

경북지역 주부들의 전통 부엌 세간의 보유 현황 및 이용실태 조사 연구

한재숙 · 최영희* · 조연숙 · 변재옥 · 한경필 · 김현옥** · 정종기** · 최석현***
영남대학교 가정관리학과, 대구산업정보대학 조리과*, 경상북도 농업기술원**,
경동정보대학 식품조리과***

A Survey on Korean Traditional Kitchen Appliances of Kyongsang-Buk-do Area

Jae-Sook Han, Young-Hee Choi*, Yeon-Sook Joe, Jae-Ok Byun, Gyeong-Phile Han, Hyun-Ok Kim**,
Jong-Gi Jung** and Suk-Hyun Choi***

Department of Home Management, Yeungnam University

*Department of Food Preperation, Daegu Polytechnic College**

*Agricultural Technology Administration, Kyongbuk Provincia***

*Department of Food and Cooking, Kyungdong College of Techno-Information****

Abstract

Housewives residing in the Kyongsang-Buk-do area were surveyed to determine their ownership of Korean traditional kitchen appliances and their usages. A breakdown of the appliances for the survey was as follows: 16 tableware, 17 household utensils, 15 heating utensils, 14 ceramic and earthen pottery, 6 stone utensils, 9 cooking utensils, 9 utensils made of the dried bamboo and bush clover, and 13 dining tables ("sang"). The types of the appliances with the largest ownerships and most frequently used were as follows: The *jeopsi* was most frequently owned, followed by the *daejeop* and the *jaengban*. The most frequently used item was the *jubal*, followed by the *daejeop* and the *jeopsi*. Among the wooden utensils, *bangmangi* was most frequently owned, followed by the *chanjang*, the *che*, the *doe*, *mal* and *hop*. The most frequently used household utensil was the *chanjang*, followed by the *takjasang* and the *doe*, *mal* and *hop*. The utensil the most people owned for heating was the *jujeonja*, followed by the *seoksoe*, the *musoesot* and the *siru*. The most frequently used utensil for heating was the *jujeonja*, the *musoesot* and the *seoksoe*, in the order. As for the ceramic and earthen pottery, *hangari* and *dok* were owned and used most frequently.

The *maetdol* and the *jeolgu*, though very low in their ownership rate, were most frequently owned items among the stoned utensils. The *kal* and the *doma* were the most frequently owned and used cooking utensils. The *sokuri*, and the *chaeban* and the *baguni* were the most frequently owned among the utensils made of the dried bamboo, bush clover and straw, while the *sokuri* was used the most frequently, followed by the *chaeban* and the *jori*. Among the dining tables, the *kyojasang* was the item most frequently owned, followed by the *seonban* and the *chaeksangban*, while the *wonban* was the most frequently used, followed by the *kyojasang* and the *chaeksangban*.

Key words : tableware, household utensils, pottery and earthen vessels, stone vessels, cooking utensils, Korean traditional kitchen appliances.

I. 서론

인류 역사 초기의 수렵채집시대에는 식품의 섭취도 매우 단순하여 나무열매나 조개, 해초 등을 손으로 먹을 수 있어 식기가 필요하지 않았지만 불을 발견하여 조리하게 됨으로써 음식을 담을 용기가 필요하게 되었고, 처음에는 자연 상태의 조개껍질이나 나뭇잎, 과일껍질 등이 사용되다가 점차 문명이 발달함으로써 흙을 구워 토기를 만들어 쓰게 되었다. 부엌 세간의 경우 각 시대별 변천과정이 다르지만 조선시대에 와서 놋그릇과 백자를 중심으로 하는 식기가 발달하였으며 그 외에 사기, 목기, 칠그릇 등 오늘날과 비슷한 재질이나 모양의 다양한 종류가 완성되었다. 그러나 이러한 전통세간은 일본의 점령기와 6.25사변을 거치면서 모습과 내용이 상당부분 달라지기 시작하였고 근대화의 물결을 타고 새로운 재질과 형태의 주방용품들이 개발되고 외국의 주방용품까지 가세하면서 고유의 부엌 세간은 주거문화의 변화와 함께 변모 또는 사라져가고 있다. 우리 고유의 세간들이 사라지는 것은 단순한 각각의 고유한 명칭이 사라지고 나아가 아름다운 우리말도 함께 소실됨으로써 정서적인 면에서의 손실도 매우 크다고 하겠다. 지금까지 전통음식에 대한 인식과 이용실태에 대한 연구¹⁻⁴⁾는 몇 편 있지만 부엌 세간에 대한 조사 연구는 미미한 실정으로 1987년 주⁵⁾의 한국의 전통적 식생활 공간과 한국 고대의 부엌과 그 세간에 대한 보고⁶⁾가 있을 뿐이다. 최근에 와서 윤⁷⁾의 '우리의 부엌살림'이라는 저서와 인터넷 사이트인 한국 사이버민속촌⁸⁾을 통하여 전통 부엌세간에 대한 정보와 고대 한국의 식생활사연구⁹⁾를 통하여 식생활사 전반에 대한 정보를 얻을 수 있었다. 그러나 지금까지 경북의 전 지역에 거주하는 주부들을 통하여 각 가정에서 전통적인 부엌 세간을 어느 정도 보유하고, 또 실제 이용하고 있는지에 대한 조사가 거의 없어 정확한 내용을 알기는 어렵다.

따라서 본 연구는 경상북도 농촌진흥원과 공동으로 경북지역 주부들의 보유 중인 부엌 세간과 그 이용실태를 조사하여 부엌 세간을 통한 경상북도 지역

의 식생활 양상을 파악하고자 하였다. 경북지역의 전통음식에 관한 연구는 선행연구로서 이미 보고하였으며¹⁰⁾ 본 보에서는 부엌 세간의 보유현황 및 이용실태에 대하여 조사한 결과를 보고하고자 한다.

II. 조사내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

본 조사는 경상북도 23개 시·군에 거주하는 주부 600명을 대상으로 하였으며, 조사기간은 1998년 10월부터 1999년 5월까지였다. 회수된 설문지 중 불완전한 것을 제외하고 590부를 분석자료로 사용하였다.

2. 조사지역

조사지역은 경산, 경주, 구미, 김천, 문경, 상주, 안동, 영주, 영천, 포항의 10개 시와 고령, 군위, 봉화, 성주, 영덕, 영양, 예천, 울릉, 울진, 의성, 청도, 청송, 칠곡의 13개 군으로 나누어 실시하였으며(그림 1)¹¹⁾, 이것을 다시 경상북도 도청 개발계획에 따라 북부지원권(봉화, 영주, 예천, 문경, 안동, 영양), 동부연안권(울진, 영덕, 포항, 경주, 울릉), 중서부내륙권(상주, 의성, 김천, 구미, 군위, 남부도시권(고령, 성주, 칠곡, 청도, 경산, 영천, 청송)으로 분류하였다.

