

풍류가 있는 제철 음식

겨울철 정조·박지원도 즐긴 소고기구이 ‘난로회’

〈暖爐會〉

정혜경 호서대 식품영양학과 명예교수



기름장·달걀·파·마늘 양념한 소고기 석쇠에 구워 둘러앉아 먹는 미식회 정조, 신하들과 시 짓고 난로회 즐겨 박지원 “연기·고기누린내 몸에 배” 병거짓골에 고기·채소 끓인 전골도 구자탕은 전복·송이 등 넣은 호화판

소고기는 늘 맛있다고 생각하지만 아니다. 오래 전 서울 음식 조사를 다닐 때 서울 반가 음식 철학을 들려준 분의 육성이 잊히지 않는다. “소는 여름 철에 풀만 뜯어 먹어 마르고 맛이 없어 여름에는 울리지 않고, 가을 이후부터 여름 먹어 맛있을 때 울린다”고 했다. 요즘은 사료로 키워 크게 의미가 없다 해도 소고기는 역시 겨울이 가장 맛있다. 설설 끓는 설렁탕도, 솥불을 활활 피워 구워 먹는 불고기 도 겨울이 단연 최고다.

“매일 소 500~1000마리 도살” 기록

19세기 중엽 세시풍속에 관해 기록한 ‘동국세시기’에 ‘난로회’라는 말이 나온다. 더울 난(臘), 화로(爐), 모일 회(會). 난로회는 겨울이 시작되는 음력 10월 초하룻날 화로에 솥을 피우고 석쇠에 기름장·달걀·파·마늘·산초가루로 양념한 소고기를 구우면서 둘러앉아 먹는 한양의 풍속이다. 왕실이나 사대부들의 기록에 난로회 이야기가 많이 나오는 것으로 보아 왕실과 민간에서 그리고 서민들도 가끔 이나마 소고기구이를 즐겼다는 것을 알 수 있다.

난로회 때 주로 먹었던 육류는 소고기였다. 당시 소는 식재료인 동시에 농사지을 때 꼭 필요한 노동력이었다. 그래서 나라에서는 소를 잡아먹지 못하도록 우금령까지 시행했지만 소고기의 인기는 식을 줄 몰랐다. 박제가는 ‘북학의’에서 “우리나라에서는 날마다 소 500마리를 도살하고 있다” 썼고, ‘승정원일기’에서는 그 두 배인 “도성의 시전에서 각 고을의 시장, 거리의 가게까지 모두 합해 하루에 죽이는 것이 1000마리로 내려가지 않는다”라는 기록도 보인다.

정조는 난로회를 열어 종종 신하들과 같이 시를 지으며 연회를 즐겼다. 정조의 시문집 『홍재전서』에는 1781년 정조가 신하들과 함께 매화나무 아래에서 난로회를 즐기는 모습과 함께 매(梅)자를 뽑아 철안절구를 짓게 한 시가 남아 있다. 정조는 수고한 신하들을 치하하는 의미에서도 난로회를 자주 열었다. ‘일성록’ (1782년 10월 3일)을 보면 정조가 신하들을 대상으로 치르는 정기 시험인 과시에서 시의 제목을 난로회로 했다는 기록도 나온다.

연회와 시를 짓는 것이 왕실 난로회에서 중요했



1 ‘야연’ 그림 속 화로 위에는 병거짓골이 올려 있다. 병거짓골은 모양이 마치 병거지를 얹어 놓은 것과 같이 생긴 일종의 전골냄비다. 2 전골. 3 신선로에 여러 어육(魚肉)과 채소를 색스럽게 넣어 끓인 음식. 궁중에서는 맛이 좋은 탕이라는 뜻에서 열구자탕(悅口資湯)이라고 했다. [사진 국립중앙박물관, 국립민속박물관, 온지음]

다면, 민간의 난로회는 고기를 굽는 게 중요했다. 연암 박지원은 ‘만휴당기’에서 난로회를 ‘난회(暖會)’라고 하면서 ‘철립위(鐵笠圍)’라 부른다고도 했다. 철립위는 쇠로 만든 갖처럼 생긴 도구로 뒤집어 불판 위에 올리고 그 데두리에 고기를 굽는다. 박지원은 난로회를 하면 방안이 연기로 후끈하고 파·마늘·고기누린내 등이 몸에 배었다고도 불평했으니 지금의 고깃집 풍경과 다르지 않아 보인다.

