

전통 음식 조리기기(調理器機)의 이해와 변화

윤 덕 인
관동대학교수

I. 서 론

식생활은 인류의 기원과 함께 존재하여 왔으며 인간의 생존을 위한 기본생활에서도 가장 중요한 것이다. 인간은 동물과 달리 도구를 사용하고, 언어를 구사하며 불을 사용하여 요리를 해서 음식을 공식한다. 공식을 하려면 자연히 조리용구와 식기 등 그릇이 필요하게 되므로 기명(器皿)·기구(器具)의 발달은 식생활의 발달과 함께 한다. 따라서 기명·기구는 식생활 문화의 주요한 부분이며 음식의 조리, 배선, 저장 등이 시대에 따라 조리법의 발달·변용과 함께 발달하고 변화하였다. 외국의 식생활 문화가 전래되면서 서양 음식이 도입되고 서양 식기도 보급되었으며 커피의 도입과 함께 커피 세트도 보급되는 것처럼 사회적인 변화에 의해 조리기도 변화되어 생활 속에 정착되었다.

전통 음식 조리기기(기명·기구)의 이해와 변화를 고찰하기 위하여, 식생활 기명·기구의 발달에 영향을 주는 식생활문화의 변천을 문헌을 중심으로 시대별로 개략적으로 살피고, 식생활 기구·기명은 조리기구, 배선기구(담는 식기, 상과 소반, 쟁반, 주전자, 수저, 잔), 수납기구, 점화기구, 운반기구, 제기, 약기, 다기로 구분되는데, 그 중 조리기구는 쓰임새에 따라 계량기구, 도정분쇄기구, 씻는 기구, 써는 기구, 모양을 내는 기구, 가열기구, 음식을 푸는 기구, 치는 기구, 찌는 기구, 액체를 따르는 기구로 다시 구분하고 이를 설명하여 이해를 돕고자 하였다.

II. 식생활문화와 조리기구의 시대별 개략적인 변천과정

1. 선사시대

한반도에 인류가 거주하기 시작한 것은 구석기 시대부터라는 것이 최근 여러 유적발굴에서 확인되고 있다. 그러나 이 시대의 유물이나 유적이 적고 단편적인 것이어서 식생활 기명·기구를 정확하게 규명하기는 어렵다. 구석기인들은 대개 자연 동굴에

서 살거나 바위틈 또는 평지에 담을 두른 듯한 테두리 안에 난방장치를 하고 불을 이용하여 요리를 하였을 것이다.

신석기시대는 서기전 5000년경부터 시작되었다고 보는데, 이들은 농경을 알게되기 이전에는 산짐승, 들짐승, 조개, 물고기, 구근류나 열매류를 식량으로 하여 살았다. 이들은 주로 빗살무늬토기(櫛文土器)를 사용했는데, 강가나 해변에 살면서 조개나 물고기를 토기에 담아 끓이고 때로는 불에 그을려 굽기도 하였음을 추정할 수 있다. 집터의 바닥에는 크고 작은 많은 구멍이 있는데 이것은 밀이 볶출한 토기를 바닥에 안정되게 세워 놓기 위한 시설이라고 생각된다. 고래뼈로 만든 접시도 있었으며, 비록 유물은 남아 있지 않으나 과일의 껍질과 나무의 껍질을 이용한 바구니도 식기나 조리기구로 이용했을 것으로 추측된다. 지탑리 주거지에서 출토된 유물로는 경작도구인 석부와 탈곡 분쇄용인 갈돌과 갈판이 출토되었다. 특히 화덕 가까이에는 직경이 90cm나 되는 큰 독을 거꾸로 붙은 저장혈의 시설이 갖추어졌고 평저의 토기가 들어났다. 제2지구 제2호 주거지에서 나온 파상점선문토기(波狀點線文土器)안에서 약 3흙 정도의 피 혹은 조로 보이는 곡식이 나왔다. 곡립이 갈돌과 함께 출토된점으로 미루어 갈돌로 곡물의 껍질을 벗기고 가루를 내어 사용했음을 추측할 수 있다. 특히 토기는 신석기 시대 후기의 특징적인 토기인 파상점선문토기가 집중적으로 출토되었다. 그 형태는 목이 있고 배에 귀(손잡이)가 달린 것과 그위에 무늬가 없는 등근 잔이 거꾸로 덮여 있는 것이 나왔다. 뚜껑이 있는 토기의 출토로 원초형의 것이겠지만 장(醬)과 같은 곡물가공의 일면을 추정할 수도 있다. 암사동유적에서는 얇은 구멍이에 숯이 많이 섞인 불에 탄 들더미가 발견되었는데 이것은 현재도 세계 여러 지역에 남아 있는 야외 조리시설이라고 생각된다.

2. 고조선·원삼국시대

B.C 1000년경 고조선·부여 등은 부족연맹을 이

루었고 많은 사람들이 집단으로 모여 살며 발농사를 주로 한 정착된 농경사회를 이루었다. 생산된 농산물의 가공을 위해 다양한 조리기구가 발달하게 되었고, 안정된 생활은 토기¹⁾ 제작과 식생활에도 많은 변화를 주었다.

청동문화를 가지고 들어 온 사람들은 무문토기인으로 이들이 사용한 무문토기는 대부분 평저토기로 바리형토기와 항아리형 토기의 두가지 계통이 보편화되었다. 바리형토기는 겉쪽에 그을음이 묻은 것이나 속에 검은 응착물이 들어 있는 것이 출토되고 있어, 이것은 음식을 조리하는 그릇으로 사용되었을 것이며 그 분포가 넓고 우리나라 식기의 기본을 이루었다고 할 수 있다. 항아리형 토기는 물을 길거나 물, 곡식 등을 저장하는데 사용되었고 특히 환원염으로 구운 도기들이 저장용으로 많이 사용되었던 것으로 보이며 이것이 그대로 일본에 전해져 스에키(須惠器)²⁾로 발전되었다. 또한 이 토기는 곡물의 저장뿐만 아니라 장류의 저장용으로도 쓰였을 것으로 추정된다. 한편 바리보다 작은 주발이나 접시는 음식을 담는 그릇으로 사용되었을 것이다. 그릇의 형태에서도 실용적인 항아리, 속이 깊은 사발 등을 기본으로 하여 대접, 굽다리잔 등 일상용기의 일면을 보여주며 양측에 손잡이가 달려 물이나 술을 나르는데 편리하도록 된 기형도 있다.

A.D. 3세기 후반에는 철기가 보급되고 가축의 힘을 이용한 농경이 실시되어 농산물이 증대됨에 따라 어패류를 주요식량으로 하던 시대로부터 농산물을 주식으로 하는 시대로 전환된다. 이때의 유적지에서 소형 용기가 나타나기 시작하는 것으로 보아 공동 식기의 시대에서 개인 식기의 시대로 넘어가고 있는 것으로 추정되며 이것은 배선용 식기의 발

달이 이루어지는 것이라고 할 수 있다. 당시 우리나라 북부의 연회식은 식탁과 의자를 이용한 입식이었고, 평상식은 식상(食床; 낮은 밥상)에 의한 좌식인 것을 알 수 있다. 그 후에도 고구려에선 굽다리형 그릇이 보이지 않는 것으로 보아 식탁과 낮은 밥상이 병용된 것 같다. 그 밖의 목기로 안(案), 반(盤), 배(杯), 상자(箱子) 등이 있었다. 그리고 목기에 옷칠을 한 칠기 유물들도 전해지고 있다. 부산 영도의 패총에서는 패리기(貝利器-食刀)가 출토되는 것으로 보아 조개껍질을 기명으로 이용하였음을 알 수 있다. 경남 김해읍 회현리 패총에서 철도자(鐵刀子)가 발견되었다.

시루는 청동기시대의 유적지인 나진 초도 패총 유적과 김해패총에서 동(銅)으로 된 시루와 토제시루가 각각 발견되었다. 초기 철기시대의 것으로 추정되는 북창군 대평리에서도 토제시루가 출토되었다. 나진 초도 패총에서 출토된 시루는 양옆에 손잡이가 달리고 바닥에 작은 구멍이 여러 개가 있어 대평리 출토 시루보다 구멍의 크기가 작은 대신 그 수가 많다. 대평리 출토시루는 적갈색으로 버찌 모양이며 바닥에는 큰 구멍을 여러개 뚫었는데 이 구멍은 소성후에 아래위로 뚫은 것이다. 이러한 시루의 모양은 중국의 신석기 문화를 대표하는 용산(龍山)문화기³⁾의 시루형태와 비슷하여 이곳으로부터 유입된 것으로 추측된다. 이때의 유적에서 출토된 시루 중 외면에 시꺼먼 그을음이 묻어 있고 속 밑 바닥에 검은 응집물이 있는데 이것은 불을 때서 술으로 사용하였기 때문인 것 같다. 한편 시루바닥 중앙부에 큼직한 구멍이 한 개뿐인 것도 있다. 이같은 시루의 등장은 청동기시대와 철기시대에 시루로 곡물을 증숙했음을 알게 한다.

『후한서(後漢書)』 부여조에는 ‘부여사람들이 음식을 먹을 때는 모두 조두(俎豆)를 사용한다’고 하였다. 조두는 제물을 담는 기명인데 조는 적을 담는 예기(禮器)이고, 두는 굽다리접시형이다. 숟가락과 국자는 이 시대의 중요한 특징 중 하나인데 숟가락은 거의 현재와 비슷하다. 국자는 대개 죽을 뜨는데 사용되었을 것으로 추측된다.

- 1) 토기(土器)는 진흙 속의 광물이 용해되지 않고 진흙의 질적 변화를 가져오는 600-800도에서 구워진 것이다. 빗살무늬토기, 민무늬토기(無文土器), 홍도(紅陶), 흑도(黑陶), 채도(彩陶)와 연질토기(소성온도 600-900도), 신라, 가야의 회청색 경질토기(1,100-1,200도의 고열로 소성), 조선의 질그릇 등 그릇 표면에 유약을 시유(施釉)하지 않고 구운 것을 모두 토기라고 한다. 유약을 입힌 것은 도기(陶器)나 자기(磁器)에 속한다.
- 2) 스에키(須惠器)는 일본의 고분시대의 토기로 1,000도 이상의 높은 온도로 구운 회청색 경질토기이다. 700-800도로 구운 것은 하지키(土師器)라고 하며 적갈색토기이다. 일반적으로 하지키는 야요이(彌生式) 토기가 발전한 것이라고 하고, 스에키는 대륙-아마한반도 남부지역에서 전하여진 듯하다고 한다. 회청색 경질토기는 새로운 窯法-登窯(터널요)에서 구워져 還元焰에 의하여 회청색의 굵은 토기가 만들어진 것이다.

- 3) 용산문화(龍山文化)는 중국 山東省 歷城縣 龍山鎮에서 B.C. 2000년경의 농경문화유적으로 반달모양의 돌칼(半月形石刀)과 돌낫이 있으며, 또 조개껍질로 만든 칼, 뼈로 만든 따비에서 끝이 돌로 갈라진 목제따비까지 등장하고 있다. 용산문화의 전형적인 토기는 黑陶 즉 흑색토기이다. 신석기의 마지막 문화로 본다.

3. 삼국 및 통일신라시대

삼국시대는 벼농사의 정착에 따른 농업경제의 발달로 어느 정도 식생활이 안정되어 우리 나라의 상용 식사 구성의 기본이 되고 있는 주식과 부식의 식사형식이 형성되었으며 발효식품의 가공과 저장 및 조리법이 발달하였다. 왕권중심의 국가 형성과 함께 신분제도가 확립되어 식생활에도 귀족층과 서민층 사이에 식기사용에 규제가 있었다. 즉 귀족은 금은기, 칠기, 유기 등을 사용하는데 비하여 서민들은 토기나 목기를 주로 썼다. 『三國史記』에 ‘진골은 금은기와 금동기의 사용을 금하고, 육두품, 오두품은 금은기 및 금은동기의 사용을 금하고, 사두품부터 백성은 금은은 물론 청동기, 칠기, 평문물(平文物)의 사용을 금한다’라고 하였다. 금관총에서 유리배, 서봉총에서 유리완, 금령총에서 유리소완이 출토되어 귀한 외래품의 사용도 엿볼 수 있다.

이 시대의 식기는 고구려, 백제, 신라 모두 토기가 주로 사용되었다. 고구려는 일상용기로 금속기와 목기를 많이 사용하였다. 신라인의 토기는 도기와 자기⁴⁾의 중간인 회청색 도기로 이 토기는 정선된 태토를 쓰고 고열을 내는 등요(登窯)에서 환원염으로 소성했다.

통일신라 전기에는 토기가 주종을 이루며, 석기질의 대형토기는 전기부터 후기까지 계속하여 사용되지만 소형의 기명인 완(盃)이나 접시류는 후기에 가서 점차 그 사용이 줄고 금속기와 목기 그리고 칠기가 주로 사용되었다. 무늬와 형태에 큰 변화가 있었으며 이때부터 그릇 표면에 유약을 바르기 시작했다. 금령총(金鈴塚)의 부장 유물로는 쇠술(취반기구)이 2개, 토기로 된 오지합(주발 모양, 주식용 기명일 듯), 굽다리접시(주기 또는 찬물용), 유개배(有蓋杯), 목긴항아리(長頸壺) 5개, 횡옹(橫甕, 장류의 저장) 9개, 대형 목긴항아리(술이나 곡류 저장), 장경감(長頸罍)속에 조개껍질이 담겨져 있었다. 이것을 보면 주부식 차림을 하는 식생활이 이루어지고 있었음을 알 수 있다. 칠기는 경주를 중심으로 하는 고분에서 많이 출토되고 있는데 안쪽은 주칠을 했

고, 바깥은 칠바탕에 붉은 선으로 그림을 그렸다. 기형은 완, 굽다리 접시 등이 있고 155호 고분에서는 구절판 찬합과 같은 칠기 찬합이 출토되었다.

소반류는 통구(通溝)에 있는 5-6세기 고구려 고분 벽화의 각저총(角低塚) 현실북벽 부부상도, 무용총(舞踊塚) 주실 오른쪽 벽에 묘주의 생활을 그린 그림에 음식을 담은 식기를 받친 사각반이 그려져 있다. 중국과 일본 출토 유물로 미루어 보아 이 사각반은 목제라고 여겨진다.

또한 무녕왕릉이나 안압지 등에서 청동제의 숟가락이 출토되고 있는 점으로 보아 유물로는 남아 있지 않지만 일반 서민들 사이에서는 나무로 만든 수저가 사용되었을 것이다.

술은 다리가 없는 부(釜)와 다리가 있는 정(鼎)이 있었다. 노구술은 놋쇠나 구리쇠로 만든 술으로 자유로이 옮기며 따로 걸고 쓰게 되어 있다.

출토된 술과 기록으로 보아 6세기경 이후부터는 밥짓기가 널리 보급되어 술이 기본적인 식생활기구가 되었음을 알 수 있고 조리방법이 蒸熟에서 煮熟으로 옮겨져 보편화되어 있었음을 말해준다. 초두도 있었다.

시루는 삼국시대에 와서 거의 일반화되어 부엌의 필수 기구로 등장하고 있다. 그것은 고구려의 안악 3호분 벽화와 약수리 고분벽화 등에 주방의 모습과 함께 시루가 그려져 있는 것에서 증명된다. 또한 신라의 고분과 생활 유적지에서도 어김없이 시루가 출토되고 있어 이러한 사실을 뒷받침하고 있다.

몽촌토성에서 출토된 백제와 고구려의 시루를 보면 백제시루는 팔각평저(八角平底)의 저부에 원형구멍과 반달형 구멍이 4개 뚫려 있으며 동체부에는 오각형파수부가 한쌍 부착되어 있다. 고구려의 시루는 백제시루에 비해 높이가 낮고 저부가 넓으며 바닥에는 원형공이 뚫려 있고 동체부에는 대상파수가 한쌍 부착되어 있다.

통일신라의 토기는 지역별로 그 형태가 다른데 한강유역에서 출토된 시루의 형태는 대부분 바닥의 가운데에는 원형의 구멍을 중심으로 타원형 또는 반달형 구멍이 6개 또는 5개 뚫려 있으며 이들 사이에 소형 구멍이 뚫려 있는 경우도 있다.