3. 조사내용 및 방법

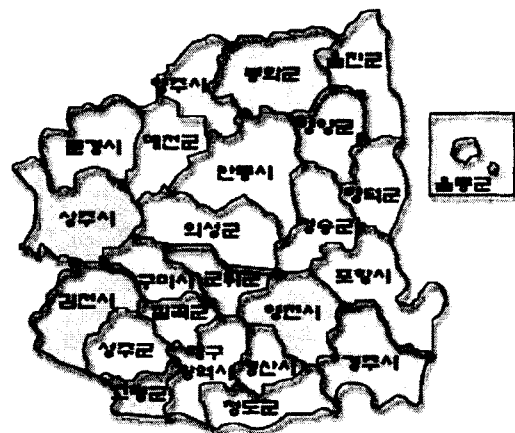


Fig. 1. Kyongbuk province.¹¹⁾

조사내용은 조사대상자의 일반적인 사항과 현재 보유하고 있는 부엌 세간 및 식기류이며 용도나 기능에 따라 다음과 같이 분류하여 조사하였다.

식기류 16종, 나무로 만든 세간·도구 17종, 불에 쓰는 도구 15종, 토기·옹기류 14종, 돌로 만든 도구 6종, 조리도구 9종, 대·짜리로 만든 도구 9종, 상 13종으로 나누어 조사하였다. 조사는 설문지법을 사용하였고 경북 농업기술원 생활지도사가 직접 방문하여 설문지에 문답식으로 답을 적게 하였다.

4. 자료의 처리

자료의 처리는 SPSS Win. 프로그램을 이용하여 빈도, 백분율을 구하였으며 시·군별 또는 각 권역별 유의성 검증은 χ^2 -test를 실시하였다.

Ⅲ. 결과 및 고찰

1. 일반적 사항

조사대상자의 일반적인 사항은 Table 1과 같다. 조사대상자의 연령은 40세 미만이 47.9%, 40세 이상이 52.1%였으며, 가족형태는 확대가족이 30.5%, 핵가족이 69.5%로 나타나 조사대상자가 비교적 젊고 중소 도시에 거주하는 영향 탓인지 상대적으로 핵가족이 월등히 높았다. 월평균소득은 100~150만원이 가장 많아 38.0%였으며, 교육수준은 고졸이 40.8%로 가장 많았다. 주거형태는 양옥이 43.4%로 가장 많았으며 다음은 한옥이 30.8%였으며, 아파트는 19.9%였다. 시군별로 보면 시 43.9%, 군이 56.1%였다. 권역별로는 북부자원권이 28.3%, 동부연안권이 21.0%, 중서부내륙권이 21.7%, 남부도시권이 29.0%로 나타났다.

2. 시군 및 권역별 부엌 세간 보유 현황

1) 식기류

식기류란 밥을 비롯하여 국, 물, 반찬을 담아 먹는 그릇과 식기류를 총칭하여 일컫는다. 한국인에게 있어서 식기는 개인의 체취와 취향이 담긴 가장 소중한 물건으로 간주하며 한 집안이나 개인을 상징하는 기명으로서 받아들이는 특성이 있다⁷⁾. 반병두리와 밥

Table 1. General characteristics of the subjects

Variables	Group	N(%)
Age	Less than 40	280(47.9)
	Over 40	305(52.1)
	Total	585(100.0)
Type of family	Extended Family	170(30.5)
	Nuclear Family	387(69.5)
	Total	557(100.0)
Monthly income (₩10,000)	Less than 100	134(24.1)
	100~150	211(38.0)
	151~200	129(23.2)
	Over 201	81(14.7)
	Total	555(100.0)
Educational level	Elementary	70(12.0)
	Middle school	184(31.5)
	High school	238(40.8)
	Over college	92(15.8)
	Total	584(100.0)
Housing	Apartment	117(19.9)
	Western style house	255(43.4)
	Traditional style house	181(30.8)
	Others	34(5.8)
	Total	587(100.0)
By city · province ¹⁾	City	259(43.9)
	Province	331(56.1)
	Total	590(100.0)
By range ²⁾	Northern resources	167(28.3)
	Eastern coast	124(21.0)
	Central & Western interior	128(21.7)
	Southern city	171(29.0)
	Total	590(100.0)

¹⁾ City: Gyoengsan, Gyeongju, Kumi, Gimcheon, Munkyeong, Sangju, Andong, Yongju, Youngcheon, Pohang.
Province: Koryong, Kunwi, Bonghwa, Sungju, Youngduk, Youngyang, Yecheon, Ullung, Uljin, Uiseong, Cheongdo, Cheongsong, Chilgok.

²⁾ Northern resources range: Bonghwa, Yongju, Yecheon, Munkyeong, Andong, Yeongyang.
Eastern coastal range: Uljin, Youngduk, Pohang, Gyeongju, Ullung.
Central & Western interior range: Sangju, Uiseong, Gimcheon, Kumi, Kunwi.
Southern city: Koryong, Sungju, Chilgok, Cheongdo, Gyoengsan, Youngcheon, Cheongsong.

소라도 낫쇠로 된 식기로서 구리 10, 아연 3의 비율로 만들어진 합금이며 이것이 일반화된 시기는 고려 시대로 추정되고 있다. 이들 낫쇠로 만든 식기류는 6.25전까지는 전국 각지에서 널리 사용하였으나 연탄이 보급됨에 따라 연탄가스에 의한 변색 때문에 그 사용이 급격히 줄어들어 오늘날에는 일상의 식기에서 완전히 자취를 감추었고 제기로서만 그 명맥을 이어가고 있다.

가장 많이 보유하고 있는 식기류를 순서대로 정리한 것은 Table 2와 같으며 시군 및 권역별 모두 접시, 대접, 쟁반의 순으로 많이 보유하고 있었다. 그러나 조반기, 반병두리, 밥소라, 옴파리 등은 보유율이 낮았다. 시군별로 살펴보면 접시, 대접, 쟁반, 주발 등은 보유율에 큰 차이를 보이지 않아 67~77%로 비슷하였지만 보시기, 쟁첩, 낫양푼, 조반기, 옴파리 등은 군지역이 시지역보다 보유율이 높아 유의미한 차이가 있었다($P<.05$). 권역별 보유율도 접시, 대접, 쟁반, 주발의 순으로 높았으나 중서부내륙권은 $P<.001$ 수준에서 다른 지역에 비하여 보유율이 유의미하게 낮았다. 조치보와 옴파리의 경우 전체적으로는 보유

율이 낮았으나 남부도시권에서 다른 지역에 비하여 $P<.001$ 수준에서 유의미하게 높게 나타났다.

