

한국디자인DNA 심화연구

# 담는 문화, 옹기

심화연구자 최윤정 (이화여자대학교 강사)

## CONTENT

- 1장. 서문
- 2장. 옹기의 탄생배경과 의미
- 3장. 재료 문화적 특성과 기능적 특징
- 4장. 옹기(容器)문화 속의 옹기
  1. 부엌살림 옹기
  2. 이동옹기
  3. 제조옹기
  4. 저장옹기
  5. 농경 옹기
- 5장. 도구문화 속의 옹기
  1. 제작 도구
  2. 신앙관련 도구
  3. 기타생활 도구
- 6장. 건축문화속의 옹기
- 7장. 재료 문화적 요소의 상관관계
- 8장. 해외 유사문화와 옹기의 가치의 비교
- 9장. 옹기의 고유한 조형 요소
  1. 옹기의 다양성을 담는 조형성
  2. 옹기의 독자적 연속성을 담는 조형성
  3. 전통옹기의 조형성과 현대적 응용사례
  4. 전통옹기문화의 대표성과 독문화

## 1장. 서문

외부문화로부터의 잦은 유입으로 형성되고 즉각적으로 반응하는 표층(表層)문화와 달리 도자기는 한반도의 유구한 문화가 내적인 발전과 전파, 교류 등에 의하여 지속적으로 유지하고 있는 우리민족의 전통적이며 고유한 '담는문화'의 대표적 표상(表象)이라고 할 수 있다.

도자기 역사중 가장 오래된 질그릇으로 시원(始原)을 찾아 거슬러 올라가며, 현재에 이르기까지 실생활에서도 사용되고 있는 용기의 탄생배경과 재료, 생활 속의 양식과 상호관계 연구를 통해 연속성(連續性)과 다양성(多樣性)의 문화를 찾을 수 있으며 나아가 용기내면에 잠재되어 있는 우리 고유의 무위적자연주의(無爲的自然主義)의 조형의식을 정의내릴 수 있다.

윤용이 선생의 '우리 옛 도자기의 아름다움'에 의하면 우리나라의 도자기 문화는 선사시대로 거슬러 올라가 만 년 전 것으로 추정되는 제주 고산리에서 발굴된 용기문 토기(덧무늬 토기)로부터 시작된다.(그림1) 용기문토기는 신석기 문명의 출현을 알리는 대표적 유물로서 기존의 5000년 전의 신석기 시대 빗살무늬토기의 학설보다 5000년을 앞선 최근 학설로 이 땅에 도자역사의 기원을 알리는 출발점이 된다. 한편 또 다른 학설에 의하면 제주 고산리에서 발굴한 고토기(古土器)를 최초의 도자기로 보고 있다.<sup>1)</sup> 용기문 토기는 강원도 양양 오산리, 강원도 고성 의문암리를 비롯한 동해 지역 뿐 만 아니라 남해와 충청 내륙지역 및 제주도전역에서 출토되며 그보다 한반도에 나타난 시기가 늦은 빗살무늬 토기는 전국적으로 분포되어 있다. 기원전 10000년부터 기원전 1000년 사이 신석기 시대의 것으로 추정되는 용기문 토기와 빗살무늬 토기는 발(鉢)의 기형(器形)을 보인다.



그림1 제주 고산리 용기문토기

이는 본격적인 농경사회로의 전환을 알리는 기형적 특징을 엿볼 수 있다. 항아리와 같이 저장에 적합한 기형과 크기를 아직까지는 갖추지 않은 것으로 일시

1) 강창화선생(제주문화예술재단 문화재연구소)에 따르면 고토기는 450℃~600℃에서 구워진 토기이며 연한 역새풀 같은 것을 짓이겨 성형을 위한 보강재로 진흙과 함께 섞어 만들어 쓴 후기 구석기 최말기 부터 신석기 여명기에 출현한 것으로 1만 1천여년 전부터 1만년전 중국 동북과 연해주 사이의 아무르강 유역의 고토기와 흡사한 것으로 보고 있다. 특이할 점은 고토기는 제주도 고산리 이외의 지역에서는 한반도 어디에서도 발견되지 않아 고토기를 사용한 문명이 8000년 전에 사라졌다고 한다.

적 저장과 간단한 식기로서 가장 기본적 생존 생활양식을 담고 있다.

대형의 빗살무늬토기는 채집한 식물물을 담는 가장 기본적인 기능에 충실한 그릇으로 먹기 위한 식기의 개념과 잉여물을 저장하는 대량 저장용기의 중간단계로서 담고 두는 저장용기로서의 도자기의 탄생배경을 읽을 수 있다.(그림2) 용기문 토기나 빗살무늬 토기의 굽이 없고 둥글고 뾰족한 바닥의 외형은 당시 아직은 정착하지 못한 채 농경사회로 이행하는 중에 한편으로는 수렵채집생활을 지속적으로 이어가며 농사를 병행하는 과도기적 생산경제 상황이었음을 해석할 수 있다.



그림2 빗살무늬토기

## 2장. 용기의 탄생배경과 의미

기원전 1000년 청동기 문화가 형성되면서 강하고 깨지지 않는 금속의 재료적 특성은 정치적 군사적 힘의 집중을 만들었으며 이로 인해 신석기 시대에 비해 상당히 발전된 부족연맹국가가 형성되었다. 따라서 원시 국가의 형태가 생기면서 권력이 생기고 통치를 위한 권력유지 수단으로서 샤머니즘적 원시 종교가 생기게 되고 자연스럽게 종교의식을 위한 도구를 필요로 하게 되었다.

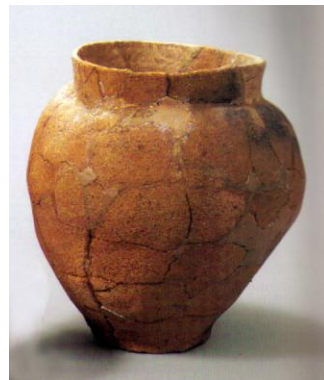


그림3 청동기시대. 무문토기항아리

따라서 우리나라 최초의 부족국가이자 민족역

사의 시조인 고조선이 세워지고 이와 함께 술을 빚어 신에게 제사를 지내기 위한 의식용 항아리로서 호(壺)의 기형이 탄생하는 계기가 된다.(그림3) 생활양식의 변화가 도자기의 기형과 기종의 발전에 밀접한 영향을 끼치고 있음을 보여주는 예이다.

종교는 사후세계에 대한 관심으로 이어졌으며 따라서 사람의 죽음에 대한 장례문화가 형성되고 기원전 300년경, 고조선 후기에 이르러서는 옹관이 등장하

였으며 이는 지금의 옹기의 대표적인 조형적 기능적 특성을 간직한 기형인 항아리의 탄생을 알리는 서막을 열게 된다.(그림4) 이는 옹기의 어원적 측면에서 옹기의 기원으로 볼 수 있다.

조선시대 서유구의 임원경제지에 의하면 옹(甕)은 도기 중에서 규모가 큰 것으로 일상생활에 가장 요긴하게 쓰이는 것이며 장을 담거나 소금을 저장하거나 김치를 담그는데 쓰이는 그릇으로 독(瓮), 앵(甕)이라 표기한다. 이는 역사적 자료를 토대로 옹기의 정의를 찾아본 것으로 옹(甕,瓮)은 독을 뜻하며 크기가 큰 항아리를 말한다. 2)

금속을 제련(製鍊)하는 기술인 야금술이 기원전 500에서 기원후 500년 사이에 인도에서 최초로 시작된 강철 생산과 함께 더욱 발전하여 중국을 거쳐 철기시대가 도래하면서 우리나라에도 전파되어 기원전 300년 이후 철문화가 정착하기 시작하면서 불의 온도를 1000℃이상 올리는 기술이 발달했다. 따라서 소성 온도 상승과 함께 도자기에 있어서도 점차 화도를 견디고 효율적으로 불을 운영하는 가마를 짓는 기술도 체계적으로 발전하게 되었다.

이는 정치, 문화, 경제, 사회가 발전함으로써 점차 더욱 더 강한 무기를 만들기 위한 기술의 욕구가 커고 그에 따른 과학기술이 발전한 결과가 도자기 제작에 미친 과급효과라고 볼 수 있다.

또한 신석기 시대 노천소성으로 구워지던 토기가 청동기 시대 구덩이식 가마에서 철기시대에 이르러 반지하굴식 가마와 반지하식 가마로 발전되어 점차 지상으로 올라와 등요의 형태를 보이는 보인다. 그 예로 삼국시대 경주 망성리에 10m정도의 7세기경 터널형 등요와 월성군 덕산리의 20m의 가마터가 확인된다. 3)

체계화된 도자 제조, 가마짓는 기술의 발전으로 노천 산화소성에서 소성온도가 올라가고 환원소성으로 옮겨가면서 소성연료의 잿가루가 날아가 기면위에 녹아 붙은 자연유가 시유된 회색의 경질토기로 발전하게 되었다.

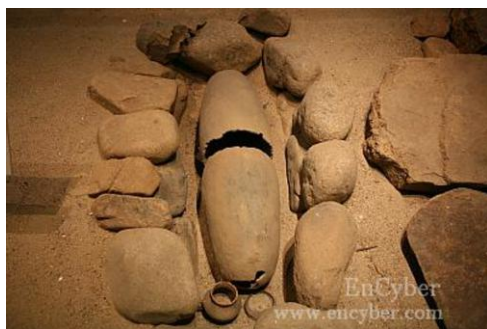


그림4 옹관. 강릉시오죽현시립박물관.



그림5 당삼채.

2) 정병락, 옹기와외 대화, p116

3) 윤용이, 한국도자사연구, p86

송재선 선생은 이러한 상황에 당시 통일신라시대 후반 중국 당나라와의 활발한 교역을 통해 들어온 당삼채(唐三彩)의 영향으로 통일신라시대 1100℃ ~ 1200℃ 회유용기(灰釉甕器)가 탄생하면서 본격적으로 용기시대(오지시대)가 도래한다고 보았다.<sup>4)</sup> 이를 기점으로 우리가 보편적으로 인지하는 현재 용기의 모습에 가장 가까운 모습인 시유용기(施釉용기(甕器)로서 용기의 시원(始原)으로 보고자 한다.(그림5)

용기의 국어사전적 의미는 질그릇과 오지그릇의 통칭이라 정의되어 있다. 일반적으로 용기라 하면 장독이나 항아리, 뚝배기, 약탕기, 등의 기물을 떠올린다. 겉으로 보기에 태토는 황토색 계열의 태토위에 짙은 고동색의 유약이 시유되어 있는 기(器)를 가리킨다고 생각한다.

하지만 질그릇을 포함하고 있는 용기의 정의에 의하면 토기를 도기 혹은 질그릇이라 부르고 있으며 일부 학계에서는 토기의 명칭을 일본식 용어라 하여 도기나 질그릇으로 칭하는 것이 옳다고<sup>5)</sup> 하므로 질그릇을 포함하는 사전적 정의보다는 현존하는 유물의 실례를 통해 제작방법과 시유여부, 용도와 기형을 기준으로 용기의 범위를 정하는 것이 옳다고 본다.

용기의 발생 시기에 대해서는 여러 가지 견해가 있으나 앞에서 언급한 것과 마찬가지로 일반적으로 현재 우리가 인식하는 용기의 기형이나 기종, 시유방법과 유면을 보았을 때 남아있는 유물의 예가 많고 다양한 용도로 사용된 예가 조선시대의 것이 많으므로 이번 보고서에서는 조선시대의 용기를 위주로 다양한 기형과 용도를 분류하고 체계화 하도록 한다.

정병락선생의 저서 용기와의 대화에서에서 ‘소래기는 장독의 뚜껑으로도 많이 쓰이면서 질(瓦器)이나 용기로 굽는다.’ 는 대목에서 질그릇과 용기가 구분될 수 있는 근거를 찾을 수 있다.<sup>6)</sup> 여기서 질이라 함은 와기(瓦器)로 해석을 한 것으로 기와와 같이 시유가 되지 않은 경질의 도기계통을 말하는 것으로 볼 수 있다. 나선하 선생도 이화여자대학교박물관 박물관 특별전 도록에서 ‘시유 도기의 역사가 구립리 도기로부터 시작되어 현대의 용기까지 1300여 년간 지속되는 고급도기 전통이 또 하나의 맥을 이어오고 있다’ 라고 언급하여 경질 도기나 일반적 질그릇과는 용기를 인위적 시유라는 기점으로 구분하고 있음을 알 수 있다. 이는 통일신라시대를 시유용기(施釉용기(甕器)로서 용기의 시원(始原)으로 삼는 데 더욱 힘을 실어주는 대목이다.

‘도자기(陶磁器)는 도기(陶器)와 자기(磁器)를 총칭하는 용어이다. 그러나 용기는 일반적으로 도기와 자기의 분류개념과 달리 반짝이는 유약이 입혀진 시

4) 송재선, 우리나라 용기 p25,26

5) 윤용이, 한국도자사연구 서문

6) 정병락. 용기와의 대화. p120

유도기인 독을 특정하여 지칭하고 있다.’ 그 밖에 다른 문헌에도 도자기의 종류로 도기(陶器)와 자기(磁器), 석기(石器)로만 기록하여 자기와 도기를 구분하고 있기도 하나 용기는 보이지 않는다.<sup>7)</sup>

하지만 과거 중국 송나라에서 고려의 사신으로 온 서궁(徐兢)이 1123년(인종 1년), 개경(開京)에서 한달간 머무르다가, 송나라에 돌아가 지은 선화봉사고려도경(宣和奉使高麗圖經)에 의하면 ‘용(甕)’은 물을 저장하는 물항아리를 ‘水甕陶器也 …’라 하고, 쌀을 저장하는 용기를 대옹(大甕)이라하며 과일과 식초의 저장용기로 도기(陶器)를 땅에 묻었다고 한다. 조선시대 세종실록지리지나 1530년 조선중기의 각도의 모습을 담은 지리서인 신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽) 등의 토산조(土産組)에도 도기소와 자기소로 그 생산소를 구분하여 용기제작소는 따로 언급되지 않고 있다. 그러나 세종실록지리지와 경국대전에는 용(甕)을 만들었다는 기록이나 용장(甕匠), 황옹장(黃翁匠)의 기록이 있고 조선시대 초 세종실록지리지(世宗實錄地理志)에는 ‘경상도 초계군과 진주목에 세군데의 황옹을 굽는 가마가 있다라는 기록으로 보아 조선시대 초부터 지금의 용기와 같은 용기가 만들어졌으리라는 추측을 할 뿐이다.<sup>8)</sup> 18세기에 (1806년부터 1824년까지 18년간) 저술한 서유구(徐有渠)의 임원경제지(林園經濟志)에는 도기가운데 가장 큰 건 것, 일상생활에 필요한 것, 일상생활에 필요한 것, 발효용, 저장용을 용양(甕甕)이라 한다고 기록하여 18세기까지 ‘용(甕)’이라는 용어로 도기 항아리를 지칭하고 있을 뿐 ‘용기’라는 표현을 사용하진 않았을 것으로 보인다.<sup>9)</sup> 즉 용기는 근대에 이르러 자기류를 제외한 도기류와 오지그릇을 지칭하는 것으로 특별한 구분이나 정의 없이 관습적으로 부르던 용어로 보인다.

