

만두 考

金光彦*

차 례

- | | |
|------------------|------------------------|
| I. 중앙아시아와 몽골의 만두 | 다. 만두 |
| II. 중국의 만두 | 라. 편수 |
| III. 한국의 만두 | 마. 기타(석류탕, 조약, 필라, 박박) |
| 가. 이름 | IV. 맺음말 |
| 나. 상화(霜花) | |

I. 중앙아시아와 몽골의 만두

30여년 전만 하더라도 서울 거리의 겨울밤 정취는 리어카에 카바이드 램프를 밝히고 옛이나 밤, 고구마 따위를 구워 팔던 장수들로 하여 더욱 무르익었다. 초겨울에 다투어 나타났다가 이른 봄 무렵 소리없이 사라지는 이들의 리어카를 따라 겨울도 오가는듯 싶었다. 나는 통째로 구은 고구마보다 동치미처럼 옆으로 썰어 소금을 뿌려 가며 익힌 것을 더 좋아하였지만 어느 것이나 서너번 밖에 맛보지 못하였다.

이에 비해 서울 뒷골목의 밤 風情을 한껏 풍겨준 것은 메밀묵이나 도토리묵, 찹쌀떡, 만두 따위를 팔러 다니는 장수들의 외침이었다. 주로 고학생이던 그들은 긴 작대기 양쪽에 유리 상자를 걸고 어깨에 멘채 골목을 누비며 다녔다. 추위가 워낙 칼날처럼 매서워서 외침조차 어둠 속에서 그대로 얼어붙는 것 같았다. ‘참싸알떡이나 메밀무욱 사려어’도 그럴듯 하였지만 ‘만주나 호야 호야’ 소리에 내 마음은 더욱 끌렸다(만주는 만두의 왜말이고 호야 호야도 김이 오르는 모양을 나타낸 일본말이다). 그러나 나는 이 ‘만주’를 끝내 한 번도 사먹지 못하였다.

이처럼 만두와는 인연(?)이 멀었던 나는 1990년과 그 이듬해에 중국은 물론 몽골과 중앙아시아의 만두를 맛보는 행운을 누릴 수 있었다.

중앙아시아의 만두는 옛 소련 연방의 하나였던 우즈베크 공화국 수도 타슈켄트 교외의 교포 식당에서 들었다. 만두와 냉면을 전문으로 하는 집이었다. 어울리지 않을 듯 싶은 두 가지 음식을 같이 파는 까닭을 물으니 이곳에서는 이들을 함께 먹는다는 것이었다. 냉면만으로는 배가 차지 않아서 만두를 곁들이는지, 만두가 으뜸이고 냉면은 맛보기인지, 두 가지 음식의 비중이 같은 것인지 확인하지 못하였다. 이러한 점은 평안도 사람들이 만두국과 함께 밥을 드는 것과 비슷한 셈이다.

* 인하대 박물관장

한 사람 앞에 세 개씩 찢만두가 먼저 나왔다. 나는 두 개 밖에 먹을 수 없었다. 그나마도 한 개는 이 집을 소개해준 교포의 권유를 물리치기 어려워 억지로 삼킨 셈이었다. 무엇보다 크기가 주먹만한 데다가 소의 대부분이 양고기 다진 것이어서 한 입 베어물자 미끈거리는 기름기에 질려버리고 말았던 것이다. 맛은 커녕 시장끼조차 달아나 버린 느낌이었다. 뒤이어 나온 냉면 국물도 기름이 잔뜩 떠들어서 산뜻하고 담백한 맛을 기대했던 희망은 무너지고 말았다. 이 집 뿐만 아니라 다른 곳, 예컨대 사마르칸트나 브하라의 카자흐 사람 식당 만두도 마찬가지였다. 지금 생각해보면 음식 맛 자체보다도 그 때가 섭씨 40도에 이르는 한여름이었던 것도 한 원인으로 생각된다. 다른 계절의 만두 맛은 또 다를 터이고 혹한이 들이닥치는 중앙아시아에서는 오히려 기름진 만두가 입에 맞을 것임에 틀림없다.

몽골 사람들의 만두 먹는 방법은 중앙아시아 지역과 달랐다. 비슷하거나 그보다 조금 더 큰 만두의 양 귀를 두손으로 쥐고 가운데 부리를 이로 헐어서 안의 국물을 빨아 마신 다음에 입에 넣는 것이었다. 소는 오직 양고기뿐이어서 기름진 느낌은 더욱 짙었다(몽골에서는 여름일지라도 낮밤의 기온 차가 심해서 냄새가 자라지 못하는 데다가 한 해에도 서너 차례씩 집짐승과 더불어 물과 풀을 따라 옮겨 다녀야 하므로 이를 가꿀 틈조차 없다). 몽골에서는 이것을 브즈라 하며, 소를 쓰지 않고 밀가루를 반죽해서 부풀려 찢 것을 만트라라고 따로 부른다.

이 두 가지 이름은 중국에서 들어온 것으로 생각된다. 중국에서는 일반적으로 소를 넣지 않은 것을 만토우(饅頭)라 하고 소가 든 것은 보오즈(包子, 飽子)라 하기 때문이다.

II. 중국의 만두

내가 다녀본 중국 서북부의 신강성 위글자치구와 북부의 몽골자치구 그리고 사천성, 운남성, 귀주성 일대의 서남부 및 광둥성을 중심한 남부 지역 호텔의 아침 식탁에는 쌀을 밑절개 끓인 죽과 소를 넣지 않고 부풀려 찢 만두가 나왔다. 이밖에 채소 볶음 따위를 곁들이기도 하지만, 이것은 외국인을 위한 것이고 중국 사람들은 죽과 만두만으로 아침을 때운다. 몽골 자치구의 구도(區都)인 호와호트의 박물관 직원들이 우리네 알미늄 도시락과 똑같이 만든 그릇에 만두 두 개를 담아와서 점심으로 드는 것을 보기도 하였다. 실제로 나도 점심을 만두로 대신한 적이 있다. 이 도시 교외의 농촌에서 농기구를 조사하던 중 점심 때가 되어 한 농가에서 식사를 하게 되었는데 조금 검은 빛깔(밀을 덜 쪄었기 때문이다)의 만두 두 개와 달걀 부침개가 나왔다. 주인은 나를 위해서 달걀을 특별히 마련하였고 자신들은 빵만을 먹는다고 하며 빙그레 웃었다.

