

言語學上으로 보는 韓國의 부엌세간과 食器

李 勳 鍾

전 건국대학교

(1988年 6月 17日 接受)

On Linguistic Analysis in Traditional Korean Kitchen Utensils Tablewares.

Hoon Jong Lee

An Ex- Kon Kuk University

(Received June 17, 1988)

머릿말

筆者는 「國學圖鑑」이라는 책에 그림으로 풀이할만한 우리의 것을 고루 추려 실고, 그 생김과 함께 이름을 써 넣어서 발표하였다. 그런 뒤 李御寧 教授의 配慮로 「文學思想」誌에 「圖說 韓國語의 發掘」이라는 題目으로 이에 說明을 더해 二年餘에 걸쳐 連載했으며, 現在 이 部類의 決定版을 進行中에 있다.

한편 金河中主幹의 好意로 우리의 잊혀져가는 옛 風物을 紹介한 「囑誰錄」이라는 글을 「傳統文化」誌에 二年이 넘게 連載했는데, 經營主의 沒理解로 主幹이 他業體로 떠난 뒤 雜誌도 흐지부지 자취를 감춰 버렸다. 다행히 「字井」社의 눈에 띠어 田淑禧氏의 「도서출판 字井」에서 單行本으로 펴낸 것이 지금 市中에 나돌고 있다.

이런 저런 因緣에서 부엌세간에 關해서 쓰라는 것은 좋으나, 「言語學上으로 보는」이라고 어마어마한 前提가 붙고 보니 자못 짐이 무겁다. 그러나 名稱만 羅列하여도 語彙를 調査하는 面에서는 亦是 그 方面 作業이라, 사이사이 常識 밖에 안되는 見解를 섞어가며 정리해 보려 한다.

1. 부엌일의 限界

우리나라는 農事로 中心을 삼아 부인네들의 日常生活은 農事와 家事的 分명한 區分이 없이, 노상 바쁜 것을 天職으로 알고 살아왔다. 그러나 一旦 부엌일이라면, 농사지어 搗精하고 精製해서 문지방을 넘겨 이제 調理해서 먹기만하면 된다고 들여놓아 준데서부터를 限界로 삼고자 한다.

2. 부엌일의 空間

住宅構造에 따라서는 飯棹間이라고 調理 一切를 別棟

에서 치르는 最上級 宮家가 있는가 하면, 부엌에 붙어 饌間이라 하여 房하나를 따로 꾸미는 수가 있으나, 이것은 中流 以上の 일이다.

대개는 大廳과 부엌, 장독대와 광-庫房에 온 말-, 우물 사이로 안마당을 오가며 處理되었다. 그 한 例로 서울의 ㄱ字로 지은 집의 경우, 부엌과 마루 사이 벽면에 북장-사실은 붙어 있대서 붙장-이 있어 간장 調味料를 거기 넣어 놓고 썼으며, 부엌 出入口 위에는 선반- 본래는 懸盤-을 매어 日常에 食事하는 小盤은 거기 얹어서 얹어 놓고 使用하였다.

3. 부엌과 正지

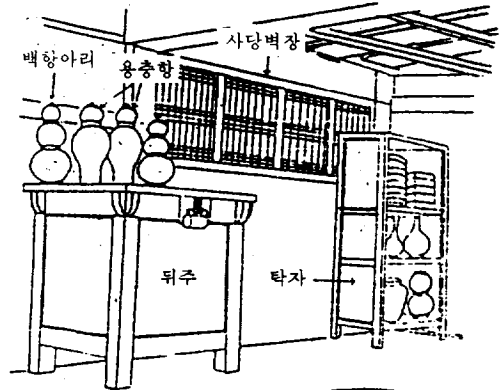
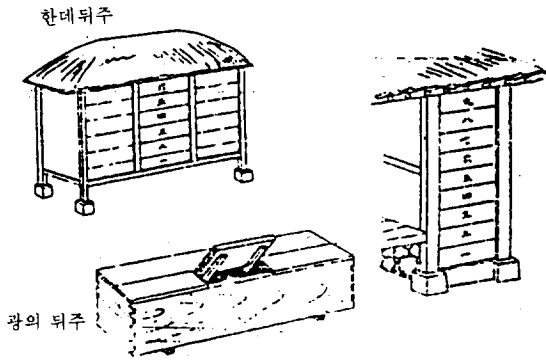
「부엌」을 고장에 따라 「부석」이라 하는 것은 理解가 가는데, 咸鏡道에서부터 嶺東一帶에서는 「정지」라고 한다.

滿洲 興安嶺 一帶에 사는 퉁구스족 가운데 李範爽 將軍의 自敘傳 「우등불」에도 登場하는 orochon이라는 一族이 있는데, 다른 文獻에 依하면, 그들의 住宅인 파오(包)는 東쪽으로 門을 내고 北에서 南으로 向하여 男子主人의 자리는 그들의 말로 mallu, 그와 隣接해 門과 사이가 主婦의 處所인 chycnji로 나와 있다. 우리말 「마루·정지」와 直結돼 매우 興味롭게 느껴진다.

그렇고 보면 咸鏡道에서 솔을 건 부뚜막을 넓게 잡고, 主婦가 거기서 居處하는 것을 奇異하게 여기는데, 정지의 本來 뜻을 따르다면, 이것이 最初의 모습이었을 지도 모를 일이다.

◎ 뒤주와 놓는 자리

은 家族의 食糧인 쌀을 담아 집의 中心인 마루 복판에 놓아두고, 누가 떠갈 것도 아닌데 큼직한 자물쇠로 잠고 열쇠는 主婦가 차고 다닌다. 그리고 거기 들어 있는 식되는 五合高峯으로 뜨면 六合, 이것은 壯丁 하



① 두멍

루치의 食糧이다. 家族의 食糧을 가물이해 分配하는 것은 主婦만의 權限이요 傳統이다. 뒤주 위에 갖가지 항아리를 포개놓는 것은 서울 家庭에서 흔히 보는 일이며, 거기에는 솜씨좋은 밑반찬과 間食거리를 넣어 놓았다.

餘談이지만 오래된 안방용 文匣서랍은 안쪽을 防水處理해 鐵盒처럼 된 것이 많다. 그런 세간을 들여놓고 지낼 程度의 家門에서는, 門밖 出入도 거의 없는 나날을, 밑반찬과 주전부리 거리 만드는 것에 재미를 들여 보냈던 것이다.