조선시대에 이르기까지 흙이라는 자원은 값싸고 경제적인 이유로 생활 전반에 두루 사용되었으며 전국의 일반 서민층이 식기로 주고 사용함으로써 지나친 관습성과 일상성으로 특정한 문화로서 정립되기에는 광범위한 재료적 특성만이 남았을 것으로 본다. 예를 들면 오늘날의 플라스틱, 합성수지와 같은 경우와 비슷하다고 볼 수 있다. 플라스틱으로 만들어진 다양한 저장용기와 식기, 수저 및 포크 나이프, 및 각종 주방용품 및 문구류, 건축자재, 산업용 재료로 그 사용범위가 매우 넓어 이를 두고 달리 플라스틱기(器)라고 달리 식기에서 구분하지 않은 것과 비슷한 현상이라 여겨진다.

따라서 현재 우리가 인식하고 있는 ‘용기(甕器)’라는 개념의 용어 정립이나 사용이 조선시대 중기까지도 확연치 않았으리라 보인다. 또한 광범위한 지역성

7) 나선화, 용기연원 고찰, p8

8) 재단법인세계도자엑스포, 자연을 닮은 그릇 용기, p15

9) 나선화, 용기연원 고찰, p8

은 한 가지 기종이나 기형에 대하여 다양한 명칭으로 부르게 하였으며 이러한 현상은 용기에 대한 용어정의나 기종의 정립을 모호하게 만들어 그 사용범위나 기원에 비해 ‘용기(甕器)’의 용어 정립을 매우 더디고 모호하게 만들었으리라 추측된다. 그 예로 조선시대 제작된 용기의 일부는 질그릇으로 구운 경우가 있는데 예를 들면 부주단지, 세존단지, 터주단지, 등으로 다양하게 불리는 것으로 지방에 따라 진동 또는 진동항아리라 부르며 씨앗이나 돈을 담아두는 항아리가 있다.<sup>10)</sup> 같은 형태라도 지역별, 용도별로 명칭이 각기 다르거나 같은 기종이라도 기형이 다른 경우로 이는 용기가 생활 곳곳에 잡다하고 세세하게 관여되기에 이러한 다양성과 다목적성, 강한 지역성을 보인다고 볼 수 있다.

조정현 교수는 용기라는 용어는 넓은 의미에서는 용기가 도기의 별칭으로 민간에서 널리 사용되기 시작하면서 일종의 관용어가 되어 용기와 도기는 혼용되어 사용된 것이라고 설명하며 용기는 도기를 망라한 것 이라고 정리한 바 있다. 또 넓은 의미의 용기에는 유약을 바르지 않은 푸레독, 유약을 입힌 옻그릇, 유약을 입히지 않았으나 고온소성으로 표면이 반짝이는 반오지의 세 종류로 분류하고 있다.<sup>11)</sup>

용기의 사용이 본격적으로 정착된 것을 알 수 있는 것은 조선시대 후기로 추측할 수 있다. 1867년(고종 4년) 편찬된 육전조례(六典條例)는 육전(六典)의 할 일과 시행목록을 종류별로 모아 엮은 책으로 그 내용 중 국가에 상납되는 용기에 대한 기록이 자세히 남아 있다. 규모별로 대, 중, 소로 분류하였으며 기형별로 웅(瓮), 양(甞), 발(鉢), 항(缸), 호(壺), 병(瓶)으로 구분하여 자세히 설명하고 있다. 이것을 보아 조선 후기에 이르러 용기가 생활 속 용기(容器)로서 자리 잡아 하나의 식생활 문화로서 확고히 정착하여 도자기의 역사상 가장 오랜 기원을 가지고 흘러왔으나 가장 뒤늦게 용기문화의 전성기를 누렸으리라는 생각이 든다.

용기는 이름에서 보이듯이 기형은 독, 항아리에서 시작되었으며 독널(甕棺)로 쓰인 것으로 기원을 거슬러 올라가면, 성형기법에 있어서 크기가 크고 높이 쌓아올릴 수 있는 기술의 뒷받침이 되고 종교적이고 내세적인 측면이 용기의 사회적 탄생배경으로 작용하여 이후 신석기시대 단순히 ‘담는다’는 용도이외 오래도록 보관한다는 사회경제적 요구가 가미되어 탄생한 것이라고 볼 수 있다.

청동기 시대 빗살무늬토기와 함께 발(鉢)이외 처음 나타난 기형은 항아리 형태로 술을 담그고 보관하기 위한 용도로 사용되었다. ‘담다’는 ‘담그다’의 강

10) 정병락, 용기와의 대화, p121

11) 조정현, 용기소고:도예연구, 1987, p35

원도, 전라남도, 경상남도, 평안도 사투리로서 담는다는 행위적 의미를 겸하고 있다. 즉 담는다에서 시간적 개념이 들어가고 보존한다는 개념이 더해지면서 ‘담아둔다’는 의미로 확장되어 ‘담다’ + ‘두다’ 또는 ‘보관하다’ = ‘담아두다’의 공식이 성립된다. 우리나라 전통적인 음식문화인 발효와 저장을 위해 담아두는 것도 용기의 생활 속 식문화(食文化)에 연원하는 탄생배경이다.

본격적인 발효식품의 저장용으로 사용되던 것은 조선시대 18세기 중엽 어업의 발달이 시작되었으며 멸치젓을 담가 먹은 것이 19세기이며 명태를 소금에 절여 먹은 것이 18세기 말이다. 그리고 오늘날과 비슷한 김장배추가 들어온 시기가 19세기라는 음식사(飲食史)적인 견해를 예로 들어 조선말의 용기를 지금 우리가 알고 있는 용기와 가장 비슷하다고 한 주장<sup>12)</sup>도 있으나 이는 용기의 사용이 전성기에 이르러 다양한 문화로 저변이 확산되었을 때의 모습이다. 그러나 1241년 동국이상국집(東國李相國集)을 보면 지금과 같은 모습의 김치는 아니지만 무를 소금에 절여 염지(鹽漬)를 만들었다는 기록이 있어 김치의 시조가 되었음을 알려준다. 즉 ‘담그다’와 ‘담다’라는 저장과 발효라는 과정을 거치는 식문화가 형성되어 용기가 우리 생활 식문화의 필연적 요소로 인해 탄생하여 발전해온 당위성이 입증된다.

또한 이보다 1000년여 앞선 3세기 중, 후반에 편찬된 위지동이전(魏書東夷傳)에 의하면 고구려인은 생선젓갈을 먹었다는 기록이 있으며, 통일신라 초기 신문왕(神文王)이 김흠연(金欽蓮)의 딸을 왕비로 맞이할 때 여러 가지 예물 중에 젓갈이 있었다는 기록이 있어 우리나라 음식의 주류를 차지하는 장류와 젓갈, 김치의 발효식품이라는 것을 생각한다면 용기의 저장용기로서 ‘담그다’와 ‘담다’의 전통 식생활 문화는 용기의 중요한 탄생배경임을 다시 한 번 확인할 수 있을 것이다.

따라서 용기에 대한 단적인 정의를 내리기에 앞서 심도 깊고 체계적인 연구의가 선행되어야 하며 재료적 측면이나 소성온도, 제작기법, 시유의 유무, 등 단순히 물적(物的), 외형적 측면으로 정의를 내리기보다는 용기를 주로 사용하던 조선시대의 생활문화와 양식을 다각적으로 이해하고 반영하여 용기를 우리 민족 역사의 의한 부분으로서 생활문화양식으로, 재료적 특성과 범주 내에서 정의해야 옳을 것이다.

### 3장. 재료 문화적 특성과 기능적 특징

용기는 우리민중의 생활저변에 사용되는 용기로서 청자나 백자 분청과 같이

12) 재단법인세계도자기엑스포, 자연을 담은 그릇 용기, p17



식기로서의 용도 외에 일상생활도구, 제작도구, 저장용구 및 건축용 자재에 이르기까지 그 용도와 기능이 매우 넓다. 용기를 용도 및 기능별로 크게 구분하면, 부엌용품, 이동용품, 저장용품, 실내용품, 제작도구, 농사용품, 건축용품, 제례 및 종교용품, 악기 및 기타용품으로 그 기능이 일상생활 전반에 걸쳐 광범위하게 다양하다. 용기의 기능적 특성은 우리 일상 생활 속 깊은 곳까지 연관되어 있다. 차라리 우리의 삶이라고 해도 과언이 아니다. 일반서민에서부터 왕실에 이르기까지 용기는 어디에나 있는 용기(容器)였다. 그 쓰임새는 너무나 광범위하고 친근하여 재료적 분류에 의한 기(器)로서 만이 아니라 도구적(道具的) 용도, 주생활의 주요한 분야인 건축적 용도로서 소재적 문화라고 보아야 할 것이다.

우리 민족의 상류층이 주로 사용하였던 식기로서의 유기나 사기는 식문화를 담고 있다. 이와는 달리 기와나 굴뚝, 용추봉, 등 주생활(住生活) 문화를 담고 있는 재료적 측면과 용기문화 속에서 주생활문화라는 기능적 범위를 확대하고 있다. 섬유의 문양을 짠 판박이, 돛자리를 짜는 고드레, 거중기의 부속품인 도르레와 같이 도구의 부속품으로서의 용기부터, 화로다루기, 다리미받침 같은 여인네의 안방살림문화의 한 부분으로서, 담뱃대, 타구, 지통, 연적과 같이 사랑방과 남성들의 문화를 담아내어 용기는 사실상 기능과 재료적으로 의식주의 전반에 관여되어 있다. (그림5)

용기 속에는 과거 우리민족의 삶과 철학이 담겨있다. 단적인 예로 용기를 이용한 속담이 많이 전해 내려오고 있고 엽단지나 성주단지와 같은 용기가 각 가정마다 있어 우리의 정서와 공동체적인 민간 신앙적 측면 까지도 알 수 있다.(그림6)



그림6 담뱃대. 용기박물관.

어느 때부터 시작되었는지 알 수 없

는 아득한 옛날부터 믿어 온 민족의 공동체적 계승의 성격을 담은 관습적 특성과, 일상생활 층인 소위 서민층에 그 기층(基層)을 두고 있다는 점에서 용기와 기원적, 발달적 측면의 공통점을 찾을 수 있다. 민간신앙은 지역적인 범위에 머물고 있기 때문에 지방적인 색채가 짙다. 용기 또한 각 지역마다 같은 기종을 각각 다른 명칭으로 부르고 있다. 예를 들면 물두멍의 경우 소래기, 버치, 큰자배기, 너러지, 등으로 부르고 있는 경우를 들 수 있다.

이성판단이 아닌 오랫동안 전승되어 온 경험의 반복에 따른 필요성에 용기의 쓰임새와 재료적 발달 구조의 근거를 두고 있다. 인간의 생득적(生得的)인 감각과 일상적 필요성이 민간사회에 침전되어 우리 민족의 용기생활 밑바닥에

퇴적되어 표현되어 있다.

따라서 용기는 기형이나 기종도 아닌 사용되는 생활 문화권에 따라 구분하는 것이 조형적 특성을 이해하기에 용이하고 타당하므로 용도별로 크게 용기문화(容器文化), 건축문화(建築文化), 도구문화(道具文化)의 세부분으로 구분하여 분석하고자 한다.

## 4장. 용기(容器)문화 속의 용기

### 1. 부엌살림 용기

#### 물두멍 |

보통 40cm ~ 50cm 가량의 독으로 비교적 높이가 낮고 구연부가 넓적한 형태를 하여 물을 뜨기에 편리하도록 넓으며 바닥은 좁은 편으로 설거지를 하거나 채소를 씻는 용도로도 쓰인다. 물을 담아두는 기능을 상징하듯 물고기 문양이 많이 그려져 있다. 물고기는 눈을 뜨고 자는 모습에서 부귀를 지켜준다고 믿음이 일반인들에게 인지되어 부귀의 상징성이 있어 자물쇠에서도 많이 상형화되었으며 이러한 의미로 부엌살림에 요긴하게 쓰이는 물두멍에도 자주 찾아볼 수 있는 문양이다. 그 밖에 한 번에 많은 양의 물을 담는 것을 보고 사람들은 부귀를 지켜주며 다산을 기원하는 상징성을 품고 있다고 믿었다. 물을 담다두는 용도 외에도 항아리의 뚜껑으로도 사용하는 모습도 볼 수 있다.(그림7) 손잡이를 달아 잡기 편리하게 만든 것도 있다. 제주도에서는 특별히 이를 물허벅이라고 부르고 대체로 일반 농민이나 서민들의 경우 마을의 공동 우물을 사용하였으므로 일일이 물을 길어 부엌에 저장해놓는 것이 어머니들의 일이었다. 따라서 아낙네들이 동이를 이용하여 집안에 놓아둔 물두멍에 담아 사용하였으며 저장하는 동안에 물이 상하지 않으며 정수효과가 있는 것이 용기로 만든 항아리의 장점이다. 지방에 따라서 소래기, 버치, 큰자배기, 너럭지, 등으로 구별 없이 불려지기도 한다.<sup>13)</sup>

대체로 용량은 동이로 두세 번 정



그림7 대형독의 뚜껑으로 사용하는 물두멍.

13) 정병락, 용기와의 대화 p18

도 물을 길어 사용할 수 있는 용량으로 옛 여인네들의 부엌살림에서 가장 요긴하게 쓰이는 기물이다. 가족의 건강을 위해 새벽부터 밤늦게 까지 부산하게 움직이는 어머니의 한 아름 사랑을 담아내는 감성과 비슷하다. (그림8) 에 보이는 것과 같이 형태적으로 안정되면서 민예적인 필치의 문양이 사용처가 부엌이라는 공개적이지 않으면서도 여인들만의 공간인 안채 속의 가장 많은 손길이 닿지 않는 곳에서 늘 같은 자리에 있는 물두멍의 하늘을 향해 크게 버러진 모양새가 담아내고 물을 떠내기 편하도록 밖을 향해 한껏 버러진 모양새가 마치 기능으로부터 나오는 행위와 닮아 어머니들의 모습을 연상시킨다.



그림8 애기씨둥이. 용기박물관

### 양념단지 |

말 그대로 음식을 조리할 때 간을 맞추는 장이나 각종양념을 소량 담아 덜어 쓰는 단지이다. 작은 단지를 여러 개 연결하여 만들었으며 하나로 된 것도 있다. 오늘날 대중식당에서도 용기양념단지는 소금이나 고춧가루, 마늘쫑, 깨, 등을 담아두고 조금씩 덜어 쓰도록하는 등 현대 식생활에서도 유용하게 쓰이고 있다.

