

제주옹기와 사람들

(사)제주전통옹기전승보존회 대표 허 은 숙

1. 시작하며

제주사람들의 생활 속 깊이 자리 잡았던 옹기가 이제는 제주문화의 원형으로 남아 과거를 회상하게 한다. 제주도 경제산업의 주요한 자원으로 한 축을 담당했던 제주옹기가 1960년대 마지막 전성기를 누리고 1970년대로 들어서면서 급작스레 소멸하여 완전히 단절되었는데 제주땅의 척박한 삶을 일궈낸 주요 수단으로의 소임을 다한 것이다.

집안 살림살이를 포함하여 농·어업 등에 이르기까지 폭넓게 사용했던 옹기가 알루미늄, 플라스틱 등의 새로운 소재 변화로 다양해지면서 새로운 것으로 교체되고 생활의 변화와 발전이 반복되는 동안 제주옹기는 옛 물건으로 한켠에 자리를 차지하고 있는 정도였다. 이렇게 보낸 제주옹기의 잊혀진 시간들이 되살아나면서 관심을 갖기 시작한 것이 2000년대로 들어서면서부터이다.

제주전통문화의 발굴조사와 기록으로 시작된 제주옹기의 관심이 본격적인 전통 기술 복원으로 이어지면서 재조명되기 시작한 것이다. 그러나 과정에서의 숱한 어려움과 시련으로 위기를 여러 번 넘겨야 했음은 제주옹기가 너무나 오랫동안 묻혀 있었던 까닭이기도 하다.

따라서 이러한 기회를 통해 제주옹기를 세상 밖으로 꺼내놓고자 한다.

제주옹기 원형의 보존과 전승은 올바른 이해에서 시작되어야 하기 때문이다. 따라서 이 글에서는 1대 기능인들과의 작업현장에서 얻어진 채록과 경험을 바탕으로 제주옹기가 만들어지기까지 필요한 요소와 과정을 나열하고자 한다.

2. 제주토양과 점토

(1) 제주토양

제주전통옹기는 제주도의 기후, 풍토 등 자연환경과 제주사람들의 생활상에 맞춰 변화되었고, 육지부와는 다르게 독특한 방식으로 발전해왔다. 즉, 옹기의 재료인 바탕흙, 옹기 성형 및 소성방식, 가마, 구성 인원 등 내륙지방과는 사뭇 다르다.

제주도의 토양은 화산회토(火山灰土)가 주를 이루고 있다. 화산회토는 화산의 폭발물이 바람에 의해 운반·퇴적되어 생성된 토양으로 토양입자가 가볍고 토양구조의 발달이 미약하여 점토피막이 없기 때문에 토양점착성이 약하여 옹기의 바탕흙으로 적합하지 않다. 전통옹기는 비화산회토인 황적색(黃赤色) 중점식토(重粘埴土)의 심토 하부에 있는 점토를 바탕흙으로 사용한다. 이 토양은 현무암을 모암으로 하고 있기 때문에 산화철이 풍부하고 특히 장석은 석회질(石灰質)로 되며 심층토로 갈수록 회갈색으로 변하며 점력이 강하다.

또한 제주도 서남부 지역과 북서부 일부 및 북동부 일부 지역에만 분포하기 때문에 서귀포시 대정읍 신평리·구역리·무릉리, 제주시 한경면 고산리 등지에서 제주전통옹기가 주로 성행했고, 그 밖에 제주시 도남동, 애월읍 광령리, 구좌읍 일부 지역에서도 만들어졌다.

(2) 점토

옹기의 바탕흙은 점토(粘土)인데 제주지역에서는 ‘고냉이춘흙, 춘흙, 질흙’ 등으로 불렸다. 질흙은 한 밭에 전체적으로 있는 것이 아니라 있는 부위에만 있기 때문에 질흙을 찾고 구하기가 여간 어려운 일이 아니다. 질흙을 찾으려면 삼으로 ‘웃직(표토~심토 상부)’을 걷어내고 심토 하부의 점토를 채취해 물을 뿌리면서 메질을 하여 이긴 후 덩어리로 몽쳐 마차로 운반하였다. 운반한 질흙은 ‘메판’에 놓고 두 사람이 1~2일 정도 메질을 한 후 한 곳에 보관한다. 이 질흙은 그릇을 만들 때마다 ‘깨끼’로 흙을 얇게 깎아 잔돌이나 불순물을 제거한다.

