

한국 수저 [匙箸] 의 음식문화적 특성과 의의

裴永東

(대전보건전문대학 박물관과 교수)

目 次

I. 머리말	V. 수저의 사용 양상과 인식적 특성
II. 수저의 개념과 부분 명칭	VI. 숟가락 중심 食飮慣習의 의미
III. 수저의 역사와 형태 변천	VII. 맺는 말
IV. 숟가락과 젓가락의 관계양상	

I. 머리말

사람은 동물의 한 종으로서 생명을 유지하기 위해서 음식을 먹지 않고 살 수 없다. 음식을 먹고 마시는 행위, 곧 식음(食飮)¹⁾은 전 인류와 전 역사를 통틀어서 인간의 가장 원초적인 본능을 만족시키는 것으로서 삶을 위한 필수요건이지만, 민족과 문화, 시대에 따라서 그 양상을 달리한다. 민족과 문화에 따라서 음식의 내용물과 조리법, 먹는 형식, 먹는 도구 등이 각양각색으로 형태지워져 민족마다 독특한 음식 문화를 형성하고 있는 것이다.

우선 이 글에서는 음식을 먹는데 필요한 도구 즉 식음용구(食飮用具)가 필시 음식물과 조리법, 먹는 형식과 불가분의 관계를 형성하고 있다는 전제 위에서 식음 용구를 연구하고자 한다. 한국의 식음 용구는 수저시저(匙箸)], 식기(食器), 반상(盤床)²⁾이라는 상호 함수 관계를 지니고 있는 3요소로 구성되지만, 이 연구의 대상을 수저에 한정하고자 한다. 수저를 우선적으로 연구하고자 하는 것은 식음 용구의 3요소 가운데 수저는 우리 민족의 식생활에서 식기에서 입까지 음식물을 운반하기 위하여 고대부터 현대까지 강한 전승력을 가지면서 이용되어 왔고 앞으로도 줄곧 사용될 만큼 중요한 것이라 믿기 때문이다. 수저는 우리 문화에서도 유구한 전통과 역사성을 가지는 만큼 확실히 우리 민족을 역사적으로 이해하는 주요한 물질적 대상이라고 단언할 수 있다.

1) 일반화된 食事라는 말의 대체어로서 食飮이란 용어를 사용하고자 한다. 식사란 말은 일본어, 군대 용어로서 우리 사회 전반에서 폭넓게 쓰이고 있다. 하지만 이에 대한 우리식 표현은 “밥먹는다” “먹고 마신다” 정도로 풀어 쓸 뿐인 것으로 생각되지만, 우리가 오랫동안 사용한 말은 오히려 食飮이었다. 그 근거로서는 “식음을 전폐하다”와 같은 표현을 들 수 있다. 식사와 식음 사이에는 약간의 의미 차이가 있을 수 있지만, 식음이란 용어를 사용하는 것이 더 타당성이 있다고 생각한다.

2) 반상이란 盤과 床을 합친 용어로 사용한다.

이처럼 유구한 전통을 지닌 수저에 대한 연구는 거의 없는 편이며, 그 연구도 디자인에 대한 연구가 주를 이루고 형태 변천의 연구와 식생활(음식문화)에서 갖는 합리성과 의미의 연구는 더욱 희소하다. 디자인 측면의 연구는 아름다운 수저를 생산하기 위한 응용적 목적의 것이다.³⁾ 형태 변천의 연구에서는 유적지에서 출토된 수저의 형식 분류를 통하여 형태의 변천을 역사적으로 설정한 성과가 돋보이며⁴⁾, 이를 토대로 그 이후 모든 수저 연구가 출발되었다고 볼 수 있다. 식생활에서 수저의 합리성과 의미에 대한 연구에서는 한국 문화의 특성을 수저를 통하여 찾으려는 방법이 참신하며⁵⁾, 이 글의 기본 관점과 상통하는 점이 있다.

한국의 수저는 한국 음식 문화의 산물로서 물질 문화 자료이다. 물질 문화는 이념과 제도 또는 행위와 같은 정신적(관념적) 생활의 산물이므로 물질 문화 자료에 대한 문화적, 민속학적 이해는 물질 문화 자료 자체에 대한 형태적, 재질적, 기능적, 미적 측면 뿐만 아니라 관념적 측면에 대한 접근을 동시에 병행할 때 비로서 타당성을 지닐 수 있다. 바꾸어 말해서 물질 생활에 대한 연구는 정신 생활과의 연관성 속에서 이루어져야 마땅하다. 문화는 정신(관념)과 물질(인공물)이 상호 조화롭게 유기성을 지니면서 혼용된 상태로 존재하는 복합총체이기 때문이다.⁶⁾

어떤 민족은 포크와 나이프로 음식을 먹고, 또 어떤 민족은 손으로 음식을 먹는 것에 반해서 우리가 수저를 오랫동안 사용해 온 데는 필시 그럴 만한 배경과 요인이 있을 것으로 예측된다. 따라서 숟가락과 젓가락의 형태적 특성, 수저에 반영되어 있는 이념과 사회제도 등을 탐색함으로써 수저의 음식 문화적 특징과 의미가 무엇인지를 구명하고자 시도해 본다. 게다가 이웃한 중국인과 일본인이 젓가락을 주로 쓰는 데 비해서 한국인은 숟가락을 중심으로 하는 식음 관습을 형성하고 있거니와 그런 현상의 음식 문화적인 함의가 무엇인지도 추출해 보고자 한다.

분석 대상이 되는 수저의 자료는 일부 유적지에서 출토된 것과 박물관에 소장된 것 가운데 시대성이 분명한 일부를 채택했다. 유적지에서 출토된 수저의 자료는 이난영의 《한국고대금속공예연구(韓國古代金屬工藝研究)》, 이성우의 《한국식품문화사(韓國食品文化史)》, 심봉근/박광춘의 《김해(金海) 덕산리(德山里) 민묘군(民墓群)》⁷⁾, 황용훈/윤세영/윤덕향 등의 《통일동산 및 자유로 개발지구 발굴조사보고서》⁸⁾, 정영화의 《합천(陝川) 저포리(苧浦里) 고분군(古墳群):A지구》⁹⁾, 이한상의 《천안(天安) 남산리(南山里) 고려묘(高麗墓)》¹⁰⁾, 신창수의 《문화유적발굴조사보고(文化遺蹟發掘調查報告):진급발굴조사보고서1》¹¹⁾, 문화재연구소의 《북한문화유적발굴개보(北韓文化遺蹟發掘概報)

3) 崔準子, <한국 匙箸에 관한 연구>, 홍익대 산업미술대학원 석사논문, 1980.
 崔松姬, <韓國匙箸의 변천 과정과 現代匙箸 Design에 관한 연구>, 성신여대 산업대학원 미술학과 석사논문, 1985. 金美眞, <현대 匙箸 Design에 관한 연구>, 부산여대 대학원 미술학과 석사논문, 1990.
 이화여대 산업미술대학원(지도교수 이순혁), <한국 숟가락 문화에 관한 연구>, 금성사 디자인종합연구소 연구 지원, 1992.
 4) 李蘭暎, <韓國匙箸의 形式分類>, 《역사학보》 67, 1975.
 -----, 《韓國古代金屬工藝研究》, 일지사, 1992.
 5) 李盛雨, 《韓國食品文化史》, 교문사, 1984.
 6) 배영동, <물질 문화 연구의 성과와 전망>, 한국정신문화연구원, 《광복50년의 국학:성과와 전망》광복50주년
 7) 동아대 박물관, 1995.
 8) 경희대 고고미술사연구소, 1992.
 9) 영남대 박물관, 1987.
 10) 국립공주박물관, 1995.
 11) 경주문화재연구소, 1992.

》¹²⁾를 대상으로 파악하였다. 박물관 소장품으로는 국립공주박물관의 무녕왕릉 출토품, 은양민속박물관 소장품, 대전보건전문대 박물관 소장품을 조사했으며, 가정 단위로 전승되는 수저 자료에 대해서는 문화재연구소 예능민속실의 《한국민속종합조사보고서(韓國民俗綜合調查報告書):식생활용구편(食生活用具篇)》을 참고하였다. 그러나 모든 유적발굴조사보고서를 참조하지 못했고, 박물관에 소장된 모든 수저를 분석대상으로 삼지 못했기 때문에 통계의 일반성에는 다소 무리가 따를 가능성을 배제할 수 없다.

