

4. 식품 가공 도구

식품 가공 도구로는 국수틀과 기름틀이 있다. 옛날에는 생활이 좀 넉넉한 집안에는 이 두가지 기구를 갖추어 두고 필요할 때에 사용하였다.

[1] 국수틀

국수를 눌러 빼는 국수틀을 '분틀이라고도 하는데, 가루를 반죽하여 국수분통에 넣고 눌러서 국수 가닥이 빠져나오도록 되어 있다. 이 국수 가닥은 국사틀 밑에 있는 가마솥의 끓는 물 속으로 빠져 내려가 익혀진다. 이 삶은 국수를 건져서 찬물로 행구고 적당한 크기로 가닥을 지어 싸리나무로 엮은 국수 채반에 올려 물기를 뺀 다음 육수에 말아 상에 올려 먹도록 한다.

[2] 기름틀

콩이나 깨 같은 식물의 기름을 짜는데 쓰는 기름틀은 그 구조가 국수틀과 비슷하다. 머리틀은 아래 위 두 개의 세장으로 연결된 사다리 모양이고 머리를 아래 세장 위에 굽고 둥근 나무 돌을 누어 이 위에 둥근 홈이 패인 떡판을 걸쳐 놓는다. 그리고 이 위에 기름떡을 올려 놓은 다음 윗 세장에 기름 찻물을 끼우고 무거운 돌을 올려 놓아 기름을 짜낸다.

기름떡은 깨를 씻은 다음, 잘 볶아서 절구에 찧어 가지고 체에 곱게 쳐서 다시 주머니에 담아 솥에 넣고 김을 쪄낸 것이다. 이렇게 만들어진 기름떡을 기름틀에 넣고 압력을 가하여 기름을 짜낸다.

(1) 복자

복자는 기름을 되는 데 쓰는 그릇인데 접시처럼 생기고 손잡이가 달렸다. 이 복자를 '기름복자'라고도 한다.

(2) 깔대기

나팔꽃 형상으로 밑에 구멍이 뚫린 기구인데, 액체를 아가리가 좁은 병 따위 그릇에 부을 때, 넓은 쪽을 위로 가게 세워 쏟아 놓고 사용한다.

일명 '누두(漏斗)' 또는 '여두(濾斗)'라고도 하는데 흔히 기름 따위나 간장 등을 병에 부을 때에 쓴다.