

# 고려의 철제 솔

신은제\*

## 〈목 차〉

- I. 머리말
- II. 철제 솔 명칭 재검토
- III. 철제 솔의 분류
- IV. 철제 솔의 기능
- V. 맺음말

## 국문요약

본 논문은 최근 다수 출토되고 있는 고려시대 철제 솔의 명칭과 기능 시기에 따른 기형의 변화를 탐색하기 위해 작성되었다.

통상 고려시대 철제 솔은 다리의 유무에 따라 다리가 있으면 鼎, 다리가 없으면 釜라 명명되었다. 그러나 다리의 유무에 따라 정과 부를 구분하는 것은 후대에 명명된 것으로 고려시대에는 다리가 있는 솔 역시 釜라 불렀다. 따라서 다리의 유무에 따라 정과 부로 구분하는 방식은 재고되어야 한다.

그럼에도 고려시대 출토된 철제 솔은 그 형태상 다리의 존재 유무에 따라 구분할 수 있다. 다리가 없는 솔은 비교적 큰 규모로 입지름이 큰 것은 50cm 가량이고 작은 것은 26cm이며 평균 35cm 가량 된다. 이는 다리 있는 솔의 평균 입지름이 23cm에 비해 확실히 크다. 다리 없는 솔은 부뚜막에 얹어 사용하였다. 다리 없는 솔은 조선 시대로 접어들면서 기형에 변화가 발생하는데 'U'자 형이고 넓은 입지름 가진 기형이 납작해지고 구경도 동체에 비해 좁아진다. 이러한 변화가 시간의 추이에 따라 보편적으로 발생한 것인지는 문제는 더 많은 자료의 검토를 통해 이루어져야 하나 경향은 가지는 것으로 판단된다.

다리 있는 솔은 다리 없는 솔에 비해 크기가 작고 저부가 평평하다. 이 솔은 조선시대로 접어들어서도 기형의 변화는 크게 발생하지 않는다는 점에서 다리

\* 창원대 사학과 외래교수

없는 솔과 차이가 있다. 서궁이 죽부라 부른 솔은 이 다리 있는 솔으로 보이며, 조선후기 이 솔은 '鑿口'라 불렸다. 노구 솔은 다리가 있는 것도 있고 없는 것도 있으나 조선시대까지 널리 쓰인 조리기구였다.

다리 없는 솔은 부뚜막에 걸쳐 두고 주고 밥을 하거나 각종 식재료를 삶는 데 사용하였고 다리 있는 솔은 별도의 장소에 불을 지펴 사용하였는데 삶기, 데치기, 익히기 등 조리엔 필요한 거의 모든 기능을 맡았다. 이들 솔은 특정 마을 혹은 집단에 의해 鑄造되었으며 이들 집단이 보습, 벧과 같은 다른 철기도 생산하였다. 이러한 생산형태는 조선후기까지 지속되었다.

주제어 : 다리 있는 솔, 다리 없는 솔, 鑿口, 부뚜막, 취사도구

---

## I. 머리말

안악 3호분에는 4세기 중엽 고구려의 생활모습이 소상하게 표현되어 있다. 동측실 동벽에는 부엌의 모습이 그려져 있는데, 한 여인이 아궁이에서 음식을 하고 있다. 아궁이 위에 놓여 있는 조리기구는 우리에게 익숙한 철제 솥이 아니라 시루이다. 4세기 고구려 상층계급은 시루를 이용해 취사를 하였던 것이다. 이러한 양상은 그리 오래가지 않은 듯하다. 5세기 이후 신라의 고분들에는 다수의 철제 솥이 부장되어 있기 때문이다.<sup>1)</sup> 신라 중고기 철기가 확산되면서<sup>2)</sup> 철제 솥 역시 크게 확산되었을 것이다. 신라중고기 철제 솥은 주로 고분에서 출토되었는데, 당시 철제 솥은 한편으로는 취사도구이기도 하였지만, 다른 한편으로는 儀器로서의 기능도 가지고 있었다.<sup>3)</sup>

철제 솥이 본격적으로 일상생활에서 취사도구로 사용된 것은 철기가 민간으로 확산되는 통일신라이후 특히 나말여초 시기가 되면서 부터로 이해된다. 9세기 혹은 10세기로 추정되는 춘천 우두동 1호 주거지에서 철제 솥이 발견되었는데,<sup>4)</sup> 이는 철제 솥이 수혈주거지 거주자들이 사용하는 취사도구였음을 의미한다. 따라서 최소한 나말여초 시기가 되면 철제 솥은 취사도구로 널리 사용되었다고 볼 수 있다.

고려로 접어들면 철제 솥은 본격적으로 사용되는데, 이는 각종 유적에서 발굴된 유물을 통해 확인된다. 고려시대 철소가 있었던 곳으로 판단되는 충주 노계마을 冶鐵유적에서 철제 솥이 출토되었다. 노계유적은 생산유적이므로, 생산유적에서 철제 솥의 제작을 확인할 수 있다.<sup>5)</sup> 이렇게 제작된 철제 솥은 선박 등을 통해 수송되었는데 태안 마도 2호선에서 나온 7점의 철제 솥 가운데 일부는 선상용품이 아닌 화물이었다.<sup>6)</sup> 운송된 철제 솥은 이리저리한 방식으로 사용자들에게 전달되어 취사에 사용되었을 것이다. 대전 상대동 유적 23호 건물지에서 출토된 철제 솥<sup>7)</sup>은 고려시대 철제 솥의 소비와 사용을 확인시켜 주는 좋은 사례이다.

1) 김은경, 『신라고분 출토 철부(鐵釜)의 부장과 의의』, 『영남고고학』71, 2015, 1.

2) 김재홍, 『新羅 中古期 村制의 成立과 地方社會構造』, 서울대학교 박사학위논문, 2001.

3) 김은경, 앞의 논문.

4) 강원문화재연구소, 『춘천 우두동 유적 707-1, 35번지 유적 발굴조사 보고서』, 강원문화재연구소, 2006.

5) 강원문화재연구원, 『충주 첨단지방산업단지 진입도로 개설사업부지내 유적 발굴조사 보고서-老鷄마을 고려시대 야철유적-』, 2010.

6) 국립해양문화재연구소, 『태안마도 2호선』, 2011, 87쪽.

7) 백제문화재연구원, 『대전 상대동(중동골·양촌) 유적(Ⅲ)』, 2011.

최근 고려시대 철제 솥의 빈번한 출토에도 불구하고 고려시대 철제 솥에 대한 연구는 거의 없다. 민속학적 차원에서 철제 솥을 소개하거나<sup>8)</sup>, 소수의 철제 솥의 사례를 통해 형식 분류를 하거나<sup>9)</sup>, 신라중고기 철제 솥의 출토양상에 대한 분석을 통해 철제 솥 부장과 그 의례가 가진 의미를 파악하려 한 연구<sup>10)</sup>가 있을 뿐이다. 이들 연구는 단편적인 사례를 통해 형식 분류를 시도하는데 그치거나 의례적 차원에서 철제 솥을 검토하여 실제 생활에서 철제 솥의 사용을 분석하지 못하였다. 특히 그 분석 시기가 고대로 제한되어 다수 출토되고 있는 고려시대 철제 솥을 연구하지는 못하였다.