II. 수저의 개념과 부분 명칭

수저라는 낱말은 숟가락과 젓가락을 함께 이르는 말이다. 숟가락과 젓가락의 앞선 시기 표현은 각기 ‘술’과 ‘절’이었다. 이러한 사실은 몇 가지 사항에서 확인된다. 송나라의 손목(孫穆)이 편찬한 고려어 사전에 해당하는 《계림유사(鷄林遺事)》(1103~1104년)에서 ‘시(匙)’는 ‘술(戌)’, ‘저(箸)’는 ‘절(折)’이라고 고려어 발음을 기록하고 있다.¹³⁾ 그리고 최세진(崔世珍)이 지은 한자 학습서인 《훈몽자회(訓蒙字會)》(1527년)에서도 ‘비(匕)’를 ‘술 비’, ‘시(匙)’를 ‘술 시’라고 하고 있다.¹⁴⁾ 오늘날에도 “밥 한술 드시오”, “밥술이나 먹고 산다”와 같은 표현에서 나타나듯이 숟가락을 ‘술’이라고 이르기도 하며, 경상·강원·함경도에서는 젓가락을 ‘절’이라고¹⁵⁾ 하기도 한다. 따라서 숟가락의 고어는 ‘술’, 젓가락의 고어는 ‘절’이었으며, 현재까지도 이런 말이 전승되고 있다.

다만 ‘술’과 ‘절’이라는 단어에 ‘가락’이라는 말이 덧붙은 표현이 더욱 폭넓게 사용되고 있으며, 또한 이것이 표준어로 제정되어 있는 상태이다. 여기서 ‘가락’이라는 말은 물레의 부속품인 가락, 엇가락, 옷가락, 가락옷, 국수가락, 손가락 등에서 파악할 수 있는 바가늘게 토막진 물건의 날개를 가리키는 것이다. 그러므로 이 가락이라는 낱말은 물건의 형태상의 특징을 나타내는 말로서 술과 절에 덧붙여진 것으로 이해된다.

그렇다면 숟가락과 젓가락의 부분 명칭을 사용할 때, 종래의 방식에서 탈피할 필요가 있다. 첫째, 지금까지 숟가락에서 밥을 뜨는 넓적한 부분을 대체로 시면(匙面), 혹은 입술 같은 말로 사용해 왔고, 이에 연결된 긴 막대 부분을 손잡이 또는 자루 같은 말로 지칭해 왔다. 그러나 넓적한 부분을 시면(匙面)이라고 한다면, 막대 부분은 시봉(匙棒)이라는 말을 써야 짝을 이룬다. 그런데 이 말은 어려운 한자식 표현일 뿐만 아니라, 동시에 숟가락이라는 우리말이 반영되지 못한 상태이므로, 종래의 시면을 ‘술잎’이라 하고, 또 손잡이에 대해서는 ‘술자루’라는 용어를 사용하고자 한다.

그리고 술잎의 길이 방향 외곽 끝부분을 ‘술날’이라고 명명하고, 술자루의 외곽 끝부분에 대해서는 ‘술총’으로, 또 술날과 술자루가 만나는 지점을 ‘술목’이라고 명명하고자 한다. 술날이라는 말은 숟가락으로 무, 감자, 생강 따위의 껍질을 깎는데도 숟가락이 사용됨으로써 다른 연장의 날과 같은 기능을 갖고 있기 때문에 적절성이 있다고 생각된다. 또 우리말에 숟가락총이라는 용어가 엄연히 존재하므로 이를 약간 변형 통일하여 술총이라는 말로 사용하고자 하며, 목이라는 말은 몸체와 또 다른 주요 부분이 접합되는 지점을 가리키므로 술목이라는 용어도 타당성을 갖는다.

12) 문화재연구소, 1991.

13) 古今圖書集成 소제 《계림유사》, 한양대학교 국학연구원 간행, 1974, 22쪽.

14) 崔世珍, 《訓蒙字會》(中), 11.

15) 신용철·신기철, 《새 우리말 큰사전》, 삼성출판사, 1976.

한편 술잎, 술자루, 술날, 술총, 술목 같은 용어에 대해서는 술이라는 대상 지칭의 기본 요소를 빼고 각기 잎, 자루, 날, 총, 목과 같은 말로 줄여서 쓸 수 있다.

둘째, 젓가락에 대해서는 지금까지 음식을 집는 쪽을 ‘집는 부분’, 손으로 쥐는 부분을 ‘손잡이 부분’이라고 명명해 온 상태이다. 이에 대해서는 그대로 따라서 사용하고자 한다.

Ⅲ. 수저의 역사와 형태 변천

1. 수저의 발생

인간을 제외한 동물은 음식을 먹을 때 특별한 도구를 쓰지 않는다. 대부분의 동물은 입으로 곧바로 음식을 먹는다. 조류는 부리로 먹이를 쪼아 먹으며, 동물계에서 신체구조나 지능상으로 인간에 근접한 원숭이나 고릴라, 오랑우탕 같은 원인류는 직립이 어느 정도 가능하여 앞발을 이용하게 되고 이 앞발로써 먹거리를 들고 먹는다. 동물의 앞발이 원인류에게는 비교적 사용이 자유로워진 앞발이 되고 이것이 인간에게는 손으로 진화 발달한 것이다.

그 결과 애초에 인간도 모두 손으로 음식물을 먹었다. 우리 나라 사람들이 현대에도 손으로 음식을 먹는 예는 간혹 나타난다. 가끔씩 손을 써서 고기를 뜯어먹고, 찜을 싸 먹으며, 과일을 먹고 있으니 고대의 수식(手食) 관습이 남아 있음을 알 수 있다. 그것은 우리가 부르는 손가락의 이름에도 그대로 반영되어 있다. 다분히 중국적인 명칭인 것 같으나, 엄지 옆의 두 번째 손가락을 식지(食指)라 일컫는다. 식지란 음식을 먹는데 사용하는 손가락이란 말이다. 다섯 손가락 가운데 두 번째 손가락은 엄지와 합하여 무엇을 집는데 가장 유리하고 적당한 힘도 쓸 수 있어서 이 손가락으로 음식을 집어 먹었다는 사실을 입증해 주고 있다.

현대에도 많은 민족이 손가락을 이용하여 식음하는 수식문화(手食文化)를 형성하고 있다. 인디아, 동남아시아의 여러 나라, 네팔, 오세아니아, 아프리카의 원주민은 모두 손으로 음식을 먹는다.¹⁶⁾ 물론 음식을 먹는 손은 신성한 손으로 인식되어 그렇지 않은 손과는 엄격히 구별되어 있다.

중국에서도 기원전 천수백년 전 은(殷)나라의 청동기에 새겨진 상형문자에 두 사람이 서로 마주 보며 식기에 담긴 밥을 손으로 먹고 있는 것이 보인다.¹⁷⁾ 이로써 은나라에서는 손으로 밥을 집어 먹는 식음법을 따르고 있었음을 알 수 있다. 또 주(周)나라부터 춘추전국시대에 걸친 여러 서적에 나오는 예(禮)에 관한 기록을 뽑아 정리한 『예기(禮記)』에는 “다른 사람과 함께 밥을 먹을 때 밥을 뭉치지 말라”고 적고 있다. 후대의 해설에는 “밥을 젓가락으로 먹지 않았기 때문에 다른 사람과 함께 식사를 할 때, 밥을 뭉치면 많이 먹을 수 있으니 욕심을 내는 것 같이 보인다”고 설명하고 있다.¹⁸⁾ 역시 손으로 밥을 먹었다는 사실을 말해준다.

그러다가 중국에서 기원전 10세기에서 6세기에 걸친 가요를 집성한 『시경(詩經)』에서 왕후와 귀족들이 손가락으로 밥을 먹었다는 기록을 처음으로 발견할 수 있다.¹⁹⁾ 즉

16) 이성우, 앞의 책, 269~271쪽 참조.

17) 이성우, 앞의 책, 269쪽.

18) 이성우, 앞의 책, 271쪽.

손으로 음식을 먹다가 이 무렵에 숟가락을 발명하여 이로써 음식을 먹게 된 것이다. 이 단계만 하더라도 숟가락은 상류계층의 식음도구(食飲用具)였다고 하겠다. 우리 나라에서 가장 오래된 것은 기원전 6~7세기 경의 유적으로 보이는 함경북도 나진 초도에서 출토된 뼈로 만든 숟가락이다.

