로 건져서 찬물에 여러 번 헹궈 물기를 뺀다.</li> <li>3. 다진 파, 깨소금, 참기름을 간장과 섞어 양념장을 만든다.</li> <li>4. 국수를 대접에 담고 채 썬 당근과 오이, 김, 삶은 닭살을 얹고 육수를 부은 후 겨자, 설탕, 식초, 양념장을 곁들인다.</li> </ol>

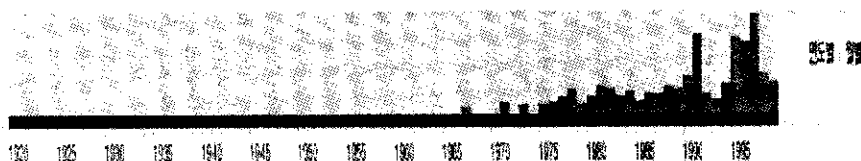
## II. 본론: 신문에서 막국수의 이미지 변화

먼저 네이버 뉴스 라이브러리에서 막국수를 검색해 보면 막국수가 나온 신문 기사 수를 연대별로 보여주는 <그림 1>이 나타난다.

<그림 1>을 통해서 막국수가 신문 기사에 나온 시기와 출현 빈도를 알 수 있다. 또한 기사의 내용을 상세히 살펴보면 시대에 따라 막국수에 대한 인식과 관점이 다르다는 것을 알 수 있다. 연구자는 막국수에 대해 보도한 신문 기사를 연대별로 비교한 후에 세 시기로 분류하고 각 시기에 따른 변화를 밝히고자 한다. 막국수는 1967년에 처음으로 신문에 보도되었고 1970~80년대에는 지속적으로 신문 기사에 등장한다. 1990년대부터는 막국수의 보도수가 대폭 증가한다.

<sup>1)</sup> 한국농촌진흥원(2008), 『한국의 전통음식 3 강원도』, 파주: 교문사, P97-101.

<그림 1>



출처: 네이버 뉴스 라이브러리

## 1. 초기: 막국수의 대중화와 향토음식화

막국수는 신문에서 처음 나타나는 시기에는 서민적인 음식이라는 특징을 선명하게 띠고 있다. 그러나 1970년대에 들어서 아주 크게 변했다. 이 시기에 막국수는 의미의 변화와 향토음식화 과정을 통해 대중음식이 되고 사람들의 주목을 끌기 시작했다.

### 1) 1960년대: 신문에 처음으로 등장

막국수는 1967년에 신문에서 처음 등장했다<sup>2</sup>. 먼저 “썩을 때 찌걱찌걱하는 게 별미, 술꾼 해장국으로도 좋아”라는 제목에서 막국수는 냉면과 비슷한 점이 많은데 막국수를 썩을 때는 냉면과 달리 찌걱찌걱하는 입맛을 강조하였고 막국수가 해장에 특효가 있다는 것도 강조하였다. 기사 내용에는 막국수의 원료인 메밀과 함께 메밀막국수에의 특징에 대해서도 언급하였으며, 메밀이 많이 생산되는 강원도에서 메밀을 특별한 음식으로 소비되고 있다는 것을 보여주었다.

막국수를 만드는 과정에 대해서는 다음과 같이 서술하였다. “감박이는 아주까리 등분 앞에서 메밀을 맷돌에 막갈아 채로 쳐서 반죽을 갠 다음 나무로 만든 분틀에 눌러 사리를 만들어 박김치를 송송 썰어서 국수 위에 얹어 먹는 것이 막국수다”. 이는 막국수를 먹는 계절은 겨울철이 좋다는 것이다.

<sup>2</sup> 동아일보, 1967.10.05, 6면

국수에다 고기를 넣어사 먹는다는 내용은 막국수가 비싼 고기와 함께 먹을 수 있는 주식으로 되어가는 의미가 포함된다. 그리고 막국수를 식당에서 판매한다는 내용도 나타났다. 이는 막국수를 파는 외식업체들이 생기고 대중화가 시작되었다는 증거로 볼 수 있다. 1960년대의 신문 기사에서는 냉면 그릇보다 바가지에 담아 먹어야 제맛이 나고 가격은 40~50원으로 먹을 수 있는 서민 음식의 특징을 드러냈다.

요약하자면 본래 막국수는 사람들이 집에서 국수틀로 쉽게 만들 수 있는 강원도 지방의 별미 음식이었으나, 해장국으로서의 효과와 저렴한 가격 면에서 사람들에게 점차 관심을 끌게 되었다.