이러한 형태의 시루는 경주지방에서는 출토된 예가 없다. 그 대표적인 예로 안압지에서 출토된 시루는 좁은 원통상의 동체부에 우각형 파수부가 한 쌍 부착되어 있으며 환저(丸底)의 저부에는 중앙의 시루공을 중심으로 직경 1~5cm 내외의 구멍 50여개가 무질서하게 뚫려있다.

4) 도기(陶器)는 1,000도에서 구운 것인데 질그릇, 옹기(甕器, 장독)를 포함한다. 도기는 조선시대에 널리 쓰였으므로 도기보다는 질그릇이라는 표현이 더 적절하다. 잿물을 덮지 않고 진흙으로 구워 만든 그릇으로 겉면에 윤기가 없다. 옹기는 한국 전통 도자기 중에서 일상 생활 용기로 최근까지 사용되어 오고있으며, 겉흙은 유약이 입혀져 있는 시유도기(施釉陶器)이다. 자기(磁器, 瓷器)는 사기(砂器)라고도 하며 1300도에서 구우며 청자기, 분청사기, 백자기로 나눈다.

이러한 형태상의 특징으로 보아 한강유역에서 출토된 통일신라시대의 시루는 고구려와 백제의 시루에서 영향을 받은 것으로 볼 수 있다.

디딜방아와 마소로 하여금 끌어 돌리게 하는 연자매가 있었는데 연자매는 멧돌에서 더욱 발전한 것이다. 디딜방아는 고구려 안악 3호 고분 벽화에서 그 모습을 볼 수 있고 신라 자비왕(慈悲王, 458~479) 때에 작곡된 백결(百結)선생의 ‘방아타령’에서도 그 증거를 알 수 있다.

4. 고려시대

통일신라 후기의 제도와 풍속을 이어받은 고려는 관료제도의 발달과 불교적 분위기가 심화되었다. 고려의 역대 왕들은 권농(勸農)을 위하여 힘쓰는 등 농업국으로서의 시책을 폈으며, 이런 시책이 계속 증대되는 환경에서 오늘날과 같은 한국식생활문화의 구조가 정립되었다. 『고려사』의 의종조(14년) (A.D. 1160)에는 “여행자에게 밥과 국을 하사 하셨다.”라는 말이 나오는데 이는 밥과 국이 우리 식생활의 기본적인 상차림의 구조가 되었음을 알 수 있고, 조리법도 다양하게 발달하여 조리기구도 다양하게 발달되었음을 알 수 있다.

고종 33년에 권신 최이(崔怡)가 왕을 위하여 배편 잔치에는 6식탁이 배설되고 칠보기가 진설되었다고 하였다. 칠보기는 각종의 청자, 금은기, 칠기, 동기 등이다.

서민들은 도기나 토기, 나무그릇 등을 사용하여 귀족층과는 비교도 안 되는 빈곤한 생활을 하였다.

고려 때는 차를 마시는 풍습이 크게 유행하여서 그 결과 떡, 과점류의 발달과 함께 의례음식이 크게 숭상되어 진다래, 다과상차림 등 새로운 의례상차림이 형성되었으며 차의 기구도 발달하였다.

상차림은 신분계급에 따라 여러 층의 차이가 있었음을 알 수 있다. 『고려도경』 제28권 공장(供張) 1에 손님에게 대접할 때, “가장 상객(정사와 부사)일 때에는 1일 3식을 5조(5상)로 하고 상은 모두 붉은 칠을 하였으며 그릇은 황금을 바른 것을 사용하였다. 상중객에게는 3상, 중객에게는 2상, 하객에게는 매 5인씩 연상으로 대접하였다.” 여기서 조(俎)는 쟁반과 같은 상인데 이것을 상탁(床卓)위에 놓는 관습으로 해석된다. 즉 음식을 차린 조를 올려놓았던 것으로 추정된다.

고려시대에 사용된 식생활 기명·기구는 금은기, 금은도기, 놋그릇, 칠기, 청동기, 목기, 도기, 자기, 등 다양하였다. 그러나 고려시대를 대표할 수 있는

것은 고려자기이며 그중 청자가 가장 뛰어났다. 청자의 발달이 절정을 이룬 것은 13세기를 전후한 시기였으며 청자의 발달은 식기의 고급화를 추진하여 식생활의 발전을 문화적인 차원으로 높여 준 것이라고 생각된다.

5. 조선시대

조선조는 유교를 국교로 하면서 지금까지의 식생활에 커다란 변화를 가져왔다. 특히 조상에 대한 봉제사와 가족제도에 따른 식생활이 크게 중요시된 시대였다. 또 중인계급의 대두로 인한 상하층의 식생활의 교류가 일반 서민에게까지 식생활의 풍습에 큰 자극을 주었다.

14세기 상감청자의 뒤를 이어 발생한 분청사기는 15세기 중엽에 이르러 그 전성기를 이룩하며 백자는 중국의 명(明)백자의 영향을 받으며 발전하다가 독자적인 조선의 백자로서 자리를 굳힌다.

조선시대 각 가정에서는 장, 김치, 젓갈 등의 상비 음식을 마련하여 저장하였다. 대부분 상비식품은 발효성 식품이므로 가공할 때의 염도 조절은 물론, 숙성과 저장기간중의 적절한 온도의 유지가 절대 필요하므로 적당한 용기와 공간이 필요하였다. 따라서 저장을 위한 독과 항아리는 고려시대에 이어 여전히 빈부와 계층을 막론하고 모든 백성들이 널리 사용하였고 장독대와 김치광이 설치되었다.

조선시대의 유교문화적 식생활의 특성은 가부장제도의 발달과 함께 반상의 형식과 반상기구를 발달시켰다.

조선시대에 상용된 식생활 기명·기구는 전대에 이어 놋그릇이 계속 사용되었으며 백자를 주축으로 하는 새로운 식기류가 등장하였다. 백자 외에도 옹기, 분청사기, 목기, 굽돌술 등이 있었는데 옹기는 저장식품의 발달로 인하여 더욱더 그 쓰임이 확대되었다. 목기는 작은 그릇에서부터 바가지, 각종 제기, 큰함지박 등에 이르기까지 다양하였다. 결국 조선시대에는 반상기를 비롯한 각종 식생활기명·기구들의

5) 반상기는 반상 규범에 맞추어 격식화된 식기이다. 삼국시대의 유물이나 고려시대의 유물에 보이는 완(碗), 발(鉢), 합(盒) 등이 조선시대에는 주발, 탕기로 그 모양이 이어져 오면서 지금의 반상기의 형태가 이루어졌다. 반상기의 구성은 밥그릇, 국그릇, 송늬대접, 김치보시기, 조치보 1-2개, 종지 1-3개, 쟁첩 3-12개, 수저 등이다. 대접을 제외하고는 모두 뚜껑이 있으며, 밥그릇, 국그릇 그리고 수저에는 남녀의 구별이 있다. 반상기의 재질은 은, 유리, 자기, 나무, 스테인리스 스틸 등이다.

완성시기였다고 볼 수 있다.

조선 후기에는 서양문물의 도입과 함께 알루미늄(양은)이 식기의 재료로 등장하고 서양풍의 평접시가 유행하게 되었다. 이에 따라 청자나 백자 등 전통적인 식기는 생산이 거의 되지 않았으며 실용성보다는 골동품으로서의 가치가 높아지게 되었다.

6. 근대(1876-1945)

병자년 한·일 수호조약은 일본의 강압 아래서 맺어진 최초의 불평등조약으로 대원군의 쇄국정책이 막을 내리게 되었고, 이에 곧 서양의 새로운 문물이 들어오고 서양요리가 새로이 접촉하게 되었다. 고종 때 호텔이 설립되고, 1890년에는 최초로 궁중에 커피와 홍차가 소개되어, 수저와 함께 나이프와 포오크를 사용하고, 빵을 먹는 서양의 음식이나 요리법이 소개된 것으로 보아 조선말에는 전통적인 식기에서 서양식기류가 유입된 것으로 보인다. 이로써 서양의 식생활 문화가 전해지게 되었고, 그 결과 우리 나라의 식생활이 한식과 양식의 절충식이 되었다.

이후 1910년 한일합방은 우리나라의 정치·경제·문화·산업 등 여러 분야에 영향을 주었으며, 특히 식생활에 많은 변화를 주었다. 일본은 우리나라 사람들에게 정복적으로 팔기 위해 왜사기(倭沙器)를 본떠 만든 사기 그릇을 생산하였다. 왜사기의 출현은 우리나라 도자기, 놋그릇과 같은 식기가 쇠퇴하는 요인이 되었다.

우리나라에는 1900년에 전기, 1903년에 수도가 처음으로 가설되기 시작하였는데 이러한 새로운 장비들은 일부 특수층에서만 사용이 가능하였다.

근대에는 조선시대에 사용해 온 식기류를 계속 사용하였고 전통적인 식기류의 발전보다는 근대화를 통하여 새로운 기기가 도입되었던 시기로 볼 수 있다.

이 후 연탄을 사용하는 가정이 많이 늘어나고, 값이 싼 알루미늄(양은=알루미늄과 구리, 알루미늄과 아연)이나 스테인리스 스틸 식기 등이 대량으로 나오게 되고 그릇의 용도와 명칭의 변화가 있었다. 주발이나 대접, 종지 등의 이름은 그대로 사용하였으나 국그릇은 탕기에서 반병두리로 바뀌었고, 찌개그릇인 조치보와 쟁개비는 남비, 김치를 담는 보시기는 접시, 반찬을 담는 쟁첩은 찬그릇, 국수 등을 담는 조반기는 냉면기, 전골을 끓이던 무쇠 병거짓골은 전골남비, 후라이팬으로 사용했던 무쇠번철은 서양식 후라이팬으로 바뀌었다.

전기냉장고가 1926년 봄에 처음 소개되었다.

7. 현대

1945년 광복후 일제 식민지 문화가 해체되면서도 잔재가 그대로 남아 있는 상태에서 미국문화가 들어왔다. 1950년의 전쟁은 모든 생활기반을 초토화시켰으며 다량의 인구이동을 촉진시켰으나, 60년대 초반까지 생활풍습상의 큰 변화는 없었다. 그러나 60년대 중반부터 80년대 전반에 이르기까지 산업화가 시작되면서 농촌의 대대적인 이농과 노동자가 증가되었다. 80년대 후반을 기점으로 식량난의 해소와 더불어 외식문화가 늘어났고 외식산업이 날로 번창하게 되면서 대대적인 소비시대가 밀려오고, 국제화, 세계화의 흐름이 시작되면서 21세기를 맞이하였다.

종전의 취사연료인 장작에서 연탄, 석유, 가스 그리고 전기로 변화하면서 취사 기기의 변화를 가져왔다. 1966년의 연탄파동은 보조연료로서 석유의 사용을 증가하게 하는 계기가 되어 석유 콘로의 사용이 보급되었다. 가스의 사용은 1973년 석유파동을 겪으면서 본격화하기 시작하여 1974년에는 가스레인지가 개발되었으며, 취사용으로 가스를 사용하는 가구가 1990년에 91.1%까지 달했다.

우리 나라에 현대과학기술이 실용화되어 새로운 가정 기기가 도입되기 시작한 것은 1960년대 들어서면서부터이다. 1970년대 이후에는 가정 기기의 보급이 확대되고, 1980년대에 대량 보급되었으며, 1990년대에 확산되었다고 할 수 있다.

1962년 마포아파트 건설을 시작으로 토지의 효율적 이용을 위한 아파트가 주류를 이루게 되었고, 1970년대에는 본격적으로 고층아파트 붐을 일으켜 오늘날 도시주택의 한 유형으로 정착되었다.

III. 조리기기

1. 계량기구

• 되 : 곡식이나 액체, 가루 같은 물질의 분량을 가늠하기 위하여 제정된 양제단위명(量制單位名) 또는 그런 일에 쓰는 기준 용기(基準 容器)이다. 승(升)으로도 표기한다. 식되는 집안에서 쓰는 작은 되이며, 작박은 나무도막을 길고 등글게 파서 만든 되로 제주도에서 주로 사용한다.

삼국시대 이전부터 도량형제도가 제정되어 이용되었다. 상고시대에는 장년 농부의 양손을 모아 담

긴 양을 1되 또는 1승이라고 하였다. 그 뒤 1되의 양은 198.8cm로 개혁되었다. 그러므로 상고 때 1되 는 약 300cm³였을 것으로 추측된다. 이러한 표준량 제도는 신라 문무왕 2년(681)에 당나라 제도에 따라 3배양으로 개혁되어 이때부터 1되 는 594.4cm³가 되었다. 고려 문종은 1052년 종래의 제가이량기제도(諸家異量器制度)로 개혁하였는데, 이때 구 1승 양은 미곡용 1승으로 하고, 나머지 3종의 되의 용적은 미곡승 : 대소두승 : 말장승 : 비조곡승의 비율이 1.00 : 0.750 : 1.555 : 1.765가 되게 하였다. 세종 28년(1446)에는 단일량기제도(單一量器制度)로 바뀌면서 1되의 용적은 옛 1되인 594.4cm³가 되었다. 이러한 1되 양의 작은 변화는 계속되었으나 1902년에 일본의 1승양이 쓰이고부터는 우리 옛 전통의 1승 용적 표준은 없어졌다. 현재는 미터법으로 되어 1되를 2리터로 하고 있다.

• 말 : 곡식 · 액체 · 가루 등의 물질의 분량을 측정하는 그릇이나 또는 양제단위(量制單位)이다. 그 부피는 한 되 양의 정확히 10배양이 되게 정해진 십진법 단위 량이다. 예로부터 곡식 량의 실용 단위는 섬 또는 석(石)으로서, 1석은 15말(斗)로 되어 있다. 석은 십진법을 사용하여 정해진 단위는 아니다. 그러나 곡물을 계량하는 경우에는 되가 쓰였다. 상고 때부터 고려 문종 때까지는 단일량제도로 한 종류의 말이 있었으나, 고려 문종이 제가이량기제도로 양제를 개혁한 이후에 말에는 그 용적을 다르게 한 4종류가 있었다. 즉 그 용적률은 대략 미곡용말 : 대소두말 : 말장말 : 비조곡말 = 1.000 : 0.750 : 1.555 : 1.765 이다. 단 이 4종류의 말 가운데 대소두용말의 용적은 다른 1말 값이 되는 용적으로 만들어지는 것이 특징이다. 이것은 고려의 문종이 차등수조법(差等收租法)을 동과수조법(同科收租法)으로 개혁하였기 때문이다. 이러한 양제도(量制度)는 1446년에 다시 단일양기제도로 개혁될 때까지 사용되었다. 임진왜란 이후부터 계량법이 평두(平斗)에서 고봉두(高峰斗)의 악습이 통용되자 말의 형태를 저광협구(底廣狹口)로 만들게 하기도 하였다. 1902년 도량형 개혁에서 이전의 양제도를 없애고 일본 양제도로 바뀌게 되자, 관습에 따라 우리나라 말이 사사로이 통용되어 5승두를 우리말에 대신하게 하려는 시도가 있었다. 이를 대두, 소두라 하며 되에도 큰되, 5홉들이 되가 사용되었다. 세종

때 1말은 5,964cm³, 일본의 1말은 1만 8039cm³였다. 현재는 미터법이 실시되어 1말을 20리터로 정하고 있다.

평미래는 말이나 되에 곡식을 담고 그 위를 밀어서 고르게 하는데 쓰는 방망이로, 평목(平木)이라고도 한다.

• 계량스푼(measuring spoons)과 계량컵(measuring cups) : 계량스푼은 알루미늄제가 열에 대해 변형하거나 부러지지 않아서 좋다. ITS, 1/2 TS, Its 등으로 되어 있다. ITS는 3ts에 해당된다. 주석(tin), 플라스틱, 스테인리스 스틸, 알루미늄, 내열성 유리 등으로 만든다. 알루미늄, 유리, 스테인리스 스틸제의 계량컵이 사용하기에 바람직하다.

계량컵은 1cup, 1/2cup정도가 있으면 사용이 가능하다. 표준계량에서는 보통 1C이란 액체의 양으로 8온스의 용적을 가리키며, 16TS(table spoonful)에 해당된다. 4종으로 된 계량컵세트는 1/4C, 1/2C, 1C의 순으로 구성되어 있다. 우리 나라에서는 1C=200cc를 표준으로 하고 있다.