이 글에서는 고려시대 철제 솥의 형태를 살펴보고 이를 바탕으로 그 쓰임새를 검토하려 한다. 이러한 목적을 달성하기 위해 우선 고려시대 문헌을 통해 어떤 종류의 철제 솥이 존재하는지를 살펴보고, 현재 발굴된 철제 솥과 비교 검토하여 그 종류와 명칭을 살펴보려 한다. 이어 국립중앙박물관에 소장하고 있는 철제 솥, 충주 노계마을 유적, 태안 마도 1,2,4호선, 상대동 유적, 춘천 우두동 유적, 회암사 등지에서 출토된 철제 솥을 분석하여 그 형태를 살펴볼 것이다. 마지막으로 철제 솥의 쓰임새를 검토하여 고려시대 철제 솥이 취사도구로 어떤 기능을 하였는지의 문제도 검토할 것이다.

## II. 철제 솥의 명칭 재검토

현재까지 철제 솥이 가장 많이 출토된 유적은 태안 마도 2호선이다. 마도 2호선에서는 7개의 철제 솥 동체부와 2개의 철제 솥뚜껑이 출수되었다. 마도 2호선에서 출수된 철제 솥은 모두 2종류인데 세 개의 철제 다리가 있는 형태와 철제 다리가 없는 형태로 구분할 수 있다. 이 가운데 철제 다리가 있는 철제 솥이 6개, 철제 다리가 없는 철제 솥이 1개이다. 두 종류의 철제 솥은 다리의 유무로 크게 구분되지만, 저부의 형태도 비교적 평저형과 계란형으로 구분할 수 있다.

8) 홍정실, 『한국의 솥』, 『한국논단』29, 1992; 신영순, 『생활용구6·7-솥과 민속』, 민속원, 1998.

9) 정종태, 『삼국~고려시대 솥(釜)의 전개양상』, 『금강고고』2, 2005.

10) 김은경, 『신라고분 출토 철부(鐵釜)의 부장과 의의』, 『영남고고학』71, 2015.



그림 1. 마도 2호선 출수 철제 솥 유형

여러 보고서에서 통상 다리가 있는 철제 솥은 鐵釜, 다리가 없는 솥은 鐵釜라 명명되고 있다.<sup>11)</sup> 그런데 『高麗圖經』의 기록에 의하면, 다리의 유무에 따라 철제 솥을 정과 부로 구분하지는 않았다. 徐兢은 고려의 器皿을 논하면 鬻釜를 이렇게 묘사했다. “죽부는 삶아서 익히는 기물인데 철로 만든다. 위에는 뚜껑이 있고 배 아래에는 세발이 있다. 둘러싼 문양은 털오라기 같이 가늘다(鬻釜 蓋烹飪器也 以鐵爲之 其上有蓋 腹下三足 回旋之文 細如毛髮).”<sup>12)</sup> 서공은 다리가 있는 器皿을 鬻釜라 명명하여 다리의 유무에 따라 정과 부로 나누지 않았다. 서공은 송나라 사람이었으므로, 그의 견해와 고려 사람들의 견해가 일치하였다고 확언할 수 없으나, 일단 서공은 다리의 유무에 따라, 솥을 釜와 鼎으로 구분하지 않았던 것은 확실하다. 그럼 고려사람들은 솥을 어떻게 구분하고 있었던 것일까?

이와 관련하여 주목되는 기록이 李齊賢이 지은 乾洞禪寺重修記이다. 건동선사는 지금의 경기도 인천지역에 위치한 사찰로 충렬왕 30년(1304) 侍衛護軍 河元瑞 등이 중수하였다. 이제현은 건동선사의 중수기를 쓰면서 이렇게 말했다. “--전략- 鐘·魚·鉢·螺 등 염불하는 물건이 정밀하지 않은 것이 없고, 錡·釜·鼎·鑊 등 음식을 만드는 기구가 완비하지 않은 것이 없고, 牀·几·茵·簟 등 앉고 눕는 데 필요한 시설이 주밀하지 않은 것이 없다. 또 臧獲을 희사하여 부리기에 족하도록 하였으니, 이런 것들을 들어 말하건대, 하나도 빠진 것이 없다고 할 만하다(鍾魚鉢螺唄詠之用靡不精, 錡釜鼎鑊食飲之具靡不完, 牀几茵簟坐臥之設靡不周, 又捨臧獲以足使令, 舉是而言, 可謂無遺算矣).”<sup>13)</sup> 14세기 초 이제현은 ‘食飲之具’를 錡·釜·鼎·鑊으로 표현하였다. ‘錡·釜·鼎·鑊’이라는 4가지 취사도구를 언급한 것으로 해석할 수도 있고 錡·釜와 鼎

11) 이는 선행 연구(정종태, 김은경)에서도 기본적으로 취하고 있는 방식이자, 문화재청 국가문화유산포털에서 채택하고 있는 분류 방식이기도 하다(<http://www.heritage.go.kr>)

12) 『高麗圖經』 권32 器皿3.

13) 『익제난고』 권6 記

鑑 2가지 취사도구를 지칭한 것으로 이해할 수도 있다.

錡와 釜는 다리의 존재유무에 따라 다리가 있으면 錡로, 다리가 없으면 釜로 각각 명명되었다. 『세종실록』의 기록에 의하면 “다리가 없으면 부, 다리가 있으면 기(無足曰釜, 有足曰錡)”라 불렀다.<sup>14)</sup> 『세종실록』은 남송 말기의 저술인 『事林廣記』를 인용하며 다리의 유무에 따라 기와 부로 구분한 것이다. 따라서 이 역시 중국의 분류에 의거한 것으로 판단할 수 있다. 문제는 이러한 구분이 고려 혹은 조선에서도 통용되었는가인데, 현전하는 자료만으로 이를 확인하기란 쉽지 않다. 현전하는 여러 문헌에서 錡가 솥이라는 의미로 사용된 사례는 거의 없다. 오히려 기와 부는 각각 서로 다른 기명의 명칭이라기보다 연용되어 솥을 통칭하는 용어로 사용된 것으로 보인다.<sup>15)</sup>

이런 상황을 고려하면 서궁이 세발 달린 솥을 鬻釜라 부른 것도 납득이 된다. 고려에서 솥을 구분할 때 다리의 유무가 중요한 것이 아니었고 때문에 ‘삶아서 익히는[烹飪]’ 도구를 솥이라 명명하였던 것이다.<sup>16)</sup> 따라서 다리의 유무에 따라 정과 부로 명명하는 방식은 재고되어야 한다.

이와 관련하여 조선후기의 사례가 주목된다. 조선후기 徐有渠는 ‘鑪口’를 언급하면서 이렇게 말했다. “철로 주조하여 만드는데, 몸통은 납작하고 바닥이 평평하며 다리는 없고 전이 있는데 혹은 3개의 다리가 있는 것도 있다(鑄鐵爲之, 體匾而底平, 無足而有唇, 亦或有三足者)”<sup>17)</sup> 서유구는 다리의 유무를 기준으로 노구를 분류하지 않았다. 즉 서유구에게 다리가 있는 것도 노구이고, 다리가 없는 것도 노구였다. 노구에게 다리의 유무가 중요하지 않았다면, 철제 솥 역시 마찬가지였을 것이다.

