

# 살아 숨쉬는 발효용기 **옹** 기



약고리

가을이 되면 옛 어린시절을 그리워하는 마음이 절로 난다. 필자는 선조 때부터 오늘에 이르기까지 서울에서 맨들고 있으므로 옛 선조들이 이어 내려온 전통적인 고품양숙을 계승하여 오는 것을 보아 왔으며 이야말로 미풍양속이 어떠한 것이 전하여 오는가를 보아 왔다. 그렇기 때문에 자연스럽게 우리나라의 가을은 천고마비의 풍요로운 계절에 대하여 음미하여 왔다. 옛부터 가을은 매우 분주한 계절이었다. 봄에 심은 곡식과 나무에 열린 과일 들을 거둬들이는 가을 걷이 뿐만 아니라 이웃간의 인심과 우정을 나누고 협동력을 키우는 동네 마다의 동제를 통해 더욱 단합된 사회건설을 기약하는 계절이기도 했다.

또한 가정마다 필요로 하는 겨울 채비의 시설물인 옹기(질그릇)를 공급하는 옹기점의 분주함이란 이루 말할 수 없었다. 이와 같이 온 민족이 다같이 바쁘고 분주한 계절을 맞이하는 그 진풍경을 오늘날에는 맛볼 수 없다는 것이 아쉬운게 사실이다. 늦은 가을이 되면 시장과 마을의 공터에는 김장을 위한 산더미같이 쌓여 있는 배추·무더미와 옹기가 쌓여있는 진풍경도 이제는 보기드물다. 우리 민족의 탁월한 지혜와 과학이 우리들의 생활문화 속에 보이지않게 길들여져 왔건마는 이를 인식하고 있는지

아리송하기도 하다. 특히 우리나라 여인네들이 가을이 되면 겨울 채비를 위한 저장시설인 항아리 독 단지에 대한 애착에 대하여 점차 멀리하고 있는 듯 하다는데서 애처로운 생각이 든다.

우리민족은 흙을 매우 사랑하는 민족인 듯 하다. 우리민족과 떼어 낼 수 없는 인연을 맺고 있는 옹기는 일년에 두차례 여인들에 의해 가장 흥미거리가 되어온 그릇으로 가을의 옹기는 김장을 위한 발효식품을 저장하는 옹기일 뿐만 아니라 양조기 또는 정월장을 대비하는 일이 되는 것으로 여겨진다. 우리민족이 다같이 옹기에 담은 김장과 술, 그리고 장과 인연을 뗄 수 없는 것과 같이 옹기도 그러한 관계를 맺고 있는데도 불구하고 그의 전통을 잊어가고 있다.

## 놀라운 선조들의 지혜

우리의 옹기는 세계인류에 기여하는 발효옹기임에도 불구하고 서구문화의 무분별한 도입에 의하여 전통적으로 제작하여 왔던 그 공법을 버리고 인체에 해로운 공업유약인 광명단 즉 연유(軟釉)를 즐겨 사용하고 있는 옹기를 오늘의 여인들은 선택하고 있는 것이 사실이다. 옛부터 식품을 발효시키거나 저장을 할 때에는 반드시 옹기를 사용하였지만 고급인 자기용

기(사기그릇)에 식품을 발효시키거나 저장하는 습기를 옛 어른신네들은 구분하여 사용하였다는 사실을 망각하고 있는 것이다.

오늘날 우리들은 다같이 과학문명 사회에 생존함으로써 과학을 가장 잘 이해하는 것으로 여겨 오고 있는 듯 하나 도리어 망각을 하는 듯 하다. 옛 어른들은 과학을 따로 교육을 받지 않았으면서도 옹기에는 반드시 발효식품계통을 발효시키거나 저장을 하였으며 자기에는 절대로 발효식품을 저장하지않는 지혜를 갖고 있었다는 사실을 현대 여성들은 눈여겨 보아야 할 것이다. 전통옹기는 식물성 약토젓물유약을 사용하기 때문에 숨쉬는 옹기라고도하며 무공해옹기라고 하는 반면에 1960년대 이후에 널리 사용되어 오는 광명단유약을 입힌 옹기에서는 옛맛을 내는 김치맛과 향기가 별로라는 어른들의 말씀을 들은적이 많았다. 왜그런 말씀을 서슴없이 하실가 하는 의문을 갖게 된다. 어쨌든 재래옹기인 소위 무공해옹기와 신제품의 광명단옹기와는 비교되는 신비로운 관계가 있는 듯 하다. 필자는 과학자가 아니기 때문에 무엇이라고

