

제주도 전통 사회의 옹기 생산과 유통에 관한 연구

- 대정읍 구억리를 중심으로 -

송성대 * · 오영심 **

〈차 례〉

- I. 서론
- II. 옹기의 생산과정
- III. 구억마을의 옹기 판매과정
- IV. 요약 및 제안

I. 서론

1. 연구목적 및 방법

제주도에서 남제주군 대정읍 구억리와 신평리를 중심으로 분포한 옹기 가마는 마을을 상징하는 문화경관의 하나이다. 여기서 문화경관이란 본질적으로 인간이 만들어낸 창조물로서 한 집단이 가지고 있는 문화의 표출물이다. 구억리 마을을 구성하는 중요한 문화경관요소인 옹기 가마는 구억리의 거주공간 내에 위치했던 생산 공간에 해당되었다.

옹기 가마의 방치와 훼손은 옹기 생산 문화의 단절과 함께 중요한 문화경관의 소멸을 의미한다. 여기서 옹기 가마의 소멸과 같은 사라져가는 문화경관에 대한 연구는 과거라는 시간 속에서 인간이 창조했던 생활무대의 일부분을 이해할 수

* 제주대학교 사회교육과(지리교육 전공) 교수

** 제주중앙여자중학교 교사

있을 뿐만 아니라, 당시 주민들의 경제생활의 한 단면을 복원할 수 있다는 점에서 중요한 의의를 지닌다고 볼 수 있다.

본 연구에서는 제주도 전통 옹기를 사례로 옹기의 생산 및 판매 과정을 연구하여 제주도 옹기의 지역성을 연구하고자 한다. 이를 구체적으로 수행하기 위하여 대정읍 구억리 마을을 중심으로 옹기 생산 과정, 판매 과정에 대한 분석을 통해 제주도 옹기가 가지고 있었던 성격 즉 제주도 옹기의 지역성을 구명하고자 한다.

선행 연구에서는 대부분 옹기의 역사, 제작 기법, 문양 연구, 옹기 공방의 현황, 가마의 구조에 초점이 맞추어져 있다. 옹기에 관련된 사회적 배경이나 지리적 환경에 대한 접근이 거의 없는 실정에서 제주도 옹기의 생산 환경과 유통 과정을 중심으로 검토, 고찰하여 제주도 옹기가 우리 나라 도자 문화연구에 중요한 자료를 제공하는데 그 의의를 두고자 한다.

연구의 지역적인 대상은 남제주군 대정읍 구억리 노랑굴(섯굴)을 중심으로 연구하였다. 구억리를 연구 지역으로 선택한 이유는 첫째, 구억리 일대에서 최근까지(1970년대) 옹기 생산 작업이 이루어졌으며, 이 지역에서 옹기를 생산했던 노랑굴이 가장 양호한 상태로 보존되고 있기 때문이다. 둘째, 구억리 주변에는 아직도 옹기 가마터가 분포하고 있을 뿐만 아니라, 구억리 인근에 제주 전통 옹기를 복원하기 위한 <제주전통도예원>이 위치하고 있어서, 전통적인 옹기를 연구하는 데 매우 중요한 공간으로 활용될 수 있었기 때문이다.

연구의 시간적 범위로는 1900년대 초기에서 중반까지이다. 이러한 연구의 범위는 면담과 답사 과정에서 생존하고 있는 도공들이나 증언자들의 나이를 추정하여 계산한 것이다. 문헌 자료의 미비점을 보완하고자 연구 지역을 답사하였으며, 조사 과정에서 옹기 생산과 옹기 판매에 종사하였던 생존자의 구전 채록에서 미처 읽어내지 못한 부분도 많았다. 또한 구전자의 구술 부분에서 명확하지 못한 데가 있었기 때문에 조사 결과를 일반화하는데 미흡한 점이 많았음을 인정하며, 부족한 부분은 차후의 연구 과제로 남기고자 한다.

2. 연구지역 개관

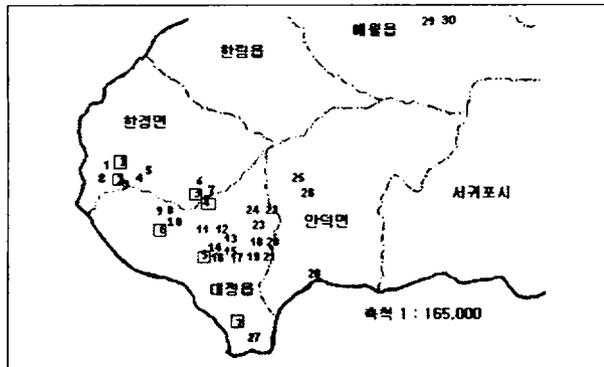
연구 사례 지역인 대정읍 구억리는 제주시에서 중산간 도로를 따라 남서쪽 56km의 거리에 위치하고 있다. 동북쪽으로는 안덕면 서광리와 경계를 이루고 남쪽으로 대정읍 안성리·보성리, 서쪽으로는 신평리와 접하고 있다. 중산간 도로인 16번도

로가 대정읍 신평리를 지나 '옹기마을'인 구역리 마을을 통과하여 안덕면 서광리로 연결되고 있어 구역리 마을이 교통의 요지임을 알 수 있다.(그림 1)

구역리는 지금으로부터 약 250여년 전에 조씨(趙氏)와 문씨(文氏)가 중심이 되어 현재의 구역리 상동 동쪽 "다리논물"이라는 못 주위에 설촌되었다. 설촌 당시 마을의 명칭은 '구석밭(九角田)'이었으나 1915년경 구역리로 개칭되어 현재에 이르고 있다. 하천과 측화산이 없는 마을인 것이 특징이며, 마을 주변에 '꽃자왈'¹⁾이 분포하고 있기 때문에 옹기 가마의 연료를 쉽게 구할 수 있었다. 꽃자왈을 따라서 가마터가 형성되어 있는 흔적으로 미루어 보아 가마 축조시 연료 공급이 얼마나 중요했는지를 짐작할 수 있다.



〈그림 1〉 대정읍 구역리 위치



〈그림 2〉 한경면, 대정읍 일대 가마터²⁾

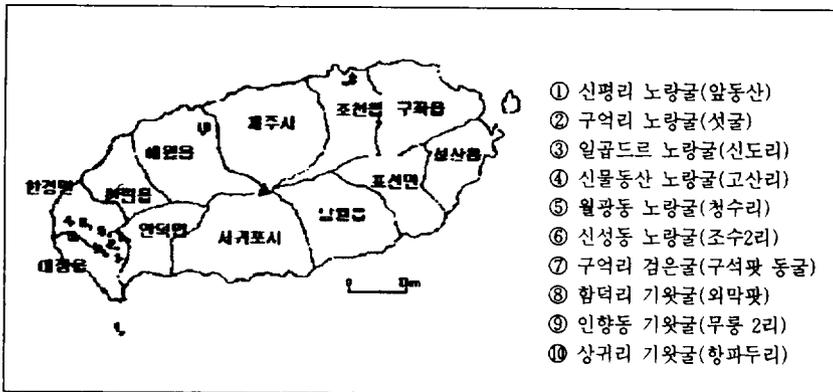
- 1) 꽃자왈이란 가시덤불과 나무들이 혼재한 곳과 토심이 얇은 황무지인 자왈이 결합된 옹어로, 제주도의 동서부 중산간 지대에 발달하고 있다는 것이 특징이다. 꽃자왈내에 분포한 옹암 동굴에서도 옹기를 구운 흔적이 많았다고 한다.(강만익, 2001, "조선시대 제주도 관설목장의 경관 연구," 제주대학교 교육대학원 지리교육석사학위논문, p. 63.)
- 2) 김은석(1990), "제주도 옹기가마의 구조 및 형태에 관한 고찰-- 한경면, 대정읍, 안덕면 일대를 중심으로," 제주교육대학논문, 제5집, p. 23.