젓가락은 중국에서 전국시대 말기인 기원전 3세기의 서적에 처음 등장한다. 젓가락은 숟가락보다 후대에 나왔을 것으로 짐작된다. 우리 나라에서 최고의 젓가락은 6세기의 백제 무녕왕릉에서 숟가락과 함께 출토되었다.

2. 숟가락의 형태 변천

1) 제1기 : 초기의 다양한 숟가락

초기의 숟가락은 형태상으로 보아 주걱이나 국자와 유사성이 보인다. 이는 숟가락이 음식을 만드는 조리 용구에서 분화되어 왔을 가능성을 암시하고 있다. 왜냐하면 불을 사용하여 조리할 때 뜨거운 음식을 적절히 휘젓거나 뜨는 등의 일을 위해서는 반드시 주걱이나 국자 같은 것이 있어야 했을 것이며, 이러한 조리 용구는 음식을 먹는 식음 용구보다 선행되어 발생했다고 본다. 물론 조리 용구에서 수저와 같은 식음 용구의 분화는 우리 땅에서 이루어진 것이 아니라 중국에서 이루어진 것이다.

예컨대 우리 나라에서 가장 이른 시기 숟가락이라고 하는 함북 나진 초도에서 출토된 골제 숟가락은 술잎의 길이가 11cm, 너비가 5.7cm이고 전체 길이가 28cm에 이르며 술잎의 끝이 몽텃하여, 사람의 입에 넣었다 뺀다 하기가 곤란한 정도로 크다. 그래서인지 보고자도 이를 숟가락 같은 것이라고 했을 뿐 숟가락이라고 단정하지는 않았다. 이는 아마도 숟가락이라기보다 주걱에 더 가까운 조리 용구일 개연성이 더 크며, 이 단계에는 주걱 또는 국자와 숟가락을 혼용했을 가능성도 높다.

술잎 길이: 11.0cm
술잎 너비: 5.7cm
전체 길이: 28.0cm

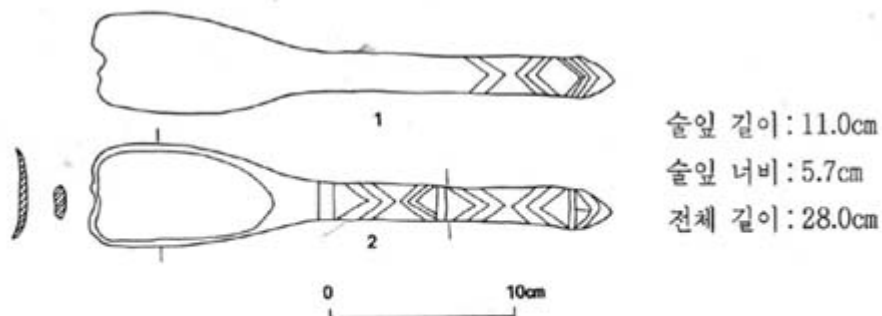


그림 1. 함북 나진 초도 출토 골제 숟가락
(북한문화유적발굴개보: 452)

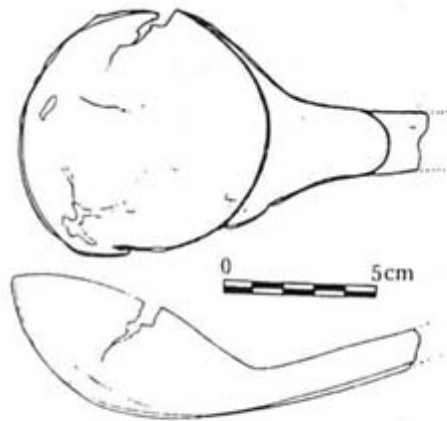
그림1. 함북 나진 초도 출토 골제 숟가락
(북한문화유적발굴개보:452)

19) 이성우, 앞의 책, 274쪽.

그리고 황해도 황주 흑교에서 출토된 청동제 술가락은 1~2세기의 것으로 추정되는데, 술잎은 타원형이지만 술잎의 길이(약 9.0cm)에 비하여 폭이 넓고(약 8.0cm) 깊이가 무척 깊을 뿐만 아니라 술자루가 술잎과 만나는 각도가 현대의 술가락에 비하여 작아서 국자를 연상케 하고 있다.

술잎 길이: 9.0cm

술잎 너비: 8.0cm



술잎 길이: 9.0cm

술잎 너비: 8.0cm

그림 2. 황주 흑교 출토 청동제 술가락
(이난영, 한국고대금속공예연구: 99)

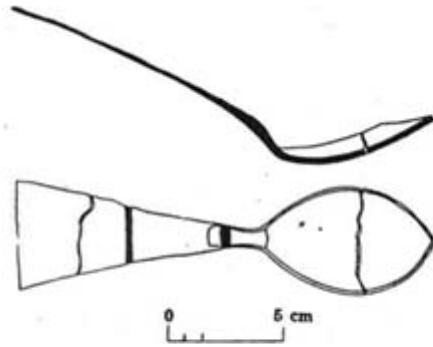
그림 2. 황주 흑교 출토 청동제 술가락
(이난영, 한국고대금속공예연구: 99)

이어서 5세기 말에서 6세기 초로 추정되고 있는 경북 경주 금관총 출토 청동제 술가락 2점은 술잎 길이(약 3cm)에 비하여 폭이(약 4cm) 더 넓은 형태이나 자루는 직선에 가깝게 술잎에 연결되어 있다. 반면 경북 칠곡 구암동 출토의 2점 술가락은 4~5세기 것으로서 술잎이 식물의 떡잎처럼 날끝이 뾰족한 타원형으로 되었으며, 자루는 술총 쪽으로 갈수록 상당히 넓어져서 전체적으로 길다란 이등변 삼각형이다.

이와 대체로 비슷한 것은 충남 공주 무녕왕릉에서 출토된 술가락 3점이다. 술잎이 구암동 술가락처럼 뾰족한 타원형으로 되었으며, 술잎에 참외의 외피를 연상케 하듯이 골이 져있고, 이는 자루에까지 연결되어 있다. 마찬가지로 자루는 술총 쪽으로 갈수록 넓어져서 길다란 이등변 삼각형을 취하고 있다. 구암동, 무녕왕릉에서 출토된 이런 형태의 술가락은 중국 남조(南朝)의 술가락 형식과 같은 것이다.²⁰⁾ 지배계층에서 주로 술가락을 사용하고 그 형태도 외래 문물의 상태를 벗어나지 못한 시기라고 판단된다.

20) 이난영, 앞의 책, 142쪽.

술잎 길이: 7.7cm
 술잎 너비: 4.4cm
 전체 길이: 20.4cm



술잎 길이: 7.7cm
 술잎 너비: 4.4cm
 전체 길이: 20.4cm

그림 3. 무녕왕릉 출토 청동제 손가락²¹⁾

그림3. 무녕왕릉 출토 청동제 손가락¹⁾

한편 충남 부여 왕궁지(추정)에서 출토된 청동제 손가락은 6~7세기(추정) 것으로서 술잎이 횡타원형이며 술총에는 말아서 접은 연봉(蓮峰)장식이 있다.²¹⁾ 술잎이 횡타원형인 것은 경북 경주 안압지에서 출토된 손가락 2점 가운데 1점 존재한다.

2) 제2기 : 원형 술잎의 손가락

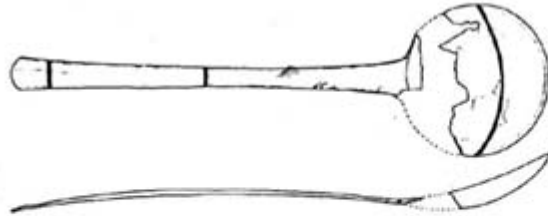
통일신라시대로 오면 술잎이 원형인 손가락이 많이 보인다. 황해도 평산에서 출토된 청동제 손가락 3점 가운데 1점은 술잎이 원형으로 되어 있다. 그리고 나머지 2점은 타원형을 이루는데 3점 공히 술자루는 전기 구암동이나 무녕왕릉에서 출토된 손가락에 비하여 크게 가늘어진 모습이다. 이와 같은 형식은 일본의 정창원(正倉院)에 소장되어 있는 패제(貝製) 손가락에도 그대로 나타나고 있거니와 이는 평산 출토 손가락과 동일 계통임을 말해준다.

또한 충남 부여 부소산에서 출토된 청동제 손가락 2점 가운데 1점은 역시 술잎이 원형이다. 그리고 경북 경주 안압지 출토 청동 손가락 2점 가운데도 원형에 가까운 것이 있다.

