



이 석

송채만두

만두는 <삼국지>에서 유래했다는 주장이 있다. 송대에 쓰여진 《사물기원》에 의하면, 촉(蜀)의 제갈량이 맹획(孟獲)을 정벌하고 오는 길에 여수(澗水)에서 심한 풍량을 만나 며칠 동안 도저히 강을 건널 수가 없자, 풍습에 따라 노한 수신(水神)을 달래기 위해 사람머리를 제단에 바쳐야 할 지경이었는데 제갈량이 그것은 인의(仁義)가 아니라고 하여 양과 돼지의 고기를 밀가루반죽에 싸고 사람 머리 모양처럼 만들어 수장하였더니 급세 심한 풍량이 멎고 축국은 무사히 강을 건널 수 있었다 한다. 이것이 만두의 기원이며 그래서 처음에는 만두(蠻頭, 만족의 머리)라고 했다는 말도 있고 속일 만(騙)을 쓰기도 했다는 등 다른 설이 있으나 뭐가 되었든 요리 이름으로는 적당치 않다고 하여 현재의 만두(饅頭)로 변경되었단다.

우리 기록에서는 고려 충혜왕(1343년) 시절에 “왕궁의 주방에 들어가 만두 훔쳐 먹은 자를 처벌했다.” 하여 고려사에 처음 등장하는데, 물론 중국에서 건너와 받아들이 음식이지만 아주 오랫동안 전해지면서 우리 토착음식과 진배없이 취급된 것이다.

조선시대 궁중잔치에 오르던 만두를 보면 육만두, 골만두, 양만두, 평만두, 어만두, 생합만두, 동과만두, 전복만두, 천엽만두, 수어만두, 병시 등 그 수가 십 여 가지에 이르는데, 궁중에는 음식 만드는 법이 책으로 전해진 것은 없고 다만 주방상궁이 스승이 되어 솜씨를 직접 전수하게 되므로 그 음식법이 계승되면서 동시에 연마되어 왔다고 볼 수 있겠다. 만두들 역시 이렇게 전해지면서 다양해졌을 터인데 만두를 채운 속도 여러 가지였지만 만두피 역시 밀가루로만 한 것은 아니었다. 어만두는 생선살을 얇게 포 떠서 만두피로 썼고, 동아만두는 동아를 아주 얇게 저며 그것을 만두피로 사용했는데 속이 비칠 만큼 얇은 동아피가 뇌졸중일뿐더러 아삭한 식감 역시 감탄스럽기 그지없다 한다. 밀가루 만두피를 사용하지 않은 궁중만두가 하나 더 있는데, 이것은 많은 사람들이 아직도 기억하고 있을 드라마 ‘대장금’에서 소개된 바 있어 일반에 제법 소문이 났으니, 어쩐지 본 듯도 할 법하다. ‘장금이’가 경연에서 진상했던, 배춧잎을 만두피로 사용한 송채만두다.

모두 알다시피 송채란 배추를 말한다. 밀가루가 귀했던 그 옛날, 만두피를 귀한 밀가루 대신 배춧잎 혹은 박을 사용해 만든 것이 송채만두라는 이야기도 있는데 그 기원이 어찌되었건 간에 지금으로서는 건강을 생각하면 더군다나 바람직한 만두인 것이다.

황손의 이야기 _ “전해지지 않은 이야기들”

전주 송광재에 거주하고 있는 황손 이석 총재(그는 현재 황실문화재단 총재직을 맡고 있다.)는 고종의 다섯째 아들인 의친왕의 열 한 번째 자식이다. 의친왕은 모두 13남 9녀의 자녀를 두었고 그 중 현재 4남 5녀만 생존, 그나마도 이석 총재를 제외한 나머지 황손들은 모두 미국에 거주하고 있으니, 이석 총재를 두고 애타게 마지막 황손이라 칭하는지 알겠다.

이석 총재의 어머니 홍정순 여사는 의친왕의 마지막 후실었는데 이석 총재에 의하면 의친왕은 요리 솜씨 좋은 홍정순 여사를 몹시도 좋아해 다른 후궁들 입 속 내밀도록 홍 여사의 처소에만 들었다고 한다. 어찌면 아버지 입맛을 그렇게도 쏙 빼 났었는지 이석 총재 역시 맛난 음식 먹는 일상의 행복을 귀히 여긴다. 소식하는 체질이라서 배 불끈 오르게 음식을 취하지는 않으니 음미하면서 즐기는 편이다.

