

은 모심기 철에도 바다 일에 매달려야 했기 때문이다. 아낙들은 서로 품앗이로 노동력을 확보했다. 모심는 날을 정하면 아낙들은 분주하게 점심과 새참에 쓸 밑반찬과 안주를 준비했다. 모를 심는 집에서는 품앗이 일꾼들에게 오전 참과 점심, 오후 참을 제공했다. 또 일꾼들에게 점심을 제공한 뒤, 일꾼 중 집에 어른이 있는 경우에는 점심을 따로 차려 대접했다. 오전 참은 막걸리나 소주와 젓국물에 무친 쇠미역 무침을 안주로 내놓았다. 또 오후 참에는 ‘동글 국수[기계식 뚝음 국수]’를 멸치다시물에 얹쳐 차리고 술도 함께 제공했다. 일꾼들에게 제공하는 점심은 각별하게 신경을 써야 했다. 우선 꽁치졸임은 일군 모두에게 한 마리씩 돌아가도록 넉넉하게 준비했다. 또 밑반찬으로는 식해, 나물볶음, 콩나물무침, 쇠미역무침, 무생채, 산나물무침, 도라지무침 따위를 장만했으며, 형편이 넉넉한 집에서는 쇠고기나 닭고기로 육개장을 끓여 제공했다. 그렇지 못한 집에서는 콩가루를 묻힌 시래기국을 제공했다. 또 밥은 쌀밥과 잡곡밥 두 가지를 준비했다. 쌀밥을 먼저 고봉으로 차리고 모자라면 잡곡밥을 추가로 제공했다. 이때 잡곡밥은 보리쌀에 팥과 감자를 넣어 지었다. 가을에 나락을 벨 때도 마찬가지 형태로 식사를 제공했다. 타작은 식구끼리 했다.

### 제3절 울진지역의 정지 구조와 살림 도구

#### 1. 정지 구조

부엌은 집안에서 큰 비중을 차지하는 장소이며, 또 다목적으로 쓰이는 공간이다.

울진지역에서는 부엌을 정지 또는 정주라고 부른다. 부엌은 솔 아궁이, 찬장 등 부엌 세간살이로 꽉 차 있는 정지와 이의 부속 공간인 봉당으로 구성되어 있다.

부엌은 난방이나 취사를 위해 직접 불을 지피는 곳이며 봉당보다 한 단계 낮게 만들어져 있는 것이 보통이며 대개 바닥은 흙으로 처리된다. 봉당에는 부엌 세간살이를 비롯해 곡물빻기, 장담그기, 떡 만들기 등 주로 부여자들의 주요한 작업공간으로 활용되고 있으며, 대개 마구간과 통해있다.

대개 아궁이 위의 부뚜막에는 큰 가마솥과 작은 솔 등 2~3개의 솔이 걸려 있으며, 부뚜막 안쪽 벽에는 널빤지를 걸어 여기에 그릇류를 올려놓는다. 이를 찬칸이라 한다. 상류층에서는 부엌 한쪽 벽에 따로 찬장을 설치하기도 한다. 또 불이 매우 소중한 것으로 여겨진 까닭에 정지와 봉당 사이에는 불씨를 담아두는 화티가 있으며 정지 한편에는 윗배가 불룩하고 규모가 큰 물단지가 놓여있다.

또 물독 옆에는 설거지용 옹백이와 개숫물을 받아쓰는 자배기가 놓여있다. 봉당 위에는

마루와 연결된 다락이 있으며 이곳에는 농사일이나 세간살이에 필요한 도구를 보관한다.

## 2. 살림 도구

### 1) 기름틀, 국수틀, 안반

기름틀은 두 개의 나무판과 지지대로 구성되어 있다. 아래쪽의 나무판에는 흄이 파여 있다. 들깨나 참깨 따위의 알곡을 볶아 시루에 쪄낸 기름떡을 삼베에 담아 떡판 위에 올려놓고 압력을 가하면 팬 흄을 통해 기름을 얻는다.

국수틀은 가루를 반죽하여 통에 넣고 공이로 눌러서 국수를 뽑아내는 틀이다. 지렛대의 원리를 이용한 것으로 틀 나무의 끝을 눌러 국수를 만든다. 빼낸 국수는 바로 끓는 물에 넣고 익힌 뒤에 찬물에 행군다. 또 밀가루 반죽을 얇게 썰어 홍두깨로 불리는 방망이로 밀어 국수를 만들기도 한다.

안반은 넓은 통나무 판과 떡메로 구성된다. 시루떡은 떡가루를 시루에 쪄내는 것으로 마무리되지만, 인절미나 찰떡, 편떡[흰떡] 등은 시루에 쪄서 다시 안반에 놓고 다진다. 대개 남자들이 작업을 수행한다.