3. 제주전통옹기의 종류

(1) 노랑그릇

‘노랑굴’에서 구워진 그릇을 말한다. 굽는 온도가 1,200℃ 고온에서 구워지며 ‘큰 불’ 단계에서 온도가 최고조에 달하면 ‘잿불질’로 그릇의 발색을 돕는다. 유약을 바르지 않고도 불에 의해 자연적인 발색이 이루어지며, 그릇 내부는 바탕흙의 상태를 온전하게 유지하고 있어 내용물의 맛을 살리고 변질을 막는다. 따라서 맨 처음 담아 두었던 내용물에 따라 물항·술허벅·간장항 등 용도가 정해졌다. 그릇의 강도는 고온에서 구워져 비교적 단단하다. 종류에는 허벅, 통개, 망대기, 능생이, 장대, 합단지, 팽(병), 사발, 고소리, 시리(시루), 화리(화로) 등이 있다.



- 허벅

물을 길고 다녔던 물 운반용구로 18l 정도의 용량크기로 제주옹기의 대표격이다. ‘웃데기허벅’, ‘알데기허벅’, 맛춤허벅인 ‘바릇허벅’, 15세 정도의 소녀용인 ‘대바지’, 음료수용으로 쓰였던 ‘애기대바지’ 등이 있다.



- 통개

된장, 간장 등을 담을 때나 곡식저장용으로 사용한다. ‘웃통개’와 ‘알통개’가 있으며, ‘웃통개’는 한줄에 포함되는 그릇 중에 가장 큰 향아리로 180l 정도의 크기로 웃배에 1~2줄의 덧띠 무늬를 넣는다. ‘알통개’는 그릇 재임시 맨 알자리에 놓는 것으로 웃통개보다 작지만 무겁고 90l 정도의 양을 담을 수 있다.



- 망대기

작은 향아리 종류로 ‘허벅망대기’라고도 한다. 18l 정도의 양을 담을 수 있으며 젓갈 등을 담았다.



- 능생이

‘허벅능생이’이라고 한다. 모양과 크기는 허벅과 같고 부리가 둥근태로 되어 넓으며 낮다. 종류로는 허벅과 같이 크기에 따라 ‘대바지능생이’, ‘애기능생이’, ‘맞춤허벅과 같은 크기를 ‘맞춘능생이’, ‘바릇허벅능생이’라 하고 간장이나 청주등을 담았다.



- 장태

‘개장태’, ‘허벅장태’ 라고 한다. 단지 등의 뚜껑으로 쓰거나 다용도 그릇으로 사용하였다.

(2) 검은그릇

‘검은굴’에서 구워진 그릇으로, 굽는 온도가 1,000℃ 내외로 불을 때는 과정에서 연기가 그릇에 스며들어 흑회색을 띠기 때문에 ‘검은그릇’ 또는 ‘지세그릇’이라고 불린다. 그릇의 강도는 노랑그릇보다 약하다. 검은그릇은 정화작용과 열전도율이 낮아 음용수의 저장용기로 많이 사용되었으며, 곡식 보관기로도 사용하였다. 대표적인 ‘검은그릇’으로는 지세항, 시리, 화리, 허벅, 벼루, 사발 등이 있다.



- 지세항

주로 물항아리로 사용하거나 곡식을 보관했다.

크기는 180l~200l로 물을 담아 보관해도 오랫동안 신선도를 유지한다. 부리는 넓전으로 되어있다.



- 검은동이

‘물동’이라고도 한다. 마실 물이나 쌀을 담아 두며 바닥은 평평하고 모양이 밖으로 퍼져있으며 뚜껑으로 사용하기도 한다.



- 검은애기대바지
 '지새애기대바지'라고도 한다. 2l 정도 용량으로 물병으로 사용하였다.



- 통시리
 '시루'를 말한다. 주로 떡을 찌거나 약초 등을 찌는 용도로 사용되며, 크기에 따라 '말치시리'(한말), '세두테기시리'(석되), '다두테기시리'(두되) 등이 있다.



- 검은대바지방춘이
 '지새대바지방춘이'라고 한다. 허벅대바지와 비교해 모양과 크기는 같지만 부리가 넓다. 주로 씨앗을 보관하는 등의 용도로 쓰였다.