◎ 옹기 가마

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| ① 한경면 고산리 뱃디왓 노랑굴 | ② 한경면 고산리 뱃딿동산 노랑굴 |
| ③ 한경면 고산리 굴동산 노랑굴 | ④ 한경면 조수 2리 불그뭇 노랑굴 |
| ⑤ 한경면 조수2리 불그뭇 등가마 | ⑥ 한경면 산양리 월광동 노랑굴 (I) |
| ⑦ 한경면 산양리 월광동 노랑굴(II) | ⑧ 대정읍 평지동 고바치 노랑굴 |
| ⑨ 대정읍 평지동 셋병디 노랑굴 | ⑩ 대정읍 좌기동 반대뭇 노랑굴 |
| ⑪ 대정읍 인항동 구남볼 노랑굴 | ⑫ 대정읍 신평리 신평도리 노랑굴 |
| ⑬ 대정읍 신평리 앞동산 노랑굴 | ⑭ 대정읍 신평리 굴동산 노랑굴 |
| ⑮ 대정읍 신평리 큰 밭 노랑굴 | ⑯ 대정읍 신평리 서녁물도리 노랑굴 |
| ⑰ 대정읍 신평리 새동네 노랑굴 | ⑳ 대정읍 보성리 노랑굴(I) |
| ⑱ 대정읍 보성리 노랑굴 (II) | ㉑ 대정읍 안성리 푼남굴 노랑굴 |
| ㉒ 대정읍 안성리 구눈동산 노랑굴 | ㉒ 대정읍 구역리 상동 노랑굴 |
| ㉓ 대정읍 구역리 서쿠지 노랑굴 | ㉔ 대정읍 구역리 상동 검은굴 |
| ㉕ 대정읍 서광리 엉발 노랑굴 | ㉕ 안덕면 서광리 엉발 검은굴 |
| ㉖ 대정읍 산이수동 노랑굴 | ㉖ 안덕면 사계리 굴동산 황굴(노랑굴) |
| ㉗ 애월읍 하가리 검은굴 | ㉗ 애월읍 하가리 노랑굴 |

◎ 기와 가마

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| ① 한경면 고산리 신물위 (I) 가마 | ② 한경면 고산리 신물위(II) 가마 |
| ③ 한경면 산양리 월광동 가마 | ④ 대정읍 무릉리 인항동 조롱물 가마군 |
| ⑤ 대정읍 신평리 서녁물 가마 | ⑥ 대정읍 좌기동 포제동산 가마군 |
| ⑦ 대정읍 상모리 서상동 가마 | |



〈그림 3〉 제주도 현존 가마터

II. 옹기의 생산과정

1. 옹기의 지역성

제주의 전통 옹기의 제작 공정은 오랜 동안의 경험에 의한 느낌(感)으로 만들어졌으며, 성형 방법도 제주의 자연 환경 조건을 고려하여 제주도 특유의 형태를 가진 허벅류³⁾, 고소리 등이 제작되었다.

제주의 옹기는 크게 수분이나 화기를 취급할 수 있는 비교적 가볍고 약한 검은 그릇과 발효 및 저장 용기 등 견고한 용품으로 사용되는 노랑 그릇으로 구분한다.

이러한 옹기는 가마 안에서 바람과 불길을 자연스럽게 들어가게 해 산화번조⁴⁾로 구워낸 노랑그릇은 '숨을 쉬는 그릇'이고, 아궁이를 막아 검댕이를 입혀 불완전 환원번조로 구워낸 그릇인 '검은 그릇'은 습도 쉬면서 습도를 조절하고 청정작용까지도 할 수 있다.

흙 제품을 구워냈던 가마를 제주도에서는 '굴'이라 불렀다. 기와를 구웠던 기와가마(瓦窯)를 '기왓굴' 혹은 '왓굴'이라 했으며, 항아리, 허벅, 고소리, 술병 등 실

3) 허벅은 제주 전통 도기의 대명사로 불리며, 물을 길고 다니는 용구로서 죽허벅, 술허벅, 물허벅등 다양하다. 고소리는 술을 빚는데 사용되는 기구이며 마치 장구를 세워 놓은 것처럼 생겼다. 만들기가 어려워 주문 제작하였으며 그 가격도 옹기 한(1) 줄 값에 해당된다.(강창언·이경효, 2000, 전계서, p. 11)

4) 가마를 만들지 않고 노천에서 토기를 굽거나 가마를 만들었다라도 자연스럽게 아궁이를 열어 놓고 공기가 맘껏 들어가게 하면서 불을 때는 것을 산화번조라고 한다. 산화번조하면 진흙(질) 속에 들어 있던 철분(숫가루, 이미 녹이 슬어 붉게 되어 있음)이 공기 중의 산소와 결합하여 시뻘겋게 되고 그릇도 숫가루의 함량에 따라 황색에서 다갈색, 적갈색으로 된다. 한편 가마에 바람이 들어가지 않고 새어나지도 않게 아주 튼튼하게 만들고 가마에서 그릇을 구울 때 섭씨 1100도 이상 올라가면 장작을 많이 지피고 억지로 가마 아궁이와 굴뚝을 막아 공기의 유입을 차단한다. 그러면 질 속 있던 숫가루가 녹이 슬어 붉었던 것이 벗겨져 쇠의 원래 색인 청색으로 되어 그릇의 색은 쇠의 함량에 따라 청색을 머금은 회색에서 회흑색으로 된다. 이를 환원번조라고 한다. 자기류의 색은 환원번조하면 쇠의 함량에 따라 다르지만 대체로 푸른색을 머금게 되고 산화번조하면 노란색을 머금게 된다. 곧 환원번조한 토기와 도자기는 인공적인 미를 한껏 발휘할 수 있는 것으로서 기능과 관계없이 여러 가지 형태로 만들기도 하고 장식할 수도 있다. 그러나 산화번조한 옹기는 처음부터 자연에 순응한 것으로 자연미를 그대로 살린 것이다.(이훈석외, 1991, 전계서, pp. 15-16.)

생활 용기를 구웠던 옹기 가마(甕器窯)와 토기 가마를 각각 '노랑굴' 과 '검은굴' 이라 했다.⁵⁾

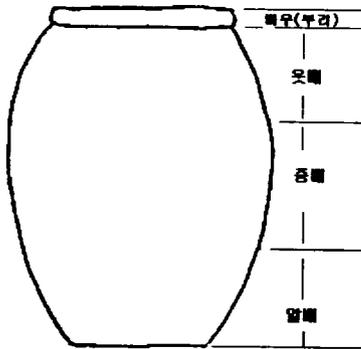
노랑굴은 일상 생활에서 사용되는 그릇(통개, 허벅, 뽕 등)들을 구워냈던 가마로서 노랑굴에서 구워진 그릇들이 '노란색을 띤다' 하여 노랑굴이라 불렀다. 노랑굴에서 만들어진 그릇들은 제주도의 기후, 풍토, 식생활과 밀접한 관계를 맺고 있다. 물이 흔치 않아서 식수 공급을 위해 배(몸체) 부분이 부르고 등글며 부리(口緣部)가 좁은 '허벅', 그외 그물추, 문어통, 향로, 연적, 벼루 등 갖가지 생활 용기를 찾아 볼 수 있다.

검은굴은 시루, 지새허벅, 지새항과 같은 생활 용기들을 구워냈던 가마로 구워져 나온 그릇은 색깔이 '검정색을 띤다' 하여 검은 굴이라 불렀으며 검은 굴에서 구워졌던 기물들은 '지새그릇'⁶⁾이라 불렀다.

제주 지역의 옹기는 구연부와 바닥이 좁으며 배가 약간 부른 형태이다.(그림 4) 제주도에서는 물이 부족했으므로 물이 철렁거리지 않고 넘지 않게 하기 위해서는 아가리는 좁게 해야하는 실용성에 바탕을 둔 옹기의 기능은 자연히 목이 좁고 어깨선이 둥근 '허벅'이 고안된 것이다. 제주도의 옹기들은 단별구이로 잣물을 바르지 않거나 굽는 동안에 재가 날아가 붙어 미적으로 더욱 아름답다. 그래서 육지부

의 옹기와 다른 빛깔을 유지하여 제주도 옹기만이 가지는 고유한 특성을 낳았다.