뒤주는 마루 뿐 아니라 광에서도 제일 좋은 자리에 놓았고, 屋外에서도 따로 한데 뒤주로 施設하는 등 主穀·主食을 所重히 여기는 心情的 發露를 이룬데서도 보겠다.

또 팔뒤주라고 조그맣고 예쁜 것이 있는데, 서울 四大門안의 特殊한 食水事情 때문에, 사철 팔밥- 사실은 팔물만 들인-을 해 먹어야 했던 때문에, 그런 需要에 맞게 發生한 것이다.

옛날 韓式家屋은 지붕 架構가 들어나 보이며, 대들보에 걸쳐 시렁을 매고 그 위에도 물건을 올려놓는 일이 많은데, 이것은 儒敎式으로 祠堂을 지어 祖上 位牌를 모셔야겠으나, 그럴 形便이 못되는 이는 마루 正面 한 칸幅에 壁櫥을 드러 살창문을 해 달아 龕室로 꾸미고, 祭器庫에 두어야 할 祭屏(祭祀에 쓰는 屏風) 祭器나 拜席같은 것을, 日常生活에서 分離해 鄭重하게 保管하였던 것이다. 아무 食器나 硯硯에 넣어서 너절하게 올려놓은 것은 本來의 뜻이 아니다.

卓子和 櫥櫃: 기둥 넷에 시렁을 얹은 卓子는 食器를 포개어 整理해 두는데 썼고, 層層이 문짝을 해 달은 櫥櫃는 익혀낸 食品을 넣어두는 것으로, 서랍에는 손갈 것갈 등을 區分해 넣었다. 두가지를 따로 마련할 形便이 못되는 家庭에서는 一部만 櫥으로 꾸민 것을 썼는데, 정확하게는 卓子櫥이라야 맞겠다.

◎부엌의 시설

크고 작은 솥을 걸어 부뚜막을 이루는데, 시멘트가 보

급되기 전에는 흙으로 막 칠해 마무른 때문에, 물을 흘려 적시면 물이 올라 말아 아니었다. 그래 솥 위쪽으로 선반을 층층으로 매고, 밥을 푸기전 식기고 퍼서 담은 식기고 부지런히 거기다 올려 놓아야 했다.

살강: 부엌의 뒤결 쪽으로 壁櫥처럼 내달아 시렁을 맨 施設, 부엌을 나오지 않고도 사용할 食器와 調理用具들을 整理해 놓았다.

동이 자리: 물은 우물에서 동이로 계속 길어다 놓고 쓴 때문에, 부뚜막 높이의 턱을 만들었는데 자연 물을 흘러 젖게 마련이라, 동이와 같은 오지로 圓盤形의 반침대를 맞춰서 놓고 싸야 했다.

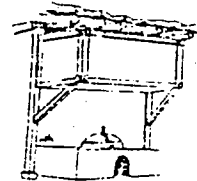
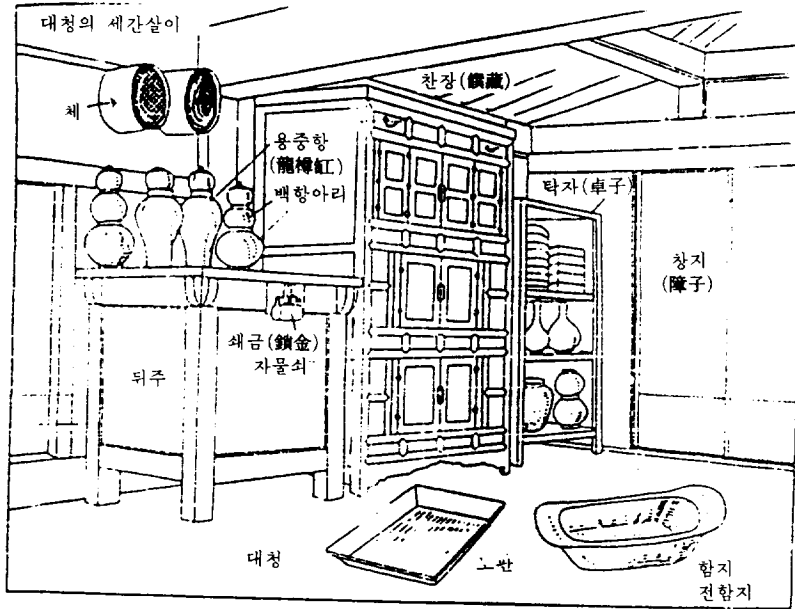
두멍: 무척 크고 깊은 그릇의 총칭이다. 물을 많이 쓰는 부엌에서는, 부지런히 길어다 부어야 마음놓고 퍼서 쓸 수 있었다. 그래 이런 그릇을 땅에 묻어 놓고 쓰는데, 무쇠로 만든 것은 무쇠두멍, 한쪽을 부엌밖으로 나오게 묻고 양쪽으로 나무뚜껑을 해 덮으면, 일일이 부엌까지 들어오지 않고도 길어다 채울 수 있어 편리하였다.

나무칸: 아궁이에 때는 쉼이나 장작을 쌓아두는 공간, 규모있는 가정에서는 앞쪽으로 턱을 지어 자칫 延燒하는 것을 막고, 이 亦是 바깥쪽으로 開口部를 만들어 땔나무를 저다 채워넣게 하였다.

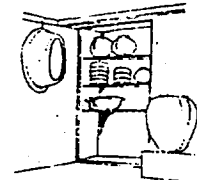
◎우물가의 제구들

우물가에서는 자연 부엌까지 가지고 들어오지 않고 처리해야 할 일들이 많았다.

이남박·조리: 우리나라 秋收는 논이 흙을 퍼다가 마당을 드리고, 맨 땅에서 脫穀을 했던 때문에, 방아로 찧어서 搗精한 뒤에도 돌이 섞이는 수가 많았다. 그래 밥쌀은 물을 부어 일렁일렁 일렁거리며 흘러내려, 무거운 모래알이 턱에 걸려 남도록 같이로 여러층 턱이 지



벽장



살강

게 갈아만든 나무그릇이 이남박, 바가지 두쪽으로 갈라 들고 일렁이기를 反復하는 動作이 되박질, 많은 量일 때는 조리로 물을 일으켜 떠오르는데로 건져올려 탄 그릇으로 옮겼다. 조리는 이렇게 糧食을 일궈서 떠내는 때문에 所重하게 대접해, 正月보름이면 福조리라 하여 家庭마다 장만하였다.

