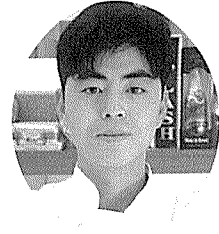


# 전통무늬의 만주 틀



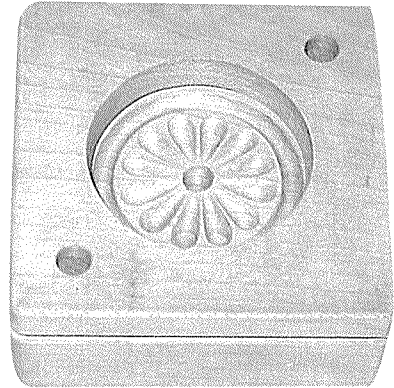
채동현 / 빵굽는 셰프의 꿈 대표

여느 제과점에서나 기본 품목으로 진열해 놓는 만주 제품. 팔 앙금에서부터 속, 유자, 호박, 완두 앙금 등 그 속 내용물은 점차 다양화하고 있지만 독특한 무늬로 데코레이션한 만주 제품은 찾아보기가 쉽지 않다.

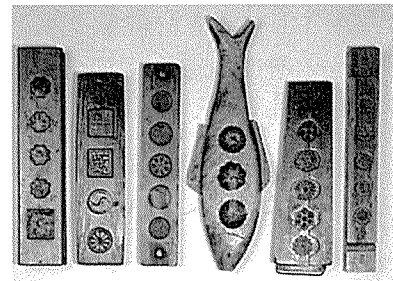
다양한 무늬를 찍어내는 만주 도구가 시중에 흔하지 않기 때문에 대개 일본에서 직접 구입해 온 틀을 이용하거나 앙금을 싣 후 인두로 무늬를 내는 정도가 대부분이다. 그러나 원하는 문양을 도안해 조각 전문 목공서에 직접 의뢰하면 다양한 모양의 만주틀을 제작할 수 있다.

여기에 소개하는 만주틀은 국화(연꽃) 만주틀로 '빵굽는 셰프의 꿈'에서 생산하는 만주 제품의 크기를 고려해 목공서에 직접 주문해 제작한 것이다. 이 국화 만주틀은 모양을 새긴 밀판과 반죽의 몸체부분이 들어갈 수 있는 윗판, 이렇게 2개의 판을 작은 나무 기둥으로 연결해 끼운 것으로 비교적 저렴하면서도 원하는 형태로 제작할 수 있는 것이 장점이다. 또한 반죽을 넣고 무늬를 찍어낸 후 툯 툯 털면 반죽이 잘 빠지고, 진 반죽으로 잘 안 빠질 경우에는 윗판을 빼내 쉽게 손으로 반죽을 떼어 낼 수도 있다.

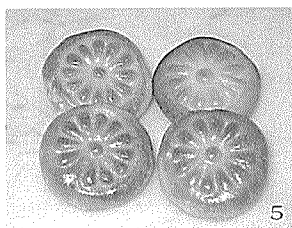
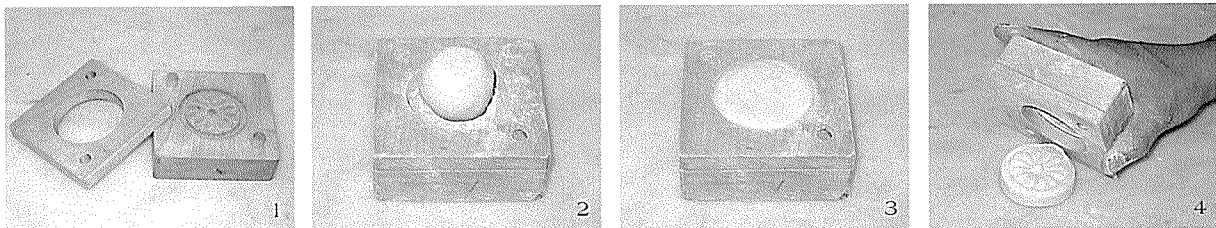
이번 호에 선보이는 만주틀의 무늬는 국화 한가지이지만 우리의 전통과자인 다식을 만드는데 필요한 다식판의 무늬를 응용하면 다양한 틀을 제작할 수 있다. 나무에 둥근 홈을 파고 그 밀판에 글씨, 꽃무늬, 과일, 물고기 모양, 기하학적인 무늬를 새겨 넣은 다식판의 문양을 응용해 만주틀을 만들면 우리 전통 문화의 멋스러움을 살리는 다양한 만주를 만들 수 있을 것이다. 여러 가지 모양의 만주제품을 세트화해 준비하면 평소, 또는 명절에 중장년층을 겨냥한 선물용 제품으로 좋다.



▲ 목공서에 의뢰해 주문 제작한 국화 만주틀.



▲ 전통과자 다식에 사용하는 다식판.  
다식판의 다양한 전통 문양을 만주틀에 응용하면 여러 가지 색다른 모양의 만주를 만들 수 있다.



## 국화 만주 만들기

1. 국화 무늬를 본뜬 지름 5.8cm의 틀을 준비한다. <사진 1>
2. 20g 만주 반죽에 앙금 30g을 넣고 싸준다.
3. 밀가루를 묻힌 만주틀에 ②를 넣고 손바닥으로 눌러준다.

이때 반죽은 틀의 원 밖으로 나오지 않을 정도로 눌러야 한다. <사진 2, 3>

4. 틀에서 반죽을 빼낸 후 밀가루를 털어내고 윗판 180°C, 밀볼 160°C에서 15분 정도 굽는다. <사진 4>
5. 구운 후 바로 노른자를 칠해 마무리한다. <사진 5>

※ 만주틀 제작 : 두리공예 ☎ 02) 2272-5597