• 저울 : 물건의 무게를 다는 기구다. 저울이 언제부터 사용했는지는 분명히 말하기는 어렵지만 적어도 청동야금을 시작한 시기전 2000년 무렵에 이미 사용하였던 것으로 추측된다. 경북 경주시 성동동의 옛 절터에서 12지상이 정교하게 조각된 청동제 저울추가 나와서 삼국시대 저울의 한 모습을 엿볼 수 있다. 저울의 종류로는 맞저울, 대저울, 앞은뺑이 저울, 용수철 저울, 접시저울, 은저울, 약저울 등이 있다.

요리용 저울은 주방에서 쓸 수 있는 소형으로 2kg까지 무게를 달 수 있다. 시장에서 사온 물건의 가격비교도 정확하게 할 수 있다. 무게 및 부피에 대한 개념의 훈련에도 적합하다.

2. 도정 분쇄기구

• 갈돌(石棒)과 갈판 : 갈돌은 상부가 편평한 돌판에 둥근 돌(갈개)을 한 손에 쥐고 으깨듯 문질러 쓰는 연장이었으나, 뒤에는 안장처럼 앞뒤가 들리고 갈개도 방망이 모양으로 바뀌어서 곡수 밀 듯 두 손으로 밀어 쓰게 되었다.

우리나라의 경우 갈돌은 신석기 시대 중기 이후의 유적에서 출토되며, 이러한 유적이 거의 전국적으로 분포하는 것으로 미루어 이 시기에 널리 보급되었으리라고 짐작된다. 갈판은 자연석을 방아화

처럼 우묵하게 파거나 평평한 바닥에 전이 달리도록 만들기도 한다. 전라남도 지방에서는 벽과 바닥을 우툴두툴하게 구운 오지화도 있다.

- 강판(薑板, Grater) : 과일, 무, 생강 등을 갈거나 즙을 낼 때 사용하는 기구이다. 대개 사기나 황동, 양으로 만들며, 재질은 달라도 한쪽 바닥이 몹시 거칠거나 증앙에 잔 톱니 같은 작은 돌기가 튀어나와 재료를 갈게 하며, 즙을 따라 낼 수 있도록 한 쪽은 전을 없앴다. 따라서 돌기의 크기에 따라 곱게 또는 성기게 갈린다. 백자강판(白瓷薑板)은 백자로 만든 강판으로 단단하고 모양새도 뛰어나다.

강판이 만들어져 사용된 시기는 조선조 후기로 짐작된다. 조선조 초기 약소주의 하나인 이강고(梨薑膏)를 빻을 때만 해도 생강과 배를 즙을 낼 때 기왓장 위에서 간 것으로 미루어 후대의 일이라 생각된다. 강판의 초기형태는 자기나 사기를 이용한 것으로 네모 반듯하게 손바닥만한 크기의 판을 만들어 그 위에 돌기나 톱니를 세워 한 쪽 면이 거칠게 되어 있었다. 점차 그 형태의 변화가 있어 한말(韓末)에는 손잡이가 달린 것도 등장했다. 그러나 알루미늄이 들어온 이후에는 네모반듯하게 하되 길이를 좀 길게 하여 양쪽 끝에는 나무를 대고 가운데만 알루미늄을 대어서 그 부분만 거칠게 돌기를 세운 강판이 있는가하면, 구리로 된 강판이 등장하여 자기나 사기로 된 강판과 같은 형태로 만들어졌다. 현대에 와서는 손잡이와 강판에 갈린 즙이 밑에서 모아질 수 있도록 받침그릇까지 장치한 플라스틱 강판 등이 등장하고 있다.

- 돌확 : 고추, 마늘 등 양념이나 곡식을 가는데 쓰는 것으로 확, 확독, 확돌이라고도 한다. 돌확은 주로 우리나라 남부지방에서 많이 쓰인다. 형태는 여러 가지로 보통 자연석을 우묵하게 파거나 번번하고 넓적하게 판 것 등이 있는가하면 오지로 되어 버치(너럭지)형태의 그릇안쪽에 우툴두툴하게 구워낸 것도 있다.
- 마차(磨子) : 양념을 갈 때 쓰는 기구로 손가락을 끼워 넣을 수 있도록 홈이 파여져 있는데, 이 속에 손을 넣어 거친 표면으로 양념을 간다.
- 절구와 절구공이 : 주로 곡식을 찧거나 빻는데 사용하는 기구의 하나이다. 돌이나 나무토막을 우묵하게 판 것으로 벼농사를 많이 짓는 아시아지역에서 널리 사용된다. 만드는 재료에 따라 나무절구, 돌절구, 쇠절구 등으로 구별하여 부른다.

절구의 형태에 따라 허리부분이 좁은 잘록절구와 위아래가 밋밋한 통절구가 있다. 통절구는 중부지방에서, 잘록절구는 중부이남에서 많이 쓴다. 제주도의 절구는 넓고 큰 함지를 닮았으며 가운데에는 돌확을 박았다. 이러한 절구는 여러 사람이 둘러서서 찧는데 편리하다.

양념절구는 소형 절구로 볶은 깨를 빻는다던지, 고추를 으갠다던지, 마늘썰기, 소량의 반죽에 이용되며, 공이도 작은 것을 쓴다. 가정용은 직경과 높이 모두 15cm이내의 소형으로 속에 1.5cm간격으로 골이 진 것이 능률적이다. 간격이 너무 적으면 씻기 어렵다. 재질은 다양한 재료를 사용해도 냄새가 나지 않고, 너무 무겁지 않은 금속이 좋다.

절구공이에도 차이가 있다. 중부에서는 가운데가 잘록한 것을 쓰나, 남부지방에서는 손으로 쥐는 부분만을 가늘게 깎은 것을 사용한다. 특히 남부지방에서는 크기가 다른 여러개의 나무공이를 사용한다. 돌공이는 공이 끝에 나무자루를 박으므로 자루와 몸이 직각을 이룬다.

- 남방애 : ‘남방아’라고도 한다. 남방애는 ‘나무로 만든 방아’라는 뜻의 제주도 방언으로, 지름이 3~4아름 되는 노목인 느티나무 등을 통으로 잘라서 윗부분을 함치처럼 가장자리를 만든다. 여기에 현무암으로 돌확을 만들어 가운데 박는다. 밀둥은 가운데를 네모반듯하게 잘라 곱처럼 만든다. 마치 갓을 거꾸로 세운 모양이다.
- 꺼꾸매 : 절구질을 하면서 절구 안의 것을 섞어 주는데 쓰는 나무로 된 주걱의 하나이다.
- 디딜방아 : 디딜방아는 절구에서 비롯되었다. 절구는 주로 손의 힘을 빌렸으나 디딜방아는 몸무게를 실은 발의 힘을 이용하게 되어 그만큼 효과적이다. 방아를 땅바닥에 장치하고 여럿이 한쪽을 밟아 공이를 쳐들어 찧게 한 장치다. 밟는 쪽을 양 가닥의 나무로 하는 것은 여럿이 밟기에 편리하도록 한 것이며, 공이의 키가 유달리 큰 것은 일하는 사람들의 머리를 조심하기 위해서다.
- 매통(Wooden Mill for hulling Rice) : 나무매, 매투라고도 부른다. 절구·맷돌과 더불어 방아의 기능을 갖고 있다. 주로 벼의 껍질을 벗기는데 쓰이는 도구로, 조선 후기의 농서인 『해동농서(海東農書)』에는 ‘목마(木磨)’라고 기록되어 있다.

크기가 같은 굵은 통나무(한 짝의 길이는 70cm내

외) 두 짝을 만든다. 위쪽의 윗마구리는 우긋하게 파고 가운데에는 벼를 흘려 넣도록 지름 5cm가량의 구멍을 뚫는다. 한편 아래쪽의 기둥이 이 구멍에 들어와서 위아래 짝을 안정시키는 구실도 한다. 이가 달린 부분의 마구리 위쪽은 우묵하게, 밑쪽은 봉긋하게 파내었다. 사용할 때에는 위쪽의 중간 좌우 양쪽이나 한 쪽에 손잡이를 붙여서 좌우로 돌린다. 위쪽의 구멍에 벼를 흘려 넣으며 위쪽을 돌리면 걸썩질이 벗겨져 나온다. 아래쪽의 바닥에는 도레방석이나 맷방석을 깔아 둔다. 벼 한말의 겹질을 벗기는데는 10여분 정도의 시간이 걸린다. 나무로 만들어져 맷돌리는 부분이 쉽게 닳는 단점이 있으므로 자주 파 주어야 하며, 위쪽의 무게가 가벼워서 잘 벗겨지지 않을 때에는 맷돌을 올려 사용하기도 한다.

맷통의 무게는 30kg내외, 수명은 20여년이며 보통 100년 이상 자란 소나무로 만든다. 통나무가 귀한 곳에서는 대로 테를 돌려 울을 삼고 이 안에 찰흙을 다져 넣어 맷통을 만들기도 하는데 이를 '토포'라고 한다. 역시 위아래 두 짝으로 구성되며 형태는 맷돌과 비슷하다. 위로는 대쪽을 깎아서 박으며 무게가 무겁기 때문에 위쪽 옆에 달린 기둥에 손잡이를 따로 박는다. 위를 한 사람 또는 두 사람이 노를 젓듯이 앞으로 밀었다가 당기면서 돌린다. 맷통보다는 성능이 좋으나 수명이 짧은 것이 단점이다.

• 맷돌(Millstone) : 콩, 팥, 메밀, 녹두 등의 곡식을 갈아서 가루로 만들거나, 물에 불린 곡식 등을 갈 때 쓰는 맷의 하나이다. 강원도 산간에서는 통나무로 만든 나무맷돌을 쓰기도 하고, 제주도에서는 4명이 함께 돌리는 대형 맷돌을 쓰기도 한다. 맷돌은 크기가 같은 둥글고 넓적한 위아래 두 짝으로 구성되며, 아래쪽 가운데에는 중쇠(숫쇠)를, 위쪽에는 암쇠를 박아 끼워서 서로 벗어나지 않도록 한다. 'ㄱ'자 모양의 맨손(손잡이)은 위쪽구멍에 박으며 첩이나 대나무로 테를 매워 고정시킨다. 위쪽에는 곡식을 집어넣는 구멍이 있으며, 아래쪽에는 곡물이 잘 갈리도록 하기 위하여 판 홈 또는 구멍이 있다. 아래쪽은 아예 맷판을 붙여 만들며 갈려진 물질이 흘러 떨어지도록 주둥이가 달린 채 만든다.

맷돌에 곡물을 갈 때에는 큰 함지에 맷돌을 얹히고 두 사람이 마주 앉아 한 사람은 곡물을 위쪽 구멍에 떠 넣고, 한 사람은 위쪽을 돌리면서 간다. 맷돌을 올려 놓고 쓰는 얇은 전이 달리도록 걸은 맷방석과 큰 통나무를 파서 만든 맷함지, 맷판에 맷

을 얹힐 때 고이는 맷돌다리 등이 필요하다.

풀맷들은 '풀매'라고도 하며 고운 돌로 조그맣게 만든 맷돌이다. 밑쪽은 아예 맷판에 붙여 만든다. 곱게 갈리기 때문에 풀맷돌이라고 한다. 풀쌀을 가는 작은 맷돌이다. 크기는 보통 위쪽의 지름이 30cm정도이다. 그리고 맷돌은 보통 1~2년에 한 번씩 쪼아주어야하며, 아래쪽, 위쪽, 중쇠, 손잡이(맷손) 등으로 구분된다.

고석매(Mossy Stone, Millstone)는 제주도에서 흔히 보는 구멍이 많이 뚫린 현무암을 재료로 한 맷돌이다.

• 맷돌받이 : 맷돌로 콩 등 곡물을 갈아 콩물과 같은 액체나 가루를 낼 때 쓰는 기구로 기능은 찻다리와 같다. 대개 통나무의 가운데 구멍을 파거나 찻다리와 같은 형태의 굵은 가지의 나무를 잘라서 쓰며, 맷돌의 크기에 따라 맷돌받이도 크기가 결정된다.

• 맷판 : 맷돌에 갈 재료가 물에 붙은 것일 때 갈려서 나오는 것이 흘러 내려 한 곳으로 모이게 한 나무그릇이다. 발을 달아 높이 놓고 나오는 아구리밑에 다른 그릇을 놓아서 받아 쓴다.

• 맷방석 : 짚으로 만든 멍석의 둥글고 작은 형태로 맷돌질을 할 때 맷돌 밑에 깔아 갈려 나온 가루가 담기도록 한다. 멍석은 대개 네모지게 만들지만 둥글게도 쥌다. 둥글게 쥌 멍석 가운데 큰 것은 도레방석이라 하며, 작은 것은 맷방석이라고 한다.

• 맷지게 : 맷돌을 손쉽게 돌리기 위한 보조기구이다. 많은 양의 누룩을 만들 때 쓰일 밀을 몇 섬씩 간다거나, 엿을 만들기 위해 쌀이나 옥수수 등의 곡물을 한꺼번에 많이 갈아야 할 때, 맷돌 손에 T자형의 지게를 걸고 맷돌에 밀을 먹이는 사람의 주도하에 힘센 사람 여럿이 맷지게를 밀고 당겨 맷돌을 돌린다. 맷지게의 한쪽은 둥근 고리로 되어 있어 맷돌 손을 끼고 있고, 손잡이 쪽의 양끝을 시렁이나 천정에 수직으로 같은 높이의 끈으로 고정시켜져 있다. 따라서 일의 능률을 높이기 위한 방법으로 만들어 낸 것이 맷지게이며, 이 맷지게를 사용할 때는 맷돌을 맷방석 위에 놓기보다는 맷돌받이 위에 올려놓음으로써, 맷돌을 움직이지 않고도 갈아 낸 곡물을 곧 바로 떨어낼 수 있어 효과적이다

• 방아 : 곡물을 걸썩질을 벗기거나 빵아서 가루를 내는데 쓰는 연장이다. 나무나 돌로 만든 것이 많으나 흙이나 도자기로 만든 것도 있다.

방아는 갈돌에서 시작되었다. 즉 갈돌에서 돌
확, 맷돌, 매통, 토매, 연자매로 발전한 것과,
갈돌에서 절구, 디딜방아, 물방아, 물레방아
등으로 발전한 것으로 볼 수 있다. 전자는 아
래쪽 위에 놓인 물질을 위쪽을 돌려서 으깨
듯 부수는 연장이고, 후자는 공이로 내리쳐서
짙는 연장이다. 물방아는 물레방아라고도 하
는데 골짜기를 흘러 내려오는 물의 힘으로
공이를 쳐들어 짙게 한 방아이다. 흐르는 물
의 양에 따라 물레의 아랫도리를 치고 지나
가게 한 것과 중간이나 윗도리를 때리게 한
것들이 있는데 수량이 적을 때에는 물레에
달린 구유에 물이 피어서 그것이 가득 차면
그 무게로 돌게 한다. 물레의 중심이 되는 나
무를 굴대라고 하는데 여기에 손이 달려 있
어서 이것이 방아의 한 끝을 눌러 공이쪽을
쳐들리게 한다. 안물방아는 물레바퀴의 가운
데쯤에 물이 떨어지게 된 물레방아이다.

연자방아는 맷돌처럼 둥글게 다듬은 돌을 놓은
위에 위쪽은 나무테를 씌워 세로로 올려 놓아 한
끝을 말이나 소에 걸어 끌면 복판에 꽃힌 죽대를
중심으로 돌게 한 방아로 맷돌보다 수십배나 크고
사람 대신 소나 말이 돌리게 되어 능률도 그만큼
높다. 육중한 위쪽에 눌러 안쪽으로 밀려나는 곡식을
계속 육여주며 돌면 잘 짙어진다. 구유방아도 있다.

- 방아확 : 방앗공이가 떨어지는 자리에 묻어 그 속
에 곡식을 넣고 짙거나 빵거나 하는 돌절구
모양의 우묵하게 판 돌이다.
- 방앗귀 : 방앗공이, 절굿공이라고도 한다. 방아확
속에 든 물건을 내리짙는데 쓰는 나무나 쇠
나 돌 따위로 만든 길쭉한 물건이다.
- 채다리 : 채판이라고도 한다. 술이나 장을 거를 때
쓰는 기구이다. 나무로 만든 채반모양인데 중
심에 네모난 구멍이 있고 중심을 향하여 굽
어져 있어 중심의 구멍으로 액체가 흐르게
되어 있다.
- 키(Winnow) : 짙어진 곡식을 적당한 분량씩 담아
추켜 뜨려 날려서 거를 분리시키는 기구이다.
전은 앞턱에만 있고 바깥쪽은 트였다.