제주 옹기처럼 곱은 자연 유약이 발색되도록 하고 옹기의 속은 흙의 성질을 고스란히 유지시켜 음식의 맛을 자연스럽게 유지시킬 수 있는 고온 옹기와 옹기를 구워내는 시설인 돌가마(石窯)는 아직까지 그 어느 곳에서도 보고된 적이 없다고 한다.



〈그림 4〉 통개의 각 부분 명칭

- 5) 검은 굴(질그릇: 검은 그릇)은 800°C 전후, 노랑굴(노랑 그릇)은 1200°C 전후에서 구워지는 것이나 절대적이라고 할 수는 없다.
- 6) 지새 그릇은 기와의 고어인 '지새(디새)'에서 온 것으로 추측되며, 기와를 구울 때처럼 연기를 쏘이고 완성후의 그릇 표면에 색깔이 기와와 비슷한 데서 이렇게 불렀으리라 생각된다.(강창언외, 2000, 전게서, pp.60~61.)

옹기 제작 과정에 있어서 가장 주목되는 것은 그릇벽을 쌓는 과정에서의 '타렴질' 과정"이라 하겠다. 제주도의 경우 지금까지는 전라도의 체바퀴 타렴으로 성형했던 것처럼 알려지고 있으나 제주 옹기는 전라도의 체바퀴 타렴보다 훨씬 두껍고 넓은 토래미를 사용하는 제주도 고유의 '너박 타렴법'을 사용하고 있다.

한반도에서는 조선조 후기 이후 옹기점에 천주교인들의 참여가 눈에 띄게 증가하는데 이는 천주교의 박해와 관련하여 설명할 수 있는 사실로서, 사회적으로 천시되던 도공들의 신분과 종교와의 관계는 흥미로운 일로 옹기점의 배경에 큰 비중을 차지하고 있다. 경기도, 충청남북도, 전라남북도의 일부 지역에서는 천주교를 신봉하는 도공들이 생산 주체를 이루고 있으며, 경상남·북도, 강원도 등지의 동해안에는 기독교인들이 많고, 전라남·북도와 경상북도 내륙지방에는 불교와 유교를 신봉하는 도공들로 구성되어 있다. 그러나 제주도에서는 종교와 무관한 듯하다.

옹기를 만들고 제조하는 옹기점에서 사용되는 명칭은 전라남도의 지역에서만 별도의 명칭을 사용하고 있다. 옹기를 판매하는 단위도 경기도를 비롯한 충청도, 강원도, 전라북도, 경상도는 '자리'로, 전라남도는 '참'으로 표기하고 있으며 제주도는 '줄'로 표기한다.

2. 옹기의 제작 과정

옹기란 사전적 의미에서 찻물을 입히지 않고 구워 걸면이 테석테석하고 윤기가 없는 질그릇(土器, 瓦器)과 찻물(오징물)을 입혀서 구워낸 오지그릇(陶器)을 통칭하는 말이다. 한자로는 '瓮(옹)' 또는 '甕'(옹)이라 쓰기도 하는데 서양인들은 Onggi라 부른다. 일반적으로 옹기는 「독」이나 「항아리」로 일컬어진다. 그러나 더 정확하게 말하자면 옹기란 토기에서 한 걸음 발전하여 유약을 입히고 한번 더 구운 도기류에 속하는 것이라고 해야 할 것이다.⁸⁾

- 7) 타렴질이라 함은 그릇의 벽을 쌓기 위해 그릇의 바닥 흙을 흙 떡가래모양으로 만든 둥글고 긴 흙막대기 모양의 질재기로서 그릇벽의 윤곽대로 따리 또는 타래식으로 쌓아 그릇벽을 만드는 과정을 가리킨다.
- 8) 미술사에서는 유약을 발라 1300도 정도의 높은 화도에서 번조된 견고한 것을 자기라고 말하고, 낮은 온도에서 구워 낸 연질의 그릇을 도기라고 한다. 질그릇으로서의 '도기'는 현재 토기와 도기로 나뉘어 쓰여지고 있지만 토기라는 명칭은 20세기 들어서 쓰이는 용어이며 삼국시대 이래 오늘날까지 널리 쓰이는 말은 도기이다. 토기는 섭씨 600~700도의

‘옹’이라는 말은 『삼국유사』에서부터 유래되고 있으며 서민 사회에서는 옹그릇이라는 뜻으로 자연스럽게 ‘기’자를 더하여 사용되었을 것을 보여준다.

제주도에서 옹기 생산은 언제부터 이루어졌는가? 1600년대초에 저술된 『南槎錄』에 나타난, “沙器陶器鑿(놋쇠)鐵皆不產”라는 기록으로 볼 때⁹⁾, 1600년대 초까지만 해도 오늘날과 같은 류의 옹기 생산이 이루어지지 못했음을 추정할 수 있다. 옹기 생산의 시기는 『濟州邑誌』의 〈大靜縣〉의 [道路]편에 “西北十路由西五里程 茄味藪 甕店至濟州界清水里 二十里”라는¹⁰⁾ 기록으로 볼 때 구역리 지역에서 옹기 생산은 이미 1780년대는 체계를 갖추고 대규모의 생산이 있었던 것으로 추정된다. 현존하는 옹기 가마터의 분포(그림 3)를 고려할 때 신평리와 구역리 일대에 위치한 것으로 추정할 수 있다. 제주도내에서 옹기를 만드는 양질의 흙이 분포하는 곳은 대정읍 신평리, 무릉리, 한경면 고산리, 조수리 일대이다.(그림 2) 이 밖에 제주시 이도동, 삼양동, 오라동, 애월읍 광령리 일대 등에도 분포하였다. 제주도는 옹기 생산에 필수적인 점토·급수등에서 그다지 적합한 곳이 되지 못하여 기본적인 생산 여건이 우리 나라의 내륙보다 유리하지 못했다.

조선조 후기에 제주 고온 옹기(일명 노랑그릇)는 대정읍 구역리 일대에서 대량으로 생산되어 제주 전역에 보급되었다. 조선 말기에서 1900대 초기경에는 북군 하가리, 광령리, 제주시 노형동 등지로 퍼지면서 저온 옹기인 검은 그릇과 혼용되어 사용되었다. 그런데 이들 지역에서 생산된 제주 전통 옹기는 1948년 4·3사건을 계기로 가마에 불때기가 어려워지면서 생산이 중단될 지경에 이르렀고, 6·25사변을 거치면서 점차적으로 사양길로 접어들게 되었다.

제주도내에 옹기를 구웠던 옹기 요지(窯址)는 약 60여곳이 조사되었고, 이러한 가마에서 생산된 그릇들이 1970년대까지도 제주도 전역에 공급이 되었다고 하나 오늘날 가마의 흔적이 남아있는 곳은 10여 곳에 불과하다.(그림3)

제주도에서는 옹기를 한 가마에 들어가는 것을 ‘한 굴치’라고 한다. 도공인 대장은 한 굴치를 모두 만들었을 때를 ‘조막 떼었저’라고 표현한다. 옹기를 만드는

낮은 온도로 구운 것을 말하며, 도기는 토기보다는 굵으나, 석칼 같은 것으로 자국을 낼 수 있는, 유약을 발라 1000~1,100도의 온도로 구운 것이라고 설명한다. 원래 ‘도(陶)’는 가마 안에서 질그릇을 굽는 형상을 문자화한 것으로, 도토를 써서 가마 안에서 구운 그릇을 총칭하는 말로 굽는 사람을 도공이라고 불렀던 것이다.(유홍준외, 2001, {알기 쉬운 한국도자사}, p. 9, 윤용이, 1996, 『아름다운 우리 도자기』, pp. 192~196.)