4. 제주전통가마의 축조

(1) 축조

제주전통가마의 축조는 굴대장을 주축으로 하여 동네사람들이 '위령(동원)'으로 축조했다. 제주도에서는 가마를 '굴'이라 한다. 자연적인 경사 지형을 그대로 이용하여 '굴가마[登窯]' 형태로 축조하고 천장은 반원통 모양의 '굴천장' 형태를 취하고 있어 그 모습이 마치 굴(屈)과 같아 '굴'이라는 명칭이 생겨난 것으로 보인다. 노랑그릇을 굽던 가마는 '노랑굴', 검은그릇을 굽던 가마는 '검은굴'이라 불렀다.



〈구역리 노랑굴〉
제주특별자치도 기념물 제58-1호



〈구역리 검은굴〉
제주특별자치도 기념물 제58-2호

제주전통가마는 현무암을 주재료로 사용하고 흙을 보조 재료로 사용하여 축조했다. 제주도에 흔한 현무암은 마그마가 지표면에서 급격하게 냉각되어 생성된 화산암의 일종으로 어두운 색을 띠는 다공질·세립질의 치밀한 염기성암이다. 따라서 내화성이 뛰어나 가마의 벽과 천장을 쌓는데 적합하다.

제주전통가마를 축조할 때 현무암 잡석으로 내·외벽을 쌓고 그 사이에 흙을 다져 넣었으며 내벽에는 흙질을 하였다. 천장은 속칭 ‘해랑돌’이라 불리는 납작하고 손바닥만한 현무암으로 아치형으로 쌓고 안팎으로 흙질을 하였고 그 위에 다시 마른 흙으로 덮었다.

(2) 구조

노랑굴의 세부는 ‘아궁이’, ‘부장’, ‘불벽’, ‘기물실’, ‘뒤틀고망’으로 구분되고, 불벽에는 좌우에 ‘불구멍’, 기물실 벽면에는 잿불장작을 집어넣는 ‘독새기고망’이 좌우로 25개 정도 있다. 가마의 우측 벽면에는 ‘굴 들이는’ 입구가 있는데, 좌측에 있는 경우도 있다. 아궁이를 중심으로 가마의 앞쪽에 돌담을 쌓은 ‘부장쟁이’가 있다.



〈노랑굴 부장쟁이〉



〈노랑굴 아궁이〉



〈노랑굴 불벽(좌·우 불구멍)〉



〈노랑굴 뒷고맏〉

검은굴은 노랑굴에 비해 길이가 짧고 구조가 간단한데, 세부를 보면 ‘아궁이’가 있고, ‘부장’과 ‘기물실’이 분리되지 않고 하나로 이어진 ‘굴통’, 뒤쪽에 ‘뒷고맏’ 겸 출입구가 있다. 가마 앞쪽에 ‘부장쟁이’가 있다.



〈검은굴 부장쟁이〉



〈검은굴 아궁이〉



〈검은굴 굴통〉



〈검은굴 뒷고망(출입구)〉

(3) 운영

제주전통가마의 운영은 개인이 운영하는 내륙지방과는 달리 ‘계(契)’의 조직을 구성하여 공동으로 운영하였다. 제주도에서는 ‘계(契)’를 ‘제’라 불렀다. 그리고 ‘계원’을 ‘제원’이라 했으며, 그 구성은 가장 우두머리 즉, 계수(契首)를 ‘황쉬’ 혹은 ‘황시’라 칭했고 재무를 담당했던 총무에 ‘공원’ 혹은 ‘공언’, 그 아래 심부름꾼인 ‘소임’이 있었다. ‘계’의 수장인 ‘황쉬’는 제원 중에 가장 나이 많은 사람으로 정한다. 또한 ‘공언’은 ‘계’의 실질적인 일을 도맡아 한다. 소임은 필요한 인력을 동원하거나 가마의 순번을 알려주는 등의 잔일을 관리한다. 보통 ‘계’의 제원은 열다섯명에서 스무명 안팎으로 누구나 제원이 될 수는 있었다. 제원은 회비 따위의 돈을 내지는 않고 ‘굴’을 박을 때는 모든 제원이 동원되었다.

제주도만의 ‘수놓음’의 기본정신이 그대로 들어있는 공동체 문화가 그대로 들어 있다.

