

석사학위논문

제주도 전통 사회의 옹기 생산과 유통에  
관한 연구

-대정읍 구역리를 중심으로-

지도교수 송 성 대



제주대학교 교육대학원

지리교육전공

오 영 심

2002년 8월

# 제주도 전통 사회의 옹기 생산과 유통에 관한 연구

-대정읍 구억리를 중심으로-

지도교수 송 성 대

이 논문을 교육학 석사학위 논문으로 제출함.

2002년 6월

제주대학교 교육대학원 지리교육전공



오영심의 교육학 석사학위 논문을 인준함.

2002년 7월

심사위원장 \_\_\_\_\_ (인)

심사위원 \_\_\_\_\_ (인)

심사위원 \_\_\_\_\_ (인)

《국문초록》

## 제주도 전통 사회의 옹기 생산과 유통에 관한 연구 -대정읍 구억리를 중심으로-

오 영 심

제주대학교 교육대학원 지리교육 전공

지도교수 송 성 대

본 논문은 제주도의 전통 재래공업이라 할 수 있는 대정읍 구억리 마을의 옹기 생산을 사례로 제주 옹기 생산 과정, 판매 과정에 대한 분석을 통해 제주도 옹기가 가지고 있었던 특성, 이른바 옹기 제조의 지역성이 어떤 것인지에 대해 구명하고자 한다.

흙을 주원료로 하여 만든 기물은 원료조성, 굽는 온도, 굳기, 그릇살의 특성, 투명 정도에 따라 토기, 도기, 자기로 구분된다. 오늘날 제주도의 전통 옹기는 조선후기 즉, 고문헌 기록에 의하면, 18세기 후반(1780년대)에는 체계를 갖춘 대규모의 생산이 이루어진 것으로 판단된다. 이러한 옹기는 제주도 지역에 있어서 일부 특정 지역 즉, 서부 지역인 대정읍 구억리와 신평리를 중심으로 생산되어 제주도 전역에 공급되었던 것이 특징이다.

연구 사례지역인 구억리의 경우에는 ‘노랑굴’, ‘검은굴’로 대표되는 옹기가 마가 존재하고 있으며, 이러한 옹기 가마는 구억리 마을을 구성하는 중요한 문화경관으로서 매우 중요한 의미가 있다. 그런데 현대로 오면서 옹기 가마가 점차 소멸되고 있으며 그 의미 또한 약화되어 왔다. 그러나 최근 들어 각종 언론보도에서 옹기의 과학성이 입증되면서 옹기 가마에 대한 새로운 인식과 관심이 고조됨에 따라 옹기를 찾는 사람들이 많아진 것은 매우 바람직한 현상이 아닐 수 없다.

---

\* 본 논문은 2002년 8월 제주대학교 교육대학원 위원회에 제출된 교육학 석사학위논문임

우리 문화는 자연과 일치하려고 하는 데서 그 특징을 찾아볼 수 있고 그 가운데에서 제주의 옹기인 노랑그릇과 검은 그릇은 자연 그대로인 것이 현대 사회가 요구하는 자연적인 옹기가 아닌가 한다.

제주도는 화산섬으로 화산회토가 널리 분포하고 있으며, 철분 함유량이 많은 관계로 옹기의 빛깔도 타지역과는 확연히 구별되는 붉은 빛깔일 뿐만 아니라, 약토 잿물을 칠하지 않는 자연유의 그릇이 있음도 주목된다. 또한 입의 모양이 작은 옹기를 제작하는 특성도 보인다. 가마의 운영 방식 또한 본토와는 다른 공동운영방식을 취하고 있다.

제주도의 옹기 가마의 가장 큰 특징은 '돌'로 축조되었다는 것이며, 제주의 돌은 화산 폭발에 의해 형성된 다공질의 용암석으로서 돌 자체가 내화재 역할을 한다. 가마의 명칭, 구조, 축조, 운영방식에 있어서 제주도만의 독특한 면이 나타나고 있다.

이러한 특징을 가진 제주의 전통 옹기를 제주인만이 만들어낼 수 있는 독특한 생활 옹기로서, 한국은 물론, 세계 사람들이 다같이 좋아할 수 있는 세계적인 그릇으로서 재탄생하기를 바라는 마음 간절하다.



# 목 차

I. 서론 .....	1
1. 연구목적 .....	1
2. 연구 동향 .....	3
3. 연구방법 .....	6
II. 구억마을의 옹기 생산방식 .....	8
1. 구억리의 지리적 환경 .....	8
2. 옹기의 생산과정 .....	17
1) 옹기의 개념 .....	17
2) 옹기의 제작 과정 .....	18
3) 옹기의 지역성 .....	27
3. 가마의 운영과 축조 방식 .....	34
1) 가마의 운영 .....	34
2) 가마의 축조 .....	37
III. 구억마을의 옹기 판매과정 .....	42
1. 판매가와 판매 방법 .....	42
2. 판매 과정 .....	47
1) 운송 방법과 이동 거리 .....	47
2) 운임 .....	53
IV. 요약 및 결론 .....	56
참고 문헌 .....	59
Abstract .....	62



## 표 목 차

표 1. 옹기 가마 운영 계의 조직 .....	35
표 2. 옹기(노랑그릇)의 교환 가격 및 용도 .....	43

## 그 립 목 차

그림 1. 대정읍 구역리 위치 .....	12
그림 2. 노랑굴, 검은굴의 위치 .....	13
그림 3. 한경면, 대정읍 일대 가마터 .....	14
그림 4. 제주도 현존 가마터 .....	16
그림 5. 옹기 재임 모습 .....	22
그림 6. 통개의 각 부분 명칭 .....	30
그림 7. 구역리 옹기의 유통로 .....	52

## 사 진 목 차

사진 1. 노랑그릇 .....	30
사진 2. 검은 그릇 .....	30
사진 3. 경기도 옹기 .....	32
사진 4. 전라도 옹기 .....	32
사진 5. 노랑굴 모습 .....	41
사진 6. 검은굴 모습 .....	41
사진 7. 제주 옹기 .....	45
사진 8. 제주 옹기 (한 줄에 포함되는 옹기) .....	46
사진 9. 조선시대 옹기 장수 .....	48
사진 10. 옹기 행상 준비 모습(I) .....	49
사진 11. 옹기 행상 준비 모습(II) .....	49
사진 12. 옹기 행상 준비 모습(III) .....	49
사진 13. 통개 진 모습(I) .....	49
사진 14. 통개 진 뒷 모습(II) .....	50
사진 15. 깍자리 진 모습(I) .....	50
사진 16. 깍자리 진 뒷 모습(II) .....	50
사진 17. 깍자리 진 옆 모습(III) .....	50

# I. 서론

## 1. 연구목적

인류는 불을 사용하기 시작하면서 흙을 빚어 그릇을 구워 만드는 방법을 체득하였다. 우리 나라 사람들 역시 선사시대부터 그릇을 만들어왔으며 점차 농경이 시작되고 인구가 증가하면서 규모가 큰 용기를 만들기 시작하였다. 비록 각 지역마다 용기 제작 시기 및 형태에 차이가 있다고 하더라도 생산물을 저장하기 위한 용기들이 보편적으로 만들어졌을 것으로 판단된다.

제주도 지역에서도 선사시대 유적지의 발굴 결과에 따르면, 제주도의 점토를 재료로 하여 만든 생활용·의례용 토기들이 여러 지역에서 출토되는 것으로 볼 때 다른 지역과 마찬가지로 용기가 일찍부터 생산되었던 것으로 추정할 수 있다.

나무를 연료로 사용하여 도자기를 생산하였던 우리의 전통 가마 중에서 용기 가마는 지역마다 크기와 형태, 구조가 각기 다르다. 이것은 용기 가마가 그 지방의 기후, 풍토, 식생활과 밀접한 관계를 가지고 있기 때문이다.

이 논문의 연구 대상인 남제주군 대정읍 구억리의 전통 용기는 조선 후기 즉, 18세기 후반(1780년대)부터는 체계를 갖추고 대규모의 생산이 이루어진 것으로 판단된다. 제주도에서는 일부 특정지역 즉, 남제주군 대정읍 구억리와 신평리를 중심으로 전통 재래 공업의 한 형태로 생산되었다. 구억리의 “노랑 굴”, “검은굴”로 대표되는 용기 가마도 동일한 사례이다. 이러한 용기 가마는 구억리 마을을 상징하는 문화경관의 하나이다. 여기서 문화경관이란 본질적으로 인간이 만들어낸 창조물로서 한 집단이 가지고 있는 문화의 표출물이다. 구억리 마을을 구성하는 중요한 문화경관요소인 용기 가마는 구억리의 거주

공간 내에 위치했던 생산공간에 해당되었다. 그런데 현대로 오면서 옹기 가마가 점차 소멸되고 있으며, 그 의미 또한 약화되어 왔다. 이러한 현상은 한반도에서 생산된 플라스틱 용기 또는 옹기제품이 대량으로 유입되어 제주도산 옹기 제품을 대체해버렸기 때문이다. 현대화에 따른 주거 환경의 변화, 아파트화에 따른 주거 공간의 협소화, 서구 문물의 선호에 따른 식생활의 변화, 식품 보존의 냉장화, 식생활의 간편화 등 생활 양식의 급격한 변화와 연료 공급의 어려움 때문에 옹기 수요가 감소된 결과 옹기 생산의 양적 감소와 질적 저하를 가져왔다.

이러한 배경에 영향을 받아 제주도의 구역리에 남아있었던 옹기 가마 역시 기능이 쇠퇴함에 따라 제대로 관리되지 못한 채 방치되고 있는 실정이다. 최근에는 더 이상의 훼손을 막기 위해 제주도 차원에서 구역리 마을내에 존재하는 도요지들을 문화재로 지정하여 보호하고 있다. 옹기 가마의 방치와 훼손은 주민들이 가지고 있었던 옹기생산 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 있을 뿐만 아니라, 당시 주민들의 경제생활의 한 단면을 복원할 수 있다는 점에서 중요한 의의를 지닌다고 볼 수 있다.<sup>1)</sup>

이러한 관점에서 본 연구에서는 제주도의 전통 옹기를 사례로 옹기의 생산 및 판매 과정을 연구하여 제주도 옹기의 지역성을 연구하고자 한다. 이를 구체적으로 수행하기 위하여 대정읍 구역리 마을의 옹기 생산을 사례로 옹기 생산 과정, 판매 과정에 대한 분석을 통해 제주도 옹기가 가지고 있었던 성격 즉 제주도 옹기의 지역성을 구명하고자 한다.

---

1) 정광중·강만익(1997), “제주도 염전의 성립과정과 소금생산의 전개”, 『耽羅文化』 제18호, p. 351.

## 2. 연구 동향

옹기는 음식을 저장하고 발효시키는 용기로 이용되고 있기 때문에 전통 식생활 면에서 옹기류가 차지하는 중요성은 매우 컸다고 할 수 있다. 이러한 옹기는 무덤의 관(甕棺) 또는 일상 생활 용품으로 사용되어 왔으나 근래에는 생활용품으로 사용되고 있다.

옹기에 대한 현재까지의 연구들은 옹기의 발생 과정, 제작 기법, 지역별 특성, 문양에 대한 연구로 구분할 수 있다. 먼저 안정숙(1989)은 옹기와 토기와의 연계성을 중심으로 연구하였다. 옹기를 토기와 비교 검토하여 제작 과정에 대한 고찰을 통해 토기와 옹기가 연계되어 있음을 지적하였다.<sup>2)</sup>

김경자(1998)의 옹기 공방의 현황 및 유통에 관한 연구에서는 옹기의 용도의 필요성에 따른 유형 분류와 현대 생활에서의 옹기 주방용품의 대중화, 활용방법 및 지역적 특성을 연구하였다.<sup>3)</sup>

이중창(1996)은 옹기의 제작 기법에 관한 연구를 하였다.<sup>4)</sup> 옹기의 제작 기법은 큰 기물을 만들 때 사용하는 태림을 이용한 수레질 기법과 생활 옹기를 만들 때 사용하는 썰질법이 있음을 밝혔으며, 생활 옹기의 유형별 제작 기법<sup>5)</sup>

---

2) 안정숙(1987), “옹기에 관한 연구,” 부산산업대학원 석사학위논문.

3) 김경자(1998), “옹기 공방의 현황 및 유통에 관한 연구,” 원광대학교 산업대학원 석사학위논문.

4) 이중창(1996), “옹기의 제작기법에 관한 연구,” 원광대학교 석사산업대학원 학위논문.

5) 수레질 기법이란 옹기를 만들 때, 태림질한 흙가래를 코일링형태와 판장형태로 늘려 쌓은 후 접합부위를 연접하고 안을 도개로 받치고 밖에서는 수레로 두드려 형태를 완성하는 것을 말한다. 이러한 제작 기법은 흙의 조직을 치밀하게 다져서 큰 기물을 빠른 시간에 완성할 수 있는 장점이 있다. 썰질법은 옹기 제작에서 소형의 기물을 대량으로 생산할 때 사용된 기법으로 흙덩이에 구멍을 뚫거나 흙가래를 두껍게 붙인 후 물가죽이나 손, 도개로 뽑아올려 성형하는 방법이다.(이중창, 1996, “옹기의 제작기법에 관한 연구,” 원광대학교 산업대학원 석사학위논문. pp. 11-12.)

을 연구하여 이것을 현대 주거 환경에 활용할 필요성이 있음을 지적하였다.

김영문(1979)은 용기 문양 연구를 통해 용기에 나타난 문양은 다른 도자(陶器)에 비해 두드러지게 외형적 문양이 서민적인 자유분방함을 나타내는 것이 특징이며, 문양의 구조나 근본이 곡선으로 귀결된다고 주장하였다.<sup>6)</sup> 아울러 장식 기법상 수화기법<sup>7)</sup> 및 특이한 대칭 문양과 기하문이 많이 이용되고 있는 점을 감안하여 어떻게 용기를 응용, 활용할 수 있는지를 모색하였다.

이동희(1984)는 한국 용기의 지역별 특성 연구에서 각 지역별 용기 공방의 성립 환경과 입지 조건에 대하여 조사하고 용기의 지역별 제작 기법, 형태, 무늬와 발색도, 가마의 구조, 공방의 인적 구성, 종교 관계 등을 현지 조사를 통하여 밝히고 있다.<sup>8)</sup>

양재심(1984)은 제주도 용기의 조형성을 중심으로 연구하였다. 여기서 조선 말기에서 최근까지의 기간에 제작된 제주도의 용기 형태를 분석하고, 현재 생산되어 시판되고 있는 용기의 형태를 종류별로 비교함으로써 용기의 조형성과 그 가치를 밝히려 하였다. 또한 제주 용기는 자연환경에 대한 적응 과정에서 생성된 일상 용기라는 점을 고려한다면, 제주용기는 예술적 성격을 지니고 있다고 하기보다는 민예적인 성격을 반영시킨 것이라고 주장하였다.<sup>9)</sup>

이경효(1998)는 제주도 전래 가마에 관한 연구에서 제주도 가마의 명칭, 가마의 구조, 축조 방법, 현존 가마의 현황 및 분석, 위치를 현지 답사, 실측으로 정리하였다. 그리고 생존하고 있는 도공과 “굴 박는 사람” 들을 무형 문화재로 지정하여 보존하여야 한다고 주장하면서 용기를 관광자원화하는 방안이 고려되어야 함을 역설하고 있다.<sup>10)</sup>

---

6) 김영문(1979), “용기 문양 연구,” 원광대학교대학원 석사학위논문.

7) 수화기법이란 기물에 젓물을 입힌 후, 손으로 그림을 그리는 기법을 이이른다.

8) 이동희(1985), “한국 용기의 지역별 특성,” 이화여자대학교 산업미술대학원 석사학위논문.

9) 양재심(1987), “제주도 용기에 관한 연구,” 경희대학교 석사학위논문.

