

신선로(열구자탕)조리법의 역사적 고찰과 전통적 표준조리법의 제시

한 복 진

한림전문대학 전통조리과

The Historical Study and Standard Traditional Cooking Methods of Sinsulro

Bok-Jin Han

Department of Traditional Cuisine, Hallym Junior College, Chunchon 206.850, Korea

ABSTRACT

“Sinsulro(신선로)” is the famous soup of Cho-sun Dynasty Royal Cuisine, and the original food name is “Yulgujatang(열구자탕)”. The first record is on 「Sumunsasul」(1740) and the origin history related with Hirang-Jung is on 「Headongjukji」 and 「Chosunyorihak」.

From the analysis with Royal banquet menu(進饌儀軌) and 16 kinds of old culinary literatures, “Sinsulro” are contained 54 and 70 material items and used variety cooking methods. Soup base of “Sinsulro” is well boiled meat, shank, brisket, stomach and intestine of beef with water. Some of beef is made meatball and seasoned raw meat. Beef marrow and tripes and liver are sauted with egg. Dried abalone and sea cucumber are soaked in water and then cutting slices after well boiled. Sliced white fish fillet are sauted with egg. Egg white and egg yolk made to thin sheet on pan with oil. Dropwort made to one sheet with flour and egg. Radish are boiled with meat soup and other vegetable are cooked with boiled or sauted. Seeds of pinenut, ginkgo, walnut are used of decorative seasonings.

Filling methods of the Sinsulro casserole, the first layer is seasoning raw beef meat, 2nd layer is cooked slice of meat and radish, 3rd layer is rectangle pieces of egg sheet and sauted fish and intestines of beef. The top layer is decorated with meatball and naked nuts. After hot soup is poured until top of the materials, buning charcoal put into the center fire place and then served.

Key words: Standard traditional cooking methods, Sinsulro.

I. 서 론

우리의 한국음식의 진수는 궁중음식이라 말한다.

그중에서도 대표적인 궁중음식을 꼽으라면 누구나
가 신선로를 첫째로 꼽고 있으며 모두가 선망하는
최고의 한국음식이다. 신선로(神仙爐)는 원래 화통
이 붙은 납비의 그릇명이고, 음식명은 열구자탕인

데 요즈음은 오히려 신선로가 음식이름으로 바뀌어져 버렸다. 열구(悅口)는 '음식이 입에 맞는다'는 뜻으로 맹자의 말에 "오히려 추환이 나의 입을 즐겁게 한다(猶芻豢之悅俄於口)에서 온 말인 듯한다. 추(芻)는 초식을 하는 소, 양 따위를 이르고, 환(豢)은 개, 돼지 따위를 이른다¹⁾. 따라서 '열구자탕(悅口子湯)'은 '입에 맞는 맛있는 국'이라 뜻이다.

이규태²⁾는 "신선로야말로 최고도로 발달한 잡취(雜炊)용기이며, 그 재료의 다양성과 변화성은 이 세상 어떤 요리도 당해낼 수 없을 것이다. 그리고 더불어 둘러앉아 오색십색(五色十色)의 갖가지 다른 음식을 화합시킨 것을 한 냄비에서 나누어 먹음으로써 각기 다른 생각이나 의견, 주장, 정치색을 화합시키고, 또 앞으로 있을 약속이나 계약을 다지는 음식이 신선로인 것이다."라고 칭찬하였다.

신선로는 조리법 분류상 애매한 음식으로 황³⁾은 탕류로, 윤⁴⁾과 강⁵⁾은 전골류로 분류한다. 조선시대의 고 조리서에서는 대부분이 국을 뜻하는 갱(羹)또는 탕(湯)으로 분류하였으며 1950년대 이후에 나온 요리서에서는 전골류로 분류하기도 하였다.

궁중음식의 기록인 진찬의례나 진연의례에 나오는 탕을 이⁶⁾는 19종이라 하였고 열구자탕과 탕신설로는 전골류로 분류하였으며, 김⁷⁾은 탕을 28종이라 하였고 열구자탕을 탕류로 분류하였다. 그리고 궁중의 한글로 된 음식발기에는 '열구자탕' 또는 '탕신설로' 또는 '신선로탕'이라고 반드시 '탕'자가 붙여 표기하고 있으며 '잡탕'에는 이어서 작은 글씨로 신선로라고 적혀 있는데 이는 잡탕을 신선로틀에 담았다는 뜻으로 해석된다. 황⁸⁾은 신선로에 대하여 "원래는 국물을 많이하여 상에서 계속 더운 국물을 먹을 수 있게 마련한 탕에 속하는 음식이나 지금은 건지가 많고 호화로우므로 냄비전골과 같은 음식의 용도로 나누는 것이 편리하다"고 하였다.

우리의 전통음식문화를 보존하여 후세에 전하는 방법이 여러 가지가 있는데 그중 한국음식의 조리법을 잘 지켜서 후세에 올바르게 전수하는 것은 중요한 일의 하나라고 하겠다. 더구나 한국음식 중의 최고로 꼽고 있는 신선로가 곱탕거리로 제대로 국물을 마련하지도 않고 건지로 양파, 당근, 미나리 등을 날로 넣거나, 어묵이나 곤약까지 넣어 원래의 맛을 모

습이 점차 변천되어가고 있는 현실이다. 그리하여 본 연구자는 현존하는 우리나라의 고문헌과 옛 요리서와 궁중의 연회음식을 기록한 진찬의례 등의 문헌을 중심으로 신선로와 열구자탕에 대한 자료를 중심으로 역사적인 유래와 조리법을 고찰하여 그중 타당성있는 전통적인 표준조리법을 작성하였다. 전통음식문화에 대한 연구는 문헌적 고찰 연구에서 그칠 것이 아니라 생활문화이므로 실제의 식생활에 활용 가능한 정보나 자료제시도 함께 이루어지는 것도 의의가 있다고 할 수 있으니 본 연구에서는 일반가정과 한국음식 전문점에서 활용할 수 있는 신선로의 전통적 조리법을 제시하고자 한다.

II. 본 론

1. 신선로의 유래

신선로틀은 대개 유기나 은기 또는 돌로 만들어져 있다. 5, 6세기경의 가야시대 유물 중에 이형토기로 북판에 관통공(貫通孔)이 뚫려있는 고배(高杯)가 있는데 모양이 신선로와 유사한 모양으로 신선로처럼 이용될 수도 있을 것 같다⁹⁾고 하였으나 실제의 신선로처럼 사용했는지는 전혀 알 도리가 없다. 신선로가 처음으로 기록된 문헌은 1700년대 한문요리서로 역관(譯官) 이표(李杓)가 지은 『設間事說(수문사설)』^{10,11)}이다. 이 책의 '열구자탕(熱口子湯)' 조에는 "끓이고 익히는 기구가 별도로 있다. 큰 합과 같은 모양에 발이 달려있고 가늌에 아궁이가 하나 달려있다. 합의 중심에 하나의 둥근 통을 세워 뚜껑의 바깥까지 높이 나와 있다. 그리고 뚜껑은 중심에 구멍을 뚫어 원통이 밖으로 나오게 하였다. 이 원통안에 숯불을 피우면 바람이 아궁이로 들어가고 불길은 뚜껑 위의 구멍으로 나간다. 이 합의 둘레에 돼지고기·생선·팽·홍합·해삼·소의 양·간·대구·국수와 썬고기·만두 등을 둘러놓고 파·마늘·토란 등 적합한 것을 고루 섞어놓고 맑은 장국을 넣고 끓이면 자연히 불이 피어남에 따라 모든 음식물의 국물이 우러나와 서로 합하여져서 맛이 매우 좋을 것이다. 몇 사람이 둘러앉아 젓가락으로 집어 먹고 숟가락으로 떠서 먹는데 뜨거울 때 먹는다. 바로 이것을 잡탕이라 한다. 대체로 이러한 맛이 뛰어난

난 음식물은 눈내리는 밤에 나그네들이 모여 앉아 회식하는데 매우 적당한 것이다. 만일 각상으로 음식을 먹는 예절이 없으므로 이러한 기구가 필요한 것이다. 우리나라 사람들이 그 기구를 사 가지고 와서 야외에서 전별하는 모임에서나 겨울 밤에 모여 앉아 술자리를 벌릴 때 매우 좋았다.”고 하였다.

「임원십육지(林園十六志)」¹²⁾와 「옹회잡지(養熙雜志)」¹³⁾의 열구자탕 항에는

“用鑪鑪偽罐大如小盆中央設鐵筒子形如廣口壺穿出罐蓋一指許以備裝炭熟火 四周爲池可容七八碗水以物料裝入干池醬水灌療?以蓋定後投炭火干壺而熟之則湯沸而物料齊熟用畫磁匙酌而供之基

(놋쇠를 써서 관을 만들고 중앙에 철통자를 둔다. 모양은 입이 넓은 항아리와 같으며 뚜껑이 있다. 손가락 하나 길이 정도의 숟불이 들어가고, 돌레는 지를 이루고 7~8사발의 물이 들어갈 수 있다. 물료를 넣은 후에 장국을 붓는다. 뚜껑을 닫은 후 숟불을 항속에 넣고 끓인다. 탕이 끓고 재료가 고루 익으면 자기수저로 떠 먹는다)”고 하였다.

‘신선로’라는 말은 「동국세시기」¹⁴⁾에 처음 나타나며 그 이전의 문헌에서는 ‘열구자탕 그릇’이라고 하였다. 신선로의 유래는 「해동죽지」¹⁵⁾와 「조선요리학」¹⁶⁾에는 정희량(鄭希良)선생이 일찌기 수화개제(水火既濟)의 이(理)로써 이로(爐)를 창작하고 소채를 넣어 익혀 자서 조석반시에 다만 이로 뿐이었는데 그 후 선생이 서거하며 세인이 신선로라 일렀다 한다¹⁵⁾고 하였다. 그리고 정희량 선생의 행동이 신선로 풍이 있다 하여 그가 신선이 된 뒤에 세상 사람들이 그 화로를 신선로라고 일컫는 것이다¹⁶⁾. 또한 윤¹⁷⁾은 “신선로의 유래가 16세기 초반기를 차지하였던 갑자사화, 중종반정, 을묘사화 등 정치적 투쟁사 속에서 많은 선비들이 벽지로 적송되거나 또는 문세하는 예가 많았는데 이러한 정치, 사회상을 배경으로 하여 유래된 것이라는 이야기도 있다”고 하였는데 이는 정희량의 일화에서 근거한 듯 하다.