중국에서는 곳에 따라 오늘날의 고기만두처럼 소를 쓴 것을 만두라고도 하였다. 송나라 때 문헌인 연익화모록(燕翼華謀錄)에 ‘…包子の 別名은 만두로서 소가 있는 것도 있고 없는 것도 있다’는 내용이 보이며 원나라 초기에 나온 거가필용(居家必用)에도 ‘만두는 밀가루를 부풀려서 고기나 채소를 넣고 둥글게 빚어 시루에서 쪄 낸 것’이라 하였다. 그리고 최근에 나온 중국

풍속사전¹⁾에서도 ‘본디 만두에는 소를 쓰지만, 현재 북방에서는…소가 없는 것을 만토우(饅頭), 소가 든 것은 바오즈(包子, 飽子)라 한다. 그러나 소주(蘇州) 지방에서는 소가 들었거나 들어 있지 않거나 모두 만토우라 한다’는 설명을 붙였다.

그러면 만토우와 바오즈 가운데 어느 것이 먼저 나왔을까.

만두의 기원에 대해 처음 언급한 문헌은 3세기 후반(晉)에 속석(束皙)이 쓴 병부(餅賦)로서 ‘만두(曼頭)는 무후(武侯) 제갈공명에서 비롯되었다’고 하였다. 그러나 만두의 기원에 대한 자세한 설명은 송나라 때 고승(高承, 1078~1185)이 지은 사물기원(事物紀原)에 실려 있다.

다음은 그 내용이다.²⁾

‘삼국시대 촉(蜀)의 제갈공명이 맹획(孟獲)을 치고 돌아오는 길에 여수(瀘水)에서 큰 풍랑을 만났다. 종자(從者)가 만지(蠻地)의 풍속에 따라 수신(水神)에게 사람 머리를 바치면 물이 가라앉을 것이라 하였다. 이에 공명은 싸움에 이기고 돌아가는 중에 한 사람이라도 더 죽일 수는 없는 일이라 여기고 양과 돼지고기를 밀가루 반죽에 싸서 사람 머리처럼 빚어 대신 바쳤으며 만두(饅頭)라는 이름은 이에서 비롯되었다.’

이밖에 명나라때 나온 망수유고(亡修類稿)에는 ‘본디 만인의 목을 본딴 것이어서 만두(蠻頭)라 하였으나 뒤에 만(蠻)과 만(饅)의 소리가 같아서 만두(饅頭)가 되었다’고 하였다.

이러한 설명에 대한 신빙성 여부는 어떻든지 간에(아마도 거의 없을 터이지만) 중국에서는 만두를 적어도 3세기 이전부터 즐겨 왔으며 고기 소를 넣은 것을 당시에 만두라 불렀다는 사실에 주목할 필요가 있다. 이 설명으로 미루어 보오즈(包, 飽)보다 만토우(饅頭)라는 이름이 먼저 나온 것을 알 수 있기 때문이다. 앞에서 든 사전의 내용대로 본디 소가 든 것이 만두였음에도 어찌서 중국 북부 지방에서는 소가 없는 것을 만토우라 하고 소가 든 것을 보오즈라 부르게 되었는지 매우 궁금한 일이다. 중부일대에서 소의 유무에 관계없이 모두 만토우라 한다는 것으로 미루어 북부지방에서 이를 구별하기 위해 보오즈라는 말을 쓰기 시작한 것은 아닐까? 그리고 이러한 점에서 보면 몽골의 명칭은 중국 북부를 통해 들어간 것이 분명하다.

중국 사람들은 비교적 오래 전부터 만두를 즐겨 왔을 뿐 아니라 천부적인 입맛을 발휘하여 이를 만드는 방법도 여러가지로 생각해 내었다. 앞의 두 가지 외에도 기름에 지지거나(煎餃子), 삶거나(水餃子), 찌거나(蒸餃子) 심지어 우리네 만두국처럼 국물에 끓이는(餛飩) 방법까지 개발한 것이다. 이러한 방법은 우리에게도 들어와 오늘날 즐겨 먹기에 이르렀다. 그런데 군만두란 본디 한 번 찐 것을 철판에 올려놓고 뚜껑을 덮어 익힌 것으로서 바닥만 구워져서 겹겹이 타고 위는 흰빛이 그대로 남게 마련인데 오늘날에는 빨리 익히려고 기름에 튀기고 만다. 따라서 이것은 군만두가 아니라 튀김만두로 불려야 옳은 일이다. 우리네 만두국처럼 국물에 끓인 것은 완탕(餛飩)이라 하는데 서울 세종문화회관 뒤에도 전문점이 있었다. 우리네 오백원짜리 동전만한 크기의 작은 만두를 간을 맞춘 국물과 함께 내는 것으로서 양이 워낙 적어 한 그릇 가지고는 턱없이

1) 中國風俗辭典 饅頭條, 1990, 上海辭書出版社

2) 李盛雨, 1985, 韓國料理文化史, 敎文社, 168쪽에서 재인용

모자랐다.

III. 한국의 만두

가. 이름

우리는 이제까지 만두가 들어온 시기를 고려시대로 보아왔으며 그 근거로 고려 충열왕 5년(1279)에 불린 쌍화점(雙花店) 노래를 들었다. 그러나 이것은 문헌에 나타난 기사를 기준으로 삼은 것에 지나지 않으며 따라서 그 시기는 삼국시대에까지 올라갈 가능성이 높다.

옛 문헌을 뒤져보면 만두를 가리키는 이름은 한 두 가지가 아니며 이들이 어떤 먹거리인지 밝혀지지 않거나 잘못 알려진 것도 있다.

먼저 만두에 관계된 음식 이름에 어떤 것이 있으며 이들은 시대의 흐름에 따라 어떻게 바뀌어 왔는지 살펴 보기로 한다. 표 1은 만두류의 음식 이름을 실은 문헌 가운데 이와같은 변화를 짐작할 만한 것을 뽑아 꾸민 것이다.

표 1

책 이 름	나온 해	내 용	비 고
고 려 사	1279년 기사	쌍화(雙花)	상 화
고 려 사	1343년 기사	饅頭	
훈 몽 자 회	1527년	만두(餛 만두 혼, 飩 만두 둔)	
〃	〃	상화만(饅), 상화두(頭)	
〃	〃	박박(鮑鮑)	
李 滉	16세기 중반	霜花	
규 곤 시 의 방	1670년	만두	
〃	〃	상화	
〃	〃	餅匙	편 수
〃	〃	석류탕	만두국
박 통 사 언 해	1677년	상화(饅頭)	
역 어 유 해	1690년	상화깁	만두국
〃	〃	변시(匾食)	편 수
주 방 문	17세기 말	霜花	
진 연 의 কে	1719년	餅匙	
노 절 대 언 해	17세기 후반	상화(饅頭)	
동 문 유 해	1748년	상화(饅頭)	
〃	〃	조약(餃食)	편 수
한 한 청 문 감	1779년	조약(餃子)	
〃	〃	변시(匾食), 餛飩 적은 변시	
규 합 총 서	1815년경	변씨만두	

옹 회 잡 지	19세기 초	卍氏饅頭	
〃	19세기 초	필라(鱠鱸)	
동 국 세 시 기	1849년	상화(霜花)	
농가십이월속시	1861년	만두(饅頭)	
육 전 조 례	1867년	상화(床花)	
명 물 기 략	1870년	匾食, 편식, 편수	
시 의 전 서	19세기 말	片水	편 수

이 표를 보면 만두류의 음식은 쌍화를 시작으로, 상화, 만두, 편식, 석류탕, 조약, 필라, 편수 등 여러가지로 적혔으며 이들은 적어도 19세기 말까지 고루 쓰여왔음을 알 수 있다. 이들을 상화, 만두, 편수 기타로 묶어서 우리에게 들어온 시기, 음식 내용, 변천 과정 따위를 살펴 보기로 한다.