## 2) 1970년대: 막국수의 향토음식화

1970년대에 막국수가 실린 신문 기사 중에서 막국수의 변화를 보여줄 수 있는 대표적인 기사 내용을 <표 2>와 같이 정리하여 자세하게 다루어 보겠다.

<표 2> 1970년대의 주요 기사 목록

	신문	날짜	신문기사 제목	신문 기사의 주요 내용
1	조선일보	1973.07.28	순메밀의 깨끗한 맛 일품- 막 먹어도 탈이 없이 붙은 이름	막국수리는 냉청이 긍정적인 뜻으로 나타 났으며 메밀만을 재료 로 사용했다고 강조함.
2	동아일보	1975.09.26	화전 정리로 사라지는 메밀말	메밀의 생산이 줄고 가짜 막국수가 나올 것을 우려함.
3	경향신문	1976.10.22	계절 따라 풍속 찾아 팔도 맛 자랑 춘천막국수 쏘가리 매운탕	춘천과 막국수를 같이 언급하기 시작하였으며 막국수의 조리법을 제시함.
4	경향신문	1977.08.11	여름음식에 더위를 씻고- 춘천 막국수	누구나 부담없이 먹을 수 있는, 서민적이며 향수가 담긴 음식임.
5	경향신문	1977.12.10	춘천막국수	고혈압과 당뇨병에 효과가 있는 음식으로 인기가 있으며, 막국수집이 30여 군데라는 내용이 실림..
6	경향신문	1978.04.12	전주미빡밥, 평양냉면부형 문화재 지정	막국수가 강원도의 무형문화재 향토음식으로 지정됨.

먼저 <기사 1>을 살펴보면 전통의 막국수는 “막 먹어도 탈이 없다”로 막국수의 이름에 새로운 의미를 부여했다. 여름철에는 설사를 하면 찬 음식을 먹지 않아야 하는데 강원도 사람들이 설사를 하면 오히려 막국수를 먹어야 한다고 믿고 있다. 또한 지방 사람들이 막국수를 만들 때 순메밀로만 사용한다는 것을 강조했다.

<기사 2>는 정부가 1973년부터 메밀을 재배되던 화전을 정리하는 정책을 시행함으로 메밀의 공급이 급속히 줄어들고 메밀의 가격이 인상되면서 가짜 막국수가 나타날 우려가 생긴다는 것을 밝혔다. 막국수 식당은 벌써 메밀 재배농가에 사전 주문을 하기도 했다는 내용으로 보면 메밀의 생산량은 많이 부족하는 것을 알 수 있다.

<기사 3>의 제목에서 춘천지방과 막국수를 연결하여 함께 다루었다. 이 기사에는 막국수의 재료가 실려 있다. 막국수 3인분의 재료는 메밀가루 600g, 녹말 50g, 돼지고기 몇점, 참기름, 겨자, 기타조미료인데 여기에서 주목한 것은 막국수의 재료가 순메밀이 아니고 메밀가루와 녹말가루를 6:1의 비율로 반죽하여 만들어낸다는 것이다.

<기사 4>에서는 막국수가 서민적인 음식으로 누구나 부담없이 즐겨먹을 수 있다는 점을 강조했다. 또한 막국수와 고향에 대한 향수와 연관을 지어 서 막국수를 고향의 상징으로 느껴진다고 한다.

<기사 5>에서는 메밀이 고혈압과 당뇨병에 특효가 있다는 막국수집 주인의 말을 인용하였으나 이것이 과학의 근거가 없다고 하였다. 메밀의 공급이 부족해서 메밀 값이 올랐기 때문에 식당의 수입은 적어진다는 것을 보도했다. 이러한 배경에서 메밀의 특효를 더 강조하는 전략으로 손님을 이끌려고 한 것으로 보인다.

<기사 6>에서 향토음식을 무형문화재로 지정하는 정부의 정책에 따라 전국에서 원형 그대로 요리법을 전수하고 보존한 만한 음식들을 열거해 놓았다. 막국수를 강원도의 대표 음식으로 지정하게 된 내용을 실는 기사가 여러 개 있었다. 1970년대 말부터 막국수는 더 이상 지방 주민들만 즐겨먹는 음식에 그치지 않고 향토음식으로 지정되어 대중의 주목 받게 되었다는 것을 보여주고 있다.