錡釜가 솥의 통칭이라면 鼎鑑 역시 鼎과 鑑을 의미하는 것인지, 아니면 연용되어 하나의 의미로 사용되는 것인지를 검토할 필요가 있다. 역시 다수의 문헌을 검토해 보면 鼎鑑은 정과 쟁을 각각 의미하는 것이라기보다 하나의 器皿을 통칭하는 용어로 이해하는 것이 타당해 보인다. 예컨대 비록 조선전기의 사례이지만, 서거정은 “회포를 푸는 데 술잔이 있으니(開懷杯盞在), 鼎鑑으로 데우는 것을 배울 일 없다네(莫學鼎鑑煎)”<sup>18)</sup>라는 시를 남겼는데 여기서 鼎鑑은 솥

14) 『세종실록』 권128 五禮, 吉禮序例, 祭器圖說, 釜(『事林廣記』云 “無足曰釜, 有足曰錡, 可用煮蕨藻以供祭.)

15) 錡釜가 솥으로 통칭된 대표적 사례는 아래와 같다. 勅使先聲, 謂之勅奇. 勅奇一到, 列邑騷擾. 一應百物, 皆以富民, 派差四出. 一曰鋪陳, --중략-- 七曰器皿, 八曰錡釜, 九曰虎皮, 十曰鹿肉 --하략--(『牧民心書』 권7, 禮典六條 賓客)

16) 솥의 분류 문제는 다음 장에서 다시 검토할 것이다.

17) 『林園經濟志』 贍用志 권2, 鑪口.

을 데우는 기명을 의미한다. 조선후기의 백과사전인 『林園經濟志』에 의하면 쟁[鑿]은 데우는 그릇으로 발이 달려 있으며 원래는 술을 데우는 그릇이었으나, 음식을 익히거나 데우는데 사용한 그릇이었으며 민가에서 요긴하게 사용하는 기명이었다.<sup>18)</sup> 쟁이 조리기구로 사용되어 술의 기능을 가지고 있었음은 『三國遺事』의 기록<sup>20)</sup>에서도 확인된다. 진정법사는 집안이 가난하여 장가도 들지 못했는데, “집안의 재산을 헤아려 보니 오직 다리가 부러진 쟁이 하나 있을 뿐이었다. 하루는 어떤 승려가 문앞에 이르러 사찰을 지을 철을 구하니 어머니가 그 쟁을 시납하였다. --중략- 진정이 화색을 띠며 ‘불사에 시주하였다니 얼마나 다행입니까? 비록 쟁이 없다고한들 무슨 염려가 있겠습니까?’라고 말하며 이에 질그릇동이로 술을 대신하여 음식을 익혀서 어머니를 모셨다(家中計產唯折脚一鑿而已。一日有僧到門求化營寺鐵物, 母以鑿施之。既而定從外故。母告之故且虞子意何如余。定喜現於色曰, “施於佛事何幸如之。雖無鑿又何患。”乃以瓦盆爲釜, 熟食而養之.)” 『삼국유사』의 기록을 고려하면 쟁은 다리가 있으며 술[釜]과 같은 기능을 가지고 있었다. 따라서 쟁을 술을 데우기 기명으로 간주할 수만은 없다. 쟁은 술을 데우는 기능이외에 음식을 익히는 기구로도 사용되었을 것이다.

그런데 음식을 데우거나 익히는데 사용하는 기명으로 널리 알려진 것은 鑿斗이다. 술을 데우는 기명으로 알려진 초두는 낙랑유적에서 발견된 이래 고려시대에게까지 이르는 것으로 알려져 있다.<sup>21)</sup> 그런데 고려시대 이후의 각종 문헌에서 鑿斗라는 기명은 확인되지 않는다. 서공의 『고려도경』에도 그 이름이 보이지 않으며 『林園經濟志』에서도 초두라는 명칭은 보이지 않는다. 따라서 고려 혹은 조선시대 사람들이 초두라 부른 器皿이 존재했던 것으로 생각되지는 않는다. 추측컨대 초두라는 명칭은 후대 연구자들이 중국의 鑿斗에서 이름을 빌려 출토된 기명을 명명한 것으로부터 기원했을 가능성이 높다. 따라서 엄밀하게 말하자면 고려시대에는 鑿斗라 불린 기명은 존재하지 않았다. 고려 혹은 조선전기 술 혹은 음식을 데우거나 일부 술의 기능을 가진 기명은 쟁[鑿] 혹은 鼎鑿이라 불렀을 가능성이 높다. 때문에 『林園經濟志』에서 鑿斗라는 용어를 사용하지 않고 데우는 그릇[溫器]를 쟁[鑿]이라 언급한 것으로 판단된다.

요컨대 고려시대 출토된 철제 술은 다리가 있으며 低部가 평평한 술과 다리

18) 『四佳詩集』 권22 詩類, “用前韻 寄南陽 次公兩先生”.

19) 『林園經濟志』 瞻用志 권2, 鑿.

20) 『삼국유사』 권5, 孝善 眞定師孝善雙美.

21) 정종태, 앞의 논문, 44쪽.

가 없으면서 저부가 계란형인 솔으로 구분할 수 있다. 이렇게 출토된 솔은 당시에는 모두 錡釜로 명명되었다. 다리의 유무에 따라 구분되는 錡와 釜를 솔으로 통칭한 것은 고려시대 사람들이 다리의 유무에 따라 솔을 구분하지 않았음을 의미한다. 때문에 서궁은 다리가 있는 기명을 鬻釜라 명명하였던 것이다.

### Ⅲ. 철제 솔의 분류

다리의 유무가 철제 솔을 분류하는 주요한 기준이 아니었다면, 솔은 어떻게 분류되었을까? 이를 분석하기 위해서는 우선 고려시대 것으로 알려진 철제 솔의 양상을 살펴 볼 필요가 있다. 고려시대 철제 솔을 분석하기 위해 문화재청에서 공개하고 있는 고려시대 철제 솔<sup>22)</sup>과 청주 노계마을 고려시대 야철유적<sup>23)</sup>, 마도선 1호<sup>24)</sup> 2호<sup>25)</sup> 4호선<sup>26)</sup>, 대전 상대동 유적<sup>27)</sup>, 회암사지<sup>28)</sup>, 서봉사지<sup>29)</sup> 등지에서 출토된 철제 솔을 분석하였다. 아래 표는 고려시대 철제 솔의 속성표이다.

표에서 확인되듯이 고려시대 철제 솔은 외관상 다리가 있는 솔과 다리가 없는 솔 2종류로 구분 가능하다. 현재까지 출토양상을 고려하면 대다수의 유적지에서 다리 있는 솔이 다수 출토된 반면 다리 없는 솔은 그 수가 소수이다. 전체 40건 가운데 다리가 없는 솔은 12건이고 다리가 있는 솔은 28건에 달한다. 다리의 존재 유무와 더불어 주목되는 특징은 솔의 크기이다. 후술하겠지만, 솔의 크기는 그 쓰임새와 유관하므로 크기는 솔을 논할 때 중요한 문제이다. 솔의 크기는 입지름과 높이를 통해 확인된다. 특히 입지름은 해당 솔의 크기를 가늠하는 중요한 지표가 된다.