5. 제주전통옹기의 제작

(1) 토림

건애꾼은 깨끼로 깎아서 뭉친 질흙을 ‘토림판’에서 ‘토림마개’로 때리고 양손으로 굴리면서 뭉친 질흙을 먼저 토림마개로 가운데는 얇고 바깥쪽으로 갈수록 두껍게 쳐서 둥그런 형태로 바닥을 만든다. 바닥의 크기는 옹기에 따라 다르다. 다시 질흙을 토림마개로 납작하게 두드려 펴면서 판형으로 만든 다음 길게 훑어 돌려쳐서 ‘토래미(흙판)’를 만든다. 이 과정에서 돌이나 흙덩어리 등의 불순물을 제거하고 성형하는 옹기에 맞게 토래미를 만든다.

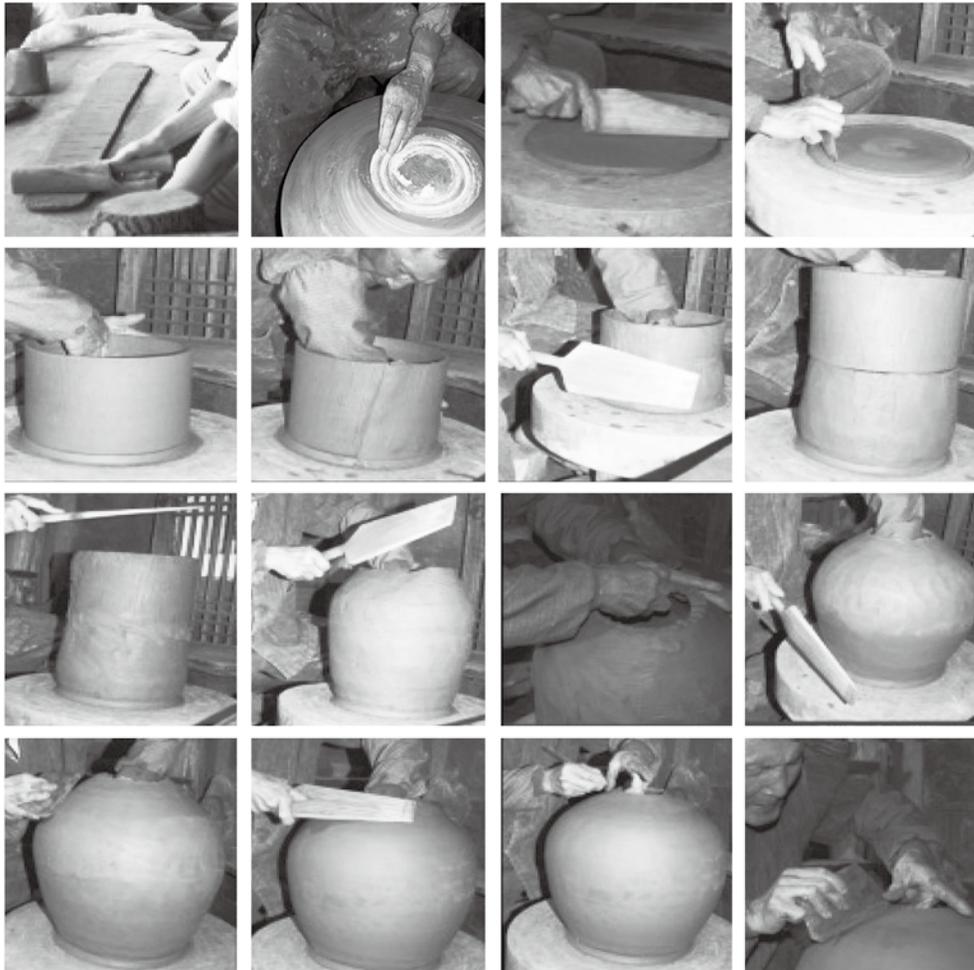
(2) 성형

옹기의 성형 과정은 옹기에 따라 약간씩 다르다.

옹기그릇 중에 대표적인 허벅을 예로 들면,

- 1) 불채(재)를 물레바닥에 놓는다.
- 2) 바닥판을 놓고 바닥막개로 골고루 두드린다.
- 3) 잘 두드린 바닥판을 굽에 맞게 밀가새로 잘라낸다.
- 4) 굽 맞춘 바닥 위에 토래미를 올려놓는다.
- 5) 빼비 주기(굽과 기벽 사이에 흙을 눌러서 붙이는 것)
- 6) 마음자사 주기(토래미가 얇거나 윗부분에 흙이 고르지 못하면 고르게 하기 위하여 흙을 붙이는 것)
- 7) 윗토래미를 붙인다.
- 8) 기물 안쪽에 빼비 주기
- 9) 마음자사 주기
- 10) 위·아래 토래미를 잘 붙인다.
- 11) 수레착으로 윗부분을 고르게 쳐준다.
- 12) 수레질을 한다.
- 13) 윗부분에 마음자사 주기
- 14) 다시 수레질을 한다.
- 15) 흙테질을 한다.
- 16) 옷배 부분 수레질을 한다.
- 17) 흙테질을 한다.

