

홍콩(香港)의 명물 딤섬(點心)
마음에 점(點)을 찍는

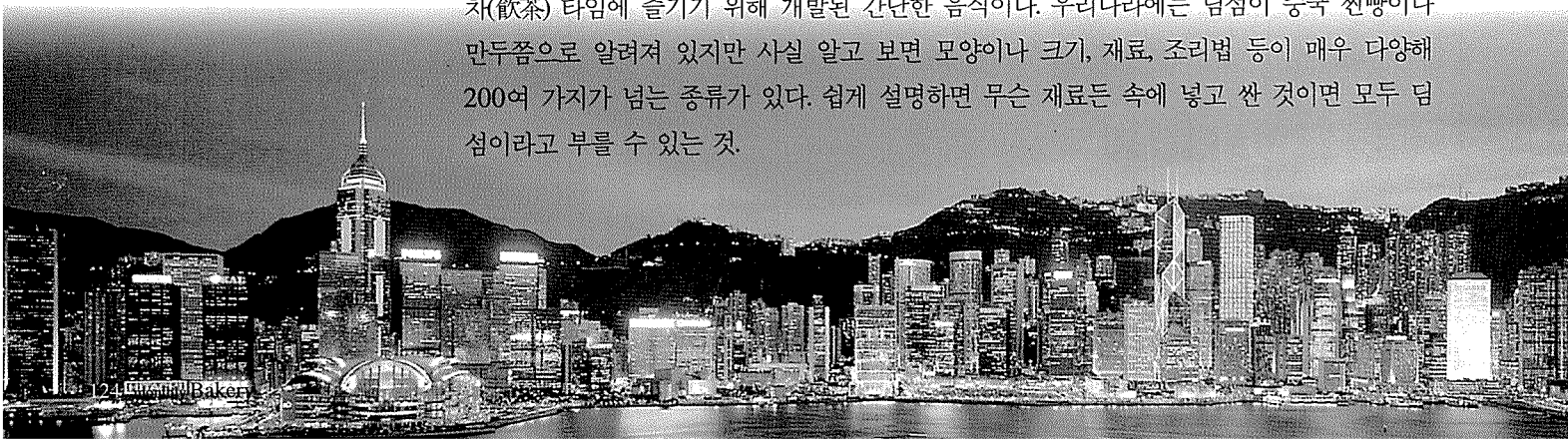


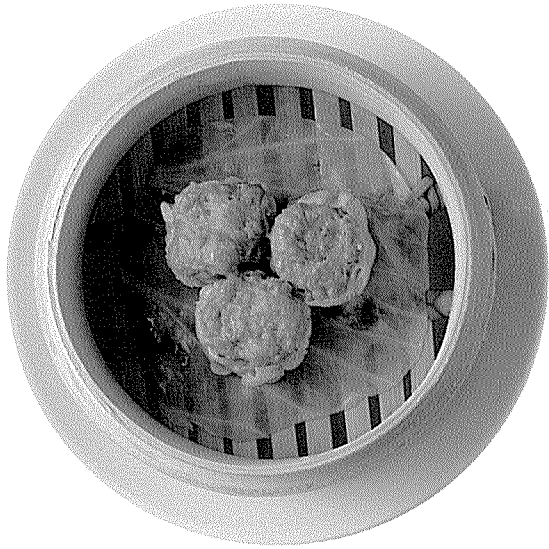
▲ 찐, 탕콩 등을 갈아서 고기와 반죽해 충전한 조주식 만두.
작고 투명한 반죽이 특징인 '교(餃)'의 한 종류다.

변화를 두려워 하지 않는 도시 홍콩이 중국에 귀환된 지 벌써 6년이 되어간다. 157년 동안 영국령에 속해 지내온 홍콩은 긴 세월을 걸쳐 동양과 서양의 문화가 조화롭게 어우러져 묘한 매력을 뽐어내는 도시다. 영어가 통용되고 본토 중국인들과는 상이한 사고 방식을 갖고 있는 홍콩인들은 아직도 '중국인'이라는 호칭보다는 '홍콩인'으로 불리우기를 원하는 경향이 더 짙다. 그러나 홍콩인들이 10억 인구의 중국 파워를 무시할 수 없는 것은, 다름 아닌 홍콩이 '동양의 진주'라는 명성을 얻을 수 있게 한 가장 큰 원동력이 중국의 음식 문화였기 때문이다. 세계 3대 요리 중에 하나인 그들의 요리는 크게 광둥, 사천, 상해, 북경 요리의 4대 요리로 대표된다. 홍콩을 찾는 대부분의 관광객들이 쇼핑과 더불어 흠뻑 빠져드는 것이 바로 홍콩의 음식들이다.

매운 맛으로 대표되는 사천 요리, 다양한 죽이 유명한 상해 요리, 오리 요리하면 생각나는 북경 요리도 물론 많은 이들의 입맛을 사로 잡지만, 광둥어를 사용하는 홍콩에서 가장 각광 받는 요리는 역시 광둥 요리. 그중에서도 광둥 요리의 매력은 뉘니뉘니 해도 3천년이 넘는 역사를 갖고 있는 딤섬이다.