9) 金尙憲(1601-1602), 『南槎錄』, 金禧東(譯)(1992), 永嘉文化社, p. 67.

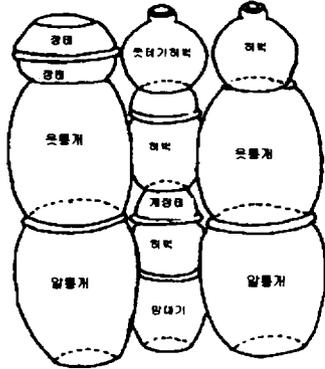
10) 『濟州邑誌』(1785-1789년경)〈大靜縣 道路〉條.

작업장을 '움집¹¹⁾' 이라고 말하며, 이 움집은 흙으로 만들어져서 여름은 시원하고 겨울은 따뜻하다. 움집의 흙벽은 여름이 되는 보리 짚이나 벼짚을 흙과 섞어 발라야 한다. 성형된 기물은 '건애꾼'¹²⁾이 건조한 후 움집으로 운반한다. 말린 그릇을 움집 안에 차곡차곡 재어서 놓는 것을 '동켄다'라고 하며, 큰 기물일수록 부리와 부리를 마주 엮는데 이를 '맞동걸이'¹³⁾라고 하며, 그릇을 차례차례로 겹겹이 쌓아 놓는 것을 '죽여 놓는다'고 한다.

움집에서 건조가 되면, '굴드림'을 한다. 굴드림은 굴안에 기물을 차근차근 쌓아서 파손되지 않고 잘 구워지도록 해야 하므로 남의 손을 빌려서 하는 일은 극히 드물며 대부분 주관하는 사람이 직접한다. 재임은 굴안에 기물을 쌓는 것을 말한다. 재임시 굴 바닥은 경사가 심하기 때문에 기물을 받히는 바둑¹⁴⁾의 역할이 중요하다. 기물과 기물 사이가 붙지 않도록 하는 것으로 조개껍질이나 소라 껍질을 이용하는데 이를 '적금(조금)'¹⁵⁾이라고 불렀다.

- 11) 움집의 크기는 10평가량으로, 장기간(4~5개월 정도, 길게는 10개월까지)보관해야 될 경우는 움집의 공기 유통을 막아 큰 바람이 들어가지 않도록 하며, 동계기가 끝나면 흙으로 문을 봉하여 먼저 들어간 그릇과 나중에 들어간 그릇의 습기가 고르게 스며들도록 한다.
- 12) 건애꾼이란 재료 준비, 토립, 날그릇 관리, 재임, 줄고름 등을 담당했다. '안건애'와 '바깥 건애'로 나뉜다. 안 건애는 실내에서 토립하고, 바닥을 만들어 대장이 그릇을 만들 수 있게 보좌하는 것을 말한다. 바깥 건애는 대장이 그릇을 만들면 물레 위의 기물을 손으로 들어서 말리는 위치로 옮기기, 돌려놓기, 굽치기 등으로 건조시키고 움집 안으로 들이는 일을 한다. 안건애와 바깥 건애는 일반적으로 한 사람이 맡아서 그 일을 모두 했다. 바깥 건애는 그릇의 바우(부리)가 하얗게 되면 뒤집어서 굽을 쳐주어야 한다. 이때 굽의 중앙은 오목하게 들어가야 한다. 건조가 안된 것은 소리가 나지 않지만 잘 마른 것은 굽을 치면 북소리가 난다. 건조하는 과정에 물기가 잘 빠지게 하려면 명석, 가마니, 나무판자 위에 널어놓는 것이 좋다. 여름에는 기물이 썩어지므로 햇빛에 건애할 수 없고 그늘케¹⁶⁾에서 건애를 해야 한다. '그늘케'는 나무를 새워서 나뭇가지를 덮고 햇빛이 들어오지 않게 만든 인공 그늘을 말한다. 기물의 건조는 양건¹⁷⁾은 안되고 음건이라야 한다. 양건은 양지에서 건조하는 경우를 음건은 음지에서 서서히 건조시키는 것을 일컫는다.
- 13) 장맛을 좋게 하기 위해서 항아리의 내부를 붉게 만들어야 하므로 불길이 직접 닿지 않도록 알통개와 옷통개를 얹혀 굽는다.
- 14) 돌을 이용하는 경우 '돌바둑', '꺾돌', 흙으로 만든 것을 '흙바둑', '개떡'이라고 했다. 기물이 쓰러지지 않도록 하는 목적 이외에 기물이 골고루 구워지도록 하는 역할도 한다.
- 15) 재임할 때 붙지 않게 하고 또한 공기가 통하게 하기 위하여 사용했던 '적금'은 불이 끝난 후에 다음 굴을 뭉 때 사람이 반 가마니 정도를 굴 뒤에 갖다 놓고 말렸다. 다음 날 아침에 가루가 되게 잘게 부수어 가루된 상태를 그릇 위에 조금씩 놓고 재임을 했고 기물이 서로 붙지 않게 재임된 사이 사이에도 놓았다. 또한 굴의 경사를 고려해서 수

재임은 굴대장이 하며 굴 재임 방법은 노랑굴과 검은굴이 다소 차이가 있으나 노랑굴은 굴 면적을 최대한 이용하기 위하여 포개거나 내화재를 기물 사이사이에 놓고 겹쳐서 재임했다.(그림 5) 노랑굴의 굴 재임은 뒤에서부터 시작하여 앞으로 끝을 냈고 검은굴의 재임은 앞에서 시작하여 뒤로 나왔다.



〈그림 5〉 옹기 재임 모습

가마 재임이 끝나면 출입구를 겹담으로 쌓아서 막았다. 돌과 돌 사이에는 일명 '부기'라고 부르는 마른 흙을 채웠고 외벽은 반죽이 잘 된 젖은 흙(편 흙)으로 틈새가 없이 막아 주었다.

이렇게 '다새기 구멍(출입구)'을 완전히 봉한 후에 바로 소성(燒成)을 시작하였다. 불대장을 포함한 6명의 소성 인원이 교대하면서 불을 땀고, 소성 방식은 '군불 때기→피움 불때기→식은 불때기→족은 불때기→중불 때기→큰 불때기→

갯불질 하기' 순으로 진행된다.

소성시 필요한 연료는 구역리에서는 소나무 발이 없어서 거의 선비를 이용했고, 신평리는 반쯤 섞었으며, 고산리 지역은 거의 소나무를 사용했다. 연료인 땀감은 마을 주변에서 구하여 이용하였다. 가장 좋은 연료는 소나무이고 다음은 잣나무, 가시나무, 선비(잡목) 순이었다. 선비란 잡목의 나뭇가지를 잘라 놓은 땀감을 의미한다.

한 번 굴 때는데 소요되는 시간은 3박 4일 정도 굴을 때고, 3박 4일 정도 굴을 식혔다. 굴은 한번 굽는데 총 1주일이 소요되었다. 굴은 더울 때 요출(窯出)하고 요적(窯積)하는데 그릇은 주로 주인이나 불대장이 꺼냈다.

구워진 기물의 상태는 가마의 중간 부분이 가장 좋다. 제일 좋은 그릇은 굴의 가운데 위치하고 제일 윗쪽에 놓인 색깔이 일정한 웃대기 허벅이나 망대기류이다. 일반적으로 노랑굴인 경우 가마의 중간 부분에서 구워지는 그릇이 가장 상품성이 크게 평가되었다. 주로 허벅, 웃통개, 알통개 등이 재임되며, 굴의 뒤쪽은 장대, 망대기, 허벅(소형) 등 작은 기물들이 위치한다. 굴의 앞쪽에 위치한 그릇들은 보기에는 잘 구워진 듯하게 보이나 쉽게 깨어지며, 뒤쪽에 위치한 그릇들은 색이 고르지 않고 얼룩이 생겨 상품성이 떨어진다.