중국의 문헌에는 ‘열구자탕’이나 ‘신선로’라는 용어는 전혀 보이지 않지만 우리의 신선로와 똑같은 형태의 남비인 화과자(火鍋子, huo-gua-tzu)을 사용하는 음식으로 ‘십경화과(十景火鍋)’ 국화화과(菊花火鍋) 등 여러가지 종류가 있다¹⁸⁾. 중국식사법

에 의하면 화과자는 제일 끝으로 내놓게 되며, 특별한 연석이 아니면 생략한다. 일반적으로 식단과 관계없이 독립적인 요리로서 선선한 가을부터 추운 겨울 음식으로 환영을 받는다. 화과자에 취급되는 재료는 광범위하여 생선, 패류, 수조육, 소채류 등 자유롭게 선택할 수 있다¹⁸⁾.

최남선은 「조선상식문답」¹⁹⁾에서 신선로의 내력에 대하여 “근래에 조선음식이라면 외국사람들은 맨 먼저 신선로를 생각할 만큼 이것이 특별히 유명하여 지고 또 우리 신선로가 크게 특색을 가진 것은 사실이지만 그러나 신선로는 결코 조선의 독특한 것이 아닙니다. 중국음식에 우리 신선로와 똑같은 그릇을 휘귀르(火鍋兒)라 하여 그릇 한 가운데 숟불을 피우고 그 가장자리에 국을 끓여 어육과 채소를 익혀 먹는 풍속이 있으니 신선로와 휘귀르가 이름은 다를 망정 실지는 똑같습니다. 우리 신선로는 간단한 어육 채소가 아니라 가지각색 재료를 볼품있게 담고 끓여 먹는 것이 어찌 생각하면 휘귀르보다 복잡한 것 같지만 중국에도 ‘십경대과(十景大鍋)니 무엇이니 하여 우리 신선로와 흡사하게 꾸미는 것이 있습니다. 이런 사실을 두루 보아서 생각하면 조선의 신선로가 중국으로부터 왔음을 거의 의심할 수 없으며 다만 중국에서 생긴 것일까 합니다. 중국 옛날 글에 추운 겨울에 신선로를 끼고 따듯하게 마시고 먹는 모임을 난로회(煖爐會)라고 이름지은 것이 있으니 미상불 재미있는 말입니다.”라고 하였으며, 또한 이²⁰⁾도 기원을 중국에서 찾아야 할 것 같다고 하였다. 우리의 신선로는 전이나 익힌 재료를 넣지만 중국에서는 먼저 장국을 끓이다가 고기, 채소, 어패류를 얇게 썬 것을 넣어서 바로 익혀서 양념장에 찍어먹는 점이 다르다.

「동국세시기」에는 “서울 풍속에 숟불을 화로 가운데 휘휘 피워놓고 번철(燠鐵)을 올려놓은 다음 쇠고기를 기름·간장·계란·파·마늘에 조리하여 구우면서 화룻가에서 둘러앉아 먹는다. 이것을 난로회(煖爐會)라 한다. 10월부터 추위를 막는 시절 음식으로 이것이 곧 옛날의 난란회(煖暖會)이다. 또 쇠고기나 돼지고기에 무, 외, 훈채, 계란을 섞어 장탕(醬湯)을 만든다. 이를 열구자 신선로(悅口子神仙爐)라 한다”¹⁴⁾고 하였다.

또한 최남선은 낙하(洛下) 이학규(李學逵)가 순조 신유(1801) 이래로 김해(金海)에 귀양가서 보고 들은 풍토잡사를 노래한 「금관죽지사(金官竹枝詞)」중에 “신선로가 일본에서 온 것이다(神仙爐出日本)”라는 글이 있다고 하였지만 아마 전골이 일본에서 왔다는 속설이 뒤섞인 착각이 아닐까 생각한다”고 하였다²⁰⁾. 그리고 「미설록(靡雪錄)」에 보이는 소동파(蘇東坡)의 골동갱(骨董羹)이란 것이 취음식잡쟁지(取飲食雜烹之, 섞어 끓여서 먹는 음식)하는 점에서 분명히 열구자의 선구일 것이요, 「광동통지(廣東通志)」 순덕현(順德縣)조에 보이는 바람 불고 추운 겨울에 손님을 초대해 놓고 어, 육, 조개, 채소를 잡연히 섞어 둥근 솥에 넣어 로를 둘러싸고 먹는다(風寒召客 則以魚肉臘味 規案雜烹 環鼎而食 謂之邊爐)’고 함은 또 하나의 지나(支那)기원설의 자료가 될 듯하다”고 하였다²¹⁾.

「송남잡식(松南雜識)」 열구지(熱口旨)조²¹⁾에 “구지필기(仇池筆記)에 의하면 나부영(羅浮嶺) 노인이 여러 음식을 잡쟁(雜烹)한 것을 골동갱(骨董羹)이라 하였고, 산동인(山東)인은 고기를 밥속에 묻은 것을 반응매(飯糰埋)의 무리라 하였는데 육도사(陸道士)의 시에서는 投醪骨羹鍋內 掘窟盤游飯 盞中이라 하였다. 이것이 지금의 열구지(悅口旨)이다. 그리고 이 남비를 화호(火壺, 火鍋子) 또는 신선로라 한다. 이것은 아마 오후청(五侯鯖)의 종류일 것이다.”고 하였다.

서유문(徐有聞)의 「무오연행록(戊午燕行錄)」²²⁾에 의하면 “하인들이 그들의 밥 먹는 것을 보고 와 말하기를 ‘혹 열구자탕을 놓고 화로에 둘러앉아 어 지러이 먹으며 술장사와 열구자탕장사가 무수하였다’라 하니 조금도 평일과 다름이 없더라. 극히 해연(駭然)하더라. 열구자탕은 탕제자라 일컬으니 저육과 닭고기를 넣어 만들었으니 그중 여부(如否)가 있어 두 냇어치와 한 냇어치와 한 냇어치 양념과 나물이 다르다 하더라”는 것으로 보아 중국에서의 화과자는 1700년대에 이미 일반화되어 있음을 알 수 있다. 그리고 중국음식명에 나오는 ‘신선’의 뜻은 우리와는 다르며, 신선계(神仙鷄)는 내장을 꺼낸 통닭이나 통오리의 맑은 장국으로 배속이 비어 있으니 신선과 비슷하다는 것이다²³⁾고 하였다.

2. 신선로(열구자탕)의 출처문헌과 음식명 표기

1) 궁중 문헌에 나오는 신선로(열구자탕)의 음식명 표기

궁중의 연회음식은 진찬의궤(進饌儀軌)나 진연의궤(進宴儀軌)의 찬품(饌品)조에 찾아 볼 수 있는데 잔치에 차린 상의 종류, 음식명, 식품재료와 분량이 나와 있으나 조리방법에 대해서는 나오지 않는다. 그리고 궁중의 소규모 행사시의 접대나 사찬한 음식발기에는 음식이름만이 적혀있다. 「진찬의궤」와 「진연의궤」는 현재 17권²³⁾이 남아있는데 그 중에 열구자탕이 차려진 잔치는 표 1에서와 같이 10회의 궁중연회²⁴⁻³³⁾에 차려졌다. 그중에 가장 오래된 기록은 1795년에 정조가 어머니인 혜경궁 홍씨를 모시고 화성 현유원에 행차한 기록인 원행음료정리의궤(園行乙卯整理儀軌)²⁴⁾에 나온다. 궁중의 음식발기중 접대식에 관한 것은 현재 92통이 남아 있으며^{34,35)}, 그 중 신선로가 나오는 발기는 11통으로 표 1과 같다.

궁중 의궤²⁴⁻³³⁾에는 모두 열구자탕(悅口資湯 또는 悅口子湯)의 한자로 기록되어 있으며 신선로라는 표기는 전혀 없다. 그러나 궁중의 음식발기³⁴⁾중에는 한글로 ‘신선로’라 표기가 나온다. 궁중의 잔치에는 열구자탕 이외에 탕신설로(湯新設爐)와 면신설로(麵新設爐)가 차려지기도 하였는데 이들 3가지 음식에 쓰인 식품재료를 비교해 보면 탕신설로는 열구자탕과 거의 비슷한 재료를 쓰고 있으나 면신설로는 전혀 다르게 재료가 아주 간단한 국수장국의 일종으로 신선로틀에 장국과 건지를 끓이다가 덜어서 국수에 말아서 먹은 듯하다. 이 2가지 신설로는 1868년 조대비 환갑잔치인 고종 5년 무진년 진찬²⁴⁾에만 차려졌다. 신설로(新設爐)는 새로 생긴 화로 붙은 남비의 뜻으로 일반에서의 표기인 신선로(神仙爐)와는 전혀 다르다. 궁중의 음식발기³⁴⁾에는 대개 한글로 표기되어 있는데 ‘열구자탕’, ‘탕신선노’, ‘신선노탕’의 3가지로 표기하였고 ‘면신선노’도 나와있으며, 한자로는 1882년 발기에 ‘湯新設爐’와 ‘麵新設爐’가 1회씩 나온다. 그리고 궁중의 의궤나 발기에서 열구자탕이 차려진 잔치는 시기적으로 대부분이 날씨가 차거운 가을이나 겨울철로 날이 더운 때에는 거의