그밖의 도정분쇄용구로는 깨소금기, 전기블렌더,
전기쥬서 등이 이용되고 있다.

3. 씻는 기구

- 개수통 : 설거지등의 옛말로 개수틀이라고도 한다.
구정물통, 가시통, 가시물그릇이라고도 한다.

개수통을 붙여 설거지하는 대는 개숫대라 한
다. 개수통은 요즈음의 싱크대와 같은 부엌기
구인데 그릇을 씻어 낸 물 즉 개숫물을 담은
통이다. 이것을 부엌의 살강(부뚜막 위나 조
리대 위의 벽 중턱에 기다랗게 드리운 간이
식 선반) 가까운 곳에 고정시켜 놓고 쓰는 불
박이식의 전통적인 개수통과 자배기⁶⁾나 웅배
기와 같은 형태로 된, 운반이 용이하면서 비
교적 가벼운 이동형 개수통의 두 종류가 있
다. 이동형 개수통은 잔치나 큰 일을 치를
때, 날씨가 무더운 한 여름에 바람이 서늘한
마당 한 칸에 옮겨 놓고 사용하였다.

개수통의 형태를 보면 불박이식의 경우, 통나무를
잘라서 나무 굵기의 3할 정도 되게 길이로 썬
다음, 전체의 길이를 대략 4칸으로 나누었을 때의
가운데 두 칸에 각각의 구멍을 최대한으로 깊고 넓
게 판다. 이어 대칭되는 아랫면은 윗면과는 반대로
배가 불룩하게 까고, 나머지 양쪽의 두 칸은 각각
아랫면을 깎아서 두꺼운 판으로 만든다. 이 개수통
의 사용법은 두 개의 통 중에서 한 칸은 음식 찌꺼
기가 묻은 그릇을 씻어 내는 용도로, 다른 한 칸은
일단 씻어 낸 그릇을 맑은 물로 재차 헹구는데 이
용한다. 양쪽 끝의 넓은 판은 채소류 등을 다듬고
씻을 때의 도마 대용으로 사용하기도 하고, 깨끗이
씻은 그릇들을 그 곳에 얹어놓아 물기가 빠지도록
하는데 이용한다. 또 양쪽 끝은 살강 전면에 있는
두 기둥에 홈을 파서 그곳에 고정시키게 되어 있다.

이동하기에 편하게 만들어진 개수통은 위가 약간
바라지고 너비에 비해 운두가 낮은 자배기처럼 생
겼으며, 통바깥에 양 옆으로 손잡이가 달려는데 이
를 통젓이라고 한다. 대개 소나무를 판자로 썬서 만
들며, 통쪽과 통밑 그리고 통을 메우는 테 등 세 부
분으로 이루어졌다. 나무가 귀한 지방에서는 오지로
된 자배기나 웅배기를 대용으로 많이 썼다.

- 싱크(sink) : 싱크는 싱크볼이 한 개 내지 두 개로
되어 있는 것이 보통이며, 양쪽에 배수대
(drain board)가 있는 좀더 편리한 것도 있다.
싱크의 크기는 수납공간의 이용도, 수납장의
형태, 부엌공간의 크기에 따라 결정된다.
싱크볼의 깊이는 18~20cm정도면 적당하다. 싱크
볼이 하나 있는 카운터 싱크는 길이가 30~80cm,

6) 자배기는 음식물을 가득 담아 한 사람이 들고 다닐
수 있는 작은 크기로서 손잡이가 달려 있어 운반하
기 편리하다. 주로 쌀이나 보리쌀을 씻거나 김치를
담을 때 사용한다.

너비는 25~50cm이며, 두 개인 것은 길이 80~100cm, 너비 40~50cm에 이르는 다양한 종류가 있다. 두 개의 싱크볼을 가진 경우 한 곳에서는 설거지를 하고, 곧 이어 다른 한 곳에서는 행굴 수 있어 한 개의 싱크볼을 갖는 경우보다 훨씬 능률적이다.

싱크의 재료는 스테인리스 스틸, 흰색이나 여러 가지 색의 사기로 끝막음 손질을 한 주철이나 강철이 많이 쓰이고, 더 고급인 재료로는 모넬(Monel; 니켈과 구리를 합금한 것) 금속이 쓰이나 값이 비싸다. 크롬스테인리스 스틸은 니켈이 함유되어 있지 않으며, 대개는 값이 싼 싱크에 쓰인다. 이것은 니켈이 포함된 스테인리스 스틸보다 손질이 더 필요하다. 강철에 사기를 입힌 싱크의 끝막음 손질의 정도는 모델에 따라서 다르다. 제조원에 따라서는 2~3회 사기를 입히며, 때로는 표면에 유리질의 에나멜을 입힌다. 만일 사기칠을 입힐 때에는 상부표면의 끝막음칠은 산성에 잘 견디는 처리를 해야 한다. 표면이 유리질로 된 것은 내산성의 유약을 칠하여 끝막음한 것이다.

싱크와 연결된 배수관에는 S 트랩이나 P 트랩을 설치해야 한다. 트랩은 배수관 안의 냄새와 벌레들의 역류를 방지하고, 막혔을 때 고치기 쉽도록 하기 위하여 설치한다. 고무제 호스는 트랩과 배수관의 역할을 겸하며 막힌 경우 뚫기 쉬워서 편리하다.

• 수세미 : 음식을 먹고 난 후 설거지를 할 때 그릇을 씻는 도구이다. 짚이나 수세미외의 열매속으로 만드는데 옛날과 달리 지금은 합성수지나 스폰지, 철제 제품 등 여러 가지가 있다. 지금과 같은 수세미가 등장하기 전에는 벧짚을 추려서 실패처럼 만든 뒤, 물에 적서 그릇을 씻거나 수세미외의 껍질을 벗기고 씨를 담고 있는 씨 속으로 대응해왔다. 짚으로 만든 수세미는 오래 사용할 수 없는 데다 사용도중 보푸라기가 떨어지는 단점이 있지만 재료를 쉽게 구할 수 있고 쉽게 만들 수 있어 많이 이용되었으며, 특히 낫그릇을 닦는데는 부드러운 짚수세미가 쓸모가 있었다.

가을이 되면 봄·여름에 사용하던 사기그릇을 들여놓고 낫그릇을 사용하는데, 이때 녹이나 묵은 때를 벗겨 사용해야 한다. 낫그릇을 닦기 위해서는 가는 모래와 짚을 태운 재, 기왓장을 곱게 부셔서 나온 가루를 물과 함께 섞어 짚수세미로 문혀서 닦으면 반짝반짝 윤이 나면서 잘 닦였다.

• 조리 : 밥을 지을 때 물에 씻은 쌀을 이는데 쓰는 기구로서, 대나무나 싸리 등을 이용하여 만들

었다. 가는 대오리 따위로 결어서 자그맣게 삼태기꼴로 만들고 위로 제물자루가 기다랗게 달렸다. 대나무나 싸리로 만드는 조리는 '날'과 '고동대'로 만들어지는데, 흔히 야산에 자생하는 산죽을 베어다 약 70cm길이로 자른 다음 길이방향으로 4조각을 내서 '날'을 만든다. 날은 햇볕에 완전히 말렸다가 엮기 직전 물에 불려서 부드럽게 해서 쓴다. 그리고 고동대는 산죽을 약 10cm길이로 잘라서 만든다. 그 형태는 국자와 같이 생겼으나 대로 엮은 것이므로 물이 잘 빠져 쌀을 이는데 적합하다.

물에 담긴 쌀을 일정한 방향으로 일면 쌀알이 떠오르면서 조리 안에 담기고, 돌은 밑으로 가라앉는다. 언제부터 사용되었는지는 모르나 『임원경제지』에는 조리를 '석미추'라 하였고, 대오리로 국자 모양으로 엮어 만든다는 기록이 있는 것으로 보아 조선시대에 이미 사용되고 있었음을 알 수 있다. 근래에는 철사로 만든 것이나 합성수지제품으로 만든 것이 보급되고 있다.

현재는 씻는 기구로 다시워서도 이용하고 있다.

4. 써는 기구

• 칼 : 물건을 베고 자르는데 쓰이는 날붙이 연장을 총칭해서 칼이라고 하는데, 작게는 주머니칼에서 크게는 도끼와 작두에 이르기까지 여러 종류가 있다. 칼의 본디말은 '갈'이라고 하는 순 우리말이 쓰여 왔다. 오늘날에도 쓰이는 갈치(刀魚)에서도 볼 수 있는 현상이다. 신팽이는 푸줏간에서 칼을 이르는 말이다. 옛날의 철제칼은 전문가가 사용하며 가정용은 스테인리스 스틸제가 일반적이다. 일반 과일칼은 칼의 재질이 스테인리스 스틸 402A로 손잡이는 자연목이나 플라스틱이 이용되며, 주방용은 스테인리스 스틸 440A에 강화목재(갈색)나 플라스틱이 이용된다. 가정용 고급품(전문업소용)은 스테인리스 스틸 440A이상에 강화목재(작색), 내연성 플라스틱 제품이 이용된다.

칼의 발달은 옛날 유물로 돌칼을 시작으로 동검, 청동검 등이 출토되고 있는 것으로 미루어, 원시시대에는 주로 돌이나 뼈를 갈아 만든 칼로 식품을 썰었을 것으로 추측할 수 있으며, 주조(鑄造)기술의 발달과 함께 무쇠를 달구워 두들겨 만들어 사용했음을 알 수 있다. 식칼은 긴 칼 또는 큰 칼의 하나로 무쇠로 만든 것이 주류를 이루었으며, 주로 육

류와 생선, 채소 등을 썰고 자르는데 쓰이고, 작은 칼은 창칼이라고 하여 채소나 과일 등을 다듬고 깎는데 이용한다.

식칼의 형태는 대개가 외날로 등과 날이 칼 끝으로 향하면서 완만한 곡선을 이루고 칼등은 날에 비해 매우 두텁다. 자르는 손에 잡힐 정도 굵기의 소나무를 10~12cm 정도의 길이로 잘라 손잡이로 삼는데, 칼자루와 손잡이 부분에는 쇠로 테를 둘러 칼자루를 고정시키고 망가지는 것을 방지한다. 근래에는 스테인리스 스틸제의 식칼이 보급되어 재래식 칼과 함께 사용되고 있는데, 무쇠로 된 식칼은 날의 마모가 빨라서 쉬 무더지므로 솥들을 이용하여 칼을 갈아서 날을 세워 쓴다. 급할 때는 웅기 그릇의 주둥이 부분에 칼날을 수차례 아래위로 문질러 쓰기도 한다. 고탄가 스테인리스 스틸은 스테인리스 스틸과 고탄가 강철의 장점을 고루 갖추었다. 고탄가 강철은 재료속에 1% 이상의 탄소를 함유하고 있는 것으로 칼제작에 가장 많이 사용된다. 저탄가 강철은 재료속에 0.1% 미만의 탄소를 함유하고 있다. 영하 약 73°C 이하에서 제조된 고탄가 스테인리스 스틸로 된 칼은 냉동칼(frozen heat knives)이라 부르며, 견고하고 오래 써도 무디어지지 않아 3년간 칼날을 보증할 정도이다.

떡갈은 흰가래떡을 떡국거리로 썰어내는 칼이며, 박편날은 가죽칼이다. 접이칼은 주머니칼로 평복에서는 '접칼'이라고도 한다. 제핵칼은 복숭아 따위의 씨를 뽑아내는 칼로 제핵기라고도 한다.

- 편칼 : '시루칼'이라고도 한다. 인절미, 절편과 같은 떡을 썰기도 하고, 떡을 형태 그대로 그릇에 담기 위해 특별히 제작된 조리용 칼이다. 나무와 쇠, 청동, 놋쇠로 된 것들이 있는데, 궁중 및 사대부와 부유층에서는 놋쇠나 청동으로 만든 비교적 정교한 제품의 편칼을 사용했던 반면, 일반 서민층에서는 직접 나무를 깎아 만들어 쓰기도 하고, 쇠로 된 편칼을 대장간에서 사다 쓰기도 하였다.

일반 식칼처럼 외날이면서 손잡이에서부터 칼 끝까지 두께가 2~4mm정도로 일정하고, 칼날은 무디다. 편칼의 크기는 최소 50cm에서부터 1m가 넘는 것도 있다.

- 채칼 : 무, 당근이나 감자 등을 채를 칠 때 쓰는 칼이다. 특히 김장을 담글 때라든가 한꺼번에 많은 양의 채소를 채를 썰어야 할 경우 칼 대신 간편하게 이용한다.

채칼이 언제부터 사용되었는지는 정확히 알 수

없으나, 조선조 초기만 해도 무나 과일 등의 즙을 낼 때 기왓장을 사용했다는 사실에서 미루어 보아 강판의 시작시기와 비슷한 조선조 후기라 여겨진다.

채칼의 형태는 예전이나 지금이나 큰 변화없이 만들어져 사용되고 있는데, 다소 넓고 두껍지 않은 판자의 가운데 부분을 가로지르거나 파내고, 그 부분에 알루미늄으로 수십개의 돌기와 함께 구멍을 뚫고 돌기 부분을 칼날처럼 예리하게 만들어 45도 각도로 세워 놓은 형태를 하고 있다. 돌기부분의 날은 반원형 또는 삼각형, 요철형으로 세우는데, 무, 감자, 배 등의 껍질을 깎은 뒤 힘껏 밀어내면 바로 채가 만들어진다. 이 채칼은 자배기나 넓고 큰 폰주(또는 양푼) 위에 걸쳐놓고 사용하면 채가 바로 그릇에 담겨지므로 칼을 사용했을 때보다 능률이 높아지고 힘도 훨씬 덜 든다. 요즘에는 칼날을 바꿔 끼고 채를 썰면 채의 굵기를 굵게 또는 가늘게 조정하여 썰 수 있도록 여러 개의 칼날이 같이 구비된 채칼인 슬라이서(slicer) 등도 있다.

- 도마 : 도매기라고도 하며, 궁중에서는 손날이라고 한다. 음식을 만들기에 앞서 재료가 되는 여러 가지 식품을 썰고 다지는데 쓰이는 용구이다. 우리의 조리법은 섬세하게 발달되어 있어서 모든 음식을 만들기 전에 재료를 칼로 썰거나 다져서 만들기 때문에, 칼질을 하는데 필요한 받침대인 도마가 필요했다. 즉 우리 음식에는 식품을 무쇠칼로 다져서 다루는 경우가 많으므로 도마가 두꺼워야 그 기능을 할 수 있었다. 그래서 옛날의 도마는 굵은 통나무를 잘라 그대로 평면지게 한 것이나 나무를 10cm정도로 두껍게 켜서 넓게 만든 것 등이 쓰였다. 요즘에는 도마의 두께도 얇아졌고 크기도 작아졌다. 나무도마와 함께 합성수지로 만든 도마도 있다.

- 요리용 가위 : 스테인리스 스틸로 만들어져서 녹슬지 않고 단단한 것도 썰어지며, 손잡이는 플라스틱 등으로 되어 손에 부담이 가지 않게 처리된 대형가위(길이 20cm미만)를 사용하면 편리하다.

- 떡가위 : 찬가위라고도 한다. 떡가위는 날에 비해 손잡이가 몹시 둥그런 형태이면서 큰 바느질용 가위보다는 훨씬 크고, 옛장수들이 소리를 내어 치는 엇가위와 같이 날이 무디고, 날도

7) 폰주는 '폰자'라고도 하며 입구가 넓게 벌어진 것과 오프라진 것이 있으며 바닥은 입구보다 작다. 음식을 담은 큰 대접으로 쓰였다.

1mm정도로 두껍게 생겼다. 또 날 2개는 쇠로 되어 있으나 손잡이는 놋쇠로 되어 있어 일반 가위와는 다르다. 언제부터 떡가위로 인절미 등의 떡을 자르는데 이용하였는지는 알 수 없으나, 대개의 기물들이 필요에 의해 각각의 용도를 갖게 되었고, 그 가운데 일부는 특수한 목적, 그리고 특수계층에서 만들어져 이용되어 왔던 점을 감안하면 떡가위 역시 일반화되지는 않았던 것 같다.

그밖에도 달걀커터기와 껍질벗기기 등도 이용되고 있다.