10) 이경효(1998), “제주도 전래 가마에 관한 연구,” 원광대학교산업대학원 석사학

김미영(1983)은 제주도 허벅에 관한 연구에서 제주도 허벅이 발생 요인과 허벅의 형태 및 장식을 통하여 전통 기술의 전승과 관광상품으로 개발을 제안하고 있다.<sup>11)</sup>

한편, 홍익대학교 도예연구소(1990)에서는 한국 옹기와 일본 도자기의 제작 기술을 비교한 논문을 발표하였다.<sup>12)</sup> 이 연구는 우리 나라의 전래의 옹기 제작 기법과 용어를 분류, 정리하여 소멸되어 가는 옹기 문화에 대한 본격적인 연구의 토대를 마련하였다는 점에 있어서 가치가 높다고 할 수 있다. 또한 일본의 고대, 중세 및 근대의 도자기와 비교 연구함으로써 한·일 도자기 제작 기술의 상호 연관성을 확인하였으며, 나아가 한·일간 문화적 교류에 관한 실증적 자료를 발굴하여 한국 도자기 문화의 위치를 확인해 주었다고 생각한다.

정병락(1993)은 한국 옹기에 관한 연구에서 옹기의 개념과 연원, 옹기의 특성 및 지역적 특징과 용도를 고찰하고 옹기의 실용화 방안을 제시하고 있다.<sup>13)</sup>

나병옥(1987)은 전남지역 옹기에 대한 연구에서 전남지역 옹기점의 실태와 제작 기법을 연구하여 전통 옹기 제작과정을 재조명함과 동시에 옹기의 지역적 특성을 연구하였다.<sup>14)</sup>

김세광(1993)은 14~16세기 전통 도자 수공업에 관한 연구를 통해 고려시대와 조선조에 도자 생산 과정에 경제적 요소가 어떻게 결합되어 자기가 생산되었는지를 고찰하였으며, 당시에는 교환을 전제로한 민수(民需)용 도자기가 주를 이루고 있다고 주장하고 있다.<sup>15)</sup>

---

위논문.

- 11) 김미영(1983), “제주도 허벅에 관한 연구,” 홍익대학교 산업미술대학원 석사학위논문.
- 12) 홍익대학교 도예연구소(1990), “한국 옹기와 일본 도자기의 제작기술 비교연구,” 홍익대학교도예연구소.
- 13) 정병락(1993), “한국 옹기에 관한 연구,” 동국대학교 교육대학원 역사교육 석사학위논문.
- 14) 나병옥(1987), “전남지역 옹기에 대한 연구,” 단국대학교대학원 석사학위논문.

이상에서 살펴본 바와 같이 선행 연구에서는 대부분 옹기의 역사, 제작 기법, 문양 연구, 옹기 공방의 현황, 가마의 구조에 초점이 맞추어져 있다. 그러나 옹기가 어떤 지리적 환경 속에서 어떤 주체들에 의해 생산되어 유통되었는지에 대한 연구는 미흡한 실정이다. 옹기에 관련된 사회적 배경이나 지리적 환경에 대한 접근이 거의 없는 실정에서 본 논문에서는 이러한 선행 연구들의 부족한 부분을 보완하기 위해 지리적 입장에서 제주도 옹기의 생산 환경과 유통 과정을 중심으로 검토, 고찰하여 제주도 옹기가 우리 나라 도자 문화연구에 중요한 자료를 제공하는데 그 의의를 두고자 한다.

### 3. 연구방법

본 논문의 연구 목적을 수행하기 위한 주된 연구 방법은 우선 실내 조사로서 문헌조사를 실시 한 후, 구역리 마을에서 이루어졌던 옹기 생산에 대해 미시적 접근 방법을 선택하였다. 즉 구역리 마을을 사례지역으로 선정하여 이곳에서 옹기생산을 가능하게 했던 제요소를 분석하였다. 이를 위해 구역리 마을의 거주 공간과 생산 공간을 둘러싸고 있는 자연 환경을 분석하였으며, 구역리 마을에서 옹기 생산 경관을 창출한 주민들에 대한 면담 조사를 통해 옹기 생산 과정과 판매 방법, 이동 거리 등에 대한 정보를 구하였다.

연구의 지역적인 대상은 남제주군 대정읍 구역리 노랑굴(섯굴)을 중심으로 연구하였다. 구역리를 연구 지역으로 선정한 이유는 첫째, 구역리 일대에서 최근까지 옹기 생산 작업이 이루어졌으며, 이 지역에서 옹기를 생산했던 노랑굴이 가장 양호한 상태로 보존되고 있기 때문이다. 둘째, 구역리 주변에

---

15) 김세광(1993), “14세기~16세기의 전통 도자 수공업에 관한 일고찰,” 영남대학교 대학원 석사학위논문.

는 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. 구억리의 옹기 생산과 운영 방식, 옹기의 판매 과정을 조사하여 제주 옹기만의 고유성을 정리하는 과정에서 문헌 자료의 미비점을 보완하고자 연구 지역을 수 차례 답사하였으며 그 결과 조사 과정에서 옹기 생산과 옹기 판매에 종사하였던 생존자의 구전 채록에서 미처 읽어 내지 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.



## II. 구억마을의 옹기 생산방식

### 1. 구억리의 지리적 환경

연구 사례 지역인 대정읍 구억리는 위치로 볼 때 <그림 1>과 같이 제주 시에서 중산간 도로를 따라 남서쪽 56km의 거리에 위치하고 있다. 동북쪽으로는 안덕면 서광리와 경계를 이루고 남쪽으로 대정읍 안성리·보성리, 서쪽으로는 신평리와 접하고 있다. 중산간 도로인 16번도로가 대정읍 신평리를 지나 '옹기마을'인 구억리 마을을 통과하여 안덕면 서광리로 연결되고 있어 구억리 마을이 교통의 요지임을 알 수 있다.<sup>16)</sup>

구억리는 지금으로부터 약 250여년 전에 형성된 취락으로, 조씨(趙氏)와 문씨(文氏)가 중심이 되어 현재의 구억리 상동 동쪽 "다리논물"이라는 못 주위에 설촌되었다. 본디 안성리 상동에 정착한 주민들에 의해 형성되었는데 상동 북쪽의 <가래 동산> 옆에 이 지역에서 제일 큰 밭으로 알려진 구석이 무려 아홉이나 되는 밭이 있었다. 그 밭이 "구석밭" 혹은 "구각전(九角田)"으로 불리워진 것으로부터 마을 이름이 알려져있다. 다른 지역과 마찬가지로 이 지역 역시 물이 부족한 지역이었기 때문에 물을 구할 수 있는 못을 중심으로 촌락이 형성된 것으로 생각된다. 설촌 당시 마을의 명칭은 '구석밭 [九角田]'이었으나 1915년경 구억리로 개칭되어 현재에 이르고 있다. 이후 1948년 4·3 사건으로 인해 폐동되었다가 복구될 당시 기존의 마을이 아닌 이곳에 성을 쌓고 정착한 곳이 지금의 마을터이다. 이 마을은 목축과 요업을 경제 기반으

---

16) 옹기굽는 마을은 주로 강가나 해안지역 그리고 나무와 흙이 풍부한 곳에 모여 있다. 이는 옹기가 육로를 이용한 운반보다는 바닷길을 따라 배로 운반하는 것이 쉽고 안전하기 때문이다.

로 삼았는데, 특히 각종 토기를 생산하여 도내 전역에 공급할 정도로 도요에 종사하는 이들이 많았다고 한다. 현재 총 133가구에 435명(남자 222명, 여자 213명)이 거주하는 전형적인 소규모 농촌마을이다.

구억리에서 옹기 생산이 시작된 시기는 마을 약사에 의하면 현재로부터 약 250년전인 설촌 당시부터 생산된 것으로 보인다. 조(趙)·문(文)·양(梁)·고(高)씨 등이 촌락을 형성하여 거주하면서 옹기를 만들기 시작한 것으로 보인다. 이러한 추정을 뒷받침해 주는 사료로는 1780년대에 편찬된 『濟州邑誌』를 들 수 있다. 즉 이 책의 대정현 관련 기록 중 대정현에 옹점<sup>17)</sup>이 나타나고 있다는 사실을 통해서도 그 가능성을 주장할 수 있다.

연구 사례 옹기 가마인 노랑굴은 <그림 2>와 같이 남제주군 대정읍 구억리 상동에 위치하여 있는데 마을 사람들은 마을 서편에 있다 하여 이 노랑굴을 '섯굴'이라 부른다. 노랑굴 천장은 흙으로 만들어진 벽돌을 사용하여 축조된 점으로 보아 가까운 시기에 본토로부터 영향을 받아 만들어졌음을 짐작할 수 있다.

구억리는 목축업이 발달하여 왔으며 주로 생산되는 농작물로는 보리·고구마를 경작하여 왔으나 최근에는 상품 작물인 감귤 재배 농가가 늘어나고 있다. 해발 60m~100m일대의 완경사지에 취락이 입지하고 있으며 크게 상동과 하동으로 구분되고 있다. 대부분의 농경지는 밭과 과수원으로 이용되고 있다. 하천과 측화산이 없는 마을인 것이 특징이며, 마을 주변에 '꽃자왈'<sup>18)</sup>이 분포하고 있기 때문에 옹기 가마의 연료를 쉽게 구할 수 있었다. 꽃자왈을 따라 양옆으로 가마터가 형성되어 있는 흔적으로 미루어 보아 가마 축조시 연

17) 옹기를 구워 내는 곳을 과거로부터 불러온 명칭으로는 각령(關令), 점막, 점촌, 사기촌, 사기소, 옹기소, 옹기점, 독점 등으로 불리웠으며, 옹기제작자를 옹기쟁이, 점쟁이(점놈, 점사람), 독쟁이, 대장(大匠)이라 불렀다.

18) 꽃자왈이란 가시덤불 및 나무들이 혼재한 꽃과 토심이 얇은 황무지인 자왈이 결합된 용어로, 제주도의 동서부 중산간 지대에 발달하고 있다는 것이 특징이다. 꽃자왈내에 분포한 용암 동굴에서도 옹기를 구운 흔적이 많았다고 한다.(강만익, 2001, “조선시대 제주도 관설목장의 경관 연구,” 제주대학교 교육대학원 지리교육석사학위논문. p. 63.)

료 공급이 얼마나 중요했는지를 짐작할 수 있다.

제주도에서 옹기가 생산된 곳은 남제주군 대정읍 구억리 상동 마을로 추정된다. 구억리에 옹기 가마가 먼저 만들어진 이유로는 첫째, 내부적으로는 구억리에서는 농사를 지을만한 농경지가 부족한 환경이었기 때문에 농사를 대신하여 수익을 가져다 줄 대상이 필요했다. 둘째, 일찍이 옹기의 상업성에 주목한 주민들이 구억리에 거주하였으며 셋째, 구억리 주민들은 구억리에서 생산된 옹기를 인근지역에 위치한 안덕면 사계리나 대정읍 모슬포 포구를 이용하여 제주도 전지역에 공급할 수 있었다. 넷째, 옹기 가마 운영에 필요한 연료인 땃감과 인근에서 점토를 보다 쉽게 구할 수 있었던 점을 들 수 있다. 이러한 요인들에 영향을 받아 구억리는 다른 마을보다 상대적으로 유리한 옹기 생산 입지 조건을 갖출 수 있었던 것으로 해석된다.

한편, 구억리 지역의 토양은 대부분 물빠짐이 잘되는 현무암 풍화토가 대부분이다. 따라서 구억리 마을내에서는 옹기 제작에 필수적인 점토가 생산되지 못했기 때문에 인접한 신평리에서 옹기의 원료인 점토를 구입하여 이용하였다. 제주도에에서 옹기를 만드는 양질의 흙이 분포하는 곳은 대정읍 신평리, 무릉리, 한경면 고산리, 조수리 일대이다. 이 일대에서 옹기를 생산했던 제주도의 가마터 위치는 <그림 3> 와 같다. 이 밖에 제주시 이도동, 삼양동, 오라동, 애월읍 광령리 일대 등에도 분포하였다. 제주도는 옹기 생산에 필수적인 점토·급수등에서 그다지 적합한 곳이 되지 못여 기본적인 생산 여건이 우리 나라의 내륙보다 유리하지 못했다. 연료인 땃감은 마을 주변에서 구하여 이용하였다. 옹기 가마에서 옹기를 구울 때 연료로 썼던 나무 재료를 구억리에서는 '선비'라고 불렀다. 선비란 잡목의 나뭇가지를 잘라 놓은 땃감을 의미한다.

조선조 후기에 제주 고온 옹기(일명 노랑그릇)는 대정읍 구억리 일대에서 대량으로 생산되어 제주 전역에 보급되었다. 조선 말기에서 1900대 초기경

에는 북군 하가리, 광령리, 제주시 노형동 등지로 퍼지면서 저온 용기인 검은 그릇과 혼용되어 사용되었다. 그런데 이들 지역에서 생산된 제주 전통 용기는 1948년 4·3사건을 계기로 가마에 불때기가 어려워지면서 한 차례 생산이 중단될 단계까지 이르렀고, 6·25사변을 거치면서 점차적으로 사양길로 접어들게 되었다.<sup>19)</sup>

제주도내에 용기를 구웠던 용기 요지(窯址)는 약 60여곳이 조사되었고, 이러한 가마에서 생산된 그릇들이 1970년대까지도 제주도 전역에 공급이 되었다고 한다. 그러나 오늘날 가마의 흔적이 남아있는 곳은 <그림 4>에서 보는 바와 같다.



---

19) 강창언(2001), “제주 전통 도예의 역사적 고찰,” 제주도예위크샷.