정약용은 ‘관서 땅 시절이면 눈이 한 자 넘게 쌓이리니 겹겹 휘장 부드러운 담요에 손님을 잡아두고는 사탕 모양 뜨거운 솥뚜껑에 별건 노루고기 구워 나뭇가지 꺾어서 냉면에 퍼린 배추절임 먹겠지’라며 초겨울 노루고기를 구워먹는 풍경을 시조로 남겼다. 또 문인 김중수는 “화로에 둘러앉아 연한 고기 굽고, 시골 맛으로 채소까지 더하였네. 그저 매일 술이나 마시게 하면 늘 가난하여도 내 후회하

지 않으리”라는 시를 남겼으니 18세기 무렵 화로에 솥뚜껑을 올려놓고 고기를 구워 먹는 난로회가 꽤 인기였던 모양이다.

난로회에선 화로에 솥뚜껑이나 번철을 올려놓고 고기를 굽기도 했지만, 고기와 채소를 함께 끓여 먹는 전골 형태 방식도 보인다. 19세기 화가로 알려진 성현의 풍속화첩에 실린 ‘야연’의 풍경이 그렇다. 그림 속 화로 위에는 병거짓골이 올려 있다. 병거짓골은 모양이 마치 병거지를 얹어 놓은 것과 같이 생긴 일종의 전골냄비다. 병거짓골은 가장자리에 고기를 구우면 안쪽의 움푹한 부분으로 국물이 흘러들어가 채소를 익혀 먹을 수 있는 형태다. 이는 ‘전립투’라고도 불렀는데 ‘전립’은 조선시대 무관이 쓰던 병거지 형태의 모자를 뜻한다.

이 그림 위 화로도 “술잔, 젓가락 늘어놓고 이웃 모두 모인 자리, 버섯이며 고기며 정말 맛이 있네

그러”라고 표현하고 있다. 즉, 고기 외에 여러 가지 재료들을 함께 익혀 먹고 있음을 알 수 있다. 또 여러 재료를 섞는다는 뜻의 골(漚)을 붙여 ‘전립투골’이라 부르기도 했으니, 이는 요즘 우리가 즐기는 전골로 이어진다.

19세기 후반 저자 미상의 ‘언문 후생록’에는 구자탕(新新湯)과 전골이 나온다. 구자탕은 소고기는 물론 양(위)·천엽·두태(콩팥)·곤자손이(대창)·부아(허파)·창자·비장·우골 등의 소 내장과 해삼, 전복·송이·표고·참버섯, 도라지, 마나리, 고비, 박오가리, 호두, 은행, 대추 등이 총동원된 호화판 신선로였다. 전골도 마찬가지로 소고기에 온갖 채소와 버섯(석이·참·표고)이 들어있다. 이렇게 고기에 버섯과 다양한 채소를 넣어 함께 끓이면서 먹는 음식은 화는 점차 민간으로도 퍼져 나간 것으로 보인다.

요즘 ‘코리아반비큐’라 불리는 한국식 고기 요리가 K푸드의 대표주자로 인기를 이끌고 있다. 뉴욕의 한식당 중 불판을 테이블에 그대로 올려놓고 먹는 곳이 미세한 가이드 별을 받기도 했다. 짧은 층에선 고기를 끓인 탕 요리나 소고기 전골도 인기다. 바로 우리 민족이 전통적으로 다양하게 고기를 즐긴 방식이다.

뉴욕에 유행하는 한류 고기요리 DNA

미식 전문가와 관련자, 셰프들이 모여 만든 모임 이름도 ‘난로회’인데 일하는 분야는 다 다르지만 우리 전통 음식문화에서 한식의 미래를 찾고 이를 전승하자는 의미로 임한다. 또 ‘NARO(나로)’라는 이름의 한식 파인 다이닝도 뉴욕에 문을 열었다. 조상으로부터 물려받은 고기 요리 DNA가 계속 살아 전승되는 느낌이다.