표 1. 궁중 문헌에 나오는 신선로(열구자탕)의 음식명 표기

문헌명	연대	음식명
〈진찬의궤, 진언의궤〉		
乙卯 園幸乙卯整理儀軌 ²⁴⁾	正祖19年(1795. 2)	悅口資湯
丁亥 慈慶殿進爵整理儀軌 ²⁵⁾	純祖27年(1827. 10)	悅口資湯
己丑 進饌儀軌 ²⁶⁾	純祖29年(1829. 2)	悅口資湯
戊申 進饌儀軌 ²⁷⁾	憲宗14年(1848. 3)	悅口資湯
戊辰 進饌儀軌 ²⁸⁾	高宗 5年(1868. 11)	悅口資湯, 湯新設爐, 麵新設爐
丁丑 進饌儀軌 ²⁹⁾	高宗14年(1877. 12)	悅口資湯
丁亥 進饌儀軌 ³⁰⁾	高宗24年(1887. 11)	悅口資湯,
壬辰 進饌儀軌 ³¹⁾	高宗29年(1892. 9)	悅口子湯
辛丑 進宴儀軌 ³²⁾	光武 5年(1901. 11)	悅口子湯
壬寅 進宴儀軌 ³³⁾	光武 6年(1902. 2)	悅口子湯
〈궁중음식 발기〉 ³⁴⁾		
갑술 이월초일일 약방제주상 불긔	高宗11年(1874)	면신선노
을히 십이월십육일 유청소 북명시 제주스찬하웃신 불긔	高宗12年(1875)	열구스탕
기묘 정월이십칠일 정헌용진사의 방제유상 불긔	高宗16年(1879)	열구스탕
再揀擇 進御床 賓床 處子床 發記	高宗18年(1882)	湯新設爐, 麵新設爐
정히 정월삼일 존호시	高宗24年(1887)	탕신선노, 면신선노
진어스찬상불긔		
정히이월십일 삼회작일 진어 불긔	高宗24年(1887)	탕신선노
스찬상		
임진 구월이십오일 진찬시	高宗29年(1892)	탕신선노
임인 십일월오일 순비자가 생신음식발기	光武 6年(1902)	신선노탕
기묘 십이월이십일일 성두후약방 직숙 철과후 사찬상 발긔	光武 7年(1903)	잡탕신설노, 면신설노
병오 십일월초육일 귀비마마 천빅세 심신진어상 불긔	光武10年(1906)	신선노탕
丙午十二月十九日 冠禮敎是時	光武10年(1906)	悅口子湯

올려지지 않았다.

자탕(口子湯)'이라 하였다.

2) 고문헌에 나오는 신선로(열구자탕)의 음식명 표기

음식관련 고문헌 중에 열구자탕과 신선로에 대한 표기와 출처항목을 정리한 것은 표 2이다. 1700년대의 「수문사실」¹⁰⁾에는 '熱口子湯'이라 하였으나 이후에 나온 한문서에서는 悅口子湯으로 표기하였다. 1800년대의 「규합총서」³⁶⁾을 비롯한 한글조리서에서는 '열구자탕'이라고 하였고 1900년대 들어서서 '신선로' 또는 '구자'라고 표기되어 있다. 특히 「송납잡식」에는 '悅口湯', 「연대 규곤요람」(1896)³⁷⁾에는 '구

3. 신선로(열구자탕)의 재료에 대한 고찰

1) 궁중 문헌에 나오는 열구자탕의 재료

1795년에서 1902년까지 10건의 진찬에서 열구자탕이 차려졌으며, 이에 쓰여진 식품재료를 분석 정리한 것은 표 3과 같다. 궁중의 열구자탕에는 육류 23종, 어패류 7종, 계란, 채소류 10종, 종과류 5종, 양념 및 기타 재료로 8종으로 전부 54종의 식품재료가 쓰였다.

궁중의 열구자탕의 재료 중 육류로는 소의 안심·곤자손이·양·요골과 저태(돼지 새끼집)과 꿩과

표 2. 고 문헌에 나오는 신선로(열구자탕)의 음식명 표기

문헌명	연대	음식명	출처항목
設聞事說 ¹⁰⁾	1740년대	熱口子湯	食治方
閩閩叢書 ³⁶⁾	1815	열구자탕	酒食議 治膳 雉鷄類
高大 閩閩叢書 ³⁸⁾	1800년대 초엽	열구자탕	肉品諸羞
林園十六志 ¹²⁾	1827	悅口子湯	割烹之類
饗熙雜志 ¹³⁾	1800년대 초	悅口子湯	鼎俎志 割烹之類
東國歲時記 ¹⁴⁾	1849	悅口子, 神仙爐	十月
윤씨음식법 ³⁹⁾	1854	열구자탕	열구자탕
음식방문 ⁴⁰⁾	1800년대 중엽	열구자탕	열구자탕
이씨음식법 ⁴¹⁾	1800년대 말엽	열구자탕	열구자탕
松南雜識 ²⁰⁾	연대불명	悅口旨	권2 食
延大 閩壺要覽 ³⁷⁾	1896	구자탕	各色物種
是議全書 ⁴²⁾	1800년대 말	悅口子湯 열구자탕	湯部
부인필지 ⁴³⁾	1915	열구자탕(신선로)	어육품
海東竹枝 ¹⁸⁾	1925	神仙爐	中篇 飲食名物
간편요리제법 ⁴⁴⁾	1934	신선로(탕구자 혹은 열구자)	국뜨리는법
조선요리법 ⁴⁵⁾	1939	구자	구자와 찜류
조선요리제법 ⁴⁶⁾	1942	신선로(혹칭 탕구자, 열구자)	국뜨리는 법
朝鮮無雙新式料理製法 ⁴⁷⁾	1943	신선로(탕구자, 열구자)	국
우리음식 ⁴⁸⁾	1948	신선로(神仙爐), 구자(口子)	특별요리
조선요리개략 ⁴⁹⁾	1950	구자(신선로)	구자
우리나라음식 만드는법 ⁵⁰⁾	1952	구자(口子, 神仙爐)	전골 만드는 법
李朝宮廷料理通考 ⁵¹⁾	1957	신선로	우유으로 만드는 요리 / 전골

묵은 닭의 7가지가 주로 많이 쓰였으며 그밖에 우숙육, 우둔과 천엽·허파·소혀·간·콩팥·등골·두골과 속저육, 돼지다리도 쓰여졌다. 어패류는 송어·전복·해삼의 3가지가 많이 쓰였으며 전복의 가공품인 숙전복·추복과 홍합·새알도 쓰였고, 난류는 계란 한가지만 쓰여졌다. 채소류는 미나리·무·도라지·외·표고·파의 6가지가 주로 많이 쓰였으며, 박고지·옴파·생강·고사리 등이 쓰였다. 종실류로는 은행·호도·잣의 3가지가 많이 쓰이고 황률·대추도 쓰였으며, 양념으로는 후추가루·밀가루·녹말·참기름·간장의 5가지가 주로 많이 쓰였다.

1868년 진찬의례 중에 열구자탕 외에 탕신설로와 면신설로가 나오며 이들을 비교해 보면 탕신설로의 재료는 열구자탕과 거의 같고 면신설로의 재료는 소안심·묵은 닭·도간이·우둔·계란·후추가루·간장·국수의 8가지 뿐이다.

2) 고조리서에 나오는 신선로(열구자탕)의 재료

1700년대에서 1850년대에 발간된 조리 관련 고문헌 중에 열구자탕과 신선로가 실려있는 책은 16권이

있다. 이들 고문헌 중의 열구자탕과 신선로의 식품 재료를 정리한 것은 표 4와 같다. 고 조리서의 열구자탕과 신선로에는 육류 21종, 어패류 8종, 계란, 채소류 26종, 종과류 6종, 양념 및 기타 재료로 9종으로 전부 70종의 식품재료가 쓰였다.

고조리서중의 열구자탕의 재료 중 육류로는 소고기(黃肉), 곤자손이·양·골·간·천엽·대창·돼지고기·평·묵은 닭의 10가지가 많이 쓰였으며, 그밖에 등심·양지머리·우둔(대집살), 사태와 만화·부아·소혀·족·콩팥·돼지새끼집 등이 쓰였다. 어패류는 송어나 대구 등의 생선과 전복·해삼의 3가지가 많이 쓰였으며 대하·홍합·낙지가 쓰였고, 난류는 계란 한가지만 쓰였다. 채소류는 미나리·무·표고·파·도라지·석이·고추의 7가지가 많이 쓰였으며 버섯·마늘·생강·박고지·다시마·홍당무·두부 등은 2~3회 쓰였으며 죽순·토란·고비·부추·배추·송이·목이·실파·양파 등은 1회씩만 쓰였다. 종실류로는 은행·호도·잣의 3가지가 많이 쓰이고 황률·생물·대추도 쓰였으며, 양념과 기타 재료로 간장·기름·후추가루·깨

표 3. 궁중 연회회래 나오는 열구자탕의 재료

재료명	음식명 진찬연도 가지수	悅口子(資)湯										湯新設爐	麵新設爐		
		1795	1827	1829	1848	1868	1877	1887	1892	1901	1902	회수	1868	1868	
		34	23	22	25	27	29	32	30	22	29		23	8	
육류 23종	牛內心肉 소안심		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	9		○
	黃肉 쇠고기	○											1		
	牛臀 우둔												1	○	○
	塾肉 숙육	○											1		
	昆者巽곤자소니	○	○	○	○	○	○	○	○	○			10	○	
	大腸 대장												1		
	肝 양	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		9	○	
	千葉 천엽												5		
	膽花 허파												5		
	牛舌 소혀	○											2		
	肝 간												2		
	豆太 콩관												3		
	背骨 등골						脊骨						4		
	腰骨 요골	○	○	○			○						8		
	頭骨 두골												3	○	
	豬肉 돼지고기	○											3		
	熟豬肉숙저육	○	○	○									1		
	猪內心肉돼지안심												2		
	猪脚 돼지다리												1		
猪胎 돼지새끼집	猪胞	○	○	○	○	○	○					9			
生雄 꿩고기	○	○	○	○	○	○	○	○				9	○		
陳鷄 묵은닭	○	○	○	○	○	○	○	○				7		○	
道間里도간이												0		○	
어패류 7종	秀魚 송어	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10	○		
	全鰓 전복	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10			
	熟全鰓숙전복		○	○								2			
	槌鰓 추복	○										4	○		
	海蔘 해삼	○	○									9	○		
	紅蛤 홍합											3			
	蟹卵 게알											2			
난류	鷄卵 계란	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10	○	○	
채소류 10종	水芹 미나리	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10	○		
	菁根 부											7	○		
	桔梗 도라지	○	○	○	○							6			
	靑菘 외	○	○	○	○							7			
	粟占 표고	○										7			
	朴古之박고지	○										1			
	生蔥 파			○	○	○	○					8			
	蔥筍 음파	○										1			
	生薑 생강	○	○	○								3			
	高沙里고사리	○										1			
종실류	實銀杏은행	○			○	○	○	○	○	○	○	8	○		

표 3. 계속

재료명	음식명 진찬연도 가지수	悅口子(資)湯											湯新說爐	麵新設爐
		1795	1827	1829	1848	1868	1877	1887	1892	1901	1902	회수	1868	1868
		34	23	22	25	27	29	32	30	22	29		23	8
5종	實胡桃 호도 實柏子 잣 黃栗 황쌀 大棗 대추	○			○	○	○	○	○	○	○	8	○	
		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10	○	
		○										1		
		○										1		
기타	胡椒末 후추가루	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10	○	○
8종	眞木 밀가루				○	○	○	○	○	○	○	7	○	
	菜末 녹말	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10	○	
	眞油 참기름	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10	○	
	良醬 간장	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10	○	○
	實荏子개		○					○	○	○	○	6	○	
	鹽 소금					○						1		
	水 젓국											1		
	木麵 국수											0		○

소금·밀가루가 많이 쓰였으며 기타 찹쌀가루·녹말·설탕·꿀·천초·소금 등이 쓰였다.