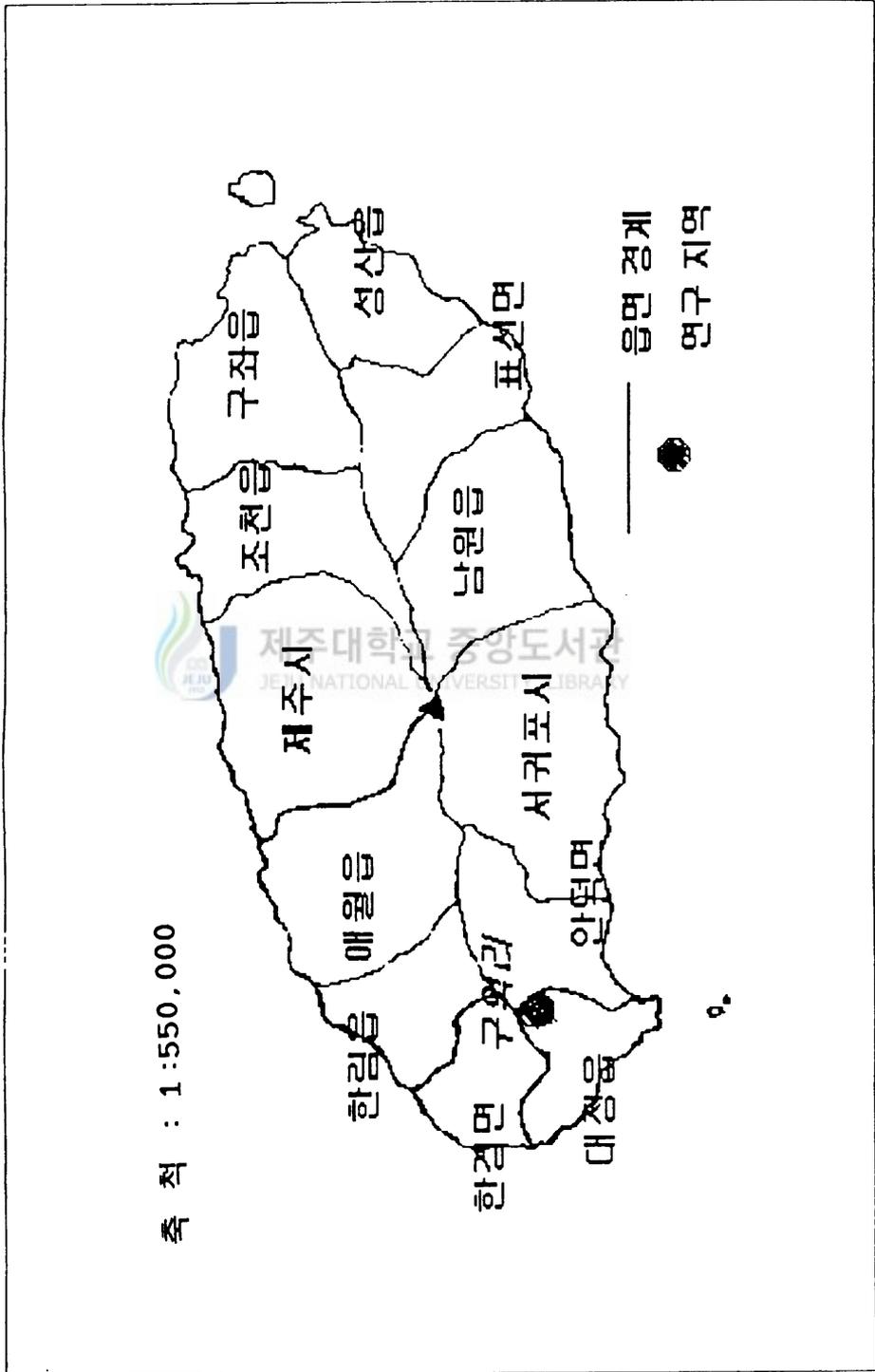


그림 1. 대정읍 구역리의 위치

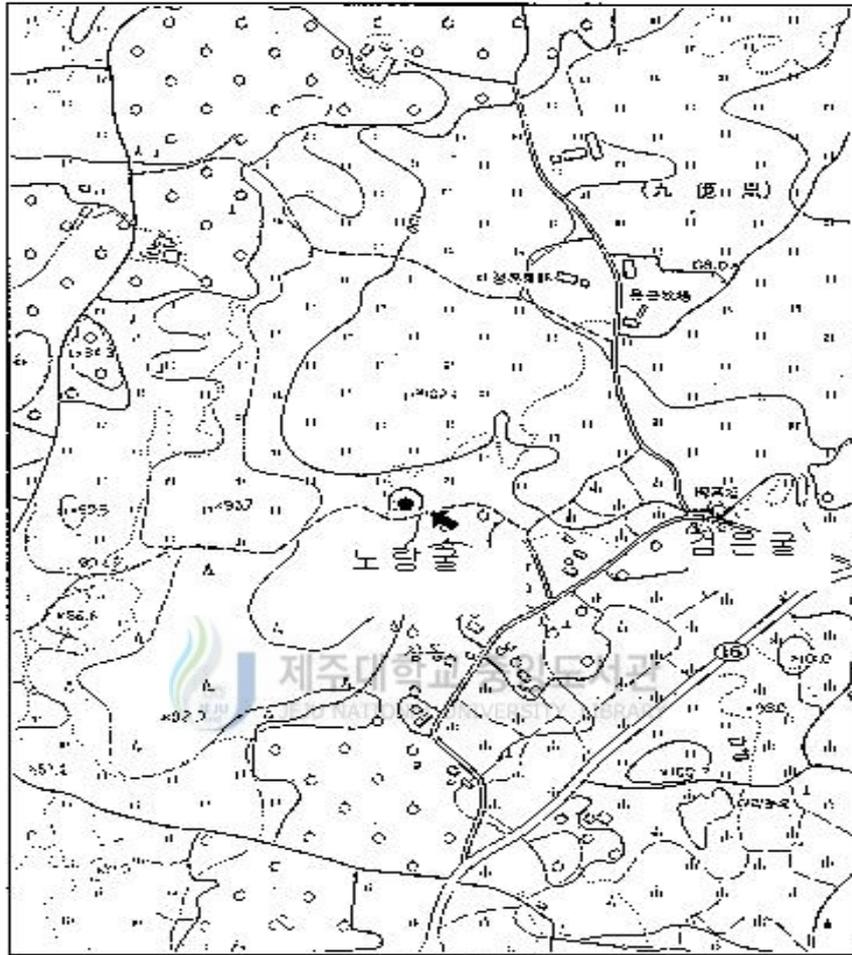


그림 2. 노랑굴, 검은굴의 위치

남제주군 대정읍 구억리에 위치한 속칭 '섯굴'이라고 불리는 노랑굴은 구억리 상동 버스 정류장에서 마을길로 접어들어 약200m 정도 가면 삼거리가 나온다. 여기서 왼쪽으로 약 50m를 가면 삼거리가 나오는데 왼쪽 비포장 소롯길을 따라 약 70m정도가면 노랑굴이 나온다. 처음 삼거리에서 똑바로 가면 검은 굴이 나온다.

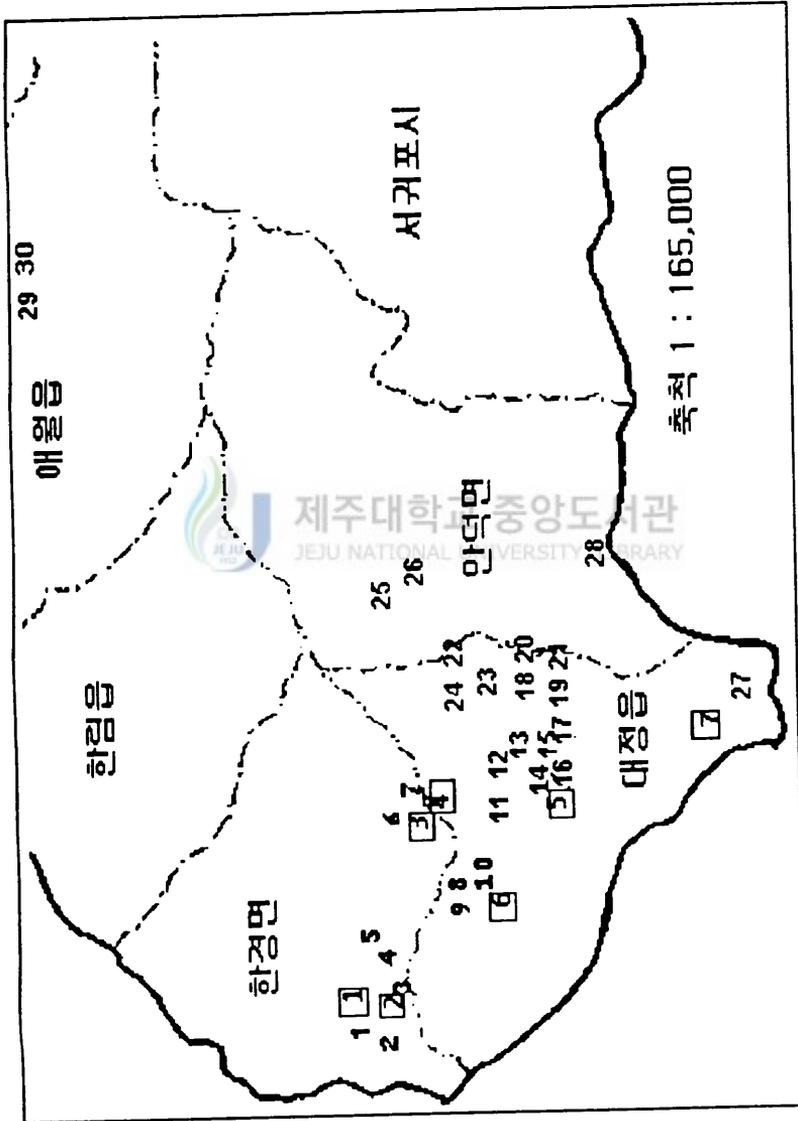


그림 3. 한정면, 대정읍 일대 가마터

◎ 용기 가마<sup>20)</sup>

- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| ① 한경면 고산리 뱅디왓 노랑굴     | ② 한경면 고산리 뱅딧동산 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 인향동 구남물 노랑굴     | ⑫ 대정읍 신평리 신물도리 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     | ⑱ 대정읍 보성리 노랑굴(I)      |
| ⑲ 대정읍 보성리 노랑굴 (II)    | ⑳ 대정읍 안성리 폭낭굴 노랑굴     |
| ㉑ 대정읍 안성리 구눈동산 노랑굴    | ㉒ 대정읍 구역리 상동 노랑굴      |
| ㉓ 대정읍 구역리 서쿠지 노랑굴     | ㉔ 대정읍 구역리 상동 검은굴      |
| ㉕ 대정읍 서광리 영밭 노랑굴      | ㉖ 안덕면 서광리 영밭 검은굴      |
| ㉗ 대정읍 산이수동 노랑굴        | ㉘ 안덕면 사계리 굴동산 황굴(노랑굴) |
| ㉙ 애월읍 하가리 검은굴         | ㉚ 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 인향동 조룽물 가마군 |
| ⑤ 대정읍 신평리 서녁물 가마     | ⑥ 대정읍 좌기동 포제동산 가마군    |
| ⑦ 대정읍 상모리 서상동 가마     |                       |

20) 김은석(1990), “제주도 용기가마의 구조 및 형태에 관한 고찰  
 -- 한경면, 대정읍, 안덕면일대를 중심으로,” 제주교육대학  
 논문. 제5집. p. 23.

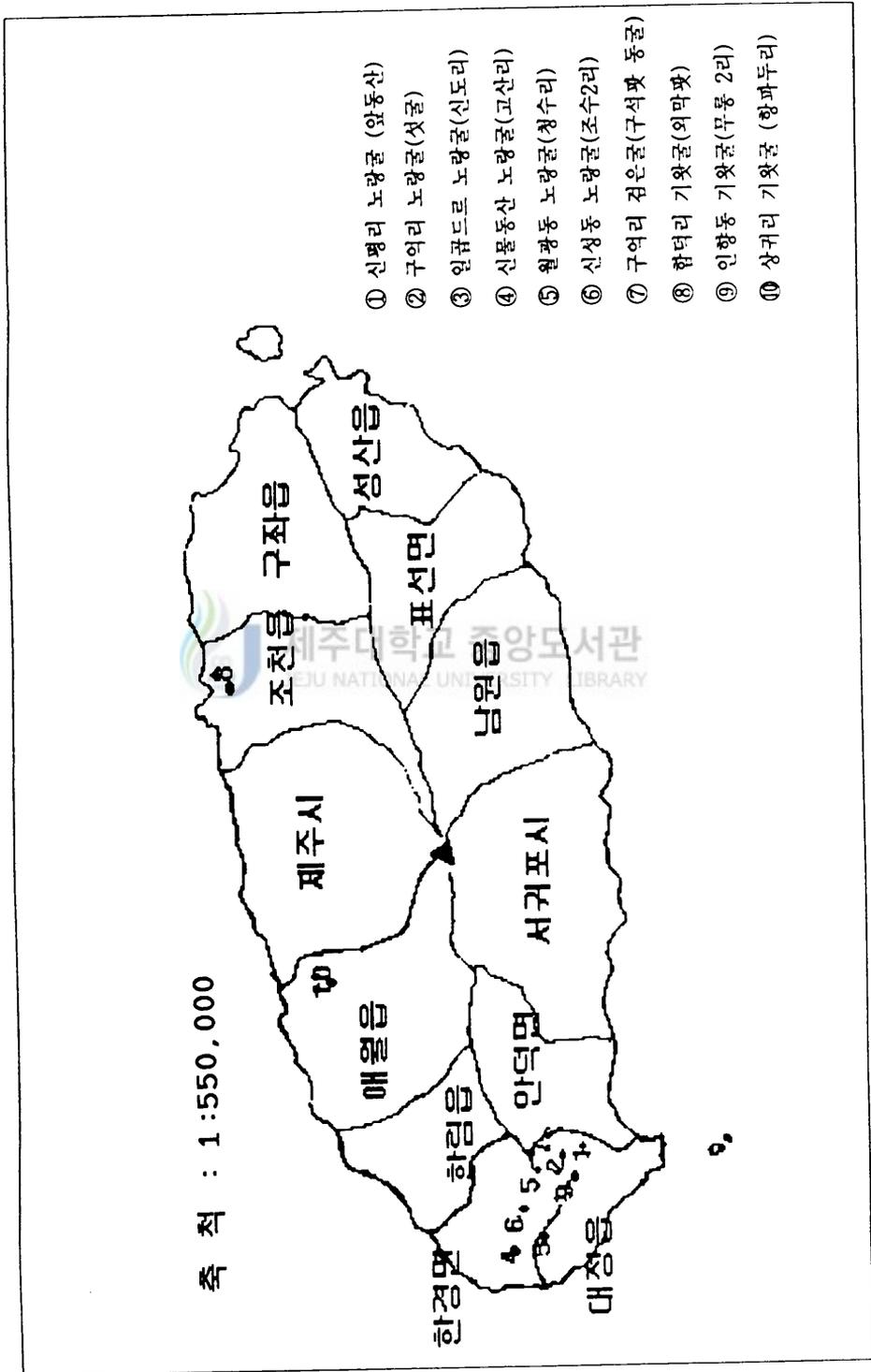


그림 4. 제주도의 현존 가마터.

## 2. 옹기의 생산과정

### 1) 옹기의 개념

옹기란 사전적 의미에서 잿물을 입히지 않고 구워 겉면이 테석테석하고 윤기가 없는 질그릇(土器, 瓦器)과 잿물(오깃물)을 입혀서 구워낸 오지그릇(陶器)을 통칭하는 말이다. 한자로는 ‘瓮(옹)’ 또는 ‘甕(옹)’이라 쓰기도 하는데 서양인들은 Onggi라 부른다.<sup>21)</sup> 일반적으로 옹기는 「독」이나 「항아리」로 일컬어진다. 그러나 더 정확하게 말하자면 옹기란 토기에서 한 걸음 발전하여 유약을 입히고 한번 더 구운 도기류<sup>22)</sup>에 속하는 것이라고 해야 할 것이다.<sup>23)</sup>

옹기의 역사를 문헌기록상으로 보면 선사시대의 옹관묘, 원시삼국시대의 백제 부여부근의 옹관, 신라시대의 대옹(大甕), 그 후 조선시대 『世宗實錄地理志』에서는 도기소가 옹장(甕匠)으로 기록되어 있으며, 『경국대전』에도 경공장(京工匠)으로서의 옹장의 기록이 보이고 있다.<sup>24)</sup> 여기서 옹관은 토기제로 된 항아리로서 토기를 지칭하며, 실제로 옹관이라는 명칭은 현재 의문없이 사용되어지고 있으나 토관이라는 명칭보다는 토기의 다른 명칭인 ‘옹(甕)’의 문자

21) 정병락(1993), 전계논문, p. 17.

정병락(1998), 『옹기와의 대화』, 옹기민속박물관, p. 116.

22) 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 오늘까지 널리 쓰이는 말은 도기이다. 토기는 섭씨 600~700도의 낮은 온도로 구운 것을 말하며, 도기는 토기보다는 굳으나, 쇠칼 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 한국 도자사』, p. 9, 윤용이, 1996, 『아름다운 우리 도자기』, pp. 192~196.)

23) 홍익대학교 도예연구소(1990), 전계논문, p. 3.

24) 정병락(1998), 전계서, p. 104.

정양모외(1991), 『옹기』, 빛깔있는 책들, pp. 16-18.

를 빌어 옹관이라고 쓰게 되었던 것으로 생각된다. 이러한 점으로 미루어 볼 때, 자의가 아닌 실제 사용의 예에서 토기 제품을 옹기, 옹관이라 하여 토기를 용도에 따라 부르고 있는 명칭임을 알 수 있다.<sup>25)</sup>

옹기가 차지하는 영역이 광범위하기 때문에 옹기 공방에서 쓰이는 옹기의 모든 용어가 순수 우리말을 지녔듯이 옹기 그 자체도 순수 우리말화되어 있어서 이전부터 전해 오던 ‘옹’에 ‘기’자를 붙여서 옹기라 불렀던 것으로 알려지고 있다.

옹이라는 말은 『삼국유사』에서부터 유래되고 있으며 서민 사회에서는 옹그릇이라는 뜻으로 자연스럽게 ‘기’자를 더하여 사용되었을 것을 보여준다. 한문을 중시하였던 당시의 문헌기록 방법으로 보아 계층 사회의 한 단면으로서 ‘독’이나 한문의 와(瓦)자를 많이 사용했던 시기도 있었던 것으로 생각된다. 옹기를 제조, 판매하는 부류가 모두 하층민인지라 그들이 사용했던 옹기라는 용어를 문헌상에 쓰지 않았던 것이고 순수 우리말화되어버린 옹기가 입으로만 구전되어 오다가 조선말 이후 서구 문물, 특히 서양 선교인들이 들어오면서 서민 의식의 발로로 인하여 옹기라는 말이 자연스럽게 쓰였을 것이다. 문(文)을 숭상하던 시절, 속어를 서책에 기록하기 곤란했기 때문으로 여겨진다. 기록에는 옹이라는 글자는 나와도 옹기라는 말이 아직 나오지 않았다고 한다.<sup>26)</sup>

## 2) 옹기의 제작 과정

제주도에서 옹기 생산은 언제부터 이루어졌는가? 1600년대초에 저술된 『南槎錄』에 나타난, “沙器陶器鑰(숫쇠)鐵皆不産”라는 기록으로 볼 때<sup>27)</sup>, 1600년대 초까지만 해도 옹기생산이 이루어지지 못했음을 추정할 수 있다. 그런데

25) 안정숙(1987), 전계논문, p. 16.