2) 나무로 만든 세간

나무로 만든 세간의 종류와 각 용기의 보유율은 Table 3과 같으며 방망이, 찬장, 체, 되 · 말 · 흙의 순으로 높았으며 이남박, 떡살, 안반, 다식판, 뒤주의 순으로 낮았다. 시군별로 살펴보면 체, 구절판, 목판을 제외하면 대부분이 군지역의 보유율이 높았으며 시군간의 보유율에는 큰 차이가 없었지만 양념도구, 떡살, 이남박은 군지역에서 보유율이 $P<.05$ 유의미하게 높았다. 권역별로 보면 방망이는 남부도시권이 63.2 %를 보유하고 있는 반면 중서부내륙권은 46.0% 정도만 보유하고 있었다($P<.05$). 찬장은 북부자원권이 56.9%로서 가장 많이 보유하고 있었으며 중서부내륙권은 37.1%로 가장 적게 보유하고 있었다($P<.01$). 권역별 보유율에서 유의미한 차이를 나타낸 것은 체, 되 · 말 · 흙, 찬합, 양념도구, 밀판, 구절판, 췌다리, 목판, 다식판, 안반이었으며($P<.001$) 전반적으로 북부자원권과 남부도시권에서의 보유율이 높았고 중서부내륙권의

Table 2. Tablewares

N(%)

Variables	Total	City · Province		χ^2	By range				χ^2
		City	Province		Northern	Central & Western	Eastern	Southern	
Jeopsi	452(76.6)	198(76.4)	254(76.7)	0.01	136(81.4)	76(61.3)	99(77.3)	141(82.5)	21.71***
Daejeop	430(72.9)	185(71.4)	245(74.0)	0.49	130(77.8)	69(55.6)	86(67.2)	145(84.8)	35.10***
Jaengban	403(68.3)	183(70.7)	220(66.5)	1.18	110(65.9)	71(57.3)	94(73.4)	128(74.9)	12.39**
Jubal	398(67.5)	175(67.6)	223(67.4)	0.00	138(82.6)	69(55.6)	81(63.3)	110(64.3)	27.19***
Tanggi	286(48.5)	121(46.7)	165(49.8)	0.57	95(56.9)	41(33.1)	55(43.0)	95(55.6)	21.51***
Bosigi	202(34.2)	76(29.3)	126(38.1)	4.91*	55(32.9)	25(20.2)	33(25.8)	89(52.0)	39.19***
Jongji	177(30.0)	77(29.7)	100(30.2)	0.02	52(31.1)	25(20.2)	31(24.2)	69(40.4)	16.58***
Hap	146(24.7)	64(24.7)	82(24.8)	0.00	60(35.9)	18(14.5)	24(18.8)	44(25.7)	20.74***
Bari	124(21.0)	53(20.5)	71(21.5)	0.09	41(24.6)	16(12.9)	31(24.2)	36(21.1)	6.97
Jaengchuyup	106(18.0)	37(14.3)	69(20.8)	4.24*	34(20.4)	7(5.6)	17(13.3)	48(28.1)	27.17***
Jochibo	91(15.4)	35(13.5)	56(16.9)	1.29	22(13.2)	8(6.5)	13(10.2)	48(28.1)	31.99***
Notyangpun	86(14.6)	29(11.2)	57(17.2)	4.23*	35(21.0)	13(10.5)	12(9.4)	26(15.2)	9.97*
Jobangi	48(8.1)	14(5.4)	34(10.3)	4.60*	17(10.2)	7(5.6)	9(7.0)	15(8.8)	2.26
Banbyongduri	26(4.4)	8(3.1)	18(5.4)	1.90	6(3.6)	8(6.5)	0(0.0)	12(7.0)	10.16*
Babsora	24(4.1)	7(2.7)	17(5.1)	2.21	5(3.0)	3(2.4)	1(0.8)	15(8.8)	14.59**
Ompari	16(2.7)	3(1.2)	13(3.9)	4.22*	1(0.6)	1(0.8)	0(0.0)	14(8.2)	27.53***
Others	7(1.2)	2(0.8)	5(1.5)	0.68	5(3.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(1.2)	7.68

* $P<.05$. ** $P<.01$. *** $P<.001$.

Table 3. Wooden household utensils

N(%)

Variables	Total	By City · Province		χ^2	By range				χ^2
		City	Province		Northern	Central & Western	Eastern	Southern	
Bangmangi	325(55.1)	138(53.3)	187(56.5)	0.61	92(55.1)	57(46.0)	68(53.1)	108(63.2)	8.87*
Chanjang	303(51.4)	124(47.9)	179(54.1)	2.24	95(56.9)	46(37.1)	71(55.5)	91(53.2)	13.24**
Che	256(43.4)	118(45.6)	138(41.7)	0.89	74(44.3)	37(29.8)	43(33.6)	102(59.6)	32.73***
Doe · Mal · Hop	254(43.1)	109(42.1)	145(43.8)	0.18	79(47.3)	40(32.3)	35(27.3)	100(58.5)	36.61***
Takjasang	253(42.9)	106(40.9)	147(44.4)	0.72	71(42.5)	42(33.9)	63(49.2)	77(45.0)	6.54
Chanhap	211(35.8)	86(33.2)	125(37.8)	1.32	75(44.9)	36(29.0)	27(21.1)	73(42.7)	24.09***
Yangnyumdogu	194(32.9)	73(28.2)	121(36.6)	4.61*	57(34.1)	21(16.9)	47(36.7)	69(40.4)	19.58***
Milpan	133(22.5)	57(22.0)	76(23.0)	0.08	35(21.0)	9(7.3)	42(32.8)	47(27.5)	36.96***
Gujeolpan	106(18.0)	51(19.7)	55(16.6)	0.93	46(27.5)	14(11.3)	24(18.8)	22(12.9)	17.22***
Chetdari	105(17.8)	43(16.6)	62(18.7)	0.45	46(27.5)	23(18.5)	7(5.5)	29(17.0)	24.28***
Hamji	93(15.8)	39(15.1)	54(16.3)	0.17	34(20.4)	20(16.1)	18(14.1)	21(12.3)	4.51
Mokpan	87(14.7)	46(17.8)	41(12.4)	3.34	38(22.8)	7(5.6)	8(6.3)	34(19.9)	27.63***
Dwiju	68(11.5)	24(9.3)	44(13.3)	2.31	15(9.0)	14(11.3)	19(14.8)	20(11.7)	2.45
Dasikpan	67(11.4)	25(9.7)	42(12.7)	1.33	28(16.8)	4(3.2)	24(18.8)	11(6.4)	24.07***
Anban	63(10.7)	27(10.4)	36(10.9)	0.03	40(24.0)	7(5.6)	14(10.9)	2(1.2)	50.36***
Dduksal	53(9.0)	15(5.8)	38(11.5)	5.75*	16(9.6)	8(6.5)	13(10.2)	16(9.4)	1.29
Inambak	30(5.1)	7(2.7)	23(6.9)	5.43*	10(6.0)	4(3.2)	0(0.0)	16(9.4)	14.49**
Others	4(0.7)	0(0.0)	4(1.2)	3.15	1(0.6)	1(0.8)	1(0.8)	1(0.6)	0.09