- 18) 보로롱으로 부리 부위를 일정하게 잘라낸다.
- 19) 부리를 만들기 위해 목질을 손으로 비벼서 떡가래 모양을 만들어 부리 부위에 꽃잎 모양으로 붙인다.
- 20) 꽃잎 모양으로 목질을 붙인 부리 부위를 물가죽으로 싸서 부리의 형태를 잡는다.
- 21) 얇은 가죽으로 부리를 싼다.
- 22) 밀가새로 굽을 잘라준다.
- 23) 흙테로 밑부분 훑어낸다.
- 24) 배 부위에 보로롱 자국 내기(빗살무늬와 같은 자연스런 자국이 생긴다)
- 25) 옷배 부분에 보로롱으로 선을 긋는다.
- 26) 완성된 허벅을 물레에서 들어낸다.





〈허벅 성형 과정〉

(3) 건애

건애는 ‘안건애’와 ‘바깥건애’로 나뉜다. ‘안건애’는 ‘대장’이 그릇을 성형할 수 있게 바닥과 토래미를 만드는 것을 말하며, ‘바깥건애’는 ‘대장’이 성형한 그릇을 들어 내서 건조하는 장소에 옮겨 놓고 건조하는 과정에서 그릇을 돌려놓으며 굽을 치고 건조가 끝나면 움집으로 옮기는 것을 말한다.

(4) 보관

건조한 그릇은 움집 안으로 들여 놓아 쌓아 놓는다. 이것을 ‘동켄다’라고 하는데, 그릇을 동켄 때에는 굽이 바닥에 닿지 않도록 깨진 옹기 조각을 바친다.

(5) 굴들임

옹기를 굽기 위해 가마 안에 재입하는(쌓는) 것을 ‘굴 들인다’라고 한다. 재입하는 그릇이 쓰러지지 않도록 바닥에 돌이나 흙으로 만들어 구운 ‘바둑(개떡이라고도 한다)’을 받친다. 노랑굴은 굴 들이는 입구를 통해 뒤쪽에서부터 앞쪽으로 그릇을 재입하는데, 뒤쪽에는 작은 그릇들을 재입하고 앞쪽으로 오면서 큰 그릇을 재입한다. 검은굴은 뒷고망을 통해 앞에서부터 뒤쪽으로 재입하는데, 큰 그릇을 먼저 재입하고 뒤쪽으로 나오면서 작은 그릇을 재입한다. 굴들임을 하고 나서는 노랑굴은 굴 들이는 입구를, 검은굴은 뒷고망을 막는다.



(6) 불때기

노랑굴 불때기는 불대장의 지휘하에 삼일 낮밤 동안 불을 땀다. 피움불을 붙이고 하루밤을 보내면 굴 뒤고망에서 흰쌀밥을 올려 ‘굴할망’에게 그릇이 잘 구워지도록 고사를 지낸다. 첫 축조된 가마나 해묵은 가마에서는 ‘다림불’이라 해서 가마 안에 아무것도 넣지 않고 헛불을 땀다. 굴들임이 끝나면 ‘보리7시락(보리 까끄라기)’이나 소똥·말똥 등을 말린 것을 이용해 ‘피움불때기’, 다음에 나무뿌리나 잡목을 사용하여 ‘죽은불때기’, 그 다음에 섬피가 들어가기 시작하는 ‘중불때기’, 최종적으로 섬피가 많이 들어가는 ‘큰불때기’를 한다. 큰불이 시작되면 불대장은 불의 색깔만으로 온도가 최고조에 다다랐음을 알아 갯불질 준비를 한다. 독새기고망을 통해 갯불장작을 넣어 ‘갯불질’을 시작하면 부장쟁이 앞에서는 아궁이를 반쯤 막아 갯불질의 영향을 최소화 하고 이 과정이 끝나면 부장의 아궁이와 뒷고망을 완전히 막으면 3일간의 불때기가 끝이 난다.



