

韓國의 傳統的 食生活空間

朱 南 哲

高麗大學校 建築工學科 教授
(1987년 12월 2일 접수)

A Historical Study on the Achitectural Cooking and Storing Spaces in Traditional Korean Houses.

Joo, Nam Chull

Professor, Dept. of Architecture, Korea University.

(Recived December 2, 1987)

Abstract

In the life style of the neolithic age, cooking and sleeping space was in one room dugout without differentiation of spaces, so to say one room system. Ro(a kind of primitive fire place) was used for both cooking and heating.

However, in the early part of the Iron Age, the uses of Ro were separated into two major uses of cooking and heating. Especially, L-shaped Kudle(an unique under floor heating structure of Korea) was invented for the new system of heating, extending to Koguryo Period.

The life style of Koguryo Dynasty could be seen through the mural paintings of tombs. For these mural paintings contain of cooking space(Kitchen), meat storage, and mill house drawing, we can recognize that houses were specialized many quaters according to their function. Also a kitchen fuel hole for preparing food was built without relation to L-shaped Kudle.

But during Koryo Period, Kudle could be set up all over the room, the so-called Ondol(the unique Korean panel heating system) settled down. From this development of heating system, room could be adjacent to kitchen, and kitchen fuel hole and heating fuel hole be onething. This system was developed with variety, extending to Chosun Dynasty.

In the period of Chosun Dynasty, a kitchen was made close to an Anbang(Woman's living room), and Anbangs Ondol was heated by the warmth of a cooking fireplace. Therefore Handae Puok, outer kitchen was used in summer. As for its storage space, it was seen that there were a pantry near the kitchen and a store house constructed as an independant building. In the latter, it was devided into a firewood storage, a Kimchi storage, and a rice storage, etc. Especially it is a unique feature that "Handae-Duyju", an outer rice chest which keeps rice, was constructed as an isolated small building.

I. 序 論

이 研究는 한국의 전통적인 住宅建築에 있어, 食生活空間이 언제, 어떻게 발생하여, 어떤 모습으로 발달하여왔는가를 고찰하고, 따라서 食生活空間의 構成內容과 그 空間의 特性을 밝히는데 목적이 있다. 이는 곧 韓國住宅史의 큰 영역을 밝히는 일이며, 또한 韓國食生活文化의 性格을 밝히는 일익을 담당하는 것이다.

II. 研究의 方法과 範圍

韓國의 傳統的住宅을 西洋住宅과 日本住宅의 樣式이 이땅에 들어오기 전까지의 住宅으로 일단 한정함으로써, 朝鮮時代까지의 住宅으로 局限하여 研究하였다. 따라서 現在遺構가 없는 高麗時代까지는 各種 文獻과 各 遺蹟에서 出土된 遺物들로 고찰하고, 朝鮮時代의 食生活空間은 現在遺構들의 답사와 문헌고찰로 병행하였다.

III. 結果 및 고찰

1. 食生活空間의 發生과 變遷

1) 先史時代

韓半島에 사람이 살기 시작한 것은 舊石器時代부터이나, 현재로서는 이들이 곧 現世 韓國人の 祖上이라는 확증이 없기 때문에, 韓國의 食生活空間의 發生은 현 韓國人の 조상들이 처음 살기 시작한 新石器時代에 비롯된다고 생각된다.

新石器時代는 金元龍 教授¹⁾에 의하면 기원전 5,000년경부터 시작되어, 기원전 1,000년경까지인데, 이때부터 식량생산을 하였고, 음식물의 요리와 저장을 하었다고 한다.

이들은 황해도 智塔里나, 서울시 강동구 岩寺洞, 광주군 漢沙里등 많은 주거지에서 볼 수 있듯이 움집(竪穴住居)에 살면서, 민패토기, 아가리무늬토기, 빗살무늬토기들을 사용하였다. 움집의 안에는 화덕자리(爐址)가 있었고, 주변에 항아리의 밑둥을 잘라 거꾸로 묻은 貯藏孔들이 있었다. 이 화덕자리는 음식물을 익혀먹고, 어느 정도의 調理

를 하던곳이며, 아울러, 같은 화덕으로 부터 발생되는 열과 빛으로 움집의 난방과 조명을 하였다고 생각된다.

이들 움집에서, 土器를 둔 곳(지담리 2호 경우 로지의 동남쪽)과 石器를 두었던 곳(서쪽)이 서로 상반되는 위치에 있는 것으로 보아, 비록 食生活空間이 독립적으로 발생된 것은 아니고, 동일공간 내에서, 취사와 침식, 기거생활이 같이 영위된 복합적인 것이기는 하나, 기능에 따른 空間分化意識의 발현은 찾아 볼 수 있다.

더우기 저장공의 出現은 원초적인 저장공간의 발생이라 할 수 있어 더욱 중요한 것이다. 1983년 6월 岩寺洞 先史公園造成을 위한 예비조사에서는 깊이 1.5m에 두단의 계단 출입구가 달린 원형 움(저장고)과, 그 옆 약간 떨어진 곳에 얇은 구덩이에 숯이 많이 섞인 불에 탄 돌더미가 발견되어, 이는 하와이에서 볼 수 있는 통돼지를 찌내는 불탄돌 조리법과 콩볶기와 같은 야외조리시설이라 생각된다²⁾고 보고된 바 있다.

이들 유구는 곧 신석기시대 전기에 벌써 식료의 저장시설발달과 야외조리대의 발생을 볼 수 있었으며, 이는 곧 조리의 행위가 內部空間과 外部空間 모두에서 이루어진 것임을 말해주는 것이며, 조선시대 한데부엌의 시원양식을 보여주는 것이라 판단된다.

신석기시대 중기(BC 3,000~BC 2,000)의 智塔里 遺蹟에서 탄화된 피(稗)가 발견된 것은 농경생활의 시작을 말해주며, 후기(BC 2,000~BC 1,000)의 평양 南京里에서 炭화된 조의 발견과 榮山江유역에서 BC 1,500년경 벼를 재배하였다는 주장등은 모두 농경으로 얻은 곡류가 중요한 자산적 가치를 가지며, 이들을 보관 저장할 저장공간의 필요성과 그 발달을 부채질 하였을 것임은 명백한 것이다.

청동기시대는 기원전 1,000년으로 부터 기원전 300년경까지인데, 이때에는 도구가 재래의 석기에서 청동기로 바뀌었다. 하나 그 소유와 이용은 주로 소수의 유력자들에 한정되었고, 일반 주민들은 석기와 목기, 골각기를 실용구로서 계속 사용하였다고 한다³⁾.

1) 金元龍『韓國考古學概說』(서울, 一志社) 1987.

2) 金元龍, 同上書 pp. 42~43 재인용.

3) 金元龍 上揭書 p. 69.

그러나, 경기도 파주 德隱里에서 3.7m×15.7m의 큰집자리가, 또 같은 파주군의 交河里에서 3×9.5m, 4.4×10m의 큰 집자리가 발견된 것은 바로 人智와 도구의 발달과 관계있는 것이라 생각된다.

철기시대는 BC 300년경부터 기원 전후기까지인데, 이때에는 철제무기와 농구, 공구들이 출현하고 있다. 이 농구들은 팽이, 낫, 반달칼 등이 있는데, 이들은 平北 渭原 龍潤洞에서 出土된 것으로, 중국제품일 가능성이 크지만,⁴⁾ 농경구로서의 출현이, 食生活文化에 큰 변화를 준 것임에는 틀림이 없는 것이다.

청동기와 초기 철기시대의 주거 또한 움집으로서, 이때에는 벼, 보리, 조, 피, 수수, 콩등이 재배되었고, 벼는 전국적으로 경작되었기 때문에, 신석기시대와 다른 변화가 일어난다.

함경북도 회령군 五洞遺蹟의 第8号 住居址는 장변 8.4m, 단변 6.5m, 깊이 0.75cm로서 동북면 1.2m 떨어진 곳에 폭 1.5m, 지름 1.8m의 倉室 모양의 돌출부가 있고, 또 0.7m사이를 두고 폭 1.35m, 지름 2.1m의 돌출부가 있는데, 이들의 바닥은 수혈바닥 보다 낮은 것으로 보아 저장공간으로 생각된다. 즉 농산물의 저장소로 동쪽끝에 있던 出入口의 안쪽 동북벽에 만든 것임을 알 수 있다.