그러나 통일신라시대에도 타원형의 손가락은 지속되는데, 전기의 타원형에 비해서 차츰 술잎의 끝이 덜 뾰족하고 약간 둥그스름하게 변하고 있다.

21) 국립부여박물관, 《국립부여박물관도록》, 1994. 부여박물관 김성명 선생 제보.

술잎 길이: 6.5cm
 술잎 너비: 7.0cm
 전체 길이: 18~19cm



술잎 길이: 6.5cm
 술잎 너비: 7.0cm
 전체 길이: 18~19cm

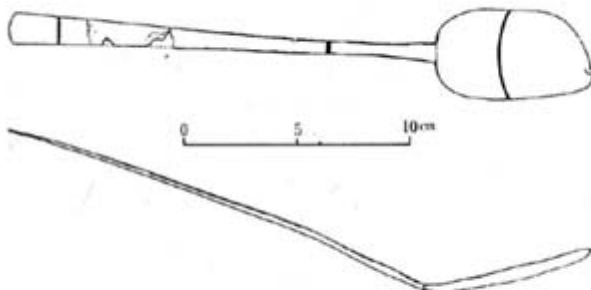
그림 4. 부여 부소산 출토 청동제 숟가락
 (이난영, 앞의 책:113)

그림4. 부여 부소산 출토 청동제 숟가락
 (이난영, 앞의 책:113)

3) 제3기 : 사각원형 술잎, 꺾인 술목의 숟가락

통일신라시대 말기에 이르면 술잎이 둥그스름하면서도 사각형에 가까운 숟가락이 보인다. 충북 음성 대소면 미곡리에서 출토된 숟가락이 대표적인 예이다. 이러한 숟가락은 고려시대 인종의 묘인 장릉 출토 숟가락과 평남 강서 증산면 화선리 출토 숟가락으로 이어지고 있다. 물론 강서의 숟가락은 술날쪽으로 갈수록 술잎이 좁아지고 있다. 이것도 통일신라부터 고려시대까지 많이 등장하는 형식이다.

술잎 길이: 6.8cm
 술잎 너비: 4.0cm
 전체 길이: 26.2cm



술잎 길이: 6.8cm
 술잎 너비: 4.0cm
 전체 길이: 26.2cm

그림 5. 충북 음성 대소면 미곡리 출토 청동제 숟가락
 (이난영, 앞의 책:117)

그림5. 충북 음성 대소면 미곡리 출토 청동제 숟가락
 (이난영, 앞의 책:117)

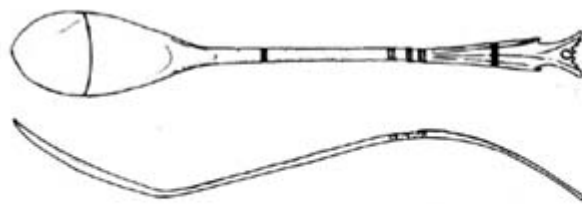
4) 제4기 : 뾰족 타원형 술잎, 연미형 술총, S자형 측면의 술가락

술자루가 술목에서부터 술총까지 완만한 포물선을 그리듯이 휘어지고, 술잎과 술자루가 술목에서 일직선보다 더 오긋하게 접합됨으로써 자연히 술가락 전체의 측면이 S자 형태를 취하는 술가락은 고려시대에 일반적으로 많이 나타나며, 구부러진 정도도 전시대를 통틀어 가장 심하다. 자루가 길어지고 휘어진다는 것은 그릇이 커지고 깊어진다는 사실에서 비롯된 것으로 해석된다.

이렇게 측면이 S자형인 술가락의 시초는 경주 안압지에서 출토된 1점의 술가락이며, 그 하한선은 조선 초기까지 계속되고 있다. 물론 고려 말기로 가면서 점차 구부러짐이 완만한 S자 형태를 취하게 되며, 조선시대로 넘어오면서 이 보다 더 완만한 곡선을 그리게 된다.

또한 이 시기 술가락 술총은 연미형(燕尾形)(제비꼬리형태)을 취하고 있다.

술잎 길이: 7~8cm
술잎 너비: 4.5cm
전체 길이: 24.0내외cm



술잎 길이: 7~8cm
술잎 너비: 4.5cm
전체 길이: 24.0내외cm

그림 6. 충북 중원 금가면 사암리 출토 청동제 술가락
(이난영, 앞의 책:129)

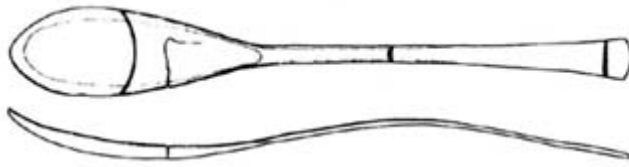
그림 6. 충북 중원 금가면 사암리 출토 청동제 술가락
(이난영, 앞의 책:129)

5) 제5기 : 뾰족 타원형 술잎, 넓은 술총, 완만한 S자형 측면의 술가락

술총의 연미형 장식이 퇴화하면서, 연미형 장식이 작아지고 간결해지며 차츰 술총의 장식이 Y자 형태로 단순해지다가 연미형 장식이 없어지면서 술총이 이등변 삼각형의 넓직한 판처럼 남게 된다. 이 단계의 술가락 측면선은 완만한 S자 형태를 취하고 있다. 이런 변화과정을 담고 있는 과도기 형태의 술가락은 술총이 판처럼 넓적하되 마지막 절단선이 호를 그리듯이 둥글게 되어 있다.

이것이 차츰 변화하여 술총의 절단선이 직선으로 변하고, 술총의 모양이 이등변 삼각봉, 반원봉, 사각봉 등으로도 나타나고 있다. 이는 연미형 술총이 퇴화되면서 다양하게 나타나는 현상으로 파악된다. 이러한 형태의 술가락은 고려 중기부터 조선 전기에 걸쳐서 지속되고 있다.

술잎 길이: 9.5cm
 술잎 너비: 3.5cm
 전체 길이: 25.0cm

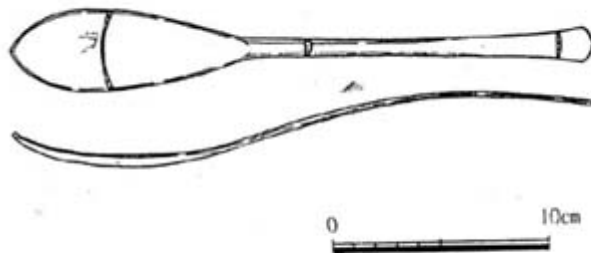


술잎 길이: 9.5cm
 술잎 너비: 3.5cm
 전체 길이: 25.0cm

그림 7-1. 충북 진천 초평면 영구리 출토 청동제 숟가락
 (이난영, 앞의 책:139)

그림7-1. 충북 진천 초평면 영구리 출토 청동제 숟가락
 (이난영, 앞의 책:139)

술잎 길이: 11.3cm
 술잎 너비: 3.7cm
 전체 길이: 26.6cm



술잎 길이: 11.3cm
 술잎 너비: 3.7cm
 전체 길이: 26.6cm

그림 7-2. 경남 김해 덕산리 112호 토광묘 출토 청동제 숟가락
 (심봉근, 김해 덕산리 민묘군:296)

그림7-2. 경남 김해 덕산리 112호 토광묘 출토 청동제 숟가락
 (심봉근, 김해 덕산리 민묘군:296)

6) 제6기 : 타원형 술잎, 직선 술자루의 숟가락

그 다음 단계에서는 술잎이 전기에 비해서 세로 방향 끝이 다소 둥그스름해지면서 타

원형을 이루며, 술자루가 차츰 직선화되는 경향을 보인다. 이때 술목의 각도도 물론 커지지만, 술목의 형태는 앞선 시기와 같이 술잎에서 자루로 완만하게 연결되고 있다. 이런 현상은 조선 초기부터 조선 후기에 이르는 과정에서 나타난다(사진1의 ①, ② 참조). 이런 형태를 띠는 숟가락 가운데 늦쇠로 만든 것이 조선 후기에 대거 등장하여 20세기 까지 계승되었는데, 이는 그 이전 단계까지 청동제 숟가락이 주를 이룬 것과 다른 점이라고 하겠다. 그러나 궁중이나 반가에서는 음식물의 독성을 탐지하기 위해서 은으로 만든 것을 썼다.