지역별로 특별한 고유명칭의 예는 없으며 연결된 단지의 수만큼 일단지, 이단지, 삼단지, 등으로 부르며 손잡이 역할을 하는 단지간의 연결고리의 모양새에서 용기장의 소박한 조형감각을 엿볼 수 있다.

양념단지의 기원은 8세기의 몽촌토성 유적지에서 각종 토기와 함께 출토된 쌍단지가 있다. 젓갈을 결혼선물로 받았다는 신문왕에 관한 기록을 통해 알 수 있듯이 이미 일상용기의 기본적인 기종이나 쓰임새는 농경생활이 정착된 시점을 보고 있는 청동기 시대부터 자리잡은 생활모습을 반영하여 꾸준히 용기에 이르는 것을 알 수 있다. (그림9)

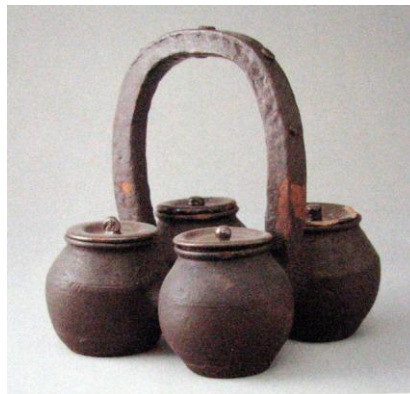


그림9 양념단지. 용기박물관

## 간장병 |

간장을 따르기 쉽도록 주구가 몸체에 붙어있으며 구연부(口演部)는 깔대기형태로 간장독에서 간장을 따르기 편하도록 디자인되어 있어 생활의 지혜가 엿보인다. 크기는 부엌선반에 올려놓고 여인들이 한손에 잡아 가볍게 따를 수 있도록 작고 아담하다.(그림10)



그림10 간장병. 용기박물관



그림11 부뚜막위에 소주고리와 식초병이 놓여있는 재래식 부엌.

## 식초병 |

식초병은 언제나 한결 같이 부뚜막위에 놓여있었다.(그림11) 우리나라 음식은 발효식품의 문화라는 것을 두말 할 것도 없다. 식초도 그중의 하나이다. 그래서 그런지 식초병도 작은 단지와 같은 몸통에 간장병과 같은 따를 수 있는 주구가 있는 기형이다. 장이나 김치처럼 작은 항아리에 지에밥<sup>14)</sup>이나 누룩가루를 섞어 따뜻한 부뚜막 위에 올려놓아 적당히 삭혀서 썼다. 산업화가 되고 빠르고 바쁘게 바뀌면서 이미 도시에서는 사라진 식초병을 얼마전 까지도 시골 부엌에서 발견할 수 있었다. “초야, 초야, 나와 살자 나와 살자” 라고 읊조리며 단지를 흔들며 초의 향기를 높여주었던 어머님들의 옛 모습을 상상할 수 있다.<sup>15)</sup>

옹기가 식초병에 적합한 이유는 1200℃이상 고온에서 소성하여 잿물을 입혀 구운 것이기 때문이며 옹기가 산에 약하다는 설은 일제 강점기 이후 70년대 초까지 납유를 사용하여 시유단가와 소성료를 절감시키고 반짝이는 광택으로 전통옹기의 격을 떨어뜨린 일명 광명단에만 적용되는 것이다.

14) 찹쌀이나 멥쌀을 물에 불려서 시루에 찐 고두밥으로, 약식(藥食)이나 인절미 혹은 술밑으로 이용된다.

15) 김광언, 이화사진일기 1994, 이화여자대학교 출판부

### 옹기밥통 |

밥을 주식으로 하는 우리민족에게 밥을 잘 짓고 맛있게 보관하는 것은 매우 중요한 일이었을 것이다. 나무나 싸리를 이용한 예를 볼 수 있으나 가장 널리 사용되었던 것은 흙으로 구워만든 옹기 밥통이다.(그림 12) 그림에서 보이는 밥통은 겉면에 자연 잿물 옷을 입혀 1200℃의 고온에서 구워 낸 전형적인 전통 옹기인 이 밥통은 두께가 매우 고 뚜껑을 만들어 덮었으며 안쪽은 잿물을 입히지 않고 본래의 흙 그대로 두어 밥의 수분이 흡수되도록 하여 생활의 지혜를 엿볼 수 있다.<sup>16)</sup> 밥통은 기벽이 두껍지 않고 자체 보온성이 없기 때문에 온기를 보존하기 위하여 아랫목에 두기도 하였다.



그림12 밥통. 옹기박물관

### 수저통 |

수저통은 숟가락과 젓가락을 꽂아 보관하는 것으로 화병이나 필통과 형태적으로는 구분이 되지 않는다. 다만 수저통은 바닥면에 구멍이 뚫려 있어 설거지 후 수저에 남은 물기가 빠져나갈 수 있도록 만들어 기능성을 부여 하였다. 경우에 따라서 벽에 걸어놓고 쓸 수 있도록 구멍을 낸 것도 있다.(그림13)



그림13 수저통.



그림14 줍도리쌀독.  
옹기박물관 소장.

### 줍도리 항아리 |

줍도리는 ‘절미(節米)’의 전라남도 방언으로, 부엌살림에 힘들었던 옛 어머니들의 알뜰한 살림살이의 면모를 보여주는 기종이다. 최근 70년대 까지만 해도 쌀을 아끼자는 구호는 사회운동으로 외쳐졌다. 우리나라가 경제적으로 풍족해지기 시작한 것은 88년 올림픽을 계기로 국제적으로 우리의 위상이 올라가며

16) 정병락, 옹기와의 대화 P68

경제력도 급물살을 타기 시작해 지금과 같은 풍요로움을 누리던 30여년 밖에 안 된 경제사정을 돌아보면 절미(節米)독이 우리생활에 최근까지도 남아있음을 알 수 있다. 절미독은 그 의미에 맞게 기형도 쌀을 넣기는 쉬워도 다시 빼서 쓰기 어렵게 주둥이가 좁은 것이 특징이다.(그림14) 현재에도 끼니를 굶은 독거노인이나 사회소외계층을 위해 공공기관에서 ‘사랑의 줌도리 운동’을 하고 있다. 지금은 줌도리 항아리가 사라졌지만 그 쓰임새와 정신은 사회복지의 정책과 나누어 쓰고자 하는 풍토로 남아 있다.

### 시루와 시루받침 |

시루는 쌀을 주식으로 하는 우리 농경생활과 밀접한 관계가 있다. 우리 민족이 떡을 먹기 시작한 것은 원시농경 시대로 추측된다. 낙랑유적에서 시루가 발견되었으며, 기장이나 보리, 밀과 같은 곡식을 이용하여 찐 떡을 만들어 먹은 것으로 추측된다. 시루는 뜨거운 증기로 떡을 찌서 먹던 조리용기구이다.(그림15) 시루는 형



그림15 시루.

태나 색깔별로 쓰임새가 다른데 누나 싸라기 없이 정갈하게 쌀을 골라 가루를 내어 하얀 백설기를 찌서 시루 채 신에게 제사드리는 치성시루가 있다. 이것은 대개 무당이 산이나 절에 치성을 드리러 갈 때 사용하는 시루이며 집안에 고사를 지낼 때 혹은 함이 들어갈 때 올려놓는 봉치 시루는 가능한 질 시루를 피하고 붉은 오지 시루를 택한다. 시루는 대개 유약이 없는 오지 시루로 만들지만 물결무늬를 돌린 옹기시루는 주로 콩나물을 기르는 시루로 사용했다.<sup>17)</sup> 이같이 의식용으로 떡을 찌서 신에게 올릴 때에 뜨거운 수증기가 시루 바닥에 갇혀 떡이 축축하게 질퍽거리지 않고 시루주위로 따뜻한 온기가 시루 바닥부터 전체를 감쌀 수 있도록 시루받침 기면에 공기가 통하는 침구멍을 뚫어 만들어 시루를 받치도록 하였다. 콩나물시루로도 떡을 찌기도 하지만 하단에 난 구멍이 작다. 시루는 사용하는 곳이나 찌내고자 하는 음식종류에 따라 구멍이 난 모양이 다르다. 특히 왕실에서 다양한 시루떡을 찌기위해 시루의 사용이 빈번하였는데 각종 연회와 행사가 일반 민가에서 보다 잦았기 때문일 것이라 짐작된다. 떡시루의 형태는 운두가 낮고 내저면이 평평하고 넓고 구연부가 크게 벌어져 전체적으로 납작한 비례를 가지고 있다. 이런 형태비례는 가열된 증기가 떡 전체에 일정한 온도로 고르게 퍼져나갈 수 있도록 하기에 적합하다.

17) 재단법인세계도자기엑스포, 자연을 닮은 그릇 옹기, p38

## 2. 이동용기

### 동이 |

여인들이 우물이세 물을 부엌으로 길어 나르는데 쓰이는 용기항아리이다.(그림16) 물두멍과 짝을 이루는 것으로 권세가나 부농의 경우를 제외한 기층민 대부분이 식수원으로 마을의 공동 우물을 사용하던 과거에는 동이가 생활에 있어 아주 긴요하고 중요한 용기로서 크기가 그리 크지 않아 어린여자아이들도 동이를 이고 물을 길어 나르기도 하였다.(그림17) 용량은 대략 한말(18ℓ) 정도로 액체의 용량을 재는 기준으로 삼았으며 이는 생활에 필수적인 식수의 공급을 원활히 하고자 함이었을 것이다. 전체적 기형은 구연부로 올라갈수록 오므라드는 형태를 하여 머리에 이고 운반을 할 때 물이 쉽게 넘치지 않도록 하였다. 형태별로 전 부분에 귀가 달린 귀매동이, 수박처럼 둥글다하여 수박동이라 이름 붙여진 것들도 있다.



그림16 김홍도, 단원풍속도첩, 우물가, 18세기, 국립중앙박물관 소장.



그림17 19세기 말 ~20세기 초 동이를 머리에 이고 물을 길어오는 아이들.

### 자리물병 |

장군과 비교하여 기형은 다르나 용도가 같은 경우이다. 자리병의 경우가 이에 해당되는 것으로 이동용 물병으로 액체를 담아 두는 기종으로 장군과는 달리 이동시에 사용하던 것이 차이점으로 장군보다는 두께가 얇고 고리가 있어 끈을 매달 수 있어 이동에 용이한 형태로 제작되었



그림18 자리물병.

다. (그림18) 자라병은 자기외에도 용기에서도 찾아볼 수 있으며 장거리 이동용 물병으로 말에 걸어 두고 다니던 예도 있다. 분청사기와 백자로도 만들어진 것으로 자라물병의 기형과 용도로 보아 자기나 용기에 상관없이 혹은 계층에 상관없이 두루 사용된 생활용품이라는 것을 알 수 있다. 자라물병의 형태와 기능을 가진 수통은 근대부터 현대에 이르기까지 사용되고 있다. 다만 재료과학이 발달하면서 다양한 금속이나 플라스틱처럼 가볍고 깨지지 않으며 기술의 발전으로 보온성까지 지닌 진공보온병을 사용하고 있으며 군대나 산악용품으로 자라병의 형태의 수통을 사용하고 있다. 오른쪽 그림은 2차세계대전 당시 독일군이 가지고 다니던 수통이다.(그림19) 용기로 된 자라물병을 사용하지 않고 있으나 그 기능과 형태는 과학기술의 발달로 재료적이며 기능적인 발달과 함께 현대 생활식기문화의 한 부분으로 이동용 물통의 맥을 이어 가고 있는 단적인 예이다.



그림19 수통

### 3. 제조용기

#### 약탕관 |

오늘날 까지 흔히 보이는 약탕관은 손잡이가 45도 각도로 비스듬히 길게 붙어 있는 형태이나 조선시대 사용하던 것은 손잡이 대신 고리를 달아 끈으로 천장에 매달아 가열하는 형태도 있다.(그림20) 용기약탕관은 오랜 시간 동안 은근한 불 위에서 가열하여 우려내기에 적합하다.



그림20 약탕관. 용기박물관

#### 약뇨병 |

일명 오줌깨라고 하는 것으로 소나무 잎으로 구연부와 주구를 막아 새끼줄로 매달아 화장실 분뇨통에 걸에 매달아둔다.(그림21) 약 3주에서 한 달 가량 지나면 액체가 병안에 가득 차는데 이를 약뇨(藥尿)라고 한다. 약뇨는 과거 약품이 많지 않아 일반 서민층에서 약을 쉽게 구하지 못하던 우리 민간요법의 약재로서 심하게 골병이 들거나 몹시 두들겨 맞았을 때 복용하였다고 한다. 실제



로 한방에는 동자뇨(童子尿)라 하여 과학자들이 근세기 동안 세상 모든 것에 의문을 품으면서 실험을 해 왔으며 사람의 오줌이 무해하지 않다는 것을 최근에서야 밝혀냈는데 오줌의 성분을 살펴봐도 그 유해성은 찾아보기 어렵다. 오줌의 유기 성분에는 요소, 요산, 크레아틴, 암모니아수, 마노산, 우로크롬 등이 있는데 이러한 물질들은 각각 항산화 작용, 강장작용, 항암작용등 인체에 꼭 필요한 역할을 한다. 오줌은 깨끗한 혈액이 신장의 사구체에서 여과된 것이므로 무균이며 아주 깨끗한 것이다. 동의보감(東醫寶鑑)에서는 음허화동(陰虛火動)과 노체증에 좋다 하였다. 음허(陰虛火動)화동이란 일종의 목이 쉬는 것으로 신장이 약해져서 열이 위로 올라와 목이 쉬는 병으로 약해진 콩팥을 오줌으로 보(保)한다는 의미일 것이다. 이렇듯 약뇨명은 기능적인 측면과 형태적 측면에서 과거 우리나라 전통 한방의학의 민간요법적 약재 채취, 제작 방법과 그 활용적 측면을 고스란히 보여주는 용기로서 의학 생활상을 담고 있는 용기이다.