나. 상화

표 2

책 이 름	나 온 해	내 용
고 려 노 래	1279년	쌍화(雙花)
훈 몽 자 회	1527년	상화
〃	〃	상화 만(饅), 상화 두(頭)
李 滉	16세기 중반	霜花
규 곤 시 의 방	1670년	상화
박 통 사 언 해	1677년	상화
역 어 유 해	1690년	상화깅
주 방 문	17세기 말	霜花
노 걸 대 언 해	17세기 후반	상화(饅頭)
동 문 유 해	1748년	상화(饅頭)
동 국 세 시 기	1849년	상화(霜花)
육 전 조 례	1867년	상화(床花)

표 2를 보면 상화라는 이름은 고려 노래에 첫 등장한 이래 19세기 말까지 두루 쓰여 왔음에도 20세기를 전후한 무렵에 사라지고 말았다. 관계 학자들은 음식 자체도 이 시기에 없어진 것으로 보고 있으나 이름만 바뀌었을 뿐 음식은 그대로 남았거나 내용이 조금 달라진 것이 아닌가 생각된다. 사람의 입맛이 쉽게 바뀌지 않듯이 음식도 갑자기 없어지지 않을 것이기 때문이다. 그것은 어쨌든 상화라는 이름 자체가 없어진 것만도 아쉬운 일이라 하겠다.

상화의 존재를 처음 알려준 고려 노래 이름은 쌍화점(雙花店)으로서 이것은 충렬왕 5년(1279), 승지였던 오잠(吳潛)이 지은 것이다. 세 도막으로 이루어진 이 노래의 첫 대목은 ‘내가 상화집에 상화를 사러 갔더니 회회아비가 내 손목을 잡았어요...’로 시작되며 이를 들은 말팔량이 ‘나도

그 상화집에 가서 회회아비에게 손목을 잡혀 보았으면 좋겠다'고 오히려 부러워 하자 '그것은 어떻게 그 상화집처럼 음란한 곳은 없더라'고 타이르는 것으로 끝난다.

상화집 주인 회회(回回)아비는 누구인가. 회회는 위그루(Uighur)족의 한자 이름이다. 이들은 현재 중국 서북부인 신강 위그루자치구(540만)와 중앙아시아 우즈베크공화국 및 길키즈공화국(23만) 일대에서 살고 있다. 13세기 무렵 세계 역사상 최대의 제국을 세웠던 몽골은 이들(色目人)을 앞 세워 정복 국가를 통치하였다. 몽골의 고려 압제가 시작되면서 이들도 들어와 갖은 횡포를 부려서 정부는 정부대로 골머리를 앓고 백성은 백성대로 짓눌려 지낼 수 밖에 없었다. 이 노래가 비록 이상 성격자인 충열왕을 위해서 지은 것이라하나 고려 처녀가 저들의 상화가게에서 욕을 당한 일은 드물지 않았을 것으로 생각된다. 우리는 이 노래를 통해서 당시에 위그루 사람이 경영하는 상화가게가 있었고 일반인들이 이를 즐겨 사먹은 사실을 알 수 있다. 또한 고려 사람의 상화가게도 없지 않았을 것이다.

이 노래를 처음 한자로 번역 소개한 고려사 악지(권 제25 樂二)에는 네 도막으로 구성된 노래 가운데 둘째 마디의 첫 글자를 따서 이름을 '삼장(三藏)'이라고 적었다. 그러나 고려 말에서 조선 중기 사이에 나온 악장(樂章)과 가사(歌詞)의 노랫말을 모아 놓은 고가사집인 악장가사(樂章歌詞)에서는 노래의 첫 마디의 첫글자를 따서 '쌍화점(雙花店)'으로 고쳐 놓았으며 이것이 다시 상화(霜花)로 바뀐 것은 이황(李滉, 1501~1570)에 의해서이다. 그는 서어부가후(書漁父歌後, 退溪集 卷四十三)에서 밀양의 박준(朴俊)이라는 사람이 여러 노래를 가리지 않고 한 책에 모으는 가운데 '상화점을 비롯한 여러 곡을 포함시켰다(霜花店諸曲混在其中)'고 적은 것이다.

그가 쌍화(雙花)를 상화(霜花)로 바꾼 까닭을 분명히 알 수 없으나 아마도 상화가 당시의 이름에 더 가까웠기 때문이 아닌가 생각된다. 이 노래의 내용이 지나치게 음란하다(男女相悅之詞)고 지목되어 조선조 사람들에게 버림을 받았던 사실은 우리가 이미 잘 알고 있는 터이다.

상화는 어떤 음식인가.

이제까지의 많은 학자들은 상화를 만두로 보았고 국문학계에서도 이 노래를 만두가게 노래로 보는 데에 주저하지 않았다. 이성우가 상화는 만두와 다른 음식이라는 견해를 내었으나³⁾ 아직도 굳어진 통설은 고쳐지지 않고 있다.

이와같은 잘못은 16세기 초에 나온 훈몽자회에서 饅을 '상화 만', 頭를 '상화 두'로 새긴 데에서 비롯되었다. 이 뒤의 사람들은 이것만을 믿고 상화를 만두로 여겨왔던 것이다. 그러나 훈몽자회의 저자인 최세진 자신도 상화가 무엇인지 바로 알고 있었던 것은 아니다. 그는 같은 책에서 혼둔(餛飩)을 만두라하고 변시는 혼둔이라 하는 등 갈피를 잡지 못하였다. 다만 이 책에 상화, 만두, 혼둔 세 가지가 함께 오른 것으로 미루어 저자가 이들이 같은 유식이 아니라는 사실만은 알고 있었으며 상화를 만두라한 것은 비슷한 것을 대비시킨 것에 지나지 않는다는 추측이

3) 앞 책, 169쪽

불가능한 것은 아니다. 훈몽자회에 비하면 60여 년전에 상화와 만두를 구별해서 적은 고려사의 기사가 더 정확한 셈이다.