26) 정병락(1998), 전계서, pp. 130-131.

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

옹기 생산의 시기를 『濟州邑誌』의 기록을 통해서 부분적이거나 확인할 수 있다. 즉, 『濟州邑誌』의 <大靜縣誌>의 「道路」편에 옹점이라는 용어가 등장한다. 여기서 옹점이란 ‘옹기점’의 차자표기에 해당된다.<sup>28)</sup> 여기에는 “西北十路由西五里程 茄味藪甕店至濟州界清水里 二十里”라는 기록이 나온다.<sup>29)</sup> 이 기록으로 볼 때 1780년대에는 이미 옹기를 생산했으며 옹기 판매를 위한 옹기점이 형성된 것으로 해석할 수 있다. 그러면 옹점의 위치는 어디인가? 이것은 현재까지도 남아있는 옹기 가마터의 분포를 고려할 때 신평리와 구억리 일대에 위치한 것으로 추정할 수 있다. 따라서 구억리 지역에서 옹기 생산은 이미 1780년대는 체계를 갖추고 대규모의 생산이 있었던 것으로 추정된다.

옹기의 제작은 육지의 도공들이 제주도의 도공들의 재주를 당하지 못했다고 한다. 옹기 만드는 솜씨는 물론 모양 그리고 제주 특유의 허벅은 육지 기술자들이 만들지 못했다고 한다. 육지 향아리는 제주의 통개에 비해 매우 무거워 사람들이 많이 꺼렸다고 한다.

옹기를 잘 만드는 대장으로 소문이 나 있던 고신봉염씨는 광령, 고산 등지에 초빙을 받아 옹기 제작은 물론 기술 지도까지 하였을 정도로 솜씨가 좋았다고 전해진다.

우리 나라 육지부의 옹기 제작은 대체로 5월 장마철은 만들어 놓은 그릇이 건조가 잘 되지 않기 때문에, 겨울은 옹기가 얼어 소성시 잘 깨어지기 때문에 보통 음력 3월 초부터 옹기 만들기가 시작되었다고 한다. 제주도는 기온이 영하권이 경우가 드물어 4계절 작업이 가능하였다. 타 지방에 비하면 굉장한 잇점이라고 한다.

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

28) 오창명(1998), 『제주도 이름과 마을이름』, 제주대학교 출판부, p. 454.

29) 『濟州邑誌』(1785-1789년경)<大靜縣誌><道路>條.

작업을 마치면 주인은 '계'에 가서 알리고 '소임'은 확인하러 온다. 이로써 '굴 재임'과 가마에 불을 댈 순서가 정해진다.

옹기를 만드는 작업장을 '움집'이라고 말하며, 이 움집은 흙으로 만들어져서 여름은 시원하고 겨울은 따뜻하다. 움집의 흙벽은 짚(보리짚, 나뭇짚)을 흙과 잘 섞어 발라야 한다. 옹기를 한창 만들던 당시에는 움집이 없어서 집의 쉼막(외양간)이나 집지슬(집가지 바로 밑 처마 마루)에 물레를 걸어서 그릇을 만들었다.

기물의 성형 방법은 약간씩 다르다. 성형된 기물은 '건애꾼'<sup>30)</sup>이 건조한 후 움집으로 운반한다. '안건애'와 '바깥 건애'로 나눈다. 안건애는 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 안으로 들이는 일을 한다. 안건애와 바깥 건애는 한 사람이 맡아서 그 일을 모두 했다. 바깥 건애는 그릇의 바우(부리)가 하얗게 되면 뒤집어서 굽을 쳐주어야 한다. 이 때 굽의 중앙은 오목하게 들어가야 한다. 건조가 안된 것은 소리가 나지 않지만 잘 마른 것은 굽을 치면 북소리가 난다. 물기가 잘 빠지게 하려면 멍석, 가마니, 나무판자 위에 널어놓는 것이 좋다. 여름에는 기물이 찢어지므로 햇빛에 건애할 수 없고 그늘케<sup>31)</sup>에서 건애를 해야 한다. 이렇게 해서 말린 그릇을 움집안에 차곡차곡 재어서 놓는 것을 '동퀸다'라고 말한다. 가장 밑 부분 바닥에는 기물에 땅에 직접 닿지 않도록 사금파리를 서너개 놓고 그 위에 기물은 얹는다. 이것은 춘해(냉기)를 없애고 공기가 바닥에도 잘 통하도록 하기 위함이며, 기물의 건조는 양건은 안되고 음건이라야 한다. 큰 기물일수록 부리와 부리를 마주 얹는데 이를 '맞동걸이'라고 하며, 그릇을 차례차례로 겹겹이 쌓아 놓는

30) 건애꾼이란 재료 준비, 토립, 날그릇 관리, 재임, 줄고름등을 담당했다.

31) '그늘케'는 나무를 세워서 나뭇가지를 덮고 햇빛이 들어오지 않게 만든 인공 그늘을 말한다.

것을 '죽여 놓는다'고 한다.

움집의 크기는 10평가량으로, 장기간(4~5개월 정도, 길게는 10개월까지)기다릴 경우는 움집의 공기 유통을 막아 큰 바람이 들어가지 않도록 하며, 동풍기가 끝나면 흙으로 문을 봉하여 먼저 들어간 그릇과 나중에 들어간 그릇의 습기가 고르게 스며들도록 한다.

움집에서의 건조가 되면, '굴드림'을 한다. 굴드림은 굴안에 기물을 차근 차근 쌓아서 파손되지 않고 잘 구워지도록 해야 하므로 정성이 지극하고 성심을 다한다. 이 작업이 너무나 중요하기 때문에 남의 손을 빌려서 하는 일은 극히 드물며 대부분 주관하는 사람이 직접한다. 그러나 기물의 순서나 행위는 일치한다.

굴 재임시 굴 바닥은 경사가 심하기 때문에 기물을 받히는 바둑<sup>32)</sup>의 역할이 중요하다. 이는 기물이 쓰러지지 않도록 하는 목적 이외에 기물이 골고루 구워지도록 하는 역할도 한다. 그리고 기물과 기물사이가 붙지 않도록 하는 것으로 조개껍질이나 소라 껍질을 이용하는데 이를 '적금(조금)'이라고 불렀다.

재임은 굴안에 기물을 쌓는 것을 말한다. 굴 재임한 모습은 <그림 5><sup>33)</sup>와 같다. 굴 재임 방법은 노랑굴과 검은 굴이 다소 차이가 있으나 재임은 굴 대장이 하며 노랑굴은 굴면적을 최대한 이용하기 위하여 포개거나 내화재를 기물 사이사이에 놓고 겹쳐서 재임했다. 노랑굴의 굴 재임은 뒤에서부터 시작하여 앞으로 끝을 냈고 검은굴의 재임은 그 반대로 앞에서 시작하여 뒤로 나왔다.

재임할 때 붙지 않게 하고 또한 공기가 통하게 하기 위하여 사용했던 '적금'은 불이 끝난 후에 다음 굴을 땀 사람이 반 가마니 정도를 굴 뒤에 갖

32) 돌을 이용하는 경우 '돌바둑', '빔돌', 흙으로 만든 것을 '흙바둑', '개떡'이라고 했다.

33) 이경효(1998), 전계논문, p, 23.

다 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 수평을 맞추기 위해 사용했던 고임돌을 '괴움돌'이라고 불렀다.

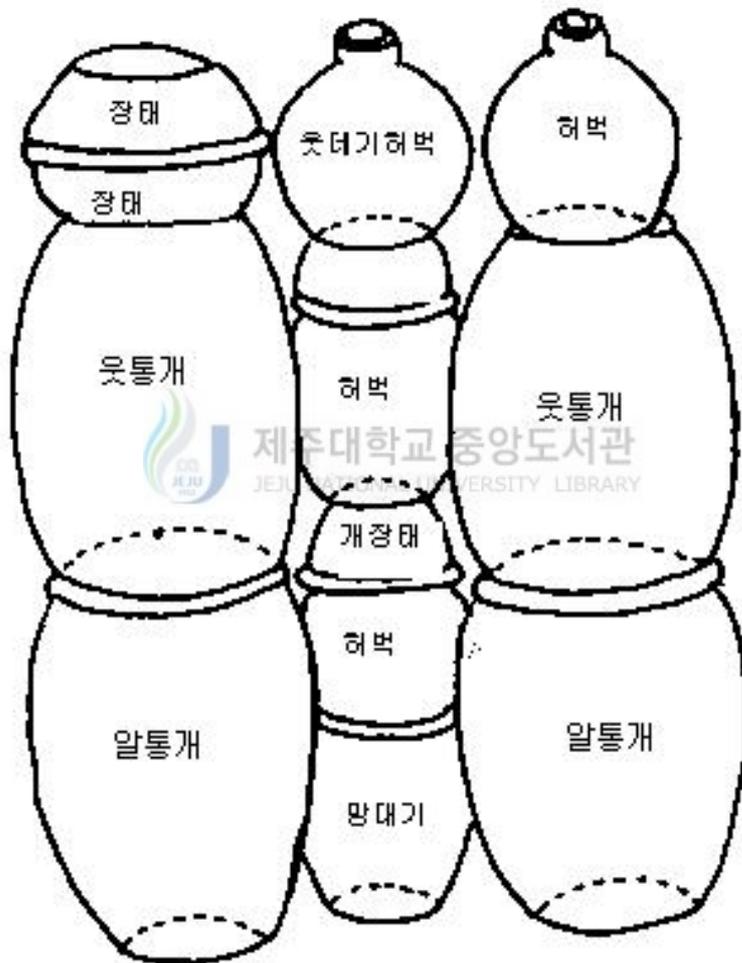


그림 5. 옹기 재임 모습

가마 재임이 끝나면 출입구를 겹담으로 쌓아서 막았다. 이중으로 돌을 쌓는 것은 무너지지 않게 보호하고 또한 열효율을 좋게 하기 위함이었다. 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 아래와 같다.

처음 축조되거나 해묵은 굴은 반드시 <군불 때기>를 해야하는데 이를 '다림굴'이라고 한다. 군불이란 굴 속이 비어있는 상태에서 헛불을 때는 것을 말한다. 군불 때기는 굴에 남아 있는 습기를 제거하고 굴을 건조하기 위한 목적도 있지만 굴의 성능을 최종적으로 점검하는 데 더 큰 목적이 있다고 판단된다. 군불 때기의 상태가 좋지 못하면 굴을 고치는 수도 있다. 굴 속에는 아무런 기물을 넣지 않고 비어 있는 상태에서 불을 지핀다. 기간은 1~3일 가량 일정치 않고 굴의 상황을 보면서 결정한다. 이때 사용되는 땀감들은 쇠똥, 물똥(마분), 고시락(보리까끄래기), 토막냥(토막으로 잘린 나무), 솔잎, 톱밥 등이 사용된다. 이어 <피움 불때기>를 하는데 우천시 굴에 습기가 많거나 기물(만들어진 그릇)이 잘 건조되지 않았을 때, 기물을 재임했던 불대장이 기물의 습한 상태를 판단 후 피움 불때기 여부를 결정했다. 보통 굴 들인 날 하룻 밤 하루(24시간)을 땀는데, 천천히 땀수록 좋다. 이는 불꽃은 없으나 불을 지피는 상태로 은근한 연기로 굴의 습기를 없앴다. 그릇의 냉기가 있으면 깨지기 쉽고 '춘해<sup>34)</sup>' 받아서 그릇이 잘 구워지지 않으며 제 때깔(색깔)이 나지 않기 때문에 피움불을 때어서 가마를 따뜻하게 하였다. 피움불은 그릇의 주인이 지켰다. 길게는 2~3일까지 지피기도 하였고, 계속해서 굴을 굽고 기물의 건조 상태가 양호하거나 일기가 좋은 날에는 피움불 없이 바로 시작했다.

---

34) 냉기의 제주방언이다.

굴뚝 역할을 하는 가마의 뒷구멍에서 뜨거운 것을 느끼면, 이때 잿불 장작이라 하는 잿불질용 장작을 쌓아 말리기 시작한다. 습기를 완전히 없애고 화력을 강하게 하기 위한 것이다. 이어 아주 작은 불꽃이 있는 상태인 '식은 불때기'는 불대장이 피우며, 연료는 통나무 뿌리나 토막 나무를 사용했고 9~10시간 정도 불을 지폈다. 불길이 아궁이 안으로 완전히 들어가서 식은 불에서 보다 불길이 커진 상태이며 4~5시간 정도를 소성했다. 이어 '죽은 불때기'는 나무 뿌리와 잡나무를 사용하여 5시간 내외를 때면 불꽃이 확실하게 나타나는 굴의 불때기 연료인 '섬피'<sup>35)</sup>가 들어가기 시작하면서 '중불 때기'를 한다. 불은 서서히 크게 났을 준비를 하며 지펴가는데 5시간 내외 정도가 소용된다. 중불 때기가 시작되면 굴뚝 역할을 하는 뒷구멍에 쌓아 놓았던 잿불 장작을 모두 굴 위로 올려 놓는다. 경우에 따라 연소실인 부장에 '화로'를 넣어 굽는데 이 화로를 꺼내기 전에는 큰 불을 하지 않았으며 불의 색깔은 파란색이 좋은 상태이다. 여기서 큰 불은 부장 안에 있는 '벽을 마치라(불벽을 향해 던져라)'는 불대장의 명령에 따라 솔잎이나 선비(잡목) 등의 연료를 가마 안으로 깊숙이 넣어서 지폈다. 두 사람이 양쪽에서 불을 지피며 한 사람씩 교대로 다섯 곳을 지폈다. 아궁이 부분까지 뜨거울 정도로 큰불을 6~7시간 정도를 소성했는데 숯을 꺼낼 때까지 계속 지폈으며 큰불이 끝나기 직전에 숯을 굽어 내었다. 불길이 커지면 뒷구멍에서 '씩씩'(불길이 타오르는 소리)하는 소리와 함께 불이 나왔다. 굴 뒤로 가서 '망대기'에 하얗게 재가 썩어져 있으면 '곤산다'라고 표현하는데 이것으로 잿불질을 할 시기가 되었음을 가늠했다. 또한 뒷구멍으로 보아 불벽이 '용광로에 쇠가 녹듯' 빨갛게 달구워져 있으면 잿불질 할 때쯤이 된다. '잿불질 하기' 즈음이면 기물의 표면에 반들거림을 볼 수

35) 섬피는 나뭇가지들을 잘라서 묶은 것인데, 한 묶음이 직경 100cm정도가 된다. 굴을 한 번 소성하는데 요구되는 '한 굴치'는 길이 180cm내외의 섬피를 아주 강하게 묶어서 120~150묶(묶음) 정도가 들어간다. 등짐을 잘 지는 어른들도 1~2개의 묶음밖에 질 수 없을 정도로 큰 크기이다.

있다. 잣불질은 재를 닦아주는 역할을 한다. 가마 양쪽에서 동시에 장작을 집어넣으며 각각 3인이 소성을 했다. 한 명은 장작을 집어 넣고, 또 다른 한 명은 장작을 건네주며, 나머지 한 명은 잣불질이 끝난 구멍을 흙으로 막았다. 장작은 ‘잣통이장작(잣장작)<sup>36)</sup>과 ‘짓장작’이 있으며, 이 때 사용하는 장작은 굴 뒤에서 나무진이나 물기를 없애기 위해서 말린 장작으로 장작에서 쇠소리가 날 정도로 말렸다. 잣불질하는데 소요되는 장작은 5~6절레(‘뭇’보다 수량이 큰 묶음)가 되었다. 잣불질을 할 때 앞쪽 아궁이에서 불을 계속해서 지피면 온도가 너무 높아서 앞이 녹기 때문에 불을 줄였다. 그리고 돌로 아궁이 앞을 쌓기 시작했으며 잣불질이 끝나면 아궁이를 완전히 막았다. 잣불질을 했으나 광이 나지 않으면 잣불질을 다시 했고, 장마(5월 장마)에는 잣불질 도중에 갑자기 불이 꺼지는 일이 있는데 이 때 굵은 소금 가마니를 옆에 두었다가 소금을 잣불 구멍 안으로 한 두 주먹 뿌려서 불길을 잡아냈다.