그림21 약노병. 용기박물관

#### 4. 저장용기

##### 독(甗) |

용기의 가장 기본적이고 대표적인 기종과 기형이다. 담고 저장하는 도자기의 출발점에 가장 충실하여 발전된 기종이다. 기형적, 기능적인 역사를 보면 원삼국시대까지 거슬러 올라가 그 역사는 현재까지도 유지되고 있는 용기(容器)이다. 기능은 담기는 내용물에 따라 장독, 젓갈독, 쌀독, 물독, 풍향아리로 나뉘며 크기는 대, 중, 소로 내용물에 따라 그 크기도 달라진다. 형태적인 측면에서 다양하고 화려거나 우아한 조형



그림22 대형독. 용기박물관

적 특징적 양상을 띠지 않으나 기면의 곡선의 흐름이 가장 편안하고 질박하다. 저장용기로서의 용기는 우리 주, 식생활의 기본 바탕이 되어 젓갈이나 장, 김치, 식초, 등 반만년 역사의 우리 문화를 꾸준히 끌어온 식생활, 음식문화로

기층민부터 왕실에 이르기 까지 필수 용품으로서 생활의 바탕을 이루며 문화를 끌어왔다.(그림22)

반면 술을 담그던 항아리나 조선 초 왕손의 태반을 넣어 보관하던 태항아리의 경우, 정치와 통합적 사회윤리, 철학의 한 문화로서 용기항아리에서 가치를 쳐서 발전한 경우라 볼 수 있다. 사회 부족국가부터 권위의 상징으로서, 통치의 힘으로서 토테미즘적 종교로 시작한 종교는 사회가 발전하고 계급사회의 정착과 규칙과 규범, 법제도 발달과 함께 정치적인 통치의 수단으로서의 종교적 역할을 담당한다. 인종 · 언어 · 관습, 등 다양한 사회 형성 요소와 함께 정치적 통일이 이루어짐에 따라 점차 정리되어, 불교의 유입으로 보다 발전된 종교문화로서 기존의 하위개념의 애니미즘적 원시부족의 권력은 불교라는 거대한 국가적 통치철학으로 자리잡게되고, 왕이나 귀족은 대단한 종교적 권위를 가지고 민중 위에 군림하며 계급사회로 발전하였으며, 국가종교는 종래의 공동체적 윤리적 종교의 우위에서, 민중의 생활도 종교를 윤리, 도덕으로써 따르도록 되었다. 따라서 방대한 문화의 중심인 신전(神殿)에서 모든 학문과 문화의 우위에서 복잡하고 형이상학적(形而上學的)인 신학이나 의례(儀禮)의 체계 속에서 한 부분으로서 자리 잡았다. 사회적 지위가 높아지고 신단에 바치는 의식에 직접적으로 사용되는 술을 담는 용도의 항아리는 자기로도 발전되어 고려 청자의 대표적 기형인 매병의 형태로 발전하게 되었던 것으로 보인다.

조선시대 태항아리는 왕실의 권위와 존엄성을 더 하기 위하여 왕손의 탄생을 기리기고자 땃줄을 잘라 보관을 하는 용도로 제작된 것으로 도기나 옹기가 아닌 상위계층이 사용하는 백자항아리에 보관하여 고려시대 청자 매병과 같이 기층문화의 대표적인 대용량의 독과는 달리 정제된 재료와 작업공정을 거치는 자기로 발전하는 양상을 보인다.(그림23)

독은 항아리의 순우리말로서 가장 큰 것을 특히 독이라 부르며 보통 푸레독이



그림23 백자태항아리.



그림24 김홍도, 단원풍속도첩, 고기잡이. 18세기, 국립중앙박물관.

라 한다. 크기는 대략 70~100cm이다. 장이나 소금, 김치를 담은 김치독은 중 두리라 하고 중간크기로 40~80cm정도 이며, 형태는 좁은 아가리에 목이 낮고 어깨는 넓으나 아래로 향하면서 점차 좁아지는 형태이다 양 어깨 밑에는 손잡이가 달려 있어 큰 장항아리에 비해 이동이 편리하다. 이보다 작은 것을 알배기라고 하며 30~60cm정도로 방통이 혹은 배탱이라고 부르며 단지보다는 크고 항아리보다는 작다. 고추장, 된장 등의 장류를 비롯해 찐지 등의 밑반찬 보관에 이용된다. 20~40cm정도의 작은 항아리는 오가리라 하며 어깨부터 아래까지 흐르는 선이 맛있는 편이다. 손잡이는 없고 주로 고추장단지로 쓰인다. 그 밖에 어패류를 소금에 절여 숙성시킨 젓갈류를 저장하는 용기로 젓독과 젓조쟁이로 입과 밑의 크기가 같고 폭이 좁으며 길이가 50~80cm내외로 큰편이고 밑동보다 넓다.<sup>18)</sup> 김홍도의 풍속화첩(風俗畫帖)중에 고기잡이하는 장면을 보면 어부들이 배위에서 고기를 잡아 항아리에 담아 배로 실어 해안가로 나르고 있는 모습이다. (그림24) 이 그림을 보면 배위에서 바로 젓갈을 담았을 수도 있음을 추측해본다.

젓갈독은 시유가 된 예가 많으며 浜口良光의 조선의 공예(朝鮮の工藝)에서 고려시대의 젓갈을 담은 독을 잡유옹(雜糲甕)이라 칭하고 있어 이를 젓독이 푸레독이 아니라 시유가 된 용기를 사용하였음을 짐작할 수 있다.(그림25)



그림25 고려시대 독, 옹기박물관

저장용 발효식품이 우리 민족의 식문화의 바탕을 이루어 항아리가 중요하듯 장독대도 우리 주거 생활에 중요한 장소였음을 짐작할 수 있다. 보통은 뒷마당에 돌로 기단을 쌓고 넓적한 돌로 바닥면은 평평하게 만들고 앞에서부터 키

가 작은 독부터 순서대로 늘어놓는다. 돌로 기단을 쌓는 이유는 물이 잘 빠져 장독이 습하지 않게 하여 통기성을 높이는 데 방해가 되지 않도록 함이며 마당이 좁으면 앞마당에 두기도 하였으며 무엇보다도 벌이 잘 드는 곳을 선택하는 것이 중요하다. 발효저장음식의 식품특성이 옹기의 재료적 특성인 통기성과 부합하여 주생활의 건축적 동선과 배치에 관하여 영향을 줌으로서 생활 속의 개별적 영역의 문화는 상호연관성을 가지며 통합적 생활문화의 필연적 형상으로 나타나 고유의 사회환경을 결정짓고 형성된 환경은 지역 특유의 독창적이고 역사적으로 축적될 수 있는 지속적인 문화의 패턴을 만들어낸다.(그림26) (그림27)

옹기의 한 기종인 독은 삭히고 익히는 발효음식의 고유한 영역을 담아내기 위

18) 재단법인세계도자기엑스포, 자연을 담은 그릇 옹기, p27



그림26 전라남도 구례군 토지면 오미리 장독대.

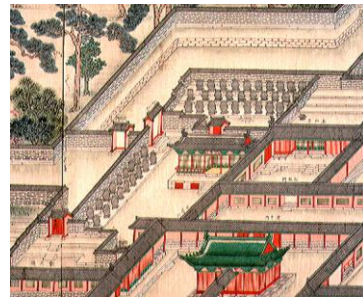


그림27 동궐도(東闕圖), 고려대학교박물관, 동아대학교 소장. 궁에서 장을 담아 질서정연하게 늘어놓은 모습.

하여 통기성이라는 재료적 특성을 발전시켜 도자기문화를 지속적으로 형성하여 역사 속에 생활문화로 정착시키고 장독대라는 독특하고 고유한 주거환경을 형성하여 소통과 기다림이라는 용기문화의 전통적 패턴을 생성했음을 알 수 있다.

## 5. 농경 용기

### 장군과 거름통(소매통) |

보관 용기중 농경문화와 관련 깊게 발전한 기종이다. 우리나라는 농경생활의 시작을 원삼국시대 청동기문화와 같이 보고 있다. 본격적인 농경사회가 시작되면서 생산량을 늘이는데 치중하였을 것이다. 따라서 토양을 비옥하게 만들 필요가 있고 식물생장에 빼앗겨 감소된 양분을 알맞게 보급하지 않으면 작물의 생산량은 점점 감소하게 될 것이므로 토지의 생산력을 유지시키거나 더욱 많은 양을 수확하기 위해서는 토양관리를 잘하고 거름을 주어 비옥하게 하여야 했다. 이에 가장 적합한 것으로 인분이나 가축의 분뇨를 부식시켜 활용하였으며 거름을 담아둘 용기가 필요하여 소매통과 용기로 된 장군이 이 같은 용도로 매우 합리적인 형태로 만들어 졌다.

소매통은 지역에 따라 불리는 이름이 다른데 경기도 덕적에서는 장통, 충청북도 봉양에서는 망우통, 전라남도 영광에서는 장통이라하며 소매통은 전라북도 부안에서 불리우는 명칭이다.(그림28) 거름통은 중두리 모양에 귀가 붙어 있어 내용물을 따르기 편리한 형태로 화장실 뒤걸에 두었으며 요강에 받아둔 소변을 쏟아두는 용도로 쓰였다. 영남과 호남에서



그림28 소매통.

는 여인들이 소매통에 기름을 담아 머리에 이고 다니며 발에 기름을 주었다고 한다.<sup>19)</sup>

소매통과는 달리 모아진 인분을 모아 이동을 하는 기능을 하는 것이 퐁장군으로 한쪽은 평저이며 반대편은 반구형태로 기물의 한가운데 작은 입구가 있어 내용물이 쉽게 쏟아지지 않도록 하였으며 세워서 쏟아 붓기에 편리하도록 하였다. 농경사회에서 생산력 증대에 따른 필요성이 농사기술의 발전과 더불어 도구의 필요성으로 이어지면서 기능과 형태가 어우러져 값싼 재료인 옹기로 유용하게 만들어진 전통적인 농경사회의 문화적 산물이다.(그림29)



그림29 장군. 옹기박물관.



그림30 백자장군.

분뇨를 담아 이동하는 것 외에도 물을 담아 이동하는 장군이 있다. 그 내용물에 대한 구분을 위해 장군의 반원형 상단부 중앙에 불록하게 돌기를 달아 용처를 구분하였다. 장군의 기형은 백자나 분청에서도 보여지는데 이들은 옹기와는 쓰임새가 달랐다.(그림30) 본디 자기는 상류계층이 쓰기위해 만들어진 것이고 재료나 제작과정이 옹기보다 까다롭고 공정이 많아 인분이나 기름을 담는데 쓰이는 것과는 달리 술이나 물, 혹은 간장과 같은 식용 액체를 담아두었던 것으로 크기도 옹기의 퐁장군과는 다르게 크기도 작다. 용처에 따라 같은 기형도 크기와 재료가 달라지기도 한다.

## 5장. 도구문화 속의 옹기

### 1. 제작 도구

도구의 사전적 정의는 일을 할 때 쓰는 연장을 통틀어 이르는 말로서 본격적인 도구의 제작 및 사용은 인류사상 여러 가지 결과를 가져다주었다. 도구의

19) 정병락, 옹기와의 대화 p47

발달은 인류가 획득할 수 있는 식량의 양을 비약적으로 증가시켰다. 목재 · 뼈 · 피혁 등을 소재로 한 가공도 가능하게 되었으며, 의(衣)와 주(住)의 면에서도 충실해졌다. 따라서 환경에 대한 적응력이 강해짐으로써 오히려 환경을 지배하기에 이르렀다. 모든 도구는 그 재료 · 제작법 · 형태 · 사용법이 사회적으로 결정 · 습득되는 문화의 중요한 한 요소가 된 것이다.

인류 역사의 초기에는 우연적인 도구제작과 시행착오적인 도구사용의 단계도 있었을 것이나 마침내 갖가지 환경에 적응하면서 생존을 유지하기 위하여 끊임없이 도구를 만들고 개발하여 사용한다. 인간의 생존에 있어 불가결하게 만드는 외적 상황, 도구의 제작과 사용을 가능하게 하는 신체적 진화 및 감각기관과 지능적 메커니즘의 발달에 도구도 진화한다.

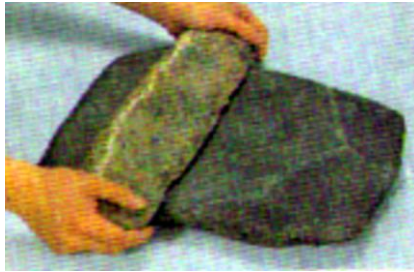


그림31 갈돌과 갈판. 신석시 시대, 곡식의 껍질을 벗기는 도구



그림32 옹기고드레로 자리엮는 모습

인간에게 최초의 도구는 그것이 야생동물을 잡거나 단단한 뼈 혹은 견과(堅果)를 깨뜨리기 위한 석재(石材)건, 또는 식물의 뿌리를 캐기 위한 막대이건 간에 획득의 필요에서 일어난 것임에 틀림없다. 그런 뜻에서 최초의 도구는 손의 연장이었다고 보아도 무방하다.(그림31) 잡은 동물의 가죽을 벗기고 살을 자르는데 필요한 치아를 대신하는 연장으로서 여러 가지 돌로 된 도구도 연구되어 갔다. 이러한 과정에서 옹기로 만들어진 다양한 도구들은 가소성을 가진 흙으로 유용한 여러 형태의 도구를 빚어 고온에서 소성하여 돌과 같이 단단한 견고성을 획득함으로써 도구로서의 완벽한 재료적 요건과 기능적 특성을 갖추었다고 할 수 있다.

따라서 도구를 만들기 위한 도구, 즉 공구(工具)로서의 각종 석기도 많이 만들어지게 되었다.고드레, 도르레, 그물추로 자리를 엮고 그물을 만들며(그림32) 거중기를 작동하는 데 중요한 부속품으로 도르레를 만들어 사용하는 등 광범위한 영역에서 요

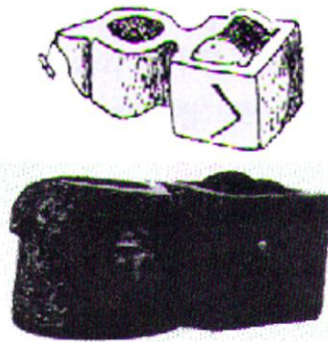


그림33 옹기머통

긴하게 사용된다. 판박이로 문양을 찍고 옹기 먹통으로 선을 긋는 등 도구문화로서의 옹기는 옹기의 기능적 다양성이라는 조형성을 가장 잘 드러내고 있다. (그림33)

## 2. 신앙관련 도구

예로부터 집단의 상징이나 징표로서 동물이거나 식물, 혹은 자연물을 숭배하거나 이들의 힘을 믿음의 대상으로 삼아 집단의 여러 가지 관계를 둘러싼 신념, 의례, 풍습, 등으로 제도화되어 생활 관습으로 체계화 된 민간신앙생활의 예가 많다. 지금은 사라졌으나 초가지붕 처마 밑이나 공간 속 깊숙한 곳에 모셔두었던 업단지가 이 같은 경우다. 업이란 집안재물을 지켜주인 집안의 가신(家神)으로,

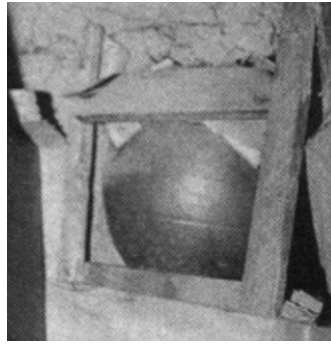


그림34 업단지

업이 들어오고 나감에 따라 집안의 복이 들고 나감을 판단하였다고 한다. 업동물은 주로 구렁이나 족제비가 있으며 이 동물이 업단지에 업동물이 살도록 모시는 민간 종교적 풍습으로 보인다. 하지만 재미있는 것은 토테미즘적 민간신앙이라고 해석하기보다는 구렁이나 족제비로부터 해를 막고자 했던 생활수단으로 지혜를 엿볼 수 있는 풍습이다. 가을 추수가 끝나고 곡식을 가득차 풍성한 곳간에 곡식을 넣어둔 업단지를 두면 먹이를 찾아 단지에 들어간 생쥐로 겨우내 먹이를 찾으려 인가로 내려온 뱀을 유인하여 집안곳곳에 뱀이 돌아다니지 않도록하여 안전하게 지내도록 한다는 것이다. 업단지는 특별한 형태는 없다고 한다 다만 뚜껑이 있다는 것은 확실하며 옹기항아리가 민간신앙과 관련한 생활풍습과 관련된 하나의 도구로 쓰였다는 것을 알 수 있다. (그림 34)

이 밖에 성주단지도 항아리 기형이지만 담은 옹기로서가 아닌 민간신앙의 종교적 풍습의 도구로 쓰인 경우에 해당된다. 불교용품인 정병이나 의식용으로 쓰이는 제기, 향로의 경우도 종교의식의 도구로서 해석될 수 있으며 이러한 다양한 모습의 옹기는 종교적 대상과 자기와의 관계를 느끼는 심리 상태, 종교적 신앙에 따르는 마음가짐을 담고 있다고 할 수 다.