근래까지도 종가에서 오래 사용해왔던 제사용 숟가락이 최근세의 것에 비해 타원형 술잎으로 만들어진 것은 앞선 시대의 숟가락 형태를 그대로 유지하고 있음이다.

- | | |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| ① 조선 후기 숟가락
술잎 길이: 6.8cm
술잎 너비: 3.3cm
전체 길이: 22.6cm | ② 조선 후기 숟가락
술잎 길이: 8.3cm
술잎 너비: 3.9cm
전체 길이: 26.3cm |
| ④ 한말-최근세 숟가락
술잎 길이: 6.6cm
술잎 너비: 4.4cm
전체 길이: 24.5cm | ⑤ 한말-최근세 숟가락
술잎 길이: 6.4cm
술잎 너비: 4.8cm
전체 길이: 23.1cm |
- ③ 조선 후기 젓가락(길이 21.5cm, 최대 직경 0.4cm)

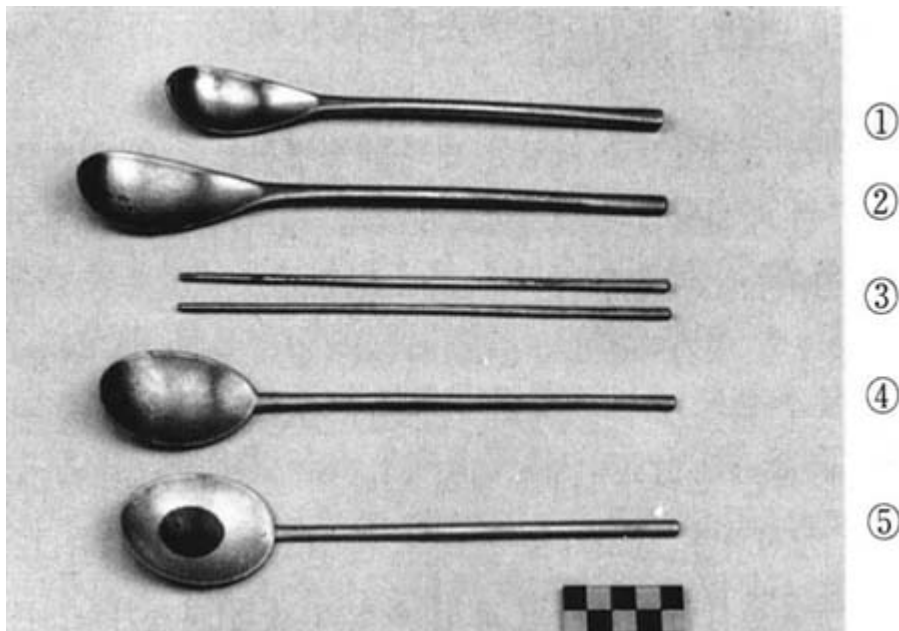


사진 1. 대전보건전문대학 박물관 소장 늦쇠 수저

7) 제7기 : 긴 원형 술잎, 직선 술자루의 숟가락

술잎의 형태가 세로 방향으로 다소 길다란 원형을 이루고, 술자루가 직선인 숟가락은 조선 후기부터 현재까지 주류를 형성하고 있다. 이런 형태의 숟가락은 이전 시기까지의 다른 숟가락에 비하여 술잎의 길이는 짧아지는 대신 폭이 넓어지고 술잎의 바닥면이 편평해지는 특성을 보인다(사진1의 ④, ⑤참조). 그리고 이 단계에 이르러 술잎과 술자루가 확연히 구별되어 술목이 잘록해지기 시작하는데, 이러한 숟가락 가운데는 제작 기법 상에서 술잎과 술자루를 별도로 만들어서 붙인 것이 있는 만큼 이 시기부터 두 부분이 각기 뚜렷한 독립성을 지닌 것으로 판단된다.

또한 조선 후기, 한말에 이르는 기간에는 술잎에 복(福), 3태극 무늬, 원 등을 다른 재질로 새겨 넣거나 술총의 전면에 복(福), 수(壽), 희(囍) 등의 길상어문(吉祥語文)을 시문하여 다양하게 장식하는 경향을 보인다.

3. 젓가락의 형태 변천

젓가락의 경우에는 숟가락만큼 다양한 변화를 수반하지 않은 것으로 파악된다. 젓가락의 길이는 고려시대부터 무녕왕릉의 젓가락보다 조금 길어져서 조선 후기까지 지속되다가 최근세에는 다시 짧아지는 경향을 보인다.

무녕왕릉에서 출토된 젓가락은 2벌인데, 하나는(길이 21.2cm) 원봉 형태인데 가운데 부분이 조금 더 굵으며, 다른 하나는(길이 19.5cm) 상단은 8각봉이고 하단은 원봉 형태이나 상단1/3 지점쯤에 작은 고리가 1개씩 달려 있다.²²⁾ 그런데 원봉 형태는 후대까지 오랜 세월 동안 지속되는 것이지만, 고리가 달린 것은 보편적인 형태가 아니다. 고리가 달린 형태의 젓가락은 궁중유물전시관에 소장된 조선 왕실의 화저(火箸)(부젓가락)와²³⁾ 같은 형태가 아닐까 생각해 본다. 무녕왕릉에서 출토된 젓가락이 조선 왕실의 화저로 그 전통을 계승하고 있다는 추측을 해볼 뿐, 길이가 짧아서 그것을 화저라고 할 수는 없다.

이 연구에서 사용된 조사 자료에서 통일신라시대의 젓가락은 발견되지 않았고, 고려시대의 젓가락은 상단이 정4각봉, 정6각봉, 정8각봉이며 하단은 원봉이 주를 이루는 것 같다. 그러나 인천시 효성동에서 출토된 젓가락은 전체가 정6각봉이며, 경남 남해 삼동면 송전리 출토 젓가락은 전체가 정8각봉이다. 경기 화성 장안면 석포리에서 출토된 젓가락은 전체가 정8각봉이나 중간 부분이 잘록하게 되어 있다. 또한 고려 인종 장릉 출토의 젓가락은 전체가 원봉 형태이다.²⁴⁾

이러한 형태의 젓가락이 조선 초기(15~16세기)에는 상단 정4각봉, 하단 원봉 형태로 그 주류를 형성하게 된다.²⁵⁾ 이 시기에는 상단 직4각봉에 하단 원봉 형태의 젓가락이 나타나서 그 전통이 조선 후기로 이어지는 것으로 이해된다. 특히 경남 합천 저포리에서 출토된 조선 초기 추정 청동제 숟가락에는 나무 젓가락으로 추정되는 흔적이 남아 있어서²⁶⁾ 나무 젓가락의 존재에 대해서 새롭게 인식해야 할 것 같다. 나무 젓가락의 전통은 충남 아산 송악면 외암리 이준중씨택에 전해오는 나무 젓가락으로²⁷⁾ 보아 최근세

22) 국립공주박물관 이한상 선생 제보.

23) 광주민속박물관, 《한국의 유기》(특별전도록). 1996, 54쪽.

24) 이난영, 앞의 책, 1992, 118-136쪽 참조.

25) 심봉근·박광춘, 앞의 책, 292-299쪽 참조.

26) 정영화 외 2인, 앞의 책, 237-238쪽.

까지 계승되었을 법하다.

IV. 숟가락과 젓가락의 관계 양상

1. 숟가락과 젓가락의 출토량 비교

숟가락과 젓가락은 출토량에 있어서 상당한 차이를 보인다. 물론 출토품의 대부분이 무덤 속에서 나왔기 때문에, 당시의 장례 관습과 관련성을 해명하지 않고는 정확한 이해에 도달하기 어려운 것이 사실이다. 그러나 장례의 관습도 사후 세계의 삶, 즉 내세를 위한 것과 연관되어 있고, 내세는 현생과 상당 부분에서 같다고 인식해 왔기 때문에 현생에 사용하던 물품을 부장하게 된 것이다. 사용 흔적이 있는 수저를 넣었다는 점도 그 근거가 된다. 그렇다면 무덤에서 출토된 수저의 수량을 상호 비교하여 그 양상을 해석하는 것은 현생에서 이루어진 식음 관습을 이해하는 방법이 될 수 있다.

이난영의 연구성과와 이 연구에 이용된 몇 권의 유적발굴조사 보고서를 조사 집계하여 숟가락과 젓가락의 출토 수량을 비교하면 다음 <표1>과 같다.