굴에서 기물을 꺼내는 과정을 '굴 내는날', '굴 내염찌' 등으로 표현하며 주인

이 직접한다. 굴에서 꺼낸 기물들을 크기와 종류별로 일정하게 맞춰나가는 일을 '줄고름'이라고 한다. 한 굴치가 대략 50줄이라고 할 때 한 굴치는 대략 500개~550개 정도의 옹기가 한 가마에서 구워지며, 옹기 한 줄¹⁶⁾은 지역과 굴마다 차이가 있으나 보편적인 기물은 옷통개, 알통개, 동이, 허벅, 대배기, 소능생이, 애기대배기, 개장태, 망대기, 셋제비, 조막단지 등이다. 구워진 상태와 크기에 따라 한 줄 단위로 묶어 도매상에게 넘긴다. 이때 상품으로 인정 받을 수 있는 경우는 대략 30%(150개 정도)이다. 잘못된 그릇들은 마당 한쪽에 두었다가 상인에게 덤으로 주기도 하고 동네 사람들에게 그냥 주기도 한다. 줄 고름은 기물의 품질, 가격 등의 결정과 판로 지역 등이 결정되기도 한다.

3. 가마의 운영과 축조 방식

제주도 가마의 운영 방식은 지역에 따라 다소 차이는 있으나 공동 운영방식인 '계(契)'로 운영하였다. 대정읍 신평리, 구억리, 한경면 고산리 지역은 계를 결성하여 공동으로 운영하였다. 그러나 후발 지역인 애월읍 광령리, 제주시 지역은 개인이 운영을 했다.

구억리에서는 '계(契)'를 '제'라 불렀다. 그래서 '계원'을 '제원'이라 했으며 제원은 보통 15명에서 20명 안팎이었다. 제원은 누구든지 될 수는 있었으나 생활이 곤란한 서민층에서는 한 동네에 상주하기도 힘들었고 농사일과 '제' 일을 동시에 할 수 없었기 때문에 제원이 되는 경우가 드물었다. 계원이 되기 위한 특정한 요건은 없었던 것으로 판단된다.

16) 옷통개는 '출두미', '숯통개'라고도 하며, 한 줄에 포함되는 그릇 중에서 가장 크며, 된장, 간장 등을 담을 때나 곡식 저장용으로 사용된다. 크기는 열 말에서 열 두말들이이다. 알통개는 '암통개'라고 하며 식구가 많지 않은 집에서 장 담글 때 사용하며 옷통개보다 크기는 작지만 무게는 무겁다. 재입시 옷통개 밑에 있다 하여 알통개라 한다. 허벅은 물을 길고 다니는 용구로서 제주 전통 도기의 대명사라 할만큼 멋스러우며 아름답다. 용도에 따라 죽허벅, 술허벅, 물허벅, 오줌 허벅으로 나뉜다. 대배기는 '대바지'라고도 하며 15~17살의 소녀가 지고 다녔던 허벅의 작은 형태로 허벅과 애기대배기의 중간 크기이다. 망대기는 '허벅 망대기'라고하며 작은 항아리 종류이다. 허벅을 받치는 '알둥'이어서 허벅 개수의 반을 만든다. 소량의 음식물 보관이나 젓갈을 담가둔다. 셋제비는 뚜껑으로 이용되며 다양하게 쓰인다. 장태와 유사한 용도로 쓰인다. 조막단지는 목질로 만드는 그릇으로 양념이나, 된장, 간장 등을 덜어먹는 용도로 사용하며 조막처럼 작다고 붙여진 이름으로 한 굴치를 마칠 때, 가장 마지막에 조막을 때기 전에 만드는 단지로 조막단지라 불린다.(강창언·이경효, 2000, 전계서, pp. 10~24.)

계원의 구성은 '황시' 또는 '황쉬'라 불렀던 계수(契首)가 있고, 총무(總務)격인 '공언' 그리고 '소임'이라 불렀던 직책이 있다(표 1).

굴을 처음 박을 때 많은 노동력이 필요하여 굴 축조로 인한 인력동원이 된 후, 따로 계의 운영경비로 각출하는 돈은 없었고, 굴을 한번 구울 때마다 굴 사용료로 내는 굴삯(옹기 한 줄)을 받고 이 한 줄의 옹기를 팔아서 굴의 운영비로 사용하였다.

굴은 한번 구울 때 보통 55줄에서 60줄을 굽는데, 계원들이 가마를 구울 때는 굴삯을 안 받았고, 한 동네에 거주하는 비계원은 누구나 가마를 이용할 수 있었고 그 사용료로 옹기 한 줄을 현품으로 받았다. 계원 중 1년 동안 가마를 한번도 굽지 못한 경우는 계에서 그 계원에게 1년 동안에 굴의 보수 관리시 수고한 노임을 계산해 주었다. 그리고 굴 삯¹⁷⁾을 모아서 가마를 구울 수 없는 장마철에 보수하고 추석과 설 등 1년에 한번 소나 돼지를 추렴하여 계원들이 나눠먹으면서 친목을 도모하였다고 한다.

계의 명칭은 각각 '섯굴계', '동굴계'라 불렀다. 구역리에서는 동굴계(검은굴)가 먼저 구성되고 그 이후 셋굴계가 구성되었다. 셋굴계의 처음 계원은 12명 정도였다. 계에는 일정한 규약은 없었으나 관혼상제 등 경조사시 계원에게는 상호 부조를 하였다.

굴의 사용은 굴을 사용하고자 하는 사람이 원하는 기간을 황쉬에게 알려 굴을 사용할 사람들끼리의 사용 기간을 조정하고 황쉬는 1년 사용 순서를 엮는다. 굴을 구운 다음에는, 다음 차례인 사람이 굴 바닥 정리와 약간의 보수를 하고 비가 오면 노람지¹⁸⁾를 덮어놓고 물흙도 쳐주는 등 굴을 관리해야 했다. 이렇게 공동 운영되었기에 개인이 운영했던 광령리나 제주시 지역의 굴보다 신평리, 구역리, 고산리 지역의 굴이 현재까지 남아 있게 된 까닭이라 생각된다.

〈표 1〉 옹기 가마 운영 계의 조직

구 성 원	기 능
황 쉬 (시)	계의 우두머리, 행수
공 언	총무, 계의 실질적인 임무 수행, 부황쉬격
소 임	인력동원, 계의 허드렛일을 담당. 계원끼리 순번
일 반 계 원	경조사시 상부상조, 가마의 보수시 동원

(자료: 강창언·이경효의 조사 자료와 필자의 현지 조사에 의해 작성)

17) 노랑굴의 1년 굴삯은 대략 36번×한 줄(=320,000원 정도)는 11,520,000원으로 추정된다.

18) 새를 엮어 만든 비바람 방지용 덮개이다.

제주도 가마의 축조 방법에서 가장 큰 특징은 흙과 함께 돌을 사용한다는 것이다. 우리 나라의 육지부 지방에서는 흙을 이용하여 토석(土石)을 만들어 사용했지만 제주에서는 일명 '해랑돌'이라고 하여 해안 지역에 분포하는 현무암을 이용했다. 화산 폭발에 의한 용암석인 현무암은 이미 한 번 구워진 상태이며 다공질이기 때문에 내화재로서 훌륭한 재료가 되었던 것이다.

굴을 축조할 경우 굴의 입지 선택은 굴의 자연 경사와 주변의 연료 조건이 중요하기 때문에 사유지와 마을 공유지를 구별하지 않았다. 비록 사유지에 굴을 받게 되더라도 지가를 지불하지 않고 기증하는 형식¹⁹⁾을 취하였다. 이런 경우에는 사유지를 제공한 주인이 가마를 사용했을 경우에 굴 샅을 안 받는 특혜를 주었다고 한다.