22) <http://www.heritage.go.kr>(이 사이트에서 박물관 유물 검색에서 '쇠솔'이라는 검색어를 입력하면 해당 자료를 확인할 수 있다.)

23) 중원문화재연구원, 『충주 첨단지방산업단지 진입도로 개설사업부지내 유적 발굴조사 보고서-老鷄마을 고려시대 야철유적-』, 2010.

24) 국립해양문화재연구소, 『태안마도 1호선』, 2010.

25) 국립해양문화재연구소, 『태안마도 2호선』, 2011.

26) 국립해양문화재연구소, 『태안마도 4호선』, 2016.

27) 백제문화재연구원, 『대전 상대동(중동골·양촌) 유적(Ⅲ)』, 2011.

28) 경기도 박물관, 『회암사』, 2003.

29) 한백문화재연구원, 『용인 서봉사지Ⅱ』, 2016.

표 1. 고려시대 철제 솥

번호	규격(cm)		사진	다리 유무	전거 (출토지)	시기	번호	규격(cm)		사진	다리 유무	전거 (출토지)	시기
	잔존 높이	입지름/너비						잔존 높이	입지름/너비				
1	32.5	35.4/		×	국박(횡성)		21	38.2	26/		○	국박(양평)	
2	19.8	25.5/		○	국박(횡성)		22	16.4	20.5/		○	국박(청주)	
4	28.7	21.5/					23	40.2	43/		×	노계마을	
5	27	22.5/		○	국박(횡성)		24	34.5	36.9/		×	노계마을	
6	19.4	27/					25	39.5	50.2/		×	노계마을	
7	31.5	29/		×	국박(포천)		26	19.15	22.3/		○	노계마을	
8	30	26/					27	15.3	21/		○	회암사	
9	41.2	24.8/		○	국박(거창)		28	17.8	/31.5		○	마도1호선	
10	35.8	21/		○	국박(미상)		29	19.1	/29		×	마도1호선	
11	33	25.5/		○	국박(미상)		30	16	/39		○	마도2호선	
12	32	23.5/					31	21.5	/31		○	마도2호선	
13	23.5	32.7/		○	국박(횡성)		32	16.5	/27.3		○	마도2호선	
14	35	20.7/		○	국박(미상)		33	34.9	/46		×	마도2호선	
15	35	20.7/					34	29.5	/33.8		○	마도2호선	
16	34	27.5/		○	국박(미상)		35	15.8	/33.5		○	마도2호선	
17	41	44/		×	국박(서대문구)		36	28.8	/29.9		○	마도2호선	
18	37.5	31/		×	국박(강원)		37	31.5	25/		○	마도4호선	
19	30.5	26/					38	17.25	17.6		○	상대동	
20	39	33/		×	국박(미상)		39	33.5	26.5/		○	서봉사지	
							40	17.2	26.5/		×	서봉사지	조선

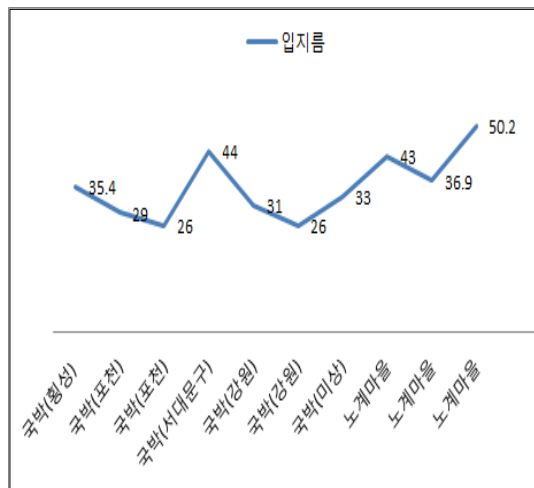
우선 주목되는 점은 다리의 유무와 크기의 상관관계이다. 이를 위해 다리의 유무에 따라 크기를 살펴볼 필요가 있다. 솥의 크기는 높이와 입지름을 통해 확인할 수 있다. 그러나 높이의 경우 대부분 잔존높이만을 기재하고 있어 해당 솥의 원래 크기를 파악하는 기초로 삼기 어렵다. 따라서 솥의 크기를 파악하는 기초는

입지름으로 삼을 수밖에 없다. 다만 마도 1,2호선에서 출수된 철제 솔의 경우 입지름이 아니라 전체 너비만 보고서에 기재되어 참고자료로만 활용하고 크기를 파악하는 자료에서는 제외하였다. 서봉사지 출토 철제 솔은 조선시대의 것일 가능성이 높고 기형에서 상당한 차이가 있어 이 역시 제외하였다. 이에 나머지 10건의 다리가 없는 솔 입지름을 정리한 것이 <표 2>이다. 다리 없는 솔 가운데 입지름이 가장 큰 솔은 노계마을에서 출토된 50.2cm이고 가장 작은 것은 국립중앙박물관 소장의 강원도 횡성군 출토 철제 솔으로 입지름은 26cm이다. 다리 없는 솔의 평균 입지름은 35.45cm이다. 마도 2호선에서 출토된 다리 없는 솔(표의 33번)도 전체 너비가 46cm인 점을 고려하면 다리 없는 솔의 대부분은 입지름이 30cm 이상으로 이해된다.

표 2. 다리 없는 솔의 입지름

전거(출토지)	입지름(cm)
국박(횡성)	35.4
국박(포천)	29
국박(포천)	26
국박(서대문구)	44
국박(강원)	31
국박(강원)	26
국박(미상)	33
노계마을	43
노계마을	36.9
노계마을	50.2
평균	35.45

그림 2. 다리 없는 솔 입지름



다리 없는 솔은 지금의 가마솔처럼 부뚜막에 걸치고 사용하였다. 이는 9세기 수혈주거지로 판단되는 춘천 우두동 1호 주거지에서 출토된 다리 없는 솔의 저부를 통해 확인할 수 있다. 우두동 유적의 수혈주거지에는 쪽구들 시설이 갖추어져 있는데, 비교적 경제력이 우월했던 1호 주거지에서 다리 없는 철제 솔의 저부가 출토되었다. 따라서 다리 없는 솔은 쪽구들 아궁이의 부뚜막에 걸치는 용도로 제작되었음이 확실하다.

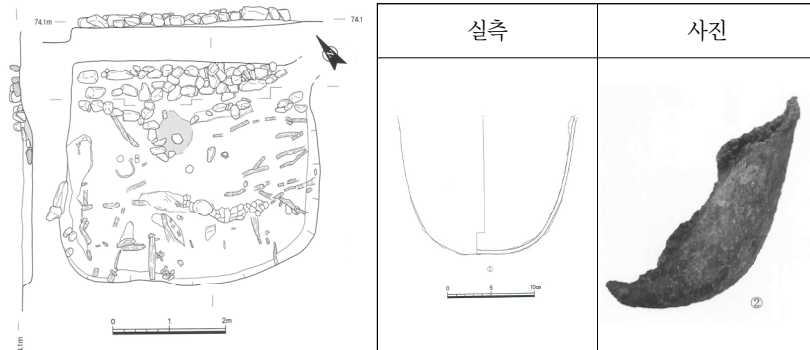


그림 3. 춘천 우두동 1호 수혈주거지 입 단면도/ 철제 숯

이는 조선전기의 사례로 보이는 회암사에서 확인된다. 회암사 5단지 '가' 건물지 아궁이에서 다리 없는 숯이 출토되었는데, 이 역시 다리 없는 숯이 부뚜막에 걸쳐 두기 위해 제작되었음을 보여준다.