### 2) 도마, 칼, 주걱, 틀

음식을 만들 때 없어서는 안 될 조리도구로는 칼과 도마를 들 수 있다. 칼은 원시시대에 서는 돌을 연마하여 사용하였으나, 철이 생산되면서부터 무쇠를 달궈 날을 세워 사용했다. 흔히 부엌에서 사용하는 칼의 종류로는 식칼, 채칼, 창칼 등이 있다.

도마는 칼질할 때 바치는 네모난 두꺼운 나무토막을 일컫는다. 토막 아래 작은 다리가 달려있다.

국자는 국이나 죽 등 국물 있는 음식을 뜯 때 사용하는 용구이며 바닥이 우뚝하게 파여 있고 긴 자루가 달려있다. 대개 나무로 만들며 노쇠나 무쇠로 만든 국자도 사용되었다.

주걱은 밥 따위를 퍼담을 때 사용하는 것으로써 동글납작한 모양이며 자루가 달려 있다. 빽죽이라고도 부르며 대개 나무나 놋쇠 따위로 만든다.

바가지는 박을 갈라서 속을 파고 말려서 사용하는 것으로 주로 물이나 곡물을 풀 때 사용한다. 또 강판은 무나 생강 등 채소류를 곱게 썰 때 사용하는 것이며 주로 양은이나 구리 따위에 톱니틀을 만들어 사용한다.

누룩틀은 술이나 장의 원료인 누룩을 만들 때 사용하는 용구로 누룩고리라고도 한다. 대개 나무판을 우물정(井)자 모양으로 짜 맞춘 것과 챗바퀴 모양의 원통형이 있다.

조리는 대개 대나무로 만드는데, 쌀이나 보리쌀 등 곡물류를 일 때 사용하며, 섣달그믐날에 방이나 대청마루에 걸어두는 풍습이 있다.

### 3) 독, 항아리, 질그릇, 사기그릇

독은 배가 부르고 운수가 높으면 전이 달린 큰 질그릇이나 오지그릇을 말하며, 여기에는 주로 장, 김장김치, 술 등을 담는다. 내용물에 따라 장단지, 김치단지, 술단지 등으로 불린다.

항아리는 아래위가 좁고 배가 볼록 나온 질그릇이나 백자류의 그릇을 말한다. 주로 고추장, 김치, 술, 초, 젓갈, 장아찌 등을 담는다. 항아리 위쪽에 좁은 주동이가 달린 굿때항아리는 주로 식초나 간장 따위를 보관할 때 사용한다. 초항아리는 주로 발효 쉽게 하려고 부뚜막에 놓고 사용한다. 정지에 놓여있는 물독은 입이 크고, 배가 볼록하며, 그 규모가 큰 항아리를 사용하며, 물을 운반할 때 사용하는 손잡이가 달린 작은 규모의 항아리를 물동이라고 한다.

자배기는 밑이 좁고 위가 벌어진 형태의 옹기를 말하며 대개 바깥에 손잡이가 달려있다. 채소를 씻거나 쌀을 볼릴 때 등 물을 많이 사용할 때 주로 쓴다. 뚝배기는 찌개류나 탕류를 담는 오지그릇을 일컬으며, 툭배기라 부르기도 한다. 젓갈류를 담는 그릇은 배가 나오지 않은 훌쭉한 모양의 옹기를 주로 사용했으며, 양념단지는 작고 배가 부른 옹기류를 주로 사용했다. 질그릇은 진흙을 빚어서 유약을 바르지 않고 구운 것으로 표면이 푸석푸석하고 윤기가 없으며 약한 편이나 흡수력이 뛰어나 주로 떡시루나 콩나물시루를 만드는 데 사용되었다. 시루는 밑바닥에 구멍이 있어 떡이나 음식을 찔 때 솔에 얹어서 사용한다. 대개 민가에서는 질그릇 시루를 많이 사용했다. 소줏고리는 전통민가에서 술을 만들 때 사용하는 도구로 대개 옹기나 오지, 철기 등으로 만든다. 술이나 술밥 등을 항아리 밑에 넣고 끓여서 증류시켜 소주를 만들었다.

### 4) 방아, 절구, 맷돌

전통사회에서는 농사를 지은 곡물을 지은 곡물이나 채소를 집에서 직접 가공하여 먹었다. 따라서 곡물 가공을 위한 도구는 집마다 장만해야 할 필수적인 도구였다. 그러나 방아는 그 규모가 큰 까닭에 서민 민가에서는 갖추지 못한 경우가 많았으며 주로 중상류층에서 방앗간이라고 하는 독립건물로 존재했다. 대개 울진지방에서는 디딜방아가 대종을 이루었으며 금강송면, 북면 등 산간 내륙지방에서는 물레방아나 연자방아를 사용하기도 했다.