상화, 만두, 변시가 서로 다른 음식이라는 사실은 앞의 훈몽자회 외에 규곤시의방(閩壺是議方)이나 역어유해(譯語類解)를 보아도 분명하다. 앞 책에서는 만두와 상화의 만드는 법을 따로 설명하는 외에 병시(餅匙)도 다루었으며 뒤의 책에도 상화국과 변시의 이름이 보인다. 만약 이들이 같은 먹거리였다면 따로 설명할 까닭이 없는 것이다.

상화 만드는 법을 처음 소개한 규곤시의방의 내용은 대략 다음과 같다⁴⁾.

‘잘 여문 밀을 보러 대끼듯이 쪼어 까불어 버리고…멍석에 넣어 알맞게 말려서 다시 두 번 정도 쪼어 에레미로 곱 가루를 쳐 버리고…깨끗한 쌀 한 줌을 물을 많이 붓고 난없이 끓인다. 기울 석되를…죽 끓인 것에 피부어서 막대로 저어, 건 콩죽처럼 쑤어서 차게 식혀둔다.(밀가루를 부풀리는 과정이 이어진다. … 필자)

소는 오이나 박을 화채처럼 가늘게 채 썰고, 무는 삶고, 석이, 표고, 참버섯을 가늘게 찢어 단간장 기름에 볶아 백자와 후추가루로 양념하여 반죽한 것을 부풀게 찐다.

상화소는 여름 바쁠 때에는 볶은 팔을 죽 쑤는 것처럼 삶아 뭇개어 숯불에 소탕을 놓고 볶아 팔이 마르거든 쪼은 뒤 체로 쳐서 청밀에 눅게 말아 넣으면 여러 날이 지나도 쉬지 않는데 거피한 팔을 그대로 쓰면 이튿날이면 소가 쉬어 버린다.

찜 때는……마른 장작을 술 밑에 가득 넣어 불을 급히 때어 다 타면 거두어 놓고 다시 태운 다음 꺼내면 잘 익어서 알맞다. 불을 뜨겁게 넣으면 끈끈하게 익고 너무 오래 찜면 누렇게 된다’

이 글의 앞 부분은 밀가루에 누룩과 술을 섞어 부풀리는 방법을, 그리고 뒷 부분은 소를 만들고 이를 시루에 찌는 과정을 설명한 것으로서 상화 만드는 방법을 구체적으로 적었다.

앞 책과 비슷한 시기(17세기 말)에 나온 주방문(酒方文)에도 霜花를 만드는 방법이 실려 있다.

‘백미로 죽을 쑤어 식힌 뒤 누룩을…섞어서 따뜻한 데에 둔다. 이튿만에 또 백미로 죽을 쑤되 밀술 두 되에 쌀 오홑의 비율로 한다……밀가루를 곱게 쳐서 알맞게 반죽해 놓았다가 부풀어 일면 시루에 증편처럼 찐다. 소로는 팔이나 콩가루에 꿀을 섞어 쓰고 또 채소를 넣어도 좋다…’

19세기 초에 나온 규합총서(閩合叢書)의 내용은 다음과 같다.

‘밀가루를 체에 쳐서 밀기울 죽에 누룩을 버무려…열 두 시간쯤 두면 별집처럼 부풀며 꿀팔 소를 만들어 속에 넣고 빻어 더운 방에 잠시 둔 뒤…’

앞의 세 책 내용을 간추려 보면 상화는 밀가루를 술이나 누룩을 섞어 부풀린 다음 꿀에 쟀 팔을 소로 넣어 찜 음식으로 현재의 찜빵과 같은 것이다. 꿀이 귀한 오늘날에는 팔에 꿀을 버무리는 대신 설탕을 쓰는 점이 다를 뿐이다. 앞에서 든 규곤시의방에서 상화의 소로 오이, 호박, 석이, 표고, 참버섯 따위를 단 간장 기름에 볶고 잣과 후추가루 양념을 한다는 내용이 있어 다소 혼동을 일으키기는 하지만 여름철에는 팔을 소로 쪄다 하였고 이 뒤에 나온 책들도 팔을 넣는다고 하였으므로 상화는 역시 오늘날의 만두와는 다른 음식임이 분명하다.

4) 황혜성, 1980, 閩壺是議方 해설본, 韓國印書出版社(비매품)

상화는 이름과 함께 음식 자체도 사라지고 말았다. 오늘날에는 소를 넣지 않은 것이나 고기나 팔을 넣은 것이나 모두 전빵이라 부르는데(고기만두라는 이름이 없지는 않지만) 이것이 상화의 대를 이은 것인지 이와 관계없이 중국이나 일본에서 들어온 왜래 음식인지 잘라 말하기 어렵다.

한편 16세기 말과 17세기 중엽에 나온 문헌에는 상화떡(霜花餅)이라는 이름이 보인다. 고상안(高尚顔, 1553~1623)이 쓴 태촌집(泰村集 卷3, 雜著)의 다음 내용이 그것이다.

‘한가위에 햅쌀로 친신을 하되 벼가 미쳐 익지 않았을 때에는 상화떡으로 대신한다(中元薦新稻米未及得稻則用霜花餅)’

이 내용으로 미루어 상화떡이 당시에는 조상님께 바치는 음식으로 쓰일만큼 큰 비중을 차지했던 사실을 알 수 있으나 이것이 앞에서 설명한 상화와 어떻게 다른지 궁금한 일이다. 상화떡은 해행총재(海行摠載) 가운데 조경이 남긴 동사록(東槎錄) 인조 21년(1643) 5월조에 ‘대마도 부중에 머무를 때 상화떡 세 함을 보내왔다(對馬島留府中送霜花餅三盞)’고 하였고 남용익이 남긴 부상록 1677년 8월조와 10월조에도 이에 관한 내용이 실려 있다. 이밖에 홍우재가 남긴 동사록 1682년 7월조에 ‘비전태수가 수행 왜인을 시켜 보내온 여러가지 선물 가운데 상화밀병(霜花糰餅)은 가지 가지가 맛이 좋았다(備前太守使護倭…霜花糰餅色色有味)’고 하였다.

대마도 사람들이 상화를 바쳤다는 이 책의 기사는 매우 흥미롭다. 1719년에 신유한이 일본에 다녀와 남긴 해유록(海遊錄)에도 ‘일본에도 饅頭가 있는데 그것은 우리네 상화떡과 같으며 겉은 희고 안은 검으며 맛은 달다’고 적었다. ‘안이 검은 것’은 꿀이나 설탕을 넣었기 때문으로, 이러한 점에서도 우리네 상화 그대로이다. 다만 이 음식을 일본에서 만두라 하는 점은 우리와 대조적이다. 해행총재를 쓴 이는 일본의 만두를 우리 이름인 상화로 바꾸어 적은 것이다.