1970년대 말 향토음식이 많이 나타난 것은 국가 차원의 노력에 의한 것이다. 과연 강원도 사람들이 일상 속에서 막국수를 얼마나 자주 먹는지는 문제 되지 않았다. 막국수는 반드시 강원 사람들이 가장 많이 먹는 것이야 함이 아니다. 오히려 특별한 의미가 필요할 때 극적 표현을 위하여 기억되고 이용되는 것일 수도 있다. 외래객이 왔을 때, 또한 자신이 외지에 나가서 자신의 정체성을 표현할 매체를 찾을 때, 혹은 다른 사람에게 자기 지방을 표현할 때이다. 즉 먹기 위한 것보다 그것에 의하여 자기의 지역사회가 이름을 갖게 된다는 사실이 더 중요하다(김광익 1994: 32-33)

## 2. 중기: 막국수의 부상과 이미지 하락

막국수는 향토음식으로 지정된 이후 1980년대 전반에 더욱 긍정적인 이미지로 발전하다가 1980년대 후반부터 막국수에 대해 부정적인 내용이 실린 신문 기사가 연속으로 등장한다.

### 1) 1980년대 전반: 자연식 건강음식으로 부상

<표 3> 1980년대 초반의 주요 기사 목록

	신문	날짜	신문기사 제목	신문 기사의 주요내용
7	매일경제	1980.11.03	변비 없어지고 고혈압, 당뇨병에 좋은 식품	의사가 메밀의 효과를 검증하게 되었으며, 메밀의 영양성분을 분석함.
8	매일경제	1982.03.31	막국수	구수한 맛으로 서민들의 별식이 된 막국수의 재료인 메밀 특유의 맛을 강조함.

<기사 7>은 막국수의 이미지에 좋은 영향을 많이 주는 내용이다. 70년대의 보도에서 막국수집 주인 아저씨의 근거없는 메밀의 효과가 의사에게서 검증되었다. 고혈압과 당뇨병의 치료 효과뿐만 아니라 변비를 없애는 효과까지 밝혀졌다. 이 밖에도 신문 기사 내용에서 분석한 메밀의 영양 성



분에 대한 "메밀에는 아미노산이 풍부한데 이는 각종 식물성 단백질 중에 가장 우수한 단백질이라고 한다. 비타민 B1, B2가 많이 함유되어 있고 D도 다소 함유되어 있다. 단백질은 13.1%, 지방2.7%, 전분68.6%, 섬유질1.1%, 화분1.4% 열량 100g당 233칼로리로 분석되어 있다."라고 신문에서 자세히 설명했다. 이 기사에서처럼 막국수의 재료인 메밀의 영양성분이 높다는 것이 밝혀지면서 학자들은 막국수에 관심을 점차 가지게 되었으며, 막국수에 대한 식품영양학에서의 연구 결과에서 막국수에 대한 긍정적 효과가 더 많이 발견되었다.

<기사 8>은 메밀의 회소성과 영양 가치가 밝혀졌으므로 메밀로 만든 막국수도 등급이 같이 올라야 하는데 서민적인 이미지로 여전히 인식되고 있다는 것이다. "막거리, 막된장 등 '막'자가 붙은 음식 치고 품위 있게 대접을 받는 음식은 없다. 막국수 역시 품격이 높은 음식이라기보다는 서민 생활의 한켠을 차지했던 향토음식으로 그 토속성이 오히려 향수를 부르는 음식인 듯하다." 메밀의 특효와 양질의 성분이나 서민적인 이미지과 고향의 향수 사람들이 막국수를 바라보는 두 가지 관점이 드러난다.

1970년대부터의 분식장려 운동은 분식의 영양학 지식의 구축은 중요한 부분에 차지하였다. 서양사람처럼 음식으로 먹으면 크도 커지고 몸도 좋아진다는 설을 구축하였다. 물론 이중에 과학 근거는 없는 것도 많지만 건강에 좋은 음식으로 인지되면서 분식에 대한 소비도 증가하게 되었다.(공제욱 2008). 여기에서 메밀의 영양학적인 실이 나오는 것은 그 배후에 메밀음식의 장려하는 의도가 담겨 있다. 과거 음식이 부족했을 때 배를 채우기만 해도 쉽지 않지만 현대인들이 음식의 풍족됨에 따라 건강한 음식을 먹기 원하다. 이 때문에 어떤 음식의 소비를 장려하려면 그에 대한 영양학적 근거가 필요한 것이다.