디딜방아는 그 규모가 커, 대개 마당 한쪽에 독립건물을 지어 설치한다. Y자 모양의 굽은 나무 한쪽 끝에 공이를 박고 두 갈래 진 양쪽 끝을 발로 밟아 곡식을 가공하며 공이 아래에 있는 돌확에 곡식을 넣어 가공한다. 디딜방아가 없는 집에서는 일의 순서를 정해 함께 사용하기도 하며, 이때 부녀자들끼리 협업이 이루어진다. 또 방앗간은 부녀자들의 여론광장의 역할도 한다.

절구는 곡식의 껍질을 벗기거나 가루를 낼 때 사용하는 도구이다. 대개 통나무나 돌을 다듬어서 만들며 간혹 무쇠로 만들기도 한다. 작은 돌확처럼 생긴 절구도 사용되는데 이는 주로 채소류나 양념류를 가공할 때 사용한다.

맷돌은 곡식을 타개거나 가루를 낼 때 쓰이는 도구이다. 둑근 돌을 두 짹으로 연결하여 만들며 윗돌에 만들어 놓은 구멍으로 곡물을 넣어 가공한다. 위쪾과 아래쪾에 회전을 용이하게 하기 위한 쇠를 꽉는데, 이를 중쇠라고 한다. 손잡이는 대개 ㄱ자 형태이며 가공할 때 큰 양푼이나 자배기 위에 올려놓고 사용한다.

## 5) 불에 쓰는 도구

부엌 세간살이 중에서 불과 함께 쓰이는 용구로는 솔류와 석쇠, 번철, 삼발이, 냄비 등이 있다. 솔은 대개 무쇠로 만들며 가마솥, 중솥, 작은 솔, 쇠죽가마 등이 있다. 가마솥이나 중솥은 대개 밥이나 국을 끓일 때 사용하며, 두 명 솔은 채소를 삶거나 많은 국을 끓일 때 사용한다. 두 명 솔에는 대개 나무 뚜껑을 덮는다.

냄비는 무쇠나 유기 또는 알루미늄 등으로 만든다. 음식을 끓이거나 볶을 때 등 다용도로 사용된다. 대개 놋쇠로 만들며 일단 끓인 음식을 다시 뜨거운 물에 중탕할 때 사용한다.

번철(燔鐵)은 전철(煎鐵)이라고도 하며 솔뚜껑을 젖혀놓은 모양으로, 대개 전을 부치거나 지질 때 사용한다. 석쇠는 적쇠라고도 하며 육류나 어패류를 구울 때 사용한다. 굽은 철사로 테를 만들고 바탕은 작은 철사로 그물처럼 얹어서 쓴다. 삼발이는 세 개의 뿔과 세 개의 다리가 있는 도구이며 무쇠로 만든다. 주로 찌개류 따위를 끓일 때, 화롯불이나 불섶에 얹어두고 사용한다.

풍로는 화로의 한 형태이며 밑으로 바람이 통하게 되어 있으며 흙이나 쇠붙이로 만든다. 화티는 불씨를 담아두는 무쇠로 만든 용기이며 주로 봉당과 마루 사이에 놓아둔다.

## 6) 식기, 수저

식기는 밥을 비롯하여 국이나 반찬류를 담는 그릇을 말한다. 대개 나무, 유기, 사기, 놋그릇 등이 대종을 이룬다. 반상에 오르는 그릇류의 한 벌을 반상기라고 하는데, 이는 밥그릇, 국그릇, 김치보시기, 종지, 대접, 반찬 그릇 그리고 이를 받치는 쟁반으로 구성된다.

주발은 식기 또는 사발이라 하는데, 주로 밥이나 국을 담으며 탕기는 탕이나 찌개를 담는 그릇을 말한다. 김치보시기는 일반적으로 반찬을 담는 대접이나 접시류보다 큰 모양이며 종지에는 간장이나 초장, 고추장, 꿀 등을 담는다. 국수장국이나 떡국, 탕장국 등은 대접에 담는데, 대개 놋쇠로 만든다.