## 3. 기타 생활 도구

일상생활에 쓰이는 다양한 기능으로 화로, 등잔대, 담뱃대, 도침, 다리미받침, 다양한 문방구, 옹장구, 물박, 훈과 같은 악기에 이르기 까지 광범위하고 다양한 조형과 쓰임새의 옹기가 있다. 하나하나의 옹기를 보면 조선시대 우리민족

의 삶의 모습이 그림 그려지듯 한다.  
(그림35)

문방구나 담뱃대 와 같이 상류문화를 흉내 내거나 모방하여 값싼 옹기로 제작하여 보다 경제적이고 저렴한 도구로서 사용한경우가 있으며 물박과 같이 서민적이고 일상적인 발견으로 자연스럽게 풍습화 되어 정착된 경우가



그림35 옹박치는 모습

있다. 다종다양한 기종과 기형에 얽힌 배경은 일상생활 깊은 곳에 연관되었으며 마치 김홍도의 풍속화와 같이 도자기에서 민간의 일상을 보여주는 옹기의 한 부분인 것이다.

옹기의 여러 가지 분류 중에서도 가장 재료적 측면을 잘 보여주는 부문이다. 오늘날 우리가 사용하는 여러 가지 물건들과 비슷한 용도의 것들도 많이 볼 수 있는 데 다리미 받침의경우가 그러한 경우이며 채받침도 이러한 예이다. 지금은 대량생산이 가능하면서 값이 쌀 뿐만 아니라 가볍고 열에 강한 다양한 합성수지가 개발되어 대부분이 석유화학 제품들로 구성되어 있다.

## 6장. 건축문화속의 옹기

### 기와, 연가, 굴뚝, 오지관

견실한 구조기술(構造技術)과 편리성과 유용성으로서의 기능을 갖춘 예술적 감흥을 목표로 하는 공간형태를 건축이라 할 수 있다. 인류가 최초로 살아가던 공간은 자연적 공간으로 짐승이나 비, 바람, 추위로부터 몸을 피하고 보호하고자 동굴 속에서 살기 시작하였다. 그러다 점차 도구를 만들고 흙을 빚어 그릇을 만들면서 생존이라는 가장 원초적인 생존에서부터 삶이라는 문화영역이 늘어나면서 주거 형태도 진화하여 재료적 특질과 기능성, 조형성을 담은 건축자재로 옹기가 사용되었다.

다양성이라는 옹기의 조형성이 생활 전범위 뿐 만 아니라 건축영역에서 나타나는 것으로 주로 기와와 굴뚝, 연가의 형태로 나타나며 이는 전통적인 한옥의 양식을 형성하는 기능을 한다.

건축의 수명은 몇 세기에 걸쳐서 유지될 수 있는 역사적 대상이며, 이로써 건축영역 안에서 옹기굴뚝과 기와, 용추, 등은 역사적 연속성을 표출한다.(그림



36)

우리나라 전통가옥의 지붕으로는 기와지붕과 초가지붕이 가장 보편적이다. 부유한 양반집에서는 기와로 지붕을 올렸고, 서민들이 거주하는 민가에서는 대부분 벗짚으로 이은 초가지붕을 얹었다. 하지만 조선 전기부터 가사규제(家舍規制)가 계속되어 신분계급에 따라 주택 규모와 형식이 제한되었으나 후기에 이르러서는 유명무실해지고 궁전의 침전건축(寢殿建築)을 모방하거나 서민들도 상류주택을 모방하여 기와의 사용이 늘어남에 따라 옹기로 만든 기와나 옹추, 등의 용례가 늘어났을 것으로 추정된다.(그림37) 최근까지도 옹기 배관인 토관(土管, earthen pipe) 혹은 오지관<sup>20)</sup>이 토목건축에 사용되어 옹기의 건축문화는 문화의 다양성과 연속성을 보여준다.



그림36 김홍도. 단원풍속도첩. 기와 잇기 18세기. 국립중앙박물관.



그림37 옹기기와. 옹기박물관.

## 7장. 재료 문화적 요소의 상관관계

옹기의 어원적 기원으로서 보는 것은 한자어 ‘옹(甕)’의 사용과 조선시대 정착한 옹기의 주된 형태인 독의 형태와 크기 면에 있어서 제작기술의 가능성을 열어둔 것으로서 청동기 시대부터 초기 철기시대 사이에 나타난 옹관을 들 수

20) 질그릇 · 오지그릇과 같이 1,100~1,200℃의 고열로 소성(燒成)된다. 통수성(通水性)을 줄이기 위해 관 표면에 유약을 칠할 때도 있다. 굵고 긴 것은 제조하기가 곤란하므로 대개 안지름이 20cm 정도, 길이 1m 내외의 것이 많다. 길게 연결하기 위하여 규격은 정확하게 만들어지며 관의 한쪽은 서로 접합시공할 수 있도록 턱을 만든다. 직관(直管) 외에 곡관(曲管)과 T자형관 등이 있다. 도관(陶管)이라고도 하며 오징어를 토관에 바르고 설구이 토관보다 높은 온도로 소성(燒成)하면, 표면에 광택이 나고 액체가 스며드는 것을 막는 유리질의 표층이 생긴다. 이 때문에 흡습성이 적어 예전에는 하수관 · 배수관 · 케이블 등을 묻는 데 많이 사용하였다. 오지관은 모양에 따라 곧은 관, 굽은 관, 가지관, 트랩관 등으로 구분되며, 이 밖에 특수한 것으로 반원토관이 있다. 접합하기에 편리하도록 플랜지이음을 한다.

있다.

이후 점차 소성기술과 온도, 태토, 시유 기법의 발달로 통일신라시대부터 고려시대 초기까지 고온의 환원소성 기법이 발전되면서 자연스럽게 발견된 자연유의 질그릇과 처음으로 시유를 시작한 녹유도기인 7세기 초 백제의 부여능산리 고분에서 발견된 녹유그릇받침(그림38)을 시유도기의 시작으로 녹유도기가 꾸준히 발전하면서 중국 당삼채의 영향으로 인위적으로



그림38 녹유그릇받침.  
백제 부여능산리고분 출토.

시유를 하기 시작하여 회유용기(고화도 회유)를 제작하면서 시유시대를 열어 조선시대에 이르러 1100℃~1250℃ 에 이르는 용기시대를 열었다.

용기의 주재료가 되는 약토(藥土)는 용점이 낮아 자기와 같이 고온 소성이 필요치 않고 유약은 각종 나무나 풀, 짚, 등을 태운 잿물이 주재료이고 시유 또한 건조된 용기에 직접 시유하여 단벌로 소성하므로 제작과정 또한 자기에 비해 경제적이다.

이러한 재료적 특성은 금속이나 유기에 비해 일상생활용품을 제작하는 데 가장 효율적인 장점을 지니고 있어 생활전반에 두루 사용되었던 탓으로 그 가치에 대하여 천하게 여겨진 탓으로 그 종류에 대하여 명칭이 전국적으로 다양하게 널리 퍼져 사용될 수 있었다.

용기의 점토는 특정한 점토가 아니라 용기를 만들기 적절한 점성과 강도를 지는 생활주변을 흙을 말한다. 주로 2차점토중에 용기에 적절한 흙이 많은데 주로 강변이나 구릉은 사질이어서 점력이 떨어지므로 벽돌이나 기와와 같은 단단한 내구성이 요구되는 건축용 점토에 적합하다. 이와 달리 연못이나 늪지 논바닥의 흙이 찰지고 점력이 좋아 일반적인 용기를 성형하기에 좋다.

농경사회였던 우리나라의 생활환경에서 용기를 만들기 가장 적합한 흙은 가장 가까운 곳에서 쉽게 구할 수 있었다. 용기의 쓰임새나 용도가 가장 일상적인 생활의 저변에서 유용한 도구로 사용되던 용기의 쓰임새만큼이나 태토 또한 생활저변에서 가장 쉽게 구할 수 있는 소지이다.

대대로 반만년 동안 티를 잡고 살아온 우리민족의 생활터전은 배산임수의 풍수지리적 지형을 선호하여 낮고 부드러운 능선의 산과 강, 시내로 둘러싸여 있는 곳으로 분지형 평야에서 농사짓고 살던 곳이다. 이러한 지형은 점력이 높은 퇴적점토로 이루어져있어 전국적으로 특정한 구성 비율이 필요 없이 자연스러운 기형의 완만한 곡선을 가진 용기를 만드는데 가장 적절한 환경이다. 대대로

농사를 지어오던 논과 호주 중심부 수면아래 잠겨 가라앉은 미세한 점토는 지역에 따라 성분의 차이가 많지 않고 점력이 강하여 어느 곳에서든 옹기를 만들 수 있었다.

옛날 우리나라 옹기장들은 옹기 점토를 탐광(探鑛)할 때 간단하고도 정확한 감식법(鑑識法)을 사용하였다. 점토를 29% 가량 수분으로 반죽하여 손바닥에 놓고 비벼서 굵은 철사 굵기로 만들어 손가락에 감았을 때 코일의 휘는 바깥부분에 균열이 가는 정도를 보고 건축용 와기(瓦器)와 생활옹기로서의 옹기로서 구분, 판별하여 사용하도록 하였다<sup>21)</sup> 이렇게 얻어진 미세한 점토는 건조되면 그 강도가 강하여 날시유를 하는 옹기의 제작기법에도 적합하다.

생활주변에서 얻을 수 있는 점토는 부엽토의 일종인 약토와 짚풀이나 콩깍지, 나뭇가지등의 재를 섞어 만든 유약을 시유하여 재료가 천연재료로서 그릇이 파손이 되었을 때 자연으로 돌아가는 토화현상(土化現象)이 다른 도자기보다 빠르다. 이러한 재료적 특성 때문에 오래된 옹기의 파편이 발견되지 않는다.<sup>22)</sup> 옛날 옹기가 깨지면 울타리 밑에 버려두었으며 이는 옹기파편에 찢려 상처가 나더라도 그 상처가 덧나지 않고 쉽게 아물었다고 하여 근시일내 흙으로 돌아가는 자연환원성을 보여주는 생활 속의 한 예이다. 이러한 자연친화성과 자연환원성은 우리나라의 정신과도 맥락을 같이한다.

우리나라는 예부터 자연을 존중하되 자연과 우리의 삶의 공간을 이분화 하지 않았다. 그러한 예로 전라남도 담양의 소쇄원을 보면 뒷산의 기슭과 산에서 내려오는 계곡물을 정원속으로 끌어들이 별채를 짓고 시를 읊으며 학문을 논하던 선비들의 공간을 보면 잘 알 수 있다. 소쇄원의 담은 폐쇄적이고 이분법적으로 정원과 뒷산을 안과 밖으로 구분 짓지 않고 담을 따라 거닐다 보면 정원 안에서 시작한 것이 어느새 뒷산을 따라 걸어가고 있도록 지어져 있어 자연친화적인 성향은 우리나라 전통적 철학관이자 생활가치관으로 옹기의 재료적 특성이 음식문화와 결부하여 발생한 것으로 해석되어 진다.

옹기의 유약인 약토의 자연친화적 성격은 이미 그 기능이 과학적으로 증명된 옹기의 통기성과도 연관된다. 옹기의 태도가 고화도(高火度)에서 용융(熔融)하면서 결정수(結晶水)를 증발시키고 약토성분인 유약도 소성시 태토와 함께 그릇전체에 미세한 수분구멍이 생성시켜 통기성을 부여한다. 조선시대 초·중기에 기록된 구황촬요(救荒撮要)와 증보산림경제(增補山林經濟)에는 각각 장을 담그는 법에 관한 조장법(造醬法)항과 장제품조(醬諸品條)가 있으며 ‘장은 모든 음식맛의 으뜸이다.

집안의 장맛이 좋지 아니 하면 좋은 채소와 고기가 있어도 좋은 음식으로 할

21) 송재선, 우리나라 옹기, p168

22) 정병락, 옹기와의 대화, p132

수 없다. 설혹 촌야(村野)의 사람이 고기를 쉽게 얻을 수 없어도 여러 가지 좋은 맛의 장이 있으면 반찬에 아무 걱정이 없다. 우선 장담그기에 유의하고, 오래 묵혀 좋은 장을 얻게 함이 도리이다.’ 라고 하여 우리나라 전통 식생활문화에 발효식품과 이를 담는 용기의 재료적 특성이 긴밀하게 연관되어 있음을 알 수 있다.

장을 담그고 오랫동안 담아두면 숨을 쉬는 항아리는 내용물의 불순물을 밖으로 밀어내 끈적끈적한 액체가 기표면(器表面)에 묻어나온다. 장을 담은 용기가 숨을 쉬는 모습이다. 이러한 연유로 옛 어머님들이 아침저녁으로 장독을 닦아 내셨다. 이를 게을리 하여 장을 오랫동안 방치하면 장독이 금이 가거나 깨지기도 하였다. 음식에 정성을 다하는 우리 어머님들의 생활방식이 고스란히 녹아 있는 용기의 재료적 특성을 나타낸다.

한국은 농업국가로서 콩 또는 보리쌀, 맷쌀, 밀가루, 찹쌀, 등을 배합하여 장 만드는 일이 발달하였다. 장의 종류로는 간장, 된장, 고추장이 주를 이룬다. 장을 만드는 주재료는 콩이다. 장이 조미료로서 짠맛을 내도록 하는 주재료는 소금이고, 이에 못지않게 중요한 재료로 좋은 물이 필요하다.

한국 음식은 소금, 간장, 진간장, 된장, 고추장 등을 음식재료와 조리법에 알맞게 넣어 간을 조절한다. 마당이 있고 장독대가 구비되어 있던 전통적 가옥에서 서구화됨에 따라 차차 가정에서 장을 담그기 어려워져 현재는 식품업체의 공장에서 제조하여 판매하는 장을 구매한다. 용기가 지니는 재료적 특성을 일상생활에서 직접체득하지 못하면서 장을 담고 삭히는 기다림의 음식문화가 빠르고 즉각적이며 감각적인 도시생활의 식생활로 바뀌고 있는 양상이다.