잣불질을 시작하면 전체적인 불의 성질을 맞추기 위하여 화구에서는 고운 장작만 지펴야 했다. 불 대장이 잣불 구멍의 앞쪽을 열어 굴 안을 확인하고 시기가 맞다고 생각하면 잣불질을 한다. 이 잣불질은 앞쪽에서부터 이뤄지는데 불대장의 보조수는 화구인 아궁이를 막아가기 시작하면서 불을 지피고 불대장과 불대장의 보조수는 양쪽에서 잣불질을 한다.

불은 연료<sup>37)</sup>에 따라 소성시간이 다르다. 가장 좋은 연료는 소나무이고 다음은 잣나무, 가시나무, 선비(잡목) 순이었다. 솔잎으로 가마 때는 것은 식은 죽 먹기라고 표현할 정도였다. 소성시 필요한 연료<sup>38)</sup>는 구역리는 소나무 받이

36) ‘잣통이장작’은 잣불구멍에서 바로 밑으로 넣고 ‘짓장작’은 기물 위로 가로 질러 넣었다. 길이는 잣통이 장작은 60cm, 짓 장작은 120cm 정도로 잣통이 장작의 두배가 된다.

37) 나무는 주로 소나무, 피나무, 나왕 등을 사용하고, 소나무를 사용하면 불길이 길어 가마안의 온도가 고르게 조정되어 좋으나, 참나무를 사용하면 불길이 짧아 가마안의 온도가 고르게 조절되지 않는다. 장작은 1년 정도 묵혀서 습기를 완전히 없앤 후 잘 건조시킨 것을 사용해야 불길이 맑은 빛을 내며 불힘이 좋고, 일산화탄소가 적게 나오고 유색도 좋다.(이동희,1985, 전계논문, p. 58. )

없어서 거의 선비를 이용했고 신평리는 반쯤 쉬었으며 고산리 지역은 거의 소나무를 사용했다.

굴 굽기가 끝나면 3일 정도 굴을 식히며, 다음날 오후 제일 뒤에 있는 뒷 구멍 하나를 열었다. 또 하루가 지나면 두 개를 열었다. 굴은 뒷구멍으로 하나씩 차례로 열어야 하며 앞으로나 옆으로 열면 찬공기가 들어가 그릇에 실금이 가서 깨졌다. 이렇게 가마를 식히는 시간을 포함하여 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 중간부분이 가장 좋다. 일반적으로 노랑굴인 경우 가마의 중간 부분에서 구워지는 그릇이 가장 상품성이 크게 평가되었다. 주로 허벅, 옷통개, 알통개 등이 재임되며, 굴의 뒤쪽은 장태, 망대기, 허벅 등 작은 기물들이 위치한다. 굴의 앞쪽에 위치한 그릇들은 보기에 잘 구워진 듯하게 보이나 쉽게 깨어지며, 뒤쪽에 위치한 그릇들은 색이 고르지 않고 얼룩이 생겨 상품성이 떨어진다. 제일 좋은 그릇은 굴의 가운데 위치하고 제일 윗쪽에 놓인 색깔이 일정한 옷데기 허벅이나 망대기류이다.

굴에서 기물을 꺼내는 과정을 '굴 내는날', '굴 내염찌' 등으로 표현된다. 이 과정도 굴드림과 같이 중요하므로 주인이 직접한다. 기물이 서로 붙어 있을 수 있으므로 이를 떼는 과정에 파손이 있고, 기물들이 아주 건조하여 있으므로 부딪치지 않도록 해야 하는 등의 이유들이 있기 때문이다. 굴에서 꺼낸 기물들을 크기와 종류별로 일정하게 맞춰나가는 일을 '줄고름'이라고 한다. 한 굴치가 대략 50줄이라고 할 때 한 굴치는 대략 500개~550개 정도의 용기가 한 가마에서 구워지는 것이며, 용기 한 줄<sup>38)</sup>은 지역과 굴마다 차이가 있으나

38) 목장근처에서 하루 12뭇씩해서 10일에서 12일을 해야만 한 굴치를 할 수 있다. 여름에는 땀감을 마련하는 장소에서 노숙을 하면서 한 굴치를 베었고, 이렇게 마련한 땀감은 10개씩 12번으로 나눠서 마차에 실어 운반했다.

39) 옷통개는 '춘두미', '솥통개' 라고도 하며, 한 줄에 포함되는 그릇 중에서 가장

보편적인 기물은 옷통개, 알통개, 동이, 허벅, 대배기, 소능생이, 개장태, 망대기, 셋제비, 애기대배기, 조막단지 등이다. 그러나 한 굴치가 모두 50줄을 맞추는 것은 아니다. 구워진 상태와 크기에 따라 찌그러진 것, 내려앉은 것, 깨진 것 등을 골라내고 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.<sup>40)</sup>

### 3) 용기의 지역성

제주의 전통 용기의 제작 공정은 거의 오랜 동안의 경험에 의한 느낌(感)으로 만들어졌으며, 성형 방법도 제주의 자연 환경 조건을 고려하여 제주도 특유의 형태를 가진 허벅류<sup>41)</sup>, 고소리 등이 제작되었다.

크며, 된장, 간장 등을 담을 때나 곡식 저장용으로 사용된다. 크기는 열 말에서 열 두말들이 이다. 알통개는 ‘알통개’라고 하며 식구가 많지 않은 집에서 장 담글 때 사용하며 옷통개보다 크기는 작지만 무게는 무겁다. 재임시 옷통개 밑에 있다 하여 알통개라 한다. 허벅은 물을 길고 다니는 용구로서 제주 전통 도기의 대명사로 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 ‘알동’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 떼기 전에 만드는 단지로 조막단지라 불린다.(강창언·이경효, 2000, 전계서, pp. 10~24.)

40) 강창언·이경효(2000), 전계서, pp. 31~52.

41) 허벅은 제주 전통 도기의 대명사로 불리며, 물을 길고 다니는 용구로서 죽허벅, 술허벅, 물허벅등 다양하다. 고소리는 술을 빚는데 사용되는 기구이며 마치장구를 세워 놓은 것처럼 생겼다. 만들기가 어려워 주문 제작하였으며 그 가격

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 산화변조<sup>42)</sup>로 구워낸 ‘숨을 쉬는 그릇’이고, 아궁이를 막아 검댕이를 입혀 불완전 환원변조로 구워낸 그릇인 ‘검은 그릇’은 숨도 쉬면서 습도를 조절하고 청정 작용까지도 할 수 있다.

노랑굴은 일상 생활에서 사용되는 그릇(통개, 허벅, 팽 등)들을 구워냈던 가마를 말한다. 노랑굴에서 구워진 그릇들이 <사진 1> 과 같이 ‘노란색을 띤다’하여 이 가마를 노랑굴이라 불렀다. 노랑굴에서 만들어진 그릇들은 제주도의 기후, 풍토, 식생활과 밀접한 관계를 맺고 있다. 물이 흔치 않아서 식수 공급을 위해 배(몸체) 부분이 부르고 둥글며 부리(口緣部)가 좁은 ‘허벅’이라는 제주도만의 독특한 형태<sup>43)</sup>의 옹기가 만들어졌다. 그외 그물추, 문어통, 향로,

도 옹기 한(1) 줄 값에 해당된다.(강창언·이경호, 2000, 전계서, p. 11)

42) 가마를 만들지 않고 노천에서 토기를 굽거나 가마를 만들었더라도 자연스럽게 아궁이를 열어 놓고 공기가 맘껏 들어가게 하면서 불을 때는 것을 산화변조라고 한다. 산화변조하면 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 환원변조라고 한다. 자기류의 색은 환원변조하면 쇠의 함량에 따라 다르지만 대체로 푸른색을 머금게 되고 산화변조하면 노란색을 머금게 된다. 곧 환원변조한 토기와 도자기는 인공적인 미를 한껏 발휘할 수 있는 것으로서 기능과 관계없이 여러 가지 형태로 만들기도 하고 장식할 수도 있다. 그러나 산화변조한 옹기는 처음부터 자연에 순응한 것으로 자연미를 그대로 살린 것이다.(이훈석외, 1991, 전계서, pp. 15-16.)

43) 도자기의 형태는 흔히 인체에 비유하여 그 모습을 설명하곤 한다. 항아리의 몸체, 어깨, 허리, 병의 목등의 그런 예이다. 그 중에서 입에 해당하는 부분을 한 자로는 흔히 口緣部라는 어려운 말을 곧잘 쓴다. 그것은 병이나 항아리의 입은 정확하게 말해서 주둥이라고 해야 하는데 어감이 좋지 않으니까 입, 구부, 구연

연적, 벼루 등 갖가지 생활 용기를 찾아 볼 수 있다.<sup>44)</sup> 이 용기들은 흙 자체에서 발색되는 때깔이 좋아 용기 제작에 있어서 거의 잿물을 사용하지 않았고 자연유의 색깔을 얻기 위해서 특히 소성이 중요시되었다.



사진 1. 노랑그릇



사진 2. 검은 그릇

검은굴은 시루, 지새허벅, 지새항과 같은 생활 용기들을 구워냈던 가마이다. 남제주군 대정읍 구역리 상동 속칭 '구석팻'이라고 불리는 곳에 위치해 있으며 검은굴로서는 현존하는 유일한 가마이다. 마을을 기준으로 동쪽에 있다 하여 마을 사람들은 '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. 소성은 노랑굴과 비슷하나 소성 마지막 단계에 '연기'를 쏘이는 과정이 다르다. 수비된 흙으로 기물들을 만들어 900℃ 내외의 온도에서 아궁이로 연료를 한아름 집어넣은 후에 밀폐시키면 가마 속에서 타고 있는 장작에서 연(일산화탄소, 煙)이 발생하여 기물 표면에 스며든다. 완성된 기물은 진한 회색, 또는 검정색으로 변하여 광택이 없는 그릇이 된다. 이

부라고 쓰고 있는 것이다. 북한에서는 미술사 용어로 '아가리'라고 한다.

44) 강창언, 이경효(2000), 전계서, pp. 10-24.

런 소성 과정을 거쳐서 구워져 나온 그릇은 색깔이 <사진 2> 와 같이 '검정색을 띤다'하여 검은 굴이라 불렀으며 검은 굴에서 구워졌던 기물들은 '지새그릇'<sup>45)</sup>이라 불렀다. 검은굴에서 제작되었던 떡시루, 지새항(일명 숨쉬는 항아리)은 제주도의 식수와 곡물을 저장하기 위해 없어서는 안 되는 그릇이며, 그 외 지새 허벅, 지새 화로 등이 있다.



그림 6. 통개의 각 부분 명칭

제주 지역의 옹기는 <그림 6> 과 같이 구연부와 바닥이 좁으며 배가 약간 부른 형태이다. 항아리의 종류는 입의 전부분과 배부분이 연결되어 전체적인 형태가 부른 것이 있으며, 이러한 형태와 유사하면서도 약간 다른 형태의 것도 있다. 제주도에서는 물이 부족했으므로 해안선을 따라 용출하는 샘물은

45) 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, 전계서, pp.60~61.)

매일 같이 반복되는 식수 운반에 상당한 불편을 초래하여 식수의 등짐 운반은 불가피하였다. 물을 담아서 등에 지고 먼길을 운반하는데 있어서 물이 찰렁거리지 않고 넘지 않게 하기 위해서는 아가리는 좁게 해야하는 실용성에 바탕을 둔 용기의 기능은 자연히 목이 좁고 어깨선이 둥근 항아리 형인 ‘허벅’이 고안된 것이다. 그래서 실용성을 증시한 물허벅이나 물독 등이 만들어진 것이다.<sup>46)</sup> 제주도의 용기들은 단별구이로 잿물을 바르지 않거나 굽는 동안에 재가 날아가 붙어 미적으로 더욱 아름답다. 독은 전체적으로 용기 점토에 철분이 많아서 노란 빛이 도는 붉은 빛깔을 띠고 있는 것과 검정 색의 질그릇으로 대별된다.

제주도는 화산 폭발로 인하여 형성된 화산섬으로서 화산회토가 지표면을 넓게 덮고 있어 흙은 푸석지고 가벼우며 철분 함유량도 높다. 이러한 흙으로 빚어낸 용기는 육지부의 용기와 다른 빛깔을 유지하여 제주도 용기만이 가지는 고유한 특성을 낳았다.

제주 전통 용기는 오랫동안 그 기술이 축적된 것으로, 제주 용기처럼 곁은 자연 유약이 발색되도록 하고 용기의 속은 흙의 성질을 고스란히 유지시켜 음식의 맛을 자연스럽게 유지시킬 수 있는 고온 용기와 용기를 구워내는 시설인 돌가마(石窯)는 아직까지 그 어느 곳에서도 보고된 적이 없다고 한다.<sup>47)</sup>

용기가 지역마다 그 형태나 색깔 면에서 많은 차이를 보이는 이유는 기후적인 원인으로 추운 지방에서는 용기를 보관하는데 햇빛을 많이 받기 위한 필요 조건과 입이 적은 독보다 큰 쪽이 추운 겨울철에 얼었을 때 깨지는 비율이 적기 때문이다. 따라서 <사진 3, 4> 와 같이 북부지역으로 갈수록 용기

46) 김미영(1983), 전계논문, pp. 9-11.

박순관(1998), “용기의 재조명, 용기의 발생과 생활 문화,” 「월간도예」 p. 26.

47) 강창언(2001), 전계논문. p. 3.

의 배가 좁아지고 입이 넓어진다.<sup>48)</sup>

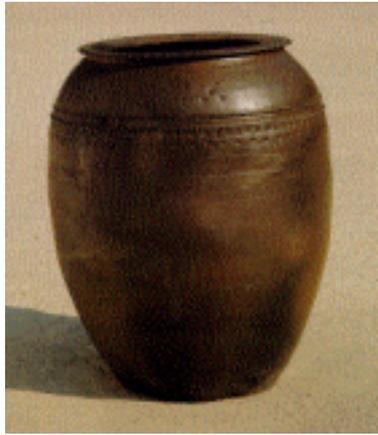


사진 3. 경기도 옹기  
(중부 지방)

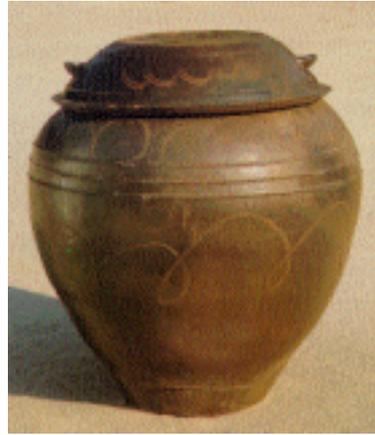


사진 4. 전라도 옹기  
(남부 지방)

옹기는 종류가 많고 이름도 지방에 따라 제각각이면서 그 형태에 있어서도 특징을 지닌 것들이 많다. 경기도, 강원도의 것은 위 아래의 크기가 비슷하며 배가 부르지 않다. 충청북도와 경상도는 어깨가 부르고 아가리는 좁다. 충청남도와 전라도는 배가 부르고 아가리의 크기가 적당하다. 이러한 차이는 일조량의 차이와 지역의 흙의 성질이 다른 것도 중요한 이유 중의 하나이다. 즉, 배가 부른 지역의 흙이 가소성이 좋은 지역이지만 경기도나 강원도에서는 그렇게 좋은 흙이 나오지 않는다. 그러므로 배를 많이 내는 것 자체가 어려운 일이다.

또한 구워진 찻물 색깔의 선호도에 있어서도 경기·강원지역에서는 붉은 색, 충북지역에서는 밤색을, 전라·경상지역에서는 검은 색, 제주지역에서는 찻물을 바르지 않기 때문에 그대로의 붉은 색을 선호하는 특색이 있다.<sup>49)</sup>

48) 김경자(1998), 전계논문, pp. 5-6.