양념절구 : 여름철 고추를 찢어 으개거나 하는 소용으로 우물가에 큼직한 자연석을 놓고 중간을 움푹하게 파내고 썼는데, 여러 집에서 오래 쓰는 동안에 깊숙하게 패이면 디달방아의 확으로 옮겨지기도 하였다.

확돌과 줌돌 : 돌은 돌의 사투리, 편편한 돌 위에 보리쌀을 펴고 줌돌로 분질러 능거서 밥을 지었다. 三南의 風俗이다.

말꼬지 : 가지가 우산 살처럼 여러 갈래로 퍼진 나무를 잘라, 중간의 상가지만 없애고 손 벌린 것처럼 다듬어 우물가에 꽂아 놓은 것, 소쿠리에 깨를 씻어 건지거나, 야채를 씻어서 걸여 놓으면, 물이 잘 빠져서 편리하였다. 慶尙道地方 風俗.

소쿠리 : 싸리채로 결은 그릇인데, 음식물을 남아 대기를 걸치고 끈을 걸어 우물 속에 드리우면 시원하게 채우는(차게 하는) 구실을 한다.

◎木器와 携帶用具

함지 : 나무를 파서 만든 것으로는 앞에 나온 이남박 외에 함지같은 큰 그릇이 있는데, 빙 둘러 전이있는 것은 전함지, 양 귀로만 전이 있으면 귀함지, 또는 배함지 그냥 限것 둘러판 것은 민함지라고 하였다.

모판(木盤) : 나무쪽을 모아 맞춰서 만든 그릇, 떡이나 옛같은 마른 음식도 담아 옮기며, 소반 중간쯤되게 발을 피인 것은, 床에 차려던 飲食을 그릇째 날라다 놓고 食事도 할 수 있다 하여 飯器盤이라 해 區分하였다.

饌盒 : 副食物을 갈라 담아서 지니고 다니게 만든 그릇, 調理한 것을 넣을 수 있게 防水돼 있어서 진찬함이라고도 한다.

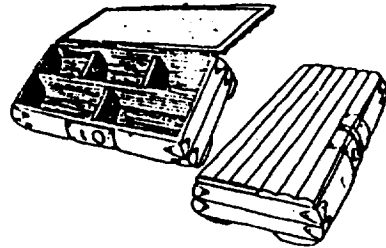
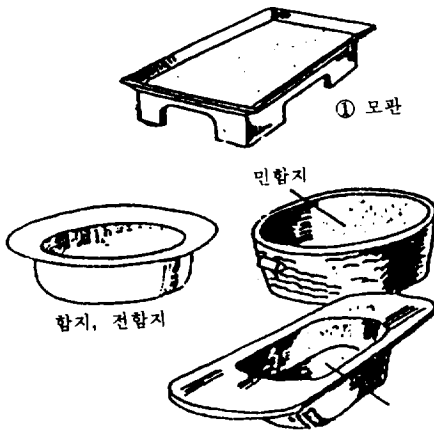
옛날엔 院制度가 있어서 旅行者는 길糧食이라고 자기 먹을 쌀을 携帶하고 다녀야 했고, 官營 無料宿泊所인 院에 들어 院直이 집에 食事を 붙여 지어 가져오면, 自身이 갖고 온 飯饌을 걸드려 먹게 마련이라, 이 制度가 行하는 동안 饌盒은 生活의 必需品이었다.

자라병·瓢瓶 : 술을 남아 지니고 다니기 便하도록 납작하게 만든 瓶, 天然의 호로박(胡盧瓢)에 복사 모양으로 파서 만든 표주(杓子)박 桃杯는 野外用으로 歡迎받았고, 銀으로 만든 銀桃盃도 멋으로 많이 使用하였다.

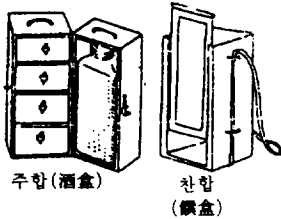
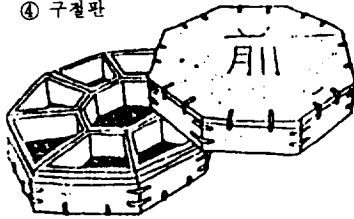
구절판(九折盤) : 여덟모난 그릇의 판을 이홉간으로 잘라, 한복판에는 밀떡을 붙여서 포개쌓고, 돌리거머 갖은 음식을 담아, 좋아하는대로 골라 밀떡에 싸 먹게

그림 3



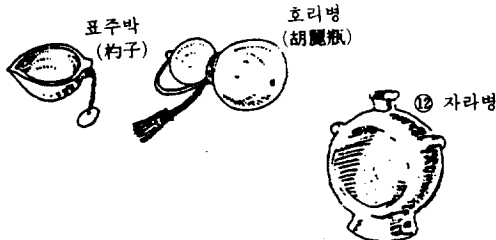


④ 구절판



주합 (酒盒)

찬합 (茶盒)



표주박 (杓子)

호리병 (胡麗瓶)

⑫ 자라병

만든 그릇, 하나만으로 會席의 嗜好를 맞추려는 意圖에서 만들어진듯하다.

◎싸리채나 대울로 만든 가구

처롱 : 본시는 채롱, 籠은 물건을 담아 말이나 소 등에 싣게 된 그릇, -橫籠도 當初엔 그런 所用이었다.- 물건을 넣어 짝으로 마소에 싣을 수 있게 만든 것이 본래의 모습이다.

소쿠리 : 半球形으로 만들어 물에 젖은 물건을 넣어 담아 물기를 빼는 所用으로 愛用되었다.

바구니 : 正方形 바닥으로 出發하여 一邊과 거의 같은 높이로 등글게 마무리된 그릇, 음식물 뿐 아니라 乾燥하게 保管해야 물건들을 담았다. 짚이나 다른 材料로 틈이 없게 결은 것은 등구미, 거칠어서 脫穀한 곡식을 넣으나 칩속이나 땀땀이 덩굴로 엮은 것은 마른 음식 넣는 데도 쓴다.

조그만 것은 나래끼, 더 적은 것은 종다래끼.