노랑굴의 지형은 북쪽이 높고 남쪽이 낮으며, 가마는 자연 경사진 상태를 이용하여 축조되어 있어서 가마의 앞인 남쪽은 낮고 뒤인 북쪽은 높다. 가마는 남남서에서 북북동 방향으로 길게 놓여 있으며, 자연 경사 각도(18도) 그 자체가 굴뚝 역할을 하여 불길이 서서히 자연스럽게 올라간다. 경사 각도가 급하면 불길이 잘 빠져서 열 손실이 많기 때문에 이를 방지하기 위해 낮게 (15~20°C정도 안팎) 설치했다. 그릇의 파손을 줄이기 위해 첫머리에 있는 기물에 직접 열이 닿지 않게 불벽(살창주)을 만들었고 불길이 불구멍으로 나뉘어서 소성실로 들어가도록 축조되었다. 가마의 높이는 사람이 허리를 굽혀 서 있을 정도로 낮다. 제주도 지역에서 옹기 생산에 사용되는 현무암토는 소지(素地) 자체의 강도가 낮아서 기물 재임을 높게 하지 못하였다. 가마의 전체 형태는 긴 튜브의 모양이며 내부의 벽은 거의 직선에 가까운 형태를 이루고 있고 천장은 둥그스름하다. 가마벽은 굵은 현무암과 흙으로 만들어져 있으며 내벽은 흙으로 발랐다. 천장은 흙으로 만들어진 벽들을 사용하여 축조된 점으로 미루어 가까운 시기에 만들어졌음을 알 수 있다. 가마의 외벽 좌우 양쪽에 있는 보호벽은 노랑굴에서만 보이는 특징이기도 하다.(사진 1) 검은 굴은 남제주군 대정읍 구억리 상동 속칭 '구석팻'이라고 불리는 곳에 위치해 있으며 검은굴로서는 현존하는 유일한 가마이다. 마을의 동쪽에 있다 하여 '동굴'이라고도 부른다. 가마는 자연 경사(16도)를 그대로 이용하여 남남서에서 북북서 방향으로 축조되어 앞인 남쪽은 낮고 뒤인 북쪽은 높다. 검은굴은 작지만 매우 탄탄하게 잘 축조되어 있고 크기와 구조는 노랑굴에 비해 작고 간단하다.

19) 굴은 자연 경사가 중요하기 때문에 대부분의 사유지인 경우 농사를 지을 수 없는 불모지에 입지한 경우가 많다



〈사진 1〉 노랑굴 모습



〈사진 2〉 검은굴 모습

Ⅲ. 구억마을의 옹기 판매과정

1. 판매방법 및 운송 방법

대정읍 구억리의 도공들은 1년에 보통 1~2가마 정도 구워내며 옹기 생산만으로는 생활을 유지할 수 없다고 하였다. 이것은 옹기 생산에 따른 위험 부담(옹기 파손율이 많은 경우)과 자본이 넉넉하지 못한 당시의 경제 사정으로 판단해 보면 가족을 동원하여 옹기 생산에 종사하였기 때문에 농사를 지어 식량을 자급자족하고 짬을(농한기 이용) 내어 옹기 만드는 것을 부업으로 삼았던 것으로 판단된다. 농사보다는 옹기 생산이 점토와 연료 준비 과정, 그리고 그릇을 만들어 보관하는 기간(3개월에서 길게는 10개월) 등에서 결코 쉬운 일은 아니었지만 수익면에서 훨씬 좋았던 것으로 보인다. 옹기만 전업으로 하는 경우는 일년에 3가마 정도 할 수 있었다고 한다.

또한 제주의 토질이 비옥하지 못할 뿐 아니라 농업 기술이 발달하지 못했던 상황이어서 농사만으로 생활을 유지하기가 힘들었던 사람들이 농사와 더불어 부업으로 하는 경우는 대부분은 등짐 장수들에 의해 소규모로 오일장을 통해 거래가 이루어졌다.

생산된 옹기는 한 줄을 단위로 판매되는데 여기서 '한 줄'이란 지역마다 다소 차이는 있으나 보통 10개에서 11개 정도이다.

응기는 대체로 물품과 교환²⁰⁾되었다(표-2). 응기 판매시에는 대부분 여러 종류의 곡식과 거래가 이루어졌고, 심지어 이런 곡물을 방앗간에서 짚어와야하기 때문에 수지 타산이 맞는지조차 잘 모른다고 했다. 주로 거래되는 곡식은 쌀보리가 대부분 이었고, 남제주군 법환이나 강정인 경우는 나록(제주 쌀)도 받을 수 있었다고 한다.

〈표 2〉 응기(노랑그릇)의 교환 가격 및 용도

당시 교환물 명칭	쌀보리 (물물 교환을 했음)	비 고	용 도
웃통개(춘두미)	세말	10~12말들이	장류, 물보관용 등
알통개(알둥)	두말반 - 두말	5~6말들이	곡물 보관 등
동이	석되		웃통개 덮개 등
허벅(웃데기 · 알데기)	석되	최우량품	물운반용 등
장태(개장태)	두되-한되	허벅장태, 큰그릇의 대용품	뚜껑용, 허벅덮개용 (소성시) 등
소능생이 · 허벅능생이 (허벅류)	한되반 - 한되		씨앗보관, 장보관용 등
망대기	한되반-한되	허벅갯수의 반을 만든다	뚜껑용, 허벅받침용 (소성시)등
셋째비(장태류)	한되		뚜껑용, 다양
애기대배기 · 대배기 (허벅류)	한되	두병들이 (음료수, 물운반용)	(아이용) 물운반용 등
조막단지 · 독사발	밥그릇으로 하나	덤으로 주기도 함	된장, 간장 덜어먹는 용도 · 사발 등

(자료 : 강창언 · 이경효의 자료와 필자의 현지 조사에 의해 작성)

가장 고가의 응기는 웃데기 허벅으로 줄 고름시 주인보다 상인[貨主]이 우선 선택할 수 있는 권한이 인정되었다. 화주에게는 줄 단위로 판매하고 개인별로는

20) 제주도에서 나는 발벼(일명 산디), 동촌(김녕일대)의 메밀, 모슬포의 감자, 미역, 심지어 의귀리에서는 '새'로 받는 경우도 있었다. 응기 장수들은 각각의 곡식(메밀, 쌀보리, 발벼) 등 여러 종류의 곡식으로 교환되었다. 의귀리의 '새(띠를 말하는 것으로 제주 전통 초가를 보수할 때 사용하는 재료)'는 다른 지역의 새보다 우수한 품질로 인정되어 당시의 상품가치로 인정하였다고 한다.

그릇당 가격으로 판매하는 경우도 있었다고 한다.

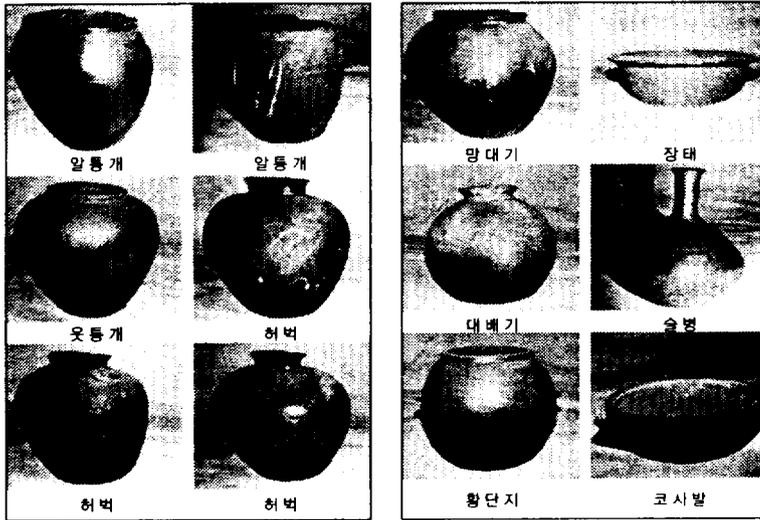
한 줄을 모두 팔면 총 쌀보리 8말 정도 가격이라고 한다. 당시 힘든 일의 남자 인 경우 하루 일당이 쌀보리 2말을 받았다고 하는데 2002년 제주도 남자 하루 일당을 8만원으로 환산하면 옹기 한 줄의 가격은 32만원으로 추정된다. 옹기 판매에 참여했던 사람들은 옹기 한 줄을 팔아 수익이 좋으면 쌀보리 2말정도라고 했다. 이는 옹기 한 줄 가격이 쌀보리 8말 정도로 계산하면 약 25~30퍼센트의 이익을 보았다고 할 수 있다.