수저는 시저(匙著)라고 하며 숟가락과 젓가락을 함께 부르는 말이다. 수저는 주로 은(銀), 백동(白銅), 놋쇠 따위로 만들며 예부터 수저를 귀하게 여겨 백일이나 돌잔치에 수저를 선물하기도 한다. 또 민가에서는 부녀자들이 수저계를 만들어 은수저를 장만하기도 한다. 민가에서는 막수저라하여 놋쇠로 만든 것을 주로 사용했다. 또 초상이나 혼례식 등 의례 행사 때에는 대나무로 만든 젓가락을 사용하기도 했다. 민가에서는 그릇이 풍족하지 않아 혼사나 초상

등 큰일을 치를 때에는 마을의 부잣집의 그릇을 빌려 쓰거나 부녀자들끼리 계를 조직해 그릇을 공동으로 사용하기도 하였다.

### 7) 찬장, 뒤주

찬장은 정지 안의 벽면에 설치하며 대개 내부는 2층 구조로 되어 있다. 나무로 만든 여닫이 문짝이 달려있으며 마른 음식물과 유기, 놋그릇, 제기 등을 보관한다. 곡물을 보관하는 뒤주는 대개 마당에 설치되나 여기에는 가공하지 않은 곡물을 보관하며 도정을 한 곡물은 봉당이나 안 마루에 커다란 단지를 뒤주 대용으로 놓아두고 사용한다.

### 8) 채반, 소쿠리, 광주리

채소류를 갈무리하는 도구로 대개 싸리나무나 대나무, 벼드나무 가지로 만든다.

채반은 싸리나 대오리를 이용해서 넓고 편편하게 만들며 채소나 곡물, 마른 음식물 따위를 넣어 말리는 데 사용한다. 소쿠리는 광주리보다 작은 규모의 도구이며 대나무, 싸리, 벼들 가지 등으로 엮어서 만든다. 주로 곡물을 담거나 채소를 씻어 건질 때 사용한다.

광주리는 광우리라고 하는데, 대나무, 싸리, 벼들 따위로 만드는 커다란 그릇이다. 정방형으로 엮어 높이와 폭을 비슷하게 하며 윗부분을 둥글게 마무리한 것으로, 마른 곡물들을 넣어둔다. 이보다 규모가 작은 것을 다래끼라고 한다.

고리는 고리짝이라고 하며, 벼들가지를 장방형으로 엮어 만든다. 반드시 뚜껑을 함께 만든다. 큰 고리는 의류나 식기류를 보관하며, 작은 고리는 떡이나 유과류 등 음식을 담을 때 사용한다. 경그레는 대올이나 싸리 따위로 얼기설기 짜서 만든 것으로써 솔에 간단하게 음식물을 찔 때 사용하는 용구이다.

### 9) 풍구

아궁이에 불을 피우거나 숯불을 피울 때, 또는 왕겨 따위에 불을 피울 때 사용된다. 일반적으로 대장간에서 사용하는 풍구와는 구별되며 그 규모도 작다.

### 10) 함지박, 쌀남박, 체, 찬합

함지박은 나무방티라고 부르는데 대개 통나무를 반으로 갈라 안을 깎아 만든 것으로써 그 규모가 큰 종류를 일컫는다. 주로 곡물을 담아 운반할 때 사용한다.

쌀남박은 이남박이라고도 하는데 통나무를 파내어 바가지 형태로 만든 것으로서 안쪽에 계단식으로 골을 파내어, 쌀이나 보리쌀 등 곡물을 씻거나 티끌을 고를 때 사용하는 도구이다. 이외에도 밥을 담아 먹는 밥남박이 있으며, 나락이나 곡물을 퍼낼 때 사용하는 자루남박이 있다.

말, 되, 흡은 분량을 재는 도구로서 나무판을 사용해 직육면체 형태로 만든다. 체는 곡물을 고르거나 빵은 가루를 곱게 낼 때 사용하는 도구이며 소나무를 얇게 캐서 바퀴로 삼고 안에 말총으로 만든 망을 씌운다. 체 망사의 크기에 따라 어래미, 가루체 따위로 나눈다. 체로 써술이나 장가루를 거를 때에는 받는 그릇 위에 갈라진 나무등걸을 걸치는데 이를 쳇다리라 한다. 키는 치라고 하는데 주로 벼드나무 가지로 만든다. 곡물을 타작한 뒤 돌이나 티끌을 재차 걸러낼 때 사용한다.

찬합은 여러 가지 반찬을 담을 수 있도록 여러 층으로 만든 나무 그릇을 말한다. 주로 혼례식 때나 시제 등 의례 행사 때 사용하며, 겉 부분에는 기름이 배어들지 않도록 옻칠을 한다.

다식판은 깨나 콩가루, 화분 등을 물로 반죽하여 다식(茶食)을 박아낼 때 사용하는 틀이다. 직사각형의 나무판이 아래위 두 짹으로 이루어져 있으며 아래쪽에 福자와 같은 길한 글자나 새, 꽃 따위의 문양이 새겨져 있다.

한양명·남효선