49) 박순관(1998), 앞의 글, p. 26.

옹기 제작 과정에 있어서 가장 주목되는 것은 그릇벽을 쌓는 과정에 서의 '타렴질'과정<sup>50)</sup>이라 하겠다. 경기도, 충청남·북도, 전라북도 지방에서 사용되는 타렴질 방법은 일반적으로 환식인 파리쌓기식으로 쌓아올리는 방법을, 경상남·북도, 강원도 일부 지방에서는 나선형식인 타래 쌓기식을 사용하고 있다. 전라남도 지방에서 주목되는 것은 타지방에서 전혀 찾아볼 수 없는 '채바퀴타렴질'<sup>51)</sup>로 다른 타렴법에 비하여 성형 시간의 단축과 고른 두께의 기벽을 만드는데 용이한 장점을 지니며, 체력의 손실을 최소화할 수 있는 잇점이 있다.<sup>52)</sup>

제주도의 경우 지금까지는 전라도의 채바퀴 타렴으로 성형했던 것처럼 알려지고 있으나 제주 옹기는 전라도의 채바퀴 타렴보다 훨씬 두껍고 넓은 토래미를 사용하는 제주도 고유의 '너박 타렴법'을 사용하고 있다.

옹기를 만드는 옹기점엔 조선조 후기 이후 천주교인들의 참여가 눈에 띄게 증가하는데 이는 천주교의 박해와 연관하여 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.<sup>53)</sup> 그러나 제주도에서는 종교와 무관한 듯하다.

옹기를 만들고 제조하는 옹기점에서 사용되는 명칭은 서울을 중심으로 경기도를 비롯한 강원도, 충청도, 전라북도, 경상도는 거의 유사한 명칭을 사

50) 타렴질이라 함은 그릇의 벽을 쌓기 위해 그릇의 바닥 흙을 흙 떡가래모양으로 만든 둥글고 긴 흙막대기 모양의 질재기로서 그릇벽의 윤곽대로 파리 또는 타래식으로 쌓아 그릇벽을 만드는 과정을 가리킨다.

51) 김영문(1979), 전계논문, p. 8.

52) 나병옥(1987), 전계논문, p. 27.

53) 김영문(1979), 전계논문, p. 8.

용하고 있으나 전라남도의 지역에서만 별도의 명칭을 사용하고 있다. 옹기를 판매하는 단위도 경기도를 비롯한 충청도, 강원도, 전라북도, 경상도는 ‘자리’로, 전라남도는 ‘참’으로 표기하고<sup>54)</sup> 있으며 제주도는 ‘줄’로 표기한다.

### 3. 가마의 운영과 축조 방식

#### 1) 가마의 운영

제주도 가마의 운영 방식은 육지부 지방과는 달리 개인이 운영하지 않았다. 지역에 따라 다소 차이는 있으나 공동 운영방식인 ‘계(契)’로 운영하였다. 가마 작업을 처음 시작했던 대정읍 신평리, 구억리, 한경면 고산리 지역은 계를 결성하여 공동으로 운영하였다. 그러나 후발지역인 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 가계가 어렵고 생활이 곤란한 서민층에서는 한 동네에 꾸준히 주거하기도 힘들었고 농사일과 ‘제’일을 동시에 볼 수 없었기 때문에 제원이 되는 경우가 드물었다. 계원이 되기 위한 특정한 요건은 없었던 것으로 판단된다.

그릇을 만드는 도공들은 육지부에서는 옹기 작업의 특성상 천민 취급을 받아왔고 조선조 말기 이후 일제 강점기의 옹기장이들에 대한 사회적 천시가 여전하여 사회적 냉대와 가난 속에서 살았다. 그러나 구억리에서는 오히려 농사만 짓는 경우보다는 농한기를 이용하여 부업으로 옹기를 생산한 경우가 옹기 생산업만을 전문적으로 한 경우보다 많아 경제적으로도 많은 도움이 되

---

54) 정병락(1998), 전계논문, p. 123.

있으리라고 추측된다. 따라서 육지부에서처럼 하층민 대우는 받지 않은 것으로 판단된다. 오히려 가난한 서민(농사조차 지을 경지가 없는 소농이거나 병작을 하는 경우는 참여하고 싶어도)은 계원으로 참여하기가 힘들었다고 하는 점으로 보아 육지부 지방과 달리 천시받는 분위기는 아닌 듯 싶다.

계의 조직은 <표 1> 과 같다. 계원의 구성은 '황시' 또는 '황쉬'라 불렀던 계수(契首)가 있고, 총무(總務)적인 '공언' 그리고 '소임'이라 불렀던 직책이 그 아래 있다. '황쉬'는 계원의 가장 우두머리이며 총 책임을 맡았으며 가장 나이가 많은 사람이 그 직책을 맡아 대표 일을 했다. '황쉬'는 한자어로 '행수(行首)'라고도 했다. 임기는 한번 그 직책을 맡으면 죽는 날까지 계속되는 종신제로 운영되었다. 성씨를 따서 '이황쉬', 김황쉬등으로 불리었다. 황쉬 다음으로 '부황쉬'겸 재무를 맡아보았던 '공언'이 있었다. 공언은 계의 실질적인 일을 맡아보았다. 공언의 임기 역시 종신제였으며, '소임'이라 불렀던 직책은 인력 동원 책임 등 계의 크고 작은 허드렛일을 했으며, 나이가 어린 사람이 맡아보았다. 임기는 정하지 않은 상태에서 계원들끼리 돌아가며 일을 맡아 보았다.

<표 1> 옹기 가마 운영 계의 조직

구 성 원	기 능
황쉬(시)	계의 우두머리, 행수
공언	총무, 계의 실질적인 임무 수행, 부황쉬
소임	인력동원, 계의 허드렛일을 담당
일반계원	경조사시 상부상조, 가마의 보수시 동원

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

계원은 굴을 처음 박을 때 많은 노동력이 필요하였다. 굴 축조로 인한 인력동원이 된 후, 따로 제의 운영경비로 각출하는 돈은 없었고, 굴을 한번 구울 때마다 굴 사용료로 내는 굴삯(옹기 한 줄)을 받고 이 한 줄을 팔아서 만든 비용으로 굴을 보수 관리 하였다.

굴은 한번 구울 때 보통 55줄에서 60줄을 굽는데 계원들이 가마를 구울 때는 굴삯을 안 받았고, 비계원은 대부분 옹기 한 줄을 현품으로 받았다. 일반적으로 한 달에 4번 정도 굴을 때었다고 하니 한 번 굴 때는데 소요되는 기간을 3박 4일 정도 굴을 때고, 3박 4일 정도 굴을 식혔다. 계원 중 1년동안 가마를 한번도 굽지 못한 경우는 제에서 그 계원에게 1년 동안에 수고한 노임을 계산해 주었다. 그리고 굴 삯<sup>55)</sup>을 모아서 가마를 구울 수 없는 장마철에 보수를 하고 추석과 설 등 1년에 한번 소나 돼지를 잡아서 추렴을 하여 계원들이 나눠먹으면서 친목을 도모하였다고 한다.

굴의 이름은 마을을 중심으로 위치에 따라 서쪽의 굴이면 '섯굴, 동쪽의 굴이면 '동굴'이라 불렀다. 그리고 제의 명칭은 각각 '섯굴제', '동굴제'라 불렀다. 구역리에서는 동굴제가 먼저 구성되고 그 이후 셋굴제가 구성되었다. 셋굴제의 처음 계원은 12명 정도였다. 제에는 일정한 규약은 없었으나 관혼상제 등 경조사시 계원에게는 쌀 1가마니와 술 1춘(열닷되들이)나 14되(되술)를 마련하여 상호 부조를 하였다.

구역리에는 검은굴, 노랑굴, 폭낭알굴 등 세 개의 가마가 있었는데, 굴마다 제 운영에 다소 차이가 있었다. 신평리에는 5명의 대장이 있었으나 구역리에는 35명의 대장이 옹기 생산에 참여하였던 점으로 보아 다른 지역보다 옹기업에 종사한 사람이 많았던 것으로 판단된다.

굴의 사용 순번은 굴을 사용하고자 하는 사람이 원하는 기간을 황쉬에게

---

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

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 노람지<sup>56)</sup>를 덮어놓고 물흙도 쳐주는 등 굴을 관리해야 했다. 이렇게 공동 운영이 되었기에 개인이 운영했던 광령리나 제주시 지역의 굴보다 신평리, 구억리, 고산리 지역의 굴이 현재까지 남아 있게 된 까닭이라 생각된다.<sup>57)</sup>

## 2) 가마의 축조

제주도 옹기 가마의 가장 큰 특징은 가마가 '돌'로 축조되었다는 것이다. 제주의 돌은 화산 폭발에 의한 용암석으로서, 다공질이고 돌 자체가 내화재 역할을 하였다.

흙 제품을 구워냈던 가마를 제주도에서는 '굴'이라 불렀다. 기와를 구웠던 기와가마(瓦窯)를 '기왓굴' 혹은 '왓굴'이라 했으며, 항아리, 허벅, 고소리, 술병 등 실생활 용기를 구웠던 옹기 가마(甕器窯)와 토기 가마를 각각 '노랑굴'과 '검은굴'이라 했다.<sup>58)</sup>

가마(窯)란 瓷器(자기)·陶器(도기) 등 흙 제품을 구워내기 위해 단열 처리가 된 열 처리 시설을 말한다. 가마는 소성 목적에 따라 구조와 형태가 다르고, 소성 방법과 사용 연료에 따라 각기 다르다.

우리의 전통 가마 중에서 옹기 가마(甕器窯)는 지역마다 크기와 형태, 구조가 각기 다른 특징들을 가지고 있는데 이는 그 지방의 기후, 풍토, 식생활과 밀접한 관계를 가지고 있기 때문이다.

---

56) 새를 엮어 만든 비바람 방지용 덮개이다.

57) 이경효, 전계논문, pp. 68-70.

58) 검은 굴(질그릇: 검은 그릇)은 800℃ 전후, 노랑굴(노랑 그릇)은 1200℃ 전후에서 구워지는 것이나 절대적이라고 할 수는 없다.

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 다공질의 현무암을 그대로 사용했다. 그렇다고 모든 돌을 사용할 수 있었던 것은 아니고 일명 '해량돌'이라고 하여 해안 지역에 분포하는 현무암을 이용했다. 화산 폭발에 의한 용암석인 현무암은 이미 한 번 구워진 상태이며 다공질이기 때문에 내화재로서 훌륭한 재료가 되었던 것이다.<sup>59)</sup>

노랑굴, 검은굴, 기왓굴 각각의 축조 방식이 서로 비슷하기 때문에 여기서는 노랑굴을 중심으로 이미 조사된 사실을 중심으로 기술해보고자 한다.

노랑굴은 대부분 자연 경사를 이용하여 축조되었다.<sup>60)</sup> 이때 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℃ 정도 안팎) 설치했다.

노랑굴의 특징은 그릇의 파손을 줄이기 위해 첫머리에 있는 기물에 직접 열이 닿지 않게 불벽(살창주)을 만들었고 불길이 불구멍으로 나뉘어서 소성실로 들어가도록 축조되었다. 가마는 사람이 허리를 굽혀 서 있을 정도로 높이가 낮다. 제주도 지역에서 옹기 생산에 사용되는 현무암토는 소지(素地) 자체의 강도가 낮아서 기물 재임을 높게 하지 못하였다.

굴을 축조할 경우 굴의 입지 선택은 굴의 자연 경사와 주변의 연료 조건이 중요하기 때문에 사유지와 마을 공유지를 구별하지 않았다. 비록 사유지에 굴을 박게 되더라도 지가를 지불하지 않고 기증하는 형식<sup>61)</sup>을 취하였다. 이런

59) 이경효(1998), 전계논문, p. 20.

강창언·이경효(2000), 전계서, p 58.

60) 노랑굴은 높이 150cm, 너비 160cm, 길이 1600cm 정도에 50줄×11개= 550개정도 그릇이 쌓인다.

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

경우에는 사유지를 제공한 주인이 가마를 사용했을 경우에 굴 샷을 안 받는 특혜를 주었다고 한다.<sup>62)</sup> 이런 경우들을 고려한다면 구역리의 옹기 입지는 원료(연료)지향형 입지라고 할 수 있다.

먼저 가마를 축조하고자 하는 위치에서 앞면, 부장, 뒷면의 간격과 길이를 정하고 화구인 아궁이부터 짓기 시작한다. 아궁이로 사용되는 돌은 ‘곱돌’이라 하는데 넓은 판석 모양의 현무암이다. 양쪽에 한 개씩 세우는 돌은 깊게 박고 위를 덮는다. 그리고 옆면(가마벽) 붙임을 하는데 천장에 비해 굵은 돌과 잡석을 쓰며 진흙을 뒤채움한다. 이때 제일 처음 놓는 돌을 ‘첫’이라 하고 깊게 박는다. 그래서 굴 대장들은 가마 축조하는 일을 ‘굴 박는다’라고 표현하였다. 벽을 쌓아가면서 잣불 구멍자리를 남겨 두며, 경사각을 주기 위해 ‘썰기’를 박는다. 천장작업이 시작되면 전체적인 균형을 먼저 살피고 벽면의 건조상태를 반드시 점검하여야 한다. 천장 작업은 화구에서 시작하여 뒷구멍 쪽에서 끝난다. 이 작업 시에는 둥그렇게 만든 널빤지를 받치는데 이를 ‘홍여’라고 한다. 그 밑을 소나무로 받쳐준다. 천장의 마름 상태를 살피고 홍여를 옮기면서 쌓는다는 매우 숙련된 기술이 필요하다.

천장 쌓기가 끝나면 노랑굴은 부장과 소성실 사이의 불벽<sup>63)</sup>을 쌓고 불구멍을 만든다. 이때 출입구가 나 있는 쪽에 가까운 불구멍(살창구멍)을 크게 한다. 이것이 완료되면 진흙으로 면이 고르도록 내벽 바름을 해주는데, 대정읍 일대에서는 가마의 내벽 바름을 할 때에는 반드시 신평리의 흙을 사용했다. 그리고 외벽은 두텁게 보토 바름을 해주는데 이는 외부로 빠져나가는 열손실을 줄이고 열효율을 높이기 위한 것이다. 그리고 외벽에는 잔디 붙임을 하지 않고 그대로 두었다가 비가 오면 비를 피하기 위해 노람지를 씌운다.

당시의 축조 기술은 정밀한 도구를 사용하지 않고 눈과 손의 감각으로

---

62) 박근호(72), 남제주군 대정읍 구역리 716 번지.

63) 구역리에서는 ‘석’이라 칭한다.

만들었다. 그래서 제주 전통 도예원에서 노랑굴과 검은굴을 복원할 당시에 정확한 자료가 없어서 복원하는데 매우 힘들었다고 한다. 굴 만들기가 끝나면 굴 내부를 건조시키는 작업을 한다. 이것을 '굴다짐'이라 하는데 굴 바닥면에 소똥, 말똥 등을 20~30cm정도의 두께로 깔고 불을 피우며 잣나무 150못 정도가 필요하다고 한다.

남제주군 대정읍 구억리 상동 속칭 '폭낭알'이라 불리는 곳에서 서쪽에 위치하고 있는 '섯굴 (노랑굴)'은 마을 서편에 있다 하여 이 노랑굴을 '섯굴'이라 불렀다. <사진 5> 와 같이 이 가마는 현재 남제주군에서 문화유적으로 지정 보호되고 있으나 많은 부분이 유실되어 있어서 보존 상태가 양호하지 못하다.<sup>64)</sup>

이 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, 가마의 경사 각도는 18°정도이다. 가마의 전체 형태는 긴 튜브의 모양이며 내부의 벽은 거의 직선에 가까운 형태를 이루고 있고 천장은 둥그스름하다.<sup>65)</sup> 가마벽은 굵은 현무암과 흙으로 만들어져 있으며 내벽은 흙으로 발랐다. 천장은 흙으로 만들어진 벽돌을 사용하여 축조된 점으로 미루어 가까운 시기에 만들어졌음을 알 수 있다. 가마의 외벽 좌우 양쪽에 있는 보호벽은 노랑굴에서만 보이는 특징이기도 하다.<sup>66)</sup>

---

64) 나무의 뿌리가 천장 쪽에 위치하고 있어 가마가 붕괴될 위기에 있다.