고리 : 깃버들 가지를 長方形으로 결고 같은 材料로 덮은 그릇. 두짝 한쌍으로 소나 말에 싣는 負擔을 지으며, 무당이 푸닥거리할 때 막대기로 긁어 장단을 맞추는 고리짝이 그것이다. 行李의 日本語發音하고 相通하는 것도 재미있는 일이고, 그들은 材料가 되는 깃버들을 고리야나눔(고리야나기)라고 한다. 조그맣게 만든 동고리는 엿이나 떡 등 飲食物을 담아 善物로 보낼 때 容器로 씀는다.

도시락 : 대울로 바람이 통하게 만든 조그만 동고리형의 그릇. 본시도 밥을 쉬지 않게 넣어가지고 다녔으며, 서울 近方 말로는 도습이라고 했다.

채반 : 반은 盤, 表面을 쓰기 위해 넘적하게 만든 그릇. 몹시 固執을 세울 때 「채반이 용수가 되도록 우진다」하는 것이 이거다.

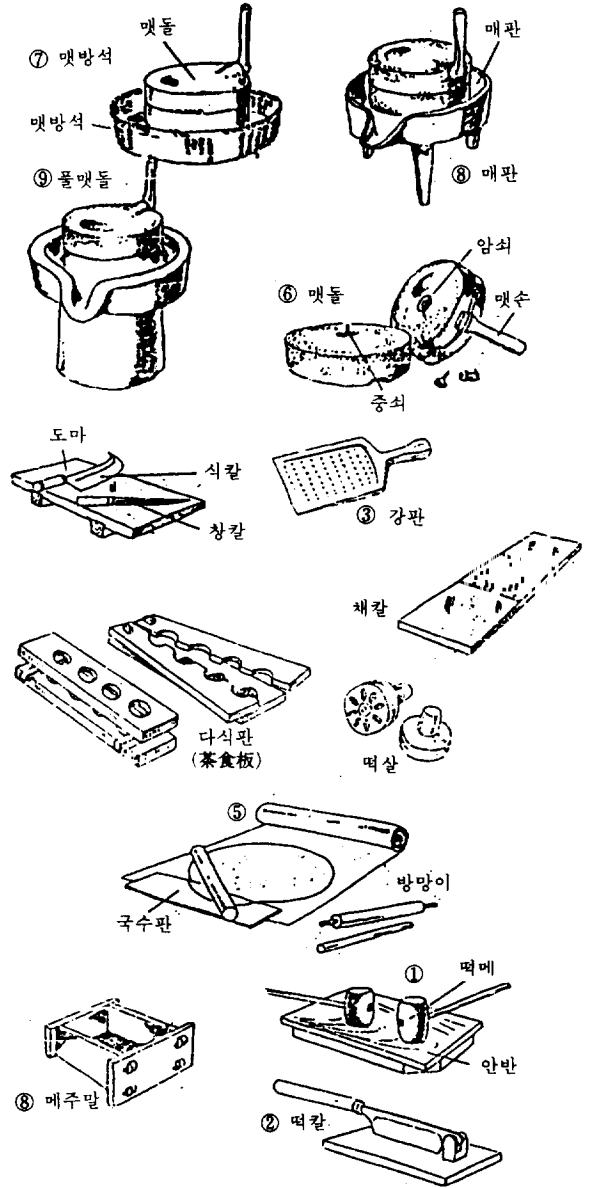
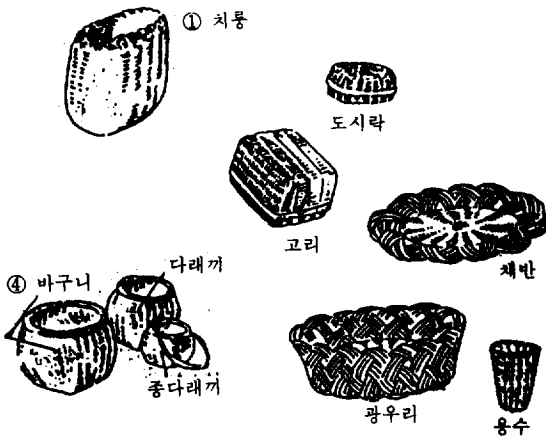
광우리 : 中國語 筐兒-광아르-의 發音을 딴 것이다. 勿論 中國의 그것은 아니나, 이런 이름이 들어와 定着한 것은 興味있는 現象이다.

용수 : 대울로 좁고 깊숙하게 결은 그릇. 흔히 부엌 귀퉁이에 걸어놓아 숯갈을 꽂아 놓고 쓰고 있으나, 가장 特色있는 用途는 술을 담가 익어서 고였을 때, 술독에 꽂아 맑은 술을 떠내는 所用이고, 그때 어찌다 밥풀이 섞여 들어온 것이 동동주가 된다.

◎材料를 갈고 成形하는 用具들

맷돌 : 본래 이름은 磨, 아래 옷짝 사이를 중쇠 암쇠로 連結해 맷돌을 쥐고 돌려서 갈아내는 器具, 마른채로 갈아 가루를 낼 때는 맷방석을 깔아서 받지만, 젖은 것을 갈 때는 맷판을 받치고 한쪽 주둥이로 흘려 받아서 썼다.

채 : 가루를 쳐서 一定한 곱기로 대리는 器具, 나무쪽을 휘어서 바퀴를 삼고 말총으로 칫불을 짜서 메웠는



데 발이 굵은 것은 어레미, 겹으로 써서 굵게 치는 것은 고운체 겹체, 비단실로 매었으면 김체, 술을 거르든지 할 때는 그릇에 헛다리를 걸치어 그 위에 놓고 거르며, 팔을 삶아 껍질을 벗겨 去皮할 때는 얹어놓고 손으로 비벼 문질러서 내린다. 젖은 것은 씻어 없으면 되지만, 가루를 치고 난 뒤에는 술이 있어 말끔히 쓸어 떨고라야 걸어서 둔다.

국수 방망이와 판 : 칼국수를 밀기 위한 제구인데, 방망이는 길고 찌른 몇가지를 마련하고, 국수를 밀어서 판에 넘치면 돛자리를 펼쳐놓고 밀어내어서 마물렀다.

메주알·누룩틀 : 콩을 삶아 익혀 흠뻑 찢어서 베 보재기로 싸 넣고 밟는데, 나무로 틀을 짜 놓고 쓰는 것이 式이고, 체바퀴를 돌려가며 새끼줄로 감아서 쓰는 수도 있으며, 누룩도 같은 構造의 것을 쓴다. 메주말이라 한 것은 옛날 斗量하는 말이 네모졌던 것이라 그와 같이 생겼다는 뜻이다.

