



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

碩士學位論文

現代化되는 濟州 飲食을 위한  
陶瓷食器 디자인研究

濟州大學校 産業大學院

産業 디자인 學科

金 賢 子

2014 年 8月

現代化되는 濟州 飲食을 위한  
陶瓷食器 디자인研究

指導教授 吳 昌 潤

金 賢 子

이 論文을 産業디자인學 碩士學位 論文으로 提出함

2014年 6月

金賢子の 産業디자인學 碩士學位 論文을 認准함

審査委員長

박 현 영

委 員

이 광 진

委 員

오 철 훈

濟州大學校 産業大學院

2014年 6月



# 목 차

Summary .....	v
I. 서론 .....	1
1. 연구 목적 .....	1
2. 연구 내용 및 방법 .....	3
II. 이론적 배경 .....	4
1. 우리나라의 식문화 .....	4
2. 제주의 도예문화와 음식 용구 .....	10
III. 제주 음식의 문화적 의미 .....	20
1. 제주의 지리적 환경 .....	20
2. 제주의 역사·사회적 환경 .....	22
3. 과거 제주 음식문화의 특징 .....	23
4. 현대화되는 제주 음식의 특징 .....	25
IV. 시작품 제작 과정 및 설명 .....	28
1. 디자인 계획 .....	28
2. 제작 과정 .....	29
3. 시작품 설명 .....	32
V. 결론 .....	48
참고문헌 .....	50

## 도 목차

도 1. 신석기시대 빗살무늬토기 .....	4
도 2. 청동기시대 무문토기 .....	4
도 3. 가야 토기 .....	5
도 4. 고구려 토기 .....	5
도 5. 백제 토기 .....	6
도 6. 신라 토기 .....	6
도 7. 고려청자 .....	6
도 8. 조선백자 .....	7
도 9. 토야 테이블웨어 페스티벌 .....	9
도 10. 각종 외식산업전 및 푸드 페스티벌 .....	10
도 11. 고산리 용기 문 토기 .....	11
도 12. 고산리 무문토기 파편 .....	11
도 13. 메밀 사발 .....	11
도 14. 허벅 .....	13
도 15. 고소리 .....	13
도 16. 시루 .....	13
도 17. 쉰 류 .....	13
도 18. 연적 .....	14
도 19. 장태 .....	16
도 20. 코 사발 .....	16
도 21. 주전자 .....	16
도 22. 양념 단지 .....	16
도 23. 용기상차림, 허민자(2013) .....	18
도 24. 백자접시, 오창윤(2014) .....	18
도 25. 접시세트, 한홍곤( 2010) .....	18

도 26. 원형 문 접시세트, 양재심(2006)	18
도 27. 송이 느낌 접시세트, 박선희(2012)	18
도 28. 백자 그릇, 정미선(2012)	18
도 29. 사각 접시, 김남숙(2006)	19
도 30. 용기 접시세트, 현경희(2010)	19
도 31. 청자 접시세트, 오옥자(2014)	19
도 32. 백색 자기 세트, 고용석(2014)	19
도 33. 2인 식기세트, 현미란(2014)	19
도 34. 다기세트, 김수현(2013)	19

## 표 목차

표 1. 투명 백유 조합비	30
표 2. 소성 곡선표(1차, 2차 소성)	31

## 시작품 목차

시작품 1. 여름, 제주 / 활어 회용 식기세트 .....	34
시작품 2. 봄날, 친구들과 함께 / 떡 식기세트 .....	37
시작품 3. 4 월의 향기 / 제주 나물을 이용한 샐러드 식기세트 .....	39
시작품 4. 10 월 오후에 / 삼색메밀빙떡을 위한 식기세트 .....	41
시작품 5. 겨울, 제주 바다 / 제주 해초(툇) 전 식기세트 .....	43
시작품 6. 5 월 어느 날 / 제주 포크 샌드위치 식기세트 .....	45
시작품 7. 가을 날 / 제주 포크커플릿 식기세트 .....	47

# A Study on Designing Ceramic Tableware for Jeju's Modernization of Food

Kim Hyun Ja

*Industrial Art Design Major  
Graduate School of Industry  
Jeju National University*

*Supervised by Professor Chang Yoon Oh*

## *Summary*

The objective of this paper is to understand Jeju pottery culture and kitchen utensils and identify the cultural meaning of specific Jeju foods. This will be accomplished by exploring Jeju's unique and diverse natural environment as well as Jeju's past and present food culture characteristics. Based on this research, the principal aim is to select contemporary food and attempt to introduce newly designed pottery tableware for it. Rapidly changing modern society requires the new tableware design to accommodate a changing palate. Although Jeju has a beautiful natural environment, in the old days people had to struggle to survive in a tough environment, and they did not have large amounts of time for

preparing meals. So, they cooked with simple ingredients and used recipes with limited seasonings, keeping the original flavor of the ingredients as the focus. That has always been a characteristic of Jeju food. However, since the Korean War, the influx of people from mainland, industrialization, and the breaking up of extended families in favor of a more nuclear family structure have all influenced Jeju food, which has been harmonized with tastes from outside of Jeju both nationally and internationally.

Along with that, local food, slow food, and well-being movements have modified traditional Jeju cuisine into new trends of contemporary Jeju food. Modernization of the Jeju food is varied; some of these dishes have already been popularized. So creating tableware to accommodate these dishes should be required.

For the purpose of showcasing the tableware designs, I chose several contemporary Jeju food, such as sushi, ddeok(Korean rice cake), salad with Jeju indigenous vegetables, tri-colored buckwheat, bingddeok (a buckwheat pancake rolled with boiled radish and seasoning), hijikiajeon (Jeju seaweed pancake), Jeju pork sandwiches and Jeju pork cutlets. This paper presents the tableware design for these foods, which supports and harmonizes with contemporary Jeju cuisine concepts in both a functional and artistic way.