또 평안북도 영변군 細竹里의 第23号 住居址는 동서 5.1m, 남북 9.3m, 깊이 0.2cm로 바닥에 3~4cm의 두꺼운 진흙을 깔았고, 이 위에 8~10cm두께로 모래와 석회를 혼합하여 굳혔다. 爐址가 북쪽에 치우쳐 큰것(60~70cm²)과 작은 것(40cm×40cm) 두 개가 있었다. 이것은 곧 취사용료와 난방용료의 분리를 의미한다고 생각되는데, 열효율상 중앙의 것이 난방용이고, 사계절 어느 때나 쓰는 취사용은 벽쪽에 가까이 있고, 또 이의 밖으로 어떤 굴뚝과 같은 시설을 하기 용이하였을 것이라는 추측이 가능한 것이다.

초기 철기시대의 住居址로 판명보고된 水原 西屯洞 住居址 第七号에서는 특수한 난방시설이 발굴되었다. 즉 북벽에 한번 30cm 정도의 얇은 흙벽돌을 30cm간격으로 양쪽에 세우고, 그 위에 똑같은 크기의 벽돌을 덮어서, 30cm 각 크기의 터

널모양의 구들을 구축하고, 이의 서쪽끝에서 서벽을 따라 90°로 꺾어져 아궁이를 만들고, 동쪽끝에서 벽에 붙여 굴뚝을 높이 쌓아 지붕위로 뽑아 올렸던 것이다.

또 기원전 1세기경의 평안북도 로남리 제 2호 주거지에서도, “ㄱ”자형구들이 동서 양쪽에 1개씩 발굴 보고되었다. 동쪽 것은 동서로 길이 3m, 폭 30cm, 높이 30cm이며, 남북으로 놓인 부분의 길이가 50cm, 폭 40cm, 높이 30cm였고, 아궁이는 남쪽끝에 있고, 맨바닥에 불을 피웠다. 굴뚝은 동쪽끝에 있었다고 생각된다. 서쪽 것도 동쪽 것과 같은 ㄱ자형구들로서 서남쪽에 아궁이가 있다. 이상 두 구들의 아궁이들은 모두 구들과 직각으로 꺾여 놓여 있음을 볼 수 있었다.

이상의 두 주거지에서 보여주는 소위 ㄱ자형구들은 高句麗 東臺子 住居址의 ㄱ자형구들로 이어지는 것이지만, 동대자 주거지와는 달리 난방시설과 부뚜막시설이 한 장소에서 고정되는 것으로 생각되는 것이다. 물론 석기시대의 취사·난방겸용의 로지를 생각할 수 있으나, 이는 분명 “ㄱ”자형구들이라는 특수한 난방시설의 발생을 함께 생각할 때 중요한 의미를 갖는 것이다. 또 細竹里住居址의 9号住居址에서는 바닥 일부에 길이 70cm, 폭 40cm, 두께 10cm의 길쭉한 돌이 놓여 있고, 이 주변에 石器未完成品들이 발견된 일이 있는데, 이것으로 보아 석기를 만들던 작업대로 추측된다.

이것은 곧 食生活空間에서도 어떤 작업대의出現을 기대할 수 있는 것이라 생각된다. 경기도 여주군 占東面 欣岩里 第14号 住居址에서는 西北쪽에 1m폭의 평평한 선반부가 바닥보다 20cm 높게 만들어지고 여기에 약간의 유물들이 놓여진 바, 이는 석기시대의 저장공에서, 저장공간으로 발전된 것과 함께 생각할 때 수납시설의 발달로 생각된다.

2) 原三國時代와 三國時代

기원 전후부터 AD 300년까지 이어지는 原三國時代에 이르면 上流層에서는 機能에 의한 空間分화가 이루어 졌다고 생각되는데, 이런생각은 다음과 같은 문헌이 뒷받침 해준다.

三國志 魏志, 東夷傳 弁辰碑에 “...興辰韓雜居亦有城郭, 衣服居處興辰韓同 言語法俗相似 祠祭鬼

4) 金元龍 上揭書 p.113.

神有異 施竈皆在戶西…”(방점은 필자). 위의 기록에서 “부뚜막[竈]을 집(戶)의 서쪽에 만든다는 것은 바로 취사공간이 독립되었거나, 설사 몸체에 붙여서 만든다 하더라도, 독립적으로 축조된 것임을 말해주는 것이다. 그러나 서민주택에서는 아직도 一室一住居의 움집[堅穴住居]생활을 하고 있음을 부정할 수 없다.

최근 原三國時代의 住居址로 판명되는 住居址들이 서울의 夢村土城內에서 발굴된 바, 이 주거지에서는 저장공간, 판석을 이용하여 터널형태로 불길을 만들고, 터널입구에서 불을 피우던 것으로 추정되는 화덕유구를 찾아 내었기 때문이다.⁵⁾

三國時代에 들어와서는 건축술의 발달이 상당한 수준에 이르렀고, 따라서, 취사공간과 저장공간의 공간분화가 뚜렷이 이루어 졌음을 알 수 있다.

三國志의 高句麗條에서 “無大倉庫 家家自有小倉, 名之爲浮京, …其俗作婚姻 言語已定 女家作小屋於大屋後名孺屋…”이라는 기록에서, 집집마다 작은 창고를 가졌는데, 이것을 “浮京”이라 불렀다는 것의 浮京은 바다에 집적 만든 창고인 冚(函)과 구별되는 것으로 습한 땅에서 바닥을 띄워 만든 “京”을 말하는 것이다.⁶⁾ 그리고 이는 바로 조선시대의 것으로 많이 남아있는 “한데뒤주”와 같은 것임을 알 수 있다. 또 사위집인 “孺屋”을 따로 만든다고 하는 것은 “空間分化”가 활발히 이루어 졌음을 말하는 것으로 이들은 모두 原三國時代부터 食生活空間의 두드러진 形成을 말해주는 것이다.

한편 三國時代의 高句麗 古墳인 冬壽墓(AD 357)을 위시 대성리 1호분, 약수리 벽화분, 무용총, 각저총, 통구 12호분, 요동성총 등의 壁畫에서 당시의 취사공간 또는 이와 관계된 食生活施設들을 찾아 볼 수 있다. 우선 冬壽墓는 부엌간 肉庫間, 방앗간, 우물들이 그려져 있는데, 부엌은 맛배기와 집속에 부뚜막이 그려져 있고, 한여인은 시루같은 그릇에서 밥을 퍼내는 모습이고, 한 여인은 상을 차리고 한 여인은 아궁이 앞에 있었다. 이것은 곧 다음의 육고간, 방앗간과 더불어, 기능에 따른 空間分化는 물론, 기능별로 독립된 채(棟)로 건축되었던 것을 말해준다. 그리고 동수묘

의 부엌간 측면에, 굴뚝이 그려져 있고, 또 약수리고분의 독립된 부뚜막은 직접 굴뚝과 하나로 되어 있는 것은 취사용연료가 난방용연료로 공동으로 쓰여지지 않고 있음을 말해주는 것이다.

한편 최근의 연구⁷⁾에 의하면 高句麗는 襄民들이 長坑을 만들어 난방을 하여왔는데 이는 철기시대에 이미 나타난 “ㄱ”자형구들의 계승으로서, 고구려 말기에는 상류주택에까지 이 구들이 만들어 졌음이 밝혀진 바 있다.

따라서 위의 전후를 함께 고찰하면, 상류계층에서는 “ㄱ”자형구들의 난방용연료와 부뚜막 취사용연료의 분리가 있었으나, 가난한 사람들은 경제적인 문제로 큰 주택을 지을 수 없었기 때문에 한곳에 집중시켜, 열효율성을 높여왔다고 추측되는 것이다.

한편, 고구려시대에 쓰여졌든 철제부뚜막이냐 도제부뚜막을 보면, 여름과 같은 더운 때에는 한데서 취사를 함으로써, 조선시대의 한데부엌과 같은 것이 있었음을 아울러 짐작케 해주는 것이다.

식생활공간에서 또하나의 중요한 공간은 저장공간으로서, 冬壽墓의 벽화에서 肉庫가 보이는데, 동물들이 통채로 쇠갈구리에 걸려 있으며, 麻線溝 1号墳에서는 高床式의 귀틀집 모습이 보이는데, 이것이 바로 “浮京”이 아닌가 생각한다. 또 冬壽墓 壁畫에서 방앗간의 디딜방아가 보이고, 돌화, 키와같은 용구들이 보임으로서, 朝鮮時代의 用具들과 같은 모습으로서, 이미 상당한 수준에 이르렀음을 알 수 있다. 따라서 농경생활의 정착과 이에 따른 취사작업의 시원양식이 高句麗를 위시한 三國時代에 이미 정착되어 발달되어 온 것임을 알 수 있다.