茶食板·藥食板 : 나무에 무늬를 彫刻해서 材料를 넣고 눌러서 壓내는 簡單한 構造의 것이다.

안반과 떡베, 썩방망이 : 시루로 찌낸 무리떡을 놓고 쳐내는 道具다. 세차게 때리기 때문에 안반은 넓고도 두꺼운 나무로 만들었으며, 한쪽을 우묵하게 파낸 것을 떡 구시, 구시는 구유-구용의 사투리다. 甲皮떡을 만들 때 썩이나 松肌를 찢어 으개는 조그만 메는 썩방망이.

떡살 : 흰 떡을 굵은 가래로 밀어 잘라서 圖章처럼 무늬를 찍어 넣는 것, 동그런 면에 눌러서 만든 것은 병 거지떡, 달떡, 옆 면에 찍어서 네모나게 잘라 낸 것은 절편-一切餅, 편은 떡을 말하는 餅의 中國發音이 變한 것

薑板 :汁을 내기 위해 갈아내는 板인데, 生薑하는 것을 代表로 뽑은 名稱이다.

칼과 도마 : 우리나라 食刀는 그 獨特한 曲線이 一品인데, 내리쳐 끊거나 肉膾모양 얇게 저며서 떠내는 用途에 두루 適合하다. 창칼은 槍처럼 倣하게 생겨 발에 깊이 박힌 뿌리를 캐내는 所用으로 發達한 것이다.

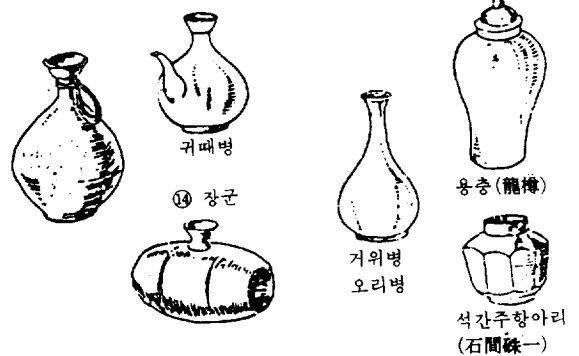
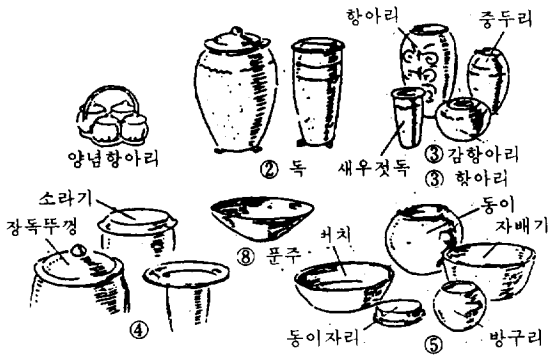
채칼 : 김장에 쓰는 무우채를 能率있게 썰어내기 爲해 近者에 登場한 것이다.

떡칼 : 正初의 떡국거리로 썰기 위해 이 亦是 最近에 나온 것, 이처럼 斫刀形으로 생긴 것은 鉞刀나 담베 써는 칼에 이미 前例가 있다.

나무칼 : 開城地方 特有的인 조랭이떡을 成形해 써는 칼이다. 궁근 등으로 밀어 잘록하게 하고 뒤집어 날리는 쪽으로 잘라, 장구 모양의 조랭이를 만들었다.

◎독개그릇

독과 함아리, 단지 : 내독은 엄청나게 커서 들어 옮길수도 없고 뒤주로 퍼 옮기기 前의 쌀을 貯藏하였는



데, 家庭에 따라서는 神靈스럽게 위하기조차 하였다.
 흔히 보는 것은 장독대에 놓인 것으로 배부른 것과 토시짜모양 圓筒形에 가까운 두 種類가 있다. 그런데 새우젓을 담는 것은 점점 작아져 혼자 들어올릴 정도가 되어어도 如前히 독이라 하였으니, 이쪽이 독의 原形이 있는지도 모를 일이다.

배가 부른 形態의 것은 독보다 조금 작은 것에서부터 터 한되밖에 안들 것까지 모조리 항아리 또는 단지라 하는데, 이 亦是 中國產 缸兒의 그곳 發音이다. 兒를 저들은 「아르」라고 혀 끝을 굴려서 發音해 浸出性 炎症인 catarre를 加答兒라 쓰는 類다. 中國人을 蔑視해 찜골래라 하는 것도 中國兒 - 풍구오르가 訛傳된 것이다.
 中間쯤 크기의 것은 중두리, 딱 바라지고 주둥이가 좁은 것은 감항아리, 東海岸으로는 이런 類의 것이 많다.

장독 소래기: 장독은 露天에 두기 때문에 같은 材料로 된 뚜껑을 덮는데, 꼭지가 달려 예쁜 것도 있지만, 흔히는 적혀 놓으면 납작한 그릇으로 쓸 수 있는 것을 얹어서 덮고 이것을 소래기라 하는데, 뒤에 나오는 밥소래와 같은 中國系 外來語인 것 같다.

분주: 崔南善氏는 韓國의 샷갓의 생김을 說明하면서 「분주 얹어 놓은 것 같다」고 하였는데, 분주 自體를 아는 이가 別로 없으니 웃기는 얘기다.

이에 對하여 辭源에는 「盎也, 見說文」이라 하고 이어 「按廣韻, “盆瓦器”急就篇注 “盎大腹而險口, 盆飲底而寬上”이라 나 있어, 盆이 밑이 좁고 위가 벌어진 질그릇인 것을 알겠다. 子는 障子·箱子·卓子처럼 물건 이름 아래 흔히 붙이는 字로, 中國 發音이 「즈」비슷하게 나서, 때론 「지」가 되어 장지(障子) 널판지(板子)가 되듯이, 여기서는 「즈」로 들리어 「분즈」가 「분주」로 訛傳된 것이다. 지금은 實物을 求해 볼 길이 없다.

동이와 자배기: 동이는 물을 길어 이고 다니는 所用으로 조그만 것은 방구리, 자배기는 약간 벌어져 있어 김치를 버무리는 등 많은 물건을 넣어 處理하는데, 더 넓고 벌어진 것은 버치, 적은 것은 대야로도 쓰던 옹배

기를 「사구」라 하는 地方이 있는 것으로 들었는데, 아직도 많은 採錄作業에 있어야겠다.