* P<.05, **P<.01, ***P<.001.

Table 4. Utensils for fire

N(%)

Variables	Total	By City · Province		χ^2	By range				χ^2
		City	Province		Northern	Central & Western	Eastern	Southern	
Jugeonja	438(74.2)	186(71.8)	252(76.1)	1.42	139(83.2)	68(54.8)	90(70.3)	141(82.5)	38.56***
Seoksoe	291(49.3)	117(45.2)	174(52.6)	3.18	98(58.7)	43(34.7)	69(53.9)	81(47.4)	17.83***
Musoosot	197(33.4)	70(27.0)	127(38.4)	8.40**	71(42.5)	36(29.0)	37(28.9)	53(31.0)	8.91*
Siru	125(21.2)	50(19.3)	75(22.7)	0.98	48(28.7)	21(16.9)	29(22.7)	27(15.8)	10.20**
Bunchul	95(16.1)	41(15.8)	54(16.3)	0.03	30(18.0)	13(10.5)	17(13.3)	35(20.5)	6.49
Jaenggacbi	76(12.9)	10(3.9)	66(19.9)	33.47***	11(6.6)	3(2.4)	21(16.4)	41(24.0)	38.17***
Pungro	57(9.7)	17(6.6)	40(12.1)	5.08**	20(12.0)	7(5.6)	12(9.4)	18(10.5)	3.48
Sambali	50(8.5)	11(4.2)	39(11.8)	10.64***	17(10.2)	11(8.9)	7(5.5)	15(8.8)	2.16
Dumungsot	37(6.3)	8(3.1)	29(8.8)	7.95**	11(6.6)	2(1.6)	16(12.5)	8(4.7)	13.79**
Jungoltul	33(5.6)	12(4.6)	21(6.3)	0.81	9(5.4)	5(4.0)	7(5.5)	12(7.0)	1.25
Darisoe	16(2.7)	6(2.3)	10(3.0)	0.27	7(4.2)	2(1.6)	3(2.3)	4(2.3)	2.11
Sinsunro	16(2.7)	13(5.0)	3(0.9)	9.32**	7(4.2)	1(0.8)	5(3.9)	3(1.8)	4.38
Nogu	9(1.5)	2(0.8)	7(2.1)	1.74	0(0.0)	0(0.0)	4(3.1)	5(2.9)	8.92*
Saeong	5(0.8)	1(0.4)	4(1.2)	1.17	1(0.6)	0(0.0)	1(0.8)	3(1.8)	2.86
Sojugori	3(0.5)	1(0.4)	2(0.6)	0.14	0(0.0)	0(0.0)	1(0.8)	2(1.2)	3.15
Others	5(0.8)	1(0.4)	4(1.2)	1.17	1(0.6)	1(0.8)	1(0.8)	2(1.2)	0.34

*P<.05, **P<.01, ***P<.001.

보유율은 낮은 편이었다.

3) 불에 쓰는 도구

Table 4는 불에 쓰는 도구를 조사한 것으로 비교적 많이 쓰는 도구는 주전자, 석쇠, 무쇠솥, 시루의 순으로 74.2, 49.3, 33.4, 21.2%였으며 쟁개비, 풍로, 삼발이, 두명솔 등은 12.9, 9.7, 8.5, 6.3%를 보유하고 있었다. 시군별로 보면 군지역의 보유율이 높은 도구는 무쇠솥, 쟁개비, 풍로, 삼발이, 두명솔이었으며 이중 무쇠솥, 풍로, 두명솔은 $P<.01$ 수준에서, 쟁개비와 삼발이는 $P<.001$ 수준에서 군지역의 보유율이 유의미하게 높았다. 신선로는 유일하게 시지역에서 더 많이 보유하고 있어 $P<.001$ 수준에서 유의미하게 높았다. 권역별 보유 현황은 다른 부엌 세간과 마찬가지로 중서부내륙권의 보유율이 낮았으며 주전자, 석쇠, 쟁개비는 $P<.001$, 시루와 두명솔은 $P<.01$, 무쇠솥은 $P<.05$ 수준에서 권역간에 유의미한 차이를 보였다. 노구, 새옹, 소주고리 등은 거의 찾아보기 어려운 실정이었다.

새옹은 낫쇠로 만든 주로 밥을 짓는 작은 솥으로 바닥이 편평하고 배가 부르지 않은 도구이다.

4) 토기 · 옹기류

가장 많이 보유하고 있는 토기 및 옹기류는 항아리와 독으로 각각 80.8, 71.5%였으며 다음으로는 양념항아리, 술병류, 동이의 순이었다. 백항아리, 방구리, 질밥통, 소래기, 귀대접 등은 보유율이 매우 낮아 이 역시 조만간 찾아보기 어려울 것으로 보인다 (Table 5).

시군별 보유 현황은 항아리는 시지역의 보유율이 높아 다른 것들이 대부분 군지역의 보유율이 높았던 것과 대조를 보였지만 유의미한 차이는 나타나지 않았다. 권역별 보유 현황은 북부자원권에서 항아리의 보유율이 91.0%로 가장 높았으며 중서부내륙권이 65.3%로 가장 낮았다($P<.001$). 독은 남부도시권이 82.5%로서 가장 많이 보유하고 중서부내륙권은 57.3%로 가장 적게 보유하고 있었다($P<.001$).

