

# 한국음식에 적합한 주방용품(Kitchen Tool) 디자인의 연구 - 조리기기를 중심으로

A study on Kitchen Tool design for Korean Food

김숙경

동서대학교 디지털디자인대학원 프로덕트 디자인 전공

Kim, Suk-Kyeong

Dept. of Product Design, Graduate school of Digital Design

• Key words: Kitchen tool, Korean food, Globalization

## 1. 서 론

본 논문에서는 한국음식의 특징과 성격에 알맞은 주방용품 중 조리 기기 디자인에 관한 연구를 그 주제로 한다. 현재 우리나라에서 보편적으로 쓰이고 있는 주방용품은 서구의 식문화에 따른 수입품에 의존한 모방 디자인이 대부분이며, 자연스럽게 한국 음식의 다양한 조리 방법과 특성에 맞는 주방 기기의 필요성이 대두되고 있는 실정이다.

이에 본 연구에서는 문헌 고찰을 통한 한국 주방용품의 기본 개념과 종류를 연구한 다음, 한국의 식문화 특징을 알고, 한국 음식의 종류와 특성을 분석하여 음식과 조리기기의 관계를 파악하고, 마지막으로 한국 음식의 특징과 성격에 맞는 주방용품 디자인 방향을 제시하고자 한다.

## 2. 한국의 주방용품

### 2-1. 한국의 주방용품의 정의

인류는 수천만년의 역사를 거치면서 “도구를 사용하는 동물”에서 “도구를 만드는 동물”로 진화하였고, 또한 인간은 조리, 가공을 발전시키고 생산을 자기 것으로 하였다. 조리 가공이란 어떤 도구를 만들기 위해 인위적으로 불필요한 부분을 제거하고 필요한 부분만을 취하는 것을 말한다. 인간은 식생활의 발달로 그에 맞는 도구를 조리, 가공하여 만들기 시작하였고, 이런 도구를 주방용품이라 하며, 사회적인 문화와 시대적인 변천에 따라 점차 편리한 디자인으로 발전하였다.<sup>1)</sup>

일반적으로 주방용품을 크게 음식 조리를 위한 조리 도구와 음식을 담는 식기, 용기 그리고 음식을 먹을 때 필요한 수저로 나누고 있다.

### 2-2. 주방용품의 발달 배경

인간은 불의 사용으로 생식을 익혀먹기 시작하였고, 농업과 목축을 시작으로 음식이 다양해지고, 이에 토기가 발달하여 음식을 보관하고 조리하는 공동 취사를 하기 시작하였다. 이렇게 점차 부족사회가 형성되어 새로운 조리법이 생기고 그에 맞는 도구가 발달하기 시작하였다.

한국은 BC. 4세기경 중국의 철기문화를 도입하여 철기문화가 시작되었지만, 그 이전부터 “고려동”<sup>2)</sup>으로 불리는 합금 기술을

이 조선시대까지 이어져 이에 철제작 기술이 더욱 신장되었다. 이러한 환경에서 철제 농구가 널리 쓰이게 되고 주방용구가 일찍부터 보급될 수 있었으며, 이에 식생활 문화를 고도로 신장시킬 수 있는 여건이 형성된 것이다.<sup>3)</sup>

### 2.3. 한국 전통 주방용품

선조들은 다양한 음식을 조리하면서 그에 필요한 도구들을 손수 제작하여 사용하기 시작하였는데, 그 기본 특징은 단순하면서도 자연 그대로의 재료를 이용하여 편리한 디자인으로 계승시켰다.

한국에서 주로 사용하였던 주방용품 중 대표적인 조리기기의 종류는 다음과 같다.

종 류	개 념
이남박, 조리	국물을 씻을 때에 들과 흙을 고르는 도구
체	가루를 빻아서 일정한 굵기로 내리는 도구
밀판, 방망이	가루반죽을 넓게 미는데 쓰인다.
양념절구	작은 절구로 양념을 갈거나 찧는데 사용
소쿠리	물기를 빼거나 채소를 씻어 건질 때에 사용
바구니	음식이나 마른 곡물을 담아 놓는데 사용한다.
술	밥을 짓거나 국을 끓일 때 사용하는 도구
시루	술위에 올려놓아 물의 김으로 익혀내는 도구
반철	숟가락의 넓은 형태로 전등을 부치는데 사용
석식	불에 바로 굽기 위해 쇠망으로 만든 도구
떡배기	상에 오르는 유일한 초가, 잘 식지 않는다.
주걱	끼니때마다 밥을 퍼서 나누는 기구
국자	국물을 떠 옮기는 기구
다식판	반죽을 넣고 유늬를 찍어 내는 기구
떡살	떡에 문양을 찍는 제구