<표1> 숟가락, 젓가락 출토량 비교

시 대	출처개소	숟가락(개)	젓가락(벌)	비고
선사-통일신라	14	25	2	
고려시대	20	약 38	9	
조선초기-중기	103	101	24	

이러한 결과는 비록 유적발굴조사보고서를 모두 조사하지 못한 한계로 말미암아 소루하고 오차가 있을 것이지만, 대체적인 경향성을 읽을 수 있으리라 생각한다. 통일신라시대까지만 하더라도 젓가락은 숟가락에 비하여 그 비중이 상대적으로 미약했음을 말해주고 있다.

고려시대에 이르면 젓가락의 비중이 이전 시대에 비하여 크게 강화되어 있음을 발견할 수 있고, 특히 출처 20개소 가운데 충북 증원 금가면 사암리에서 한꺼번에 10여 점에 출토되었다고 하여 이를 포함한 집계임을 감안한다면 오히려 젓가락의 비중은 더 높았을지도 모른다. 숟가락 또는 젓가락이 발견된 총 20개소 가운데서 숟가락과 젓가락이 세트로 출토된 곳은 고려 인종 장릉, 경기 파주 주내면 연풍리, 평남 강서, 중산면 화선리, 경기 화성 장안면 석포리, 인천시 효성동, 경남 남해 삼동면 송전리의 6개소에 이른다.

그리고 조선시대에는 경남 김해 대동면 덕산리 일대에서 숟가락이나 젓가락이 출토된 조선시대(15~16세기) 석실묘와, 토광묘 도합 49기 분묘 가운데 청동제의 숟가락과 젓가락이 세트를 이루면서 출토된 분묘가 18기에 달했다. 그러나 이보다 약간 후대(16세기 후반)로 추정되고 있는 경기 파주 탄현면 성동리 일대에서 청동제 숟가락이나 젓가락이 출토된 조선시대 토광묘 44기 가운데서 수저가 세트를 이루면서 출토된 분묘는 단

27) 문화재연구소 예능민속연구실, 앞의 책, 145쪽.

1개소(Ⅱ지구 1지구 1호묘)뿐이다. 이러한 현상이 지역적 차이인지에 대해서는 해결해야 될 과제로 남겨두지만, 조선시대로 와서도 젓가락이 역시 숟가락에 비해 그 비중이 미약함을 분묘에 부장된 양상을 통해서도 확인할 수 있다. 다만 통일신라시대까지에 비해서는 그 부장 비율이 크게 신장되었는데, 이 역시 실생활에서 젓가락의 비중이 확대된 현상을 반영하고 있는 것으로 해석할 수 있다.

2. 젓가락의 늦은 시기 일반화

젓가락은 숟가락에 비해서 오랜 시기 동안 일반화되지 못한 것으로 이해된다. 숟가락만 출토된 사례는 매우 많은데, 젓가락만 출토된 예는 전시대를 통틀어서 드문 편이기 때문이다. 그래도 15~16세기의 것으로 편년되는 경남 김해 대동면 덕산리 제6호 석실묘, 제51호 토광묘의 2개소에서는 젓가락만 출토되는 만큼 조선시대에는 젓가락 자체의 독자성이 상당히 신장되었다 하겠다.

분묘에서 출토되는 숟가락과 젓가락은 필시 당시의 상장례 절차와 관련이 있을 것이지만, 상장례에서 젓가락보다 숟가락이 우선시되고 중시되어야 할 특별한 절차와 배경은 없는 것으로 이해된다. 다만, 유교식 장례에서 반함(飯含)이라 하여 시신의 입에 버드나무 숟가락으로 불린 쌀을 넣는 절차가 있지만, 이때 사용한 숟가락은 관(또는 무덤) 속에 넣지 않았을 뿐만 아니라 금속성 숟가락도 아니다. 그렇다면 일상 생활에서 숟가락보다 젓가락은 활용도나 사용 빈도가 낮았거나, 관습적으로 계층에 따라서 사용하는 계층과 그렇지 못한 계층으로 나누어져 있었을 개연성도 지닌다.

따라서 분묘에서 출토된 수저가 숟가락 중심으로 나타나는 것은 일상적 식생활이 숟가락 중심이었음을 설명하는 사실이다. 이로 보아 젓가락은 숟가락에 비해서 식음 용구로서는 위계상 낮은 지위를 가지고 있었던 것으로 해석되지만, 계층상으로 보아서는 젓가락이 보다 높은 신분의 사람에 의해서 이용된 식음 용구로 이해된다. 이처럼 숟가락 중심이던 식음 용구가 고려와 조선을 거치면서 점진적으로 젓가락도 일반인에게까지 보편적인 식음 용구가 된 것으로 파악된다.

V. 수저의 사용 양상과 인식적 특성

1. 수저 사용의 방식

밥을 먹을 때는 체하지 말라고 물, 국물, 찌개 등의 물기 많은 음식을 먼저 먹은 다음에 밥이나 마른 반찬을 먹는다. 그렇다면 식음시에 젓가락보다 숟가락을 먼저 잡아서 사용하게 되고 젓가락은 자연스럽게 그 다음에 잡아서 이용한다.

또 숟가락과 젓가락을 함께 쓰고 있으면서도 숟가락으로 먹을 음식과 젓가락으로 먹을 음식을 구분하고 있다. 밥과 국, 탕, 찌개는 숟가락으로 먹고, 마른 반찬이나 무침 같은 반찬류는 젓가락으로 먹는다. 물론 국이나 탕, 찌개에 있는 건더기는 젓가락으로 먹기도 한다. 곧 덩이음식이나 영겨있는 음식은 젓가락으로 먹고 물기 많은 음식이나 밥처럼 흐르기 쉬운 음식은 숟가락으로 먹는다.

숟가락을 질 때는 자루를 식지와 장지 사이에 끼우되 엄지로 눌러서 잡는다. 숟가락을 이용하는 절차를 보면, 숟가락을 들으로써 식음이 시작되고, 밥그릇이나 국그릇에 걸

쳐 들으로써 식음중이 되며, 밥상 위에 내림으로써 식음이 끝난다. 곧 손가락은 식음의 시작, 진행, 종료를 표시해 주는 식생활 용구이기도 하다. 그런 만큼 식음 도중에는 손가락을 밥상 위에 내리는 법이 없다. 그래서 손님으로 초대 받아서 밥을 먹다가 실수로 손가락을 밥상 위에 내려서 주인이 왜 그만 먹느냐고 묻는 바람에 하는 수 없이 식음을 마쳐야 하는 경험을 하게 된다. 이처럼 우리의 식음 관습에 의하면 손가락은 식음중에 밥그릇이나 국그릇 또는 사람의 손에 들려 있어서 항상 사용중임을 나타낸다.

젓가락질은 어려운 것이거니와 식지와 장지 사이에 1개, 무명지 위에 1개를 올려서 한별을 모두 엄지로 눌러서 벌렸다 오므렸다 하면서 음식을 집는다. 수식(手食) 단계의 엄지와 식지(食指)가 담당하던 기능을 젓가락이 그대로 유지하고 있음이다. 그러나 젓가락만으로는 우리의 음식을 모두 먹을 수 없다. 그러므로 젓가락은 음식을 집어 먹을 때는 손에 들려 있지만, 사용하지 않을 때는 밥상 위에 내려 놓는 법인데, 이는 손가락보다 사용정도가 미약하고 주된 식음 용구가 아님을 뜻한다. 더구나 어린이나 서민층 부녀자들은 젓가락을 사용하지 않고 밥을 먹는 예가 허다했으며, 밥을 얻어먹는 각설이들도 젓가락 없이 손가락만 가지고 다녔다. 또 여자 아이가 일찍부터 젓가락질을 배워서 잘 하면 영악하다고 한 풍습도 존재했다.

그렇다면 젓가락은 좀더 우아하고 격식에 맞게 먹을 때 필요한 식음 용구라는 인식이 깔려 있었음을 발견하게 된다. 따라서 우리의 주된 식음 용구는 손가락이었음이 확실하다.

2. 오른손을 이용한 수저질의 의미

한국인은 오른손을 많이 사용하는 오른손잡이 민족이다. 그러나 서양인들, 일본인들에게는 양손잡이, 왼손잡이가 우리 민족에 비하여 더 많다. 우리는 밥을 먹을 때도 오른손을 이용하여 먹고 있다. 어린이에게는 반드시 오른손을 이용하여 음식을 먹도록 하며 이를 어길 경우 무척이나 호되게 꾸짖는다. 어른이라도 왼손으로 밥을 먹으면, 어릴 때 부모 말을 듣지 않고 제멋대로 버릇없이 자란 사람이라고 여기고 또 그렇게 놀리는 예는 많다. 그만큼 우리에게서 오른손을 쓰는 식음법이 정형적이며, 전통적인 것이었다. 그와 같은 것은 과연 언제부터 비롯되었을까?