三國時代 百濟와 新羅에서의 食生活空間에 대한 직접적인 기록은 없다하더라도 “俗興高麗同”이라는 新唐書 百濟條의 記錄이나, 三國史記 雜誌 第二屋舍條의 기록들은 모두 두나라가 高句麗와 대등한 食生活空間을 영위하였음을 말해 준다 하겠다.

三國史記 卷第3 新羅本記 第11에 “覆屋以瓦 不以茅 炊飯以炭 不以薪…”이란 기록이 있는데, 여

5) 서울특별시, 서울대학교 박물관, 『夢村土城』, 1987. pp. 46~55.

6) 申榮勳 『順興邑內里 “京”의 二例』 『考古美術』 111호, 1974 재인용.

7) 朱南哲, 『온돌과 부뚜막의 고찰』, 『文化財』, 제 20호, 文化公報部文化財管理局, 1987.

기서 숯으로 밥을 짓고, 장작을 쓰지 않는다는 것이 곧 장작을 때는 부뚜막의 존재를 부정하는 것은 아니며, 또한 고구려에서와 같은 구들(長坑)의 존재를 부정하는 것도 아니다. 이와 관련하여 新唐書 東夷傳 新羅條 “冬則作竈堂中 夏以食水上”이라 하였는데, 이때 부뚜막은 기히 집안에 만들어 놓은 것을 겨울철에만 쓰고 여름에는 “한데부엌”에서 밥을 짓는 것⁸⁾임을 알 수 있고, 더우기 안압지에서 출토된 “풍로”는 바로 이를 잘 입증해 주는 것이다.

한편 新羅의 家型土器는 高床式으로 지붕중앙에 환기공으로 보이는 것이 있는 것으로 보아 이는 倉庫로서 특히 곡물류의 저장고가 아닐까 생각된다. 農產物과 水產物이 主要 食糧給源이었던 이때 간장(醬) 된장(豉) 등의 저장식품⁹⁾이 나타남으로써 자연 이들을 저장해두는 “장독대”의 출현을 기대할 수도 있는 것이다.

또 고구려 고분벽화에서 보이는 갈퀴다리小盤, 노루발卓子型床, 수저통과 같은 木器등과 시루, 많은 종류의 土器들을 들, 저장공간이 필요하였음에 틀림없어, 시렁이나 찬간같은 空間이 있었으리라 추측된다.

결론적으로 三國時代에는 食生活空間이 취사, 저장등의 기능에 의한 空間分化가 이루어졌다고 판단된다.

高麗時代에 들어와서도 전시대의 食生活空間의 構成은 그대로 계승되었다고 생각되나, 구체적인 자료는 찾아볼 수 없다. 지금까지의 高麗住宅에 對한 研究¹⁰⁾에 의하면, 온돌이, 서민들간에는 기층바닥구조로 되었고, 또 高麗圖經에서는 비록 귀족계급에서는 침상을 사용하기도 하였으나, 온돌 그 자체는 상하계급의 구별없이 보편화된 것임을 생각할 때, 취사용과 난방용을 겸한 부뚜막의 정착이 고려시대에는 이루어졌음을 추측할 수 있다.

또한 마루의 보편화로서, 조선시대의 찬마루와 같은 空間의 성립이 있었을 가능성을 배제할 수는 없는 것이다.

2. 朝鮮時代의 食生活空間

1) 構成要因

朝鮮王朝는 崇儒抑佛을 국시로 하여, 전시대와 다른 독특한 政治·社會制度를 이루었던 바, 이들은 食生活空間形成에 크게 영향을 끼쳤다.

첫째 家父長的인 大家族制度和 男尊女卑, 内外法의 확립을 들 수 있다. 男女는 같은 밥상에서 밥을 먹을 수 없어, 家長인 主人과 男子식자들은 모두 “독상”을 받았으나, 여성들은 지방에 따라 차이가 있지만, 대체로 “부엌”에서 식사를 하기도 하였다. 따라서 부엌이나, 수장공간인 찬간에는 여러 개의 상들을 보관하였으며, 또 독상을 볼 수 있는 공간이 필요하였다.

둘째로 조선시대의 사회신분제도는 주인과 노비의 신분이 엄격히 구분됨으로서, 노비들은 주인이 물린 상을 받아 식사를 하기도 하였으며, 식사공간으로는 “밥창”과 같은 공간을 형성하기도 하였다. 또한 身分制에 따라 住宅의 규모의 제한을 받게 되었으므로, 자연히 식생활공간의 크기에도 제한을 받게 되었던 것이다. 따라서 庶人 10間的 간수 제한은 부엌의 크기만을 확대할 수 없었고, 반대로 大君 60間的 法的制限은 99間까지 허용되는 不文律에 의하여 그 어느계층보다도 큰 식생활공간을 이룰 수 있어 반빛간(饌備間)과 같은 특수한 식생활공간을 형성할 수 있었던 요인이 되었다.

세째 혼례, 장례, 제사 등의 의례적 행위가 모두 주택안에서 준비되고, 수행됨으로써 식료의 저장, 조리, 조리된 음식물의 저장과 상보기, 이의 설것이 등이, 일상식에 필요로 하는 공간보다 확장된 공간을 요구하게 되었다. 때문에 부엌 앞마당이나, 대청 등에서 이들 행위를 수행하게 된다. 또한 제사때와 같은 특수한 大事에 사용하던 식기류는 祭器庫와 같은 특별한 수장공간에 따로 보관한다.

네째 風水地理說과 圖讖說의 큰 영향이 있었다. 물론 風水, 圖讖思想의 形成은 新羅때 中國에서 들어와, 특히 高麗時代부터 크게 영향을 끼쳐온 것이지만, 朝鮮時代에서는 실증적인 사례들이 지금까지 남아있기 때문에 그 어느 때보다도 폭넓게 고찰할 수 있는 것이다. 風水地理說에서 주장하는

8) 朱南哲 韓國住宅建築(서울—志社)1980, pp. 37~38.

9) 尹瑞石 “韓國食品史”『韓國文化史大係 IV』高大民族文化研究所, 1970, pp. 207~212.

10) 朱南哲, 韓國住宅建築(서울, 一志社)1981.