## 2) 1980년대 후반: 막국수의 이미지 하락

<표 4> 1980년대 후반의 주요 기사 목록

	신문	날짜	신문기사 제목	신문 기사의 주요 내용
--	----	----	---------	--------------

9	조선일보	1986.07.10	128곳 지정 막국수, 갈비찜 등 59종 고유맛 외국인에게 소개	올림픽 때 외국인에게 소개할 음식으로 지정됨.
10	경향신문	1986.07.30	냉면육수 대장균 독실	막국수에도 나쁜 영향을 줌
11	조선일보	1986.10.19	별미여행 춘천막국수	춘천에서 파는 막국수 맛이 다름
12	경향신문	1989.08.26	메밀국수류 대부분 가짜	순메밀이 아닌 소다나 밀가루로 섞어 만든 막국수가 있음.

1980년대 후반에 들어서 막국수에 대해 좋지 않은 내용으로 하는 신문 기사가 많이 나타났다. 이에 따라 소비자들이 막국수에 대한 이미지가 하락된 위기가 맞이하였다.

<기사 9>은 한국정부가 서울 올림픽을 개최하기에 앞서 외국인들에게 한국 고유의 맛으로 소개할 만한 음식 종류를 지정했다. 그중에는 막국수가 포함되어 있다. 또한 모범 음식점으로 지정된 식당에게 소득세 감면 등의 혜택을 주어 해당 식당의 음식을 광고하는 데에도 도움이 되었다.

<기사 10>는 1986년 7월 30일에 경향신문, 매일경제, 동아일보 기사에서 모두 냉면 육수에서 대장균이 초과 검출된 사실을 보도했다. 이 기사에 의하면 위생 검사를 실시한 80개 업소 중에서 60%가 대장균의 기준량을 초과한 것으로 나타났으며, 이를 위반한 업소는 신문에 공개되었다. 식당 명단에서는 막국수집도 발견했다.

<기사 11>에서 주목할 내용은 기자가 춘천에서 먹은 막국수의 맛이 강원도 특유의 막국수 맛과 다르다는 것이다. 춘천 막국수는 도시인의 입맛에 맞추어 조미료와 양념을 더 첨가하여 맛이 단 편이고, 강원도 시골에서 먹는 천연 막국수는 담백한 맛이 난다. 그러나 양념과 조미료를 많이 넣는 음식에 익숙해져 있는 도시 사람들에게는 춘천 막국수가 입맛에 더 맞을 수도 있다는 결론을 내렸다.

<기사 12>는 막국수에 대한 사람들의 인식이 잘못 되었다고 지적하였다. 일반 사람들은 막국수를 메밀 100%로 만드는 줄 알지만 실제 막국수에 사용되는 메밀은 소량에 불과하다는 것이다. 기사에 의하면 “현재 시중에서 팔리고 있는 대부분의 메밀국수, 막국수는 이 같이 소량의 메밀에 밀가루,

태운 보리기가루를 섞은 것으로 발견했다. 태운 보리기가루가 인체에 유해할 뿐 아니라 쫄깃쫄깃한 맛을 내기 위해 공업용 소나도 첨가하고 있는 것으로 알려졌다.”

80년대 후반은 막국수의 이미지가 하락된 시기라고 말할 수 있다. 이 시기에는 육수에서 대장균이 발견된 데다가 가짜 메밀가루로 막국수를 만든다는 기사등이 나왔다. 당시에 소비자에게 막국수는 안심하게 먹을 수 없게 만들었다. 한번 이미지가 추락된 음식은 대중의 신뢰를 잃고 다시 소비하지 않는다. 막국수는 대중의 사랑을 다시 반기 위해서 새로운 방법이 필요하다.

### 3. 후기: 막국수의 관광상품화

1990년대 이후에 막국수는 상품화되고 지역 경제를 발전시키는 매개물로 변신했다. 지방에서 막국수 축제가 열리고 막국수를 소개하는 기사도 많이 보도되었다. 뿐만 아니라 막국수의 건강에 좋은 음식으로 다시 강조하고 소비자의 신뢰를 다시 잡게 되었다. 이 시기에는 신문에서 막국수와 관련된 외식업체의 광고도 많아졌다. 1990년대는 막국수 발전의 전성기라고 할 수 있다. 1990년대를 전후반으로 나누어 시기별로 막국수 이미지 변화의 특징을 설명한다.