◎사기(沙器)그릇

항아리: 고대소설에 登場하는 용충항(龍樽缸)은 본는 宮中 所用으로 龍를 그렸던 데서 온 이름이고, 白항아리와 石礪鉢 항아리는 일반찬 甞겨 두는데 흔히 썼다.

장군(長本): 질그릇으로 된 거름장군은 連想하는데, 沙器로 조그맣게 만든 것은 술그릇으로 귀염을 받았다.

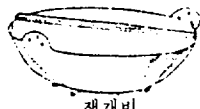
甁: 밑이 퍼지고 목이 길어서 거위병·오리병, 고장에 따라서는 두루미라 하였고, 주전자처럼 注口가 붙은 것은 醋瓶으로 쓰였으며, 많은 量을 담는데는 오지로 된 것을 썼다.

◎食品을 익혀내는 그릇

술: 밥하고 국 끓이는 가장 代表的인 用具다. 큰 것은 가마솥, 더 큰 것은 용가마, 중간쯤의 것은 중솥 작은 것은 용솥 아주 작은 것은 새옹, 野外에서 걸고 쓰



③ 두멍술



- 냄비 -



는 조그만 것은 爐口, 놋쇠로 만든 것을 통노구라하는데 통은 銅의 中國式 發音이다. 부뚜막에 固定해 거는 것 外에는 전을 돌려 불길에 올라오는 것을 막는다.

두멍술 : 野菜를 데쳐내든지 많은 量의 국을 끓여 세우 퍼내든지 할 때의 便利를 爲해, 전을 밖으로 버드름하게 만든 큰 술이다. 뚜껑도 무쇠 소땀이 아니라 나무로 두짝을 짜서 맞추어 덮는다.

쟁개비 : 냄비의 本來 이름, 냄비는 日本말 나베에서 온 말로 開化前부터 많이 輸入되면서 굳어진 것 같다.

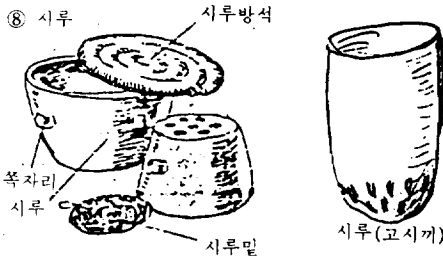
爐鐵 : 기름을 돌려 붙여내는 판이다. 소땀을 젖혀놓고 쓰기도 하는데, 걸보기나 用途에 다를 것이 없다.

시루와 찜통 : 솥 위에 올려놓아 물이 끓어 올라오는 김으로 익혀내는 기구, 시루에는 시루밀을 깔아 가루가 새는 것을 막고, 짚으로 두껍게 떡방석을 덮어 김이 오르는 것을 順調롭게 한다.

시루는 또 물이 내리는 때문에 콩나물을 기르고, 빨래하는 재물을 내리는 所用으로 幅넓게 쓰였다.

석쇠 : 불에 올려놓아 굽기위해 쇠網으로 處理한 器具 솥을 만든다하여 구태어 적쇠라 하는 이도 있다.

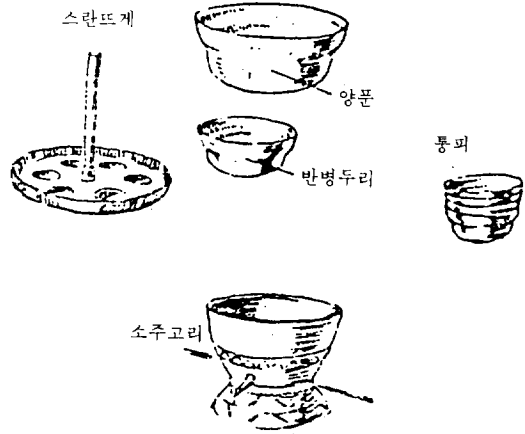
끼리라는 말 : 옛날에는 밥을 찌서 해 먹었다. 그때 시루모양의 土器가 出土되는데, 日本말로는 「코시끼」, 朝夕 끼를 옛 綴字法에 바스기로 썼다. 비과 기은 서로 混用되니까 「코시끼」는 곧 지금 말의 「한끼 밥」 「끼」의 原形이다.



◎ 重湯과 토렴-퇴렴에 쓰는 器具들

지금은 이러한 調理法이 보기 힘들지만, 끓는 물에 올려놓아 익히거나 데우는 것을 重湯한다고 하였고, 식은 飲食에 더운 국물을 부었다가는 쏟고 부었다가는 쏟고 하고 난 뒤, 정작 국물을 부어서 토렴해 내는 일은 국밥집에서 흔히 보던 일이다.

양푼(洋盆) : 푼은 盆의 中國 發音, 양푼은 밀바닥에 굽이 없다. 따라서 뽕뽕한 늪더러 「양푼 밀바닥 같다」



고 하는 것이다. 술은 으레 양푼에 담아 끓는 물에 들여놓아 데우는 법이었다.

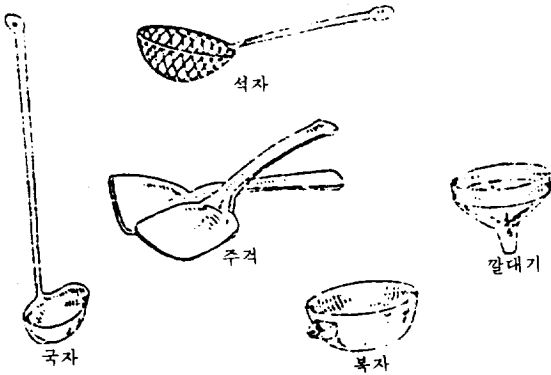
반병두리 : 양푼의 조그만 것이다. 한사람분 드는 것을 洞內 共同으로 장만해 놓고 쓰며 이것을 통피라고 하는데, 여기에 問題가 있다.

첫째 그릇 外形이 類別난데, 이것은 안에 든 것이 늘리지 않게 포개 놓을 수 있게 한데서 나온 것으로 보인다. 통은 앞서 말한대로 銅의 中國發音이다. 놋쇠라는 뜻이 되겠지만 피는 무엇인가? 古代小說에 보면 女人네 房에 닭지도 않은 시커먼 피오강이 놓여 있는 얘기가 나온다. 이것도 구리라는 뜻인데 由來를 모르겠다. 或 滿洲語에서 온 것이나 아닌지?