다만 당시 경제 상황(1930년대 ~ 1950년대)으로 보아 불안정하였기 때문에 물품을 화폐로 환전하는데 어려움이 있어 환산하기가 어려워 정확한 자료를 갖추지는 못하였지만 제주도의 경우 옹기의 생산 지역이 특정지역으로 한정되어 있었기 때문에, 자본 축적이 가능했으리라고 판단된다.

구역리 여자들이 대부분 옹기 장사에 참여했을 정도이며 전문적인 화주보다는 직접 생산하여 직접 판매한 경우(소규모)도 있었다. 소자본으로도 이득을 볼 수 있었기 때문에 여러 사람이 함께 모여서 도매로 사다가 소매로 팔기도 했다고 한다.

그 당시 최고의 솜씨를 자랑했던 신봉염 대장이 빚은 한 굴치 50줄 가격이 130만원으로 당시 최고의 가격으로 소문이 났었다고 하는 것을 미루어 보면 옹기업을 전문적으로 하기에는 자본이 여의치 않아서 여럿이 모여 농한기에 땀감을 준비하고 스스로 옹기를 만들어서 함께 합동으로 (동일한) 가마에서 구웠다고 한다. 이런 경우는 옹기업을 하는 경우라기보다는 농사지으면서 작은 기물들을 만들어 가계에 보태는 정도인 부업이었을 것으로 생각된다.

대부분의 경우 판매 방법은 행상에 의해 판매되었을 것으로 추측된다. 주로 여자들이 허벅과 장태등을 지고 가까운 거리를 걸어서 다녔다. 일반 도민의 상거래는 시장 거래로 이루어지고 있긴 하나 인구가 많아 집단을 이루는 해안에서는 상설점포, 행상인등에 의해 행해지며 행상자와의 사이에서는 물물교환을 하는 일이 많았다. 5일장(서귀포, 중문, 고산)을 통해서도 거래가 이루어졌으며, 이 때 필요한 옹기의 수요를 파악하여 다음 장을 기약하였을 뿐만 아니라 다른 지역의 정보도 서로 교환함으로써 통신 수단이 원활하지 못했던 당시의 어려움을 오일장을 통해 해결하였을 것으로 판단된다.



〈사진 3〉 제주 옹기



〈사진 4〉 제주 옹기 행상준비²¹⁾



〈사진 5〉 제주 옹기의 행상모습²²⁾

21) 강창언 촬영.

22) 무형문화재 허벅장 신창현 도공 재현모습 촬영.

2. 유통로와 이동 거리

옹기의 운반 방법은 일제 강점기의 신작로가 생기기 전에는 대체로 소나 말을 이용한 소수레(어린 아이인 경우)나 말수레를 주로 사용하였는데 말수레가 소수레보다 이동 속도가 훨씬 빨랐다. 가까운 거리(구역리~애월읍 원동까지 17~18km)는 지계를 이용하여 걸어서 운반하였다.(사진 5) 두 사람이 한 조가 되어 한 사람은 옷통개와 알통개를 지고, 또 한 사람은 그 나머지를 지고 중산간 길을 이용하여 원동(애월읍 어음리)에서 점심을 먹고 옹기를 판 후 돌아왔다고 한다. 이때 사용되는 특별한 기구는 없었으나 긴 널짝에 질베로 등짐을 지고 다녔으나 이후에 육지부의 지계를 모방한 바지계는 날그릇을 운반하는 데에만 사용했다고 한다.

옹기의 운송에 따른 운임비는 '태전'이라고 하여 반드시 현찰로 지불함을 원칙으로 하였다. 운임료는 우마차를 이용하는 경우가 많았는데 한 줄을 싣고 한 참(=2km) 거리를 10원으로 계산하는데, 보통 한 수레당 6줄에서 10줄까지 실을 수 있다. 당일 최대치는 8참까지 (구역~도순)갔다가 돌아올 수 있었다. 이 경우 운임료는 60원에서 100원까지 받았다고 할 수 있다.

1947년의 가격현황을 보면 백미 1석에 1,700원, 이발료 30원, 월사금 50원, 시외 버스료(제주-서귀) 170원, 교원 월급이 대략 3,400원, 노동자 월급이 1,500원 미만²³⁾ 인점을 감안한다면 당시의 옹기 운임료는 꽤 수익이 되었다고 판단된다. 당시의 우마차를 운영했던 사람들은 육상 교통이 원활하지 못했던 시대적 상황과 도로 사정이 원활하지 못했던 점으로 미루어 보아 수입이 좋았고 결혼 상대로도 좋은 혼처였다고 한다.

옹기가 판매 목적지까지 육로로 가는 과정에 중간에서 일반 가정집 마당을 빌어 사용하게 되는데 그 마당 임대료는 우량 통개 1개로 지불하며 식사는 개인적으로 해결한다.

육로로 먼거리(남제주군 남원읍 태흥리)를 갈 경우는 서귀포에서 일박하는데, 이때 우마차에 소먹이도 함께 싣고 가며, 화주(상인)가 점심이나 저녁을 제공하는 것을 원칙으로 한다. 목적지에 도달하기 전에 중간에서 옹기를 팔거나 짐을 푸는 경우는 전혀 없다고 한다. 이는 옹기가 조심스럽게 다루어야 하는 제품인 만큼 가는 도중에 풀게 되면 오히려 손실이 클 것을 우려한 데서 기인한 것으로 판단된

23) 옹기 한 줄에서 옷통개와 알통개를 뺀 나머지를 깍자리라고 한다.

24) 제주상공회의소(2000), 『제주상공65년사』, 제주상공회의소, p.228.

다. 목적지에 도착한 후 판매 방법은 일정한 집에 옹기를 내려놓고 옹기 하나를 지게에 지고 누구네 집에 옹기 왔으니 '옹기 사라'고 외치며 그 마을을 돌아다니며 알린다고 한다.

그리고 옹기의 주문은 극히 드물었고 팔리지 않는 옹기는 거의 없었다고 한다. 이는 옹기가 당시의 일상적인 생활 용품으로서 옹기의 공급이 넉넉하지 않았고 일정한 상설시장이 부족한 상황이었어서 옹기 거래가 쉽지 않았기 때문에 팔다 남겨서 돌아오는 경우는 거의 없었다고 한다.