#### 1) 1990~95년: 막국수에 관한 학술적 발전

<표 5> 1990~1995년의 주요 기사 목록

	신문	날짜	신문기사 제목	신문 기사의 주요 내용
13	경향경제	1991.10.13	가을 가족 맛 드라이브	드라이브 코스 중 빠지지 않은 막국수
14	동아일보	1993.09.27	내 고향 상징 메밀을 지키자	메밀을 다시 심자고 호소함

15	경향경제	1994.06.04	식품법위반 39곳 적발	메밀가루 기준치 속인 식당 적발
16	경향경제	1994.07.01	춘천막국수 명의 허준이 처방 유래	막국수의 역사를 소개함
17	매일경제	1995.02.03	막국수로 UR과고 남자	막국수의 학술적 연구 성과 증가

1990년~1995년에는 역사학이나 영양학에서의 연구를 통해 학술적인 발전이 이루어진 시기이다. <기사 13>은 자동차 보급률이 높아지면서 사람들이 차를 몰고 맛집을 찾아다니기 시작했는데 이러한 맛집 드라이브는 주로 서울 근교에서 한다고 한다. 서울 근교 드라이브 코스에서 절대로 빠질 수 없는 음식 중의 하나가 막국수다. 서울에서 가까운 춘천에서 맛볼 수 있는 막국수는 자가용의 보급과 함께 부상되었다.

<기사 14>는 "도로 사정이 좋아지면서 서울 등지로 잘 나가는 무와 배추가 고소득 작목으로 인기를 얻게 되자 메밀밭이 사라지게 되었다."는 내용은 메밀밭이 점점 사라질 위기에 처해 있다는 것을 알려준다. 메밀이 점차 사라지는 이유가 다른 작목이 경제적 가치가 더 크기 때문이다. 그러므로 지방에서 메밀을 다시 살리기 위해서는 농협이 전량 구매의 수단으로 농민들에게 메밀 재배 혜택을 보장해 주는 대책을 세운 것은 신문을 통해 알 수 있다.

<기사 15>은 냉면과 막국수에 넣는 메밀 배합 성분을 속여 온 식당이 적발되었다는 내용이다. 이 기사에서는 막국수의 메밀가루 기준치는 12%이나, 제조상은 0.6%만 넣었다고 보도했다. 막국수의 주원료인 메밀의 기준치가 겨우 12%에도 불구하고 제조상은 더 낮은 비율로 만든 것이 놀라웠다.

<기사 16>는 역사 속 막국수의 모습을 밝혔다. “임진 왜란 이후 흉년이 계속되어 식량이 부족해지자 인조는 명나라에서 메밀을 가져와 산과 들에 심어 구황작물로 이용케 했다는 것”이다. 막국수의 유래에 대한 내용은 다음과 같다. “그러나 메밀을 먹은 뒤 몸의 부기를 호소하는 백성들이 늘자 인조는 당시 어의로 있던 허준에게 이유를 물었다.” 당시의 사람들은 메밀을 먹고 몸에 이상이 생겼다. “메밀은 계란 노른자, 돼지고기를 곁들여 먹어야만 그런 증상이 없어진다는 대답을 듣고 백성들에게 그 방법을 알려주었는데 그게 막국수의 시초가 됐다는 것이다” 이 기사에 나온 역사는 확실한 근거가 없으나 이 기사 역시 음식물의 기원을 유명한 인물과 연관을 짓었다는 것이다.

<기사 17>는 막국수에 관한 학술적인 연구 결과로 사람들의 눈길을 끈다. “강원대 식품공학과 이상영 교수는 <우리 나라 막국수와 일본 소바면의 식품학적 비교 고찰>에서 UR에 대비하기 위한 방안으로 막국수를 체계적으로 연구하여 지역경제 발전과 국민보건증진의 전기를 마련하자고 주장한다”. 일본 소바와 막국수를 비교한 연구 결과가 나오자 한국 사회에서도 메밀에 대한 관심이 커졌다. 이 교수는 일본이 메밀에 대한 연구를 많이 하는 것처럼 한국에서도 메밀을 많이 이용하자고 주장했다.