## 8장. 해외 유사문화와 용기의 가치의 비교

지리적으로 가까운 일본은 현재 도자기의 전통을 가장 잘 이어나가 현대화에 성공한 대표적인 사례이다. 일본의 경우, 우리나라 용기와 유사한 면모를 보이는 도기류(陶器類)가 현대 일상생활 속에서 식기문화를 중심으로 기종과 재료, 제작기법적 측면에서 다양하게 일상용기로 영유(領有)되고 있다.

일본도자의 기원은 조몽시대(縄文時代)로 거슬러 올라가며 기원전400년 전후를 기점으로 토기인 독과 항아리가 발견된다. 최대 높이가 80cm가 넘는 대형용기를 제작하였으며 음식을 익혀먹는 용도로 쓰이거나 용관으로 사용되기도 하였

다. 종교의식용 술을 담기위해 항아리를 제작한 우리나라의 경우와는 다소 다른 양상으로 기형이 발달한 것으로 보인다. 이후 기원 후 3~4세기 까지 기능과 용도는 큰 변화 없이 곡물저장 및 취사용 토기, 옹관이 주류를 이루며 초별구이 온도의 노천소성의 토기가 성행하였으나 5세기 경 가마에서 1100℃이상의 고온소성이 이루어졌다. 이는 경질도기에 해당되는 것으로 스에기(須惠器)라 하며 이 시대를 스에기시대라고 한다. 이 때 부터 대형옹기를 만들기 시작하였으며 소지의 용융점이 높아지고 치밀해지면서 우리나라의 대표적인 저장용기인 독(甕器)과 같이 액체를 담을 수 있는 항아리가 나타난다. 이후 다양한 용도로 전통을 이어가고 있다. 스에기 시대의 항아리의 구체적인 용례는 명확하게 밝혀지지는 않았지만 우리나라의 옹기 항아리와 같이 음식을 담아 저장하는 용도로 이용했다는 것은 확실히 짐작할 수 있다.

일본의 옹기 전통은 죠몽(縄文)시대 까지 올라갈 수 있지만, 본격적인 초별구이 도기인 독과 항아리의 전통은 5세기에 한반도에서 전해진 술을 바탕으로 시작되었다. 한반도가 약 1만년 전 시작한 신석기시대를 사는 동안 일본은 죠몽(縄文)시대를 살았다. 지금으로부터 약 1만2000년 전부터 2500년 전까지는 일본전역에 걸쳐 수렵·어로·채집과 같은 채집경제를 기반으로 한 정착생활 시대이다. 죠몽토기는 우리나라의 신석기나 청동기시대 토기와는 달리 상대적으로 장식적인 면이 강하다.(그림39) 새끼줄을 토기 표면에 누르거나 굴려 문양을 내고, 점토를 코일성형으로 쌓거나 굴려 기벽에 덧붙여 장식적으로 표현하는 등 다양한 문양을 토기에 표현하였다. 그리하여 새끼줄 매듭 문양을 특징으로 한 토기가 많다는 점에서 죠몽의 한자를 ‘노끈 승(繩)’ 자를 사용했다.



그림39 죠몽토기



그림40 비젠아기.  
쿠시메하조몬(櫛目波状文)항아리  
오카야미현립박물관

코훈(古墳)시대(3세기 말~8세기 초) 후기부터 나라(奈良)시대(7,8세기)에는 스에기 산지는 전국 각지에 펼쳐졌으나 11세기부터 12세기 경에는 광역적인 제품 유통권을 가진 대규모 산지나 지역적인 유통 체제로 전환했다. 중세 후기인



그림41 에치젠도자.



그림42 구시가라키 도자.  
시가라키전통산업회관.

15세기에는 대규모 산지나 지역적인 유통 체제로 전환했다. 중세 후기인 15세기에는 대규모 산지의 일부나 중규모 산지의 대부분이 자취를 감췄으며 도코나메(常滑), 비젠(備前), 단바(丹波), 시가라키(信樂), 에치젠(越前) 등지로 집약되며 이들 산지의 제품은 오늘까지 이어져 내려온다.<sup>23)</sup>(그림40)(그림41)(그림42) 중세에는 회유약과 흑유(黑釉)를 사용한 고품질의 고급도자기는 아이치현의 세토가마와 그 주변에서만 생산했으며 다른 요지에서는 유약을 사용하지 않고 구운 항아리와 발과 같은 생활에 필요한 기본적인 기형들이 주를 이루며 종교용 용기가 조금씩 생산되었다.

우리나라 독과 비슷한 점은 물, 술을 담는 용도로 대형 항아리가 사용되었으며 밑바닥이 깨진 경우에는 우물로 사용한 예도 있다. 우리나라는 옹정(甕井)이라 하여 조선시대에 정식기종으로 제작하여 생활에 사용한 예가 있어 비교가 된다. 일본의 고도자(古陶器)에서 발달한 비젠이나 단바, 에치젠과 같은 곳의 도기와는 달리 우리나라는 옹기는 다양한 기종으로 생활 깊이 도구적 문화로 자리잡은 것이 큰 차이점이라 하겠다. 파손이나 당시의 사정으로 본래의 용처와 다르게 다목적으로 사용하는 것이 아니라 각각의 쓰임새에 맞춰 각각의 필요성에 맞춘 기종과 기형으로 제작하였다는 것이 일본 도기와 비교하여 우리나라 옹기의 다양성에 대한 차별적 특징이다.

에도(江戸)시대(1603년~1867년)의 항아리의 용도의 주목할 점은 옹관의 사용이 많아지고 우리의 장군과 같은 쓰임새를 가지는 기능이 늘어났다는 점이다. 또한 절임용 음식인 쓰케모노를 위한 저장용기로서의 기능이 늘어났다. 에도 후기가 되면서 각지에 독과 항아리를 생산하는 산지가 나다났지만 이들 신흥산지(新興産地)의 제품 유통은 지역적인 것에 머물렀고, 대규모 산지 제품의 전국적인 유통체제는 그 후에도 계속되었다.

23) 모리츠다야, 일본의 옹기 그 역사와 용도, P177 (2010울산세계옹기문화엑스포 국제학술심포지움)

메이지(明治)시대(1868년~1912년)에는 다양한 약품을 제조하고 보존하는 용기로 사용하는데 용기를 사용하기도 하여 그 기능이 시대가 흐르면서 다양하게 변화한다. 그러나 일본도 20세기 후반에는 생활방식이 서구화 되고 과학기술이 발달하면서 다양한 플라스틱, 금속, 유리와 같은 용기가 성행하여 독과 항아리의 생산은 크게 감소함에 따라 비젠이나 도코나메, 시가라키, 등 예로부터 독과 항아리 요지로 유명한 지역을 중심으로 도예가들에 의한 조형작품으로 방향을 전환하여 제작이 활발하게 이루어지고 있다.(그림43)

금년 5월 여주에서 열린 제22회 여주도자기축제 기간중 여주도자기전시판매관에 도코나메교류관 대표로 참여한 시바이마 씨의 말에 따르면, 일본 내 도자기 산업이 활발하게 이루어졌을 때는 1960~1980년대로 플라스틱의 등장과 함께 빠르게 돌아가는 현대 생활패턴으로 90년대 이후 도자기 산업이 급격히 쇠퇴하고 있다고 한다. 그와 더불어 중국의 값싼 도자기제품의 수입으로 하향세를 더한다고 한다. 이는 도자기가 가지는 유리질과 중량감이라는 재료적 물성이 빠르게 변하는 현대 생활양상을 담아내기에 시간과 공간의 효율성의 패턴과 맞아떨어지지 않기 때문이라고 생각한다. (그림44)



그림43 도코나메 도자기공방.



그림44 도코나메의 도자기길. 양쪽 벽면에 용기 토관과 술병을 쌓아 벽면을 축조하였다.

아마도 재료적 특성과 현대의 첨단과학으로 인한 사회문화패턴의 물리적 시공간 단축과 관련하여 도자문화와 현대생활패턴의 단위시간이 서로 상충하는 과도기적 시기로 일본 뿐 만 아니라 우리나라에서도 고민하고 있는 도예계의 당면 과제로 보인다.

도코나메의 차주전자를 비롯한 용기와 비슷한 미감을 가진 비젠이나 단바, 에치젠, 시가라키, 등의 유사용기문화의 역사를 가진 일본 도자의 경우, 비교적 우리나라 보다는 식생활 전반에 걸쳐 애용되고 있으나 점점 용처(用處)가 줄어들고 있다는 점은 공통된 현상이다.(그림45)



그림45 도코나메 주전자

위에서 열거한 도코나메(常滑), 비젠(備前), 단바(丹波), 시가라키(信樂), 에치젠(越前)은 일본의 6대 도요(陶窯)중 손꼽히는 곳으로 우리나라 옹기와 비슷한 소성온도와 붉은 갈색의 태토로 구워진 자연스러운 형태감을 가진 도기류에 속하며 일본 민족의 도자기 역사 속에서 연속성을 가진 도자기로서, 향아리 기형을 시작으로 발전된 역사성과 기종의 다양성을 가지고 진화한점은 우리나라 옹기와 유사성을 가진다.(그림46)



그림46 비젠아끼 가마소성



그림47 비젠아끼  
갑발에 넣어 소성하는 모습.

하지만 1000년의 역사를 가진 도코나메나 비젠의 경우 통일신라 의 회유옹기를 기점으로 옹기의 기술적 시원을 삼는 우리나라와 비교하여 연속성에 대하여 다소 그 역사가 짧다. 뿐 만 아니라 저장용기와 생활식기가 주류를 이루는 일본의 도기와는 달리 생활 곳곳에서 식기뿐만 아니라 각양각색의 부엌용, 농경용, 수렵용, 용구용, 문방구를 비롯한 실내생활에서 사용되는 용품, 건축용품, 등 도구적 개념에서 재료적 측면으로 해석되는 우리나라 옹기가 조형적으로 기종과 기형의 다양성이 돋보인다. 도코나메의 경우 주로 식기 및 다기위주로 제작되었으며 근세 토관이나 최근 바닥의 장식용 블록 등 일부 건축용 자재로 제작되어 다양성을 보여주지 못한 점이 우리 옹기의 상대적 우월성이라 할 수 있다.

제작 과정과 재료적 측면에서 살펴보면 타렴질과 수레질을 하고 유약을 시유하는 과정에서 사용자 중심의 실용적 기능을 갖춘 시유의 숙련된 솜씨의 무위적 작업공정을 거치는 옹기와는 달리 일본의 도기는 관조적 용도를 추구하고자 인위적으로 우연의 효과를 주어 요변의 효과를 계산하여 시유하고 갑발에 재입하는 등 정신적 측면에서 해석되는 제작 공정이 다르다.(그림47)

우리 옹기의 경우 신석기 시대 옹관과 술을 담는 향아리가 조형적 모태가 되어 기술과 재료, 생활문화의 진화와 함께 조선시대 이르러 역사의 연속성 토대위에 실생활을 그대로 담아내었다. 하지만 기능적 다양성과 도공의 숙련된 무위적 감각으로 빛고 시유를 하던 우리옹기와는 달리 일본은 철저히 계산된 우연의 조형감을 나타내고자 하는 것이 일본 옹기문화의 조형감이다.



고육도자(古六陶瓷)와는 다른 양상으로 발전한 또 다른 용기유사문화를 지닌 쓰보야(壺屋焼) 도기의 경우 한국 뿐 만 아니라 해외 도자문화의 영향을 많이 받았으나 지역적 특색을 지닌 독자적 도기문화로 발전시킨 예이다. 쓰보야도기는 용기와 같은 갈색의 태토위에 백색의 화장토를 덧발라 지역적인 색채와 기술로 문양을 그려 넣은 기술과 조형적 미감의 다양화에 성공한 좋은 도자문화의 사례이다.(그림 48)



그림48 오키나와 쓰보야야끼의 다양한 기종과 형태

오키나와(沖繩)는 에도시대 까지 류쿠(琉球)로 불리는 일본 최남단 지역이다. 류쿠왕조(琉球王朝)는 1429년 성립되었으며 일본, 명(明), 조선(朝鮮), 동남아시아 여러 나라와 교역을 하면서 16세기 이후 조우야치(上燒)라 불리는 시유도기를 만들었으며 16세기 말부터 거칠고 유약을 입히지 않은 아라야끼(荒燒)를 제작하기 시작하였다. 1617년 조선도공 一六, 一官, 三官(薩摩)로 부터 조선의 도자기기술을 전수받았으며 1682년 知花, 湧田, 宝口의 각 지점의 요장(窯場)이 쓰보야로 통합되고 1738년 豎野 가마로부터 도자기기술을 습득하고 기술이 한 단계 발전하여 현재에 이르기 까지 다양한 채색의 도기를 제작하고 있다.

류쿠의 도자역사는 고고학적 연대의 토기의 기반위에 고려의 기와의 영향을 받은 시기로 거슬러 올라간다. 류쿠(琉球)왕조가 14C~16C경 해외무역이 활성화되면서 중국 남방제국(南方諸國)의 도자기를 활발히 받아들였다. 南蛮지역의 도자제조기술이 전해진 것도 이 때 즈음이다. 그러나 1609년 사츠마(薩摩)의 島津藩가 류쿠에 침략하여 사츠마의 정권하에 놓이고 점차 해외무역도 쇠퇴하였다.

류쿠의 尙貞왕은 도자산업을 부흥시키기위해 사츠마로부터 조선도공 一六, 一官, 三官을 불러들여 湧田가마에 조선(朝鮮)식 제작기법을 습득하는 데에 힘을 쏟았다. 그 때 부터 조우야끼(上燒)가 구워져서 오늘날 쓰보야도기에 이른다. 1682년 정책적으로 美里村知花窯의 寶口窯, 那覇湧田窯가 牧志村의 남쪽으로 통합되어 현재 쓰보야도기가 탄생됐다. 왕조시대에는 고품질의 작품을 왕에게 진상했고 그 공적을 치하(致賀)하기위해 벼슬을 하사하여 도공을 높은 지위에 봉하는 등 많은 명장을(名匠)을 배출하는 데 힘썼다.

그 후 메이지유신의 정치개혁의 영향을 받아 류쿠왕조는 막을 내리면서 도자산업도 자유경쟁 체제로 들어갔다. 2차 세계대전 중 일시적으로 경기가 좋아졌으나 본토의 아리따로 부터 가볍고 값싼 도자기가 유입되어 일반서민층까지

침투되어 쯤보야도기의 위기가 닦쳤으나 1938년 민예운동가이자 도예가인 야나기무네요시(柳宗悅)가 오키나와에 와서 쯤보야의 도공들의 기술을 연마시켰으며 동경으로 돌아와 오키나와 공예의 가치를 전파하였다.