4. 신선로(열구자탕)의 조리법에 대한 고찰

1) 육류의 조리

열구자탕에 쓰여진 육류식품들의 조리법을 문헌별로 분석 정리한 것은 표 5이다.

쇠고기는 우선은 덩어리 쇠고기와 사태, 양지머리 등을 곧자손이, 양, 대창 등의 소내장류와 함께 곰국처럼 오래 삶고 끓여서 장국을 만들고 건지는 썰어서 양념하여 넣었다. 때로는 불린 마른 전복을 한데 넣어 삶았다. 「규합총서」³⁶⁾와 이의 영향을 받은 책들은 쇠고기를 잘게 썰어 볶고 그 즙을 국물에 합한다고 하였으며, 1900년대 중반에 나온 「조선요리제법」⁴⁶⁾ 등의 문헌에서는 쇠고기를 썰어서 맑은 장국을 만들었으며 하였다. 또한 거의 모든 조리서에서 쇠고기 중 일부는 다져서 완자를 빚어 계란을 입혀서 지지고, 날고기를 육회나 전골거리처럼 날고기를 양념하여 썼다.

소의 등골, 천엽, 간 등은 전유어를 부쳤으며 그밖에 부아, 만화, 콩팥 등의 내장도 지지거나 전 또는 삶아서 쓰였다. 돼지고기와 돼지새끼집은 삶거나 지지서 쓰였고, 닭과 꿩은 주로 삶거나 지지서 쓰였는데 「시의전서」⁴²⁾ 이후인 1900년도에는 별로 사용되지 않았다. 「부인필지」⁴³⁾와 「조선무쌍신식요리제

법」⁴⁷⁾에는 이들 재료가 쓰였으나 실은 그 이전인 「규합총서」의 내용을 이기한 것이며 옛법이라고 적혀 있으므로 반드시 문헌이 나온 시기의 음식 그대로라고 보기는 어렵다.

육류중 닭고기와 꿩은 흔히 쓰이지는 않았으나 1800년대의 「규합총서」³⁶⁾을 비롯하여 「음식방문」, 「이씨음식법」 「윤씨음식법」 등에서 삶기, 지지기, 볶기, 완자만들기 등을 하였다. 특이한 것은 찹쌀조약을 생치소를 넣어 빚어 지져 넣었다.

2) 어패류의 조리

열구자탕에 쓰여진 어패류식품들의 조리법을 문헌별로 분석 정리한 것은 표 6이다.

대부분의 고조리서나 궁중의례의 신선로에는 마른 전복과 해삼이 쓰였는데 현재에는 이들을 불리거나 손질법이 번거롭고 값도 비싸서인지 거의 쓰이지 않는 것이 예전의 재료중 가장 변한 점의 하나라고 하겠다. 마른 전복은 불려서 한참 삶아서 얇게 썰고 국물은 고기장국에 합하고, 마른 해삼은 불려서 삶아서 얇게 저며서 썼는데, 일부는 지지거나 볶아서 썼다. 그리고 생선전은 거의 모든 조리서에 공통된 조리법으로 송어, 민어, 붕어 등 흰살 생선의 살을 얇게 떠서 전유어를 부쳤다. 생선정은 계란을 한데 섞어 풀어서 지지거나, 황백을 나누어 양색으로 부치거나 녹말을 묻혀서 지졌다. 낙지는 「우리음식」⁴⁸⁾에만 나오는데 데쳐서 썰었고, 대하는 「규합총서」³⁶⁾

표 5. 고조리서에 나타난 신선료(열구자탕)의 육류 조리법

재료	조리법	출처문헌*	대표적 조리법의 표기	
1. 쇠고기	삶기	임)윤)음)무)	무) 황육을 삶아 고기볶은즙과 합하여 국을 만든다	
	곰국	우)개)		
	맑은장국	제)궁)리)	제) 남은 고기로 맑은 장국을 끓인다	
	볶기	규)부)무)시)	부) 잘게 썰어 볶는다	
	너비아니	제)간)리)	제) 고기는 너비아니 구워 전유어만큼씩 썬다	
	지지기	규)이)시)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다 이) 잘게 썰어 진말 기운하여 번철에 지진다	
완자		윤)이)연)부)간)조)	궁) 다져서 양념하여 봉오리를 비벼 계란을 섞워서 번철에 지진다 조)모리 우)육란, 완자모리 개)봉우리	
		제)개)우)궁)리)	이) 토란 부비어 계란 섞워 볶는다 윤)백완자, 황완자	
	날고기양념	윤)연)부)간)무)조)	윤) 넓게 저며 전골같이 재운다 연) 등심고기	
2. 낚자손이	삶기	우)개)궁)	우)조) 육회하듯 재워놓는다	
	지지기	연)우)	연) 무르게 삶아썬다	
		규)이)시)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다	
			이) 잘게썰어 진말 기운하여 번철에 지진다	
			윤) 잠탕처럼 고아 그국은 퍼둔다	
			연) 무르게 삶아썬다	
3. 소양	삶기	음)윤)시)연)조)우)개)	연) 무르게 삶아썬다	
	고으기	윤)리)	윤) 잠탕처럼 고아 그국은 퍼둔다	
	전	간)제)궁)	제) 소금으로 주물러서 냄새 나지 않도록 정하게 씻어 얇게 떠서 칼질하여 소금 뿌리고 밀가루 계란 섞워서 전유아를 부친다	
	지지기	규)시)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다	
	볶기	이)무)	이) 연하게 잠깐 볶는다	
	4. 꿀,뚱꿀	전	윤)연)우)개)조)궁)	조) 물에 담가놓고 껍질을 벗겨 밀가루 계란 물혀 번철에 부친다
지지기	규)이)시)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다		
5. 소간	전	연)간)우)제)궁)리)	이) 잘게 썰어 진말 기운하여 번철에 지진다 궁) 얇은 막을 벗기고 얇게 떠서 소금물로 여러번 씻어 붉은피를 빼고 소금을 뿌리고 밀가루와 계란을 섞워 전을 부친다	
	지지기	규)윤)음)	음) 바둑처럼 썰으라	
	볶기	무)이)		
	데치기	임)	임) 데쳐 채썬다	
	6. 처넛	삶기	무)임)	
	전	연)간)우)제)궁)리)	간) 소금으로 주물러서 냄새가 나지 않도록 정하게 씻어 얇게 떠서 칼질하여 부친다	
지지기	규)시)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다		
볶기	이)무)	이) 연하게 잠깐 볶는다		
데치기	임)	임) 데쳐 채썬다		
7. 대창 (창자, 곱창)	삶기	규)임)음)연)조)무)	음) 창자 연) 곱창을 무르게 삶아 썬다	
	지지기	이)	이) 넓은창자 잘게 썰어 진말 기운하여 번철에 지진다	
8. 돼지고기	삶기	규)음)부)무)	부) 제육삶아 고기 볶은즙과 합하여 국을 만든다	
	지지기	규)시)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다. 많아야 좋다	
	완자	윤)	윤) 제육완자	
	볶기	음)부)무)	음) 바둑처럼 썬다 여러가지 한데 섞어 볶아	
데치기	임)	임) 데쳐 채썬다(猪精肉, 猪膈下肉)		

표 5. 계속

재료	조리법	출처문헌*	대표적 조리법의 표기
9. 핥	삶기	임)음)이)	이) 삶아 살 바른다
	지지기	규)임)시)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다
	완자	시)윤)	임) 기름에 잠깐 둘러 채썬다
	볶기	음)부)무)	윤) 생치완자
	조약소	규)	음) 바둑처럼 썬다 여러가지 한데 섞어 볶아
10. 묶은닭	날고기양념	윤)	규) 양념한 소를 넣어 참쌀로 조약을 빚어 지진다
	삶기	음)이)	이) 삶아 살을 바른다
	고으기	윤)	윤) 잡탕처럼 고아 그국을 퍼둔다
	지지기	인)규)시)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다
	볶기	이)부)무)	부) 잘게 썰어 볶는다
11. 부아	날고기양념	윤)	
	삶기	규)시)윤)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다
	지지기	부)무)	부) 잘게 썰어 볶는다
12. 돼지 새끼집	볶기	무)	무) 삶아서 얇게 저민다
	지지기	이)	이) 잘게 썰어 진말 기운하여 번철에 지진다
13. 양지머리	삶기	음)우)무)	무) 소의 가슴아랑고기를 끓는 물에 삶아 가늘고 가름하게 썬다
14. 우둔	데치기	임)	임) 데쳐 채썬다
15. 牛下肉	데치기	임)	임) 데쳐 채썬다
16. 사태	삶기	조)개)	사) 삶아건져 국거리보다 자잘하게 썰어 양념해 놓는다
17. 쇠약갈비	삶기	무)	무) 장국에 무르도록 끓여 잘게 토막지어 넣는다
18. 만화	삶기	우)	우) 곰국에 삶는다
19. 족	삶기	음)조)	
20. 콩팥	전	연)	연) 계란에 부쳐 썬다

* 출처문헌 약호의 원명 : 수)수문사설 규)규합총서 임)임원십육지 윤)윤씨음식법 음)음식방문 이)이씨음식법 연)연대규곤요람 시)시의전서 부)부인필지 간)간편요리제법 조)조선요리법 제)조선요리제법 무)조선무쌍신식요리제법 우)우리음식 개)조선요리개략 리)우리나라음식 만드는법 궁)이조궁정요리통고

등에서 전, 볶기, 지지기의 조리법을 쓰여졌다.