5. 모양 내는 기구

- 국수틀 : 분통이라고도 한다. 가루를 반죽하여 통에 넣고 공기로 눌러서 국수를 뽑아내는 틀이다. 지렛대의 원리를 이용하여 긴 틀나무끝을 눌러서 힘을 가하게 되어 있다. 국수틀은 구경(口徑)이 40~50cm에 가까운 통나무 중간쯤에 큼직한 구멍이 뚫려져 있고, 그 구멍에는 국수(면)를 가늘게 뽑을 수 있도록 무쇠나 놋쇠로 만든 통이 끼워져 있다. 이 통을 분통이라고 하며, 가는 구멍을 뚫은 쇠판을 통나무의 한쪽 면에 고정시키기도 한다. 그리고 그 구멍위로 반죽을 눌러 내릴 수 있도록 국수공이(분공이)를 굵은 장대(지렛대)에 달았다. 장대는 통나무의 머리부분에 두 개 또는 한 개의 다리를 세워서 맞물리도록 되어 있어, 사람의 힘으로 장대를 눌러 내리면 분통안의 국수공이가 밀가루 반죽을 압착하게 되고 분통의 작은 구멍들로 국수가 빠져 나온다.

국수를 만들 때는 국수틀의 분통 밑에 솥을 걸치고 물을 부어 끓인다. 물이 끓기 시작하면 분통 속에 밀가루 반죽을 넣고 눌러 국수를 내린다. 국수는 분통 또는 쇠판에 뚫린 구멍의 크기나 형태에 따라 달라지며, 끓는 물에서 삶아진 국수를 찬물에 행귀서 적당한 크기로 가락을 지어 채반에 놓아 물기를 뺀다.

조선시대의 국수집에서는 부뚜막 위에 5~10말들이 가마솥이 걸려 있고, 그 위에 국수틀이 걸려 있어 국수를 만들어 팔았다. 이 모습은 현재까지도 이어져서 냉면집이나 막국수 집에서도 전기를 이용하거나 수동식의 간편한 국수기계를 이용하여 국수를 뽑아 내리는 광경을 볼 수 있다

- 기름틀(oil-press) : 국수틀과 똑같은 이치로 김을 통해 전 재료를 역지로 눌러 기름을 짜내는

틀이다. 바닥에는 나온 기름이 고랑을 타고 흘러 내려 밑에 놓은 그릇에 들어가게 하였다. 바닥에 간 가랑이진 나무를 기름켓날이라고 한다.

- 누룩고리 : ‘누룩틀’, ‘국기(麴器)’ 라고도 한다. 누룩을 만들 때 반죽을 밟는 나무로 만든 틀이다. 나무와 짚을 이용하여 만든 것이 주류를 이루는데, 대리석을 깎아 만든 석물과 쇠를 녹여 만든 주물 형태의 것도 있다. 흔히 얇게 썬 송판을 이용하여 ‘체’를 만들 때와 같이 하여 칩덩쿨이나 삼끈으로 묶고, 새끼줄로 감아 만든 누룩고리가 있는가 하면, 괴목 등의 통나무에 한 두 개의 구멍을 파서 만든 것도 있는데, 송판을 짜 맞춘 정방형의 누룩고리가 그 전형을 이룬다. 크기는 25cm이고, 높이는 15cm이다. 서민층과 일반에서는 짚과 나무로 만든 것을 주로 사용했던 것에 반해, 사찰이나 반가, 궁궐 등 특수 계층에서는 고급 나무 재질의 누룩고리를 사용했던 것으로 추측된다.
- 다식판(茶食板) : 다식을 만들 때 사용되는 기구이다. 다식은 조선조 초기의 『목은집(牧隱集)』에 ‘팔관회에 썼던 다식의 맛이 연하고 좋았다’는 시가 있는 것으로 미루어 이미 고려 때 연례용으로 썼던 음식임을 짐작할 수 있다. 다식판도 고려때 사용되었을 것이다. 다식판과 약식판은 조선시대 각 가정의 상비용구였다. 다식판의 재료로는 대개 감나무, 밤나무, 참나무, 박달나무 등 단단한 재질의 나무를 사용했으며, 제례, 혼례, 회갑연 등의 행사가 있을 때면 으레 다식이나 약과를 만들었으므로 이들 용구는 대를 물리면서 보관 사용하였다.

다식판은 대개 길이 30~60cm, 5~6cm, 두께 2~3cm의 크기로 윗쪽과 아랫쪽 두쪽, 또는 판 하나로 이루어져 있다. 아래쪽판에는 3cm가량의 둥근 모양이 8~10개 불룩하게 솟아있고, 표면에 수(壽), 복(福), 강(康), 영(寧) 또는 완자문양, 꽃문양 등이 음각으로 새겨져 있다. 위판은 아래판에 꼭 맞게 둥근 구멍이 뚫려 있고 상하의 판 사이에 끼는 받침대가 있다.

다식판과 같은 구조로 약과판이 있는데 이것은 두 쪽 또는 한 쪽 판만으로 모양과 문양이 패여져 있다.

- 약과판 : 약과틀이라고도 한다. 약과를 만들 때 여러 가지 다양한 형태의 문양을 새긴 틀에 밀

가루 반죽을 넣고 다져서 판에 새긴 문양을 찍어 내는데 쓰이는 기구이다. 그 형태나 원리는 다식판과 같으나 무늬를 새긴 구멍의 지름이 크고, 무늬보다는 과자의 전체적인 모양과 주변의 새김을 두드러지게 한 것이 특징이다.

약과판은 앞면 한군데 아니면 앞 뒤 두쪽, 또는 사면에 나비, 박쥐, 물고기 등 여러 가지 문양이 음각되어 있다. 여기에 밀가루 반죽을 넣고 다진 뒤 약과판을 들고 한쪽 모서리를 가볍게 두들기면 판면에 새겨진 모양과 똑같은 모양과 무늬가 새겨진 약과가 만들어진다.

- 떡살(Forms used to press patterns into rice cake) : 떡이나 썩떡 등 질편의 표면에 문양을 찍는 도장과 같은 기구이다. 나무떡살을 흔히 사용하나 사기와 자기류와 오지로도 만들며 형태는 원형, 정방형, 장방형이 주류를 이루는데 대체로 둥근모양이거나 정사각, 육각, 팔각형 등이 있다. 나무떡살은 대개 재질이 단단한 목재를 사용하는데 흔히 박달나무, 대추나무, 감나무, 참나무, 은행나무 등으로 만든다.

문양에는 꽃같은 동식물을 비롯하여 선과 길상문을 음각 또는 양각으로 새겨서, 질편 위에 눌러 찍었을 때 아름다운 무늬가 조각된 문양이 반대로 나타나 떡의 시각적인 멋과 함께 구미를 돋운다.

떡살을 이용해 무늬를 넣는 떡의 종류나 문양은 명절, 기제사 등 때와 형편에 따라 천지일월(天地日月), 성신운무(星辰雲霧)와 사람 모양 등 그 모양이 다양하다.

- 두부틀 : 두부틀은 대개 직사각형의 나무상자로 되어 있다. 두께 2cm, 너비 15cm 정도의 널판지를 이용하여 바닥을 만들고 같은 두께에 너비가 20cm 정도되는 널판지로 울타리를 만든 뒤, 바닥과 주변 사방에 작은 구멍을 여러 개씩 뚫어 갓 끓인 두유를 담았을 때 물빠짐이 좋게 한다. 뚜껑은 상자의 안으로 들어 갈 수 있는 크기로서, 나무로 솔뚜껑처럼 짜되 여러 개의 작은 구멍을 뚫는다. 이 상자 안에 삼베 천을 깔고 뜨거운 두유를 80℃ 정도로 식혀 간수를 섞은 뒤 붓고, 삼베천으로 덮은 다음 뚜껑을 엮고 맷돌이나 무거운 돌로 눌러 두면 물이 빠지고 두유가 식으면서 네모 반듯한 두부가 만들어진다.

요즈음은 나무 두부틀 대신에 대부분 기계로 눌러 압착하여 두부를 만들고, 만들어진 두부를 플라

스틱 상자에 담아 판매한다.

- 메주틀 : 메주말이라고도 한다. 장(醬)의 원료가 되는 메주를 만들 때 메주의 형태와 크기를 일정하게 하기 위해 사용하는 기구이다. 메주를 만들 때 일반 가정에서는 메주마대의 크기나 형태에 관계없이 손으로 빚기도 하고, 나름대로 만든 용기로 메주를 만들었지만, 옛날의 지방 행정관서나 사대부가에서는 같은 형태, 같은 크기의 메주덩이를 만들어 그 양을 측정하기도 하고, 외견상의 미를 살리는 등 어느 정도 격식을 차렸던 것으로 추측된다.

메주틀도 누룩고리처럼 첩바퀴를 새끼줄로 안팎을 촘촘하게 여러겹 감아서 강도를 주어 부서지지 않게 만들고, 여기에 튼튼한 베보자기를 펴고 메주를 담아서 여미고 발로 밟는다.

- 밀판과 밀방망이 : 밀판은 가루반죽을 밀어서 얇고 넓게 펴는데 쓰는 통나무판으로, 대개 두께가 8~10cm, 너비 50cm, 길이 80~90cm되게 도마처럼 만든다. 밀판은 재질이 나무이기 때문에 흡습성이 강하여 자칫 금이 가거나 뒤틀리기 쉬우므로 두꺼울수록 좋다. 얇은 나무판일 경우에는 판이 금이 가거나 뒤틀리는 것을 방지하기 위해 양쪽에 가로 길이로 굽을 만들어 달기도 하고 짧게 다리를 붙이기도 한다.

밀방망이는 밀판 위에서 가루반죽을 얇고 넓게 펼 때 굴리는 등글고 긴 나무 막대로 밀판 위에 반죽을 놓고 밀방망이를 밀면서 굴리면 반죽이 고르고 얇게 밀어진다. 대개 밀방망이는 지름이 4~6cm 정도의 굽기가 알맞으며, 길이는 밀판에 맞추어 만든다. 밀판과 밀방망이의 재질은 박달나무와 참나무 등 단단하면서도 무거운 재질로 만든 것이 좋다.

- 올챙이목틀 : 올챙이목틀은 폭이 10~20cm 정도 되는 널판지로 정방형 또는 장방형의 상자를 만들고 상자의 하단부 양쪽에 길이 방향으로 굽고 튼튼한 기다란 막대를 각각 붙여서 가마와 같은 형태로 만든다. 상자의 밑바닥은 놋쇠나 강철로 된 첩판에 일정한 크기의 구멍을 수십개 뚫어 목틀을 갖추고 나무상자 안의 넓이에 맞는 손잡이가 달린 나무뚜껑을 만들어서 함께 사용한다.

옥수수를 맷돌에 갈아 얻은 앙금으로 죽을 쑤어 구멍 뚫린 바가지나 나무로 짠 올챙이목틀에 담고 눌러 짜낸 것이 올챙이묵이다. 또는 올챙이국수라고도 한다. 자배기나 동이 등에 찬물을 담고 그 위에

목틀을 걸쳐놓은 뒤, 뜨거운 목을 이 상자 안에 가득 붓고 식기 전에 나무뚜껑으로 누르면 밑바닥의 구멍을 통해 면발이 만들어지고, 이것이 찬물 속에 떨어지면서 굳어져 올챙이묵이 된다.

- 용발 : 두부나, 묵을 만들 때 거르는 기구이다. 첩다리와 비슷한 것으로 두툼한 것을 여러개 모아 틈이 나도록 엮어 놓은 것이다.

6. 가열기구

- 솥 : 재래식 솥은 무쇠로 된 것으로 네 귀가 달린 있고 야구리가 오긋하며, 소뎡도 무쇠로 꼭지 달린 것을 썼다. 가마솥은 아주 크고 우묵한 솥으로 흔히 뚜껑을 나무로 만들어 덮는다. 닥세리, 다가리라고도 한다. 무쇠솥의 형태는 크게 둘로 나눌 수가 있다. 하나는 다리가 세 개이고 솥바닥이 비교적 편편하며 주변이 직선형이고 주둥이가 약간 넓게 퍼진 모양에 뚜껑이 솥전보다 약간 커서 잘 밀착되도록 만들어진 것으로 영·호남지방에 많다. 다른 하나는 다리가 없고 솥바닥이 둥근편이며 주둥이가 좁고 솥전이 오므라든 것으로 뚜껑이 역시 솥전 위에 빈틈없이 얹힌다. 또한 솥의 크기에 따라 용가마, 가마솥, 중솥, 웅솥의 구분이 있다.

솥이 사용된 시기는 삼국시대 이전으로 추측하고 있다. 나랑 9호 고분에서 토기로 만든 솥이 출토된 적이 있고, 4세기 고구려 고분인 안악 3호분 벽화에 서도 입식주방에 솥이 걸리고 그 위에 시루가 얹혀 있는 그림이 발견되었기 때문이다. 이후 경주 98호 고분과 가야 고분에서 무쇠로 만든 솥이 출토되었으며, 『삼국유사』에도 ‘다리가 부러진 노구솥 한 개가 있을 뿐이다.’는 기록 등을 근거로 삼국시대 후기로 보고 있다.

무쇠솥 이외에 놋새옹, 곱돌솥, 왜솥, 두멍솥 등이 있다. 놋새옹은 솥바닥이 평면이고 배가 부르지 않아 주변전이 직선으로 올라 있고 뚜껑이 약간 크다. 뚜껑에는 선분양이 있으며 크기는 보통 주발로 한 두 그릇 정도의 용량이다. 따라서 여기에 밥을 지어 새옹채로 상에 올리는 경우가 많다. 곱돌솥은 오석이나 청백석을 깎아 만든 솥이다. 용량이 적어 1~2인용 밥을 짓거나 찌개를 끓이는데 쓴다. 열이 더디게 전도되는 반면에 쉽게 식지 않으면서 음식이 무르게 잘 익어 밥이나 찌개를 특별히 만들 때에 쓴다. 왜솥은 돌려가며 전이 달리고 밑이 뾰족하여 두레는 거의 수직을 이룬다. 오늘날의 알루미늄솥은

모두 이와 같은 형태이다. 두멍솥은 물건을 삶아 건져내거나 국물을 자주 퍼내기 좋도록 아가리가 벌어진 솥이다. 뚜껑도 나무로 짜서 손잡이를 붙이며 대체로 반쪽씩 열게 된 것이 많다. 또 솥은 용도에 따라 물솥, 밥솥, 국솥, 쇠죽솥으로도 부르며, 크기에 따라 큰솥, 중솥, 작은 솥으로 구분하기도 한다. 주로 큰 솥은 물을 데울 때, 중간 솥은 밥을 지을 때, 작은 솥은 국을 끓일 때 각각 쓰이는데, 무쇠솥은 맑은 소리가 나는 것이 상품이다. 당구는 절에서 사용하는 큰 밥솥이며, 두멍솥은 물건을 삶아 건져내거나 국물을 자주 퍼내기 편리하게 아가리가 벌어진 솥으로 뚜껑도 여닫기 편리하게 두꺼운 나무로 짜 손잡이 달린 것을 쓰며, 반쪽씩 열게 되어 있다. 말치솥은 쌀 한 말의 밥을 지을 수 있는 큰 솥을 제주도에서 이르는 말이다. 북(馊)은 주둥이가 큰 솥이다. 마치 그 모양이 주둥이가 큰 발이형의 동이와 같다. 삼긋은 삼의 껍질을 벗기기 위하여 찌는 장방형으로 된 솥이다. 돌로 만든 솥은 석정이라고 한다. 웅달솥은 작고 오목한 용기로 된 솥이다. 줄여서 ‘웅솥’이라고도 한다. 왕가마는 매우 큰 솥이다. 용가마라고도 한다. 자루솥은 긴자루가 달리고 다리가 세 개있는 작은 솥이며, 평북에서는 ‘장싸구’라고도 한다.

- 소뎡(fat Kettle cover with a handle) : 솥을 덮는 뚜껑으로 가운데가 볼록하게 솟고 복판에 손잡이가 붙어 있다.
- 가압솥(가압냄비 ; pressure cookers) : 1680년대 초 프랑스에서 개발되었으며 국내에서는 1970년대 초 정부의 양곡절약정책의 일환으로 7분도쌀과 혼합곡 사용 장려수단으로 보급되기 시작하였다. 종류는 뚜껑의 개폐에 따라 슬라이드식, 눌림뚜껑식 등으로 나눌 수 있다. 또 손잡이 모양에 따라서 한쪽에 긴 손잡이가 있고 반대편에 보조손잡이가 있는 편수식(한손잡이식)과 양수식(양손잡이식)으로도 나뉘며, 재질에 따라 스테인리스 스틸제품과 알루미늄제품으로 분류한다.