다리 없는 숯의 전체적인 형태는, 중심연대가 10~11세기로 편년되는 노계마을 유적 숯을 통해 확인할 수 있다. 숯은 상부에 너비 5~6cm내외의 전(顛)을 두르고 있으며 전의 아래는 'U'자 형태를 취하고 있으나, 최하부는 평평하다. 전의 상부는 기본적으로 곧게 뻗어 있으며 뚜껑 접히는 부분에서 안으로 굽어 있다. 이런 기형은 1200년 전후로 편년되는 마도 2호선 출토 숯에서도 확인되고 있다. 숯의 기형은 조선시대로 접어들면서 변화가 발생한 것으로 판단된다. 서봉사지에서 출토된 철제 숯과 회암사 5단지 '가' 건물지 아궁이에서 출토된 철제 숯의 기형은 이전과 사뭇 다르다. 우선 전이 중앙부에 있고 전의 위와 아래가 대칭을 이루고 있으며 전의 상부는 직교하지 않고 완만하게 안쪽으로 굽어 있다. 자세한 내용은 아래의 표를 참고하라.

표 3. 다리 없는 숯의 기형 변화

시기	10~11세기	1200년 전후	조선전기	
유적	노계마을	마도 2호선	서봉사지	회암사지
도면				
사진				

다리 없는 술의 이러한 기형변화가 모든 술 전반에 걸쳐 나타난 것인지의 여부는 아직 확인하기 어렵다. 조선시대에 일부 지역에서 고려시대와 유사한 기형이 확인되고 있으며, 이는 현대의 술에서도 확인된다. 따라서 이러한 변화가 시간에 따른 변화인지 아니면 지역적 차이로 인해 발생한 것인지는 보다 세밀한 접근이 필요하다. 다만 서봉사지에서 출토된 다리 없는 술과 같은 기형이 고려전기에는 출토된 사례가 없으므로, 조선시대로 접어들면서 다리 없는 술의 기형에는 일정 정도 변화가 발생한 것은 부인할 수 없다. 이러한 변화는 조선후기의 문헌기록에서도 확인되는데 徐有渠는 당시의 釜를 설명하면서 이렇게 말했다. “옛 제도에 다리가 달린 술은 錡, 다리가 없는 술은 釜라 하였는데, 지금의 술은 다리가 없으니 釜의 제도이다. 옛 제도에 큰 아가리는 釜, 작은 아가리는 鑊이라 했다. 지금의 釜는 가운데가 넓으나 상히는 좁으니 즉 鑊의 제도와 가깝다(古制有足曰錡, 無足曰釜, 而今無足, 則釜制也. 古制大口爲釜, 小口爲鑊, 釜釜中侈而上下狹, 則又近鑊制矣).”<sup>30)</sup> 釜에 대한 서유구의 설명은 서봉사지와 회암사에서 출토된 술과 별반 차이가 없다. 따라서 조선후기 釜라 지칭되던 술의 일반적 형태는 서봉사지와 회암사지 출토 술을 지칭할 것이고 이는 고려시대의 술과 형태상 확연한 차이를 보인다. 이러한 술 기형의 변화가 발생한 원인에 대해서는 보다 심도 깊은 검토를 필요로 하므로 여기서는 기형의 변화가 발생하였음을 지적하는 것으로 그친다.

한편 술의 분류에서 보다 중요한 역할을 차지한 것은 크기로 판단된다. 조선후기 민간에서는 큰 술을 釜라 하였고 작은 술을 鍋라 하였다. 이는 조선후기 사람들이 술을 크기에 따라 분류했음을 보여준다. 조선후기의 경우 작은 술인 鍋도 부뚜막에 걸었으므로 큰 술과 기형에서 큰 차이는 없었을 가능성이 높다. 앞서 부뚜막에 걸었던 다리 없는 술의 경우 입지름이 50cm에 달하는 것도 있는

반면 26cm에 불과한 것도 있어 작은 술을 부뚜막에 걸기도 하였을 것이다.<sup>31)</sup>



그림 4. 신윤복 酒肆舉盃

<그림 4>는 조선후기 신윤복의 유명한 酒肆舉盃라는 작품이다. 그림 속 부뚜막에는 2종류의 술이 있다. 크기가 작은 술과 크기가 비교적 큰술이다. 비록 조선후기의

30) 『林園經濟志』 瞻用志 권2, 炊餽烹瀹諸器, 釜

31) 『林園經濟志』 瞻用志 권2, 炊餽烹瀹諸器, 釜·馴鍋法.

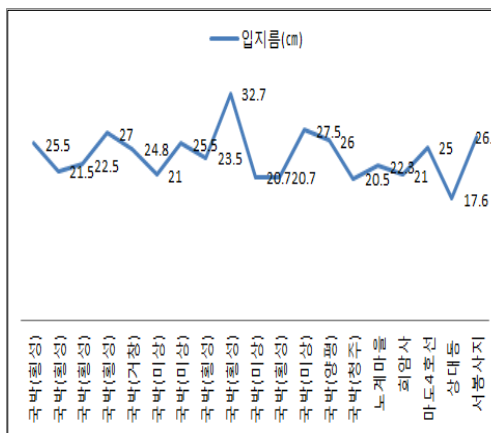
사례이지만 신윤복의 그림은 부뚜막에 자리한 솔은 크기에 따라 2가지 종류가 있었음을 보여준다.

한편 다리 있는 솔의 입지름은 다리 없는 솔보다 상대적으로 좁다. 다리 있는 솔의 입지름 양상은 아래의 표와 그림을 보라. 마도 1, 2호선의 경우 입지름을 확인할 수 없어 표에서 제외하였고 표는 19건을 대상으로 작성되었다.

표 4. 다리 있는 솔의 입지름

번호	전거(출토지)	입지름(cm)
1	국박(황성)	25.5
2	국박(황성)	21.5
3	국박(황성)	22.5
4	국박(황성)	27
5	국박(거창)	24.8
6	국박(미상)	21
7	국박(미상)	25.5
8	국박(황성)	23.5
9	국박(황성)	32.7
10	국박(미상)	20.7
11	국박(황성)	20.7
12	국박(미상)	27.5
13	국박(양평)	26
14	국박(청주)	20.5
15	노계마을	22.3
16	회암사	21
17	마도4호선	25
18	상대동	17.6
19	서봉사지	26.5
	평균	23.78

그림 5. 다리 있는 솔의 입지름




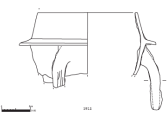

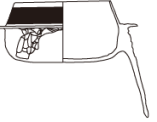




다리 있는 솔 가운데 입지름이 가장 큰 것은 국립중앙박물관 소장 강원도 황성군 출토 솔으로 입지름이 32.7cm에 달한다. 입지름이 가장 작은 솔은 국립중앙박물관에서 소장하고 있는 솔으로 입지름이 20.7cm에 불과하다. 다리 있는 솔의 평균 입지름은 23.78cm로 다리 없는 솔의 35.45cm에 비해 11.67cm 작다. 일부 기종에서 차이는 있으나 전체적인 경향에서 보자면 다리 없는 솔이 다리 있는 솔보다 크다.