[표1] 한국전통 주방용품의 종류와 개념<sup>4)</sup>

### 2.4. 현대의 주방용품의 현황

현대의 주방용품은 조리를 위한 도구뿐만 아니라 편리한 기능과 미적 감각을 충족시키는 디자인으로 발전하였다. 식생활의 발전과 함께 서구 문화의 유입으로 주방 기구에 많은 변화가 일어났으며, 가전제품은 편리성을 강조시키는 디자인으로 발전하였다. 조리를 위한 대표적인 가전 용품의 종류는 가스오븐레인지, 전기밥솥, 믹서기, �터기, 블렌더, 전기 팬, 튀김기 등이 있으며, 한국 음식의 특성에 맞게 개발될 수 있는 가능성을 가지고 있다.

현재 대부분의 주방용품은 서양식 문화에 따른 디자인이어서

는 다른 특수한 것이었다.

1) 이정숙 - 전통조리를 전공한 대학생들의 결혼시 주방용품 구비 실태조사, 대전보전논문집, Vol.17(1996.3)P379 참조

2) 아연과 청동의 우수한 합금기술이 신라, 고려에 이어 조선시대까지 이어져서 “고려동”으로 불리는 명물이 되었는데, 이 합금기술은 중국의 것과

3) 윤서석 저 - 우리나라 식생활 문화의 역사, 신광출판사, 1999, p209

4) 한복진, 한복려, 황혜성 공저 - 한국의 전통음식, 교문사, 1994, p73-79

한국 조리 기구에 대한 필요성과 관심이 커지고 있다. 이러한 이유로 옛 주방도구를 살리고 개선하는 현상이 나오고 있는데, 바이오 세라믹 떡배기의 개발과 솥뚜껑의 원리를 이용한 압력 전기밥솥 등이 그 예이다.

### 3. 한국의 음식

#### 3-1. 한국 음식의 특징

한국은 국토의 절반이상이 산이고, 삼면이 바다로 둘러싸인 반도 국가로서 자연적 조건에 의해 다양한 재료와 식품이 생산되었다. 이에 한국의 음식의 특징은 다음과 같다.<sup>5)</sup>

- ① 곡물 음식이 다양하다.
- ② 주식과 부식이 명확하게 구분되어 있다.
- ③ 음식의 종류와 조리법이 다양하다.
- ④ 조미료와 향신료가 발달되었다.
- ⑤ 된장, 간장 등을 이용, 기본적으로 간이 된 음식을 한다.
- ⑥ 계절에 따른 발효 저장식품이 발달되었다.
- ⑦ 조반(朝飯)과 석반(夕飯)을 중히 여긴다.
- ⑧ 약식동원(藥食同原)의 기본정신이 배어있다.

#### 3-2. 한국 음식의 분류

한국 음식은 크게 주식과 부식, 떡과 한과, 음정(飮淸)으로 분류된다. 기본적인 분류는 다음과 같다.

분류	종류
주식류	밥, 죽, 미음, 응이, 국수, 만두, 떡국, 수제비 등
부식류	국, 탕, 조치(찌개), 전골, 찜, 선, 조림, 초, 전, 적, 구이, 편육, 나물, 생채, 짬야찌, 장과, 마른찬, 회, 젓갈, 식해, 김치 등 조리방법에 의해 가지수가 많다.
떡, 한과	떡 : 만드는 방법에 따라 찰떡, 지는떡, 지지는 떡, 빚는 떡 등으로 분류할 수 있다. 한과 : 한국의 전통 과점류
음정류	술을 제외한 기호성 음료의 총칭. 오미자즙, 꿀물, 유지화채, 앵두화채, 떡수단, 배숙 등

[표2] 한국 음식의 분류<sup>6)</sup>

### 4. 한국 음식의 특성과 조리기기의 제안

한국 음식은 지역 특징에 따라 그 종류가 다양하고, 복잡한 조리 방법을 가지고 있다. 여기에서는 분류의 기본적인 주식과 부식을 중심으로 대표적인 음식을 사례로 들고, 현재 조리기기의 관계를 파악하고자 한다.