다른 조리기구는 조리시 증기가 분출되는데 비하여 이것은 솥이나 냄비 안에 증기가 그대로 차있어 압력을 높여주도록 고안된 것이다. 이 증기의 압력이 정상적인 비등점보다 온도를 높여주므로(120°C) 조리시간을 단축시켜 준다. 이 때 식품은 조리온도 약 108~120°C에 2.3~7kg에 해당하는 압력으로 조리된다.

가압솥이나 냄비의 제조재료로는 비중이 크고 두

개가 있는 알루미늄과 스테인리스 스틸 등이 사용되며, 증기의 분출을 불가능하게 하는 꼭 맞는 뚜껑을 갖추어야 한다. 뚜껑은 고무가스켓으로 둘러져 있어서 완전 밀폐된다.

최근에는 전기압력솥 등이 개발되어 시판되고 있는데 열이 자동으로 조절되므로 사용하기에 편리하다.

• 냄비 : 음식을 끓이는데 쓰이는 조리용구의 하나로 우리 고유의 말로는 ‘쟁가비’ 또는 ‘쟁개비’라고도 한다. 냄비의 형태는 대개가 솔보다는 운두가 낮고, 손잡이가 고정되어 있으며 바닥은 편평하다. 솥과 비교할 때 솥은 고정시키고 다리가 붙어 있는 모양에서 시작하였으나, 냄비는 이동에 편하게 만들고 다리가 없으며 반드시 손잡이가 달린다. 냄비 역시 솥처럼 꼭지가 달린 뚜껑이 달려 있다. 냄비의 선택시는 밑면이 편평하여 볶음이나 나물 데침에는 알루미늄 냄비가 좋고, 곰국 등을 끓일 때는 스테인리스스틸이나 법랑 등 두터운 재질이 좋다. 손잡이는 냄비직경이 15cm 이하는 1개 자리로 긴 것이 편리하며 냄비가 커지면 양손 손잡이가 좋다. 냄비손잡이는 뜨거워지지 않는 재질로 잡기 좋은 굵기와 디자인이 갖추어져야 한다.

재질이 304 스테인리스 스틸(의료기구 제작용)인 냄비는 무공해이며 영양분의 파괴없이 음식물의 고유의 맛을 살려준다. 3~5중 구조(외면은 304 스테인리스 스틸이며, 내부층은 알루미늄 등 사용)로 열전도율이 높아서 연료비가 절약되고, 보온성이 높아 음식이 속까지 잘 익으며 깊은 맛을 낸다. 뚜껑 윗부분에 부착된 마스터 밸브는 내부의 공기를 뽑아내고 진공상태를 유지시켜주며, 이는 내부온도 변화에 따라 자동으로 작동하며 음식이 다 된 경우 휘파람 소리를 내는 것도 있다. 진공상태에서 내부의 증기를 밖으로 내보내지 않고 요리하므로 맛과 영양이 누출되지 않고 압력냄비의 역할을 겸하는 것도 있다. 수막작용(water seal)으로 반압력상태로 조리가 되므로 맛과 영양을 보존하는 동시에 요리시간이 단축되며 내용물이 끓어 넘지 않는다. 삼국시대와 고려시대에 쓰던 ‘쟁가비’는 ‘초두’라 하였는데 한편에만 매우 긴 손잡이가 달려있다. 이것은 현재의 냄비와 같은 기능의 조리용구이며 청동제와 철제 등이 쓰였고, 조선시대에는 놋쇠로 만든 것도 쓰였다. 한편에 달린 긴 손잡이는 장작불과 같이 불꽃이 있는 연료에 쓰기에 매우 기능적인 것이었다. 또한 조선시대에는 전골냄비라 하여 전골을 끓일 때

만 쓰는 냄비가 등장하였다. 이 전골냄비는 『임원십육지』 섭용지(膳用誌)에 의하면 왜에서 시작된 것이 우리나라에까지 전래된 것으로 되어 있다.

지금은 냄비의 크기나 모양 등에서 매우 다양해졌으며, 소재별로는 금속제가 대부분이나 알루미늄, 알루미이트, 스테인리스 스틸, 법랑, 무쇠, 곰돌, 오지, 구리제품 등이 있다. 알루미늄제 냄비는 열전도가 좋고 가벼우며 녹이 슬지 않는 장점이 있지만, 음식에 불기가 없으면 냄비의 밑바닥이 타서 음식이 상하기 쉬운 단점이 있다. 반면 철제 냄비는 열전도와 보온이 잘 되고 조리시 잘 타지 않는데 비해 쉽게 녹이 슬고 무거운 것이 단점이다. 냄비가운데 가장 오래 전에 사용했던 것이 유기제품의 외손잡이형 냄비인데, 열전도가 빠른 대신에 값이 비싸고 자주 닦아야 하는 단점이 있다. 최근에는 유리제품의 속이 보이는 냄비가 등장했다. 이밖에 오래전부터 사용되었던 냄비로는 곰돌이나 흙을 빚어 구운 오지냄비가 있으며, 법랑은 본체는 철판이고 그 위에 백토(白土)를 입힌 뒤 여러 가지 색으로 무늬를 새겼다.

오지나 곰돌냄비는 보통 뚝배기⁸⁾로 불리워지는데, 열전도도 좋고 열보존성도 좋아 된장찌개 같은 음식을 끓이는데 적합하다. 새 오지냄비는 센불에 급히 올리면 깨질 염려가 있으므로 달걀 흰자에 백반가루를 개어 바른 뒤, 문근한 불에서 2~3회 물을 끓여 내는 방법으로 길을 들여 사용한다.

• 번철(燂鐵) : ‘적자(炙子)’ 또는 ‘전철(煎鐵)’이라고도 한다. 지짐질을 할 때에 쓰는 무쇠로 만든 조리용구이다. 솥뚜껑과 비슷하게 둥글넓적하며 운두나 전이 없는 것이 대부분이다. 더러는 운두나 손잡이가 달린 것도 있으며 기름한 자루와 다리가 달린 번철도 있다. 번철은 그 재료나 형태면에서 가마솥뚜껑과 비슷하고, 또 최근까지도 농촌이나 산간지방에서는 번철 대신에 솥뚜껑에 지짐질을 했던 것으로 미루어 대략 무쇠솥이 일반적으로 쓰였던 삼

8) 뚝배기는 지역에 따라 투가리, 툇박이, 툇제기, 뚝수리, 툇수리라고도 한다. 크기가 큰 뚝배기에서부터 물 1컵이 들어가는 작은 알뚝배기까지 있다. 알뚝배기의 크기는 아주 조그만 밥공기 정도로 알집을 저서 그릇째 상에 올린다. 중부지방의 큰 뚝배기는 깊이가 약 10-15cm 정도로 깊으며, 입구보다 바닥이 약간 좁으며 측면은 직선을 이루고, 알뚝배기는 복부가 퍼진 곡선형을 이룬다. 반면 동해안의 것은 깊이가 얇고 복부가 매우 둥글게 곡선을 이루고 있어 마치 국대접의 입구가 안쪽으로 모여진 모양이다.

국시대에서 통일신라시대 사이에 만들어졌을 것으로 추정된다.

번철은 재료가 대부분이 무쇠로 되어 있으나, 곱돌이나 단단한 돌을 깎아 만든 석질(石質)과 황동(黃銅)·청동(靑銅)제품의 것도 있다. 지름이 30~40cm정도이며, 바닥은 약간 굽은 듯하면서도 편평하여 전(煎), 지짐이 등을 부치면 눈지 않고 기름이 쉽게 줄지 않아서 깨끗하고 좋은 부침개를 만들 수 있어서 자주 사용된다.

번철에다 지짐질을 할 때에는 반드시 기름을 넉넉히 둘러야하는데 이 때에는 무나 호박을 가름하게 썰어 여기에 기름을 묻혀 번철에 문질렀다. 또 번철을 다 쓴 뒤에 보관을 잘 해야 다음번에 편히 쓸 수가 있다.

지금은 이러한 무쇠번철 대신에 알루미늄이나 스테인리스 스틸로 된 프라이팬이 많이 쓰인다. 그러나 프라이팬은 쓰기는 편하지만 가벼워 번철만이 가지는 육중한 질박한 고유의 토속적인 분위기를 느끼기는 어렵다.

- 신선로(神仙爐, Brass chafing Dish) : 열구자(悅口子)를 만들기 위해 그릇의 복판에 숯불을 피우고 둘레에 여러 가지 재료를 넣어 계속 끓이며 맛을 볼 수 있게 만든 것이다. 신선로는 조리기구의 이름이자 요리 자체의 이름으로 같이 사용되고 있다. 신선로는 입을 즐겁게 해준다 하여 열구자탕(悅口子湯) 또는 구자탕이라고 하는데, 1827년의 『진작의궤(進爵儀軌)』에 처음 이름이 등장하며, 『수문사설(搜聞事說)』에서는 ‘열구자탕’, 『송남잡식(松南雜識)』에서는 ‘열구자(悅口旨)’, 『규합총서』 『시의전서』 『동국세시기』 등에는 ‘신선로’, 1868년의 『진찬의궤(進饌儀軌)』에는 ‘신설로(神設爐)’, 『규곤요람』에는 ‘구자탕’ 등의 여러 이름으로 기록되어 있다.

『응희잡지』에 ‘놋쇠를 써서 관(罐)을 만든다. 크기는 양동이와 같고 복판에 철통자(鐵筒子 ; 곱뚝)을 둔다. 모양은 주동이가 위로 난 당구호(唐口壺 ; 입이 좁고 복부가 벌어진 항아리)와 같으며 뚜껑이 있다. 숯불을 속에서 피우도록 되어 있다. 사주(四周)는 지(池)를 이루고 7~8완(碗)의 물이 들어갈 수 있다. 물료(物料)를 지(池)에 장입(漿入)하여 장수(醬水)를 붓는다. 뚜껑을 닫은 후 숯불을 호속에 넣고 가열한다. 탕이 끓고 재료가 익게 되면 화자시(畫磁匙)로 떠내어 먹는다’고 기록하고 있다.

신선로란 이름의 유래는 조선조 중엽 정치적 혼

란기에 한 선비가 세속을 떠나 산중으로 은거하면서 살던 때에 그 선비가 신선이 되어 화로를 만들어 이것만 가지고 다니면서 여기에다 여러 가지 채소 등을 한데 넣어 익혀 먹었는데 그 모습이 신선과 같다하여 신선로라 했다고 한다.

- 병거짓골 : 전골틀이다. 즉석에서 끓여 먹는 음식을 전골이라 하는데 이 전골그릇이 병거지를 얹혀놓은 것 같다고 하여 ‘병거짓골’ 또는 ‘병거짓골남비’, ‘감투골’이라고 하였다.

신선로가 보급되기 전에는 널리 쓰여 상 앞으로 나르거나 다 끓은 것을 내려놓는 ‘전골상’이 따로 마련될 정도였다. 외상에서 혼자 맛볼 수 있게 아주 적은 크기로 만든 것도 있으며, 쉽게 식지 말라고 곱돌을 깎아 만든 것도 있다.

『경도잡지』에 ‘냄비 이름에 전립투라는 것이 있는데, 그 모양이 마치 병거지 같다고 하여 이러한 이름이 생겼다 한다. 채소는 그 가운데 움푹 들어간 부분에다 넣어서 데치고 변두리의 편평한 곳에서 고기를 굽는데 술안주나 반찬에 모두 좋다.’고 기록되어 있다. 『응희잡지』에는 ‘적육기(炙肉器)에 전립을 거꾸로 누인 것과 같은 모양의 그릇이 있는데, 여기에 무, 미나리, 파의 무리를 세절하여 복판의 우묵한 곳에 넣고 장수(醬水)에 엄저(醃菹)한다. 이것을 숯불 위에 두고 철을 달군다. 고기는 종이처럼 얇게 썰고 유장(油醬)에 지(漬)하고 젓가락으로 집어서 사연평면(四沿平面)에서 험적(熾炙)하여 한그릇으로 3~4인이 먹으니, 이것을 전철 또는 전립투라 한다.’고 한 것으로 보아 전골틀과 전골남비가 조금 다른 모습을 알 수 있다.

- 시루 : 떡, 찰 등을 찌는데 쓰는 찜기로 김이 통하도록 바닥에는 구멍이 여러개나 있다. 질그릇으로 구운 것이 대부분이나 자주 그리고 많은 양의 떡을 찌 때는 깨지지 않는 놋시루를 쓰기도 한다.

출토된 시루 중 가장 오래된 것은 청동기시대 유적인 나진 초도 패총에서 출토된 것이다. 이어서 초기 철기시대의 유적인 평안북도 대평리 유적에서도 출토되고, 삼국시대 고분에서도 여러 개가 발굴되었다. 또한 고구려의 유적인 안악고분벽화, 약수리벽화 등에 시루에서 음식을 다루는 그림이 있다. 이러한 사실에서 우리 나라에서는 원시농경시대부터 시루를 사용하였음을 알 수 있다.

시루는 만드는 재료에 따라 도제(陶製)시루, 질그릇 시루, 동제(銅製)시루 등이 있고, 용도에 따라 떡시루, 콩나물 시루, 약시루, 봉치시루, 치성시루 등

여러 종류가 있다. 중부지방에서는 질그릇 시루를 많이 쓰고, 남부지방에서는 도제시루를 많이 사용한다. 무쇠솥의 구경(口徑)과 시루바닥의 크기가 대체로 같으며 큰 시루는 큰솥에, 중시루는 중솥에 걸고 아주 작은 시루는 솥솥에 적합하다.

시루는 쌀 두 말 들이에서 2홉 들이까지 그 크기가 다양하다. 큰 시루는 잔치를 하거나 고사를 지낼 때 사용하였다. 중 시루는 터주시루로 가장 많이 쓰였으며, 작은 시루는 백설기 등을 찌서 다락에 놓았다고 한다.

시루는 바닥에 있는 구멍을 통하여 뜨거운 증기가 올라와 시루 안의 음식이 찌지도록 되어 있다. 시루에 음식을 익힐 때에는 재료가 흘러 떨어지지 않도록 시루밑을 깔고 시루방석이라 하여 짚을 두 겹께 걸은 뚜껑으로 덮는다. 한편 시루바닥과 들레가 꼭 맞는 솥을 골라 물을 붓고 시루를 얹는다. 이때 시루와 솥이 닿는 부분에서 김이 새는 것을 막기 위하여 시룻번을 바른다. 시룻번은 밀가루나 멧쌀가루를 반죽하여 만드는데 지름 1cm정도로 가늘고 길게 만들어 솥과 시루둘레에 돌려 가면서 밀착시킨다. 시룻번을 곱게 발라야 예쁜 딸을 갖는다고 하였다.

- 시루밑 : 시루본이라고도 한다. 떡이나 음식을 찌 때 시루의 바닥에 깔아서 쌀가루나 음식의 내용물이 시루구멍으로 빠지지 않도록 시루구멍을 가려서 시루안의 것이 새지 못하게 하는 기구이다. 짚이나 끌영풀(그랑풀), 한지 등으로 새끼를 꼬거나 삼겹질, 최덩쿨 껍질을 서로 엮어 중심에 기본을 잡은 다음, 원을 그리듯이 밖으로 짜 엮은 것이다. 또 자연산 수세미의 위아래를 잘라내고 씨를 발라내어 씻어서 말렸다가 잘라 펼쳐서 동그랗게 만들어 쓰기도 한다.

시루밑은 시루의 밑지름 크기에 맞추어서 만들며, 찌는 방식이나 두께에 있어 다양한데 솥의 수증기가 잘 올라 올 수 있도록 영성하게 찐다. 보관할 때는 벽에 걸어두는 것이 일반적이다. 시루밑을 찌 때 가느다란 대오리를 몇 군데 동그렇게 대어서 함께 엮어 걸어두었을 때 모양이 뒤틀리는 것을 방지하여 원형의 형태를 그대로 유지할 수 있고 자연 수명도 길어진다.

- 시루방석 : 시루를 이용하여 떡이나 음식을 찌 때 시루 위에 얹는 짚방석이다. 시루밑보다는 두 겹고 촘촘하게 주로 짚으로 엮으며, 시루의 아가리보다 크게 만든다. 짚을 한줌 남짓하게

나선형으로 두르며 안에서 뽕은 끈으로 고정시켜 가며 만든다.