이처럼 다리 있는 솔과 다리 없는 솔의 차이는 다리 유무에만 한정되지 않고 크기에서 차이를 보인다. 때문에 노계마을 유적에서는 다리 없는 솔 속에 다리 있는 솔을 넣어 매납할 수 있었다. 그런데 양자의 차이는 크기에만 국한되지는 않는다. 앞서 언급한 것처럼, 기형에서도 차이가 있다. 다리 있는 솔의 鬚은 전은 솔 중심부를 두르고 있고 무엇보다 앞서 언급한 것처럼 저부가 평평해 다리 없는

솔과 차이를 보인다.

한편 다리 있는 솔의 경우 시기에 따라 기형에는 큰 변화가 없다. 전체적인 검토는 아니지만, 고려전기로 편년되는 노계마을 D지구 3호 매납유구에서 출토된 솔, 상대동 23호 건물지에서 출토된 솔과 조선전기로 편년되지 회암사지 솔, 마도 4호선 솔은 기형 상 큰 차이를 보이지 않는다. 다만 다리 접합부의 위치가 노계마을의 경우 전 아래에 있음에 반해 후대로 갈수록 다리의 접합부가 전과 가까워지는 경향이 있다. 더불어 전의 위치 역시 고려전기에는 솔의 중심부에 위치하다 후대로 갈수록 상부로 치우치고 있다.(표 5) 이러한 경향들은 지역적 차이 혹은 제작자에 따라 변화할 수 있을 가능성도 있으므로 향후 보다 많은 자료를 바탕으로 검토해야할 문제로 생각된다. 여기서는 그 가능성만 확인해 둔다.

표 5. 다리 없는 솔의 시기별 기형

시기	10~11세기	고려전기	조선전기	
유적	노계마을	상대동	회암사지	마도 4호선
도면				
사진				

이들 다리 있는 솔을 고려시대 사람들이 어떻게 명명했는지는 분명하지 않다. 다만 앞서 언급한 것처럼, 서궁은 鬻釜를 언급하면서, 다리가 있다고 하였으니 이들 솔 역시 釜로 명명되었을 가능성 높다. 그런데 조선후기가 되면 다리 있는 솔과 같은 기형을 가지 솔은 ‘鑷口’라 불렀다. 서유구는 노구솔을 이렇게 설명하고 있다. “쇠를 주물하여 만드는데, 몸통은 납작하고 바닥이 평평하다. 다리는 없지만 전이 있는데 발이 3개인 것도 있다. 두경은 철로 만드는데 형태는 釜의 뚜껑과 같다.(鑄鐵爲之, 體匾而底平, 無足而有唇, 亦或有三足者, 其蓋鐵爲之, 形如釜蓋)”<sup>32)</sup> 서유구가 묘사한 솔은 고려시대의 다리 있는 솔과 일

32) 『林園經濟志』 瞻用志 권2, 炊鑷烹滷諸器, 鑷口

치한다. 납작한 몸체에 평평한 바닥, 3개의 다리와 솥뚜껑에 대한 표현은 다리 있는 솥의 기형과 일치한다. 이렇게 보면 다리 없는 솥을 노구솥으로 부를 수 있을 것이다. 그러나 고려시대에 다리 있는 솥을 ‘鑷口’라 부른 기록은 현재까지 전하지 않는다. 따라서 고려시대 다리 있는 솥을 ‘노구’라 부르기 위해서는 추가적인 논증이 필요하다. 서궁이 다리 있는 솥을 鬻釜라 명명한 점을 고려하여 여기서는 다리 유무와 관계없이 양자를 釜라 명명한다. 그런데 釜라는 명칭을 가졌다고 서로 다른 형태를 가진 두 솥의 기능 역시 동일하다고 볼 수는 없다. 솥의 기능은 별개의 문제이다.

#### IV. 철제 솥의 기능

고려시대 기형이 상이한 두 솥이 일상 생활에서 필요한 취사도구라는 점은 명백하다. 이들 솥은 각각 어떠한 기능을 가지고 있었을까? 솥의 쓰임새에 대한 기록은 워낙 단편적이어서 구체적인 사항을 확인하기는 어려우나, 몇몇 기록을 통해 그 대강은 파악할 수 있다.

서궁의 언급처럼 釜는 기본적으로 삶아 익히는[烹飪] 기능을 가진 도구이다. 원래 의례상 釜는 식물을 삶는 도구였다. 『세종실록』 五禮에서는 釜를 이렇게 설명하고 있다. “발이 없는 솥을 釜라 하고, 발이 있는 솥을 鑷라 한다. 제사에 바칠 육지의 풀과 수초[蘋藻] 등을 삶는데 사용한다(無足曰釜, 有足曰鑷, 可用煮蘋藻以供祭).”<sup>33)</sup> 이규보 역시 기부를 삶는 도구로 이해했다. 그는 여러 섬에서 말을 잡아 오기 위해 올린 제사의 축문을 쓰면서 이렇게 말했다. “저 살찌고 큰 말, 駉도 있고 駉도 있으니 장차 나라의 쓰임에 충당할 것이다. 이에 鑷釜에 삶으니 감히 神의 위엄을 모독하라(薄言駉者, 有駉駉將充邦用. 于以湘之, 維鑷釜敢黷神威)”<sup>34)</sup> 이규보는 제사에 쓰일 물품을 기부해 삶아 신의 위엄을 헤치지 않았음을 강조하였다. 이렇게 보면 기부 혹은 釜는 삶는 도구였다. 실제 이규보는 토란 농사를 지어 솥[釜]으로 조리해 먹었다.<sup>35)</sup>

다리 없는 솥을 부뚜막에 올려놓고, 각종 식재료를 삶아서 익혀 먹었다는 사실은 조선전기의 문헌에서도 확인된다. 15세기의 대표적 문인 成俔은 그의

33) 『세종실록』 권128 五禮 吉禮序例 祭器圖說 釜.

34) 『東國李相國集』 권40 諸島捉馬祭祀

35) 『東國李相國後集』 권7 高麗寺 次韻李侍郎復見和 七首

시에서 이렇게 말했다. “구들이 미지근하니 불은 든든히 땀 듯(土榻微溫煙火足), 질솔에 와글와글 콩죽이 끓네(瓦釜融融泣豆粥)”<sup>36)</sup> 부뚜막에 불을 넉넉히 지피고 흙으로 만든 솥에다 콩죽[豆粥]을 끓이고 있는 정경이 시에 묘사되어 있다. 솥으로 콩 등만 조리해 먹은 것은 아니었다.