“옛날에 낙산재에 있던 박상궁이나 이명길 상궁은 내가 들어가면 그렇게 맛있는 것들을 많이 줬었다. 참 음식 잘 하던 상궁들이었다. 늘 비슷한 수라상만 받다가 특별하거나 맛난 요리가 상에 올라와 있으면 임금님은 기미상궁에게 누가 만들었는지를 꼭 물어보고 그 음식 만든 상궁을 여러 가지 방법으로 칭찬해줬다고 한다. 이렇게 맛있는 음식을 만들어줘서 고맙다, 이러면서. 그러니 주방상궁들은 임금님 입맛에 맞을만한 맛있는 요리 개발하는데 힘을 쏟았을 거다. 일례로, 서울 봉원사 가는 길에 서빙고가 있었는데 서빙고에서 파 온 열음을 섞은 달걀요리를 개발해 올렸더니 임금님이 아주 좋아했다더라. 무슨 요런지 나도 궁금하다.”

안타깝게도 그 요리가 무엇이며 어떻게 만들어진 것인지를 알 수 있는 방법은 없단다. 남은 기록이 없기 때문이다. 궁에서는 요리법이 상궁에서 상궁으로 직접 전수되니 기록을 남길 일이 없었던 모양이다. 그나마 지금 알려진 궁중요리들은 조선왕조의 마지막 상궁 네 명 중 주방상궁이었던 한희순 상궁에 의해 전해진 것들이다.

“한 5년 전 진주에 내려갔더니 경상대학교 도서관에 오래된 조선요리책이 있더라. 어떤 교포가 죽어 가며 보내준 책이라고 설명되어 있는데 그 책은 아주 귀한 사료라서 일반열람이 불가한 상태다. 도서관에서 보여주시를 않더라. 그리고 작년에 여름 지나서인가, 최불암 씨가 하는 방송 <어울림>에 출연했었는데 방송이 끝난 후에 미국에서 어떤 할머니로부터 전화가 한 통 왔다. 받아보니 본인이 조선왕실의 요리책을 보관하고 있다고, 그 책을 황손에게 보내드려야 하겠다며 연락을 주신 거다.”



궁중 장조림

아직 받아보지는 못하였는데 분명 귀한 자료가 될 수 있을 것이다. 어디선가 문득 이런 자료가 한 번 더 푹 떨어진다면 더 할 나위 없겠다 싶은 욕심도 생긴단다. 그 요리책 안에 서빙고에서 딴 열음을 달 갈과 어찌 섞어 별식을 만들었는지도 기록되어 있으면 좋겠다 싶고, 그리고 소하고 시절, 상궁들이 점심도시락으로 가져오는 찬 중 유독 좋아했던 궁중장조림 만드는 법도 기록되어 있으면 하고 바란다. 가장 좋아하는 반찬이었는데 보통의 장조림처럼 고기를 결대로 찢어 먹는 것이 아니라 네모로 얇게 썰어 다져낸 장조림이다. 입 안에 넣는 순간 살살 녹았단다. 다른 찬들 사이에서 네모난 장조림만 골라 먹던 기억이 아직도 선연하다. 그 도시락에 가끔 궁중보쌈이나 혹은 보쌈과 비슷한 모양의 송채만두도 등장했는데, 그 때는 그랬다. 그 속에 든 고기나 좀 썩썩 빼먹었을까, 장조림처럼 반가지는 않았었다.

오방색을 안은 만두

지금은 그렇지 않다. 아직 건강은 자신있는 편이지만 나이가 나이인지라 소식에, 채식을 늘 염두에 두고 먹는 것을 대하다 보니 배춧잎을 만두피로 삼은 송채만두의 매력을 안다. 따뜻한 송채만두를 맛보며 ‘이것 참 별미구나.’ 라고 진심으로 말 할 수 있게 되었다.

<송광재 송채만두>

1. 배춧잎은 조금 넣지 않은 끓는 물에 살짝 데친 후 물기를 꼭 짜고 줄기부분은 잘라준다.
2. 숙주와 표고버섯은 살짝 데쳐 내고 돼지고기는 볶아둔다.
3. 당근은 얇게 채 썰 후 잘게 다지고 두부는 데친 후 으깨둔다.
4. 돼지고기(또는 닭고기), 데친 숙주, 표고버섯을 다진 뒤 갖은 양념을 한다.
5. 미나리는 끝부분만 손질해 데쳐둔다.
6. 손질한 배춧잎을 펼쳐서 준비한 만두소를 넣어 등글게 싸고 데친 미나리를 둘러 묶어준다.
7. 완성된 송채만두를 그릇에 예쁘게 담고 초간장은 기호에 따라 함께 내기도 하고 생략하기도 한다.