옛 어른들은 과학교육을 따로 받지 않았으면서도 옹기에는 반드시 발효식품 계통을 발효시키거나 저장하였으며 자기에는 발효식품을 저장하지 않았다. 옹기벽에는 기공이 생성되어 공기의 순환작용을 하고 노폐물을 걸러내는 필터역할을 해 물을 저장할때도 정수기역할을 하는 것이다. 이처럼 우리들의 생활문화속에는 보이지 않는 과학이 깃들여져 있어 선조들의 지혜를 새삼스레 깨닫게 된다.



鄭明鎬  
〈동국대 미술학부 교수〉

분명한 해명을 할 수는 없지만 어른들의 말씀에는 귀를 기울이게 한다.

요즘에는 가정마다 수도에 정수기를 달아 사용하면서도 별도로 생수물을 구입하여 목을 축이는 현상을 종종 찾아볼 수 있는 실정이다. 15년 전만 하더라도 개울물을 마음껏 마셨지만 요즘에는 자유롭게 마실 수 없는 지경을 당하고 보니 허망된 마음 그지없다. 옛날 어린시절 집집마다 부엌에는 물독이 마련되어 있는 것을 흔히 볼 수 있었다. 우리강산 금수강산이라는 노래도 있듯이 산세도 좋고 물맛도 좋았다는 물도 옹기물독에 저장하여 먹었다는 사실에 주목해 볼 필요가 있다. 이는 당시 수도사정이 여의치 못해서 그러했던 것만은 아닌 성 싶다. 옹기에 저장하였던 물맛은 갖 받은 물맛과는 확실히 구별이 가능하다는 것은 매우 흥미로운 일이다.

이와 같이 옹기는 알게 모르게 우리들 곁에서 신석기시대 이래 오늘날에 이르기 까지 지속적으로 발전해 온 옹기라는 사실을 저버릴 수는 없는 우리의 전통문화의 하나로 여겨진다. 그러므로 옹기는 발효옹기일 뿐만 아니라 약을 다리는 약탕관을 비롯하여 약고리, 소줏고리, 생활용기인 된장찌개를 맛있게 끓여주는 떡배기, 음식맛을 내는 식초를 발효시

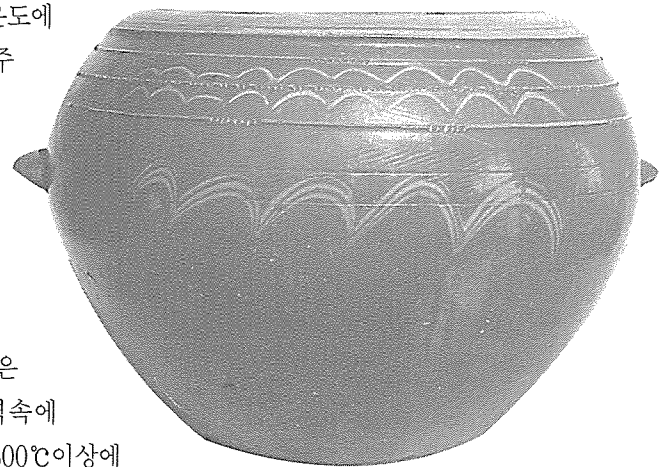
키는 찻병 등은 반드시 옹기만을 사용했던 것도 흥미로운 일이라 하겠다. 일반적으로 옹기는 숨을 쉬는 그릇으로 부르고 있는데 과연 옹기는 숨을 쉬는 옹기일까. 옹기에 물을 오래도록 저장하여도 변하지 않는 것은 무슨 까닭일까. 옹기장이가 만들어내는 옹기가 앞에서 밝힌 바와 같이 과학적인 요인이 풍부하게 숨겨져 있다는 사실이 과학자들에 의하여 밝혀지고 있다.

