



경기도 무형문화재를 찾아서 <15>



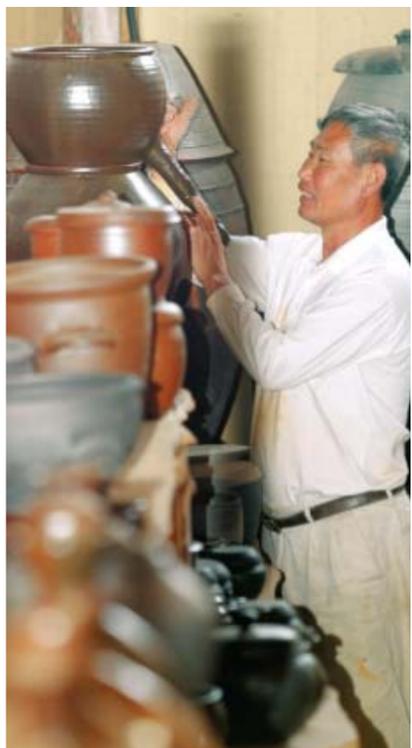
제37호 옹기장 김 일 만씨

7대째 빛어온...전통옹기 '옹고집'

'천연의 바이오세라믹, 옹기를 아시나요'
경기도무형문화재 제37호 옹기장 김일만씨(63)가 손으로 만들어내는 '작품'은 인류의 식생활을 이롭게 만든다. 우리 땅의 흙을 가져다 직접 손으로 반죽하고 물레를 돌려 형틀을 만든 뒤 자연의 가마 속에서 나무로 직접 때워 굽는 옹기는 그 안에 담길 음식 또는 재료에 신선함을 유지시킨다. 모든 공정을 기계로 진행하고 가스로 불을 때 생산하는 현대적 옹기와는 분명 차별화 돼 있다.
김씨의 손을 거친 옹기는 안에 담긴 물질에 수분이 많으면 적당히 뺀주기도 하고 숨을 쉴 수 있도록 통풍 조절이 돼지 만 기계화된 옹기는 그렇지 못하다.

옹기...보관물품 따라 공정·용도 달라져

"모든 공정을 전통의 방법 그대로 따르고 있습니다. 수작업이기에 비과학적이긴 하지만 실상은 그렇지 않아요. 보관되는 대상에 따라 옹기의 제작법이나 용도 등이 천차만별입니다. 조상들의 지혜가 고스란히 담겨 있다고 할 수 있죠." 옹기는 흔히 질그릇과 오지그릇을 아울러 가르키는 말로



우리나라 산야 곳곳에서 채취할 수 있는 유색토(찰흙)를 바탕으로 식물성이 함유돼 있는 부엽토 일종인 약토와 식물성 재 그리고 물을 함께 갠 찻물을 담근 뒤 1천~1천200℃내외의 고온에서 7일 전후로 구워낸 그릇을 말한다.
질그릇은 약토와 재를 섞어 만든 찻물을 입히지 않고 진흙만 사용해 보통 600~700℃ 내외의 온도에서 소성되는 것으로 테석데석하고 윤기가 없다. 마지막 과정에서는 검댕이(연기)가 입혀지기 때문에 색이 검은 회색으로 변한다.
오지그릇은 붉은 진흙으로 만들어 벌에 말리거나 약간 구운 다음 오지물을 입혀 1천300℃내외에서 다시 굽는다. 검붉은 색이 나고 윤이 나며 단단해 보통 석간주향아리로 알려져 있다.
이외에도 푸레독은 질그릇과 같은 방법으로 검댕이를 입혀 굽지만 가마의 온도를 최고점까지 끌어올려 보다 고강도·고품질로 만들어낸다. 예전부터 쌀독과 찜통, 밀가루통 등의 왕실용으로 사용되었다. 또 반옹기는 제작방법에 있어서 푸레독과 유사하지만 주로 서울 및 경기도지방 민가에서 주곡이나 잡곡을 저장하는데 사용되었다. 밖으로는 습기를 밀어내고 내부로는 벌레가 끼지 않게 하는 습성을 지니고 있다.

전통가마 3기...경기도 민속자료 지정

"쌀과 밀가루, 과일, 새우젓 등의 보관방법이 다른 것처럼 옹기 또한 각각의 용도가 정해져 있어요. 발효시킬 것은 발효시키고 원상태를 유지해야 하는 것은 그대로의 신선도를 보존합니다. 습도조절이나 통풍조절 등을 스스로 하기 때문에 보관하는 것이 무엇이나에 따라 어떤 옹기를 사용할지 선택해야 하죠."
김씨가 만드는 옹기는 모두 수작업을 거친다. 보통 흙은 보은과 성환, 무안, 청송 등에서 들어오는데 이 흙을 발로 밟고 다듬어 돌 등을 걸러낸다. 걸러낸 흙은 찰지게 만든 뒤 가래떡 모양으로 길게 만든다. 이를 질풍치라 하는데 우선 물레판에 백토가루를 뿌리고 그 위에 바닥용 흙을 놓고 방망이로 두드려 퍼 그릇의 바닥을 만들어 놓는다. 이 위에 테두리를 기점으로 질풍치를 한가닥 한가닥 올려 원하는 만큼 쌓는데 그

릇벽을 얇고 단단하게 해주기 위해 기벽을 두드려 편다.

이런식으로 형틀이 만들어지면 용도에 따라 찻물을 입히거나 아니면 그대로 가마에서 구워낸다. 보통 통풍이 잘되고 건조한 재료를 보관하기 위한 옹기는 찻물을 입히지 않으며 습기가 많은 음식물 등을 보관하는 옹기는 찻물을 입힌 뒤 그늘에서 말린다.

