

같이 보기

: KHA 미식회

도무지 그 속을 알 수 없다. 한 입 베어 물기 전까지는. 속이 언뜻 비치는 얇은 피에 고기, 채소 등 갖가지 재료를 꼭꼭 눌러 담은 만두는 금방이라도 터질 듯한 모양새로 허기진 이의 입맛을 자극한다. 찬바람이 싸늘하게 불면 유독 그리워지는 만두를 만나보자.

글 손은경

인정사정 볼 것 없이 터질 듯 짹 들어찬

만두



다시 찾은 반가운 만두

명동은 2000년대 우리나라의 급격한 문화적 성장을 상징하는 곳이었다. 1970년대 이후 강남 개발이 시작되면서 패션 거리로서의 명맥을 잃은 명동은 한류가 시작되면서 2000년대 초반 기력을 되찾았다. 활기를 되찾은 명동에는 밀리오레, 내로라하는 유명 브랜드가 입점했고 밤낮을 가리지 않고 소위 몇 부릴 줄 아는 사람들이 이곳을 드나들었다.



활기찬 명동은 엄마가 좋아하는 장소이기도 했다. 엄마는 한 달에 1번꼴로 나를 데리고 남대문시장 약세 사리 상가에 가서 알록달록한 머리핀을 고르고 다음 코스로 꼭 명동에 갔다. 검사점사 요기가 될 만한 만두집에 가기 위해서였다. 일제강점기 때부터 70년 간 서울 명동에서 명맥을 유지한 노포(老鋪)에서는 오직 만두만 팔았다. 메뉴는 피가 얇은 교자만두와 피가 빵처럼 두툽고 부드러운 고기만두 2가지였다. 이른 대낮이었지만 몇몇 어른들이 모인 다른 테이블에서 고량주 한 병과 만두를 즐기던 모습이 아직도 생각난다.

당시로는 생소한 향신료의 풍미가 배인 맛이었지만 묘하게 중독성이 있던 맛에 빠져 매번 명동에 갈 때면 엄마에게 만두를 먹자고 했던 기억이 난다. 중학교에 다닐 즈음에는 친한 친구들을 데리고 가 자랑스레 소개하던 추억의 가게이기도 했다.

그러던 중 만두 가게는 2010년대 초반, 내가 막 대학에 입학했을 즈음 소리 소문 없이 사라졌다. '고량주에 먹는 만두 맛은 어떤 맛일까'라는 궁금증을 안고 방문했으나 어느 순간 없어진 가게를 보고 망연자실했던 기억이 떠오른다. 만두 가게가 기억에서 사라지던 어느 날 반가운 이야기를 들었다. 가게에서 10대 시절부터 일을 해오며 만두를 배워오던 주방장이 종로구 서촌에 가게를 열었다는 거였다. 소식을 들은지 얼마 지나지 않아 가게를 방문해 고기만두를 시켰다. 기름진 맛은 여전했고 보는 이를 설레게 하는 풍성한 모양새도 그대로였다. 100년 가는 노포로 오래도록 많은 이들의 기억에 자리하기를 바라본다.

이렇게 맛있으니 모두가 '반할 만두'하지

우리는 만두를 언제부터 즐겨 먹기 시작했을까? 만두의 역사는 꽤 오래되었는데, 본래 중국 음식으로 한나라 때 처음 만들어진 것으로 알려졌다. '만두(饅頭)'라는 단어 자체가 한자인데, 이 말에 숨겨진 이야기도 중국의 역사를 담고 있다.

얘기는 삼국지 후반부에서 시작된다. 촉나라의 제갈공명은 남쪽 지방 정벌을 마치고 금의환향 하던 중 뜻밖의 태풍을 만나 강을 건너지 못하고 발이 묶이고야 만다. 풍량을 가라앉히기 위해서는 수신(水神)에게 사람의 머리를 강물에 바쳐야 했는데, 제갈공명은 사람 머리 대신 밀가루 반죽에 돼지고기를 채운 가짜 머리로 제사를 지내는 잔피를 발휘한다. 만두란 단어가 여기에서 나왔는데, '기만(欺瞞)하다'에서 만(瞞)의 음을 딴 만(饅)과 머리 두(頭)를 합친 글자다. 이것이 만두의 시초다.

한국에는 고려시대 중국에서 들어온 것으로 알려졌다. 처음에는 술을 넣고 발효한 찰빵과 모습이 비슷했다. 만두피는 원래 메밀가루로 만들었으나, 1800년대 이후 밀가루가 가장 많이 사용되고 있다.

그러나 밀가루가 부족하던 시절에는 생선이나 육류 등의 재료를 넓게 펼쳐서 소를 넣고 아몰린 것은 전부 만두로 통했다.

만두의 종류는 피의 재료나 모양, 삶는 방법에 따라 제각각이다. 익히는 방법에 따라 찜만두·군만두·물만두·만둣국 등으로 나뉘고, 모양에 따라 귀만두·둥근만두·미만두·병시(餅匙)·석류탕 등으로 나누어진다. 이중 미만두는 해삼의 생김새처럼 주름을 잡아 만든 데서 생긴 이름이다. 병시는 숟가락 모양을 닮은 데서, 석류탕은 석류처럼 생긴 데서 붙은 이름이다. 모두 임금님이 드시던 음식이었다.

만두의 인기는 식지 않고 있다. 1조 원대의 냉동 가정 간편식(HMR) 시장에서 냉동 만두 시장 규모는 절반 정도인 5,000억 원대에 달한다. 관련 업체들은 시장을 진화시킬 신제품들을 지속 선보이며 소비자들과 만나고 있다. 🍥



대한민국 만두전도



강원도 감자만두

일명 '막거리만두'라고도 불린다. 막거리는 '막갈이'로 감자를 거칠게 갈아서 만들었다는 의미란다. 밀가루로 만든 만두피 대신 감자 전분을 이용한 만두피를 사용하는 게 가장 큰 특징이다. 만두소는 돼지고기와 부추로 간단하게 사용한다.



대구 납작만두

당면과 부추로 속을 채운 납작한 모양의 만두로 대구 서문시장이나 고통시장에 가면 흔히 볼 수 있다. 일반 만두에 비해 내용물이 적고, 전처럼 납작한 모양을 하고 있다. 1960~1970년대엔 주머니 사정이 어려운 사람들에게 주식 대용의 음식이었다.



서울식 만두

서울식 만두는 경단 정도의 작은 크기로 얇은 피와 습습한 맛이 특징이다. 한 입에 꼭 들어갈 정도로 작고 예쁘다. 돼지고기와 소고기를 섞어 소를 만들고 반죽을 작게 떼어 둥글린 뒤 빚으면 완성이다.



충청도 오색만두

충청도 지역에서 먹는 오색만두는 김치, 두부, 소고기, 당면을 넣은 소를, 차지(노랑), 지초(분홍), 도토리(갈색), 부추(초록색) 등 천연 색소즙을 넣고 반죽한 만두피에 넣어 만든 만두이다. 알록달록한 색으로 식욕을 자극한다.