성현은 春川太守가 사냥하여 잡은 멧돼지의 머리를 보내주자 가마에 삶아서 익혔다. “뺏뺏한 털과 어금니가 서로 조문하며 곡하는데(剛毛底虱相弔哭), 솥으로 삶아 내니 푸짐하게 잘 익었네(煙湯翠釜豐膈熟)”<sup>37)</sup> 이들 자료를 참고하면, 부뚜막에 놓인 솥, 즉 다리 없는 솥은 기본적으로 밥하고 콩을 삶고, 더불어 각종 음식물을 삶는데 사용하였을 것이다. 그렇다면 이 솥에서 주로 어떤 종류의 식재료가 조리되었을까?<sup>38)</sup>

고려시대 해로를 통해 쌀, 콩 등의 곡물과 육류가 운송되었다. 마도 1, 2호선의 목간과 죽찰에 기재된 수송품 가운데 식료품의 품목을 살펴보면, 고려시대 사람들의 식생활의 일단을 확인해 볼 수 있다. 마도 1호선 목간 죽찰 73건 가운데 식료품을 기재한 사례는 37건이고 이 가운데 1건은 2종류의 식료품을 기재하고 있다. 따라서 마도 1호선 죽찰과 목찰 가운데 식료품이 기재된 사례는 총 38건이다. 이를 정리한 것이 <표 6>이다.租와 米는 별로 판단할 수도 있으나 구분하였다.

아래 표에서 확인되듯이, 목간 죽찰에 기재된 식료품 가운데 租와 米가 전체의 53.2%를 차지한다. 주목되는 비는 콩과 메주의 존재이다. 콩 역시 전체 수송 건수 가운데 21%를 차지하고 메주를 포함하면 31%가량을 차지하므로 상당한 위치를 점한다고 할 수 있다. 이러한 사례를 통해 고려시대 식료품에서 쌀과 콩이 적지 않은 위치를 차지하고 있음을 확인할 수 있다. 특히 콩을 메주로 삶는데 솥은 중요한 기능을 하였을 것이다. 쌀과 콩의 중요성은 마도 2호선에서도 확인된다. 마도 2호선에서도 목간과 죽찰에 기재된 전체 식료품 중 콩(메주포함)과 쌀이 각각 40%를 차지하고 있다.<sup>39)</sup>

36) 『續東文選』 권5 七言古詩 窮村詞

37) 『續東文選』 권5 七言古詩 謝李春川送野豬頭

38) 고려시대 식품의 생산과 소비에 대해서는 ‘윤성재, 『고려시대 식품의 생산과 소비』, 숙명여자대학교 사학과 박사학위논문, 2009’을 참조

39) 한편 다리 없는 솥은 두부를 만들기 위해 콩물을 삶는 데에서 사용되었다.(『耘谷詩史』 권5, 豆腐)

표 6. 마도 1, 2호선 목간 죽찰 기재 식료품 종류

구분		租	米	콩	메주	젓갈	메밀	누룩	기타	계
1호선	건수(%)	10(26.3)	10(26.3)	8(21)	4(10.5)	4(10.5)	2(5.2)	0	0	38(100)
2호선	건수(%)	0	11(39.8)	7(25)	4(14.8)	2(7.1)	0	2(7.1)	2(7.2)	28(100)

다리 없는 솔이 주로 곡류와 육류를 삶는 기능을 하였다면, 다리 있는 솔 즉 조선시대 노구솔은 식품을 데우거나 각종 반찬 따위를 만드는데 사용하였다. 서유구는 노구솔의 기능을 언급하면서 이렇게 말했다. 노구솔은 “고기를 삶거나 죽을 쑤거나 생선을 익히거나 채소를 데치는 등 못하는 음식이 없으니 부엌살림 중 반드시 필요한 도구였다(凡烹肉熬粥, 飪魚淪蔬, 無所不可).”<sup>40)</sup> 서유구의 기록에 의거하면 다리 있는 솔은 모든 음식을 만드는데 사용되었다. 이 솔은 기본적으로 삶는 기능을 갖추고 있을 뿐 아니라 죽을 쑤거나 채소를 데치는 등 각종 조리에 사용되었다. 고려시대의 경우 이 솔이 죽을 쑤는 역할을 하였기에 서궁은 이 솔을 가르켜 鬻釜라 불렀을 가능성이 높다. 그렇다면 이름처럼 이들 솔은 기능상에서도 큰 차이가 없다. 그럼에도 고려시대 2종류의 솔이 존재했다. 그 까닭이 궁금하다.

다리 없는 솔이 기본적으로 삶는 기능을 하게 된 것은 주거환경과도 유관한 것으로 판단된다. 전면구들이든 쪽구들이든 온돌이 놓여 있는 집의 경우 다리 없는 솔을 부뚜막에 걸어 두어, 난방과 함께 취사를 하였을 것이다. 이는 앞서 언급한 성현의 시에서도 확인되는데, 성현은 시에서 구들을 데우면서 콩을 끓이고 장면을 묘사하였다.

한편 부뚜막을 설치할 수 없는 장소에서는 다리 있는 솔을 활용하여 밥, 콩 등을 조리하였을 것이다. 예를 들어 선박과 같은 곳에서는 다리 있는 솔을 사용하여 조리하였을 것이다. 마도선에서 선상용품으로 다리 있는 철제 솔이 출수된 것은 그러한 정황을 보여주고 있다. 고려시대 수혈식 주거지의 경우 쪽구들 시설이 확인되지 않는 곳도 다수 존재하므로 다리 있는 솔을 활용해 주거지 내에서 취사하였을 가능성도 높다. 다만 현재까지 수혈식 주거지 내에서 철제 솔의 출토사례가 매우 제한적이라 이를 일반화해서 설명하기는 어렵다.

이렇게 보면 다리의 유무에 따라 구분된 솔은 기본적으로 솔을 사용하는 장소의 환경으로부터 기인한 것으로 판단된다. 그러나 그것만이 전부는 아니었다. 앞서 언급한 것처럼, 고려시대 다리 없는 솔과 다리 있는 솔은 기본적으로

40) 『林園經濟志』 瞻用志 권2, 炊餽烹淪諸器, 鏞口

크기에서 차이가 나고 기형도 상이하다. 따라서 기능상의 차이를 고려할 수 있다. 다리 없는 솔은 저부가 'U'자 형이라 삶는 기능 이외의 조리에 적합하지 않은 반면, 다리 있는 솔은 저부가 평평해 각종 요리에 적합하다. 이뿐 아니다. 다리 없는 솔은 불조절이 용이하지 않은 반면 다리 있는 솔은 불조절도 비교적 용이해 다양한 요리 즉 각종 음식을 데우거나 하는 간단한 음식을 조리할 수 있다. 따라서 부뚜막에는 다리 없는 솔을 걸어두고 각종 곡류를 삶고 있는 동안 다리 있는 솔을 사용하여 여러 가지 요리를 하였을 가능성을 상정할 수 있다. 이 때문인지 노계마을 유적의 경우 다리 있는 솔을 다리 있는 솔 내부에 넣은 다음 매납하였다.

이처럼 다리 없는 솔과 다리 있는 솔은 취사도구로 동일한 기능을 수행할 수 있었으나, 기능상 차이도 존재했다. 다리 없는 솔이 주로 부뚜막에 설치되어 음식을 익히는 역할을 하였다면, 다리 있는 솔은 부뚜막이 없는 곳에서 혹은 다리 없는 솔로 조리하기 어려운 다른 음식을 요리하는데 사용되었을 가능성이 높다.