## 2) 1996~1999년: 막국수 축제

<표 6> 1996~1999년의 주요 기사 목록

	신문	날짜	신문기사 제목	신문 기사의 주요 내용
--	----	----	---------	--------------

18	대일경제	1996.04.23	춘천막국수 메밀로 만든 면발과 매콤한 스프 별미	춘천막국수 리면을 판매함
19	조선일보	1996.08.10	도청100년 기념 제1회 춘천막국수 대축제	춘천막국수 축제를 처음 치르게 됨
20	경향신문	1996.08.20	두 가지 메뉴 전문선 급증	닭갈비와 막국수를 함께 판매한 식당 증가
21	동아일보	1997.08.12	춘천막국수 먹고 축제고 즐기고	춘천막국수 축제를 자세히 보도
22	동아일보	1998.06.27	시원한 것 싹껏 먹고 살 빼세요	메밀 다이어트 제안

1990년대 후반부터 막국수의 관광상품화 증가 추세가 보인다. <기사 18>에서 보듯 한국 야쿠르트가 막국수를 간편하게 먹을 수 있는 라면으로 개발하였다. 이제 바쁜 도시인이 집에서든 춘천막국수를 먹을 수 있게 되었으며, 가격은 2천원이었다.

<기사 19>는 막국수가 이제는 춘천의 대표 명물로 부상했다는 것을 보여주는 기사이다. 이 기사에 따르면 춘천시가 강원도의 도청 소재지가 된 지 100주년을 기념하여 막국수 축제를 치르게 되었으며, 현장에서는 막국수를 만드는 국수틀과 메밀을 갈 때 쓰는 맷돌을 전시했다. 지방정부가 지역 홍보를 하기 위해 음식물을 가지고 축제를 열린다는 방식은 춘천뿐만 아니라 한국의 많은 지방에서도 볼 수 있다. 이는 특정한 음식물의 기원과 소비는 지역과 연결을 하여 음식에 새로운 문화적 의미를 더 하는 것이다.

<기사 20>을 통해 닭갈비와 막국수를 같이 판매하는 식당이 늘어나고 있었다는 것을 알 수 있다. 춘천에 놀러 가는 사람들은 두 가지의 춘천 대표 음식을 주로 찾는다. 막국수와 닭갈비를 먹지 않고서는 춘천에 갔다 왔다고 할 수 없을 만큼 이 두 음식은 지역의 대명사가 될 듯하다. 사람들은 대부분 춘천에 당일로 놀러 가는 경우가 많다. 그러므로 사람들은 최소한의 시간을 투자하여 식당 한 곳에서 춘천의 쌍벽을 이루는 두 가지 음식을 한꺼번에 먹기를 원했고 식당들은 이런 요구에 맞춰서 메뉴를 바꾸게 된 것이다(황익주 1994).

<기사 21>는 제2회 막국수 축제에 대한 내용이다. 제1회에 비해 다양한 볼거리와 먹을거리 그리고 놀 거리가 마련되었으며, 축제를 진행하는 5일 동안 전통음식 조리경연 대회, 진국 막국수 먹기 대회, 전통의상 패션쇼,

주한 외국인 민요경연대회 등 활동이 있었고, 마지막 날에는 전통 막국수 조리 경연대회가 개최된다고 한다. 막국수 축제는 짧은 기간 안에 다양한 행사를 하며 지역 경제와 관광 측면에서 많은 성과를 거두었고, 막국수가 축제와 맺음으로 전 국민에게 널리 알려지게 되기도 하였다.

<기사 22>는 막국수의 원료인 메밀의 다이어트 효과를 소개한 것이다. 메밀이 칼로리가 낮은 반면에 포만감을 주기 때문에 하루 한 끼는 메밀국수나 냉면을 먹으면 다이어트의 효과가 있다고 한다. 이 시기의 기사를 정리해 보면 막국수의 간편화 그리고 축제화 현상이 나타난 것으로 귀납할 수 있다.

### III. 결론: 막국수의 사회문화적 의미

막국수는 서민음식에서 대중음식으로 발전된 대표적인 사례이다. 사회계층문화와 음식문화와의 역사적 연관은 Simmel의 홀러내림 이론에 따르면 과거에 상류층의 지위를 상징하던 음식이 역사적 경로를 걸쳐 서민대중에게도 전파되었다는 것이다. 그러나 현대 대중소비사회의 음식문화에는, 과거에는 경제적으로 중요롭지 못한 서민층의 기호 음식이 거꾸로 부유층에게 전파된 양상도 나타나고 있다(황익주 1994:40).