항아리를 덮는 짚덮개와 만드는 방법이나 형태면에서 거의 흡사하지만, 짚덮개는 손잡이용 고리가 있는 반면, 시루방석은 손잡이용 고리가 없고 다소 얇다. 또한 시루를 덮는 것이어서 짚덮개보다 두께는 얇지만 크기는 훨씬 크다.

- 건지개 : 국수, 냉면, 잡채 등을 할 때 끓는 물에서 면류를 건지는데 이용된다. 20cm정도의 뜨거워지지 않는 손잡이가 달린 것으로 건지개의 직경은 18cm정도가 적당하다.
- 경그레(A Support at the Bottom of an Oven) : 식품을 찌 낼 때 재료가 물에 잠기지 않도록 알기설기 걸쳐놓은 나뭇가지이다. 시루나 찜통이 없어도 웬만한 음식은 익혀 낼 수 있다.
- 다리쇠(Brazier to support things for heating) : 끓이거나 데울 때에 납비나 주전자 같은 그릇을 올려놓기 위해 화로 위에 걸치는 기구이다. 쇠붙이로 고리같이 만들며 두 귀가 길게 내밀게 되어 있다. '다리처럼 걸쳐놓는 쇠'이다. 접었다 펼 수 있는 다리쇠를 비롯 다양한 형태의 다리쇠도 있다.
- 부디기(A Noodle Drainer) : 누른 국수를 가마에서 건지는데 쓰는 기구이다.
- 삼발이(A Tripod) : 둥근 쇠테에 발이 셋 달린 기구이다. 화로나 장작불 등의 불 위에서 고기를 굽기 위해 석쇠를 올려 놓기도 하고, 음식물을 데우거나 끓이기 위해 음식물이 담긴 그릇의 밑에 받치는 취사용 기구이다.

삼발이의 형태는 굽은 쇠로 둥근 테를 만들고 3개의 발을 붙인 것으로 세발다리 또는 둥근 쇠라고도 한다. 다리쇠는 화로의 전에 다리처럼 걸쳐 놓고 사용하는 반면, 삼발이는 화로의 잣속에 다리를 박아 놓고 그 위에 석쇠를 올려서 고기를 굽기도 하고 찌개냄비나 주전자 등을 얹어서 내용물을 끓이거나 데우기도 하며 한약을 달이는데 쓰기도 한다.

- 석쇠 : '적쇠' 또는 '적철(炙鐵)'이라고도 한다. 쇠테에 철사로 그물 치듯이 만들어 어육 등을 굽는 네모 또는 둥근형의 기구이다. 석쇠의 형태는 처음에는 검은 쇠를 두겹께 하여 가로 또는 세로로 드문드문 엮은 것이었을 것이다. 그러다가 철사나 구리철사를 만들 수 있게 되면서 굽은쇠로 테두리를 한 다음, 철사 또는 구리철사로 가로와 세로를 그물과 같이 엮어 만든 석쇠를 쓰게 되었을 것이다.

상고시대부터 육류를 구워 먹는 조리법이 발달되어서 고기를 구워 먹기 위한 용구도 일찍부터 발달되었을 것이라고 추측된다. 『임원경제지』에 ‘지금은 철망을 쓰니 꼬챙이가 필요 없어졌다.’라고 되어 있는 것으로 미루어 보아 철사로 만든 석쇠가 1800년대 초엽에 이미 이용되고 있었음을 알 수 있다. 조선시대에는 대가족제도인데다 많은 손님을 한꺼번에 치러야 하는 경우가 많아 석쇠의 크기가 컸으나, 오늘날에는 많이 작아진 상태이다.

석쇠로 구이를 할 때에는 장작을 때서 만든 뜬 숯이나 참나무로 만든 참숯을 피워 무쇠화로에 담고, 그 위에 결쇠 또는 삼발이를 놓은 다음 석쇠를 얹어 굽는다.

- 석자(Skimming spoon) : 익힌 것을 건져낼 때 넘쳐 흐르는 국물을 다시 냄비 안에 흘러내리게 하기 위해 철사로 국자처럼 엮은 것이다. 튀김을 할 때면 긴 젓가락으로 건져 일단 석자에 옮겨서 몇번 추스렀다가 그릇에 담는다. 또는 철사로 잘게 그물처럼 엮어서 바가지 비슷하게 만들어 긴 자루를 달기도 한다.
- 전기밥솥 : 전기를 이용하여 밥을 짓는 솥으로 직접식과 간접식이 있다. 직접식은 밥솥내부의 바닥에 발열체와 자동온도조절기를 내장시킨 것으로 발열체로 온도를 높임으로써 밥을 하는 것이다. 밥솥에 물이 남아 있는 동안은 일정한 온도가 유지되며 쌀이 거의 다 익어서 물이 잦아들면 온도가 약 180~200℃로 높아졌다가 자동온도조절장치에 의하여 단전된다. 이때 남은 여열로 뜸이 들도록 10~15분 정도 뚜껑을 열지 않고 둔다.

간접식은 전기밥솥의 내부에 용기가 2중으로 되어 있고, 2중 용기 사이에 물을 넣어 밑에 있는 발열체와 온도조절기에 의하여 이 물을 끓여서 내부 용기에 열을 전하여 간접열로 밥을 짓는 것이다. 이때 이중 용기 사이에 물이 없으면 자동으로 단전된다. 이것은 수증기를 이용하는 식이며 밥이 절대로 눌지 않는 이점도 있다. 또한 밥 이외에도 증기를 이용한 조리는 무엇이나 할 수 있다.

- 증편틀 : 증편을 찌는 데에 쓰는 기구로, 운두가 낮은 철판에 대오리로 너스레를 놓아 만든다.
- 찜발 : 만두, 호박엿 등을 찌 때, 각종 요리에 필요한 재료를 찌 때, 양에 따라 적당한 냄비에 찜발을 펴서 넣으면 그 용기가 찜통으로 전용되어 편리하다. 찜발은 스테인리스 스틸의 재질에 구멍이 뚫린 날개를 모은 아래에 5cm

정도의 발이 부착되어 있어 사용치 않을 때는 날개를 접어서 보관이 가능한 것이 편리하다.

- 프라이팬 : 열전도율이 높아야 하며 열을 골고루 받고 눌지 않는 것이어야 한다. 일반적으로 철제 프라이팬이 많이 쓰였으나 요즈음은 알루미늄, 스테인리스 스틸 등이 주로 이용되고 있다.

알루미늄은 열전도율이 좋고, 음식이 잘 눌지 않는다. 스테인리스 스틸은 외관이 좋고 수명이 길며, 음식이 눌는 단점이 있고 열전도율은 좋지 못하나 열보유율이 좋다. 그래서 최근에는 스테인리스 스틸과 알루미늄을 접착한 제품이 생산된다.

삼중바닥 프라이팬도 생산되는데 스테인리스 스틸의 밑면에 열전도율이 높은 알루미늄이나 동판을 부착시키고 그 밑에 다시 스테인리스 스틸을 부착시켜서 내부 금속을 커버하는 것이다.

프라이팬은 바닥처리가 중요하다. 요철로 처리한 경우에는 열전도가 빠르고 잘 눌지 않으며, 바닥에 코팅한 것은 눌지는 않으나 코팅의 성능이 나쁜 것은 벗겨져서 음식물에 찌꺼기가 묻어서 사용이 곤란한 경우가 생긴다. 그러므로 바닥에 코팅된 것을 선택할 때에는 신용있는 회사제품으로 불소수지가 공처리가 잘 된 것을 선택해야 한다. 요즈음은 스테인리스 스틸의 특수처리로 눌지 않는 것도 있다.

현재는 가열기구로 가스레인지, 가스오븐레인지, 전기레인지(전기유니트), 강화내열 유리제 레인지 및 도자기 레인지, 할로젠 레인지와 인덕션 레인지, 전자레인지, 전기 프라이팬, 커피메이커, 토스터 등도 많이 이용하고 있다. 다른 조리기기보다 많은 발달을 볼 수 있다.

7. 음식을 푸는 기구

- 가달박(A kind of gourd Dipper) : 서너 사람 몫의 한 끼 음식을 담을 만한 바가지이다.
- 간장쪽박 : 장독 안에 늘 띄워 놓고 간장을 떠내는데 쓰는 쪽박이다.
- 구기 : 자루가 국자보다 짧고 바닥이 오목하고 기름, 술 따위를 뜰 때에 쓰는 기구이다.
- 국수자루 : 국수틀에 의해 국수가 뽑아져 나오는데, 국수틀 밑에 받쳐 놓은 끓는 솥안의 익혀진 국수를 건져 낼 때 이용한다. 국수자루의 형태는 기다란 매미채처럼 생겼는데, 기다란 손잡이와 물빠짐이 좋은 촘촘하고 질긴 천으로 기다란 자루를 단 것이다. 이 국수자루를

국수를 밑에 받쳐두면 국수가 곧바로 끓는 물솥에 잠겨 익혀지게 된다. 이때 국수자루로 건져서 곧바로 찬물에 옮겨 담가서 식혔다가 건져낸다.

- 국수주걱 : 국수주걱은 국수자루와 거의 같은 용도로 쓰이는데 형태에 있어서는 전혀 다르다. 기다란 자루가 달린 나무바가지에 어른 손가락 굵기의 구멍을 여러 개 뚫어서 삶은 국수를 건져낼 때 사용한다. 지금은 가볍고 섬세한 구조의 쇠물로 된 소형 채반과 소쿠리, 복자 등이 이용된다.
- 국이(Alarge ladle with long handle) : 독 안에 담긴 술을 뜨기 위한 것으로 긴 자루가 수직으로 달린 국자를 말한다.
- 국자(Ladle, Dipper) : 은소아(銀召兒), 은쩍이라고도 한다. 죽이나 국 등의 액체로 된 음식을 떠서 다른 그릇에 옮기는데 사용하는 기구로 액체가 잘 담길 수 있도록 바탕이 움푹하게 패어있고 뜨거운 국물을 떠내기에 안전하도록 수직으로 긴 자루가 달려있다.

국자의 재료로는 놋쇠나 조식이 치밀하여 단단하면서도 가벼운 나무가 이용된다. 국자를 처음 사용한 시기는 이미 석기시대부터라고 볼 수 있다. 그것은 신석기 시대의 유물인 김해 회현리 패총에서 조가비를 국자로 사용한 흔적이 보이기 때문이다. 이곳의 패총 가운데 12cm가량의 부채모양으로 생긴 조가비 한 쪽 끝에 두 개의 작은 구멍이 뚫어져 있는 것이 출토되었는데 여기에 자루를 달아 국자로 사용한 것으로 추정하고 있다. 이후 고려시대에 이르러서는 국이 대표적인 부식으로 발달되어 국자는 필수기구로 등장하였으며, 재료도 식기의 주재료였던 놋쇠로 만들어져 조선시대로 이어졌다. 이후 서양 문물의 도입과 함께 놋쇠 대신 알루미늄으로 만들어졌고, 다시 스테인리스 스틸, 합성수지인 플라스틱 등으로 만들어졌다.

- 술국자 : 술독 속의 용수 안에 고인 청주를 뜨는데 사용하는 국자이다. 백동 등을 재료로 하여 만들어졌고, 또 막사기로 한 잔 분량의 술을 따를 수 있도록 국자의 옆면에 용량을 표시하는 눈금이 새겨져 있다.
- 두레박 : 바가지를 그대로 쓰기도 하고 또는 양철이나 판자를 써서 원통형이나 네모지고 샷지게 만든다. 두레박에 긴 대나 작대기를 자루로 박아 쓰는 타래박이 있고, 디딜방아의 원리를 이용한 것으로 방아두레박이 있다.

- 바가지 : ‘박사기’라고도 한다. 박을 쪼개어 만들거나 또는 다른 재료로 그와 비슷하게 만든 그릇으로 곡식, 물, 장을 푸거나 담을 때 쓰는 용구이다. 바가지 사용의 역사는 고려 고종 때의 가요 중 “박넝쿨 가지 끊어 물국자 하나, 느티나무 가지 끊어 물국자 하나....”라는 내용으로 미루어 보아 상고시대까지 올라간다고 할 수 있다. 『동국세시기』 ‘상원조’에 남녀 유아들이 겨울부터 파랑, 빨강, 노랑으로 물들인 호리병박을 차고 다니다가, 정월 대보름 전날 밤에 남물래 길가에 버리면 액을 물리칠 수 있다 하여 차고 다녔다고도 한다.

재질에 따라 박바가지와 나무바가지가 있는데, 박바가지는 박을 둘로 쪼개어 속을 파낸 것으로 가장 널리 쓰인다. 나무바가지는 목바가지라고도 하여 통나무를 바가지 형태로 다듬고 속을 파낸 것으로 둥글게 만들지만 기름한 형태로 손잡이가 달리게 만든 것도 있다.

바가지의 종류는 용도에 따라 물바가지, 쌀바가지, 장바가지로 나뉜다. 물바가지는 바가지 중에서 가장 큰 것이 쓰이고, 5홉이나 1되 용량의 것은 쌀바가지로 쓴다. 호리병모양으로 열리는 조롱박은 손잡이 부분이 있고 용량이 적어 장을 뜨는 장바가지로 쓰기에 알맞다. 또 바가지는 국수를 뽑는 용구로도 쓰였다. 『임원십육지』에 ‘박이 열리지 않는 해에는 목바가지로 대용한다.’는 기록이 있고, 『규곤시의방』에 구멍을 낸 바가지에 반죽을 담고 압착하여 구멍으로 국수를 뽑는 방법이 기록되어 있어 바가지의 용도가 다양했음을 알 수 있다.

표주박은 조롱박이나 둥근박을 절반으로 쪼개어 만든 작은 바가지로 음력 8월경 추수가 끝나고 첫서리가 내릴 즈음 농가의 지붕 위에 놓인 둥근박이나 길쭉하면서 중간이 잘룩한 호리병박을 반으로 타서 삶아 껍질을 말려 만들었다.

표주박의 용도는 이규보의 『동국이상국집』에 ‘쪼개면 표주박이 되어 차가운 음료 퍼내고’라고 하였듯이 흔히 물을 퍼내는데 쓰였다. 또한 술독에 띄워 놓고 술을 퍼내는데 쓰기도 하였고, 장조랑바가지라고 하여 간장독에 띄워 놓고 간장을 떠낼 때에 쓰기도 하였다. 표주박은 또 유희에도 사용되었고, 합근례에 사용되었으므로 딸을 시집보낼 때가 되면 애박(작은박)을 심는 풍습이 있었다. 조백바가지라 하여 표주박 한 쌍에 한쪽을 장수와 화목을 상징하는 목화를, 또 한쪽에는 부를 상징하는 찹쌀을 가득 담아 딸이 시집갈 때 가마에 넣어 보내는 풍속도 있

었다. 마른 바가지는 곡식을 담거나 퍼내는데 쓰는 바가지이고, 물바가지는 물을 담거나 퍼내는데 쓰는 바가지로 평북에서는 ‘물배지’라고도 한다. 받침박은 음식 그릇 같은 것을 얹혀 놓거나 받쳐 놓는 합지박이나 또는 이남박이나 바가지로 이는 곡식을 따르는 바가지를 말한다. 쇠바가지는 쇠로 만든 바가지 모양의 그릇이다. 자루바가지는 손잡이가 있는 나무바가지이며, 조롱박은 조그만 박이라는 뜻으로 쓰이고 있으나 조롱이라면 호로병을 말한다. 호로병 박이 작기 때문에 그렇게 부르게 된 것이다.

- 복자(A measuring cup for oil) : 간장이나 기름을 아구리가 좁은 병에 부을 때 쓰는 귀가 달린 그릇이다.
- 새갓통 : 생나무를 액체가 한쪽으로 흐르도록 귀때가 달린 바가지 모양으로 깎아낸 그릇이나 Y자모양의 나무를 위로 대어 손잡이를 삼는다. 바가지에 손잡이를 단 그릇이다.
- 수란뜨개 : 수란, 수란짜라고도 한다. 수란을 뜨는데 쓰는 쇠로 만든 기구이다. 우리가 지금도 사용하고 있는 국자 세네 개를 한데 묶어 만든 형태로, 얇은 쇠붙이 조각의 네 귀퉁이 바닥을 둥글고 넓죽하게 만들고 복판에 자루가 달려 있으며 깨트린 달걀을 담아 자루를 쥐고 끓는물에 담가서 익히게 되어 있다. 수란뜨개의 재료로는 조선조에는 낫쇠 등이 쓰였다.
- 주걱(A big wooden spoon, A Big Rice Scoop) : 술에서 지어낸 밥을 퍼서 옮기기 편리하게 자루를 붙여 만든 기구이다. 둥글납작한 바탕에 자루가 달려있다. 밥주걱이라고도 하며, 함북에서는 ‘밥작죽’, 전라도, 경상도, 강원도에서는 ‘밥죽’이라고도 한다. 제주에서는 ‘누금’, ‘겉평’이라고도 한다.