옹기의 생명은 가마에서 구워내는 것에 있다. 여주군 금사면 이포 2리에 위치한 김씨의 작업장에는 전통기법으로 형성된 3개의 가마가 있는데 옹기의 크기와 쓰임새 등에 따라 가마의 특성이 모두 다르며 지난해에는 경기민속자료 제11호로 지정되었을 만큼 전통가마의 양식을 그대로 따랐다.

가마의 불은 1년에 딱 4회만 때는데 이유탄 즉 보통 흙을 지어 가마에 굽기까지 소요되는 옹기의 제작기간은 3개월. 마지막 과정인 가마굽기는 1주일 정도가 걸린다.

"가스로 구워내는 옹기...생명력 없어"

"구워진 옹기 중 60%정도가 온전하게 나옵니다. 정성스런 마음으로 하나씩 하나씩 운반해 가마 안에 넣는데도 생각만큼 제대로 나오지는 않아요. 하지만 한편으로 오히려 그것이 옹기의 진정한 매력이라 생각합니다. 가스로 불을 때 쉽게 만들어내는 요즘 옹기에는 생명력도, 회귀성도 없어요."(웃음)

옹기의 역사는 청동기 시대로 거슬러 올라간다. 빗살무늬 토기와 민무늬 토기 등이 발전해 삼국시대를 거쳐 고려시대 및 조선시대로 이어지는 토기는 두 갈래의 길을 걷는다.

하나는 청자와 백자로 잘 알려진, 흔히 우리가 인식하고 있는 도자기이고 다른 하나는 지금의 옹기다. 도자기와 옹기의 가장 큰 차이점은 도자가가 중구의 자기 기술을 받아들인 반면 옹기는 우리나라 순수 토기라 할 수 있다. 또 제작법에 있어서도 도자는 '빛는다'는 표현처럼 흙을 반죽해 둥으로 형태를 만들지만 옹기는 '짚는다'란 말처럼 흙을 차근차근 쌓아 올린다.

"최근까지 옹기는 빛과 모양이 화려한 도자기에 가려 딱히 주목받지 못했습니다. 향아리나 장독 등 생활용기로만 알려진 것이 사실이죠. 하지만 옹기는 알게모르게 우리의 삶을 지탱해준 생활양식입니다"

덧붙여 김씨는 김장철인 요즘, 향아리에 비닐을 넣어 김치를 담가 보관하는 장독을 '그게 무슨 옹기냐고 말한다.

"옹기라던 비닐이 무슨 필요가 있습니까. 옹기의 모양만을 딴 향아리들이기 때문에 안에다 비닐을 넣는 것이죠. 참 옹기는 그 자체만으로도 충분합니다. 왜냐하면 살아 숨쉬고 있으니까요"

/이연섭·박노훈기자 nhpark@kgib.co.kr
사진/원지영기자 jwyon@kgib.co.kr



왼쪽부터 막내아들 옹호씨, 김일만씨, 장남 성호씨, 셋째아들 창호씨.

'독 짓는 젊은 아들들...'

여주 옹기장이 5자로 '명성'

김씨가 여주에 정착하게 된 것은 80년대. 안성이 고향인 그는 부친계 옹기 제작법을 배웠다. 따로 작업장을 가지고 있지 않았던 김씨 부자는 유독 작업장이 많았던 여주에서 여러명의 옹기장들과 공동작업을 벌였다. 하지만 시간이 지나면서 하나둘 옹기를 그만두고 떠나 현재는 김씨와 그의 아들들만이 여주에서 옹기를 만들고 있다.

김씨의 작업장을 들어서면 '오부자옹기'라는 표지판이 눈에 띈다. 김씨와 그의 첫째아들 성호(41), 둘째 정호(38), 셋째 창호(35), 넷째 옹호(30)가 함께 7대째 가업을 잇고 있기 때문에 주변에서 그들을 '오부자옹기'라 불렀던 것을 그대로 작업장 이름으로 붙였다.

이들의 특징은 김씨를 총 지휘자로 옹기를 만들는데 있어 각각의 임무가 정해져 있다는 것. 큰아들 성호씨는 스스로 '전천후 지원대'라 부른다. 4명의 아들 중 경력이 가장 오래된 터라 옹기 제작과정에 잘못된 곳이 있으면 즉각 달려가 바로잡는다.

둘째 정호씨는 작은 옹기의 명수라 불린다. 국 그릇이나 술잔 등 섬세함을 필요로 하는 옹기는 아들 넷 중 제일이다. 셋째 창호씨는 엘리트로 통한다. 대학원까지 나온 가장 긴 가방꾼(?)이 말해 주듯 옹기의 생산부터 시중에 판매까지 모든 기록 및 행정 업무를 도맡는다.

가장 경력이 짧으면서도 성호씨와 함께 이수자로 지정된 옹호씨는 아버지의 조교 역할을 한다. 아버지가 작업할때 옆에서 보조일을 하면서도 나름대로 자신의 옹기 제작법을 터득하고 있다.

4년전 100여평의 작업장이 불타 가소스린 기억도 있지만 다시 일어난 것도 아들들과 아버지가 함께 힘을 합친 터. 손자들이 있기 전에는 며느리들도 함께 옹기를 만들었다.

'자식들 때문에 옹기를 만들고 있는지도 모른다'는 김씨의 말에는 '행복'이 깃들여져 있었다. 옹기문의 882-9334

/박노훈기자 nhpark@kgib.co.kr