이를 계기로 오키나와 도자기는 다시 전성기를 맞이하여 활발한 생산이 이루어졌으며 2차 세계대전 중 오키나와가 전쟁중심지로 피해가 커서 힘들었지만 쯤보야도기생산 지역은 비교적 피해가 적어 전후 빠른 복구로 인해 서서히 옛 명성을 되찾았다.

그러나 주택밀집지에 자리잡았던 타다끼야끼(薪窯-장작가마)의 연기가 일상생활에 심각한 공해를 일으켰고 결국은 사용을 금하여 나하시의 쯤보야지역은 가스나 등유가마로 전환하도록 하였다.(그림49) 하지만 나하시의 장작가마를 고수하던 도공들은 타다끼야끼 전용 지역을 모색하여 読谷村으로 이주하여 読谷村은 새로운 타다끼야끼를 구울 수 있는 전용 마을이 형성되어 현재에는 쯤보야도기나 読谷村이외에도 오키나와의 다른 섬들 전 지역에 서도 그 명맥을 유지하며 다양한 채색기법으로 현대적인 감각의 도기 문화를 이끌고 있어 우리나라 용기의 새로운 시도의 방향을 제시 있다.



그림49 오키나와 쯤보야야끼의 현대식 가스가마에 재입하는 모습

## 9장. 용기의 고유한 조형 요소

### 1. 용기의 다양성을 담는 조형성

용기는 수천 년 간 형성되어 있는 민족의 생활풍습을 반영하는 재료적 측면의 문화패턴으로 이해해야 할 것이다. 용기는 여타 자기에서 보이는 종교적, 사회적, 관습적 사고방식과 행동철학에서 비롯된 파생적 식문화(食文化)를 기반으로 표현된 식기(食器)로서의 도자기일 뿐 만 아니라 전 생활영역에 관련된 용기로서, 도구로서, 건축자재로서 다양하고 포괄적인 영역에서 해석되어야 한다.

다양한 용기의 기종은 여인들이 부엌에서 음식을 다듬고 조리하고 담아내는 모습을 담고 있으며, 소박한 살림의 남정네들이 사랑채에서 용기로 된 연적과

지통을 가지런히 늘어 놓고 글을 쓰고 담배를 태우며 담소하는 장면을 연상시킨다. 깊은 밤 농가의 농부들이 혹은 행랑채의 행랑어멈이 옹기 고드레에 엮어 놓은 왕골로 자리를 짜며 농부의 아낙네나 행랑어멈은 옆에서 조용히 옹기 다리미반침위에 뜨겁게 달궈진 다리미로 옷을 손질하고, 뒤뜰에서는 장과 김치를 익히고 삭히는 조선시대 우리민족의 일상생활의 단편들에서 볼 수 있는 옹기는 주생활권(住生活圈)의 전범위에서 기능하는 도구로서, 다양한 기종(器種)으로 나타난다.

일상생활 뿐 만아나라 의생활(衣生活)의 제작과정 중에서도 옹기의 모습을 볼 수 있다. 염색공(染色工)의 마당에는 은은한 쪽빛과, 화사한 치자빛, 등 각각 각색의 빛깔이 우러난 물이 담긴 커다란 독이 줄줄이 늘어서서 하늘거리는 무색의 천을 서서히 물들이고, 화려한 당초문이 새겨져있는 옹기로 만들어진 판박이로 문양을 찍고 있다.

넓은 들녘 논밭에서 부지런히 땅을 일구는 농부가 알이 짝 찬 곡식과 실한 열매를 맺도록 거름을 지고 오는 모습이 뒷간 변소 옆에 놓인 장군에 고스란히 담겨있다. 옹기가 농사일에 긴요한 쓰임새와 농경문화를 담은 옹기의 기형으로 다양한 조형을 보여주는 또 다른 모습이다.

작은 옹기 주꾸미통과 문어통에는 어부가 문어와 주꾸미를 잡아 올리는 기쁨이 고스란히 담겨 있고, 작은 나룻배를 타고 앞바다에 나가 물고기를 잡아 커다란 항아리에 가득 실어오는 어부의 흥겨운 만선(滿船)의 흥겨움도 커다란 옹기 항아리에서도 느낄 수 있다. 일상적인 의,식,주의 기본적 생활권(住生活圈) 뿐 만 아니라 생산과 잉여의 경제생활 속에서도 다양한 기능을 실용적으로 반영하는 형태의 기(器)로서의 조형성을 발견할 수 있다.

이렇듯 생활 곳곳의 다양한 문화를 꾸밈없이 적절하게 담아내는 기형은 광범위한 생활영역 전체에 관한 관심으로 확대되어 각각의 사회, 경제, 생활관습, 종교, 식생활, 주거문화요소가 어떤 방식으로 상호연관을 지으며 일정한 형식으로 관습화되고 기능에 최적화되면서 다양한 생활도구의 패턴으로 표출되는 조형성을 가지고 있다. 어느 한 민족의 생활양상은 그 패턴을 만드는데 어떤 방법으로 기능하는가를 이해하는 것이 생활문화의 다양성을 담은 문화에 대한 조형을 파악하는 본질이다.

과거 생활 속 곳곳에서 접하던 옹기의 기능과 역할은 무엇보다도 사회가 전통적으로 승계한 양상과 기준에 대한 적응이라고 할 수 있다. 장소와 습관이 민족의 경험과 행동을 형성하듯 일상생활 전반에 걸쳐 도구적 기능을 담당하던 옹기는 손쉽게 구할 수 있는 점성이 있는 흙으로 무리 없는 둥그스름한 형태로 정제되지 않은 순수한 옹기장의 무심한 손놀림에 의해 철저히 수요의 필요에 충실한 형태로 만들어진 문화의 습성이다.

장식과 인위적인 곡선은 배제되고 빠르고 능숙한 손놀림으로 먹고 입고 일하는 사사로운 일상생활의 이모저모를 일상적이며 계산되지 않은 능숙한 수레질의 속도를 통해 빚어진 조형감은 인간의식을 초월한 고차원적인 자연과 자기 완성을 추구하는 도가(道家)의 무위자연(無爲自然)과 닮았다. 무위는 자연법칙에 따라 행위하고 인위적인 작위를 하지 않는다. 이에 따라 인생론에서도 무욕(無慾)과 허무(虛無)의 방법 등을 통하여 자연대도(自然大道)에 순응하는 삶을 이상적인 것으로 제시하였다. 궁중이나 민간에 뿌리내려진 수경신(守庚申) 등의 도교풍습은 그대로 존속하여 왔고 한국의 도교는 중국으로부터 전래된 이후 크게 의식도교와 수련도교의 두 맥을 이루면서 종교사상은 물론 문학·예술 등 생활 전반에 걸쳐 많은 영향을 끼치면서 오늘에 이르렀다.

주거양식이 바뀌고 도구적 측면에서 기형과 기종의 다양성을 보이던 용기는 석재나 목재처럼 손쉽게 주변에서 구할 수 있는 천연재료이지만 이것들과는 달리 자연 재료인 점성을 지닌 흙이 물과 섞여 가소성의 특성으로 형태를 이루고 불에 구워져 내구력과 함께 흡수성과 방수성의 모한 교차점위의 과학적, 기능적 통기성을 지닌 새로운 성격의 재질로 재탄생됨으로써 생활 속에 이모저모로 사용되던 하나의 재료문화적 특성을 지닌다. 문화를 토의하는 데 꼭 요구되는 사항은 문화형태가 될 수 있는 여러 가지 중에서 폭넓은 선택을 기초로 토의를 해야 하기 때문이다. 이러한 용기문화의 패턴이 도구적 습성으로 기인하여 담는문화의 패턴이 되어 편안함과 무심함의 조형정신을 결정짓는다.

민족을 하나로 결합시켜주는 것은 그들이 속한 문화, 즉 그들이 공동으로 가지고 있는 생각과 기준이다. 소규모의 단면으로 쪼개져있는 문화, 그것이 부엌에서의 용기, 어선위에서의 용기, 한옥의 지붕에서의 용기, 염색 공예에서의 용기, 사랑방에서의 용기, 행랑채에서의 용기, 농사짓는 들녘에서의 용기, 거름냄새를 풍기는 뒷간에서의 용기, 공간 속 정령신(精靈神)을 모시던 용기, 등너무나 많고 다양한 삶의 단편으로서의 용기라면 이러한 용기속에서 여러 특성의 상호관계를 평가하고 서로 교차되며 통용되는 우리의 복잡한 문명에서는 인간의 행위 안에서 무의식적으로 재료적이고 기능적인 문화를 대변하는 도구적 용기로 문명화 되었다 이런 단편적인 용기의 모습은 오래되었고 보편화되었다. 그러나 오늘날 관찰할 수 있는 형태가 원시 시대에 시작되었던 원형과 같다는 말은 아니다. 다만 조선시대 용기의 기종과 기형에서 느낄 수 있는 것은 광범위한 일상생활 모습을 세세히 담아내는 다양성이라는 조형의 근본적 본성이다.

## 2. 용기의 독자적 연속성을 담는 조형성

과정 및 기능을 가진 문화는 우리가 이룩할 수 있는 모든 계발(啓發)이 요구되는 연구대상이다. 문화라는 것도 역시 인간의 세대나 환경 혹은 인간의 다양한 행위가 가져다 줄 수 있는 여러 가지 이해관계를 내포하고 있는 커다란 호(壺)임을 상상하지 않으면 안 된다. 하나의 문화로서 주체성은 이러한 많은 이해관계를 내포하는 호(壺) 안에서 어느 정도의 단편들을 선택하느냐에 달려 있다. 모든 인간사회는 어느 지역에 있든지 간에 그 문화제도 중에서 이러한 선택을 한다.

단편적인 예이나 조선시대에 사용하던 자라병의 기능과 형태적 흐름이 재료 공학이라는 과학과 제작기술의 발달로 가벼운 금속재질과 각종 견고성을 겸비한 합성수지의 발달로 야외 활동용 물통이 상품화 되고 보온의 기능이 더하여 음식을 따뜻하게 유지시켜주는 보온병의 사용이 보편화된 것은 용기 자라병이 사라진 것으로 용기의 맥이 끊어진 것으로 해석한다면 시대상과 사회적, 경제적 상호유기적인 문화의 특성을 외면하는 것이다.

근대 일제강점기를 지나 1950년 한국전쟁과 경제적 궁핍함 속에서도 장문화(醬文化)는 사라지지 않았다. 발효음식과 저장용기와와의 긴밀한 관계는 현대 이후 눈부신 경제성장과 급속도로 서구화되고 미래주의적 삶의 패턴 속에서 주생활 환경이 초고층 빌딩과 끊임없이 빠르게 변화하는 정보화와 첨단과학의 생활 속에서 기다림과 삭함이라는 우리 내면의 정신이 마치 세포 속에 면면히 내려오는 생물학적 유전자와 같은 것처럼 장과 장독이라는 항아리라는 기형으로 고스란히 담겨져 문화의 다양성과 함께 양식의 변화의 과정을 거치며 시간적 연속성으로 유전된다.

단순한 외부문화의 침범이나 영향, 교류로 나타나는 유행은 외적인 형식으로 형태적으로 변이하는 과정일 뿐이지만 과거 원시국가 시대를 거슬러 올라가 기원을 찾을 수 있는 둥글고 커다란 원호(圓弧)형태로 가장 무의식적이나 가장 안정적인 형태로 담고 머금으며 기다릴 줄 아는 형태이다.

우리가 관습의 법칙과 문화의 다양성에 대해 이해할 때 인간생활의 복잡한 생활의 단편적인 모습들이 도구적 요소인 용기문화를 통해 전개되었다고 할 수 있다. 용기는 토기로 시작된 기나긴 도자기 역사에서 우리 자신만의 문명의 독자적 도자문화로 자리 잡았으며 생활문화의 재료적 측면에서의 도구문화와 편안한 사용자 중심의 기능주의와 무위적무심(無爲的無心)의 조형문화의 합류점이 되었다.

용기를 만드는 기법은 크게 썰기와 수레질로 나뉜다. 보통은 반죽에서 모양을 뽑는 썰기 기법을 익히는 데에는 시간이 오래 걸리지 않는다고 한다. 하지만 형태를 쌓아가는 수레질 기법은 용기장의 마음속에 있는 용기의 선과 모양새

를 따라 무위적으로 빚어내는 것으로 오랜 경험이 필요하다. 문화가 제도화해 놓은 나 자신과 너 자신의 틀 안에서 손쉽게 구하여 빚을 수 있는 흙의 경제적이고 도구적인 역사가 긴 옹기는 독자적인 무심의 조형적 특성과 재료적 측면에서 해석되는 도구로서, 한국의 사상과 관습, 사회문화의 패턴을 담아내지 않을 수 없는 유전자를 품고 연속성을 간직한 채 현재에 이르렀다.

옹기의 독자적인 연속성은 한국 전통 문화의 우월감을 정당화 한다. 우리가 시간적인 문화의 연속으로부터 사례가 되는 것들을 끌어내지 못하는 것은 단지 옹기의 자연환원성이라는 재료적 특성으로인한 역사적 자료의 한계가 있기 때문이다. 온전한 형태가 아닌 파편들은 흙으로 돌아가버린다. 현재와 시간적 거리가 먼 과거로 갈 수 록 일상적인 기층문화(基層文化)를 담고 있는 옹기는 조형성만큼이나 옹기를 대하는 사람들의 손길도 무심하고 일상적이었던 만큼 조선 초기이전으로 갈 수 록 남아있는 자료가 자기류에 비해 거의 없다 하지만 중요한 것은 문화의 연속성 그 자체는 우리가 피하려 해도 피할 수 없다.

현대 생활은 많은 문명끼리 밀접하게 접촉하게 했고 현재로서는 각각의 문명이 진실된 문화적 의식을 가진 정통성을 현재 사회의 조건으로 해석되어야만 한다. 다른 영역간의 관계 속에서 객관적으로 인지하여 외적인 모양새나 물적인 측면을 넘어서서 내부에 면면히 흘러내리는 연속성을 재료적 특질과 전체 문명 속에 흐르는 본질을 연관시켜 볼 수 있는 자세가 요구된다.

우리민족의 연속성과 특수성을 가진 문화의 유산이 의미하고 있는 모든 것은 생활 그 자체임을 인정해야 한다. 우리민족의 연속성과 특수성을 가진 문화의 유산 중 하나인 옹기는 그 자체로서는 매우 소규모인 반면 전통계승(傳統繼承)적 차원에서는 연속적인 도자기의 발전과정을 담은 문화의 진화론적 기능으로서 크나 큰 역할을 해왔다.