주걱은 그 용도로 보아 밥의 출현과 더불어 생겼을 것이다. 식생활 사상 곡물요리의 가장 원초형은 죽요리였고 다음 단계가 시루에서 찌내는 떡이었으며, 그 다음 단계로 발달된 것이 밥이다. 밥을 짓기 시작한 연대는 경주 금관총에서 4~5세기경의 술이 출토되고 있는 것으로 미루어 대개 이 무렵으로 추정된다. 따라서 주걱도 이때에 생긴 것이라고 본다면 국자보다 훨씬 후대에 만들어진 용구라고 할 수 있을 것이다. 나무, 대(竹), 낫쇠로 된 것이 있으며, 처음에는 나무로 만들어졌으나 고려시대에 이르러 그 재료가 낫쇠로 바뀌었다. 조선시대에 와서는 주걱의 용도가 밥을 푸는 일 외에 고추장을 담글 때 쓰이는 등 사용범위가 넓어짐에 따라 나무나 대나

무로도 만들고 낫쇠로도 만들었다. 곧 밥을 푸는 주걱은 낫쇠나 대나무로 된 것을 사용하였고, 고추장 등을 담글 때는 나무로 된 대형주걱을 사용하였던 것이다. 옛날에는 가마솥에 많은 양의 밥을 짓고 밀에 넣어 볶은 누룽지를 긁어야 하므로 낫쇠로 된 주걱이 애용되었다. 낫쇠 주걱 끝이 닳아서 반쪽밖에 남지 않은 주걱을 흔히 볼 수 있었다. 그러나 낫쇠가 귀해지고 스테인리스 스틸 주걱이 많이 사용되었다.

오늘날의 주걱 역시 형태면에서는 재래의 것과 거의 변함이 없으나, 재료면에서는 알루미늄, 스테인리스 스틸, 합성수지, 옥주걱 등으로 다양하다.

8. 치는 기구

- 가루 뿌리개 : 가루를 흩어 뿌리는 기구이다
- 체(Sieve) : 체는 절구나 맷돌에서 낸 가루를 곱기를 일정하게 가루를 치거나 즙을 받아내는데 쓰는 조리기구다. 가루체는 가루를 치는데 쓰는 체이다. 김체는 김으로 찻불을 메운 체이다. 김은 명주실로 바탕을 좁 거칠게 짠 비단이다.

『훈민정음』 ‘해례본’에는 ‘체’로, 『사시찬요』에는 ‘설(薛)’로 표기되어 있다. 보통 소나무를 얇게 썬서 겹으로 끼운 두 개의 바퀴사이에 말총이나 형겔 또는 나일론천이나 철사 등으로 바닥을 메운 용구로 원형으로 된 체가 주류를 이룬다.

체는 찻불구멍의 크기에 따라 어레미, 도드미, 중거리, 가루체, 고운체 등으로 나뉜다. 어레미는 찻불구멍이 제일 넓은 체로, 떡고물이나 메밀가루 등을 내린다. 드미는 찻불구멍이 어레미보다 좁은체이다. 좁쌀이나 쌀의 누를 고를 때 쓴다. 중거리는 떡가루를 치며 시루편을 만들 때에는 떡가루를 물에 섞어 비비며 내린다. 가루체는 본디 찻불은 말총을 썼으나 근래에는 나일론천으로도 메운다. 이것으로는 송편가루 등을 내린다. 고운체는 울이 가늘고 구멍이 잔 체로 찻불은 말총이다. 이것으로는 술을 거른다. 예전에는 농업을 주업으로 삼았으므로 체는 필수적인 생활용구로 직접 만들어서 사용했으나, 후에는 체쟁이들이 마을을 돌아다니면서 체를 만들어주거나 수선해주었다.

- 체판 : 술거르개라고도 한다. 체를 받치는 판이다. 체를 이용하여 술이나 간장 등을 걸러서 아가리가 좁은 그릇에 곧 바로 담고자 할 때 체와 그릇을 중간에서 받치는 기구다. 또는 기름이나 약 등을 베나 형겔을 이용하여 짤 때 밑에 받치는 거르개로도 이용된다. 그 원

리는 첻도리와 같은데, 병보다는 주둥이가 크고, 항아리나 자배기보다는 작은 그릇에 담고자 할 때 사용된다.

체판을 만드는 재질은 주로 굵은 통나무로서, 나무를 둥글게 두꺼운 널판지로 다듬은 다음, 한 가운데 부분으로 갈수록 우묵하게 깎아 액체가 자연스럽게 흘러내려 중심으로 모이게 되어 있으며, 밑면도 윗면과 같이 중심부로 향할수록 봉긋하게 깎아 완만한 경사를 이루게 만든다. 이러한 체판은 밑에 받치는 그릇의 크기에 따라 체판의 크기가 선택되어지며, 술을 거르는 체판은 술을 거를 때만 사용하는 것이 좋다.

오지그릇으로 된 체판도 있는데 술이나 간장, 약 등이 닿는 부분에는 반드시 유약을 발라서 그릇 자체의 흡습성을 방지한다. 깨지기 쉬운 단점이 있다.

- 첻다리(Sieve-Stand) : 첻도리라고도 한다. 술이나 장, 기름 등 국물이 있는 것을 체로 거를 때, 두부를 만들 때에도 첻다리 위에 멧돌을 올려놓고 콩을 갈아 콩간물을 받는다. 두유를 받을 때도 사용하는 등 받고자하는 그릇 위에 체를 올려놓을 수 있도록 공간을 만들 때 걸쳐놓는다. 콩나물 등을 기름 때도 첻다리 위에 콩나물시루를 놓고 물이 빠져 나오도록 할 때 사용한다.

주로 나무로 되어 있는데, 첻다리의 형태는 일정하지 않으나 Y자 모양으로 뿔이 세 개 달린 나무를 술뚜껍처럼 둥글고 우묵하게 파고 한 가운데에 구멍을 낸 것을 흔히 쓴다. 삼자형, 또는 사다리꼴로 되어 있다.

- 키 : 고리버들이나 대로 만드는데 남부지방에서는 대로 엮은 것을 많이 쓴다. 고리버들이나 대를 납작하게 쪼갠 오리로 앞은 넓고 편평하며, 뒤는 좁고 우긋하게 짜는데 양 앞쪽에 작은 날개를 붙여 바람이 잘 일어나게 한다.

9. 짓는 기구

- 동도지(東桃枝) : 술을 빚을 때 항아리의 술을 짓는 나뭇가지이다. 동쪽으로 뻗은 복숭아가지를 골라서 썼으므로 동도지라고 한다.
- 죽젓광이 : ‘죽젓개’라고도 한다. 제주도에서는 ‘배수기’ 또는 ‘남죽’이라고도 한다. 죽젓광이는 죽을 쑤 때 휘젓는 별도의 막대기(방망이)를 말한다. 죽젓광이는 나무주걱과는 달리 음식을 뜨는 바탕이 없이 밋밋한 막대기이다. 죽젓광이는 느티나무를 길이 45cm, 너비 8cm, 두

께 2cm 정도로 깎아 만들며, 잡기에 편리하도록 한쪽 끝은 손아귀에 꼭 잡힐 정도로 가늘게 깎아 만든다.

죽을 쑤는 일 외에도 옛과 술을 고을 때, 밥을 짓거나 조림 또는 볶음 등 음식을 조리할 때, 음식물이 술이나 냄비에 눌어 붙거나 타지 않도록 하기 위해 사용하며, 소금이나 간장 등의 조미료가 고루 섞이고 잘 용해되도록 저어 주는데 사용된다.

그밖에 짓는 기구로는 거품기, 교반기 등도 이용되고 있다.

10. 액체를 따르는 기구

- 귀때그릇 : 귀때가 달려있는 그릇이다. 귀때란 안에 담긴 액체를 따를 수 있도록 그릇의 입술 한쪽을 삐죽하게 내밀게 만든 그릇이다. 귀때가 달려 있는 그릇은 신석기 시대부터 등장되고 있는데, 신석기 초기의 유적인 부산 동삼동과 영선동 패총에서 출토된 귀때토기로, 덧무늬가 있는 둥근 바닥의 사발(石碗)인데, 그릇의 입술 바로 아래에 작고 짧은 귀때가 나 있다. 이들 토기의 귀때는 토기 안 쪽에서 기벽을 밖으로 밀어내어 만드는 것이 특징이다.

백제시대의 귀때그릇은 바가지 형태 그릇같은 ‘바리’와 어깨가 넓고 납작한 바닥을 가진 몸통에 꼭대기는 보주형(寶珠形)꼭지로 장식한 특이한 형태의 ‘주기(酒器)’가 있다. 또 백제 시대의 것으로 손잡이가 달려 있는 귀때 토기는 주전자와 같은 용도로 사용되었을 것이다.

이밖에 귀때가 달린 그릇으로 귀때대야, 귀때동이, 귀때항아리 등이 있는데, 재질·크기·용도에 따라 형태의 차이가 있다. 귀때동이는 보통 오지나 질로 된 그릇으로, 논밭에 저다 놓은 오줌을 거름통에서 덜어 내 이리 저리 옮겨 다니며 뿌리는데 쓰인다. 귀때항아리는 귀때동이보다는 작고, 주로 주전자 대용으로 쓰이는 것으로 술·장·식초 등 액체를 담는데 적합하고, 다른 병이나 주둥이가 작은 그릇에 옮기는데 편리하게 사용된다.

- 깔대기 : 나팔꽃 모양으로 밑에 구멍이 뚫린 기구이다. 액체를 아가리가 좁은 병 따위에 부을 때 넓은 쪽을 위로 가게 세워 꽃아 놓고 쓴다. 함석, 비닐 등으로 만드는데 큰 것은 곡식을 옮겨 부을 때에도 쓰인다.
- 주전자(酒煎子) : 술이나 차를 따르는데 사용되는 용기로서, 둥근 몸체와 손잡이, 주둥이, 뚜껑으로 이루어졌다. 보통 4~5인용 가족인 경우

는 5l 정도가 적당하다.

주기(酒器)로서의 주전자는 재질에 따라 자기, 오지, 사기, 은, 백동, 놋쇠, 청동 주전자가 있으며, 금속제의 주전자는 술이나 차를 따뜻하게 데워 마시는데 적합하고, 자기나 사기 등의 도제(陶製)주전자는 차게 해서 마시는 데 적당하다.

통일신라시대에는 청동으로 만들어진 주전자가, 고려시대에는 상감청자의 주전자가 다양하게 만들어졌으며, 조선시대에 이르러서는 백자 주전자를 비롯하여 유기, 칠기, 토기 주전자가 다양하게 이용되었다. 주전자는 고려시대부터 조선시대를 거쳐 현재까지 생활 속의 상용기물로서 널리 이용되고 있다.

주전자는 손잡이의 위치에 따라 구분이 되는데, 손잡이가 윗쪽에 붙어 있으면 상과형, 옆구리에 붙어 있으면 횡과형, 뒤쪽에 붙어 있으면 후과형이라 한다. 일반 주전자는 목이 짧은 데 비해, 어깨와 목이 긴 형태의 다른 모양을 한 이형(異形)주전자도 있다.

- 찻도리 : 깔대기, 또는 누두(漏斗)라고도 한다. 술이나 참기름 등의 액체를 병 등에 옮겨 담기에 편리하도록 만든 기구로 밑에 작은 구멍이 뚫려 있다. 용도에 따라 그 크기나 재질, 그리고 형태도 다양하다. 찻도리는 주로 흙으로 빚어 만든 오지와 질그릇에서 자기로 만든 것들이 주류를 이루고 있으나, 더러 곡식 등과 같이 많은 양을 옮겨 담을 때 사용하는 크고 넓게 만든 것도 있고, 장군에 거름을 담을 때 사용하는 것처럼 나무로 만든 것도 있다. 찻도리 중에는 작은 구멍을 촘촘히 뚫어 걸쭉한 찌꺼기를 걸러 낼 수 있는 여과기능을 겸한 것이 있다. 이들은 술을 거르거나, 한지나 베를 이용하여 술지게미를 걸러내는 등 여과를 해야 할 때 사용되는 기구다.
- 용수 : 술을 거르는데 사용하는 기구이다. 주로 대나무나 싸리를 이용하여 둥글고 긴 원통형의 바구니처럼 만드는데 한쪽이 막히게 촘촘하게 엮는다. 버들가지나 칩넝쿨의 속대 등으로도 엮어 윤두가 깊은 원통형이면서 기교를 부려 허리를 잘록하게 만들기도 하고, 배가 부르고 목이 가늘면서 아가리는 넓게 벌어지는 형태 등 다양하게 만들기도 한다. 또 키는 50cm에서 1m가 넘는 것까지 있는데, 용수의 크기에 따라서 재료의 살도 굵게 또는 가늘게 만들어 엮으며, 아가리의 테가 빠지는 것을 방지하기 위하여 세로로 자른 날의 끝으로 가로 엮은 날을 되감아 마무리를 짓는데,

이렇게 하면 테가 잘 풀리지 않아서 오래 쓸 수가 있다.

용수는 술독의 크기에 따라 길이는 짧고 속이 넓은 것이 있는가 하면, 길이는 길지만 속이 좁은 것, 또 허리가 잘록한 형태의 것 등 용수의 크기도 달라지는 것이다. 술이 다 익으면 술 뜨기 하루 전에 술독 가운데에 용수를 박아 두었다가 하루 이틀 후에 용수 안에 고인 술인 청주를 떠낸다. 또는 장을 담근 뒤 간장을 거를 때도 이 용수를 사용하기도 한다.

IV. 맺음말

이상으로 식생활문화의 변화에 크게 영향을 받는 전통음식 조리기구의 개략적인 변화를 살펴보고, 조리기구를 쓰임새에 따라 구분하여 설명하였다. 우리나라의 전통은 조선조를 기본으로 하므로 상고시대부터 조선조까지를 중점으로 설명하고자 하였다.

현대인들이 생활의 편리함과 신속성을 추구하는 경향 때문에 전통 음식을 만들 때 사용되던 조리기구의 이용은 점차 줄어들고 많은 기명과 기구들도 박물관에서나 볼 수 있게 되었다. 그러나 맷돌에 갈아 만든 녹두빈대떡의 부드러운 맛은 전기블렌더로 갈아 만든 녹두빈대떡의 맛을 능가하며, 무쇠술 밥맛은 전기밥솥의 밥맛보다 월등하여 무쇠술밥맛을 재현하고자 개발된 IH전기압력밥솥의 개발을 긍정적으로 생각해본다면 식생활문화의 변화와 조리기구의 변화가 나아갈 길을 모색할 수 있을 것이다. 전통음식 조리기구의 장점을 최대한 살릴 수 있도록 지속적인 연구가 이루어져야겠다.

참고문헌

1. 강경숙, 韓國陶器史, 일지사, 1989
2. 국립민속박물관, 근대 백년 민속품물, 평화문예사, 1995
3. 김광언, 한국의 부엌, 대원사, 1998
4. 김광언, 디딜방아 연구, 지식산업사, 2001
5. 동북아세아연구회편, 일본문화의 원류로서의 비교한국문화, 삼성출판사, 1981
6. 윤서석, 우리나라 식생활문화의 역사, 신광출판사, 1999
7. 윤숙자, 박록담, 우리의 부엌살림, 삶과 꿈, 1997
8. 윤용이, 이름다운 우리 도자기, 학고재, 1997
9. 이기영, 이은영, 옥선화, 백희영, 홍형욱, 광복후 가정생활의 변천, 서울대학교 출판부, 1996
10. 이성우, 고려이전 한국식생활사, 향문사, 1978
11. 이효지, 윤숙자, 윤덕인, 한국음식대관 제5권, 6부 식생활 기명, 기구, 2001
12. 홍정실, 유기, 대원사, 1989