65) 이경효(1998), 전계논문, pp. 13-21.

66) 이경효(1998), 전계논문, pp. 32-34.



사진 5. 노랑굴 모습



사진 6. 검은굴 모습

### Ⅲ. 구억마을의 옹기 판매과정

#### 1. 판매가와 판매 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 당시의 경제 사정으로 판단해 보면 자본이 넉넉하지 못하였을 뿐만 아니라, 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.<sup>67)</sup>

생산된 옹기는 한 줄을 단위로 판매되는데 여기서 '한 줄'이란 지역마다 다소차이는 있으나 '웃통개, 알통개, 동이, 웃대기 허벅, 허벅, 소능생이, 개장태, 망대기, 셋째비, 애기대배기, 조막단지' 등으로 보통 10개에서 11개 정도이다. 옹기 한줄은 가마 재임시 용도에 따라 망대기와 동이, 허벅과 장태등 서로를 보완하는 것을 기본으로 세트 구성이 되어 있으며 이는 판매시에도 행상을 나갈 때 지게에 지거나 등짐으로 지고 갈 때도 <그림 16, 17> 과 같이 이용되었다. 옹기 한 줄 값을 알아보면 <표-2> 와 같다.<sup>68)</sup>

67) 박근호(72), 남제주군 대정읍 구억리 716번지.

68) 강창언·이경효(2001), 전계서, pp. 69-70.

〈표 2〉 옹기(노랑그릇)의 교환 가격 및 용도

명칭 \ 당시 교환물	쌀보리 (물물 교환을 했음)	비고	용도
옷통개(춘두미)	세말	10~12말들이	장류, 물 보관용 등
알통개(알동)	두말반 - 두말	5~6말들이	곡물 보관등
동이	석되		옷통개 덮개등
허벅(옷데기·알데기)	석되	최우량품	물운반용등
장태(개장태)	두되 - 한되	허벅장태, 큰그릇의 대용품	뚜껑용, 허벅덮개용(소성시)등
소능생이·허벅능생이 (허벅류)	한되반 - 한되		씨앗보관, 장보관용등
망대기	한되반 - 한되	허벅갯수의 반을 만든다.	뚜껑용, 허벅받침용(소성시)등
셋째비(장대류)	한되		뚜껑용, 다양
애기대배기·대배기 (허벅류)	한되	두병들이(음료수, 물운반용)	(아이용)물운반용등
조막단지·독사발	밥그릇으로 하나	덤으로 주기도 함	된장, 간장달어먹는용도·사발등

(자료 : 강창언, 이경효의 자료와 필자의 현지 조사에 의해 작성)

옹기는 대체로 물품과 교환<sup>69)</sup>되었다. 옹기 판매시에는 대부분 여러 종류의 곡식과 거래가 이루어졌기 때문에 따라 각각 다른 옹기에 다른 종류이 곡

69) 제주도에서 나는 발벼(일명 산디), 동촌(김녕일대)의 메밀, 모슬포의 감자, 미역, 심지어 의귀리에서는 ‘새’로 받는 경우도 있었다. 옹기 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.

식을 담아야하므로 거래되는 곡식 종류에 따라 각각의 주머니를 마련하여야 했기 때문에 당시 각설이의 모습을 방불케했다고 한다. 심지어 이런 곡물을 방앗간에서 쪼개와야하기 때문에 수지 타산이 맞는지조차 잘 모른다고 했다. 주로 거래되는 곡식은 쌀보리가 대부분이었고, 법환이나 강정인 경우는 나록(제주 쌀)도 받을 수 있었다고 한다.

옹기의 판매 가격은 물가의 시세에 반영되기는 하나 거의 고정되어 있어서 가격 변동이 심하지 않은 편이었다. 가장 고가의 옹기는 옷대기 허벅으로 줄 고름시 주인보다 상인(貨主)이 우선 선택할 수 있는 권한이 인정되었다. 화주에게는 줄 단위로 판매하고 개인별로는 그릇당 가격으로 판매하는 경우도 있었다고 한다.

한 줄 중에서 조막단지는 코사발(독사발)과 섞어 팔기도 하고 '청개미(덤, 서비스)'라 하여 더 얹어주었다. 한 줄은 모두 팔면 총 쌀보리 8말 정도이다. 당시 힘든 일의 남자인 경우 하루 일당이 쌀보리 2말을 받았다고 하는데 2002년 현재의 남자 하루 일당을 8만원으로 환산하면 옹기 한 줄의 가격은 32만원으로, 한 굴치가 대략 40~50줄로 치면 1,280만~1,600만원으로 일반 서민들이 옹기 생산에 참여하기는 매우 어려워보였다. 물론 옹기가 구워져서 파손율이 적다면 이익이 많았겠지만 30퍼센트 정도를 상품으로 판매된다고 하면 옹기업을 전문적으로 한 경우, 부를 축적했을 것으로 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, 대를 이은 장인의 가계라면 자본 축적이 가능했으리라고 판단된다.

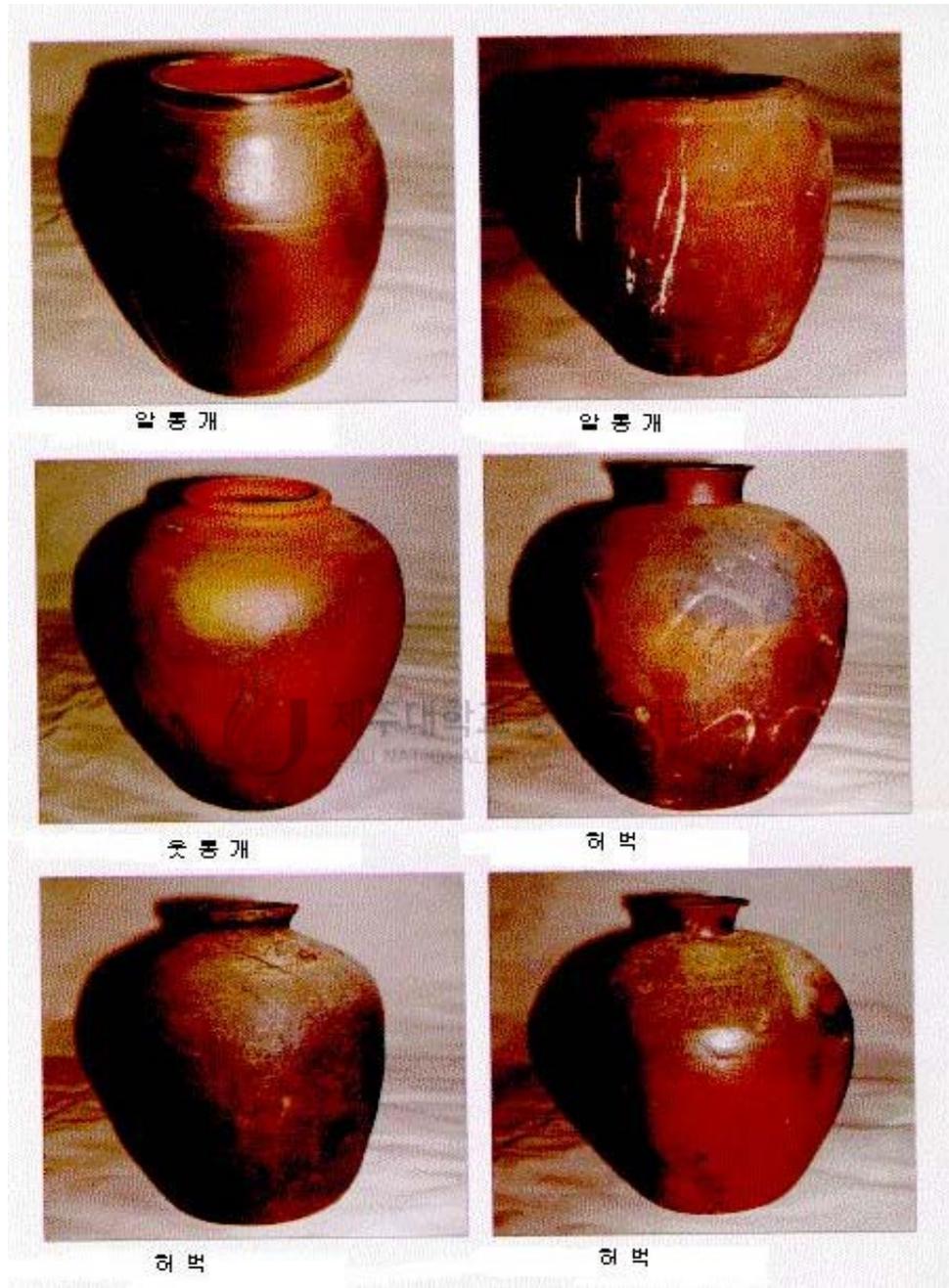


사진 7. 제주 용기



사진 8. 제주 용기 (한 줄에 포함되는 용기)

당시의 옹기 판매업에 화주로 참여했던 사람들의 이야기를 빌면, 구억리 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 떼어다가 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 가게에 보태는 정도인 부업이었을 것으로 생각된다.

## 2. 판매 과정



### 1) 운송 방법과 이동 거리

옹기의 운반 방법은 일제 강점기의 신작로가 생기기 전에는 대체로 소나무를 이용한 소수레(어린 아이인 경우)나 말수레를 주로 사용하였는데 말수레가 소수레보다 이동 속도가 훨씬 빨랐다. 가까운 거리(구억리에서 애월읍 원동까지)는 지계를 이용하여 걸어서 운반하였다. <사진 13, 14, 15, 16, 17> 과 같이 두 사람이 한 조가 되어 한 사람은 옷통개와 알통개를 지고, 또 한 사람은 그 나머지70)옹기를 지고 중산간 길을 이용하여 원동(애월읍 어음리)에서 점심을 먹고 옹기를 판 후 돌아왔다고 한다. 이때 사용되는 특별한 기구는 없었으나 긴 널찍에 질빠로 등짐을 지고 다녔으나 아주 이후에 육지부의 지계

---

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

를 모방한 바지개로 옹기를 운반했다고 한다.

1899년 이후 의료 선교사로서 활동했던 로버트 무스(Robert Moose)는 항아리를 파는 행상에 관해서<sup>71)</sup>

…… 이 항아리 장사들은 아내와 자식들을 데리고 다닌다. 가족 모두는 자기가 나를 수 있는 양만큼 짐을 나른다. 성인 남자와 소년들은 지게에 항아리를 실어나르며 부인들과 소년들은 머리에 이고 다닌다. 간혹 아기를 등에 업은 어머니가 무거운 항아리를 머리에 이고 있는 모습도 보인다. 시장 주위를 돌아 물건이 모두 팔리면 집으로 돌아가는데 다시 짐을 싣고 떠나기 위해서다. 도기 장사는 수요가 많아서 장이 서기를 기다리지 않고 읍내를 돌아다니며 물건을 팔았다.



(자료: 옹기 민속 박물관(2000), 『옹기 나들이』에서 인용)

### 사진 9. 조선시대 옹기 장수

71) 홍익대학교 도예연구소(1990), 전계논문, p. 16에서 재인용.



사진 10. 옹기 행상 준비 모습(I)



사진 11. 옹기 행상 준비 모습(II)



사진 12. 옹기 행상 준비 모습(III)

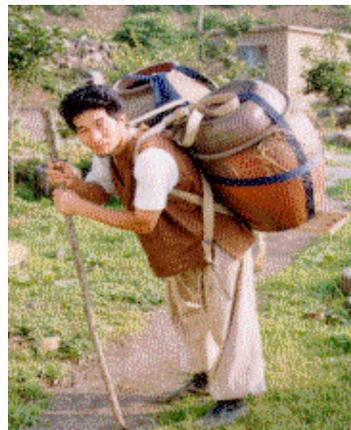


사진 13. 통개 진 모습(I)



사진 14. 통개 진 뒷 모습(II)



사진 15. 각자리 진 모습(I)



사진 16. 각자리 진 뒷 모습(II)



사진 17. 각자리 진 옆 모습(III)

장거리는 돛만 이용하는 풍선(風船)을 타고 종달리, 김녕, 뒷개(개), 까지

72) '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'라하고 그 이외의 지역에서는 '원'이라한다. '원'은 제주도에서만 존재했던 것은 아니고 한반도는 물론 일본 규슈(九州),

운반하는데, 이때 운반되는 항구는 <그림 7> 과 같이 안덕면 사계포구를 이용하여 하루 두 번까지도 운반한 적이 있었다고 한다. 이에 따라 풍선으로 운반되는 지역의 옹기의 가격은 풍선을 이용하지 않고 운반되는 다른 지역에 비해 자주 가지 못하는 어려움과 배를 이용하여 운반하여 온 점을 감안해서 옹기의 가격을 다른 지역보다 조금 더 주는 경우라고 한다.<sup>73)</sup>

풍선을 이용할 경우 구억리에서 가까운 모슬포구를 이용하지 않고 사계항을 이용한 이유는 모슬포항의 수심도 얇고, 화산암의 암초도 많은데다가 물살이 빠른 조류가 항구 바깥을 흐르고 있어 이 항구에 입항하기를 꺼리기 때문에 상대적으로 유리한(모래 사장) 사계포구를 이용한 것으로 보인다.<sup>74)</sup>

먼거리(남제주군 남원읍 태흥리)를 갈 경우는 중간(서귀포)에서 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.<sup>75)</sup> 이는 옹기가 조심스럽게 다루어야 하는 제품인 만큼 가는 도중에 풀게 되면 오히려 손실이 클 것을 우려한 데서 기인한 것으로 판단된다.

당시의 우마차를 운영했던 사람들은 육상 교통이 원활하지 못했던 시대적 상황과 도로 사정이 원활하지 못했던 점으로 미루어보아 수입이 좋았고 결혼 상대로도 좋은 혼처였다고 한다.

---

오키나와에서도 확인된다. 이름이 조금씩 다를 뿐이다. 뒷개는 오늘날 북촌을 말한다.(제주도교육청, 1998, 『제주의 전통문화』, p. 1015.)

73) 박근호(72), 대정읍 구억리 716번지.

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

75) 박근호(72), 대정읍 구억리 716번지.



## 2) 운임

옹기의 운송에 따른 운임비는 '태전'이라고 하여 반드시 현찰로 지불함을 원칙으로 하였다. 운임료는 우마차를 이용하는 경우가 많았는데 1줄을 싣고 1참(=2km) 거리를 10원으로 계산하는데, 보통 한 구루마당 6줄에서 10줄까지 싣을 수 있다고 한다. 당일 최대치는 8참까지를 잡는데 구역에서는 도순까지 갔다가 돌아올 수 있었다고 한다. 이 경우 소수례는 보통 옹기 6줄을 싣는데 많은 경우 10줄까지 싣을 수 있으니 운임료는 60원에서 100원까지 받았다고 할 수 있다. 1947년 당시의 가격현황을 보면 백미 1석에 1,700원, 이발료, 30원, 월사금 50원, 시외버스료(제주-서귀) 170원, 교원 월급이 대략 3,400원 노동자 월급이 1,500원 미만<sup>76)</sup>인 점을 감안한다면 당시의 옹기 운임료는 꽤 수익이 되었다고 판단된다.

옹기가 판매 목적지까지 가는 과정에 중간에서 정박하는 경우, 일반 가정집 마당을 빌어 사용하게 되는데 그 마당 임대료는 우량 통개 1개로 지불하며 식사는 개인적으로 해결한다. 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 드물었기 때문에 팔리지 않는 옹기는 거의 없었다고 한다. 이는 옹기가 당시의 일상적인 생활 용품으로서 옹기의 공급이 넉넉하지 않았고 일정한 상설시장이 부족한 상황이어서 옹기 거래가 쉽지 않았기 때문에 팔다 남겨서 돌아오는 경우는 거의 없었다고 한다.

대부분의 경우 판매 방법은 행상에 의해 판매되었을 것으로 추측된다. 주로 여자들이 허벅과 장태등을 지고 가까운 거리를 걸어서 다녔다. 당시의 도민의 생활정도는 육지부에 비해 대체로 낮으며 자급자족적인 간소한 생활

---

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

을 영위하고 있어서 일반적으로 상거래는 활발하지 못했다. 일반도민의 상거래는 시장 거래로 이루어지고 있긴하나 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.

