

우리의 시대의 삶
2002 경기도 으뜸이





5 속맛과 손맛이 빛은 만두의 진수

식품제조 김영국

둥그런 찜통속 만두에서 김이 모락 모락 피어오른다. 터질 것처럼 한껏 부풀어 오른 모양, 똑같이 생긴 만두들이 웅기중기 모여 앉아서 누군가의 찢가락을 기다리고 있다. 찢가락을 든 이들은 만두가 터질세라 조심스럽게 만두를 집어 올려 입에 넣을 생각을 하니 벌써부터 꿀팍팍 군침이 넘어간다.



찾아가는 길

- 위치 : 연천군 군남면 선곡리 493
- 대중교통
전곡·연천역 ⇨ 53번버스 ⇨ 선곡리
- 자가운전
3번국도 ⇨ 322지방도로 ⇨ 7번도로
- 약도



알고 먹어야 제맛

만두는 중국 남만인들로부터 유래된 음식이라고 한다. 제갈량이 남만을 정벌하고 돌아오는 길에 심한 풍랑을 만나게 되었다. 이에 종자가 만풍에 따라 사람의 머리 49개를 수신(水神)에게 제사지내야 한다고 진언하자 제갈량은 살인은 할 수는 없으니 만인(蠻人)의 머리 모양을 밀가루로 빚어 제사지내라고 하여 그대로 했더니 풍랑이 가라 앉았다는 고사가 있다. 이것이 만두의 시초라고 한다.

우리나라에는 조선 영조때의 이익의 글에 만두이야기가 나오는 것으로 보아 조선 중기 이전에 중국으로 부터 들어온 것으로 추정되고 있다. 우리나라에서는 만두가 상용식이 아니고 겨울, 특히 정초에 먹는 절식이며, 경사스러운 잔치에는 고기를 많이 넣은 고기 만두를 만들어 먹었다. 우리나라 속담에 '떡 먹자는 송편이요 소 먹자는 만두' 라는 말이 있듯이 만두는 껍질이 얇고 소가 많이 들어가야 맛이 있다.

이와같은 전통적인 기법을 고수하며 김치손만두 제조의 국내제일이라 자부하고, 이를 바탕으로 한 자신감과 고집스런 장인정신으로 만두제조 한가지 사업에만 전념해 소비자로부터 맛을 인정받은 사람이 있으니 그가 바로 김용국(43)이다.



3대째 내려오는 제조기술

김용국씨는 경기도 연천군에서 태어나 지역에서 농업계 고등학교를 졸업하였다. 군 제대후 농업과 식품유통에 종사하다가 김치만두 명가라는 호칭을 받아오신 외할머니의 기술을 이어받은 어머니로부터 다시 김치손만두 제조기술을 이어받아 3대째 김치만두를 빚어오고 있다. 어찌보면 만두는 껍질이 얇아 속이 보이기 때문에 먹는사람에게 신비스러움을 못준다고 생각할지 모르는 사람에게 김용국씨는 이렇게 말한다. “꾸며진 맛을 드러내기보다는 정직한 맛 그 자체로 인정을 받을 수 있는 것이 바로 기술입니다.”라며 그의 고집스런 장인정신의 한 단면을 보여준다.

어머니로부터 물려받은 만두제조기법으로 만두를 빚어 이웃들과 나누어 먹다가 이를 상품화해서 농가 소득에 보탬이 될 수 있는 방법을 찾아 1992년부터 좀 더 과학적인 만두제조기술을 연구하기 시작했으며 자체 시장조사를 거쳐 상품화가능성을 확신하고 1995년 1차 기술개발을 완료하였으며 1996년 식품제조허가를 취득하여 본격시판에 나서게 되었다. 물론 중·소제조업체로서 대기업과의 치열한 경쟁으로 판로개척에 많은 어려움을 겪었지만 그때마다 김용국씨는 식품의 생명인 맛과 청결, 신용으로 승부를 건다면 언젠가는 소비자가 알아 줄 것이라는 신념 하나로 끊임없는 기술 개발과 연구로 일관해 왔었다. 지금 생각해보면 그때의 그런 마음가짐이 오늘의 자기를 있게 만들었다며 미소를 지어보이는 김용국씨는 “그러나 아직 끝난게 아닙니다. 더 좋은 맛과 기술개발은 끝이없는 것이니까요”라고 말하며 소신 있는 포부를 밝힌다.



안심하고 먹을 수 있는 우수제품 생산

대성농산 대표 김용국씨는 만두의 맛을 좌우하는 만두속을 항상 직접 혼합 제조하여 제맛을 잃지 않도록 함으로써 소비자의 욕구에 부응하려 한다. 그것이야말로 꼭 잊지 말아야 할 철칙임을 강조하고 있기 때문이다. 처음에는 일부 원료를 시장 상인을 통해 구입하였

으나 품질이 떨어져 만두의 제맛이 나지 않음은 물론 위생에도 좋지 않은 점을 발견했었다.

그런 이유로 원료는 전량 인근 농가와 계약재배를 통해 엄선 조달하고 있으며, 특히 위생관념이 투철하여 종사자들의 복장과 위생상태를 항상 최고로 깨끗한 상태로 유지시킨다.

한편 제조장에서 사용하는 모든 용기는 절대로 바닥에 내려놓지 못하게 하고 있으며 실수로

바닥에 내려진 용기는 그 즉시 담겨있던 내용물을 폐기처분하는

등 소비자가 안심하고 먹을 수 있는 제품생산에 전력을 다



하고 있다. 이것이 바로 대성농산 김치손만두의 비법이라해도 과언은 아닐 것이다.

또한 〈연천단호박손만두〉, 〈연천포기김치손만두〉, 〈연천김치군만두〉, 〈연천김치고기손만두〉를 비롯한 12가지의 품목은 그의 열정과 노력으로 빛어지고 있는 기술이 얼마나 큰지를 가늠할 수 있는 척도이기도 하다. 특히 단호박손만두는 독창적인 아이디어와 기술개발 노력의 결과이다. 일본으로 인기에 수출중이던 단호박이 1999년 이후 가격하락으로 인해 수출이 감소하였을 때 어려움을 겪고 있는 재배농가에게 도움을 주었던 단호박손만두는 김용국씨가 말하는 효자제품이기도 하다.

어려움은 다시 말해 기회라는 것이 김용국씨의 생각이기도 하다. 그는 항상 어려움이 닥칠때면 이렇게 해쳐나가곤 했다.

가장 한국적인 것이 세계적인 것

김용국씨의 만두하나만 고집해왔던 우직한 삶의 모습이 이제 빛을 발할 때이다. 그렇지만 김용국씨의 꿈은 여기에서 멈추지 않았다. 전통을 계승하여 더 나은 현재의 상품으로 거듭나게 하기 위한 노력은 오늘도 계속되고 있다. 우리는 독창적인 아이디어에 전통을 결합하면 기획력과 전통성을 획득한 상품을 만들어 낼 수 있다라는 사실을 김용국씨를 보면서 깨달을 수 있는 것이다.

노동력 창출과 부가가치가 높은 가공공장이 농촌지역에 다수 입주함으로써 지역에서 원료를 조달하고 지역주민을 고용해 제품을 생산·판매한다면 신선한 원료의 공급, 농산물수급의 안정, 농가소득 증대, 물류비 절감, 생산비 절감, 농촌지역 고용창출, 농외소득 증대 등 일석이조가 아닌 그 이상의 효과가 있을 것임을 확신하며 그는 꿈을 이루기 위해 오늘도 바쁜 하루를 보낸다.