일본 만두는 1341년 중국사람 임정인(林淨仁)이 전하였다. 일본민속학사전⁵⁾에는 ‘…16세기 말 설탕이 보급되어 이것을 소로 쓴 사탕만두(砂糖饅頭)가 나오기까지는 야채나 콩을 넣어서 짭짤한 맛이 났다. 17세기 중엽에 쌀만두(米饅頭), 19세기 초에 메밀만두(蕎麥饅頭)와 마만두(薯蕷)를 만들어 먹게 되었으나 이러한 것은 고급품이었다. 전통적인 제법은 감주(甘酒) 덥힌 것에 밀가루를 섞고 이에 소를 넣어 빻아서 배로(焙爐, 製茶用 건조기)를 이용해서 덥힌 다음 찜통에 찐다. 이것은 현재 사가만주라 불린다’고 하였다.

이 기사 가운데의 쌀만두라는 것은 밀가루나 메밀가루 대신 쌀가루로 빻은 만두로서 앞 문헌에 나온 상화떡은 이것을 가리키는 것으로 생각된다. 따라서 고상안이 벼가 미쳐 익지 않았을 때에 상화떡으로 대신한다고 적은 것도 묵은쌀로 상화를 빻어 바친다는 뜻으로 해석하는 것이 자연스럽다.

일본에는 만두의 신을 모시는 신사(神社)가 있다. 나라(奈良)시 변화가에 자리한 한국신사(漢國神社)가 그곳으로 해마다 전국의 제과업자들이 모여서 제사를 지낸다. 만두신을 제과업자들이 받드는 것으로 미루어 일본 사람들이 만두를 과자의 한가지로 여기는 사실을 알 수 있다.

5) 日本民俗學辭典 1972. 饅頭條, 弘文堂



사진. 만두신을 모신 나라시의 神社

1849년에 나온 동국세시기(東國歲時記)에도 이에 관한 기사가 있다. 저자(홍석모)는 상화떡을 유월 유두의 별식으로 들면서 ‘밀가루를 반죽하여 콩이나 깨에 꿀을 섞은 소를 싸서 찐 것을 상화병(霜花餅)이라 한다’고 적었다. 따라서 이 무렵에는 밀가루를 써서 만든 것도 상화떡이라 불렀던 모양이다. 소의 내용은 앞에서 든 여러 책과 같다.

조선조 말(1867년)에 나온 육전조례에 ‘상화는 그 모양과 맛이 중국 사람들 입에 맞아서 중국 사신들을 대접하는데 썼다’는 내용이 실려 있다. 이것은 상화에 대한 마지막 기록이다.

1932년에 일본 사람(北川左人)이 낸 조선고유색사전(朝鮮固有色彩辭典)에 ‘밀가루 반죽을 부풀려 팔이나 깨를 넣고 꿀을 섞어 찐 것으로 여름철에 먹는다’는 상화떡(霜火餅) 설명이 있으나 당시에 이 음식을 일반에서 즐겨 먹었는지는 알 수 없다.

한편, 제주도의 상외떡이 상화의 자취인듯 하여 한가닥의 위안을 주기는 한다. 상외떡은 밀이나 보리가루를 술을 넣어 반죽하여 아랫목에 두었다가 부풀어 올랐을 때 조금씩 떼어 소를 넣고 찐 오늘날의 찐빵 비슷한 음식이다. 팔이나 녹두를 소로 쓰기도 하지만 워낙 귀물이어서 흔히는 버깨지로 대신한다. 버깨지는 아무데서나 잘 자라는 까닭에 처음 간 밭이나 묵정밭 또는 자투리 땅 등에 심으며 열매는 팔이나 녹두처럼 삶아 짓찜어서 상외떡의 소로 넣는다. 줄기는 베어 말렸다가 집집승의 먹이나 거름으로 쓴다. 상외떡은 장례 때 등 많은 손님을 대접하기 위해 만들며 이에 참석하는 사람들이 선물을 하는 경우도 있다.

1870년 경에 황필수(黃必秀)가 낸 명물기략(名物紀略)에 ‘霜花餅’을 ‘상화병’이라 새긴 다음 ‘뒤에 상애떡이 되었으며 발효시킨 것으로, 소를 넣지 않은 것’이라 덧붙였다. 따라서 음식 자체는 조금 달라졌다고 하더라도 제주도의 상애떡은 육지의 상화떡이 바뀌어 된 것이라 보아도 좋을 것이다.

이제까지 살펴 본대로 상화는 만두와는 전혀 다른 음식이다. 따라서 고려 가사의 쌍화를 만두로 해석하는 것은 잘못이다. 상화는 어디까지나 상화일 따름이다. 악장가사에 실린 노래 원문에는 雙花를 상화로 새겼는데 오늘날에도 중국 사람들은 ‘수양후아’로 읽는다. 이 노래에 회회아비가 업혀 들어서 상화가 몽골에서 들어온 곳으로 보는 이가 있으나 이것도 중국에서 들어왔을 가능성이 높다.

다. 만두

표 3

책 이 름	나 온 해	내 용
고 려 사	1343년 기사	饅頭
훈 몽 자 회	1527년	만두(餛 만두 혼, 餹 만두 둔)
규 곤 시 의 방	1670년	만두
박 통 사 언 해	1677년	饅頭
노 길 대 언 해	17세기 후반	饅頭
동 문 유 해	1748년	饅頭
농가십이월속시	1861년	만두

만두라는 이름은 14세기 중기 고려사에 처음 오른 이래 오늘날까지 쓰이고 있으며 표 1에 나타난 여러 이름의 대표격이 되었다. 현재는 오직 만두라는 이름만 남았을 뿐이다.

만두가 처음 등장한 고려사(충혜왕 4년 10월조)의 기사는 다음과 같다.

‘어떤 사람이 궁궐 부엌에 들어가 만두를 먹었는데 이 사실을 안 왕이 노한 나머지 도둑으로 몰아 죽였다(有人入內廚取饅頭王怒以爲盜即命殺之)’

만두 몇 개에 목숨을 잃은 사람도 가 없지만, 충혜왕 자신도 만두를 어지간히 즐겼던 모양이다. 이 시기에는 대궐 뿐 아니라 일반에서도 만두를 많이 먹었을 것이다.

만두 만드는 방법을 설명한 최초의 문헌도 규곤시의방이다.

‘모밀가루를…덜어 풀을 쭈뼉…의이죽처럼 만들어 그 풀에 녹직하게 반죽해서 고욤만큼씩 떼어 빚는다. …소는 무를 푹 삶아서 덩어리 없이 으깨고 핑(生雉)의 연한 살을 다져 간장 기름에 볶아 백자(柏子)와 후추(胡椒), 천초(川椒) 가루를 양념하여 넣는다.