### 옹기벽엔 숨구멍이...

옹기는 적어도 900℃이상 1300℃까지 올려 높은 온도에서 구워 만든 그릇으로 밝혀지고 있다. 일반적으로 알려진 우리나라에 자랑스러운 청자기가 구워지는 온도는 1250℃라고 하는 것으로 미루어 볼 때 경우에 따라 옹기가 더 높은 온도에서 구워진다는 사실도 주목된다. 옹기가 물을 정화시키는 역할을 하는 것으로 믿어지는데 과연 옹기가 필터작용을 하며 내용물을 정화시키며 신도를 유지하는 역할을 할 수 있는 까닭은 무엇일까. 이는 옹기벽속에 포함되고 있는 수분이 800℃이상 도달하게 되면 완전히 수분은 없어지

면서 루사이트(leucite)현상이 나타나기 때문이라고 과학자들은 밝히고 있다. 국립중앙과학관 학술총서 옹기편에 따르면 옹기를 굽는과정에서 고령토( $Al_2O_3, Si_2, 2H_2O$ )가 루사이트( $K_2O, Al_2, 4SiO_2$ )화 된다는점이 편광현미경으로 밝혀졌다고 한다. 루사이트 현상은 앞에서 밝힌 바와같이 옹기벽 내에 함유되어 있는 결정수가 높은 온도로 가열됨에 따라 빠져나가면서 기공이 생성되는 것이라는 이론을 적용시키고 있는 것이다. 즉 옹기벽 자체가 마치 스펀지 역할을 하게 되는 것으로 보고자 하는 것이다.

옹기벽 밖공기와 옹기내부 공기가 순환작용을 함에 따라 옹기는 그릇내 노폐물을 그릇 밖으로 노출할 때 필



물독

더 역할과 동시에 물을 오래도록 보존하는 역할을 하게 되는 것이다.

즉 생명력이 있는 물을 생성하는 정수기 역할을 옹기가 한다고 하는 것이다. 이와같이 고온에 구워진 옹기가 현대 과학의 시대에 접어들면서 물 공해에 시달리는 현대병에 한 방책으로 제시할 수 있는 그릇으로 여겨진다. 옹기가 옛부터 정수기로 널리 이용되어 온 그릇이라는 사실은 고려시대 중국인으로서 한국을 방문한 서긍(徐兢)의 선화봉사고려도경(宣和奉使高麗圖經)에서 수옹도기(水甕陶器)의 시설과 규모를 소개하고 있는 것으로 미루어 알 수 있다.

뿐만 아니라 옹기는 지역에 따라 모양새를 달리하고 있다. 한국중부지방 이북의 옹기는 아구리(口徑)가 넓은 반면 배부분도 부르지 않고 키가 높은 모습을 하고 있는 것이 특징이라 하겠다. 이에반해 호남지역의 옹기는 아구리가 좁으면서 어깨가 매우 넓게 퍼져 있고 밑이 아구리의 직경과 거의 같다. 영남지역의 옹기는 역시 아구리가 좁은 반면에 어깨로부터 배까지 점차적으로 팽창되 수박동이 모양새를 취하고 있는 것도 특이하다. 이상과 같이 남한의 세지역을 구분하듯 옹기의 모양새가 지형지세 및 환경과 기후조건에 따라 달리 형성되고 있는 점이 특징으로 보인다.