朱南哲, 온돌과 부뚜막의 고찰, 上揭書

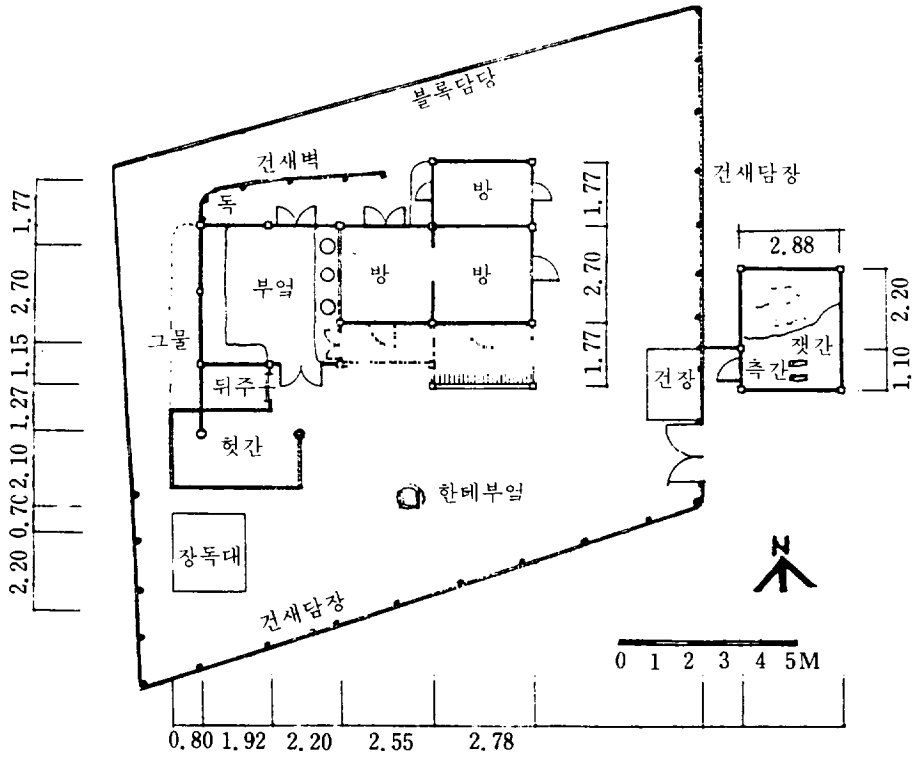


그림 1. 충청남도 보령군 오천면 원산도리 김종석 집 평면도

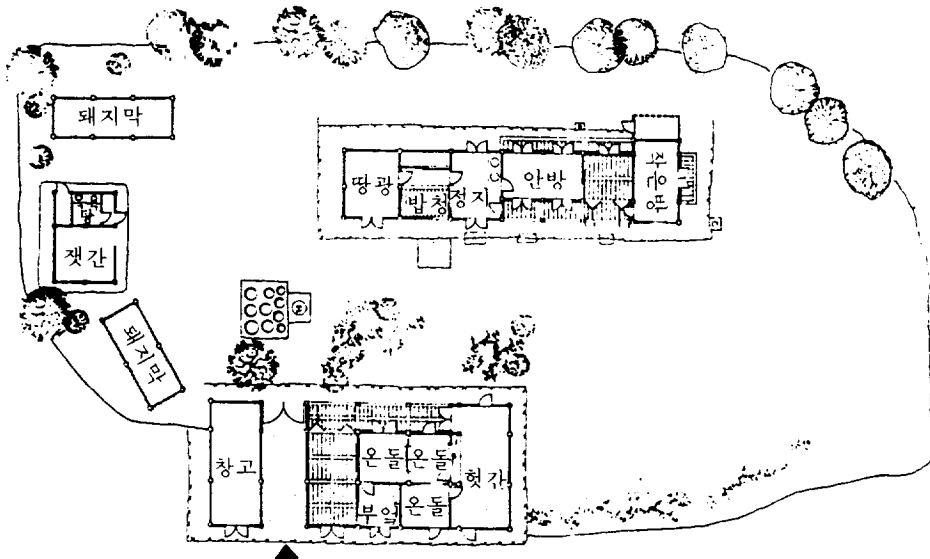


그림 2. 김제 오영순 가옥

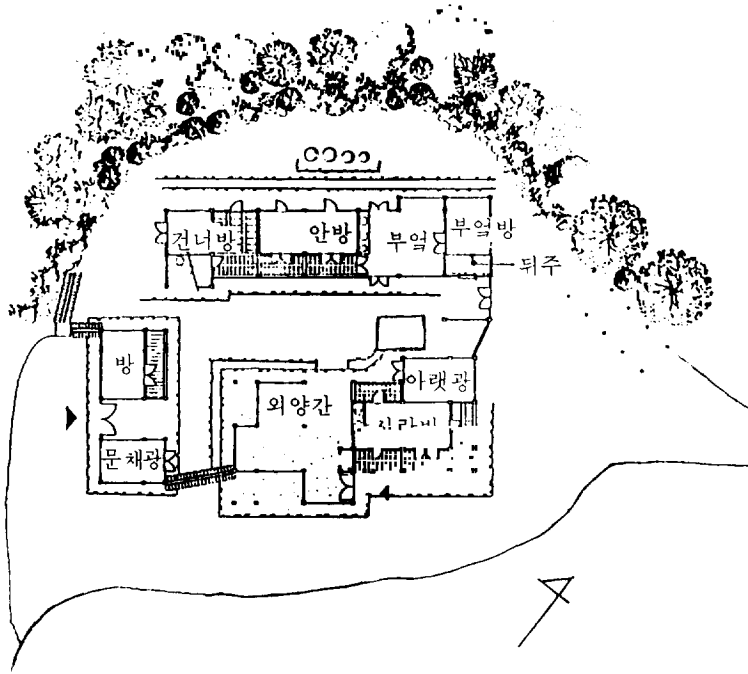


그림 3. 서산 가영현 가옥

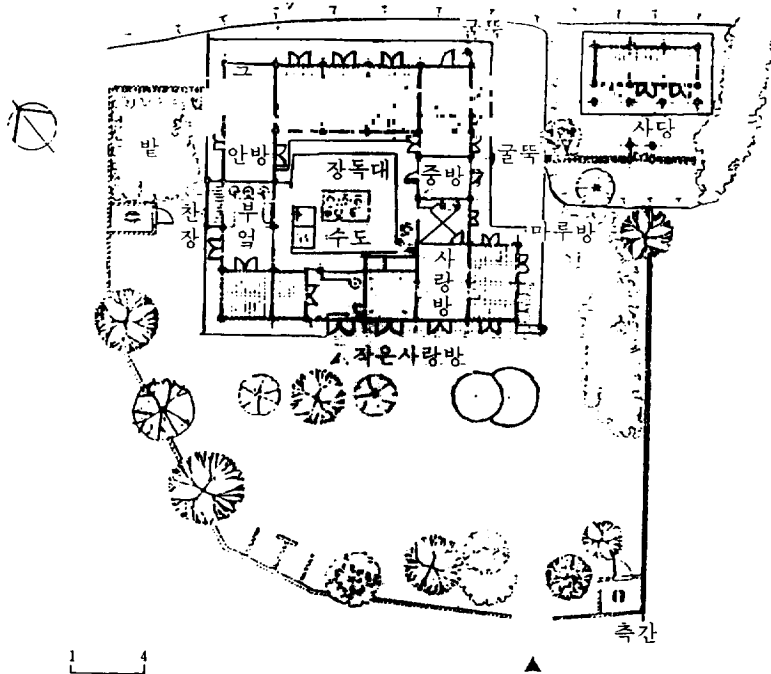


그림 4. 영덕 樊湖宅

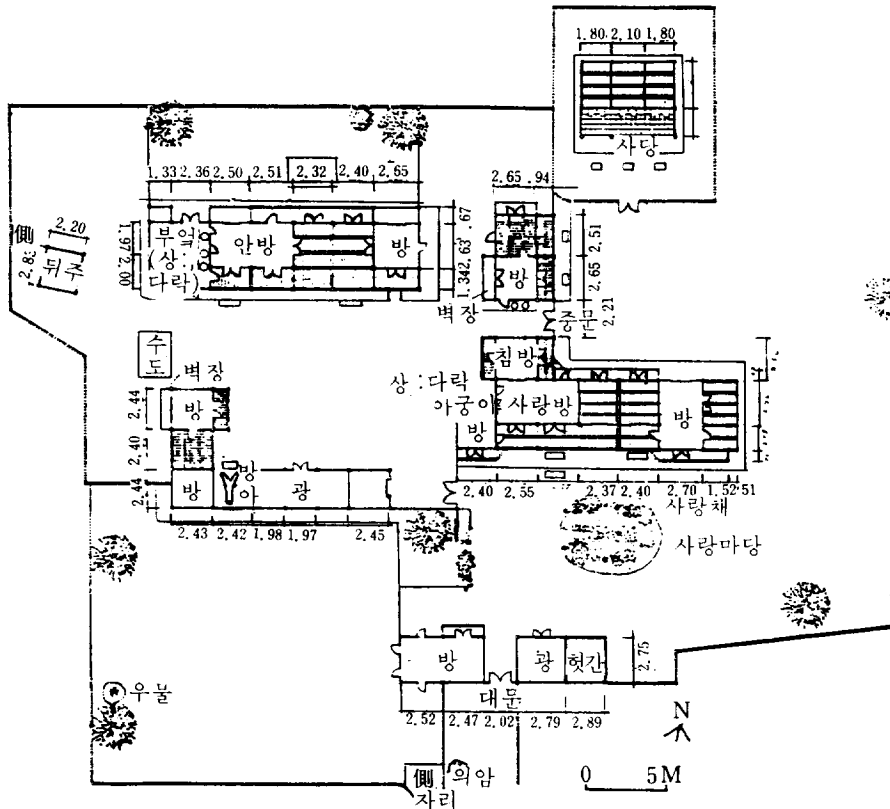


그림 5. 경상북도 상주군 낙동면 운평리 조성호 집 평면도

삼라만상중에 흐르는 “氣”를 가장 잘 받아들이 수 있다는 吉地에 집을 짓고 살면, 福을 누릴 수 있다는 陽宅論에서는 집의 平面形으로 吉祥文學 口字, 日字, 月字, 用字 等の 形態를 택하며, 또 집의 中心軸이 어떤 方位를 갖는가 하는 “坐向”을 중시한다. 다음 이 坐向과 平面形을 기반으로, 이기에 높이는 안방(主), 부엌(竈), 대문의 위치가 方位上相生하는 자리에 놓이도록 하는 것이다. 따라서 식생활공간의 주인공인 “부엌”의 위치가 전적으로 風水: 圖讖思想에 기반을 두고 있는 것이다. 또한 風水·圖讖과 관계를 가진 여러 俗信들이 食生活空間形成에 크게 작용하였다.