종류	음식의 특성	요리법의 특성	Tool의 제안
죽	곡물을 이용하여 부드럽게 조리한 유동식. 쌀 분량의 5~7배의 물을 넣어 끓여 완전히 소화시켜 만든다.	냄비류, 주걱이나 국자 등이 쓰이며, 죽이 냄비 밑 부분에 눌러붙지 않도록 주걱이나 국자로 계속 저어야함	무게가 가볍고, 열전도율이 적고 주걱 밑부분과 대외의 기온이 145도 정도되어야 하며 길이는 냄비 높이의 1.5배가 적함

5) 이순옥, 광희진 공저 - 갓고싶은 한식 자격증! 먹고싶은 우리떡:우리음식, 백산출판사, 2002, p10참조

6) 전희정, 이효지, 한영실 공저 - 한국 전통음식, 문화관광부, 2000

국수	면류음식, 간편하게 먹을 수 있는 한국 음식, 서양의 면류에 비해 국수의 굵기가 얇다.	냄비류, 체, 젓가락 혹은 집게 등이 쓰임. 국수를 저을 때와 건져낼 때 잘 미끄러져서 주의하여야 한다.	집게의 형태는 작으면서 밑의 집는 표면이 망으로 되어 있으면 잘 미끄러지고 부스러지는 문제점을 해결할 수 있다.
국	한국의 식생활에서 기본적으로 들어가는 부식류로서 재료의 우려나온 국물이고 건더기가 많은데 그 특징이 있다.	냄비류와 국자가 필요하며, 한꺼번에 재료를 넣어서 적당한 시간동안 끓여야 하기 때문에, 한번에 끓이는 경우가 많다.	냄비의 크기가 일반 크기보다 커야한다. 국자의 끝부분을 물결 모양으로 돌리고 깊이가 일반보다 좀더 깊어야 한다.
전	기름에 지진다는 의미로 전유어, 전유아, 저나, 전아, 전등으로 불린다. 밀가루반죽에 재료를 넣어 얇게 펴서 지지는 것이 특징	팬류, 뒤집개, 뜨는 국자 등이 쓰인다. 전은 잘 부서지기 쉽기에 잘 뒤집을 수 있어야한다. 전을 놀라게 하며 지진다.	뒤집개 밑과 대외의 기울기가 95도 이상 유지되어야 하며, 전의 크기를 고려하여 밑의 넓이가 넓고 팬과 기울기가 적합해야 함
찜	재료를 큼직하게 토막내어 강한 상태에서 오래 끓여 무르게 익게 하는 것과 찜통을 이용하여 물의 증기로 익히는 것이 있다.	재료를 저를수 있는 칼과 도마, 찜냄비류, 찜통, 저을 수 있는 국자나 주걱 등이 쓰인다. 오래끓이는 음식이기 때문에 시간 단축이 필요하다.	냄비의 바닥 부분이 일반 바닥보다 3배이상 두꺼워야 하며 뚜껑의 무게 또한 무겁게하여 위에서 눌러주는 힘을 강하게 하여야 한다.

### 5. 결론

한국 음식의 특성에 맞추어 조리 기구를 분석해 본 결과 현재 사용되고 있는 조리 도구의 개선이 더욱 더 필요하다는 것을 결론으로 내릴 수 있었다. 한국의 조리법 만이 지닌 특성이 있기에 이에 맞는 디자인의 필요성이 높다. 하지만 현재 주방용품 디자인에 대한 관심은 현저히 낮고 외국 디자인 경향의 제품들만 사용되고 있는 형편이다. 이런 현실을 극복하고 한국 음식의 특성에 맞는 효과적인 조리 기구를 개발하기 위해서는 한국적 조리기기의 디자인을 형태의 개선뿐만 아니라 테크놀로지적인 면과 재질의 중요성을 더욱 발전 시켜야한다.

앞으로 한국 음식과 조리 기기의 관계를 분석한 연구는 한국 음식의 효과적인 조리와 한국적인 이미지를 세계화시키는데 기여를 할 것이며, 나아가서는 주방용품 디자인에 관련된 논문의 발전과 주방용품의 사업화를 촉진시키는데 도움을 줄 것이다.

### 참고문헌

- 한복진, 한복려, 황혜성 공저 - [한국의 전통음식], 교문사, 1994
- 전희정, 이효지, 한영실 공저 - [한국 전통음식], 문화관광부, 2000
- 윤서석 저 - [우리나라 식생활 문화의 역사], 신광출판사, 1999
- 이순옥, 광희진 공저 - [갓고싶은 한식 자격증! 먹고싶은 우리떡:우리음식], 백산출판사, 2002
- 이정숙 - [전통조리를 전공한 대학생들의 결혼식 주방용품 구비 실태조사], 대전보전논문집, Vol.17(1996.3)P379-394