團體生活을 할 때 成員 하나하나에 床을 차려 給食할 수는 없다. 그래 炊事兵 중의 하나는 一定量 一定比率의 건데기를 담아 차례로 포개놓고, 그러면 다음 사람이 더운 국물을 부어 늘어놓고, 그 다음 사람이 국물을 따라내고 다음으로 넘기면, 정작 국물을 부어서 내어주고, 그것과 밥 한그릇을 받아들고 제자리에 오면, 숟가락은 통에 꽂혔고 김치 장아찌 같은 밥반찬이 모두미로 놓여 있어서, 그것으로 食事을 했지나 않을까? 농사짓는 이들의 들밥 자시는 風景을 보면서 이렇게 생각해 보는데, 통피가 동네 共用으로 지금도 쓰이는 現象은 아무래도 從來의 軍隊生活하고 連繫되어 생각해 봐야 할 것이다.

水卵 뜨개 : 鷄卵을 깨뜨려 그릇에 담아 끓는 물에 들여놓으면, 노른자위는 생것인채 흰자위만 익어서, 가장 科學的인 處理가 된다. 이것을 能率있게 해내는 것이 現在의 여러개씩 담은 調理具다.

燒酒고리 : 醋酵시켜 빛은 밀술을 다시 蒸溜시켜 燒酒를 내리는 器具다. 土器로 만든 것이 토고리, 놋쇠로 된 것은 銅고리, 위에다 繼續 찬 물을 부어서 蒸氣가 꽤 올라오는 酒精分을 이슬을 맺게 해서 흘러내린다.



◎ 食品을 떠 옮기는 器具

주걱: 끼니때마다 밥을 퍼서 나누는 기구. 主婦의 勤限이라 주걱자루를 내어주는 것은 곧 隱退를 意味하는 것으로 쳤다.

梅子·국이: 국물을 떠 옮기는 것. 자루가 긴 국이는 슬독을 땅에 묻고 떠내서 팔던 때의 것.

석자: 바닥을 鐵絲 網으로 만들어 튀김이나 瓊圓같이 液體속에서 건데기만을 떠내는 器具.

복자·갈대기: 기름이나 간장을 되어서 瓶에 붓게 만든 것이 복자, 그냥 좁은 아구리에 꽂아놓고 붓게 한 것이 갈대기, 끝이 뾰족한 머리쓰개를 갈대기라 하는 것과 같은 發想의 이름이다.

◎ 食器

밥(鉢) 종류: 主食을 담은 오목한 그릇으로 沙器로 만들었으면 沙鉢, 瓦器로 만든 것은 주발(鑪鉢), 鐵의 本來 發音은 託候切, 音투-투 투발이 變한 것이다. 女子나 아가들 밥그릇은 그냥 鉢伊, 湯器중에도 오목한 것은 鉢湯器, 종지모양 조그만 것은 鍾鉢 지금 普通的으로 쓰는 주발은 本來 연엽주발, 箸者 어려서는 男子들도 우묵한 우명주발에 담아 먹었다.

湯器: 국물을 담게 조금 넘적한 그릇. 지금도 正式으로 맞추는 飯床器에서 국그릇은 대접이 아니고 주발보다 조금 적은 것으로 되어 있다.

甬, 보시기: 辭典에는 작은 사발, 甬兒 보(略) a Small bowl로 나 있으나, 보시기의 약간 납작한 것은 생김새를 따라 아래기. 뚜껑덮인 洋食器에 찜을 담고 찜보라하니 꼭 그렇게만 말할 수도 없다.

椀 종류: 넘적한 그릇이라는 뜻이다. 그중의 큰 것이 大椀, 조그만 것이 접시, 飯床器로 꾸밀 때는 쟁첩

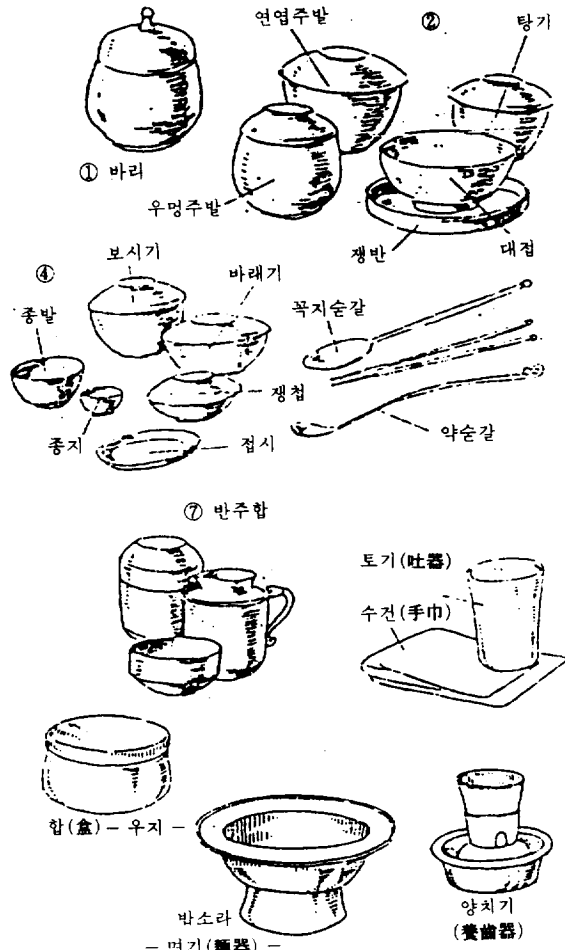


(漢字語源은 밝힐 길이 없다-쟁첩 수에 따라 五椀飯床, 七椀乃至는 열두접시 雙조치의 奢侈를 極한 것까지 있다.

김치 그릇: 김치 그릇은 일정한 이름이 따로 없다. 김치 보시기라고도 하고, 김치 탕기라고도 하니 말이다.

또한 床을 차릴 때 흔히 간장을 맨먼저 놓는 것으로 아는데, 서울의 由緒있는 家門의 主婦는 이렇게 일러주었다. 먼저 빈 김치 보기시를 놓고, 간장서부터 차례로 놓아 밥주발 국그릇까지 놓고 난 뒤, 그제사 김치를 담아서 놓아 곧장 내가는 것이라고 말이다. 그만큼 김치는 外氣를 쏘이는 것을 꺼리는 것이니, 宜當 뚜껑 덮은 보시기라야 맞을 것이다.