자배기, 석간주 항아리, 풍주, 용충항 등은 이름까지도 생소하여 영원히 잊혀지는 것은 아닌지 걱정이 앞선다. 자배기와 소래기는 흙으로 빚은 옹기의 일종으로 자배기의 용도는 채소를 씻어 절이거나 보리를 대길 때 사용하였으며 때로는 설거지통으로 이용되기도 하였다. 소래기는 채소를 담거나 씻는데 사용하

Table 5. Pottery and earthen vessels

N(%)

Variables	Total	By city · province		χ^2	By range				χ^2
		City	Province		Northern	Central & western	Eastern	Southern	
Hangari	477(80.8)	211(81.5)	244(73.7)	0.12	152(91.0)	81(65.3)	95(74.2)	149(87.1)	38.46***
Dok	422(71.5)	178(68.7)	266(80.4)	1.78	126(75.4)	71(57.3)	84(65.6)	141(82.5)	25.88***
Yangnyumhangari	163(27.6)	64(24.7)	99(29.9)	1.96	48(28.7)	21(16.9)	40(31.3)	54(31.6)	9.37*
Sulbyengryu	128(21.7)	53(20.5)	75(22.7)	0.41	41(24.6)	17(13.7)	27(21.1)	43(25.1)	6.68
Dongi	76(12.9)	29(11.2)	47(14.2)	1.17	23(13.8)	17(13.7)	12(9.4)	24(14.0)	1.80
Bakhangari	28(4.7)	10(3.9)	18(5.4)	0.80	11(6.6)	5(4.0)	7(5.5)	5(2.9)	2.80
Bangguri	17(2.9)	4(1.5)	13(3.9)	2.95	7(4.2)	2(1.6)	1(0.8)	7(4.1)	4.65
Jilbabtong	14(2.4)	6(2.3)	8(2.4)	0.01	2(1.2)	3(2.4)	4(3.1)	5(2.9)	1.53
Soraegi	12(2.0)	4(1.5)	8(2.4)	0.56	2(1.2)	2(1.6)	0(0.0)	8(4.7)	9.36*
Gwidaejep	11(1.9)	3(1.2)	8(2.4)	1.26	3(1.8)	0(0.0)	3(2.3)	5(2.9)	3.57
Jabaegi	6(1.0)	2(0.8)	4(1.2)	0.28	0(0.0)	1(0.8)	2(1.6)	3(1.8)	3.07
Sukganjuhangari	5(0.8)	2(0.8)	3(0.9)	0.03	2(1.2)	0(0.0)	2(1.6)	1(0.6)	2.22
Punju	3(0.5)	1(0.4)	2(0.6)	0.14	2(1.2)	0(0.0)	1(0.8)	0(0.0)	3.26
Yongchunghang	1(0.2)	0(0.0)	1(0.3)	0.78	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.6)	2.45
Others	4(0.7)	2(0.8)	2(0.6)	0.06	1(0.6)	3(2.4)	0(0.0)	0(0.0)	7.64

* $P<.05$. ** $P<.01$. *** $P<.001$.

거나 녹말을 가라 앉힐 때와 죽편을 굳힐 때 사용하였으며 특히 서울지방에서는 장독뚜껍으로 이용하였다. 석간주 항아리는 부엌보다는 대청마루나 뒤주 위에 놓고 꿀이나 엿 등을 담아 두는 작은 항아리로 대개는 팔모 또는 팔우 항아리가 주를 이루었다. 석간주라는 이름은 그릇 위에 입히는 재료가 석간주라는 데서 비롯되었다.

5) 돌로 만든 도구

돌로 만든 도구는 대부분이 곡물을 가공하는데 필요한 것이었다. 맷돌은 곡식을 찧거나 빻는 민구(民具)로 사람의 힘으로 곡식을 찧거나, 양념을 빻을 때, 또는 메주를 찧거나 떡을 빻을 때에 쓰는 매이다. 절구는 재료에 따라 나무절구·돌절구·무쇠절구 등이 있지만 거의 찾아보기 힘들었다. 쌀, 보리, 밀을 빻을 때 사용하는 디딜방아는 지렛대를 이용하고 연자방아는 발동기가 없던 옛날 한꺼번에 많은 곡식을 찧거나 밀을 빻을 때 마소의 힘을 이용한 방아이다. 풀맷돌에서 풀매라는 이름은 풀을 만드는 맷돌이라는 뜻이다. 이 맷돌은 집안의 우물겉이나 부엌 한쪽 또는 마당가에 두고 옷감이나 이불감인 모시·명주 따위에 풀을 먹이기 위하여 많은 양의 풀을 쓸 때 이용하였다. 확돌은 고추, 마늘, 생강 등의 양념이나 보리, 쌀, 수수 등의 곡식을 갈거나 소금을 빻는데 쓰는 부엌용구로서 오늘날 부엌용 작은 절구에 해당된다.

돌로 만든 도구는 Table 6과 같으며 본 조사 항목 중 가장 보유율이 낮았다. 그 중에서도 가장 많이 보유하고 있는 도구는 맷돌이었지만 17.0%에 불과하였

으며 절구도 5%가 채 되지 않았다. 시군별 보유율에 가장 차이가 많은 것은 절구였으며(P<.05) 권역별로는 디딜방아가 P<.05수준에서 유의미한 차이를 보였다.

6) 조리용구

식품을 칼로 썰거나 다지는데 쓰이는 조리용구에 도마가 있으며 현대 생활에서도 그 용도나 기능은 그다지 다르지 않다. 예전의 도마는 대체로 통나무판자를 잘라 그대로 편평하게 만들거나, 나무를 길이로 썬 두껍고 넓게 만든 것이 많이 쓰였으며, 크건 작건 대개는 발이 달려 있는 형태였지만 요즘은 두께가 얇아지고 크기도 작아진 도마가 사용되게 되었고 나무보다는 합성수지 제품이 늘어나고 있다. 식칼은 긴 칼 또는 큰 칼의 하나로 무쇠로 만든 것이 주였으며 대체로 육류, 생선, 채소 등을 자르는데 쓰이고 작은 칼은 창칼이라 하여 채소, 과일 등을 다듬고 깎는데 사용하였다. 우리 나라 식칼의 형태는 대개 외날로 등과 날이 칼끝으로 향하면서 완만한 곡선을 이루고 칼등은 날에 비해 매우 두껍다.