한편 철제 솔들의 제작은 특정 마을 혹은 특정 집단이 담당하는 것으로 보인다. 노계마을 유적이 고려시대 철기 제작을 담당할 마을규모라는 점, 철제 솔 뿐만 아니라 철제 보습과 벗 등이 함께 출토된 점 등을 통해 짐작할 수 있다. 이러한 상황은 조선후기까지 지속된 것으로 보이는데, 조선후기의 철제 솔 즉 釜와 鍋은 水鐵店에서 만들어 졌고, 수철점은 보습과 벗도 함께 생산했다.<sup>41)</sup> 따라서 한 마을 혹은 특정 집단이 솔, 벗, 보습을 주조하여 함께 생산하던 전통은 고려전기부터 조선후기까지 지속된 것이다.

## V. 맺음말

고려시대에는 적지 않은 수의 철제 솔들이 제작되었고 그 증거들이 발굴자료를 통해 공개되고 있다. 이제까지 철제 솔은 다리의 유무에 따라 다리가 있으면 鼎, 다리가 없으면 釜라 명명되었다. 그러나 다리의 유무에 따라 정과 부를 구분하는 것은 후대에 명명된 것이다. 고려 인종대 사신으로 온 서공은 다리가 있는 솔 역시 釜라 불렀다. 따라서 다리의 유무에 따라 정과 부로 구분하는 방식은 재고되어야 한다.

그럼에도 고려시대 출토된 철제 솔은 그 형태상 다리의 존재 유무에 따라 구분할 수 있다. 다리가 없는 솔은 비교적 큰 규모로 입지름이 큰 것은 50cm 가량

41) 『林園經濟志』 瞻用志 권2, 炊鑪烹滷諸器, 釜

이고 작은 것은 26cm이며 평균 35cm가량 된다. 이는 다리 있는 솔의 평균 입지름 23cm에 비해 확실히 크다. 다리 없는 솔은 부뚜막에 얹어 사용하였다. 다리 없는 솔은 조선 시대로 접어들면서 기형에 변화가 발생하는데 ‘U’자 형이고 넓은 입지름 가진 기형이 납작해지고 구경도 동체에 비해 좁아진다. 이러한 변화가 시간의 추이에 따라 보편적으로 발생한 것인지의 문제는 더 많은 자료의 검토를 통해 이루어져야 하나 그 경향성은 인정될 수 있을 것이다.

다리 있는 솔은 다리 없는 솔에 비해 크기가 작고 저부가 평평하다. 이 솔은 조선시대가 되어도 기형은 크게 변화하지 않아, 다리 없는 솔과 차이가 있다. 서궁이 죽부라 부른 솔은 이 다리 있는 솔으로 보이며, 조선후기 이 솔은 ‘鑿口’라 불렸다. 노구 솔은 다리가 있는 것도 있고 없는 것도 있으나 조선시대까지 널리 쓰인 조리기구였다.

다리 없는 솔은 부뚜막에 걸쳐 두고 주고 밥을 하거나 각종 식재료를 삶는데 사용하였고 다리 있는 솔은 별도의 장소에 불을 지펴 사용하였는데 삶기, 데치기, 익히기 등 조리에서 필요한 거의 모든 기능을 맡았다. 때문에 고려시대 조리에서 반드시 필요한 기구였다. 그래서 인지 현재까지 출토 사례를 보면 다리 없는 솔보다 다리 있는 솔이 다수를 차지한다. 이들 솔은 특정 마을 혹은 집단에 의해 鑄造되었으며 이들 집단이 보습, 벧과 같은 다른 철기도 생산하였다. 이러한 양상은 고려전기에서 조선후기까지 지속된 것으로 판단된다.

■ 투고일 2018년 7월 25일 | 심사완료일 2018년 8월 22일 | 게재확정일 2018년 8월 30일 ■

## 참고문헌

### 1. 자료

『三國遺事』, 『高麗圖經』, 『東國李相國集』, 『東國李相國後集』, 『益齋亂藁』, 『世宗實錄』, 『林園經濟志』, 『四佳詩集』, 『耘谷詩史』, 『牧民心書』

### 2. 보고서

『회암사』, 경기도 박물관, 2003

『춘천 우두동 유적 707-1, 35번지 유적 발굴조사 보고서』, 강원문화재연구소, 2006

『충주 첨단지방산업단지 진입도로 개설사업부지내 유적 발굴조사 보고서-老鷄 마을 고려시대 야철유적-』, 중원문화재연구원, 2010

『태안마도 1호선』, 국립해양문화재연구소, 2010

『태안마도 2호선』, 국립해양문화재연구소, 2011

『대전 상대동(중동골·양촌) 유적(Ⅲ)』, 백제문화재연구원, 2011

『태안마도 4호선』, 국립해양문화재연구소, 2016

『용인 서봉사지Ⅱ』, 한백문화재연구원, 2016

### 3. 논문

김은경, 『신라고분 출토 철부(鐵釜)의 부장과 의의』, 『영남고고학』71, 2015,1

김재홍, 『新羅 中古期 村制의 成立과 地方社會構造』, 서울대학교 박사학위 논문, 2001

윤성재, 『고려시대 식품의 생산과 소비』, 숙명여자대학교 사학과 박사학위논문, 2009

정종태, 『삼국~고려시대 솥(釜)의 전개양상』, 『금강고고』2, 2005

홍정실, 『한국의 솥』, 『한국논단』29, 1992; 신영순, 『생활용구6·7-솥과 민속』, 민속원, 1998

Abstract

## Irin pots in the Goryeo Dynasty

Shin, Eun Jae

The purpose of this study is to investigate the changes of iron pots in the name and function during the Goryeo Dynasty. Recently, iron pots with pier were named Ding(鼎), iron pots without pier were named Fu(釜) by many students. However, in the Goryeo period, the iron pots with or without pier, was also called a Fu(釜), according to Xujing(徐兢)'s argument. Therefore, the way to distinguish between Ding and Fu according to the presence or absence of pier, should be reconsidered.

Nevertheless, iron pots, excavated in the Goryeo period, can be distinguished according to the presence or absence of piers in shape. The pot without pier was a relatively large scale, big pot was with mouth-diameter of about 50cm, a small one of 26cm, and an average of 35cm. They were obviously larger than the average mouth-diameter of a pot with pier. It's mouth-diameter was the average of 35cm.

The pot without pier was placed on the stove, named Bu-tu-mag. In the Chosun Dynasty, the shape of the pot without pier was changed. The 'U' shape in the pot became flat one with wide mouth-diameter. The question of whether these changes were universal according to the change of time, should be made through the examination of more data, but it seemed to have a tendency.

The pot with pier was smaller than the pot without pier and the bottom was flat. In this pot, the change of shape did not occur even when entering the Chosun Dynasty. The pot with pier, which Xujing(徐兢) called 'Zhoufu(鬻釜)', was called "Nogu(鑊口)" in the late Joseon Dynasty. The Nogu pot was with pier or not, it was widely used in

cooking, in the late Joseon Dynasty.

The pot without pier, placed on Bu-tu-mag, was used to cook rice or boil something. The pot with pier, placed on anywhere, was used to cook various kinds of food like vegetables. Therefore, it was a necessary instrument in the cooking during the Goryeo period. These pots were made by certain villages or groups, and these groups also produced other irons such as plowshares. This pattern seems to have continued until the late Joseon Dynasty.

Key Words : pot without pier, pot with pier, Nogu(鑊口), Bu-tu-mag,  
cooking instrument