3) 계란의 조리

열구자탕에 쓰여진 계란의 조리법을 문헌별로 분석 정리한 것은 표 7이다.

계란은 대개가 황백으로 나누어 얇게 지단을 부쳤는데, 「구합총서」³⁶⁾ 등 일부 조리서에는 색을 곱게 하기 위하여 검은 장을 섞어서 부치기도 하였다. 알쌈이나 알송편을 만들어 고명으로 없기도 하였으며 날 것을 열구자탕 끓이는 도중에 넣어서 익혀서 먹기도 하였다. 그리고 계란은 미나리 초대와 생선이 나 꿀, 천엽, 간 등의 전유어를 부칠 때도 많이 쓰였다.

4) 채소의 조리

열구자탕에 쓰여진 채소류식품들의 조리방법을 문헌별로 분석 정리한 것은 표 8이다.

미나리는 거의 모든 조리서에서는 계란을 씌워 초대를 부쳤으며, 순무나 무는 삶거나 데쳐서 익힌 후에 잘게 썬데 대개는 고기장국에 넣어 한데 삶았다. 버섯류들은 대개 불려서 손질하여 볶았는데 표고는 불려서 쓰기도 하였다. 파는 초대로 부치거나 볶았고, 실파는 썰어서 그대로 넣었으며, 고추는 썰어 그대로 넣거나 볶았다.

도라지, 배추, 박오가리 등은 지지거나 데쳐서 쓰였다. 죽순, 홍무, 양파는 「우리음식」⁴⁰⁾에만 나오고,

표 6. 고조리서에 나타난 신선로(열구자탕)의 어패류 조리법

재료	조리법	출처문헌*	대표적 조리법의 표기
1. 전복	삶기	음)이)연)시)간)조) 개)제)무)궁)리)	제) 하룻동안 불려서 한참 삶어가지고 가장자리 베어내고 둘로 쪼개어 가로 한푼 두께로 얇게 썰어놓고 삶은 국 물은 맑은 장국 끓이는데 넣는다
	데치기	임)	윤) 잡탕처럼 고아 그국은 퍼둔다
	고으기	윤)	
	전	규)	
	볶기	부)무)	부) 잘게 썰어 볶는다
	지지기	규)시)	시) 잘고 방정히 저며 번철에 기름을 둘러 지진다.
	전복жат쌈	연)	
2. 해삼	삶기	음)이)제)개)연) 간)무)궁)리)	간) 한 이틀동안 물에 불려 오랫동안 삶어가지고 얇게 저민 다
	데치기	임)	임) 데쳐 細切한다
	고으기	윤)	윤) 잡탕처럼 고아 그 국은 퍼둔다
	전	규)	
	볶기	부)무)	부) 잘게 썰어 볶는다
	지지기	규)시)	시) 잘고 방정히 저며 번철에 기름을 둘러 지진다.
3. 대하	전	규)	
	썰기	이)	이) 야름야름 썬다
	볶기	부)무)	부) 잘게 썰어 볶는다
	지지기	규)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다
4. 생선	전	규)윤)연)부)제)우) 무)궁)리)	이) 생선전 가름가름 썬다
	황백전	이)시)	이) 생선을 계란 황백 지진 것 반듯이 썬다
	녹말전	음)간)제)	음) 생선은 녹말 묻혀 지진다
5. 붕어	전	임)무)	임) 白片으로 鷄淸을 무쳐 전으로 부쳐 細切한다
6. 어	전	임)	임) 白片으로 鷄淸을 무쳐 전으로 부쳐 細切한다
7. 송어	전	무)	무) 살만 저며 전유어 부친다
8. 낙지	볶기	음)무)	음) 바둑처럼 썰어 여러가지 한데 섞어 볶는다
	데치기	우)	우) 씻어 데쳐서 5센치 길이로 벤다

* 출처문헌 약호의 원명 : 표 5의 하단 참조.

표 7. 고조리서에 나타난 신선로(열구자탕)의 계란 조리법

재료	조리법	출처문헌*	대표적 조리법의 표기
계란	알부치, 지단	윤)음)이)연)무)임)	이) 계란 황백 지진 것을 반듯이 썰어 사이사이 둔다
	검은장냉어	제)간)조)우)궁)리)	임) 作博餅하여 斜方片으로 썬다
	부치기	규)시)부)무)	규) 계란 황백청을 검은 장으로 간 맞추어 기름을 치고 부 치면 빛이 주홍 같다. 귀지게 썬다
	알쌈	간)제)	제) 알쌈은 대추만큼씩 6개를 만든다
	황백송편	윤)	
	끓이기	임)	윤) 계란을 두엇씩 까 넣어서 끓여 익은 후 먹는다
	날것	개)	개) 생계란도 탄공기에 담아 올린다.

* 출처문헌 약호의 원명 : 표 5의 하단 참조.

표 8. 고조리서에 나타난 신선로(열구자탕)의 채소류 조리법

재료	조리법	출처문헌*	대표적 조리법의 표기
1. 미나리	부치기	윤)연)시)간)조) 제)무)우)개)궁)리)	조) 미나리도 줄거리만 밀가루와 계란을 저워 부친다 연) 초대 만들어 우) 밀가루를 개어 초대 부친다
	지지기	규)	규) 계란 씌워 지지야 좋다
	황백부치기	이)	이) 계란황백에 각각 빛 곱게 지지고,
	데치기	임)무)	임) 데쳐 자른다 무) 데쳐서 한치 길이씩 썬다
2. 순무	볶기	부)무)	무) 잘게 썰어 각각 기름에 볶고
	지지기	규)시)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다
	삶기	임)무)	임) 데쳐 잘게 자른다
	데치기	무)	무) 데쳐 실같이 썬다
3. 무	볶기	음)부)무)	무) 잘게 썰어 각각 기름에 볶고
	통으로삶기	음)간)제)궁)리)	제) 원통으로 맑은 장국 끓이는데에 넣어서 무르도록 삶아 가지고 골패쪽같이 썬다
4. 표고	썰어삶기	우)	우) 2cm 넓이와 두께 5cm로 썰어 곰국국물에 삶는다
	데치기	임)무)	임) 데쳐 잘게 자른다
	볶기	음)무)	무) 잘게 썰어 각각 기름에 볶는다
	볶기	윤)연)부)간)조) 제)무)궁)리)	무) 물 담갔다 단단한 꼭지는 따 버리고 짜서 기름에 볶 아가며 쓴다
5. 석이	지지기	규)시)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다
	썰기	우)개)무)	우) 물에 불서 무와 같은 칫수로 썰어둔다
6. 목이	볶기	음)간)연)제)무)우) 궁)리)	궁) 물에 불려서 썰어 참기름을 두르고 살짝 볶는다 음) 나뭇나뭇하게 썰어 여러가지 섞어 기름에 볶는다
	볶기	간)제)리)	간) 더운 물에 한참 불려서 잘 씻은 후 기름에 볶는다
7. 참버섯, 버섯	볶기	음)제)간)리)	음) 나뭇나뭇하게 썰어 여러가지 한데 섞어 기름에 볶는다
8. 고추	썰기	임)이)조)무) 우)	이) 굵게 썰어 담는다 조) 통고추 한개를 네쪽 낸다 우) 실고추 또는 통고추를 무와 같은 칫수로 썰어둔다
	볶기	연)	연) 잠깐 기름에 볶아 썬다
9. 파	지지기	규)시)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다
	데치기	임)무)	임) 데쳐 자른다 무) 데쳐서 한치길이씩 썬다
	부치기	임)간)제)연)	제) 초대 만든다 연) 계란 씌워 부친다
	볶기	부)	부) 잘게 썰어 볶는다
10. 실파	썰기	제)	제) 실파 여기저기 벌려놓는다
11. 도라지	지지기	규)시)무)	규) 반듯하게 저며 번철에 기름쳐 지진다
	볶기	부)무)	부) 잘게 썰어 볶는다
12. 박오가리	볶기	음)무)	무) 잘게 썰어 각각 기름에 볶고
13. 배추	데치기	임)무)	임) 데쳐 자른다 무) 데쳐서 한치 길이씩 썬다
	볶기	음)	음) 나뭇나뭇하게 썰어 여러가지 섞어 기름에 볶는다
14. 부추	데치기	임)무)	임) 데쳐 자른다
15. 외	데치기	임)무)	무) 데쳐 실같이 썬다
16. 양파	삶기	우)	우) 반으로 떼어서 길이로 넷, 옆으로 베어서 소금 뿌려 잠 간 절여서 약간 삶아 건져둔다
17. 죽순	삶기	우)	우) 통에 든 것이면 무 같이 썰어서 물에 해쳐놓는다. 날것 이면 잠깐 삶아 놓는다
18. 흥무	데치기	우)궁)	우) 무보다 두께는 얇게 썰어 삶는다 궁) 당근
19. 남새	지지기	규)시)	시) 남새는 그냥 지져낸다
20. 두부	완자삶기	제)개)리)	개) 고기 다져서 두부조금섞어 양념하여 동들게 만든다

* 출처문헌 약호의 원명 : 표 5의 하단 참조.

표 9. 고조리서에 나타난 신선로(열구자탕)의 견과류 조리법

재료	조리법	출처문헌*	대표적 조리법의 표기
1. 은행		윤)이)연)시)부)조)제)개)간)궁)우)무)리)	제) 겹껍질을 벗겨서 번철에 기름을 한방울 떨어트려 볶아서 푸른빛이 없어지지 않도록 잠깐만 볶을 것
2. 호도		윤)이)연)조)시)제)개)궁)간)우)무)리)	연) 호도 깨트려 따뜻한 물에 담갔다가 본의 벗긴다
3. 잣		임)윤)연)시)부)조)간)우)무)개)궁)리)부)	임) 海松子 무) 잣은 껍질 벗긴다
4. 황률		부)	
5. 생률(밤)		윤)이)부)	
6. 대추		임)윤)무)	임) 乾棗 무) 대추를 정히 씻어 열개를 잘게 썬다

* 출처문헌 약호의 원명 : 표 5의 하단 참조.