도마는 거의 한 두개 정도는 갖추고 있을 법하지만 86%정도만 보유하고 있었으며 다음으로는 칼과 국자로서 각각 86.0, 83.0% 보유하고 있었다. 특히 석자의 경우, 군지역에서의 보유율이 높았으며(P<.001), 도마와 국자는 P<.01수준에서 유의미한 차이가 있었다. 권역별로는 중서부내륙권에서의 보유율이 월등히 낮아 도마, 칼, 국자, 바가지, 강판, 시루밑, 석자에서 유의미한 차이를 나타내었다(P<.001, Table 7).

Table 6. Stone utensils N(%)

Variables	Total	By city · province		χ^2	By range				χ^2
		City	Province		Northern	Central & western	Eastern	Southern	
Maetdol	99(16.8)	41(15.8)	58(17.5)	0.30	33(19.8)	17(13.7)	27(21.1)	22(12.9)	5.48
Jeolgu	27(4.6)	6(2.3)	21(6.3)	5.40*	12(7.2)	3(2.4)	3(2.3)	9(5.3)	5.57
Didilbanga	18(3.1)	7(2.7)	11(3.3)	0.19	9(5.4)	5(4.0)	4(3.1)	0(0.0)	8.88*
Pulmaetdol	9(1.5)	5(1.9)	4(1.2)	0.50	4(2.4)	2(1.6)	1(0.8)	2(1.2)	1.46
Yeonjabanga	5(0.8)	2(0.8)	3(0.9)	0.03	3(1.8)	2(1.6)	0(0.0)	0(0.0)	5.21
Hwakdol	2(0.3)	0(0.0)	2(0.6)	1.57	1(0.6)	0(0.0)	1(0.8)	0(0.0)	2.08
Others	5(0.8)	2(0.8)	3(0.9)	0.03	1(0.6)	2(1.6)	1(0.8)	1(0.6)	1.14

*P<.05. **P<.01. ***P<.001.

Table 7. Cooking utensils

N(%)

Variables	Total	By city · province			χ^2	By range				χ^2
		City	Province			Northern	Central & western	Eastern	Southern	
Doma	510(86.4)	212(81.9)	298(90.0)		8.29**	160(95.8)	68(54.8)	119(93.0)	163(95.3)	134.32***
Kal	505(85.6)	211(81.5)	294(88.8)		6.37*	160(95.8)	68(54.8)	116(90.6)	161(94.2)	122.03***
Gukja	488(82.7)	202(78.0)	286(86.4)		7.19**	151(90.4)	67(54.0)	112(87.5)	158(92.4)	91.54***
Bagaji	417(70.7)	179(69.1)	238(71.9)		0.55	135(80.8)	69(55.6)	85(66.4)	128(74.9)	24.41***
Gangpan	350(59.3)	147(56.8)	203(61.3)		1.26	119(71.3)	37(29.8)	74(57.8)	120(70.2)	63.00***
Ggalttaegi	143(24.2)	56(21.6)	87(26.3)		1.72	45(26.9)	24(19.4)	27(21.1)	47(27.5)	3.95
Sirumit · Sirubangsuk	80(13.6)	33(12.7)	47(14.2)		0.26	23(13.8)	7(5.6)	30(23.4)	20(11.7)	17.80***
Seokja	43(7.3)	6(2.3)	37(11.2)		16.89***	6(3.6)	5(4.0)	2(1.6)	30(17.5)	38.15***
Bokja	22(3.7)	5(1.9)	17(5.1)		4.16*	7(4.2)	7(5.6)	4(3.1)	4(2.3)	2.42
Others	4(0.7)	2(0.8)	2(0.6)		0.06	2(1.2)	0(0.0)	2(1.6)	0(0.0)	4.17

*P<.05, **P<.01, ***P<.001.

7) 대 · 싸리로 만든 도구

대나 싸리 또는 짚으로 만든 도구를 조사한 결과는 Table 8과 같다. 가장 많이 보유하고 있는 것은 소쿠리로서 73.0%였으며 다음은 채반과 바구니가 약 58.0, 47.0%였다. 고리와 용수의 보유율은 가장 낮아 2% 미만이었다. 시군별로는 큰 차이가 없이 고른 분포를 보였지만 권역별로는 중서부내륙권에서의 보유율이 월등히 낮아 소쿠리, 채반, 바구니, 조리, 광주리, 키에서 유의미한 차이가 있었다(P<.001).

소쿠리나 광주리는 대나무 껍질을 떠서 엮은 둥근

그릇으로 위가 트이고 테가 있으며 주로 식품을 말리거나 음식 만들 재료를 담는데 사용하였다. 곡물이나 음식을 넣어 말리거나 전, 부침 등을 지져서 펼쳐 식혔던 채반 역시 광주리의 일종이라고 할 수 있으며 채반은 여전히 우리의 가정에서 그 쓰임이 지속되고 있는 몇 안되는 조리용구 중의 하나이다. 바구니는 고대 이집트에서 만들어 쓰던 방법이 현재에도 사용되고 있는데 우리 나라에서는 신석기시대부터라고 추정되고 있다. 조리는 몇 년 전까지만 해도 어느 집 부엌에나 걸려 있었지만 쌀을 일을 필요가 없어

Table 8. Utensils made of bamboo and bush clover

N(%)

Variables	Total	By city · province			χ^2	By range				χ^2
		City	Province			Northern	Central & western	Eastern	Southern	
Sokuri	430(72.9)	192(74.1)	238(71.9)		0.37	131(78.4)	68(54.8)	95(74.2)	136(79.5)	26.98***
Chaeban	343(58.1)	153(59.1)	190(57.4)		0.17	116(69.5)	44(35.5)	88(68.8)	95(55.6)	41.34***
Baguni	279(47.3)	120(46.3)	159(48.0)		0.17	90(53.9)	34(27.4)	68(53.1)	87(50.9)	25.19***
Jori	227(38.5)	99(38.2)	128(38.7)		0.01	69(41.3)	27(21.8)	55(43.0)	76(44.4)	18.85***
Gwangjuri	175(29.7)	82(31.7)	93(28.1)		0.88	65(38.9)	16(12.9)	31(24.2)	63(36.8)	29.60***
Ki	154(26.1)	64(24.7)	90(27.2)		0.46	58(34.7)	16(12.9)	33(25.8)	47(27.5)	17.82***
Dosirak	119(20.2)	58(22.4)	61(18.4)		1.42	28(16.8)	19(15.3)	26(20.3)	46(26.9)	7.82*
Gori	11(1.9)	6(2.3)	5(1.5)		0.52	5(3.0)	1(0.8)	1(0.8)	4(2.3)	2.96
Yongsu	9(1.5)	2(0.8)	7(2.1)		1.74	2(1.2)	1(0.8)	0(0.0)	6(3.5)	7.01
Others	3(0.5)	2(0.8)	1(0.3)		0.64	2(1.2)	0(0.0)	1(0.8)	0(0.0)	3.26

*P<.05, **P<.01, ***P<.001.