딤섬의 한자 뜻을 풀어보자면 '마음(心)에 점을 찍는다(點)'는 의미로 중국의 티타임인 암차(飲茶) 타임에 즐기기 위해 개발된 간단한 음식이다. 우리나라에는 딤섬이 중국 찐빵이나 만두쯤으로 알려져 있지만 사실 알고 보면 모양이나 크기, 재료, 조리법 등이 매우 다양해 200여 가지가 넘는 종류가 있다. 쉽게 설명하면 무슨 재료든 속에 넣고 찐 것이라면 모두 딤섬이라고 부를 수 있는 것.

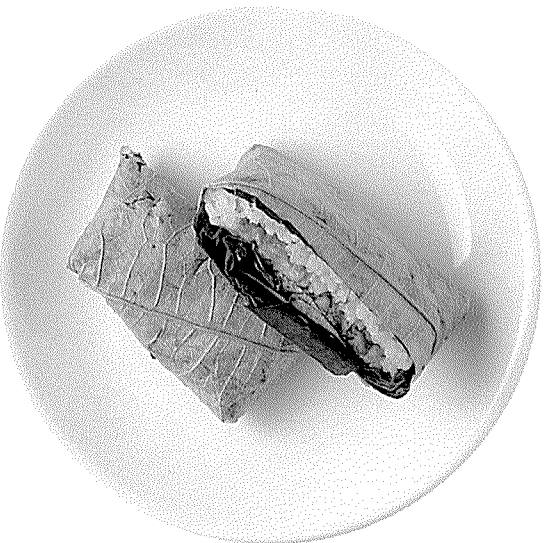




▲ 소고기로 완자를 빚어 만든 소고기 쇼마이.
윗부분이 뚫려 속이 보이는 것을 마이(賣)라고 한다.

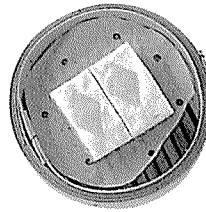


▲ 껍질이 두툼하고 폭신한 파오(包)의 대표 제품
광동식 만두. 다진 돼지고기가 주요 충전물.

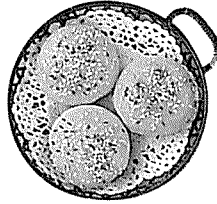


▲ 찹쌀, 돼지고기, 표고버섯, 해산물 등으로 만든 영양밥을
연꽃잎으로 싸서 찌낸 연꽃말이찜. 독특한 향이 있다.

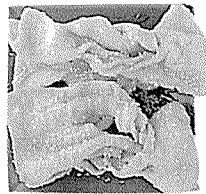
홍콩에 가면 있다. 이런 것도 덩섬?



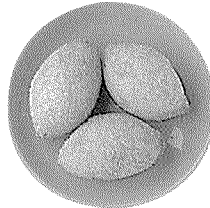
◀ 크림과 노른자, 만두피를 겹쳐
대나무 짚통에 찐 단청치엔청까오는
옛날 궁중에서 먹던 과자.



◀ 돼지고기, 가리비, 새우, 부추
등을 충전물로 해 비삭하게 구운
달지 않은 과자 우타이할사오뎡.



◀ 계란과 밀가루로 만든 반죽을 튀겨
벌꿀과 참깨를 뿌린 미웨이추이마화.
우리나라 타래과와 비슷하다.



◀ 다진 닭고기, 표고버섯, 새우
등을 찹쌀가루 반죽으로 싸서 튀겨낸
지아시아시엔세이자오.

중국의 음식 대부분이 기름지듯 덩섬도 예외는 아니다. 물론 개
중에는 디저트로 먹는 깔끔한 맛이나 달콤한 맛의 덩섬도 있지만,
보편적으로 널리 알려진 새우 덩섬, 돼지고기 덩섬 등 피가 얇고
투명한 제품들은 찹쌀가루나 밀가루를 주재료로 여기에 돼지기름
을 넣고 반죽한 것들이다. 그래서 기름기를 제거하고 입맛을 개운
하게 만드는 우롱차나 자스민차와 함께 즐기는 것이 좋다.

이러한 덩섬의 포인트는 모양인데 팔각형으로 각을 잡은 쇼마이,
돌돌 말아 굴린 덩섬, 주머니 모양으로 묶은 덩섬, 연꽃잎 등의 잎
으로 싸서 묶은 덩섬 등이 있다. 그 밖에도 학이나 토끼, 개구리 등
의 다양한 모양으로 만든 제품들은 먹기도 아까울 만큼 정교해 각
종 매스컴에 단골 손님으로 등장한다.

홍콩에서는 주로 식전 에피타이저나 간식으로, 중국 본토에서는
코스 요리 중간에 식사외 한 종류로 즐기는 덩섬은 이제 다양한
모양과 맛으로 전 세계에 매니아층을 형성하며 간식이나 후식으로
사랑받고 있다.

(진행·허미경 / 사진·안성철)

■ 제품 제작 및 촬영 협조 : 연경 02)549-7843

'지구촌 빵 이야기'는 다양한 나라의 음식 문화와 그 속에 한 가지 요리로 자리잡고
있는 전통 빵을 통해 다양한 식재료와 제조법을 소개합니다.