삶을 때 새옹에 착착 넣어 한 분께서 잡술 정도로 삶아 초간장에 생강즙하여 잡수시도록 한다. 생치 없거든 황육(黃肉)의 힘 줄 없는 살을 간장과 기름에 볶아서 다져서 넣어도 좋다….’

소(素) 만두는 무를 앞에서와 같이 삶아 표고, 송이 석이 버섯을 잘게 다져서 기름 두른 냄비에 백자(柏子)와 함께 간장에 볶아 넣어도 좋다. 밀로도 상화가루(제일 고운 밀가루)를 만들어 메밀만두 소처럼 장만하여 초간장과 생강즙을 타면 좋다. 양념에 마늘을 쓰면 냄새가 나므로 생강만 못하다’

이 글의 내용은 곰살맞기 그지없거니와 그 위에 꿩고기를 소로 넣은 만두와 채소로만 소를 쓴 만두 그리고 메밀가루 대신 밀가루를 써서 만두를 빚는 법에 이르기까지 매우 소상하게 늘어놓았다.

이것으로 미루어 17세기 후기의 만두는 소를 넣지 않고 쥘 북중국식이 아니라 오늘날처럼 소를 넣은 만두임을 알 수 있다. 이 이전의 만두가 과연 어떤 것이었는지 현재로서 짐작조차 할 길이 없음이 유감이나 훈몽자회나 고려사에 나타난 만두 또한 소를 넣었을 것으로 생각된다. 따라서 소를 넣지 않은 중국식 만두가 어느 시기에 소를 쓴 만두로 바뀐 것인지 아니면 중국에서

전래된 당시 소를 넣은 만두가 들어왔던 것인지 의문이다.

만두를 함경남북도와 평안도 일대 그리고 강원도 북부에서는 중국음 그대로 만투라고 불렀다. 함경남도의 경우 강원도와 경계를 이루는 신고산과 안변에서 북상하여 원산, 문천, 함흥, 오로, 신흥, 흥원, 북청, 풍산 등지로서 주로 동남 해안 일대이며 내륙 산간으로는 풍산이 포함될 뿐이다.

함경북도는 청진, 부령, 웅기, 경흥, 경원, 온성, 경성 등 동해안에서 올라가 소련과의 국경지대를 끼고 돌아서 다시 종성, 회령, 무산, 부령 등지의 산간쪽으로 내려왔지만 서쪽 산악 지대에는 분포하지 않는다.

평안북도의 분포지역은 이들과 대조적으로 신의주 부근의 용암에서 출발, 구성, 회천, 강계, 후창 등지로서 산간지대를 포함하는 북서쪽(중국 국경에 가까운)으로 편중되는 경향을 보인다.

강원도는 양양 한 곳 뿐이나 이보다 북쪽에서도 만투라는 이름을 쓸 가능성이 높다.

한편, 함경남도와 북도의 경계를 이루는 지역(함남의 이원, 성진, 갑산, 해산 및 함북의 성진, 길주, 명천)에서는 만튀라고 부르는데 이것은 물론 만투와 같은 계열인 것이다. 이밖에 만두기, 만뒤, 만디라 부르는 곳도 있으나 이들도 만투의 변형이다. 그리고 이 이름들이 바뀌어 오늘날의 만두가 된 것이다. 평북과 함남북을 제외한 나머지 지역에서도 중국에서 만두가 들어온 초기에는 만투로 불렀을 것이다.

앞에서 든 규곤시의방은 안동 장씨부인이 자기 고장에서 대대로 전해오는 여러가지 음식 만드는 법을 모아 적은 책인데 ‘만두는 주로 메밀가루로 빚었으며 이것이 없을 때 밀가루로 대용하였다’는 내용에 주목할 필요가 있다. 오늘날에는 누구나 밀가루를 쓰지만 이것은 개성지방에서 편수를 만드는 방법을 따른 것에 지나지 않으며 예전에는 서울을 비롯한 각 지방에서 메밀로만 빚는 것이 보통이었다. 메밀을 쓴 껍질은 매우 약해서 여간한 솜씨가 아니고는 빚기도 어렵거니와 먹기도 힘들었다. 자칫하면 터져서 소가 국물에 퍼지기 때문이다. 따라서 예전에는 만두 먹는 모양을 보고 예절 교육의 깊고 열음을 짐작할 정도였다.⁶⁾

만두는 빈대떡과 더불어 우리나라 북부지방의 전형적인 음식이다. 서울만하여도 설 무렵이나 조금 빚어먹을 뿐이며 중부 이남으로 내려갈 수록 점점 드물어 진다. 이에 비해 평안도에서는 김장 김치의 맛이 들기가 무섭게 만두를 빚어 한 독 가득히 담아 얼려 놓은 채 겨우내 생각날 때마다 삶아 먹는다. 이 지방의 만두가 중앙아시아나 몽골의 것처럼 어른 주먹만큼이나 큰 사실도 기억해 둘 필요가 있다. 그러나 평안도와 인접한 함경도의 만두는 이보다 작아서 배가 부르지 않고 가름한 편이다.

6) 조풍연, 1989, 서울잡학사전, 정동사, 428쪽

라. 편수

표 4

책이름	나온 해	내 용
규 곤 시 의 방	1670년	餅匙
역 어 유 해	1690년	편시(扁食)
진 연 의 কে	1719년	餅匙
한 한 청 문 감	1779년	편시(扁食), 餛飩 적은 편시
규 합 총 서	1815년 경	편씨만두
옹 회 잡 지	19세기 초	卞氏饅頭
명 물 기 략	1870년	匾食, 편식, 편수
시 의 전 서	19세기 말	片水

표 4에 따르면 편시는 19세기 말에 이르러 오늘날의 이름인 편수로 굳어졌다. 한자인 餅匙, 匾食, 扁食 따위는 편시를 한자의 음을 빌어 적은 것에 지나지 않는다. 실제로 중국 사람들이 병시(餅匙)를 ‘빙스’로, 편식(匾食)을 ‘비앤스’로 읽는 것으로 미루어 거의 틀림없다. 그리고 편시만두라는 이름은 만두가 점점 널리 퍼지면서 ‘편시’에 ‘만두’가 곁들여지고 이에 따라 ‘시’가 된소리 ‘씨’로 바뀐 것이다.

그러나 함경북도의 길주, 경성, 경원, 온성, 회령 등지에서는 아직도 이를 ‘벤세’라 하며 같은 도의 종성에서는 ‘벤세’로 읽는다. 만두의 경우에서 보았듯이 이들 지역에 옛 말이 그대로 남아 있어서 흥미롭다.

편수(편씨만두를 포함해서)를 만드는 방법에 대해 서술한 책은 여러가지가 있으나 그 내용이 조금씩 다를 뿐 아니라 이들을 서로 다른 음식으로 보는 견해도 있다. 이에 대한 설명을 붙이기로 한다.

먼저 규합총서에 실린 편씨만두 만드는 법은 다음과 같다.