유적지에서 출토된 손가락을 통해서도 확인되는 것이라고 본다. 그런데 관찰하고, 도면을 그리고, 해설을 하는 과정에서 누락되거나 지나친 경우가 상당수에 이른다고 생각된다. 그럼에도 실측도면을 통해서 마모된 상태가 확인되는 사례를 중심으로 조사 집계하면 <표2>와 같다.

<표2> 오른손, 왼손 잡이용 숟가락 수 비교

시대	오른손잡이용 숟가락	왼손잡이용 숟가락
선사-삼국	0	0
통일신라시대	1	0
고려시대	1	0
조선초기-중기	15	1
계	17	1

이러한 집계에서 확인된 결과는 오른손과 왼손 수저질의 비율이 17:1인데, 이 가운데 왼손잡이용 숟가락으로 분류한 1점은²⁸⁾ 부식된 것인지 정확한 상태는 유물의 관찰이 필요한 상태이다. 적어도 오른손 숟가락질은 통일신라시대에는 명확하게 성립되어 있었음을 확인할 수 있으며, 그 전통은 조선시대를 거쳐 현대에도 마찬가지로 계승되고 있다. 이처럼 우리 민족이 오른손을 이용하는 숟가락질 방법을 이상적으로 생각했다는 것은 필시 오른손 사용의 문화적 규칙화와 정교화를 실현했음을 의미한다.²⁹⁾ 오른손을 이용한 수저질이 규칙화된 것은 이미 숟가락의 사용이 오래된 것이고, 더욱이 음식을 먹는데 숟가락을 이용하는 것은 보편화된 상황임을 말함과 동시에 그 사용법이 체계화되었음을 일러준다.

출토품이나 박물관 소장품으로써는 오른손으로 행했다고 할 단서를 찾을 수 없는 젓가락질은 숟가락질보다 어려운 것이어서 오른손이 아니고서는 거의 불가능했다고 추측된다. 이는 오늘날의 젓가락질이 거의 오른손에 의해서 이루어지고 있는 관습을 통해서도 짐작된다.

3. 수저의 상호 위계와 변별적 특성

숟가락과 젓가락 가운데 단연코 사용법이 어려운 쪽은 젓가락이다. 사용법이 어려움에도 불구하고 고대부터 젓가락이 형태, 구조, 크기에 있어서 오늘날까지 큰 변화없이 지속되고 있다는 사실은 우리의 주목을 끌기에 충분하다. 이러한 현상은 젓가락의 경우, 그 필요성은 인정되지만 숟가락에 비해서 식음에 그다지 중요하지 않고 꼭 필수적인 것이 아니었을 가능성을 내포하고 있다. 환언해서 젓가락은 식음에 주된 용구가 아니라 보조적인 용구이며, 사용 빈도가 낮아서 사용하기 편하게 변화될 계기를 마련하지 못한 것으로 이해된다. 그대신 어려운 젓가락질에 익숙해지도록 하는 문화적 학습만 계속되었다.

이러한 점을 토대로 살펴보면 숟가락과 젓가락 상호간에는 엄연히 위계가 존재하며, 우리에게 느껴지는 상대적인 인식적 특성도 다르게 정립되었음을 알 수 있다. 이를 정리하면 <표3>과 같다. 숟가락이 더 민중적이며, 중심적이며, 주도적인 식음 용구였음을

28) 충북 진천 초평면 영구리 출토 숟가락(이난영, 앞의 책, 138-139 참조).

29) 그러나 일본을 포함하여 많은 나라에서는 젓가락질을 오른손으로 하는 것이 이상적이라고는 여기나 우리처럼 강한 규제를 하지는 않는다. 때문에 왼손으로 젓가락질을 하는 사람이 상당히 많고 또 그것이 터부시되지도 않는다. 이처럼 왼손으로 먹느냐 오른 손으로 먹느냐 하는 것을 규정하고 있지 않다는 것은 식생활에 있어서 왼손과 오른손 사용에 대한 문화적 정교화를 이루지 못했음을 뜻한다.

나타낸다.

<표3> 사용 양상을 통한 수저의 상호 변별성

구분	숟가락	젓가락
사용자	남녀노소 공용	남성, 성인 중심
식음중 용도	다용도	용도제한
사용중 위치	손, 그릇	손, 밥상 위
사용 빈도	다빈도	저빈도
사용 난이도	편함	어려움
운반량	대량	소량
식음 속도	고속	저속 정밀
문화층위	기층적	상층적
식음 형식	실질적	형식적
사용 상황	일상적	의례적
계층성	민중적	양반적
시대성	선행형	후행형
주도성	중심적	보조적

VI. 숟가락 중심 식음관습(食飲慣習)의 의미

숟가락과 젓가락 가운데서 주도적인 용구는 숟가락이었다. 사람이 죽었음을 달리 이르는 말 가운데 “숟가락 놓았다”는 표현은 존재하지만, “젓가락 놓았다”는 언술은 존재하지 않는다. 또 “한 술 밥에 배부르랴?”는 속담은 있어도 “한 젓갈(밥)에 배부르랴?”와 같은 옛말은 없다. 밥을 권할 때도 “한 술 들게나”처럼 말했다. 이러한 언표들은 모두 숟가락을 중심으로 조직화되어 있는데, 이는 바로 우리 민족의 식생활이 숟가락 중심으로 이루어졌음을 앞서 말한 내용에 보충할 수 있는 자료이다.

중국이나 일본은 현재 젓가락 중심의 식음법을 채택하고 있다. 중국에서는 원나라 때까지 숟가락과 젓가락을 함께 사용했으나 명나라 때 와서는 숟가락이 식생활에서 분리되었다. 일본에서도 건국신화에 젓가락이 등장하고 있으나 8세기에 기록된 신화라는 점을 감안할 때 사실성에는 의심의 여지가 많다. 실제 가장 오래된 것으로는 5~8세기경의 가요를 모은 『만엽집(萬葉集)』에 나오는 젓가락과 나량(奈良)시대의 수저 유물을 들 수 있다. 그 후 숟가락과 젓가락을 같이 사용했으나 12~14세기의 겸창(鎌倉)시대에는 숟가락이 식생활에서 탈락되었다.³⁰⁾ 그래서 숟가락과 젓가락을 함께 쓰는 문화에서 젓가락 중심의 문화로 바뀌게 되었다.

이미 서술한 바와 같이 우리의 식생활문화는 숟가락이 주(主)가 되고 젓가락이 종(從)이 되는 식음법을 채택하고 있다. 이런 배경 때문에 젓가락질은 5~6세가 되어서야 배우기 시작한다. 그만큼 우리에게 젓가락이 숟가락보다 덜 친숙함을 암시한다. 그래서 젓가락질을 배우는 것은 사회화의 중요한 단면이 되기도 한다.

30) 이성우, 앞의 책, 286-287쪽.

오늘날 전세계의 인구상으로 볼 때 현재 수식(手食)문화인은 40%에 이르고 저식(箸食)문화인은 30%이며 그 나머지가 나이프, 포크, 스푼을 이용하여 식사를 하는데 한민족만이 유일하게 숟가락 중심의 시저식(匙箸食)문화인이다.³¹⁾ 중국과 일본이 오래 전에 숟가락을 떨리한 것과 달리 오직 우리가 이렇게 숟가락을 쓰고 있음은 한국 음식 문화의 특성 때문이다. 우리 민족이 이렇게 숟가락을 고대부터 현대에 이르기까지 줄곧 사용해 온데는 필시 그에 합당한 음식의 특성과 식음 관습, 사회 문화적 배경이 있을 것인데 이를 추출하면 다음과 같다.

첫째, 습성음식(濕性飲食) 선호의 전통이다. 언제부터인지 정확히 알 수 없어도, 우리는 물기 많은 국, 탕, 찌개 같은 습성(濕性)음식을 즐겨 먹게 되었다. 지금도 전형적인 한국 음식에는 국, 탕, 찌개, 물김치 같은 것을 뺄 수 없다. 이런 음식을 먹을 때 많은 양을 효율적으로 떠 먹을 수 있는 용구는 젓가락이 아니라 숟가락이다. 그래서 어리석고 용렬하여 어처구니 없는 일을 하는 사람을 가리켜서 “젓가락으로 김치국 집어먹을 놈”이라고 했던 것이다.