송광재의 송채만두는 오방색을 담는다. 오행의 기운을 담는다는 말과 다르지 않다. 숙주, 애호박, 두부, 당근 그리고 표고버섯을 만두소로 삼는 이유가 이것이다. 오행의 다섯 가지 색깔은 춘하추동(春夏秋冬)에 토용(土用)까지 더한 계절의 흐름과 동서남북(東西南北)에 중앙(中央)을 더한 방향의 기준을 품고 있는 것인데, 작은 만두 안에 집어넣는 식재료에도 자연조화의 철학을 반영하고 있는 것이다.

만두피인 배추를 묶는 것은 보통은 미나리를 쓰는데 혹시 미나리를 구하지 못했다면 고구마줄기를 데쳐 사용해도 참 좋다. 만두소 중 고기류는 옛날에는 꿩고기를 사용도 했을 터인데 지금은 보통 돼지고기나 닭고기를 사용하고 혹 육고기가 별로다 싶으면 생선살을 넣어도 그만이다.

만두피인 배추를 데칠 때는 소금을 굳이 넣지 않아도 괜찮다. 색깔 파르라니 예쁘라고 넣는 것이 조금인데 송광재에서는 데친 배추에 이미 익힌 만두소를 바로 싸 따뜻하게 먹기 때문에 식어서 배추색이 바래거나 할 일이 없는데다가 현대인에게 이미 충분한 나트륨 성분을 추가할 필요도 없어서 그냥 팔팔 끓는 맑은 물에 데치기만 한다. 송채만두 조리법을 찾아보면 보통은 만두소를 다 익히지 않고 준비해서 찜기에 한 번 쪄올리도록 한다. 송광재에서는 이 과정을 거치지 않는다. 만두소를 미리 조리해두고 데친 배춧잎에 재빨리 싸서 묶어주는 것이다. 그리고 따뜻할 때 즐기면 된다.

송광재의 별미들

다시마전

‘송광재표’ 전 중 하나. 보통 갯잎을 깔고 부치는데 옛날에는 갯잎이 사시사철 나지 않았기 때문에 갯잎을 대신해 연하고 알포롱한 다시마를 사용했다. 다시마의 효능이야 두말 할 것 없는 일.

옴파전

배어 낸 줄기 속에서 겨울추위를 견디고 다시 고개 내미는 옴파. 그 옴파의 생명력을 몸에 들이고 싶어 부치는 전이다. 옴파와 갯은 채소를 함께 넣어 부치는데, 불가를 대파는 오래 지지면 질겨 지지만 옴파는 부드럽고 달큰해 오히려 입 속에서 살살 녹는다.

새알만두와 수수부꾸미만두

만두는 다양한 영양소를 한 품에 안은 음식이다. 다만 만두피의 밀가루가 염려되어 즐기지 못한다면 송광재의 새알만두와 수수부꾸미만두를 눈여겨 볼 일이다. 익반죽한 찹쌀로 만두피를 삼은 새알만두는 열핏 보기엔 꿀떡과 같으나 그 안에는 분명 당면을 비롯한 만두소가 고스란히 들어있다. 수수부꾸미만두 또한 생긴 모양은 영락없이 수수부꾸미이지만 그 안에는 개운함이 고스란히 전해지는 김치만두소가 통통하니 자리하고 있다.

월남전 참전했다가 귀국한 후 취입한 음반에 수록된 대표곡이 ‘비둘기집’. 1960년대의 노래를 아는 사람들이라면 분명 기억하고 있을 것인데, 때 지난 이야기를 하나 꺼내보자면 당신이 월남에서 몸 담았던 부대가 비둘기부대였단다. 그래서 밴드명을 <비둘기집>이라 한 것은 아니겠으나 따뜻한 가사가 맘을 편케 해주는, ‘포근한 사랑 위에 갈 그린’ 노래였다고, 본인도 그리고 그 노래를 기억하는 사람들도 그렇게 추억하고 있다. 결혼식 축가로 7천 번을 불렀다 하니 더 말해 무엇하랴.

이 ‘비둘기집’보다 다정한 사람들이 머물고 장미꽃 넝쿨보다 향기로운 공간, 그 안에서 복원되고 창조될 수많은 우리 음식의 각기 다른 이야기들이 송광재의 소박한 대청마루에 무궁히 펼쳐지기를, 바라고 또 바란다.