이와 같이 하류계층에서 상류계층으로 음식이 전파된 데는 몇 가지의 요인이 있다. 첫째, 관광산업의 대중화를 매개로 한 향토음식화이다. 관광객들이 사회적 지위와 관계없이 춘천으로 여행을 가면 막국수를 먹는 것이 당연하게 느껴지게 만든다. 춘천의 주민들도 친구들이 내방하면 춘천의 상징인 막국수를 꼭 먹으러 가라고 권장한다. 사람들의 이러한 심리적인 요

인으로 인해 춘천 막국수는 서민적인 음식에서 대중화의 음식으로 변신하게 된 것이다.

둘째, 특징한 음식이 상품으로서의 희소 가치로 인한 것이다. 예를 들면 영국의 연어는 19세기까지 노동자들이 소비하는 낮은 음식이었는데 20세기에 들어서 계속된 남획과 수질오염 등 요인으로 연어는 고급스런 음식으로 변했다. 메밀로 만든 막국수도 메밀의 생산이 줄어들어 따라 일상 속에서 잘 먹지 않게 되었다. 이로써 과거의 서민적인 음식인 막국수는 특정한 지역에 방문할 때 먹는 별미음식으로 이미지가 변화되어 이를 소비하는 문화적 의미가 생산하였다.

셋째, 음식의 의학적·영양적 가치가 부각되어기 때문이다. 막국수에 관련된 신문 기사에서 메밀의 효능에 대한 내용을 많이 확인하였다. 메밀이 고혈압·당뇨병과 같은 질병의 치료와 성인병 예방에 효과가 크다는 의학적인 근거가 제시되고 이러한 정보가 알려지면서 막국수가 경제적으로 여유가 있는 중산층 이상의 계층도 즐기는 음식이 되었다. 막국수는 서민적인 음식에서 건강에 좋은, 웰빙 음식으로 변화된 것이다.

앞서 연구자는 1970년대부터 1990년대말에 이르는 30여 년 동안 막국수가 변천된 과정을 신문 기사를 통해 살펴보았다. 막국수는 과거에는 구황음식으로 소비된 서민 음식이다. 그러나 막국수는 긴 시간을 걸쳐 현재 강원도 춘천의 관광상품으로 자리잡게 되고, 건강에 좋은 음식으로서의 가치가 발견되면서 대중적인 음식으로 변화되었다. 비록 막국수는 고급 음식이라고 할 수는 없지만 소비자에게 건강에 좋고 강원지역에 별미 음식의 이



미지를 획득하여 모든 계층에 사람들이 즐길 수 있는 대중음식이 되었다.

2000년 이후의 막국수에 대한 기사도 많으나 이번 연구에서는 아쉽게도 모두 다루지 못하였다. 그러나 이 연구의 주된 목적은 막국수라는 음식에 대한 대중의 인식이 시간에 따라 변화되어 온 것을 살펴본 것이다. 오늘날 환영받은 한국의 음식 메뉴는 어떤 과정을 거쳐 왔는지 이러한 연구방법을 통해 앞으로도 지속할 수 있을 것이다.

## 참고 사이트

네이버 뉴수 라이브러리: <http://dna.naver.com/search/searchByDate.nhn>

조선일보 아카이브: <http://www.chosun.com/>

## 참고문헌

김광익(1994), “특집 / 음식과 현대 한국사회 : 음식의 생산과 문화의 소비 :

총론”, 『韓國文化人類學』 26(0): 7-50.

한국농촌진흥원(2008), 『한국의 전통음식 3 강원도』, 파주: 교문사.

심호흠(1992), “메밀의 成分과 Instant 막국수의 食品營養學的 特性”, 강원대

학교 석사학위논문.

이상영, 함승시(1992), “우리나라 막국수와 일본 소바면의 식문화적 비교고찰

(1)-메밀과 메밀면에 대한 식문화적 의미-”, 『농업과학연구』, 4: 99-129.

정낙원(2007), 『향토음식』, 파주: 교문사.

황희선(2009), “장소마케팅을 통한 춘천시 지역축제 활성화 방안 : 춘천 닭

갈비·막국수축제를 사례로”, 강원대학교 석사학위논문

황익주(1994), “향토음식 소비의 사회문화적 의미: 닭갈비의 사례”, 『한국문

화인류학』, p 88.

投稿截止日: 2016年 9月 15日  
審査刊登日: 2016年 11月 15日