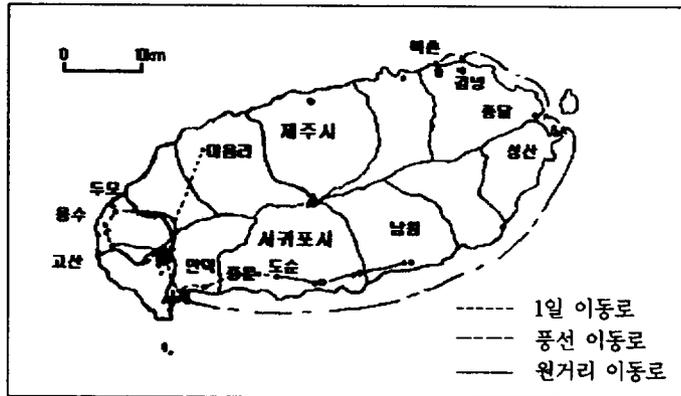
장거리는 돛만 이용하는 풍선(風船)을 타고 종달리, 김녕, 뒷개²⁵⁾까지 운반하는데, 이때 운반되는 항구는 안덕면 사계포구를 이용하여 하루 두 번까지도 운반적이 있었다고 한다(그림 6). 풍선으로 운반되는 지역의 옹기의 가격은 다른 지역에 비해 자주 가지 못하는 어려움과 배를 이용하여 운반하여 온 점을 감안해서 옹기의 가격을 다른 지역보다 조금 더 주는 경우라고 한다.²⁶⁾ 풍선을 이용할 경우 구역리에서 가까운 모슬포구를 이용하지 않고 사계항을 이용한 이유는 모슬포항의 수심도 얇고, 화산암의 암초도 많은데다가 물살이 빠른 조류가 항구 바깥을 흐르고 있어 입항하기를 꺼리기 때문에 상대적으로 유리한(모래 사장) 사계포구를 이용한 것으로 보인다.²⁷⁾

주로 판매되는 옹기는 생활 필수품인 옷통개는 장이나 물 보관용으로, 알통개는 주로 곡물 보관용으로 판매되었다. 제주도의 식수 문제로 식수를 운반하는 허벅류(옷대기 허벅, 대배기, 애기대배기, 허벅능생이등)가 가장 많이 팔렸다. 신·하효, 법환 등의 부촌에서는 특히 가을이면 곡물 보관용 통개가 많이 팔린 것이 특징이다.

25) '개'라는 말은 해안가에서 살짝 만을 이루는 곳을 두고 하는 말이다. 그 답을 '갯담(또는 원담)'이라 한다. 원은 돌담의 뜻을 갖는 '원(垣)'에서 비롯되었을 것이다. 조천, 구좌, 성산 일대에서는 '개'라 하고 그 이외의 지역에서는 '원'이라 한다. '원'은 제주도에서만 존재했던 것은 아니고 한반도는 물론 일본 규슈(九州), 오키나와에서도 확인된다. 이름이 조금씩 다를 뿐이다. 뒷개는 오늘날 북촌을 말한다.(제주도교육청, 1998, 『제주의 전통문화』, p. 1015.)

26) 박근호(72), 대정읍 구역리 716번지.

27) 제주시우당도서관(1999), 제주도의 경제, pp. 23-24.



〈그림 6〉 구역리 옹기의 유통로
(자료 : 필자의 현지 답사에 의한 자료)

IV. 요약 및 제언

최근 우리 고유의 옹기가 국내는 물론, 미국과 일본까지도 깊은 관심을 가지고 연구 대상으로 삼고 있음은 매우 반가운 일이다. 옹기가 토론의 대상으로 거론되기도 하고 일본인들이 한국 옹기의 제작 기법을 배우기 위해 한국을 방문하고 있다고도 한다.

본 연구에서는 과거 제주도의 특정 취락 내에 존재했던 소규모의 옹기 가마를 배경으로 하여 역사적, 공간적, 사회·경제적 측면에서 옹기의 생산과 판매 과정을 분석하였다.

연구 결과는 다음과 같이 정리할 수 있다.

첫째, 제주도 가마는 벽돌이나 흙이 아닌 자연적으로 형성된 돌을 사용하여 축조된다. 해랑돌이라 불리는 다공질의 현무암으로 쌓은 후 흙을 덧발라 옹기 가마를 만들어 사용하였다.

둘째, 물이 흔치 않았던 제주에서는 해안가에 위치한 용천수를 운반하기 위해서는 배 부분이 부르고 등글며 부리가 좁은 제주만의 독특한 형태의 옹기인 허벅류를 다수 생산하여 공급된 결과, 제주도 전역에서 널리 사용되었다.

셋째, 제주 옹기의 색깔은 옹기 점토에 철분 성분이 많아서 크게 산화변조된 노

랑굴의 노란색을 띠는 붉은 빛깔(노랑 그릇)과 환원번조된 검은굴의 검은색(검은 그릇)으로 대별된다.

넷째, 제주에서는 가마를 여전히 '굴'이라고 칭하며, 육지부와는 달리 겨울 기온이 영하권인 경우가 드물어 4계절 작업이 가능한 잇점이 있다.

다섯째, 제주의 옹기 가마는 계를 결성하여 공동으로 운영되었다. 이는 지주나 천민이 거의 없었던 제주의 사회환경이 사회적 필요에 의하여 마을의 공유지나 개인의 토지에 가마를 형성하여 공동으로 운영하였던 것이다.

여섯째, 제주 옹기의 타렴법은 고유의 '너박타렴'이라고 하며, 제주 옹기의 판매 단위는 '한 줄' 또는 '한 죽' 단위로 한다.

일곱째, 구역리의 옹기 생산은 원료지향적 입지 조건에서 형성된 문화경관이라고 할 수 있다.

여덟째, 옹기의 생산은 주로 남자 도공들에 의해 제작되었고, 판매는 주로 여자들이 담당한 점으로 보아 제주 여성의 강한 정신이 돋보였고, 운반과정에서 유통수단이 원활하지 못했던 당시의 사정상 다른 물가에 비해 운임료가 매우 고가였으며, 이로 미루어 육로로 장거리 이동은 어려웠던 것으로 판단된다. 유통 방향은 주로 구역리에서 동쪽으로는 고산 용수까지, 서쪽으로는 서귀포를 거쳐 태흥리까지, 그외 장거리는 사계포구에서 풍선을 이용하여 운반되었다.

아홉째, 판매 방법은 주로 소량인 경우는 육로로 가까운 거리로 행상을 나갔고, 대부분 물물교환을 하였으며 그 외는 5일장을 통해 거래되었다.

지금까지의 논의를 바탕으로 다음과 같이 제안하고자 한다.

첫째, 현재 남아있는 옹기 가마터에 대한 체계적인 연구와 함께 하루 빨리 안전하고 적극적인 보존대책이 요구된다. 또한 제주도의 옹기 문화의 사료를 적극적으로 발굴하고 보존하는 대책과 더불어 옹기장들의 기술 전수문제에 적극적인 지원이 따라야 하겠다.

둘째, 전통 옹기의 보존과 지원 차원에서 옹기장을 인간문화재로 지정, 보호하고 옹기장들이 자긍심을 갖는 계기를 만들어 주어야 함은 물론 우리 것 찾기 운동을 적극적으로 전개해 나가야 한다.

셋째, 옹기 생산에 종사하는 장인들의 직업의식을 높여 자신감을 길러주고 장인 스스로 지속적인 제작활동을 할 수 있도록 적극적으로 지원되어야 하며 장인들 스스로 실용적 제품 생산에 기여할 수 있는 적극적인 노력을 기울여야 한다.

넷째, 옹기 공방에서의 많은 재료와 도구들이 전승되어 왔으나 전통의 계승, 발

전 차원에서 옹기 공방의 고유한 언어를 문화유산으로 보호되어야 함은 물론, 옹기의 제작 기법을 현대 사회에 맞도록 개선하여 우리만이 가질 수 있는 특이한 기법의 전승에도 노력이 고조되어야 할 것이다.

문화재 관리국에서도 1987년 무형문화재조사보고서 제172호인 「옹기」와 1990년의 「옹기장」을 통해 전국의 옹기점의 실태와 옹기 제조 과정을 정리하였다. 이 보고서에 의하면 전국의 옹기점의 수가 점차 줄어들고 있는 실정이다.

이런 상황속에서도 근래에 옹기에 대한 국민들의 인식이 변화되면서 전통 옹기의 우수성과 아름다움을 계속 보존하고 발전시켜 다시 우리 생활속의 옹기로 정착시키려는 움직임은 실로 다행스러운 일이다. 여기서 우리는 제주의 전통 옹기가 전통을 기반으로 하면서 제주인만의 만들어낼 수 있는 독특한 옹기로서 한국은 물론, 세계 사람들이 다같이 좋아할 수 있는 세계적인 그릇으로서 재탄생하기를 바라는 마음 간절하다.