‘살진 늙은 닭을 맨으로 고아 그 살을 곱게 다져 잣가루를 많이 섞고, 후추가루 기름장 맞추어 버무려 슬쩍 볶는다. 밀가루를 김체에 쳐서 반죽하여 산승 미듯 얇게 비치게 밀어 귀나게 썰어 귀로 싸고 닭 고은 물에 삶아 초장에 쓰라’

옹회잡지(饕餮雜誌)와 동국세시기(東國歲時記)에도 이에 관한 설명이 들어 있다.

‘편씨만두는 모밀가루로 만든 세모꼴 만두로서 편씨(卞氏)가 처음 만들었다.(옹회잡지).’

‘밀가루로 세모가 되게 빚은 만두를 편씨만두라 하는데 편씨가 처음 만들었기 때문에 이 이름이 생겼을 것이다(동국세시기).’

이 글을 건주어 보면 편시와 편씨만두는 한 가지 음식으로서 ‘편씨가 만들었기에’ 하는 대목은 누구인가가 꾸며낸 것이라는 점을 짐작할 수 있다.

앞에서 든 명물기략의 저자는 ‘편수’는 편시(匾食)에서 왔다면서 片水로 적었다. 편수는 세월이 지남에 따라 개성 및 황해도 남부 일대의 독특한 음식이 되었다. 이에 대한 이효지의 설명은

다음과 같다⁷⁾

‘주로 여름에 만들어 먹는 만두이며 개성지방의 향토음식이다. 겨울철 만두와 다른 점은 모양을 네모로 만들고 소도 쇠고기에 오이, 호박, 버섯, 달걀지단, 실백 등을 섞어서 담백하게 만드는 점이다. 삶아내어 국물없이 초간장에 찍어먹거나 양지머리 삶은 물을 식혀서 차게하여 띄워 먹는다….’

앞의 두 글에서는 모양이 세모라 하였으나 이 글에는 네모로 되어 혼동의 여지가 있으나 이는 표현상의 차이에 지나지 않는다. 만두를 위에서 내려다 보면 네모지만 이를 옆에서 보면 세모이기 때문이다. 세모라는 표현은 만두의 윗부분을 모아서 합친 모양을 이룬 것이다.

편수를 밀가루로 만든다는 동국세시기의 내용은 매우 정확하다. 앞에서 설명한대로 서울에서는 메밀가루를 썼다. 또 이것을 여름철에 차게 식힌 국물에 띄워먹는다는 등의 설명이 있는 점으로 미루어 개성지방에서 이루어진 독특한 풍속으로 생각된다.

병시(餅匙)에 대해 강인희는 ‘궁중에서 만두에 주름을 잡지 않고 반달 모양으로 빗어 장국에 끓인 것’이라 하였으나⁸⁾, 윤서석은 ‘밀가루에 달걀을 잘 개어 물과 섞어서 반죽을 하여 껍질로 하고 쇠고기, 돼지갈비살, 꿩고기, 숙주, 송이버섯, 표고, 토란, 잣으로 소를 넣어 반달 모양으로 맞붙여 장국이 펄펄 끓을 때 만두를 하나씩 넣어 서로 붙지 않도록 끓인다’는 설명을 붙였다⁹⁾.

특히 윤서석은 같은 책에서 변씨만두를 따로 다루어서 병시와 변씨만두를 구별해 놓았다. 그러나 병시는 곧 편수이며 강인희의 설명에 ‘궁중’ 운운한 대목이 있어 이를 궁중음식으로 잘못 알 염려가 있으나 내용을 뜯어 보면 ‘주름을 잡지않고’ 만드는 차이점을 설명한 것에 지나지 않는다.

한편, 황혜성이 조선조 말기까지 궁중음식을 만드는 일을 맡았던 상궁 한희순과 함께 펴 낸 책¹⁰⁾에 편수가 올라있는 것을 보면 이 음식을 궁중사람들도 자주 먹었음을 알 수 있다. 편수를 만드는 방법을 설명하는 가운데 ‘밀가루를…사방 한 치 길이로 베어서 한 조각씩 손바닥에 놓고 미리 만들어 놓은 소와 실백을 두 서너 알씩 넣고 네 귀를 한데로 몰아잡아 맞닿은 가장자리를 마주 붙여 네모지게 싸서 놓는다’고 하여 편수의 형태를 잘 드러내 주었다.

훈몽자회에서는 ‘변시는 혼돈(餛飩)과 같다(餛飩卽 변시)’고 하였으며 한한청문감에서는 ‘혼돈은 작은 변시’라는 설명을 붙였다. 이것은 앞에서 말한 대로 우리네 만두국과 가장 가까운 중국 만두이다. 명대(明代)의 正字通에 ‘탄환 모양으로 하여 찢다’ 하고 한한청문감에서 ‘작은 변시’라 일컬었을만큼 매우 작다. 중국 발음은 ‘완땅’이다. 서유문(1762~?)이 그의 戊午燕行錄(1798)에서 ‘변시(餛飩)라 하는 음식이 맛있다 하여 사서 먹어보니 우리네 만두처럼 만든 것으로 신맛이 나고 더운 물에 띄웠더라’ 한 것으로 미루어 우리나라에는 널리 퍼지지 않은 것으로 짐작된다. 앞의 두 책의 저자가 변시 설명을 위해 이와 비슷한 중국 음식을 대비 시킨 것에

7) 이효지, 1991, 한국민족문화대백과사전 23권 편수조, 한국정신문화연구원

8) 강인희, 앞 책 7권 만두국조

9) 윤서석, 1991, 한국의 음식용어, 민음사,

10) 황혜성外, 1957, 李朝宮廷料理通攷, 學叢社

지나지 않는듯 하다.

중국 사람들은 餛飩을 정월 음식으로 즐긴다. 이를 먹을 때에는 국수(素麩) 위에 두 개를 얹는데 餛飩이 馬蹄銀을 닮은 데다가 국수가 이를 얹어맨 끈이라 여겨서 큰 재산을 모으는 상징으로 생각하는 것이다. 이에 대해 月令廣義에는 ‘餛飩은 俗에 扁食이라고도 한다. 燕京에서는 설날 새벽에 일어나 집안 식구를 이끌고 天地祖神께 절을 올린 다음 扁食을 만들어 서로 나누어 먹는다. ……이것을 棍飩上壽라고도 한다’는 설명이 있다. 그리고 演繁露에는 餛飩의 유래에 대해 ‘이는 변방에 살던 混氏와 屯氏가 만든 것이다. 餅은 屯이라 읽고 또는 이를 張이라 하고 또는 餛이라고도 읽는다. 이에서 餛飩이라는 이름이 나온 것이다……餃子나 餛飩을 먹는 풍습은 북방에 많으며 남방에는 적은 편이다’는 기록이 있다¹¹⁾

이로써 餛飩과 변씨는 한 가지 음식이라는 훈몽자회의 설명이 옳은 사실이 밝혀진 셈이다. 그리고 편수를 변씨(卞氏)가 처음 만들었다는 옹희잡지나 동국세시기의 내용은 餛飩의 유래를 적은 演繁露의 것과 그 발상이 비슷한 사실도 알 수 있다.