林園十六誌에 “廚房의 門이 大門과 마주하는 것은 좋지 않으며”, “廚房 주위에 우물을 두지 말고, 우물과 廚房이 마주보게 해서도 안된다”고 하였다. “廚房의 方向이 房門에 대하는 것은 좋지 않고, 大廳과 房의 兩쪽으로 廚房을 설치해서 兩쪽

이 煌하게 하면 재앙이 따른다”고 하였다.

山林經濟에서는 부뚜막을 지을때, 辰巳方(南東쪽) 地面위 5寸의 흙을 버리고 그아래 깨끗한 흙을 취하여, 井華水, 香水, 美酒, 돼지肝을 진흙과 함께 섞어, 새 벽돌이나 고운 흙으로 짓는다고 하였다. 특히 우물을 짓다 남은 흙은 사용하지 않는다 하였으니, 이것은 분명 부뚜막을 신성시한 것으로, 조양신과도 관계있으며, 또 우물의 “水”가 부뚜막의 “火”와 相剋인 점을 고려한 것으로 陰陽五行思想이 크게 작용한 것을 알 수 있다.

끝으로 自然環境의 영향을 고찰하면, 한국의 기후가 대륙적이면서도 해양적인 이중성을 가지며, 四季가 分明한 가운데 무덥고 긴 여름과 춥고 긴 겨울을 지나야 한다. 따라서 식품저장, 난방과 취사의 艱難연료에 유의하지 않을 수 없었던 것이다. 여름철 습기를 방지하고, 또 쥐들로부터 곡물을 보존하기 위하여 특별히 만든 “한데뒤주”와, 긴

겨울을 지나기 위한 김치광, 김치독, 채소음등의 축조 등이 바로 기후에 따른 식생활공간의 한 형태인 것이다.

2. 炊事空間

1) 부엌과 부뚜막

취사공간의 으뜸은 부엌이다. 부엌은 일반적으로 안방과 연결하여 만들어지고, 이 두공간을 연결시켜 주는 것이 부뚜막이다. 부엌의 궁극적목적은 음식의 조리엔 있음으로 부엌의 설비중 부뚜막이 가장 중요한 것이다. 부뚜막에는 크고 작은 솥을 거는데, 대개의 경우, 솥의 밑에는 아궁이를 만들게 됨으로서 솥과 아궁이 갯수가 일치하지만, 때로 아궁이 수보다 솥의 갯수가 많을 때도 있는 것이다.

한편 아궁이는 안방의 구들고래와 연결되기 때문에 취사중 사용된 불길은 안방 구들을 덥히게 되는 것이다. 그러나, 제주도와 같이 더운 지방에서는 안방의 아궁이와 솥을 건 부뚜막이 서로 따로 만들어 지는 것이다. 이는 아침 저녁, 밥지를 때 불길이 온돌구들에 들어가는 것을 막기 위함이다. 제주도 이외의 지방에서도, 여름철에는 안마당이나 부엌 뒷마당 등에 따로 만든 “한데부엌”에서 밥을 지음으로서, 밥지를 때의 불길이 구들에 들어가는 것을 막고 있다. 그러나 이 한데부엌의 사용은 여름철 이외에도 집안에 큰일이 있을 때 보조부엌으로서도 많이 사용되고 있다. 또 보조부엌으로는 사랑방과 침방에 붙때는 아궁이에 솥을 건 “사랑부엌”, 건너방 아궁이의 “가마부엌” 등이 있다.

일반적인 부엌과는 달리, 소위 “반빛간(饌備間)”이 큰집에서는 건축된다. 이 반빛간은 독립된 채[棟]로 만들어진 부엌인데, 이곳에는 반빛아치, 차집들이, 조리의 임무를 맡고, 이를 찬모가 통솔하는 것이다. 昌德宮 禁苑內에 純祖 28年(1828) 士大夫家를 모방하여 지었던 99間집 演慶堂에서 반빛간이 안채 뒤로 따로 쌓은 담장속에 건립되었다. 따라서 일반민가의 안방과 붙은 부엌자리에는 루다락과 함실아궁이가 위아래로 건립됨으로써, 더운 여름철 안방마님이 루다락을 이용할 수 있게 된 것을 볼 수 있다.

2) 설것이대와 우물

부엌의 주기능인 조리행위에는 반드시 식료의 다듬기, 씻기, 설것이 등의 행위가 있어야 하는데, 이에 물의 사용을 배제할 수 없다. 물은 뒷마당 우물이나 동네 공동우물에서 길어다가 부엌 안에 둔 큰 물독에 담아 두었다 필요할 때마다 딸아 쓴다.

조선시대의 주택들중에서, 최근에 비록 펌프나, 수도로 바뀐 것이 많기는 하지만 대부분 본래의 우물자리에 펌프를 설치한 관계로 본래의 모습을 짐작할 수 있는데, 우물의 위치는 안마당 모퉁이나, 부엌 뒷마당에 부엌문과 상당한 거리를 두고 있다 (예 정읍 김동수 가옥등). 물을 사용하는 설것이 행위나, 식료를 다듬고 씻는 행위는 부엌내의 설것이대나 부뚜막 위에 큰 통나무로 만든 물통을 놓고, 또는 부엌과 연결된 찬간마루바닥에 놓고 한다. 또는 우물가에서 식료를 씻거나 설것이의 행위를 하고 있다. 下水는 개수통에 모아 처리하는데, 보통 우물가에 만든 도랑을 이용, 집터 밖으로 흘러보낸다.

3) 부엌의 구조

부엌 바닥은 흙바닥이고, 벽체는 흙벽이거나, 흙벽위에 회반죽마감한 회벽으로 이루어진다. 때로는 판장벽을 치기도 한다. 천장은 농가에서는 대부분 서까래가 노출되는 연등천장이나, 좀 큰집에서는 다락을 꾸미기 때문에 다락 바닥이 부엌의 천장이 된다. 부엌에는 안마당쪽으로 출입문을 달고 또 뒷마당 쪽으로도 출입문을 다는데, 이 문들은 모두 판장문이다. 창은 부엌 부뚜막 위로 살창을 다는데, 창호지는 바르지 않음으로써 부엌에서 발생하는 연기, 김 등을 이 살창으로 빼낸다. 또 판장벽을 치고, 판장에 구멍들을 뚫어, 이를 살창으로 대응하기도 한다. 큰집에서는 부엌 뒷벽 높직히 교창을 달아, 채광을 하며, 또 안방과 부뚜막 사이벽에 “지계”를 달아 안방에서의 출입과 밥상나르기에 편리를 꾀하기도 한다. 때로 부엌간 지붕위로 덧지붕을 만들어 달고, 이 덧지붕 밑의 살창을 통하여 부엌간에서 발생하는 연기, 김, 냄새 등을 밖으로 뿜아 내기도 한다(예, 海南 尹孤山古宅, 경주 최부자집, 서울 창신동 朴氏家등).

3. 수장공간

수장공간은 식료와 식기의 수장으로 나누어 생

각할 수 있다. 그러나 대부분 같은 공간에서, 식료와 식기가 동시에 수장되기 때문에 복합적으로 고찰함이 타당한 것이다. 부엌 안에서의 수장공간은 벽체의 붙여만든 선반(살강)과 인방에 친 “못”들을 생각할 수 있다. 보통 선반(살강)에는 식기들을 씻어 얹어두고, 못에는 소쿠리, 채, 조리등을 걸어 두는데, 큰집에서는 여러개의 크고 작은 소반들을 걸어두거나, 선반에 얹어 둔다. 선반대신 시렁을 매기도 한다. 벽장과 붙장은 좀 더 확대된 수장공간으로서, 서울의 민가에서는 좁은 공간을 활용하기 위해 부엌 살창위에 붙장을 많이 만들고 있다. 삼국시대부터 만들어졌든 장류를 보관하는 장독의 수장공간인 장독대는 일반적으로 부엌 앞마당, 부엌옆마당, 부엌뒷마당 또는 안마당 모서리에 만들어지는데, 막돌로 단을 쌓아 만들고, 때로 낮은 담장으로 둘러 막기도 한다. 또 “장광”이라 하여, 광채를 지어 그 속에 보관하여 필요할 때 부엌에 날라다 조리를 하기도 한다. 논산 尹拯古宅에서는 “장광”이 부엌 뒷마당 끝쪽에 있다. 김치독은 김장을 하여, 부엌 뒷마당이나, 앞마당 양지바른 곳에 묻기도 하고, 김치용을 만들어 그속에 보관하기도 한다.