지면서 그 쓰임이 도태된 경우로서 그나마 있다 하여도 플라스틱 재질의 조리를 어찌다 이용할 뿐이고, 정월 세시풍속으로 '복조리 달기'와 같은 기복풍습이 남아 1년에 한 번 정도는 정겹게 볼 수 있는 도구이다. 키는 곡식에서 이물질을 제거할 때 쓰는 용구이지만 예전에는 어린 아이가 밤새 오줌을 싼 경우 다시는 실수하지 말라는 뜻으로 키를 씌워 이웃집에 소금을 얻어오게 한 풍습을 기억하게 하는 정겨운 도구이지만 오늘날에는 농가에서조차도 찾아보기가 어렵다. 고리 중 누룩고리는 누룩을 성형하기 위한 용구인데 주로 나무와 짚을 이용하여 만든 것이 주를 이루었지만 가정에서 누룩을 띄우는 일이 없어지면서 이 역시 거의 자취를 감춘 도구이다. 용수는 술을 거르는데 사용하는 기구로 형태는 둥글고 긴 원통형의 바구니처럼 생겼으며 지방에 따라, 또는 만드는 사람에 따라 크기나 형태가 다양하였다. 대나 싸리 또는 짚으로 만든 도구는 플라스틱 제품이 흔해지면서 거의 자취를 찾기가 힘들어졌다.

8) 상

상의 보유 현황을 조사한 결과는 Table 9과 같다. 상은 교자상을 가장 많이 보유하고 있었지만 약 58%

정도로서, 오늘날 식탁이 늘어나 상대적으로 상을 사용하는 경우가 줄어들었기 때문이다. 교자상의 보유율이 높은 것은 행사 때 큰 상을 차리기 위하여 보유하고 있는 실정이며 일상의 식사를 위한 것은 아니라고 생각된다. 교자상 이외에 많이 보유하고 있는 상은 선반(52.9%)과 책상반(36.4%)이었으며 보유율이 10.0% 이하인 상은 귀상, 단각반, 나주반, 동영반, 공고반, 호족반, 행주반, 구족반 등이었다. 공고반의 경우 시군별 보유율에서 군지역이 P<.05수준에서 유의미하게 높았으며 시지역에서의 보유는 없는 것으로 조사되었다. 권역별로는 교자상, 선반이 P<.001, 책상반이 P<.01수준에서 군지역의 보유율이 유의미하게 높은 것으로 나타났다.

책상반은 공부할 때 사용하는 책상을 닦은 데서 붙여진 명칭으로 수라상에 딸리는 결반 또는 한약방에서 처방전을 쓰거나 한약을 포장할 때 사용되었던 소반의 한 종류이다. 책상반의 유래나 등장시기는 정확히 알려지지는 않았으나 대체로 조선시대 후기로 보고 있으며 그후 가정에서 가장 흔히 볼 수 있는 상이었으나 이 역시 보유율이 약 36.0%에 불과하였다.

상은 생산지에 따라 나주반, 통영반, 해주반, 충주

Table 9. Tables(Sang) N(%)

Variables	Total	By city · province		χ^2	By range				χ^2
		City	Province		Northern	Central & Western	Eastern	Southern	
Kyojasang	340(57.6)	160(61.8)	180(54.4)	3.25	120(71.9)	43(34.7)	76(59.4)	101(59.1)	40.90***
Seonban	312(52.9)	130(50.2)	182(55.0)	1.34	96(57.5)	42(33.9)	73(57.0)	101(59.1)	22.91***
Chaeksangban	215(36.4)	87(33.6)	128(38.7)	1.62	68(40.7)	30(24.2)	48(37.5)	69(40.4)	10.54**
Palmoban	86(14.6)	39(15.1)	47(14.2)	0.09	31(18.6)	12(9.7)	15(11.7)	28(16.4)	5.81
Gwisang	30(5.1)	14(5.4)	16(4.8)	0.10	8(4.8)	3(2.4)	9(7.0)	10(5.8)	3.07
Dangakban	16(2.7)	6(2.3)	10(3.0)	0.27	5(3.0)	4(3.2)	2(1.6)	5(2.9)	0.86
Najuban	16(2.7)	6(2.3)	10(3.0)	0.27	5(3.0)	4(3.2)	4(3.1)	3(1.8)	0.85
Tongyoungban	9(1.5)	4(1.5)	5(1.5)	0.00	5(3.0)	2(1.6)	1(0.8)	1(0.6)	3.88
Gonggoban	6(1.0)	0(0.0)	6(1.8)	4.74*	2(1.2)	1(0.8)	0(0.0)	3(1.8)	2.35
Hojokban	5(0.8)	1(0.4)	4(1.2)	1.17	3(1.8)	1(0.8)	0(0.0)	1(0.6)	3.03
Gajatul	5(0.8)	1(0.4)	4(1.2)	0.17	1(0.6)	1(0.8)	1(0.8)	2(1.2)	0.34
Haejuban	4(0.7)	1(0.4)	3(0.9)	0.58	1(0.6)	3(2.4)	0(0.0)	0(0.0)	7.64
Gujokban	2(0.3)	0(0.0)	2(0.6)	1.57	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(1.2)	4.92
Others	5(0.8)	1(0.4)	4(1.2)	1.17	1(0.6)	0(0.0)	4(3.1)	0(0.0)	10.55**

*P<.05. **P<.01. ***P<.001.

반 등이 있으며 이 중 나주반과 해주반이 좋다고 알려져 있지만 이들을 보유하고 있는 비율은 3.0% 미만이었다. 호족반은 다리의 형태가 호랑이 다리와 같다는 의미에서 붙여진 이름으로 조선시대에 가장 보편적인 소반이었으며 용도는 대궐의 수라상이나 궁내 체례용, 또는 상류가정의 의례용 소반으로 사용되었다. 구족반은 일명 '개다리상'이라 하여 다리 모양이 개다리처럼 생겼다 하여 붙여진 이름이다. 이 구족반은 충주반에서 흔히 찾아 볼 수 있어 일명 충주반으로 불리기도 하였으며 우리 나라 서민과 상민들 사이에서 가장 많이 사용된 소반의 형태이지만 보유하고 있는 가정이 거의 없었다. 이 외에도 원반, 죽절반, 반월반, 연엽반, 별반, 두리반, 춘반, 약반 등 더 많은 종류의 상이 있었지만 지금은 거의 사라진 형편이었다.