홍무는 「우리음식」⁴⁴⁾과 「이조궁정요리통고」⁴⁷⁾에만 나오는 것으로 보아 1950년대 이후에 쓰여진 재료들이며 이들 재료는 삶거나 데쳐서 쓰였다.

껍질과 속껍질을 잘 벗겨서 고명으로 쓰였다. 또한 일부 문헌에서는 황률·생률·대추도 쓰였다.

5) 견과류의 조리

열구자탕에 쓰여진 견과류 식품들의 조리방법을 문헌별로 분석 정리한 것은 표 9이다. 견과류로는 은행·호도·잣의 3가지가 많이 쓰였는데 모두 길

6) 양념 및 기타 재료의 조리

열구자탕에 쓰여진 양념과 기타 식품들의 조리법을 문헌별로 분석 정리한 것은 표 10이다. 양념재료로는 간장·기름·후추가루·깨소금·밀가루가 많이 쓰였으며 기타 참쌀가루·녹말·설탕·꿀·천

표 10. 고조리서에 나타난 신선로(열구자탕)의 양념 및 기타 재료의 조리법

재료	조리법	출처문헌*	대표적 조리법의 표기
1. 간장		규)시)부)조)제)무)조)우)궁)	
2. 소금		부)궁)	
3. 기름		규)음)연)시)부)조)제)무)우)궁)리)	음) 여러가지 한데 섞어 기름에 볶는다
4. 깨소금		부)조)제)궁)리)	
5. 밀가루		연)조)제)리)	
6. 녹말가루		음)	
7. 참쌀가루		규)부)무)	부) 찰가루조약 생치소 넣어 잘게 빻어 기름에 지진다
8. 잣가루		음)부)	
9. 파	다지기	음)리)	음) 파 뿌려 쓰라
10. 생강	다지기	임)음)무)	임) 薑 잘게 다진다
11. 마늘		수)	수) 蒜
12. 후추가루		임)윤)음)무)리)	무) 굵게 작말한다 무) 후추가루 뿌린다
13. 천초		임)부)무)	무) 천초는 눈 뺀다
14. 설탕		개)궁)	
15. 다시마		윤)음)이)	윤) 나뭇나뭇 썬다
16. 가마보꼬		우)	우) 나무쪽에서 떼어 길게 셋으로 벤 것을 알팍알팍하게 썬다

* 출처문헌 약호의 원명 : 표 5의 하단 참조.

초·소금 등이 쓰였다. 「윤씨음식법」³⁹⁾, 「이씨음식법」⁴¹⁾, 「연대규곤요람」³⁷⁾, 「시의전서」⁴²⁾, 「간편요리제법」⁴⁴⁾, 「조선요리개략」⁴⁵⁾ 등의 조리서에서는 양념의 재료를 일일이 열거하지 않고 ‘갖은 양념’ 또는 ‘고명’으로 일괄하여 표기하고 있다. 기타 재료로는 다시마는 1800년대까지 쓰여지고 이후에는 보이지 않으며, 「우리음식」⁴⁶⁾은 일제시대의 나온 책으로 당시에 일반에게 잘 알려졌던 가공식품인 가마보꼬(어묵)가 쓰인 것이 특이한 일이다.

7) 신선로(열구자탕)의 장국조리법

열구자탕의 장국을 만드는데 쓰인 식품재료들과 조리법을 문헌별로 분석 정리한 것은 표 11이다. 장국에는 주로 쇠고기가 쓰였는데 고기만이 아니고 내

장류로 곤자손이, 양, 대창 등을 삶아서 썼다. 현재 우리나라에서 탕이나 국에는 돼지고기가 거의 쓰이지 않는데 어느 시기부터인가 확실하지는 않다. 진찬의례의 기록에는 돼지고기를 1800년대 진찬에는 거의 쓰이지 않았고 돼지새끼집이 쓰였는데(표 3 참조) 구체적인 조리법이 나와 있지 않으나 「이씨음식법」⁴¹⁾에서와 같이 잘게 썰어 지켰다고 보면 장국에서 쓰이지 않았다고 추정할 수 있다.

한편 돼지고기가 쓰여진 고조리서에서는 「규합총서」³⁶⁾, 「음식방문」⁴⁰⁾, 「부인필지」⁴³⁾, 「조선무쌍식요리제법」³³⁾의 4권이지만 후반부 2권은 「규합총서」의 내용과 거의 동일하므로 실제로 돼지고기는 삶은 장국에 쓰인 시기는 1800년대 말로 보인다. 또한 생치와 닭도 비슷한 시기부터 삶아서 장국에 쓰는 일이

표 11. 고조리서에 나타난 신선로(열구자탕)의 장국 조리법

재료	조리법	출처문헌*	대표적 조리법의 표기
〈우육류〉			
쇠고기	삶기	임)윤)음)무)	무) 황육을 삶아 고기볶은즙과 합하여 국을 만든다
	곰국	우)개)	
	맑은장국	제)궁)리)	제) 남은 고기로 맑은 장국을 끓인다
사태	삶기	조)개)	사) 삶아건져 국거리보다 자갈하게 썰어 양념해 놓는다
쇄약갈비	삶기	무)	무) 장국에 무르도록 끓여 잘게 토막지어 넣는다
곤자손이	삶기	연)우)	연) 무르게 삶아썬다
	고고기	윤)	윤) 잡탕처럼 고아 그 국은 퍼둔다
소양	삶기	음)윤)시)연)조)우)개)	연) 무르게 삶아썬다
	고고기	윤)리)	윤) 잡탕처럼 고아 그 국은 퍼둔다
대창	삶기	규)임)음)연)조)무)	음) 창자 연) 곱창을 무르게 삶아 썬다
처넛	삶기	무)임)	
만화	삶기	우)	우) 곰국에 삶는다
〈제육류〉			
돼지고기	삶기	규)음)	부) 제육삶아 고기 볶은즙과 합하여 국을 만든다
돼지새끼집	삶기	무)	무) 삶아서 얇게 저민다
〈치계류〉			
닭	고고기	윤)이)	윤) 잡탕처럼 고아 그 국은 퍼둔다
꿩	삶기	임)음)이	이) 삶아 살 바른다
〈해물류〉			
전복	삶기	음)이)연)시)간)조)	제) 하룻동안 불려서 한참 삶아가지고 가장자리 베어내고
		개)제)무)궁)리)	둘로 쪼개어 가로 한푼 두께로 얇게 썰어놓는다
	고고기	윤)	윤) 잡탕처럼 고아 그 국은 퍼둔다
〈기타〉			
표고	불린물첨가	간)	간) 표고불린 물을 버리지 말고 국에 붓는다
토장국	첨가	무)	무) 토장국물도 넣는다

* 출처문헌 약호의 원명 : 표 5의 하단 참조.

아주 없어진 듯하다. 마른 전복을 삶은 물이나 표고 불린 물을 장국에 합하여 맛을 더 좋게 하기도 하였다.

8) 신선로(열구자탕) 꾸미기

「조선무쌍신식요리제법」⁴³⁾에는 “아무 신선로든 지 가운데 화통이 있으니 거기다가 불을 피워 끓이는 고로 그릇 중에 신기하다 하나니라”고 하였듯이 신선로는 특수한 형태의 냄비로 준비한 재료들을 담는데 일정한 규칙이 있다. 그래서 신선로에 재료를 담는 것을 ‘신선로 꾸민다’라는 용어를 쓴다.

열구자탕이나 신선로틀에 담는 방법을 문헌별로 정리한 것은 표 12이다. 대부분의 고조리서에는 신선로틀의 가장 밑에는 날쇠고기를 양념한 것을 깔고 위에 삶아서 익힌 국거리 고기와 무를 간다. 그리고 그 위에 각색 전유어와 계란 지단, 미나리초대 등을 골때쪽으로 썰어서 색 맞추어 돌려담고, 가장 위에는 고명으로 고기완자와 종실류인 잣·호도·은행 등을 얹어서 꾸민다. 그리고 상에 낼 때에 장국을 붓고 가운데 화통에 숯을 피워 넣어 끓인다.

9) 신선로(열구자탕) 곁들이 음식

「우리음식」⁴⁴⁾에 “신선로는 한 가지만이라도 훌륭한 요리이며 맛을 슴슴하게 하므로 국수를 먹기도 하고 또 장국상에 놓을 때는 주식으로 국수장국의 웃기로 얹어먹기도 한다.”고 하였다. 열구자탕에 곁들이 음식을 문헌에서 정리한 것은 표 13이다.

열구자탕은 상에서 직접 끓인 더운 장국을 국수에 얹어서 말아 먹는 일이 없어서 ‘면신선로’라는 음식이 생긴 것 같은데, 고 조리서에서는 ‘면신선로’는 보이지 않으나 궁중의 의례나 발기에서는 찾아볼 수 있다. (표 1 참조) 그리고 열구자탕과 함께 먹는 음식으로는 국수 이외에 흰떡, 만두, 찹쌀주약, 당면 등이 있다.