담는 것으로 시작된 도자기는 발(鉢)의 기형이후 최초로 진화한 형태는 항아리이다. 음식을 먹고 담는 기본적인 기(器)의 의미에서 한 발자국 나아간 것이 바로 항아리이다. 내일을 대비하여 음식을 저장하고 종교의식을 치르기 위해 술을 담아 신께 바쳤던 항아리와 함께 처음으로 진보한 기형이라고 할 수 있을 것이다. 항아리는 도자기의 진화론적 의미에서 시간의 연속선 위에 가장 오래된 문명의 시작과 진화를 알리고 지금까지 사용되는 기형이다. 항아리 혹은 독문화는 문헌기록상 고조선의 술을 담는 용도로 만들어진 항아리의 기형을 시작으로하여 3000년 이상 지속된 것으로<sup>24)</sup> 독자적 발효음식문화를 바탕으로

24) 1241년 동국이상국집(東國李相國集)을 보면 무를 소금에 절여 염지(鹽漬)를 만들었다는 기록이 있어 김치의 시조가 되었음을 알려준다. 중국 서진(西晉, 265~316) 무제(武帝, 재위 265~290) 시기, 진수(陳壽, 233~297)가 편찬한 《삼국지(三國志)》 중 위지동이전(魏書東夷傳)에 의하면 고구려인은 생선젓갈을 먹었다는 기록이 있으며, 통일신라 초기 683년 신문왕(神文王)이 김흠연(金欽蓮)의 딸을 왕비로 맞이할 때 여러 가지 예물 중에 젓갈이 있었다는 기록이 있다.

꾸준히 사용되어 오늘날에 이르는 고유의 음식문화에 의한 연속성이 깃든 조형의식을 담고 있다.

옹기의 현대적 조형성은 시간의 연속성 즉 역사성을 바탕으로 한 것으로 현재에 이르기까지 맥을 잇는 것은 장독문화라는 커다란 덩어리이고 또 어느 한 개인이 살아가는 생활 방식보다 훨씬 더 풍습적이고 문화적인 패턴을 포함하고 있다.

옹기는 거대한 본연의 풍습위에 자체문화의 생성과 소멸을 거치고, 외래문화와의 교류 속에서 진화와 퇴보를 반복하는 동안 옹기의 형태적, 어원적 시원인 향아리로서 묵묵히 자리를 지켜 현재, 독으로서 옹기의 연속성을 담아내고 있다.

따라서 옹기(甕器)는 기존의 청자 혹은 백자와 같은 자기(瓷器) 중심적 풀이가 진행되어 온 도자사(陶磁史)적인 관심과 접근방법과는 달리 도자기의 공예(工藝)적 혹은 음식문화와 연계되어 재료 기술의 진화적, 연속적 측면으로 독문화로서 기능이 다양하고 재료와 제작기법이 가장 안정되었던 조선시대의 생활상을 보여주는 문화의 연속성위의 한 부분으로 접근하여 조형성을 이해해야 할 것이다.

### 3. 전통옹기의 조형성과 현대적 응용사례

무위적자연을 추구하는 정신적, 관습적, 문화의 연속선상에서 현재 우리가 살아가는 생활상을 담고 있는 옹기작업을 들여다보면 이 역시 도구적 기능의 포괄적인 옹기 중에서도 가장 대표적인 것은 우리의 삶 속에서 지속적으로 이어온 장(醬)문화를 담고 있는 향아리이다.

전통적인 방식을 고수하며 6대 째 향아리를 구워온 경기도 여주군 금사면 이포리의 ‘오부자옹기’의 김일만 선생(金一萬, 70)의 작업은 한국의 담는문화를 지니는 옹기의 맥을 잇는 대표적 현대옹기 중의 하나라고 할 수 있다. 김일만 선생은 2010년 3월 국가지정 중요무형문화재 제96호 옹기장(甕器匠)<sup>25)</sup>보유자로 선정되었다. 선생은 국가지정 중요무형문화재 옹기장으로 인증되기 이전인 지난 2000년에 이미 경기도 무형문화재 제37호 옹기장으로 선정된 옹기의 명인(名人)이다.

문화재청에 따르면 선생을 옹기장 보유자로 인증한 것은, 선생이 전통적 옹기 제작 기법과 조형성, 전승 현황 등이 두루 뛰어난 것으로 평가되며, 원활한 전승을 위한 자격을 갖춘 분이라고 인정하였기 때문이라고 한다.

1941년 안동 출생인 선생은 5대조 할아버지 때부터 옹기제작을 가업으로 이

25) 옹기장은 옹기를 만드는 기술 또는 그 기술을 가진 사람을 말한다. 국가는 이러한 전통적 옹기 제작기술의 전승을 위해 1990년에 옹기장을 국가지정 중요무형문화재 제96호로 지정했다.

어왔으며, 아버지 김운용 옹(翁)을 따라 1980년에 지금의 여주 금사면 이포리에 정착해 6대(代)째 전통 옹기를 빚고 있다. 선생의 네 아들(김성호(48), 김정호(45), 김창호(42), 김용호(36)) 역시 모두 옹기장으로 7대째 가업을 이어가고 있다. ‘오부자 옹기’는 이들 오부자를 가리키는 말이다. 세월이 지남에 따라 우리 전통을 잇는 장인들이 점차 사라지고 있어 안타까운 현실이나 선생의 가문이 전통옹기 제작을 이어가고 있어 다행스러우면서 한편으로는 현대 주거생활에 적합한 지금 우리시대의 옹기의 모습으로 생활속의 옹기를 개발하기를 기대해본다.

선생의 옹기가마는 전통옹기가마의 형태를 알 수 있는 귀중한 자료로서 2002년 11월 25일 경기민속자료 제 11호로 지정되었다. ‘오부자옹기’의 작업은 전통 방식을 따라 옹기 제작의 전 과정을 손으로 직접 빚으며, 대략 하루 평균 6말(80cm정도의 높이의 대략 108ℓ 용량)크기의 독을 10개 정도를 빚어내어 봄, 가을에 각각 두 번씩, 4차례정도 소성을 한다.

이 전통 옹기가마는 150년에서 200년가량 된 것으로 대포가마라고 불리며 가장 긴 것은 25m에 이른다. 예전에는 이곳이 이포나루터와 가까워 옹기를 실어 나르기 좋은 곳으로, 주변에 도공들이 모여 도자기를 많이 생산하였기에 선생의 부친께서 이곳에 정착하였다고 한다.

선생은 아직까지도 백화점이나 대형 유통마켓에 납품을 거절하고 장을 담그는 소비자들의 기호를 직접 듣고 요구에 맞는 독을 판매하기 위해서 현장에서 직접 판매한다.

현대인들이 소용(所用)하는 옹기 중 주류를 이루는 것은 장독으로 주거생활의 변화에도 불구하고 우리민족이 먹는 음식의 본질인 전통 조미료로서의 장의 역할이 변하지 않았기 때문일 것이다, 따라서 옹기의 제작과 판매 시기의 중심적인 시기는 장을 담그는 시기인 12월 말경부터 매실을 담아먹는 5월경까지를 기점으로 하여 이루어진다. 이 시기에는 하루에 30명 가까이 ‘오부자옹기’를 찾는다고 한다. 하지만 나머지 기간에는 거의 찾는 사람이 없다는 것이 현재 생활문화에서 옹기가 차지하고 있는 위치이다.

우리 민족은 오래 전부터 음식을 저장하고 발효시키기 위해 옹기항아리를 필수적이고 중요한 생활옹기로 사용해왔다. 『삼국사기』에 의하면 신라에서는 와기전(瓦器典)이라 하여 나라에서 옹기 생산을 담당하는 기관을 두어 관리하였고, 조선시대에도 서울과 지방에 100여 명의 옹기장을 두어 옹기생산을 국가적으로 관장하였다는 기록이 세종실록에도 나와 있다. 이는 그만큼 옹기의 중요성을 알려주는 대목이라 할 수 있다.

하지만 근대들어 서구문명이 유입되면서 주택 공간과 식기 재료가 변화함에 따라, 옹기 수요도 점차 줄어들게 됐다. 특히 한국전쟁을 전후해 옹기생산에



필수적인 땀나무의 부족과 생산비 절감을 위한 재료의 대체로 전통적인 제작 기법으로 만든 옹기는 구경하기 어렵게 되었다. 근세까지만 해도 우리 삶의 일상적이고 필수적이던 도구적 양식인 옹기의 담는문화의 맥이 21세기에 첨단과학의 경제부국을 이룩한 한국사회에서 기종과 기형의 다양한 특징과 함께 면면히 흘러내려온 무위적자연주의 조형성을 지닌 옹기가 다양성이라는 조형의 근본적 본질이 단절되는 위기에 직면했다고 생각된다. 다행스러운 것은 장과 젓갈이 없어서는 안 될 우리 민족의 필수 불가결한 음식으로 현대 식문화의 흔들리지 않는 근본으로 자리 잡고 있으므로 그에 따른 기능적 도구로서 독과 단지 혹은 항아리의 맥이 이어오고 있는 것이 아닌가 한다. 하지만 기능적 분류에 의한 김치독은 다양한 기술의 김치냉장고의 등장과 함께 스테인레스스틸 및 각종 합성수지용기에 의해 점차사라지고 있다는 점은 그나마 맥을 이어오고 있는 옹기항아리마저도 사라지는 절체절명의 운명에 놓여있다는 것을 시사한다.

시대가 변화함에 따라 생활문명의 첨단과학화로 인해 명백한 논리성을 추구하고 시간과 공간의 물리적 요소의 경제성을 추구하고 있다. 뿐 만 아니라 사고와 행동관습에 있어서도 합리적 체계를 추구하는 사회풍토로 인해 우리 민족의 식함과 기다림이라는 음식문화의 정서가 더 이상 일상생활 속의 하나의 양식으로서 담는문화를 간직하는 옹기항아리와 단지로도 정착하지 못하고 있다. 대규모 산업체의 물리적 경제성의 추구로 기다림, 통기성을 지닌 담는 옹기의 도구적이고 재료적 의미는 무위적자연의 조형성과 함께 일상생활에서 사라져가고 있다. 전 과정을 힘들지만 손으로 직접해야 좋은 옹기 나온다는 김일만 선생의 의지가 전승보전(傳承保全)과 전통계승(傳統繼承)이라는 의미에 지나지 않는 현실이 안타깝다.

선생의 말에 따르면, 제대로 된 옹기란 들숨과 날숨이 있는, 말 그대로 숨을 쉬는 옹기. 옹기가 들숨과 함께 햇빛을 삼키고, 날숨과 함께 수분을 뱉어내는 가운데 장맛이 무르익는다는 게 선생의 지론이다. 그래서 선생은 흙의 반은 익고 반은 익지 않은 듯해야 좋은 옹기라고 말한다. 하지만 옹기를 만들기 위해서는 흙 받는 곳, 건조장, 잣물 입히는 곳, 수분을 빼주는 황토막 등이 있어야 하는데 여건 상 그렇지 못한 것이 안타깝다며 우리의 전통이 점점 사라지는 이 시점을 걱정한다. 선생은 서울 쌍문동에 위치한 옹기민속박물관을 모델로 삼고 옹기와 관련해 전시와 체험은 물론이고, 전국에서 생산되는 유명 옹기도 구입할 수도 있도록 하는 것이 꿈이라고 한다.<sup>26)</sup>

26)김수영. 데일리안. 2010.03.25

[http://www.dailian.co.kr/news/news\\_view.htm?id=196981&page=&code=&gubun=sh&search=오부자옹기](http://www.dailian.co.kr/news/news_view.htm?id=196981&page=&code=&gubun=sh&search=오부자옹기).

#### 4. 전통옹기문화의 대표성과 독문화

옹기의 기본적인 조형의식을 독, 항아리에서 찾고자 한다. 대표적 저장용기인 독을 선사시대 최초의 도자기의 발생 기원이자 목적인 쓰임새, 인간의 행위를 반영하는 '담는문화'로서 한국도자의 한 부분인 옹기의 조형적 근간으로 삼고자 한다.

독문화는 최초의 도자기인 토기(土器), 도기(陶器) 혹은 질그릇<sup>27)</sup>을 시작으로 민족의 기반인 기층문화(基層文化)의 저장 용기로서 뿐 만 아니라 왕실에 이르기 까지, 우리나라 의, 식, 주 생활양식의 근간인 발효식품의 제작과 저장에 있어 거대한 장독문화의 영역을 고수하여왔다.

장독문화는 최근까지 활발히 이어져왔으나 소위 정제된 상층 고급문화가 아니라는 이유로 현대에 이르러 도자사에서 그 가치를 인정받지 못한 채 재료적 가치와 생활 양식적 존재의 위기를 맞았으나 첨단 과학기술에 의한 옹기의 통기성과 발효과학의 논리적 규명과 함께 재료적 가치평가가 새롭게 이루어지는 가운데, 연속성과 다양성을 지닌 무위적자연의 조형의 근간을 지닌 '담는 옹기문화'를 항아리에서 찾고자 한다.

항아리는 옹기의 다양한 조형성을 본질로 삼고 지나간 우리 민족 생활 속에서 면면히 흐르고 유지되어 역사의 연속성을 간직한 조형문화로서 철저히 필요에 근거한 무심의 행위로 빛어지는 조형문화이다.

---

27) 윤용이, 우리 옛도자기의 아름다움:에서 토기의 용어에 대하여 일본강점기 일본식 학술 용어의 잔재로 판단, 질그릇이라는 표현을 사용하였으며 이는 최근 도자사학회에서 서서히 제기 되고 있는 움직임으로 보인다.

## 참고문헌

- 송재선 [우리나라 옹기] 동문선  
윤용이 [한국도자사연구] 문예출판사  
이화여자대학교 박물관 [제3의 전통, 옹기의 원류를 찾아서]  
재단법인세계도자기엑스포 [자연을 닮은 그릇, 옹기]  
울산세계옹기문화엑스포 조직위원회 [2010 울산세계옹기문화엑스포 국제학술  
행사 강연회/심포지움]  
국립문화재연구소 [옹기를 만드는 사람들] 민속원  
강진형, 안빈, 홍종숙 [이야기가 있는 아름다운 우리식기] 교문사  
오창윤 [제주문화 제주옹기] 솔과학  
照屋善義 [沖繩の陶器] (有) 平山印刷 with なんくるプロ  
谷 昌之 [やきものの作り方] 株式會社 東洋美術  
한영우 [다시찾는 우리역사] 경세원.  
루스 베네딕트 [문화의 패턴] 까치

연표1) 용기

사진자료제공 : 용기박물관

	용기								도구					건축		
	저장	이동	부엌살림		상차림	제조	농경 및 생산활동		일상생활		기타	도구	신앙	건축		
고려	 쌀독							 쭈꾸미통			 등잔집					
조선 전기	 장독														 연가	
조선 중기	 물항아리	 젓갈독	 동이	 밥통	 사단지	 술병	 약노병	 소매통	 씨앗단지	 요강	 재떨이		 고드레	 향로	 굴뚝	
조선 후기	 대형독	 술춘	 수박동이	 솔	 간장병	 접시	 약탕기	 장군	 벌통	 다리미받침	 옛적	 등잔대	 물박	 칼대기	 제기	 기와
			 삼단단지	 좁도리쌀독		 주전자	 소주고리			 풍로	 필세		 응장구	 확돈, 확		 연가