둘째, 주식으로 메진 음식을 먹는 전통이다. 우리 민족은 예전에 보리, 밀, 조, 피 등으로 지은 찰기 없는 음식을 주로 먹었고 중세 이후부터 그보다 더 찰진 찹쌀을 먹을 수 있게 되었다. 삼국시대까지만 하더라도 밥을 지어먹지 않고 시루에 넣고 찌서 먹었으니³²⁾ 찰기는 더욱 부족했다고 판단된다. 그래서 원초적으로 찰기없는 잡곡밥을 효과적으로 먹기 위해서 숟가락이 널리 이용되었을 것이다.

셋째, 대식적(大食的) 전통이다. 우리는 음식물의 질보다 양을 더 중시한다. 잔치는 옹당 푸짐한 양으로 손님을 접대할 때 성공적이었다고 평가된다. 손님의 그릇에 음식을 수북하게 담지 않으면 손님은 모욕이라도 받은 것으로 인식한다. 그리고 밥을 많이 먹는 사람에 대해서는 “식성이 좋다”, 그래서 “성격이 원만하다”, “건강하다” 등의 평가가 따라 다녔다. 조선 후기 이규경의 《오주연문장전산고》에는 당시 조선인들이 하루 2끼를 먹는데 한끼에 대남(大男)은 7홉, 어린이는 2홉을 먹는다고 하여 대식적 관습이 있었음을 알게 한다. 들판에 나간 농부가 많이 먹고 배를 불룩하게 해서 나무 그늘에 잠자고 있는 모습, 어린이에게 많은 양의 밥을 먹이는 장면 등이 초기 선교사의 눈에 띄거나 이상하게 여겨진 듯이 그들의 견문록에 기록되어 있다. 이처럼 질을 통한 영양분의 공급보다 양을 통한 포만감을 안겨주기 위해서는 분명 젓가락보다는 숟가락이 더 적합한 도구였다고 생각했을 것이다.

네째, 고속형(高速型) 식음 전통을 들 수 있다. 한국인들은 식음하는 시간이 매우 짧고, 식음 시간에는 밥을 먹는 것에 중점을 두고 다른 행위에 대해서는 억제했다. 그야말로 식음 시간은 밥먹는 단일의 목적만 실현하면 족했으며, 다른 일은 개입되지 않았다. 그리하여 식음 시간에는 이야기를 하는 것도 바람직하지 않다고 했으며, 빨리 먹고 일어서는 것을 미덕으로 여겼다. 빨리 먹는다는 단연코 젓가락보다는 숟가락이 더욱 효과적인 용구이다. 그리고 우리의 음식 가운데 비빔밥은 간편하게 빨리 먹는 음식이거니와, 역시 숟가락이 있음으로써 비벼 먹을 수 있는 음식이었다.

다섯째, 온식(溫食) 선호의 전통을 들 수 있다. 밥과 국, 찌개는 반드시 따뜻하게 먹어야 제맛이라고 여겼다. 그래서 식은밥은 꺼리는 밥이 되고, 여름에라도 손님에게 식은밥

31) 이성우, 앞의 책, 272쪽 참조.

32) 윤서석, 《한국식품사연구》, 신광출판사, 1974(1985증보), 137쪽.

강인희, 《한국식생활사》, 삼영사, 1978(1990증보), 81쪽.

을 올리면 매우 송구스러운 일로 여겨 양해를 구하는 법이며, 소외되고 푸대접을 받는 상태를 “찬밥 신세”라고 표현하고 있다. 이렇게 따뜻한 밥을 선호하는 우리는 젓가락으로 소량의 밥을 집어먹는 것보다 큰 숟가락으로 푹푹 떠서 먹는 것이 보온에 훨씬 좋은 방법이었을 것이다. 그러나 먹기에 곤란할 정도로 너무 뜨거운 습성 음식의 경우에는 오히려 떠서 식혀 먹는데도 숟가락이 유리했다.³³⁾

이러한 배경 때문에 숟가락은 지속성을 가지고 오늘날까지 유지되어 온 것이라고 하겠다. 한편으로 우리가 이렇게 숟가락을 젓가락보다 많이 쓰게 됨으로써 식생활의 특성도 그에 맞게 습성 음식을 발달시키고, 대식적 전통이 오래 지속되고, 고속으로 밥을 먹고, 따뜻한 밥을 선호했을 가능성마저 있다.

VII. 맺는말

숟가락은 초기에는 주걱이나 국자와 비슷한 형태를 취하고 있는 것이 있어서 이 3자는 상호 친연성(親緣性)을 지닌 용구로 보인다. 숟가락의 전체적인 형상은 통시적으로 (1)다양한 형태의 숟가락 → (2)원형 술잎의 숟가락 → (3)4각원형 술잎, 꺾인 술목의 숟가락 → (4)뿔족 타원형 술잎, 연미형 술총, S자형 측면의 숟가락 → (5)뿔족 타원형 술잎, 넓은 술총, 완만한 S자형 측면의 숟가락 → (6)타원형 술잎, 직선 술자루의 숟가락 → (7)긴 원형 술잎, 직선 술자루의 숟가락으로 변천해 왔다. 그러면서 술잎은 좁고 길쭉하고 오목한 형태에서 둥글고 편평해지는 것으로 바뀌었고 술잎과 술자루의 연결부인 술목이 오긋하게 꺾인 것에서 점차 꺾인 정도가 완화되었다.

젓가락은 형태상으로 원봉이 고�형이자 기본형인 것으로 보이나, 상단 손잡이 부분이 정4각봉, 정6각봉, 정8각봉처럼 각이 진 것이 고려시대에 주를 이루고, 그 다음 단계에서는 상단이 정4각봉과 직4각봉이 주류를 형성하여 조선 후기로 이어지고 있다.

분묘에서 출토된 숟가락과 젓가락의 수량을 비교하면 고대로 올라갈수록 젓가락의 수량이 빈약하며 고려, 조선으로 넘어오면서 젓가락의 수량이 점진적으로 많아지지만, 숟가락과 쌍을 이룰 만큼 출토되지 않는다. 이것은 우리의 음식 문화가 숟가락을 주로 사용하고, 젓가락을 보조적으로 활용하는 것임을 웅변해 준다. 또한 숟가락에 비해서 젓가락은 더 후대에 일반화되고 있다. 비록 일반화되었다 하더라도 숟가락이 민중적이고 중심적, 실질적, 주도적인 식음용구(食飲用具)인 반면 젓가락은 상층적, 보조적, 형식적인 식음 용구로서 양자 상호간에 위계를 형성하고 있으며 변별적 특성을 띠고 있다. 이와 같은 현상은 출토된 숟가락과 젓가락의 수량에서만 나타나는 것이 아니라, 우리 민속의 갖가지 언술과 언어적 표현을 통해서도 확인된다.

이웃한 중국이나 일본에는 이미 오래 전에 숟가락이 젓가락에 밀려나 젓가락 중심의 식음관습(食飲慣習)을 형성하고 있는 것과 비교하면 우리의 숟가락 중심 식음 관습은 음식 문화적으로 중요성을 지닌다. 한국인이 이처럼 숟가락을 중심으로 하는 식음 관습을 형성하고 있는 것은 습성(濕性)음식의 선호, 오랜 기간에 걸친 메진 주식(主食)의 섭취, 대식적(大食的) 전통, 고속형(高速型) 식음 관습, 온식(溫食) 선호의 전통이 그 요인이라고 해석된다. 물기 많은 음식을 빨리 먹고, 많이 먹고, 따뜻하게 먹으려면 당연히 숟가락은 젓가락보다 중요하고 합당한 식음 용구가 된다. 게다가 잠곡밥이나 잠곡을 많

33) 이화여대 산업미술대학원(지도교수 이순혁), 앞의 글, 4쪽.

이 섞은 밥은 찰기가 없으므로 이를 먹을 때는 숟가락이 훨씬 효율적이다.

이 연구는 고대부터 현대까지에 이르는 충분한 자료의 수집을 통하여 보완되어야 하는 한계를 지닌다. 그리고 수저의 형태 변천을 식기(食器)와 반상(盤床)과 연관지워 해석하는 작업, 숟가락, 국자, 주걱의 친연성을 통하여 식음 용구와 조리 용구와의 관계를 해명하는 작업을 차후 과제로 남겨두고자 한다.