3. 자주 사용하는 부엌 세간

보유하고 있는 부엌 세간 중 자주 이용하는 것 3가지에 대하여 조사한 결과는 Table 10과 같다. 자주 사용하는 식기류는 주발, 대접, 접시였으며 나무로 만든 세간은 찬장, 탁자상, 되·말·흙, 불에 쓰는 도구는 주전자, 무쇠솥, 석쇠, 토기·옹기류는 독, 항아리, 양념항아리, 돌로 만든 도구는 맷돌, 절구, 디딜방아, 조리용구는 칼, 바가지, 도마, 대·싸리·짚으로 만든 도구는 소쿠리, 채반, 조리, 상은 원반, 교자상, 책상반이었다.

위와 같이 경상북도 전지역에서 현재 보유하고 있는 전통적인 부엌 세간은 일부 세간을 제외하고는 대체로 보유율이 낮은 편이었다. 그러한 이유에는 여

러 가지 사정이 있겠지만 오늘날 편의성을 추구하는 우리들의 생활 탓으로 소중함을 모른 채 전통적인 부엌 세간을 소홀히 다룬 것으로 판단된다. 조사하고자 하는 세간들은 문헌을 참고하여 정리하였으나 정작 생소한 도구가 많음에 놀라지 않을 수 없었다.

지금이라도 단순히 조사에 그치지 말고 한 데 모으는 작업이 필요하며 각 가정에서도 옛 것에 대하여 관심과 애정을 가지고 잘 보존하고 계승할 수 있도록 우리 것에 대한 자긍심을 되찾는 일이 시급하다고 본다. 또한 북한을 포함한 전국적인 조사를 확대 실시하여 현 시점에서 우리의 전통 부엌 세간의 전국적인 보유실태를 파악하는 것은 매우 중요한 일이라 사료되어 제안하고자 한다.

IV. 요약

본 조사는 경상북도 전지역에 거주하는 주부들을 대상으로 현재 보유하고 있는 전통적인 부엌 세간과 그 이용실태를 조사하였다. 조사항목은 식기류 16종, 나무로 만든 세간·도구 17종, 불에 쓰는 도구 15종, 토기·옹기류 14종, 돌로 만든 도구 6종, 조리용구 9종, 대·싸리로 만든 도구 9종, 상 13종으로 분류하여 조사하였으며 각각에 대한 보유 현황 및 이용실태는 다음과 같다.

대체로 많이 보유하고 있는 식기류는 접시, 대접, 쟁반의 순이었으며, 이용실태는 주발, 대접, 접시의 순으로 많았다. 나무로 만든 세간은 방망이, 찬장, 체, 되·말·흙의 순으로 많이 보유하고 있었으며 찬장, 탁자상, 되·말·흙의 순으로 이용율이 높았다.

Table 10. Most frequently used utensils

N(%)

Tablewares		Wooden household utensils		Utensils for fire		Pottery and earthen vessels	
Jubal	263(53.6)	Chanjang	187(39.5)	Jujeonja	195(43.0)	Dok	269(58.9)
Daejeop	79(16.1)	Takjasang	65(13.7)	Musoosot	93(20.5)	Hangari	144(31.5)
Jeopsi	78(15.9)	Doe · Mal · Hop	61(12.9)	Seoksoe	72(15.9)	Yangnyumhangari	30(6.6)
Stone utensils		Cooking utensils		Utensils made of bamboo and bush clover		Tables	
Maetdol	52(59.1)	Kal	450(92.8)	Sokuri	148(32.4)	Wonban	234(56.3)
Jeolgu	16(18.2)	Bagaji	23(4.7)	Chaeban	143(31.3)	Kyojasang	95(22.8)
Didilbanga	15(17.0)	Doma	5(1.0)	Jori	110(24.1)	Chaeksagban	66(15.9)

불에 쓰는 도구는 주전자, 석쇠, 무쇠솥, 시루의 순으로 많이 보유하고 있었으며 이용율은 주전자, 무쇠솥, 석쇠의 순으로 높았다. 토기·옹기류는 항아리, 독의 순으로 가장 많이 보유하고 있었고 이용율 역시 독과 항아리가 가장 높았다. 돌로 만든 도구는 맷돌과 절구를 가장 많이 보유하고 있는 반면 이용율은 매우 낮았으며 조리용구는 칼과 도마의 보유율과 이용율이 높았다. 대·싸리·짚으로 만든 도구는 소쿠리, 채반, 바구니의 순으로 많이 보유하고 있었고 이용율은 소쿠리, 채반, 조리의 순으로 높았다. 상은 교자상, 선반, 책상반의 순으로 보유하고 있었으며 이용율은 원반, 교자상, 책상반의 순으로 높았다.

V. 문 헌

1. Cho, Yeon-Sook, Hong, Sang-Ook and Han, Tae-Sook : The study of the housewives consciousness on the Korean traditional food in Taegu area, J. Korean Dietary Culture, 3(3), 281-292, 1988.
2. Lee, Kyung-Ae, Kim, Woo-Kyung and Jang, Young-Ae : A study on university student knowledge and opinion of the Korean traditional foods (I), J., Korea Home Economics Association 31(3), 187-195. 1993.
3. Koo, Nan-Sook : A study on college students' perception and preference of Korean traditional foods in Taejon, J. Korean Dietary Culture, 10(4), 357-366, 1995.
4. 최성자: 한국 전통음식의 맛과 멋. 한국식문화학회지, 11(4), 561-568, 1996.
5. Joo, Nam-Chull : A historical study on the architectural cooking and story spaces in traditional Korean houses, J. Korean Dietary Culture, 2(2), 169-179, 1987.
6. 이은창: 한국 고대의 부엌과 그 세간에 대한 연구. 한국식문화학회지, 1988년도 학술대회 초록집.
7. 윤숙자, 박록담: 우리의 부엌살림. 삶과 꿈, 1999.
8. <http://timespacen.com/>(2002. 8. 10).
9. 이성우: 고대 한국의 식생활사 연구. 수학사, 1992.
10. Han, Jae-Sook, Han, Gyeong-Phile, Sung, Sun-Hyang, Joe, Youn-Sook, Park, Kyung-Sook, Kim, Hyun-Ok and Jung, Jong-Gi : A survey on awareness and use for traditional foods of Housewives in Kyong-buk Area, J., The East Asian Society of Dietary Life, 10(6), 480-494, 2000.
11. <http://www.provin.kyongbuk.kr/>(2002. 8. 18).