울겨올도 여러모로 힘들고 어렵겠지만 함께 모여 고기라도 구우면서 한껏 이야기를 풀어낸다면 행복할 것이다. 우리 선조들이 그러했듯 시를 노래하고 문학 이야기를 하면 더 행복한 자리가 되지 않을까. <광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다>

정혜경 호서대학교 식품영양학과 명예교수이자 고려대 생활과학과 객원교수. 한국의 밥과 채소, 고기와 장, 전통주 문화에 관한 연구와 고조리서, 종가음식 등 다방면으로 음식연구를 해오고 있다. 현재 ‘온지음’ 맛공방 자문위원이기도 하며 ‘통일식당 개성밥상’ 등 40여 권의 저서를 출판했다.

이나라의 핫 플레이스

4가지 코스 요리에 약주·화이트와인·탁주...아주 특별한 주안상

서촌의 어느 한적한 골목, 우리 전통주와 제철 식재료로 만든 특별한 술안주를 즐길 수 있는 보석 같은 식당이 있다. 식당 ‘독도16도’(사진1)의 메뉴는 매달 바뀌는 ‘주안상’ 단 하나뿐. 주안상은 ‘술을 대접하기 위해 차리는 상차림’을 뜻하는 말로 이곳에서 메뉴를 주문하면 마치 옛 연회에 참석한 귀한 손님이 된 듯 전통주와 곁들이기 좋은 나물·생선·해산물·소고기 등으로 만든 다채로운 요리가 아름다운 그릇에 정성스럽게 차려져 나온다.

식당의 독특한 이름에 대해 오너인 김상훈 셰프에게 묻자 “독도는 우리가 지켜야 할 소중한 땅이잖아요. 우리술과 전통 요리 독도처럼 지켜야 하는 것”이라고 생각해 그렇게 지었어요”라며 환하게 웃었다.

주안상은 크게 4가지 코스로 이루어지는데, 각 주안상에 어울리는 전통주를 잔으로 페어링 할 수 있는 것도 큰 매력이다. 첫 번째 주안상에서는 채소와 생선을 중심으로 한 담백하면서도 감칠맛 나는



요리들이 등장한다.(사진2) 부드러운 회 무침과 두부, 아삭한 채소 절임에 어울리는 술은 은은한 연꽃 향과 부드러운 산미가 돋보이는 약주다. 두 번째 주안상에는 오랜 시간 구워낸 은은한 양념의 한



우 떡갈비와 기름에 지진 육뚩, 전복 등이 나오는데 여기에는 보다 목직한 보디감의 한국산 화이트와인을 추천한다. 세 번째 주안상에선 밥과 탕을 내는데, 올 겨울 메뉴는 고등어 비빔밥과 진한 오골계 탕이다. 여기에는 당도와 산도가 부드럽게 어우러진 탁주를 추천한다. “해산물은 산미가 있는 약주와 잘 어울립니다. 기름진 육류 요리에는 소주가 잘 어울리고요. 고등어 비빔밥은 감칠맛이 진해서 밀도가 높은 탁주와 함께 먹으면 좋고, 떡자(병어)라면 좀 더 가벼운 술이 어울려요.” 마지막 디저트는 제철 과일과 작은 잔에 담긴 막걸리다. 달콤하면서도 진한 탁주의 풍미가 신선한 단맛의 과일과 만나 마치 무스케이크처럼 입안에서 기분 좋게 녹아든다.

참고로 독도16도에서는 계절마다 특별한 이벤트도 연다. 여름에는 ‘민어 먹는 날’, 겨울에는 ‘방어 먹는 날’을 한시적으로 운영하는데 이날은 일반적 인 메뉴가 아닌 하나의 식재료를 다양하게 조리해 손님들에게 제공한다. 젊은 셰프가 현대적으로 해석한 한국의 주안상 문화를 경험할 수 있는 곳, 미식가는 물론 외국인에게도 자신 있게 권하고 싶은 곳이다. 주안상 코스 1인당 12만5000원, 전통주 페어링(3잔)은 7만5000원이다.

글 이나라 출판기획자 사진 김태훈 프리랜서

독도16도 서울 종로구 필운대로5가길 2 3층, 0507-1359-1811

건물·주택 지붕공사, 스틸방수, 리모델링

건축시공, 설계, 견적, 리모델링, 상담문의



갈라강관 지붕공사



건물 리모델링



전원주택신축

공장신축



옥상스틸방수



주택(외, 내부) 리모델링



정크판넬시공

창호(샷시)교체

MODERN **모던건설** 사무실 광주시 북구 자미로45(신안동) 공 장 광주시 서구 서항2길3(서항동)

시공문의 전상하 T. 062)531-3530, H. 010-9229-3530