한편 움은 채소움과 화초움으로 나누는데, 채소움은 새채소가 나올때까지 먹을 채소들을 저장하기 위하여 만든 수장공간이다. 찬간은 보통 부엌과 인접하여 만드는데, 바닥이 우물마루가 일반적이나, 때로 온돌방일 때가 있다. 이 때는 찬방이라 부른다. 이 찬간에는 식기를 보관하는 찬탁(饌卓, 또는 食卓), 반찬을 넣어두는 찬장(饌藏), 쌀을 넣어두는 뒤주를 보관하는 수장공간이지만, 이곳에서 음식을 만들기도 한다. 찬간은 때로 “밥청”이라 부르면서, 찬장, 찬탁 등을 보관하는 동시에 아랫사람들(노비, 머슴)의 식사공간이 되기도 한다(예, 영광연안김씨가, 김제오영순가). 부엌 옆에 찬간이 건축되지 않을 때에는 안방옆에 도장방이나, 결방을 두어, 이곳에서 찬만드는 일을 하기도 한다.

서울의 民家에서는 뒤주를 안대청에 놓아 두기도 한다. 곡류, 부식재, 조리기구들을 수장하는 적극적인 공간으로 곳간(庫間), 庫房, 광, 헛간, 도장 등이 있다.

곳간은 흙바닥으로 별채로 지어지나, 고방은 안

방 옷쪽같은 곳에, 마루방으로, 또는 온돌방으로 지어진다. 방에 붙여 만들어지는 것으로, 강원도 지방의 민가에서와 같이 안방 뒷쪽으로 만들어진 도장방을 들 수 있다. 이방에서는 쌀과 같은 중요한 식료를 저장하고, 안방에서만 출입할 수 있는 것이 특징이다.

광이나 헛간에는 장작과 같은 빨감, 쌀독과 같은 식료의 저장, 김치 등과 같은 부식의 저장을 위한 수장공간이다. 이들은 수장품에 따라 쌀광, 장작광, 김치광 등으로 불리운다. 이 광채는 안채의 부엌과 가까이 지어지며, 때로 이곳에 디딜방아가 설치된다.

곡류 특히 쌀과같은 주식료의 보관에는 정성을 들여, “한데뒤주”를 만들어, 습기와 쥐같은 동물의 피해를 방지하였다. 이 한데뒤주는 高句麗時代의 “浮京”이 발달하여 온 것인 바, 지면으로부터 일정한 높이를 띄워, 마루널바닥을 만들고, 삼면벽을 판장으로 만든 후, 널문짝을 끼워, 곡류를 보관하도록 한다. 독립적으로 만들어지는 경우(상주의 암고택)와 찬간 옆간 같은 곳에 붙여 만드는 경우가 있다(안동 三素齋, 서산가영현가옥).

IV. 結 論

한국전통주택에서 食生活空間의 발생과 그 변천, 발달과정을 조선시대말까지를 하한으로 하여 살펴본 결과 다음과 같은 결론을 얻을 수 있다.

1. 한국식생활공간의 시원은 新石器時代의 움집 [竅穴住居]의 화덕자리[爐址]로부터 비롯되는 데, 이때에는 一室一住居로서, 機能에 의한 空間分화가 이루어 지지는 않았으나, 점차 空間分화意識의 발현을 찾아볼 수 있었다.

2. 食生活空間의 주인공은 부뚜막인데, 新石器時代에는 “화덕”으로 나타나며, 같은 화덕에서 취사와 난방을 겸하였다. 그러나 큰 움집에서는 따로 따로 만들어 취사용과 난방용을 분리하기도 하였다.

3. 신석기중기에는 농경생활로 정착생활이 이루어 졌고, 곡류를 저장할 필요에 따라, 본격적인 저장공간을 만들 필요성을 갖게 되었다.

4. 청동기와 철기시대에 들어오면 움집의 한쪽 벽에 별도의 저장공간을 만들게 되었다. 또한 화

덕이 취사용과 난방용으로 뚜렷이 분화되었다.

5. 철기시대에 나타난 7자형구들의 난방시설은 三國時代에 이어져, 문헌에 보이는 “長坑”으로 계승발전된 것임을 알 수 있었다.

6. 高句麗에서는 “浮京”의 축조가 있었고 이는 조선시대 한데뒤주의 시원양식임을 알 수 있었다.

7. 이 시대에는 부뚜막이 설치된 부엌간이 독립된 채로 건축되었으며, 보조취사용으로 철제, 도제 부뚜막이 만들어졌다.

8. 따뜻한 新羅에서도 풍로가 사용되었으며, 또 집안에 만든 부뚜막은 겨울에 사용하였다.

9. 高麗時代에는 구들이 방전체에 만들어 짐으로서, 부엌간이 온돌방과 벽체를 경계로 지어지고, 여기에 부뚜막이 만들어져, 취사용아궁이와 난방용아궁이가 하나로 되었을 가능성을 찾아볼 수 있었다.

10. 조선시대 식생활공간의 주역은 부엌으로, 여기에는 부뚜막이 설치되고, 이는 안방벽체와 붙어 있어, 취사용연료가 곧 난방용연료가 된다.

11. 부엌과 붙은 안방은 안살림의 주도권을 상징하는 공간이기 때문에 안방물림과 같은 관행을 이루게 되었다.

12. 부엌에는 찬간, 밥청과 같은 보조공간을 근접하여 짓고, 옥외에 장독대, 우물등과 같은 시설을 둠으로서, 취사때 옥내외공간 모두를 활용한다.

13. 곡류, 채소, 연료의 저장공간으로 한데뒤주, 쌀광 채소음 장작광, 헛간등이 독립하여 건축되었다.

참고문헌

1. 金元龍, 韓國考古學概說, 一志社, 1987.
2. 서울대박물관 夢村土城, 1987.
3. 申榮勳 한국에 살림집 悅話堂, 1985.
4. 尹貞玉, 韓國의 傳統的 廚房空間에 관한 연구, 高麗大學校大學院, 1981.
5. 朱南哲, 韓國住宅建築, 一志社, 1980.
“온돌과 부뚜막의 고찰”, 「文化財」, 20호, 1987.

1987년도 추계학술발표논문초록

대두재배의 기원에 관한 고찰

(李盛雨, 좌장 : 주진순)

(내용은 3 권 1 호에 게재 예정)

金石文에 나타난 '茶'字에 對한 文化的 考察

(李炯石, 韓國精神文化研究所, 좌장 : 민길자)

金石文이란 금속이나 돌로 만든 각종 유물에 기록되어 있는 銘文을 말하는데 크게 金文과 石文으로 나누어진다.

金文은 금속제의 용기, 악기, 무기, 화폐, 인장, 범종, 造像, 도량형 등에 새겨진 문자이며 石文은 비석, 墓誌, 造像 등에 새겨진 문자이다.

그 주요한 대상으로는 식기, 술병, 술잔, 악기, 무기, 도장, 거울, 불상, 범종, 비, 囑, 墓誌 등이며 甲骨類, 陶器類, 錢幣類 등을 포함하는 경우도 있다.

대체로 금석문은 출처나 전해 내려오는 사정이 분명한 것일수록 가치가 크다. 그리고 정확한 문헌이 적은 고대사회문화의 해명에 기여한 바가 크며 때로는 문헌상의 잘못을 바로 잡아 주기도 한다.

금석문에 기록된 내용을 고문헌에 기록된 내용과 비교해 볼 때, 금석문에 기록된 내용은 반영구적으로 원형 보존이 가능하나 용지에 기록된 내용은 보존 수명이 짧다. 따라서 용지에 기록된 내용은 수 차례에 걸쳐 옮겨 적었으나 후대에 역사를 상고하여 기록된 것들이 대부분이다.

예를 들면 「삼국사기」에는 흥덕왕 3년(828)년조에 '당나라에 들어 갔다가 돌아온 사신 대령이 차 씨를 가져오니 왕은 지리산에 심게 하였다'고 기록

되었으며 이능화의 「조선불교통사」에는 '김해 白月山에는 죽로차가 있는데 세상에서는 김수로 왕비인 허씨가 인도에서 가져 온(48년) 차씨라고 전한다'고 기록, 우리나라 차의 전래에 약 780년의 차이를 발견할 수 있다. 그러나 김부식이 「삼국사기」를 편찬한 시기는 1145년이며 이능화가 「조선불교통사」를 편찬한 시기는 1914~1943년 사이로 모두 연대의 차이는 있으나 후대에 편찬·기록된 내용들이다.