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.

주로 판매되는 옹기는 생활 필수품인 옷통개는 장이나 물 보관용으로 장맛을 좋게 하기 위해서 항아리의 내부를 붉게 만들어야 하므로 불길이 직접 닿지 않도록 알통개와 옷통개를 얹혀 굽는다. 알통개는 주로 곡물 보관용으로 판매되었다. 제주도의 식수 문제로 식수를 운반하는 허벅류(옷대기 허벅, 대배기, 애기대배기, 허벅능생이등)가 가장 많이 팔렸다. 신하효, 법환 등의 부촌에서는 특히 가을이면 곡물 보관용 통개가 많이 팔린 것이 특징이다.

한편, 옹기를 구입할 때도 시기를 가렸다. 옹기를 어느 계절에 구웠느냐에 따라 값이 달라진 것이다. 오뉴월에 구운 독을 '쑤 독'이라 하여 음식이 변하고 썩기 쉬워 골마지가 끼어 못 쓴다고 한다. 오뉴월은 장마철이라 옹기를 굽기 전 독이 잘 마르지 않은 상태이며 가마도 마르지 않는 상태라 아무리 섭씨 1,100도 이상의 고온으로 구워도 그 속에 있는 습기를 걷어내지 못한다. 그래서 주부들은 겨울에 구운 독을 이른 봄에 사야 좋다고 하였으며 이 독은 사람들이 척 봐도 알고 두드려 보고도 알았다. 늦가을이나 겨울에 구운 독이라도 장을 담가 두어 조금적이 걸으로 배어 나와야 좋은 독이라 하고 이러한

독을 가리켜 독이 숨신다고 하였다. 겨울 독을 사는 것은 물론이고 겨울 독이라도 너무 무거운 것은 나쁘고, 거칠거칠하며 색이 검어도 나쁘며 일그러져 못쓰고 두드려 ping ping 소리가 나도 나쁘다고 하였다. 좋은 독은 가벼운 편이고 색이 노리끼리하고 불그스름하게 예쁘고 쫄소리가 나야한다.<sup>77)</sup> 이렇게 산 독이라도 일단 장을 담가 맛이 잘 우러나와야 제 대접을 받을 수 있었다. 뼈대가 있는 집안에서는 장독이 시어머니에게서 며느리에게로, 또 그 며느리, 며느리에게로 대물림한 까닭은 그 독에 숨어 있는 귀한 맛 때문이었다.<sup>78)</sup>



---

77) 정양모외(1991), 전계서, p. 34

78) 김용태(1997), 『옛살림 옛문화 이야기』, 대경출판, p. 55.

## IV. 요약 및 결론

어느 시대나 인류의 역사에서는 문화를 이끌어가는 주도적인 문화가 있으며, 그 나라 고유의 전통 문화가 계속되는 한 그 민족은 영원하다는 지고의 이치를 명심하여 우리의 것을 보존하면서 이를 실용화하는 것은 아주 중요한 일이라 하겠다.

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

이러한 사회적 분위기를 반영하여 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. 해량돌이라 불리는 다공질의 현무암으로 쌓은 후 흙을 덧발라 옹기 가마를 만들어 사용하였다.

둘째, 물이 흔치 않았던 제주에서는 해안가에 위치한 용천수를 운반하기 위해서는 배 부분이 부르고 둥글며 부리가 좁은 제주만의 독특한 형태의 옹기인 허벅류를 다수 생산하여 공급된 결과, 제주도 전역에서 널리 사용되었다. 그래서 제주 옹기라면 ‘허벅’이라고 불러도 무리가 없을 정도이다.

셋째, 제주 옹기의 색깔은 옹기 점토에 철분 성분이 많아서 크게 산화번조된 노랑굴의 노란 색을 띠는 붉은 빛갈(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. 이런 이유로 개인 소유의 가마는 거의 소멸되었으나 공동으로 운영되었던 가마는 훼손은 많이 되었지만 여전히 그 흔적이 남아있다.

여섯째, 제주 옹기의 타령법은 고유의 ‘너박타령’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.

지금까지의 논의를 바탕으로 다음과 같이 제안하고자 한다.

첫째, 현재 남아있는 옹기 가마터에 대한 체계적인 연구와 함께 하루 빨리 안전하고 적극적인 보존대책이 요구된다.

둘째, 지역 문화의 활성화 차원에서 지방자치단체를 중심으로 제주도의 옹기 문화의 사료를 적극적으로 발굴하고 보존하는 대책과 더불어 옹기장들의 기술 전수문제에 적극적인 지원이 따라야 하겠다.

셋째, 전통 옹기의 보존, 지원차원에서 옹기장을 인간문화재로 지정, 보호하고 옹기장들이 자긍심을 갖는 계기를 만들어 주어야 함은 물론 우리 것 찾기 운동을 적극적으로 전개해 나가야 한다.

넷째, 옹기의 대용품이 많이 나오긴 했으나 우리 고유의 옹기만큼 기능을 발휘하지 못하고 있다. 옹기는 기벽에 육안으로 볼 수 없는 수많은 기공이 있어 사용후 냄새가 나지 않으며, 부패 방지의 특성이 있으므로 맛에 대한 감각을 잃지 않을 뿐만 아니라 보건위생에도 유익한 옹기이다. 따라서 옹기 생산에 종사하는 장인들의 직업의식을 높여 자신감을 길러주고 장인

스스로 지속적인 제작활동을 할 수 있도록 적극적인 지원이 있어야 한다.

다섯째, 과거에는 장인이 천시되어 왔으나 최근에는 도예가로 대우해 주고 있어 장인들 스스로 실용적 제품 생산에 기여할 수 있는 적극적인 노력을 기울여야 한다.

여섯째, 옹기 공방에서의 많은 재료와 도구들이 전승되어 왔으나 전통의 계승, 발전 차원에서 옹기 공방의 고유한 언어를 문화유산으로 보호되어야 함은 물론, 옹기의 제작 기법을 현대 사회에 맞도록 개선하여 우리만이 가질 수 있는 특이한 기법의 전승에도 노력이 고려되어야 할 것이다.

우리 문화는 자연과 일치하려고 하는 데서 그 특징을 찾아볼 수 있다. 그 가운데에서 제주의 옹기인 노랑그릇과 검은 그릇은 자연 그대로이다.

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 인식의 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.

## 참고 문헌

### <단행본>

- 강창언·이경효(2000), 「제주전통도예」, 가시아히 출판사.  
김용태(1997), 「옛살림 옛문화이야기」, 대경출판.  
권혁재(1994), 「지형학」, 법문사.  
남제주군(1996), 『남제주군고유지명』, 남제주군.  
미스기 다카도시(2001), 「동서도자교류사」, 김인규 옮김, 놀와.  
송성대(1996), 「제주도의 해민정신」, 도서출판 제주문화.  
유홍준·윤용이(2001), 「알기쉬운 한국 도자사」, 경기도 세계도자기엑스포 조직위원회.  
윤용이(1996), 「아름다운 우리 도자기」, 학교재.  
윤용이(1999a), 「우리 옛 도자기」, 빛깔있는 책들, 대원사.  
윤용이(1999b), 「우리 옛 질그릇」, 빛깔있는 책들, 대원사.  
이경효(1995), 「제주도의 가마」, 태한인쇄사.  
옹기민속박물관(2000), 「옹기 나들이」, 보경문화사.  
정동훈(1994), 「현대도자예술」, 디자인하우스.  
정병락(1998), 「옹기와의 대화」, 옹기민속박물관.  
정양모, 이훈석, 정명호(1991), 「옹기」, 대원사.  
제주도(1994), 『제주의 민속Ⅱ』, 생업기술, 공예기술.  
제주도교육청(1996), 『제주의 전통문화』, 제주도교육청.  
제주상공회의소(2000), 『제주상의 65년사』, 제주상공회의소.  
제주시 우당도서관(1999a), 『제주도』, 제주시 우당도서관.  
제주시 우당도서관(1999b), 『제주도의 경제』, 제주시 우당도서관.  
제주시 우당도서관(2000), 『조선반도의 농법과 농민』, 제주도편:1939년, 제주시 우당도서관.  
제주도·(사)제주민예총(2001), 『제주의 역사와 문화』, 제주도·(사)제주민예총  
과학백과사전종합출판사(2001), 『민속공예』, 대산출판사.  
문화재관리국(1987), 「옹기」, 문화재 관리국.  
문화재관리국(1990), 「옹기장」, 문화재 관리국.

### <논문>

- 강의석(2000), “옹기 물항아리 연구,” 단국대 대학원 석사학위논문.  
김미영(1983), “제주도 허벅에 관한 연구,” 홍익대 산업미술대학원 석사학  
위논문.  
김은석(1990), “제주도 옹기가마의 구조 및 형태에 관한 고찰

- 한경면, 대정읍, 안덕면일대를 중심으로," 제주교육대학 논문집.
- 김경자(1998), "옹기 공방의 현황 및 유통에 관한 연구," 원광대학교 산업대학원, 석사학위논문.
- 김영문(1979), "옹기 문양 연구," 원광대학교 대학원, 석사학위논문.
- 김윤수(1997), "한국 항아리의 지역별 조형 형태분석", 한양대 대학원 응용 미술학과 박사학위 논문.
- 안정숙(1987), "옹기에 관한 연구," 부산산업대학교 대학원 석사학위논문.
- 양재심(1991), "제주도 옹기에 관한 연구," 경희대학교대학원 석사학위논문.
- 여정화(1985), "옹기 소지의 발색과 활용," 서울대학교 대학원 석사학위논문.
- 염경화(2001), "옹기 연구의 현황과 과제," 『생활문화연구』 제 2권, 국립민속박물관.
- 윤용이(1997), "우리 옹기의 기원과 쓰임새," 『생활옹구』 제1권, (사)짚·풀문화 연구회.
- 이경효(1998), "제주도 전래 가마에 관한 연구," 원광대학교 산업대학원 석사학위논문.
- 이규성(1984), "옹기의 사회성에 관한 연구," 홍익대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 이동희(1984), "한국옹기의 지역별 특성," 이화여자 대학교 산업미술대학원 석사학위논문.
- 이종창(1996), "옹기의 제작 기법에 관한 연구," 원광대학교 산업대학원 석사학위논문.
- 조정현(1987), "옹기소론," 『도예연구』 9, 이화여대 미대 도예연구소.
- 정기용(1971), "비교론적 방법을 통한 도자본질론," 서울대학교대학원 석사학위논문.
- 천복희(1977), "점토의 발색과 응용에 관한 연구," 서울대학교 대학원 석사학위논문.
- 한애규(1980), "옹기의 조형성에 관한 연구," 서울대학교대학원 석사학위논문.

#### <기타>

- 박순관(2001), "옹기의 과학성," 『열린지성』, 가을·겨울호
- 이경효(2001), "순수 제주토 100%를 이용한 제주도자기 개발에 관한 고찰," 제주도 예워크샵,
- 강창언(2001), "제주전통도예의 역사적 고찰," 제주도예워크샵
- 박순관(1998), "옹기의 재조명," 월간도예, 통권32.
- 박근호(72세), 남제주군 대정읍 구역리 716번지
- 고정순(87세), 남제주군 대정읍 구역리 755번지
- 신창현(65세), 남제주군 대정읍 영락리 1번지

<Abstract>

The Research on the Production and Circulation of Traditional  
Society's Pottery of Jeju Island's  
- Centering around Gu-dok Ri, Dae-jeong Eup -

Oh, Young-Sim

Geographic Education major  
Graduate School of Education,  
Cheju National University  
Jeju, Korea

Supervised by professor Song, Sung-Dae

In this study I tried to examine the characteristic of Jeju pottery, that is, what the local characteristic of pottery making is, through the analysis of the production and sale process of Jeju's pottery with the instance of the pottery production in Gu-eok Ri, Dae-jeong Eup which is called a traditional manual trade.

The pottery, which is mainly made of soil, is classified into earthen vessel, earthenware, and porcelain by the composition of raw material, the burning temperature, being solid, the character of the pottery surface and the degree of clearness. According to the old literature, it is judged that today's traditional pottery of Je-ju Island has been produced systematically and on a large scale since late Chosun Dynasty, late in the 18th century (1780's). It is characteristic that these potteries were produced centering around a few special regions, Gu-eok Ri and Sin-pyeong Ri in the eastern parts of Jeju island and supplied

---

\* A thesis submitted to the Committee of Graduate School of Education, Cheju National University in partial fulfillment of requirements for the degree of Master of Education in August, 2002.

throughout Jeju island.

In case of Gu-eok Ri, one of the research sample regions, the typical kilns which are called Norang-Gul and Geomun-Gul remain and this kilns have very important meanings as an important cultural view. By the way, the kilns have disappeared gradually and its meaning has also become insignificant as time passes. But as it is announced that it is proved that the pottery is made scientifically by mass communications and the interest in it increases, it is desirable that more and more people want potteries.

We can see that our culture has the characteristics in accord with nature and among them, Jeju's yellow potteries and black potteries are natural vessels which modern society wants.

Jejudo is a volcanic island and volcanic soil is distributed widely in the island, and the pottery has a red color which is much distinguished from other regions, moreover it is worth noticing that there are potteries which are not put glaze on. Also they are shown the characteristic that their mouths are made small. And they take the way of managing the kiln which is different from the mainland.

The greatest characteristic of Jejudo's kiln is that it is built of stone, and the stone in Jeju is volcanic stone, which is formed when a volcano burst into eruption, do a role of resistance of against fire. The specific aspect of Jejudo appear in the name of the kiln, its structure, the way of building and management.

Here we desire that the traditional pottery of Jeju island will be reborn as the specific receptacle which only Jeju islanders can make and as the world-wide and universal receptacle which not only Koreans but also all the people in the world love.

## 감사의 글

대학원에 발을 들여 놓은지가 엇그제 같은데 어느새 마무리를 하라고 합니다. 그동안 아낌없는 격려를 해 주신 손명철 교수님과 제주도의 옹기문화라는 주제를 추천하시면서 제주 문화와 지리에 대한 관심을 갖게 해주신 송성대 교수님께 먼저 감사한 마음을 전합니다.

그리고 화산 지형과 제주도의 해안 지형 답사를 통해 자연 지리적 감각을 보태주신 김태호 교수님과, 도시 지리학 시간에 논문 탐색 방법 및 논문 쓰는 방법과 컴퓨터를 활용한 지도 그리기 기법을 익히게 해 주시고 마지막까지 논문에 많은 관심을 보이신 권상철 교수님께도 진심으로 감사드립니다. 그동안 논문 자료와 참고가 될만한 자료를 수시로 찾아주며 기대와 격려를 아끼지 않은 제주대학교 탐라문화연구소의 진관훈 선생님과 모자란 논문을 읽고 여러 조언을 해주신 강만익 선생님, 바쁜 일과 중에도 논문 쓰느라고 고생한다고 힘을 주어 마무리할 수 있도록 도와준 동료 선생님들과 함께 마치자면서 서로 도닥거림을 잊지않는 대학원 동기들에게도 무사히 마무리하게 됨을 정말로 감사 드립니다.

그리고 구역리의 노랑굴 답사시에 아낌없는 설명과 친절로 설명해 주시면서 언제라도 함께 해주신 박근호(72세) 어르신과 고정순 할머니(87)께 감사의 말씀을 드린다. 마지막으로 제주의 전통 도예원에서 옹기의 재현을 위해 끊임없는 도전과 노고를 마다하지 않고 어려운 여건속에서 고생하시는 도예원 가족들에게 진심으로 고개숙여 경의를 표한다. 바쁜 시간에도 마다하지 않고 어려운 시간을 내주시면서 환영해 주신 도예원 강창언 원장선생님과 귀중한 이전 답사 자료를 보태주시어 마지막까지 논문을 마무리 하는데 힘을 주신 이경효 연구 실장님께도 감사의 마음을 전한다.

그리고 옹기 행상의 옹기 진 모습을 재현해 주신 무형문화재 신창현 도공 선생님과 옹기 진 모습을 찍어 주시면서 마지막 격려를 해주신 강창언 원장선생님께 다시 한번 감사를 드립니다.

끝으로 이 논문을 마무리 하는 동안 잘 해보라면서 용기를 준 가족들에게도 그동안 하지 못했던 고마운 말을 전합니다.

2002년 8월      오영심