



황수자

# 신선로

우리는 돈만 주면 어떤 음식이든 먹을 수 있는 편리한 시대에 산다. 비빔밥도 일회용 포장되어 기내에서 만날 수 있고 추운 날 따뜻한 국물이 생각하면 마트에서 사골국물 짬을 집어 들어 개인대에만 올리면 된다. 샤브샤브며 구절편, 추복탕 등 손이 많이 가는 음식도 한점식 식당에서 맛볼 수 있다. 돈만 지불하면 궁중음식도 마음껏 먹을 수 있는 세상이다.

## 신선로의 이름, 열구자탕

지인들에게 물었다. 어떤 음식을 대접받을 때 귀한 대접을 받은 기분이 드는지. 손맛과 정성이 들쭉 들어간 음식, 신선로가 단연 최고라고들 말한다. 임밀히 하자면 신선로는 본디가 땅을 담은 놋쇠그릇 이름이다. 열구자탕이라 불리는 신선로는 입을 즐겁게 해 주는 탕으로 여러 가지 어육과 채소를 돌려 담고 장국을 부어 끓이면서 먹는 귀한 궁중 음식이다.

“명절에 가족들이 모두 모였을 때 상 한가운데 신선로를 올려놓고 기호대로 첫째아들네는 해물을 둘째는 채소류를 그리고 손자손녀들은 고기를 맛있게 먹고 있으면 그렇게 기분이 좋을 수가 없어요.”

황수자 씨는 천상 여자다. 자그마한 체구에 말뚝도 조용조용히 여성스럽고 어투도 잘상냥하다. 지금은 며느리들과 함께 준비하지만 정작 본인이 새댁이었을 땐 고단한 시집살이 일과 중에 신선로가 있을 지경이었다. 외아들에게 시집간 황수자 씨는 늘 사랑방 손님들과 시아버지의 진지상에 올릴 신선로를 일주일에 두 번씩 만들었기 때문인데, 시집와서 처음 시어머니가 해놓은 신선로를 보고는 입이 딱 벌어졌었다고. 그 후로 그 큰살림을 실은 내색 한 번 없이 한결같이 성심을 다하던 황수자 씨는 시어머니가 전수해준 비법으로 육해공을 탕라, 음식 솜씨가 날로 늘었다. 눈썰미가 좋아 시집은 지옥개월 쯤 지나니 시어머니의 칭찬받을 만큼 맛과 맛이 잘 어우러진 신선로를 상에 올리게 되었다.

신선로는 손이 많이 가는 요리다. 시아버지 살아생전에 사랑채를 다녀간 많은 객들의 눈과 입은 기쁘게 했지만 정작 본인은 그 신선로를 제대로 대접 받아 맛본 적이 없었다. 고생스러운 새댁시절의 초상 같았던 신선로 요리였다. 그런데 인제부인이 자녀와 손자 손녀들이 맛있게 먹는 모습을 보면서 황수자 씨는 몹시 호뭇하고 자랑스러웠다. 소중한 날 밤에서 간단히 돈만 지불하면 먹는 음식이 아닌, 시간과 정성을 들여 만든 신선로를 상에 내놓고 가족이 기쁘게 나눠먹을 때 마냥 행복했을 황수자 씨 모습이 눈앞에 선 언하다.

## 신선로의 품미

신선로는 옥수풀이가 재료 준비하기 - 신선로에 재료담기 - 옥수붓가 화로에 불넣기 크게 5단계를 거쳐 식탁에 오른다. 땀 밑에는 옥수를 낸 사태살을 채 썰어 잘고 고기와 함께 큰 무와 당근도 썰어 바닥에 깔다. 그 위에 생선전, 간전, 미나리(또는 파)조리를 담고 그 위에 해삼·전복을 얹고 맨 위에 황백지단, 부처님 표고·목이·석이버섯, 붉은 고추, 쇠고기 원자, 호두, 은행 등을 색 맞추어 돌려 담는다. 이렇게 담은 것에 잿을 뿌리고 옥수를 붓고 중앙 부위에 있는 화로에 숯불을 담아낸다. 예전에는 화로에 숯을 피워 올렸는데 지금은 고체연료에 불을 댕겨 넣지만 하연 된다.



신선로 요리에 대해 궁중음식전문가 한복려 여사가 뽑은 장점 두 가지가 있다. 그 하나는 신선로는 우리 음식 문화의 집대성이라는 것이다. 이 요리에는 전, 배추김치, 채소, 생선, 고기가 모두 들어가니 우리 음식 문화가 고스란히 다 담겨있다.

또 하나는 바로 여맛이 수저와 젓가락을 섞어가면서 먹는 공동체 음식 문화다. 신선로는 모든 식재료가 서로 어우러져 맛을 낸다. 하모니를 이룬 팔방요리를 더불어 화합하며 나누는 신선로, 이것이 신선로의 매력이다.

신선로는 처음부터 우리 것은 아니었다. 중국에 간 사신들이 중국의 휘귀드 요리를 맛보며 그 요리를 담은 그릇의 유용함 깨닫고 귀국할 때 사들고 왔다고 전해진다. 휘귀드는 신선로와 같이 그릇 한 가운데 숯불을 피우고 그 가장자리에 국을 끓여 어육과 채소를 익혀 먹는 요리다.

바다 건너온 신선로는 진화의 진화를 거듭해 이 땅에서 최고의 요리로 등극한다. 먼저 눈으로 화려한 오방색을 맛보고 다음 입으로 맛을 보는 신선로. 간단하고 편리한 것을 선호하는 현대인에게는 정말 큰 맘을 먹어야 할 수 있는 요리다. 하지만 모든 재료를 다 넣을 필요가 있겠는가. 냉장고를 열어 돌아다니는 재료들을 모아봐도 좋고 명절에 남은 전과 야채를 섞어서 해도 무방할 것이다. 단, 그릇이 문제일 것인데 놋쇠는 아무래도 관리가 성에 가질터, 스테인레스 재질의 신선로가 맛은 없어도 사용은 편리할 것이다.

황수자 씨는 자신이 건강이 허약하는 한 자신의 후손들을 위해 신선로 요리를 준비하겠다고 한다. 자신들의 후손들이 육해공의 식재료와 다양한 조리법이 공존하는 자신이 만든 신선로를 나누면서 인제까지나 형제간의 우애하고 사랑을 나누며 살기를 기원하면서 말이다.