그러나 금석문에는 건립 또는 제작 당시 상황과 연대를 생생하게 알 수 있으며 오기하거나 변조하기 힘든 귀중한 문화 유산이다.

本考에서는 건립·제작연대를 비롯 글을 지은 사람, 글씨를 쓴 사람, 주인공의 생애, 업적, 사상 등이 비교적 상세히 기록된 碑銘을 중심으로 조사·정리하고 비교적 기록내용이 단편적인 도자기, 와당에 기록된 내용을 첨가, 비교하여 우리나라 고대 금석문에 기록된 '茶'자에 대해서 고찰하고자 한다.

한국과 일본의 음식문화 비교

(황혜성, 궁중음식연구원, 좌장 : 강주희)

동아시아에 속하고 가장 가까운 나라 한국, 日本, 中國 세나라는 같은 양상의 文化圈을 形成하고 있는데 共通點은 漢字文化가 바탕이 되고 있는 點이다. 먹거리는 곡물중심이고 여러 饌이라는 것을 병행하는 點도 같다. 식생활의 全體의인 모습은 言語만큼이나 다르면서 숟가락(匙)과 젓가락(箸)을 도구로 쓰는 點이 같다. 飲食이라 쓰기는 다 같으나 읽는 법이 다르다. 이름 짓는 법이 日本과는 같은데 그 표현은 主材料가 앞에 오고 뒤에 調理法을 붙인다. 예를 들어 미역국과 와까메지루, 배추김치 하루사이쓰게 등 漢字의 飲은 일어

는 향이라 읽는다. 밥은 메시아이되는 고로 식단 작성에 나열한 음식명을 쉽게 알 수 있다. 饌品單子를 줄여서 食單이라 하고 옛말로는 음식불니라 日本은 獻立라 한다. 한끼 또는 한상에 차리는 음식의 構成의 原型은 꼭 같았다. 御字는 한국의 宮中에서 進御 御床이라 쓰고 日本은 御膳 御飲膳 御酒 등 양반스럽게 말할 때 쓴다.

상차림은 양쪽 다 외상(獨床) 즉 혼자 먹게 차리는 것이 원칙이다. 지금의 交子床이나 두레반形式에서는 겸상(두사람) 이상이 되면 차리는데 외상과 共食(한그릇에서 같이 집어 가고 떠 먹는)을 겸하고 있으나 日本은 한 卓子에서 먹어도 개별적으로 쟁반같은 상에 각 상차림을 하여 차리는 점이 다르다.

상차림의 내용은 한국의 임금님 수라상과 日本의 本膳料理가 같은 격식이다. 水刺床은 之盤, 挾盤, 冊床盤(전골상) 등 셋으로 구성한다. 日本 밥상차림의 源流가 本膳料理인데 상은 셋 이상 일곱상까지 늘어 놓는다. 전골에 해당하는 鍋物은 이상차림에는 없다. 사람이 앉아 中央에 一の膳(飲汁 茶 秀物) 右側에 二の膳 左側에 三の膳 그 뒤쪽으로 四の膳 五の膳 之の膳 七の膳을 늘어 놓는다. 이것이 十二標飲床에 맞 먹는다. 첫상에만 밥이 있고 다른 상은 모두 다른 국과 찬을 차린다. 한국의 交子床같은 것이 會席料理고 더 변모된 懷石料理인데 우리 酒按床과 같은 내용이다. 그 내용은 열교자상形式이다. 日本도 옛날 大饗料理라는 거창한 상차림이 있었다. 우리 수라상 진지상과 日本의 本膳料理床은 共通點이 平面的으로 늘어 놓는 것이고 懷石料理床은 中國料理床처럼 順次的으로 나가면서 빈그릇을 치우고 새 料理가 나간다. 그러나 中國처럼 덜어서 나누어 먹는 법이 없다. 한국도 日本도 現在 지나치게 料理數를 많이 차리게 되어 平面的인 것과 順次的인 形成을 겸한 대접법이 되고 있다(상세한 점은 그림으로 설명하겠다).

Taste-describing Terms in East Asia

(Yasuhiro OTA, Center for Dietary Culture and Business Archives, Ajinomoto CO., Inc. 좌장 : 황호관)

Though the roots of Japanese, Korean, and Chinese, which are three main languages of East Asia, are not coincidental, the region covered by these languages is known as 'kanji bunkake'(a cultural area using 'kanji'(Chinese scripts)).

'Kanji' invented by ancient Chinese people was brought to the Korean peninsula and the Japan islands in the 4th or 5th century. At that time, Korean and Japanese languages had not their own scripts, and a great effort was expended to apply 'kanji' to the description of their languages. Therefore, the concepts defined by a 'kanji' are not always identical between these languages.

The careless use of 'kanji' throughout East Asia leads to the incorrect transfer of information. One of the ways to overcome this problem is the conversion from a word to the relevant term supported by the concept and definition, and the preparation of multilingual vocabularies and thesauri. The author scheduled to prepare a multilingual (Japanese-Korean-Chinese) vocabulary of dietary culture. In the preliminary stage, the words of taste perceptions were compiled and examined; thereafter, the relevant terms were defined, and a model of the trilingual vocabulary of taste perceptions was prepared.

조리식품기호에 대한 분석적 연구

(한진숙·신미경, 원광대학교 식품영양학과, 좌장 : 안명수)

조리식품의 기호조사는 미각, 시각, 촉각 및 청각 등의 5가지 감각에 의하여 인지되는 주관적인 측정방법으로 식습관, 생리적인 공복, 식욕, 환경 및 건강상태 등에 따라서 개인차가 크기 때문에 보다 신뢰성 있는 결과를 얻기 위하여 통계적으로 분석, 검토함으로써 영양교육 및 합리적인 식생활 개선방향을 지침으로써 또 단체급식 식사계획의 기초자료로 이용하여 국민영양 및 보건향상에 기여하고자 하는데 목적이 있다.

이에 본 연구에서는 연령 성별을 달리한 599명

을 대상으로 조리식품의 기호도에 대한 여러가지 분석적 고찰과, 기호도와 관능적 요인과의 관계에 대하여 검토하여 다음과 같은 결과를 얻었다.

첫째, 평상시에 접하는 84종의 식품 중에서 일반적으로 모두 좋아하는 식품은 딸기, 꿀, 김밥, 불고기, 김구이 등이고 싫어하는 음식은 초밥, 마늘장아찌, 새우젓무침, 죽편 등으로 먹어본 경험이 적은 식품일수록 싫어하는 것으로 나타났다.

둘째, 성별 집단별의 기호구조를 알아보기 위해 주성분 분석(Principal Component Analysis)한 결과 샌드위치, 햄버거, 아이스크림, 초콜렛, 햄, 소세지 등의 식품군은 국민학교 남녀 및 중고등학교 남학생의 기호를 나타내고 고기전골, 풋고추 볶음, 취나물, 도라지 초무침, 고들빼기 김치, 죽편의 식품군은 30세 이상 남녀의 기호구조를 나타냈다.

셋째, 기호적으로 유사한 식품들끼리의 분류를 위해 요인분석(Factor Analysis)한 결과 초콜렛, 아이스크림, 사탕, 케익, 비스킷, 오렌지주스, 어묵, 각종 빵 등은 스낵식품이라 명명하였고 도라지 초무침, 취나물, 고들빼기 김치, 풋고추 볶음, 도토리묵 무침, 고사리 나물 등은 한국 음식으로, 또한 오므라이스, 카레라이스, 포크커틀렛, 샌드위치, 햄버거 등은 "서양음식"으로 명명하였다.

넷째, 요인분석 결과 추출된 스낵식품, 한국음식, 서양음식의 기호에 대한 성별, 집단별, 성별×집단별의 차이와 상호작용 효과를 검토하기 위해 변량분석(Analysis of Variance)과 사페(Scheffe)검증한 결과

스낵식품은 남자보다 여자가($p < 0.05$), 국민학교 남녀가 제일 좋아하며($p < 0.001$), 남녀간의 기호 차이는 대학생에서 크게 나타났고($p < 0.01$), 유치원, 국민학교, 중고등학교의 남녀집단이 50세 이상 남자 집단과 기호 차이가 나타났다($p < 0.001$).

한국 음식은 남자보다 여자들이($p < 0.01$), 나이가 많아짐에 따라 더 좋아하는 것으로 나타났고($p < 0.001$), 중고등학교 남녀간의 기초 차이가 컸으며($p < 0.001$), 유치원과 국민학교 남녀 및 중고등학교 남자 집단이 50세 이상 여자 집단과 기호적으로 판이하게 달랐다($p < 0.001$).