즉 중부지역은 일조량과 기온이 높지 못하여 장을 담글 때 자외선을 충분히 쬐이기 위해 자연히 아구리를 벌렸으며 영호남지역은 중부지역에 비하여 기온이 높고 일조량이 많아 아구리가 넓으면 자연히 수분증발이 많아지는 것을 방지하기 위하여 아구리를 좁게 하고 대신 어깨를 넓게 함

으로서 복사열을 보다 많이 받아들여 내용물이 자체 순환교류 작용을 하면서 좁은 아구리를 통해 자외선을 충분히 받도록 고안된 것으로 보고 있다. 그러므로 그릇모양이 보기가 좋다해서 지역을 바꿔 장을 담그면 장맛과 신선도가 달리 나오는 것이다.

### 발효식품, 삼국시대부터

옹기가 저장 및 발효옹기로 쓰였다는 문헌자료로는 삼국시대로 거슬러 올라간다. 삼국지, 위지, 동이전, 고구려전에 의할 것 같으면 집집마다 작은 창고를 갖추고 있는데 이름을 '부겨'라 했고 고구려 사람들은 매우 정결하여 잘 정돈된 발효식품을 만들어 먹기를 즐긴다는 기록을 남기고 있다. 그같은 시설은 한국에 있어서는 경상북도 봉화지역에서 찾아볼 수 있다. 고구려의 남진정책으로 영주까지 고구려의 세력이 미쳤을때의 유산인 듯 하다.

한편 백제 제2대 다루왕조에 의하면 가을에 흉년이 들어 백성들에게 술 빚는 것을 금하도록 했다는 기록이 보인다. 또한 신라의 경우를 살펴보면 제31대 신문왕조때 왕이 왕비를 맞이하는데 신부집에 보내는 명세에 쌀을 비롯하여 술, 기름, 꿀, 간장, 포, 젓갈 등을 보냈다는 기록이 있는 것으로 미루어 삼국통일 이전부터 저장과 발효옹기로 옹기를 사용했음을 엿 볼 수 있다. 고려시대에 관한 자료는 선화봉사고려도경에 옹기의 규모에 관한 것을 찾아볼 수 있는데 그릇의 높이가 6자, 너비가 4자 5치, 용량은 3섬 2대가 든다고 하였다.

이와같이 고려시대에 특별히 식수

저장시설에 관심을 갖게된 것은 주목할 만한 점이다. 조선시대에 접어들면서 옹기에 대한 자료가 비교적 많이 소개되고 있다. 세종실록 지리지에 경상도 초계군과 진주목 등 세군데에 황옹(黃甕)을 굽는 가마가 있었다는 기록이 있는 것으로 보아 조선 초기에 항아리와 단지 같은 규모가 적은 것들을 많이 만든 것 같다.

법전인 경국대전(經國大典) 공전(工典) 외공장(外工匠)조에 충청도 임주(林州)에 황옹장(黃甕匠) 한사람이 있으며 공전 경공장(京工匠)조 본조에는 봉상시(奉尙侍) 등 14개 기관에 옹장이 1백 4명에 각각 2명씩 뒷일꾼을 배치했다는 자료가 있다. 이같은 인원구성은 현재의 옹기점도 유사하다. 옹기는 임진왜란 이후 더욱 발전이 거듭되고 있었음을 임원경제지(林園經濟志)에서도 찾아볼 수 있다. 옹기는 일상생활에서 가장 요긴하게 쓰이는 큰 질그릇이라고 쓰임새에 대해 밝히고 있다.

옹기가 우리 민족에게 널리 쓰였던 만큼 옹기생산소인 옹기점이 적어도 1개군에 하나씩은 있던 시절도 있었다. 가마시설로는 통가마인 뿔분통가마를 비롯하여 칸가마가 있다. 또한 세계 유일의 조대불통 가마가 충청남도 홍성군 갈산면 동성리에 있는데, 이는 이한수(李漢洙)씨가 경영하는 (가)가 가마다.

이상과 같이 우리 선조들이 자연과학을 충분히 이해하고 활용하여 발효옹기와 저장옹기로 옹기를 선택하고 지역의 일조량에 따라 옹기모양새를 달리했다는 사실에서도 민속문화속에 스며있는 과학의 한 단면을 볼 수 있다. ⑤7