5. 전통적 신선로 표준 조리법 제시

1) 재료 및 분량 (4인분 2틀분)

- ①곰탕거리 삶기: 사태(또는 양지머리) 200g, 곤자손이 200g, 양 200g, 물 20컵,

파 2뿌리, 마늘 4톨, 무 400g
(중1개), 당근 200g(대1개)

②장국양념: 육수 10컵, 청장(국간장) 2큰술, 소금 1큰술, 후추가루 F작은술

③곰탕거리양념: 소금 2작은술, 파(다져서) 4큰술, 마늘(다져서) 2큰술, 참기름 1큰술, 후추가루 1/2작은술

④해삼삶기: 마른 해삼 2개

⑤전복삶기: 전복 2개

⑥육회와 완자빚기: 쇠고기(안심 또는 우둔) 300g

⑦육회양념: 간장 1큰술, 소금 1작은술, 파(다져서) 4작은술, 마늘(다져서) 2작은술, 참기름 2작은술, 후추가루 1/4작은술

⑧완자양념: 소금 1작은술, 파(다져서) 2작은술, 마늘(다져서) 1작은술, 참기름 1작은술, 후추가루 1/2작은술

⑨달걀지단: 달걀 6개, 석이버섯 20g, 소금 약간, 후추가루 약간

⑩미나리초대: 미나리 100g, 소금 약간, 후추가루 약간, 밀가루 약간, 지짐기름 적량

⑪각색전유어: 등골 1보, 처넛 200g, 흰살생선살(숭어 또는 민어) 150g, 소금 약간, 후추가루 약간, 밀가루 약간, 지짐기름 적량

⑫견과류: 호도 6개, 은행 20개, 잣 2큰술,

⑬마른 표고(대) 6개, 다홍고추 4개

2) 만드는 법

- ①곰탕거리 삶기: 사태나 양지머리는 덩어리째 찬물에 씻어 건지고, 양은 두꺼운 부위로 골라서 안쪽의 막을 벗겨내고 소금을 뿌려 주물러 씻은 후 끓는 물에 잠깐 넣었다가 건져내어 검은 막을 칼등으로 긁어내어 깨끗이 손질한다. 곤자손이는 소금으로 주물러 씻는다. 큰 냄비에 물 20컵을 담아 끓이다가 덩어리고기와 손질한 내장을 넣고 파와 마늘쪽을 넣어 삶는다. 고기가 반 정도 익으면 무와 당근을 통째로 넣어 함께 삶아서 익으면 건지는 모두 건지고 장국은 계량하여 ②양념으로

표 12. 고조리서에 나타난 신선로(열구자탕) 꾸미기

출처문헌	담 는 방 법
규합총서	열구자탕 그릇에 겹겹이 담는다
임원십육지	'次裝入鐵罐內 재료를 차곡차곡 담은 후 육수를 부어 끓인다
운씨음식법	열구자에 연모를 겹겹에 색들여 담고 가운데 숯 피워 장국부어 내어가며 손님들 모인 앞에서 끓인다
이씨음식법	신선로에 각색으로 겹들여 담고 계란 황백지진것 반듯이 썰어 사이사이 적당한 곳에 두고 호도, 은행, 생울을 썰어 겹들여 담고 고추 곱게 썰어 담는다
연대규곤요람 시의전서	삶고 부친 것을 길이 7푼 폭 3푼 만큼씩 썰고 담을 때 각기 오색으로 담을 것 남기고, 화통에 숯불을 피우고 끓여 쓰되 등심고기 쟈 것과 모두 한데 섞어서 남비에 담고 그 위에다 남겨둔 것으로 오색을 맞춰 담아놓고, 그 위에는 은행 호두 잣을 보기 좋게 집어 놓는다.
간편요리제법	신선로 속에는 먼저 여러가지를 썰고 남은 부스러기를 밑으로 퍼서 담고 고기를 썰어 갖은 고명에 주물러 넣은 후 위에 만들어 놓았던 것을 색 맞추어 모양있게 돌려담고 화통근처로는 완자를 콩알만큼씩 만들어서 돌려담고 알쌈을 돌려얹고 이와 같이 모양있게 담아서 뚜껑을 덮어 놓았다가 먹을 때에 신선로 화통에 불을 피우고 끓인다
조선요리법	신선로에다 채워놓은 고기를 담고 그위에는 국거리 양념한 것을 담은 후 여러가지 고명을 색맞추어 담습니다. 맨위에는 전복, 해삼, 등골, 완자, 미나리완자, 표고 등을 색맞추어 담고 장물을 숨슴하게 터서 붓고 화통에 불을 피워서 상에 올려놓습니다.
조선요리제법	고기를 썰고 남은 부스러기들을 넣고 그 다음에는 썰어놓은 무를 넣고 너비아니와 전유어들을 색스럽게 겹들여 놓고, 표고, 석이버섯, 목이 들을 벌려놓고 알고명도 색맞추어 놓고 알쌈과 실파들을 여기저기 벌려놓고 완자는 화통 근처로 돌려놓고 화통에 숯불을 넣고 장국물을 부어서 상에 놓는다
조선무쌍 신식요리제법	신선로에 밀반침을 무나 지진 두부를 넣으면 맛이 없고 쇠고기 재인 고기나 쇠악갈비를 국에 무르도록 끓여 잘게 토막지어 넣으면 좋으니라. 토장국물도 넣으니라.
우리음식	육회는 담을 때 무와 같이 밑에 들게 하고 육란은 웃고명으로 한다. 웃고명에는 은행, 호두, 잣, 석의, 실고추 등을 같이 한다. 신선로에 이상 순서대로 갖추담는 요령은 기름부치와 날것과 사이사이에 섞이지 않게 하는 것이다. 수효가 여러가지 되니 빠지지 않도록 하고 한가지만 많이 들지않게 하며 평균히 잘 담아놓고 웃고명이 색스럽고 정갈하게 고인다. 먹을 직전에 불을 넣어서 지글지글소리가 날때에 국물을 부어끓인다. 끓는 중간에 국을 더하고 다 끓으면 화통을 뚜껑으로 덮어서 불기운을 더하고 끓으면 화통을 뚜껑을 덮어서 불기운을 죽게 하여야 신선로가 너무 타지 않는다.
조선요리개략	재료준비가 다 되면 신선로를 밑에는 날고기를 깔고 그 위에 삶은 국거리와 무를 섞어서 었는다. 그 다음은 간을 지어 색 좋게 번갈아 재료를 놓는다.
이조궁정 요리통고	맑은 장국을 끓인 고기와 무우를 건져서 자름자름하게 썰어서 신선로 밑에 깔고 다음에 고기재인 것을 넣고 그 위에는 각색전유아와 표고, 석이, 당근, 해삼, 전복 같은 것을 색깔 맞추어서 한켜, 한켜 돌려서 담고 고명으로 완자, 은행, 호도, 실백, 실고추 등을 뿌린다. 상에 올릴 때에 맑은 장국을 붓고 화통에 불을 피워서 낸다.

- 간을 맞춘다. 삶은 고기와 무를 납작납작하게 썰어 ㉞양념으로 고루 무친다.
- ② 해삼삶기: 마른 해삼은 폭 삶아서 식히기를 3번 정도 반복하여 부드럽게 되면 배쪽에 칼집을 넣어 내장을 빼고 납작하게 저며 썬다.
 - ③ 전복삶기: 전복은 날 것이면 잘 문질러서 씻어 찌서 내장을 도려내고 찌서 얇게 저며썰고, 마른 전복이면 충분히 불렀다가 삶아서 얇게 저민다.
 - ④ 육회와 완자빚기: 쇠고기 중 200g은 납작납작하게 썰어서 ㉞양념으로 고루 무치고, 100g은 곱게

표 13. 고조리서에 나타난 신선로(열구자탕) 결들이 음식

재료	조리법	출처문헌*	대표적 조리법의 표기
1. 흰떡	한데넣기	규)이)시)무)부)	규) 좋은 흰떡을 얇게 썰어 열구자탕 끓거든 한데 넣어 끓여 후추가루 뿌린다 이) 골모병
2. 국수	한데넣기	규)시)제)무)부)	규) 가는 국수를 서너치길이 빼고 열구자탕 끓거든 한데 넣어 끓여 후추가루 뿌린다
	따로담기	윤)간)우)리)	윤) 국수를 다른 장국에 씻어 그릇에 담아 내어가면 열구자국에 맡아먹는다
3. 당면	한데넣기	개)	개) 따로 당면을 삶아서 놓는다
4. 만두	한데넣기	이)시)	이) 삶아내 중국을 붓는다 시) 만두를 작게 빗어 삶아서 넣기도 한다
4. 찹쌀주악	한데넣기	규)간)무)부)	무) 찰가루 주악을 생치고기소 넣어 잘게 빗어 기름에 지지고 끓거든 넣는다
5. 밥	한데넣기	우)	우) 속에 흰떡과 밥 삶은 것을 넣고 한다
6. 계란쌈	한데넣기	이)	이) 삶아내 장국을 붓는다
7. 떡볶이	결들여먹기	간)제)리)	제) 먹을 때 국수나 떡볶이나 혹은 밥을 맡아서 먹는다
8. 밥	결들여먹기	간)제)리)	제) 먹을 때 혹은 밥을 맡아서 먹는다

* 출처문헌 약호의 원명 : 표 5의 하단 참조.

다져서 ㉔양념으로 고루 주물러서 직경 1.2cm의 완자를 빚는다.

⑤ 달걀지단: 석이버섯은 더운 물에 불린 후 손으로 비벼서 안쪽의 이끼를 깨끗이 벗기어 곱게 다진다. 달걀 4개를 깨뜨려 흰자와 노른자를 나누어 소금을 약간 넣어 잘 푼다. 흰자는 반으로 나누어 한쪽에 다진 석이를 섞고, 반은 그대로 둔다. 네모진 지단팬에 기름을 약간 두르고 달걀 지단을 3색으로 부친다.

⑥ 미나리초대: 미나리는 잎을 떼고 다듬어서 길이를 고르게 하여 양끝에 가는 대꼬치로 꿰어 네모지게 만들어서 밀가루를 고루 무친 후 잘 풀은 달걀에 섞워서 번철에 양면을 지진다.

⑦ 각색전유어 : 소등골은 갈라서 껍질을 벗기고, 천엽은 한장씩 떼어 소금으로 주물러 씻은 후 잔 칼집을 넣고, 생선살은 되도록 넓게 포를 떠서 각각 소금과 후추가루를 약간씩 뿌린 후에 밀가루를 고루 묻힌 후 푼 계란을 섞워서 번철에 전을 부친다. ④의 고기완자도 밀가루와 계란을 입혀서 굴리면서 지진다.

⑧ 견과류 손질 : 호두는 겉껍질을 까서 더운 물에 담갔다 속껍질을 말끔히 벗겨내고, 은행도 겉껍질을 까서 번철에 팬에 기름을 약간 두르고 볶

아서 바로 마른 행주로 비벼서 껍질을 없애고, 잣도 껍질 까서 뽕죽한 쪽에 붙어있는 꼬깔을 다듬어 놓는다.

⑨ 마른 표고는 찬 물에 불려서 기동을 떼고, 다홍고추는 반으로 갈라서 씨를 뺀다.

⑩ 지단, 전, 채소썰기 : 이상에서 준비한 달걀지단 3가지, 전유어 3가지와 표고, 고추, 삶은 당근 등의 채소를 모두 신선로틀의 폭을 길이로 삼고 폭은 약 3cm정도의 직사각형(골패형)으로 썰어서 색을 맞추어 넓은 그릇에 담아놓는다.