서양 음식은 시식경험의 다소에 따라서 국민학교 및 대학교 남녀들이 가장 좋아하고, 유치원 아동과 50세 이상 성인들이 싫어했으며($p < 0.001$), 대학생에게서 남녀간의 차이가 약간 나타났고($p < 0.05$), 유치원 남녀는 국민학교 여자 집단과, 그리고 국민학교 남녀와 대학교 여자 집단은 50세 이상 여자 집단과 기호적으로 큰 차이를 나타냈다($p < 0.001$).

다섯째, 조리식품의 기호도와 관능적 요인과의 관계에서는, 김밥, 오므라이스, 샌드위치, 야채사라다, 케익 등은 외관이 그 음식을 선택하는데 있어 큰 영향을 끼쳤고, 국수, 미역, 미역초무침, 아이스크림, 조미오징어 등은 질감이, 썩국, 갈비찜, 된장국 등은 냄새가, 커피, 식혜, 우유 등은 맛이 높은 비율로 기호를 좌우하였다.

여섯째, 기호에 영향을 끼치는 요인의 순서에 따라 조리식품을 분류하면 맛-외관-질감-냄새형, 맛-질감-외관-냄새형, 맛-질감, 냄새, 외관형 등으로 나타나 맛이 기호에 가장 큰 영향을 끼치는 것으로 나타났다.

일곱째, 음식을 선택하는데 있어 유치원, 국민학교 아동들은 외관을 중시하고 중, 고등학교 및 대학생들은 맛을 중시하는 한편 30세 이상 성인들은 냄새를 중요시하는 것으로 나타났다.

또 신맛과 단맛은 국민학생들이, 매운 맛과 짠 맛은 30세 이상 성인들이 좋아했다.

지역특성에 따른 섭식태도 및 영양섭취 실태에 관한 조사 연구

- 전라남도 지역과 서울지역을 중심으로 -

(황혜선·손경희, 연세대학교 대학원 식생활과, 좌장 : 안명수)

본 연구는 전남(광주, 나주, 목포, 여수, 진도), 서울에 거주하는 일반인 943명을 대상으로 하여, 이들의 가치(건강, 경제 및 사회), 식생활태도, 지역 음식에 대한 기호도 및 영양섭취 실태를 조사하여, 지역간 섭식 태도와 영양섭취 실태의 차이를 비교, 분석하였다. 연구결과를 요약하

면 다음과 같다.

1. 두 지역 모두 상대적으로 중요하게 생각하는 가치는 경제, 건강, 사회의 순으로 나타났으나, 건강에 관해서는 전남이, 사회에 관해서는 서울이 유의적으로 더 큰 관심을 나타냈다($p < 0.05$), 연령이 증가할수록 남자보다는 여자가 건강에 대한 인식수준이 더 높은 것으로 나타났다($p < 0.05$).

2. 식생활 태도는 두 지역 모두 양호집단에 속하였으며, 전남지역의 식생활 태도의 정수가 유의적으로 더 높게 나타났다($p < 0.001$).

3. 지역음식에 대한 선호도를 조사한 결과, 전라도 음식에 대해서는 전남사람이, 서울음식에 대해서는 서울 사람이 높은 기호도를 나타냈으며 일반적으로 알려진 음식에 대해서는 대부분의 사람들이 높은 기호도를 나타냈다. 특히 전남지역에서는 추어탕, 회 및 젓갈류 등에 높은 선호도를 보였는데, 연령이 증가할수록 남자가 더욱 선호하는 것으로 나타났다($p < 0.05$).

4. 식품을 선택할 때, 지역음식에 대한 선호도에 있어서 주성장 지역이 크게 영향을 미치는 것으로 나타났다. 즉, 현재 서울에 거주하면서 주성장 지역이 전라도인 경우, 주성장 지역이 서울인 경우에 비하여 대부분 전라도 지역에서 선호하는 회 및 젓갈류에 대하여 유의적으로 높은 선호도를 보였고($p < 0.05$), 현재 서울 및 전남에 거주하여도 주성장지역이 전라도인 사람간에는 전라도 음식에 대한 선호도에 유의적인 차이를 보이지 않았다.

5. 조사 대상자의 영양소 섭취 상태를 성별로 구분하여 조사한 결과, 남자의 경우, 열량(85.5%), 비타민 A(87.6%), 비타민 B(98%), 비타민 B₂(87.0%) 등이 권장량에 미달하였고, 여자의 경우 권장량에 크게 미달된 영양소는 없었으나, 열량(97.1%), 철분(90.1%), 비타민 A(89.5%) 등이 다소 낮게 섭취되고 있었다. 남자에 비하여 여자가 영양소 섭취 수준이 비교적 양호하였다.

두 지역의 영양소 섭취 수준은 비슷한 양상을 보이고 있었으나, 남자의 경우 전남지역이 서울지역에 비하여 약간 높았으며(30대만 제외), 여자의 경우 20, 40대는 서울지역이, 30, 50대는 전남지역이 더 높게 나타났다. 전반적으로 전남지역의 영

양소 섭취 수준이 서울지역에 비하여 약간 높은 것으로 나타났다(평균 1~2% 이내).

본 연구에서는 가치, 식생활태도 및 영양섭취 상태에 있어서 일치된 상관성이 나타나, 건강에 가치를 많이 둘수록 식생활태도가 우수하며 따라서 영양소 섭취 상태가 양호하였다.

연구 결과, 전남지역이 서울지역에 비하여 유의적으로 건강에 더 큰 가치를 두었고($p < 0.05$), 식생활 태도가 더 양호했으며($p < 0.001$), 영양섭취 수준도 다소 높은 것으로 나타났다.

서울 올림픽 선수 및 운영요원 급식 시스템화

(박형우·농수산물유통공사 종합식품연구원, 고하영·허우덕·모수미·서울대학교 가정대학, 좌장 ; 김덕웅)

서울 올림픽은 150여개국에서 선수, 임원 및 기자들이 참가할 것으로 전망하고 있고, 자원봉사자와 운영요원만도 7만여명에 달할 것으로 추산되고 있다. 이들에게 제공할 급식은 선수의 경우 선수촌국에서, 기자는 기자촌국에서, 자원봉사자와 운영요원은 인력국에서 주관하고 있다. 그러나, 이들에게 제공할 음식을 3개 부서에서 나누어 주관하고 있기 때문에 급식 수급대책면에서 많은 문제점이 예상된다. 특히 '88 서울올림픽과 같이 대규모 단체급식에 대한 경험과 기술능력이 아직 국내에 축적되어 있지 않는 실정에서 많은 문제점을 지니고 있기 때문에 급식위원회를 올림픽조직위원장 직속 기구로 설치하여 운영되어야 할 것으로 사료된다. 또 품질 위생 안전을 고려해서 급식용 원료의 품질 단위를 설정 급식비를 지출함은 물론 운영요원에 대해서는 매일 매식마다 복수 메뉴를 설정 사전 주문에 의한 급식생산을 유도할 때 위생상의 문제를 배제할 수 있고, 자원 낭비를 막을 수 있을 것으로 판단된다. 따라서 원료구입, 생산공급이 하나의 계통적 유통에 의한 토탈 시스템화를 기함으로써 안정하고 위생적인 급식을 제공할 수 있도록 유도해야 할 것이다.

단체급식을 위한 도시락 생산 설비의 최적화연구

(박형우·농수산물유통공사 종합식품연구원,
고하영·허우덕·모수미·서울대학교 가정대학,
좌장 : 김덕웅)

국내 도시락 전문 생산업체들의 생산설비는 하나의 개방 공간에 일관 설치되어 있어서 가공된 음식이 오염될 수 있기 때문에 위생지역, 준위생지역, 또는 위생지역, 준위생지역, 오염지역으로 나누어 생산되어야 한다. 기기류의 설치는 작업이

편리한 장소에 배치하고, 밥류의 냉각을 위한 밥 금속냉각기, 위생지역의 청결을 위한 집진기를 설치함으로써 안전위생화를 기할 수 있다. 따라서, 식품위생법에 의한 도시락 제조업 허가와 건축법상의 근린생활지역을 중심으로 한 공장 면적 100 m² 미만의 공장과 그 이상의 규모를 중심으로 각기 2가지 모델의 공장을 설계하여 기기들의 설치 위치, 공간을 고려한 기기류의 배치도를 작성했다. 이러한 배치도를 기준으로 하여 국내 도시락 생산업체의 생산설비의 적정화 및 위생화를 기하고자 하였다.