이제까지 살펴 본 대로 편수는 餅食, 匾食, 餅匙, 扁食, 餛飩, 편식, 卞氏饅頭, 片水 등 여러가지로 적혀 오다가 오늘날의 이름으로 굳어지기에 이르렀다.

이 음식이 어째서 함경도를 비롯한 다른 지방에서 자취를 감추고 개성 등지의 전통 음식으로 남게 되었는지 궁금한 일이다.

마. 기타(석류탕, 조약, 필라, 박박)

석류탕(石榴湯)에 관한 설명은 오직 규곤시의방에만 실려 있다.

‘생치나 닭이나 기름진 고기를 썰어 두드리고 무나 미나리나 파 거기에 두부, 표고, 석이를 한데 두드려 기름 간장에 호초가루 넣어 볶아 만두같이 하여 밀가루를 정히 체에 쳐서 물에 말아 반죽하여 얇게 만두 빚듯하여 그 고기 볶은 것에 백자(柏子) 가루마져 다져 넣어 집(빚)기를 효근 석류 얼굴처럼 둥그럽게 집고 맑은 장국을 얹혀 가장 끓거든 국자로 떠 한 그릇에 서너 개씩 떠 술 안주에 쓰라’

이 글로 미루어 석류탕은 만두를 석류 모양으로 빚어 국물에 끓인 만두국이로되 주식 대용이 아니라 술 안주에 걸맞은 음식임을 알 수 있다. 따라서 편수와 비슷하나 이보다 작게 빚은 것으로서 중국의 완땅에 가까운 음식으로 생각된다.

조약은 동문유해(同文類解)와 한한청문감(韓漢淸文鑑)에만 올라 있으며 餃子라는 새김이 붙어서 만두의 한가지임을 짐작할 뿐이다. 조약이라는 말 뜻이 무엇인지 교자를 어째서 이렇게 부르게 되었는지 궁금하다.

옹희잡지에서는 필라를 변씨만두와 같은 것이라고 하였다. 이에 대해 이성우는 당나라 때의 자가집(資暇集)에 ‘필씨(畢氏)와 나씨(羅氏)가 세모꼴 만두를 잘 먹었기 때문에 필라(畢羅)라

11) 永尾龍造, 1973, 支那民俗誌 第一卷, 國書刊行會, 재인용

하였다가 뒤에 필라(饅饅)가 되었다’는 구절을 인용하면서 ‘이 변씨만두는 중국에서 유래를 찾을 수 있을 것 같다’고 덧붙였다¹²⁾.

박박(饅饅)에 대해 훈몽자회에서서는 상화의 설명 끝에 ‘작은 것을 박박(饅饅)이라 한다(俗呼小者曰饅饅)’고 적었다. 이에 대해 북경 출신의 중국인 학자에게 확인한 결과(중국 음으로는 보보이다) 만두와 같은 것으로 우리와 가까운 산둥성(山東省)에서는 이렇게 부른다는 대답이었다. 따라서 이 사실 하나만으로도 고려 노래에 등장한 상화는 만두와는 다른 음식임이 분명하고 더 나아가 훈몽자회를 비롯한 고문헌에 실린 만두류의 음식 이름은 거의 모두 중국에서 들어왔음을 알 수 있다.

IV. 맺음말

만두는 중앙아시아는 물론이고 몽골과 터키 그리고 동부 유럽 사람들도 즐겨 먹는다. 이탈리아 음식인 라비올리도 만두를 저들의 입맛에 맞도록 바꾼 것이다. 터키에서는 밀가루 반죽을 펴서 가로 세로 6cm 정도로 잘라 양파와 마늘, 양고기 따위를 소로 넣고 모나게 빚어서 굽거나 찐 다음 그 위에 버터를 가볍게 칠하고 다시 요구르트를 덮어 먹는다¹³⁾.

중국에서 들어온 만두 문화는 정작 우리나라에서 꽃이 활짝 피었다. 만두 겹질이나 빚는 모양, 소의 내용이 각양 각색이고 이름 또한 각기 다르다. 이러한 점에서 중국 만두는 비교가 되지 않을 정도이다.

우선 만두겹질에 따른 이름을 들면 밀만두, 메밀만두, 감자만두, 어만두, 송어만두, 굴만두 따위가 있다. 빚는 모양이나 크기에 따라 편수, 규아상, 대만두, 도토리만두, 석류탕이라 하며 소의 내용에 따라 호박만두, 고기만두, 버섯만두, 김치만두, 배추만두, 꿩만두, 나물만두, 동아만두, 두부만두, 준치만두라 부른다. 그리고 수각(水角), 난만두, 수교의 따위는 익히는 방법에 따른 이름이다.

우리는 이처럼 만두를 다양하게 즐겨 왔을 뿐 아니라 찌개나 전골로 끓여도 먹었다. 만두소와 갖을 넣고 끓인 만두소찌개와 만두를 넣고 지진 만두전골이 그것이다.

이밖에 언제부터인가 떡만두라는 것도 등장하였다. 떡과 만두를 함께 넣고 끓인 얼치기 만두국이다. 이것은 이악스러운 장사꾼들이 만두국을 분한 있게 보이려고 생각해낸 잔피의 산물이라 하겠다.

이희수는 위그루 터키쪽에 만트(Manti)라는 음식이 있음을 들어, 만두의 본고장은 중앙아시아이고 이것이 실크로드를 타고 중국으로 들어왔다고 하나¹⁴⁾ 이미 설명한대로 중국 뿐 아니라

12) 李盛雨, 한국요리문화사, 1985, 교문사 174쪽

13) 이희수, 세계의 식생활 풍속도, 실크로드를 따라 전파된 커피와 만두, 해표가족, 1992, 5~6, 동방유량주식회사

14) 앞 글

몽골과 우리까지도 만트라 부르는 점을 생각하면 역시 중국에서 사방으로 퍼져 나간 것으로 보는 것이 자연스럽다.

또 그는 만트라가 11세기 경의 기록에 나타난다고 하였지만 중국에서의 만두역사는 서기 2세기 무렵에까지 올라가는 것이다. 그리고 이미 설명한대로 몽골에서는 양고기 소를 넣은 것을 중국식으로 보오즈라 부르는 점도 기억해야 할 것이다.

끝으로 귀한 자료를 흔쾌히 나누어 주신 황혜성 선생님께 감사를 드린다.