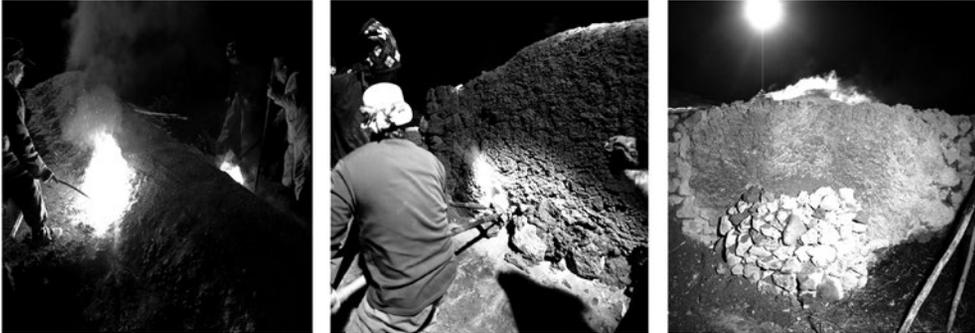
〈피움불 붙이기〉



〈굴할망제 지내기〉



〈큰불때기〉



〈잿불질〉

〈가마뒤통머막기〉

〈불때기 끝난 부장 앞〉

(7) 굴내기

굴에서 다 구워진 그릇을 꺼내는 것을 말한다. 큰불때기가 끝나면 다음날부터 굴 천장의 독새기고망을 하나씩 열어 충분히 열을 식힌 후 그릇을 꺼낸다.

6. 마치며

위의 과정을 거쳐 완성된 그릇들은 제주의 전역으로 퍼져나갔다.

살림살이 중 가장 큰 몫을 했던 옹기는 그릇의 종류만큼이나 그 쓰임새가 다양했음은 아직 생존해 있는 옹기장수의 이야기를 통해 잘 알 수가 있다. 옹기의 생산이 기능인들의 몫이었다면 유통의 전 과정은 옹기장수를 통해 결정되며 그릇을 잘 만드는 명공의 이름도 장수의 입을 통해 자연스럽게 알려졌다.

그러나 옹기일이 사양길로 접어들면서 명공도 다른 일을 찾아 나서고, 옹기에 관한 이야기는 굳게 입을 다물었다. 그들에게 무슨 일이 있었는지는 알 길이 없다. 수십 년이 지나서도 말을 아끼던 도공의 입에서 기술 전승의 승낙을 받는 일이 쉽지 않은 않았다.

그릇을 만드는 ‘도공’, 좋은 흙을 골라내고 관리하는 ‘질대장’, 그릇을 구워내는 ‘불대장’, 앞의 모든 작업에 능통하고 굴(가마)의 축조를 담당하는 ‘굴대장’ 등 4개의 전문영역은 한데 모아져야만 기능으로서의 제 역할을 다할 수 있기 때문이다.

철저히 분업화 된 기능의 집성은 오랜 시간과 끈기를 필요로 했다.

그 결과 2011년도에 제주도지정 무형문화재 제14호 '제주옹기장'으로 지정되어 전승체계를 갖추었다. 마지막 1대 기능인들에 의한 원천기술의 집합이었다. 그러나 기능장들의 연령대가 80세가 넘어서며 불과 2~3년 사이에 세 분이 돌아가셨다. 굴대장 故 고흥수 선생, 도공장 故 고원수 선생, 불대장 故 강신원 선생이시다.

그 후, 뒤를 잇는 전수자 중에 도공장 부창래 선생, 굴대장 김정근 선생이 기능장으로 인정이 되었다.(2014년 5월)

특히, 굴대장 분야는 1대 故 고흥수 선생의 뒤를 이어 2대 전수자인 김정근 선생의 기능장 인정으로 세대교체가 이루어졌음에 주목할 필요가 있다.

1대 기능인들에 의해 원천기술의 집성이 이루어졌다고 하면, 2대 김정근 굴대장을 주축으로 한 제주옹기의 새로운 변화를 예감한다는 것이다.

선대 기능인들이 남겨주신 위대한 유산을 통해 제주옹기의 새로운 변화와 발전을 모색해야 할 때이다.

따라서, 제주옹기 기능인들과 전수자들을 중심으로 매년 이루어지는 '제주옹기축제'를 제주전통문화 축제의 장으로 승화시켜 확대해 나갈 필요가 있을 듯하다. 그러기 위해서는 행정관청의 적극적인 개입이 필요하다. 기능인들은 그들의 영역 안에서 새로운 변화를 찾아야 하며 문화적 가치를 사회화 하고 이를 제도화하는 역할로서의 조력자를 기대한다. 