

중국 만두 이야기

글 | 이흠

그림 | 오드리 유앵

글 | 이흠 (李鑫)

그림 | 오드리 유앵 (Audrey Yuang - 奧黛莉圓)

편집 | 김은파, 이수인

편집 디자인 | 이해명

베트남어 번역 | 황티장

중국어 번역 | Wenting Du, 교정: 이흠

영어 번역 | Jennifer An

태국어 번역 | 김주영, 감수: 분타리까 너이씨 (บุญทริกา น้อยศรี), 교정: 채혜민

목소리 | 한국어: 황창영, 베트남어: 레 쉐언 비, 중국어: 곡효여,

영어: 제인 페인터, 태국어: 페와 떼차마하몽콘





안녕? 나는 만두야. 밀가루 반죽에
재료를 넣어 빚은 만두라는 음식은 오래
전 중국에서 처음 만들어졌어. 만두라는
이름도 중국에서 왔지.



옛날 중국의 유명한 전략가였던 제갈량이 전쟁을 마치고 오는 길에 바다에서 풍랑을 만났어. 그때 누군가 사람 머리를 많이 바쳐서 제사를 지내야 한다고 했어. 제갈량은 그런 끔찍한 짓을 할 수는 없다면서 대신 밀가루로 사람 머리 모양을 만들어 제사를 지냈대.



그러자 풍량은 가라앉고 제갈량은
무사히 집에 돌아올 수 있었어. 그때
제갈량이 갔던 지역 이름인 ‘만’과
사람의 머리를 뜻하는 ‘두’, 이 두 글자를
합쳐서 ‘만두’라고 하게 된 거야. 중국
말로는 ‘만터우’라고 하지.



중국 만터우는 속에 아무것도 안 들어
있어. 밀가루 반죽을 뜨거운 김에 찢
것인데 부드럽고 담백해. 그 자체로
특별한 맛이 있지는 않지만 그렇기
때문에 다른 요리와 같이 먹기에 좋아.



중국에서는 만터우를 여러 가지 모양으로 만들어. 설날에는 넉넉한 한 해가 되라는 뜻의 잉어나 돈을 많이 벌라는 뜻의 금덩어리 모양 만터우를 선물하기도 해. 나이 든 분들의 생일에는 오래 사시라는 뜻으로 복숭아 만터우를 나눠 먹기도 하지.



속에 아무것도 안 들어간 만두는
만터우만 있는 게 아니야. 옥수수 가루를
고깔 모양으로 빚은 ‘워워터우’는 속이
없는 대신 바닥이 움푹 패어 있어서
반찬을 넣어서 먹을 수도 있어.



밀가루 빵 속에 고기나 채소가 들어간
만두는 중국에서 ‘바오쯔’라고 불러.
둥글게 빚어서 안에 고기나 채소, 새우를
넣은 바오쯔는 한국에서 찐빵이나
왕만두로 알려져 있지.



밀가루 피 속에 고기나 채소가 들어간 물만두는 ‘자오쯔’라고 하는데 중국 사람들이 설날에 꼭 먹는 음식이야. 중국에서는 설날에 자오쯔를 만들 때 좋은 뜻을 담아 특별한 것을 넣는데, 돈을 많이 벌라는 뜻으로 동전을 넣기도 해. 자오쯔를 먹다 동전을 찾으면 다른 사람들도 기뻐하며 축하를 해 준대.



한국에서는 흔히 볼 수 없는 만두도
있어. ‘샤오마이’는 만두 피를 꽃
모양으로 빚어 속 재료가 보이게 찢
음식이야. 얇은 만두 피에 속을 조금만
넣어서 국으로 끓여 먹는 ‘훈툰’도
맛있지.



그 밖에도 중국에는 신기한 만두가 참
많아. 요즘에는 알록달록 색을 넣고
귀여운 동물 모양으로 빚은 만터우도
많이 보이는데, 정말 재미있지? 그래도
역시 만두는 맛있는 게 제일이라고
생각해!

“중국 만두 이야기” is licensed under CC BY 4.0 by Enuma, Inc. & The Foundation SeeArt for Book Culture. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>.

© 2019 by Enuma, Inc. & The Foundation SeeArt for Book Culture