종지(鍾子): 조그만 茶 그릇을 찻종(茶鍾)이라고도 하고 찻잔(茶盞)이라고도 한다. 盞이라면 글자의 性質로 보아 보잘것없이 적다는 뜻이라 다같이 조그만 그릇을 뜻한다. 子의 發音이 지금 變한 것은 그 例가 많으



니, 床 북판에 꿀·간장·초고추장·芥子를 담아서 놓는 조그만 그릇은 모두가 종지(鍾子)다. 조그만 鉢을 鍾鉢이라 하는 것은 이미 말하였다.

盒: 글자의 原形으로 보아 뚜껑덮인 그릇이라는 뜻인데, 흔히는 약간 너부죽한 모양의 것을 말하며, 크고 작은 여러 種類가 있다. 우지라고도 하는데 語源은 不明이다.

밥소라: 절에서 부처께 供養올리는 큰 그릇인데, 民間에서는 잔치집에 국수나 떡을 體貌차려 善物할 때 容器로 썼다. 소라라는 名稱이 장독소래기의 소라라고 연관이 있는 모양인데, 아직은 뭐라고 할 수 없다.

飯酒盒: 끼니때 食慾을 돋구노라 따라 먹도록 꼭 석 잔 들어가게 만든 그릇이요, 잔이 따로 없이 뚜껑을 벗겨서 그대로 든다.

토기(吐器)·비아통: 食事도중 질긴 것을 뱉어 받는 그릇이다. 특별한 形式없이 속의 것이 보이지 않게 깊거나 뚜껑을 덮어서 가린다.

◎ 食事床 가의 조리구

다리쇠: 냄비나 알뜰배기를 올려놓아 끓이기 위해 火爐 위로 걸치는 쇠.

삼발이: 亦是 火爐에서 飲食을 익혀내기 위해 받쳐 놓는다.

빙거짓골: 옛날 軍帽인 빙거지를 갖혀 놓은 것 같은 모양의 무쇠남비, 서울地方의 전하로는 이것을 올려 놓고 먹는 所用으로 發達한 것 같다.

神仙爐, 悅口子-口子: 가운데 숯불을 피워놓고 돌려 있는 냄비에 飲食을 익혀먹는 食器, 구두러진 食器를 녹여서 익히는 것이 本來 目的이다. 床 위의 것을

거둬넣어 익히고, 따로이 飲食을 더 注文하는 일은 없게 마련이었다.

뚝배기·투가리: 床에 오를 수 있는 唯一한 土器, 오지로 구운 것이라 그대로 불에 놓아 끓일 수도 있고, 床에 내려놓아도 자글자글 끓으며 한동안 식지않아서 사랑을 받았으나, 특별히 작은 것은 알뜰배기, 鷄卵 뿐만 아니라 된장을 써서 농기도 하였다.

◎ 床의 部類

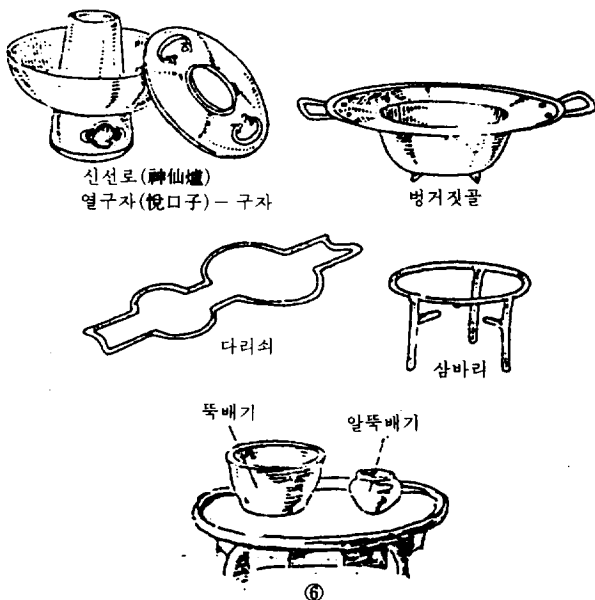
옛날은 모두 個人 앞으로 床을 받게 마련이요, 兼 床하는 일도 드물었다. 自然 床에 차려 나르다 보면 국물도 흐르게 마련이라, 꼭 전을 대야 하는데 따로이 만들어 붙이지 않은 것은 채फल이라 하여 高級으로 쳤다.

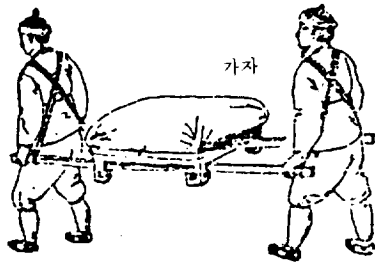
개다리소반과 虎足盤: 둥근상에 개 뒷다리 모양의 발을 받친 것이 狗足盤, 구부러진 안쪽과 발위로 裝飾이 달린 것은 虎足盤, 둥근 形態의 圓盤에 對比해 네모나게 矩形의 面을 가진 것은 冊床盤, 그밖에 產地의 이름을 따 여러 名稱이 있었다.

奢侈하는 食事에는 몸床, 脚床을 차리고 脚床에는 酒器와 마른 按酒를 놓았는데, 火爐에서 끓는 전골을 내려놓게 된 것은 전골床

中國의 돌러가며 먹는 床을 본받아 외다리로 中間에서 돌게 받은 것은 單脚盤, 자개를 놓았을 때 圖案이 번거로우면 술床, 그렇지 않은 것은 食事床이 된다. 술자리에서는 自然 그릇을 손에 드는 機會가 많아, 바닥의 아름다운 무늬가 돋보이게 한 것이다.

公故床·番床: 대궐에 番들어 勤務하는 官員에게 自宅에서 食事を 차려서 보내는 床이다. 男子 下人이 手巾을 돌돌말아 꾸러서 상투를 가운데 두고 따리를 틀어서 이는데, 正面은 앞을 내다볼 수 있게 아취로 열렸으며, 左右로는 風穴을 내어 손으로 잡아 安定시키게 되





어 있다. 이 모양으로 宮門을 通過할 때면 옷고름에 門牌라고 標信을 달고 있어서 無事히 드나들 수 있었다.

架子(가자-교)를과 교자床 : 山亭이나 射亭에서 便射놀이 할 때는 여럿이 같이 먹을 食品은, 駕馬 바탕같이 생긴 架子들에 모아 얹어 人夫들이 메어 날랐고, 이것을 큰 床에 옮겨놓아 빙 둘러앉아 같이 먹게 한 것이 교자상의 本來 모습이다.