3) 신선로 꾸미기(그림 1 참조)

신선로 틀의 가장 밑에는 ①의 곰탕거리와 무우를 양념한 것을 깔고, 그 위에 날고기 양념한 것을 고르게 펴서 깐다. 그 다음은 ⑩의 골패형으로 썰은 지

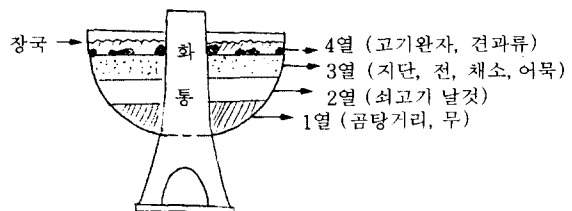


그림 1. 신선로 꾸미기

단, 전, 채소와 ②와 ③의 전복과 해삼을 색맞추어 돌려담는다. 그리고 제일 위에는 손질한 견과류와 고기완자를 보기 좋게 고명으로 얹는다. 재료들을 모두 담은 후에 ①의 장국을 푹푹 끓여서 신선로 틀에 붓고 뚜껑을 덮고 가운데 화통에 불이 잘 핀 솥을 넣어 한소끔 끓은 후에 상에 낸다.

III. 결 론

신선로는 원래는 화통이 붙은 그릇의 이름이고 음식명은 '열구자탕(悅口子湯)'으로 탕류에 속하는 음식이다. 신선로가 처음 나온 문헌은 「수문사설」이고 신선로의 유래는 「해동죽지」와 「조선요리학」에서 정희량 선생이 창작하여 쓰셨기에 신선로라 이른다 하고 하였다. 신선로 그릇은 중국의 화과자(火鍋子)와 같으나 쓰이는 재료와 손질법이 다르다.

신선로와 열구자탕에 대한 기록은 궁중 연희의례에는 10건, 궁중의 음식발기에서는 11통이 있으며, 그중 가장 오래된 기록으로는 「원행음묘정리의례」이다. 궁중의례에는 모두 '열구자탕'으로 기록되어 있고, 음식발기에는 한글로 '신선로'라 표기하고 있다.

고조리서와 고문헌 중에 「수문사설」은 '熱口子湯'이라 하였으나 이후에 나온 한문서에서는 '悅口子湯'으로 표기하였고, 「규합총서」와 다른 한글조리서에서는 '열구자탕'이라고 하였으며, 1900년대 들어서서 '신선로' 또는 '구자'라고 표기되어 있고, 「송남잡식」에는 '悅口旨', 「연대 규곤요람」에는 '구자탕'이라 하였다.

궁중의 열구자탕에는 육류 23종, 어패류 7종, 계란, 채소류 10종, 종과류 5종, 양념 및 기타 재료로 8종으로 전부 54종의 식품재료가 쓰였으며, 고조리서 중 16권에 열구자탕에 대한 기록이 나오며, 이들 고조리서에 나온 열구자탕에는 육류 21종, 어패류 8종, 계란, 채소류 26종, 종과류 6종, 양념 및 기타 재료로 9종으로 전부 70종의 식품재료가 쓰였다.

이상의 문헌에서 가장 일반적인 조리법을 살펴보면 육류 식품 중 쇠고기는 주로 장국을 만드는 데 쓰였으며, 부위로는 쇠고기(정육)와 사태, 양지머리, 갈자손이, 양, 대창 등의 내장류를 삶거나 굵국처럼

오래 끓였다. 일부 쇠고기는 다져서 완자를 빚거나 육회나 전골거리처럼 날고기를 양념하여 썼으며, 소의 등골, 천엽, 간 등은 전유어를 부쳐서 썼다. 어패류 중 전복과 해삼은 마른 것을 불려서 삶아서 얇게 썰어서 넣거나 볶아서 썼다. 생선은 송어, 민어, 붕어 등의 흰살생선의 살은 전유어를 부쳤다. 계란은 황백으로 나누어 얇게 지단을 부쳤고, 미나리 초대와 생선이나 골, 천엽, 간 등의 전유어를 부칠 때 쓰였다. 채소류중 미나리는 계란을 씌워 초대를 부쳤으며, 순무나 무는 삶거나 데쳤다. 버섯류들은 대개 불려서 손질하여 볶아서 넣었는데 표고는 불려서 그대로 쓰기도 하였다. 과는 초대로 부치거나 볶았고, 실과는 썰어서 그대로 넣었으며, 고추는 썰어 그대로 넣거나 볶았다. 그밖에 도라지, 배추, 박오가리 등은 지지거나 데쳐서 쓰였다. 견과류는 주로 은행·호도·잣의 3가지가 많이 쓰였다. 그리고 열구자탕을 담을 때는 가장 밑에 날쇠고기를 양념한 것을 깔고 위에 삶아서 익힌 국거리 고기와 무를 잔다. 그리고 그 위에 각색 전유어와 계란 지단, 미나리초대 등을 골패쪽으로 썰어서 색맞추어 돌려담고, 가장 위에는 고명으로 고기완자와 종실류인 잣, 호도, 은행 등을 얹어서 꾸민다. 그리고 상에 낼 때에 장국을 붓고 가운데 화통에 솥을 피워넣어 끓인다.

이상에서 살펴본 바와 같이 신선로(열구자탕)는 육류, 어패류, 채소류, 견과류의 다양한 식품이 사용되고 각 식품재료에 알맞는 적절하고 합리적인 조리법으로 가공되어 화려하고 특이한 형의 신선로틀에 담아서 또한 식사 중에 계속 끓이면서 먹을 수 있는 장점이 많은 음식으로 반드시 보존하여 후세에 전수되어야 할 전통음식 중의 하나이다.

전통적인 한국음식의 원형이 많이 변질되고 있는 현대에 있어 훌륭한 우리 음식의 조리법을 제대로 전수하는 것은 음식문화 발전에 가장 근본이 되는 일이라 할 수 있다. 본고에서 고조리서의 고찰 내용을 바탕으로 작성한 "전통적 신선로 표준조리법"은 앞으로 한식 전문음식점과 가정에서 활용되는 자료가 되기를 바라는 바이다.

IV. 참고문헌

1. 李家源 외 감수 : 漢韓大辭典, 동아출판사, 1985, p646, 1515.
2. 이규태 : 신선로, 식후경, 정식품 사보, 1990. 12
3. 황혜성 : 한국요리백과사전, 삼중당, 1976.
5. 강인희 : 한국의 맛, 대한교과서주식회사, 1987, p136
6. 이효지 : 조선왕조궁중연회음식의 분석적 연구, 수학사, 1985, p132.
7. 김상보 : 궁중의례음식문화, 수학사, 1995, p348.
8. 황혜성, 한복려, 한복진 : 한국의 전통음식, 교문사, 1991, p312.
9. 이성우 : 한국식생활사연구, 향문사, 1978. p. 253.
10. 李杓設, 問事說, 1740년대.
11. 이성우, 조준하 : 問事說 한역, 한국생활과학연구, 한양대학교, 1984, pp29-30.
12. 徐有渠, 林園十六志, 1827년경.
13. 徐有渠, 襄熙雜誌, 1800년대초엽.
14. 이석호 역 : 洪錫模 원저, 東國歲時記(1849), 동문선, 1991, p116.
15. 崔永年 : 海東竹枝, 장학사, 1925.
16. 홍선표 : 조선요리학, 조광사, 1940, pp58-59.
17. 윤서석 : 조선시대 식품의 연구, 중앙대학교 박사학위논문, 1972, p67.
18. 김병설 : 중국요리, 박영사, 1972, pp143-146.
19. 최남선 : 조선상식문답(1946·8), 삼성미술문화재단, 1987, p78.
20. 이성우 : 조선시대 조리서의 분석적 연구, 한국정신문화연구원, 1982, p233.
21. 趙在三 : 松南雜識, 연대불명.
22. 徐有聞 : 戊午燕行錄, 1798.
23. 이성우 : 조선왕조 궁중식에 관한 문헌학적 연구, 한국식문화학회, 1(1), 1986.
24. 乙卯 園幸乙卯整理儀軌, 正祖19年(1795).
25. 丁亥 慈慶殿進爵整理儀軌, 純祖27年(1827).
26. 己丑 進饌儀軌, 純祖29年(1829).
27. 戊申 進饌儀軌, 憲宗14年(1848).
28. 戊辰 進饌儀軌, 高宗5年(1868).
29. 丁丑 進饌儀軌, 高宗14年(1877).
30. 丁亥 進饌儀軌, 高宗24年(1887).
31. 壬辰 進饌儀軌, 高宗29年(1892).
32. 辛丑 進宴儀軌, 光武 5年(1901).
33. 壬寅 進宴儀軌, 光武 6年(1902).
34. 李盛雨 纂 : 朝鮮王朝 宮中飲食 件記, 문교부 자유훈모과제 연구보고서, 1987.
35. 李盛雨 : 朝鮮朝의 宮中飲食 件記에 관한 고찰, 한국식문화학회, 3(1), 1986.
36. 정양완 역주 : 憑虛閣李氏 원저, 閑閣叢書, 寶晉齋, 1975.
37. 찬자미상 : 延大 閑壺要覽, 1896.
38. 憑虛閣李氏 : 高大 閑閣叢書, 1800년대 초엽.
39. 찬자미상 : 윤씨음식법, 1854.
40. 찬자미상 : 음식방문, 1800년대 중엽.
41. 찬자미상 : 이씨음식법, 1800년대 말엽.
42. 찬자미상 : 是議全書, 1800년대말.
43. 憑虛閣 李氏 원저 : 부인필지, 1915.
44. 李奭萬 : 간편요리제법, 三文社, 1934.
45. 趙慈鎬 : 조선요리법, 廣韓書林, 1939.
46. 方信榮 : 조선요리제법, 한성도서, 1942.
47. 李用基 : 조선무쌍 신식요리제법, 한홍서림, 1943.
48. 孫貞圭 : 우리음식, 三中堂, 1948.
49. 황혜성 : 조선요리개략, 숙명여전 가사과, 1950.
50. 방신영 : 우리나라 음식 만드는 법, 1952.
51. 韓熙順, 黃慧性, 李惠卿 : 李朝宮廷料理通考, 學叢社, 1957.