This will provide an opportunity to relate the traditional Jeju image and local foods with new ceramic tableware designs, which have aesthetic shapes and colors , new image structures, and a reasonable way of being produced. Also it will give insight into how the pottery products can fulfill various consumers' demands.

This paper describes an explorative tableware design project for contemporary Jeju cuisine. It hopes to preserve the identity of Jeju culture while leading the ongoing changes of Jeju food towards a more meaningful connection to ceramics, and to drive inspiration for new tableware ideas which will have pragmatic and decorative purposes while also contributing to the local gastronomic culture.

# I. 서론

## 1. 연구 목적

삼백육십여 개의 오름을 거느린 한라산과 사철 푸른 들판, 파도가 넘실대는 아름다운 제주를 사람들의 고운 인심과 천혜의 자연환경으로 명실상부한 우리나라 제일의 관광지로서 한 해 입도 관광객 천만 시대를 열며 세계인의 보물섬으로 자리매김해 가고 있다.

하지만 오·육십 년대만 해도 처녀가 시집갈 때까지 곤밥(흰밥) 세 그릇 먹고 시집가면 부잣집 딸이라고 할 만큼 경작할 땅은 거칠고, 물은 구하기 어려워 가뭄이나 홍수, 바람에 시달리던 삼재(三災)의 섬이었다.

이런 척박한 자연환경으로 인해, 일이 많을 수밖에 없었고 특히, 조리 담당자인 제주여성들은 새벽부터 한밤중까지 한 시도 쉴 틈 없이 일에 매달리느라 부엌에 오래 머무를 수 없었다. 따라서 음식을 조리할 때, 최소한의 손질과 짧은 조리 시간을 이용하여 음식을 마련할 수밖에 없었고 이런 영향으로 제주의 음식은 식단이나 조리 방법이 단조로워 재료 자체의 자연 맛을 많이 살리고 양념을 복합적으로 사용하지 않게<sup>1)</sup> 되었다. 그랬던 제주 음식이 한국전쟁 이후 외부 지역민의 유입, 산업화, 핵가족화의 영향으로<sup>2)</sup> 제주의 전통음식이라 하기 어려울 만큼 전국화, 세계화되고 있다.

최근 제주는 많은 것들이 소멸되고 새롭게 생성되어 가면서 새로운 변화를 모색하고 있다.

그 중 식문화는 단순히 ‘먹는다’ 라는 1차적 접근이 아닌 어떻게 먹을 것인가라고 하는 새로운 식문화에 대해 초점이 맞춰지고 있다. 그중에는 기존 제주 전통 음식의 바탕 위에 이곳에서 생산되는 농수산물을 이용한 다양하고 새로운 음식

1) 김희정, 「제주도 음식」, 대원사, 1993. p.23.

2) 국립민속박물관, “제주의 민속문화⑤ 제주도 음식문화”, 2007제주 민속문화의 해 제주민속조사 보고서, 국립민속박물관, 2007, p.78.

들이 개발되어 보급, 판매되고 있으며 ‘추사 유배 밥상<sup>3)</sup>’ 처럼 역사를 기반으로 한 스토리텔링 작업과 고증작업으로 전통적 음식에 이야기를 담는 시도도 진행되고 있다. 최근 들어 ‘제주옹기, 여성의 삶을 담다<sup>4)</sup>’, ‘봄맞이 Table ware 展<sup>5)</sup>’ 등의 전시에서 식기 디자인을 주제로 하는 다양한 시도들도 이루어지고 있다. 하지만 제주 음식에 대해 집중적으로 분석하고 기획할 때 현재까지는 그 음식을 담아내는 식기에 대한 논의는 거의 없는 상황이다.

‘식사는 입으로도 하고 코로도 하고 눈으로도 한다.’ 는 말처럼 식사의 전 과정에 있어 시각적, 후각적, 미각적인 모든 요소가 중요하게 작용한다고 볼 때 이런 복합적인 식사문화를 꽃피울 수 있도록 두 개의 축인 음식과 식기의 중요성이 복합된 식문화에 대한 연구가 필요하다.

음식에 기억이 더해지면 더욱 특별한 의미가 있게 된다. 우리가 음식을 먹을 때 일어나는 여러 가지 행위 들, 식사는 언제, 누구와 하는지, 조리법은 어떤지, 흥미로운 이야기가 있는 음식인지 등을 연구하면 더욱 특별한 의미가 질 수 있다는 점에서 제주 음식과 제주적인 스토리텔링 작업이 이루어진다면 우리의 식사문화는 더욱 다양해지고 풍부해질 것이다. 또한, 사용하는 그릇에 따라 음식은 물론이고 식사의 품격까지도 달라질 수 있다. 이와 같이 음식에 이야기를 담는 작업과 현대화되는 제주 음식을 위한 도자식기 디자인 연구가 필연적으로 필요하다 하겠다.

따라서 본 연구는 여러 문헌을 통해 우리나라의 전반적인 식문화, 제주의 도예문화와 음식 용구를 이해하고, 제주의 독특하고 다양한 환경과 과거와 현재 제주 음식문화의 특징을 통하여 구체적인 제주 음식의 문화적 의미를 정립하고자 한다. 또한 새롭게 선보이고 있는 제주 음식 중 이미 대중화되어있고 식기 개발 시 활용도가 높을 것으로 예상되는 음식을 선정하여 현대화되는 제주 음식을 위한 도자식기 디자인을 제시하는데 목적이 있다.

3) 스토리텔링 연구 개발 센터에서 추사 김정희가 제주에 유배를 와서 살며 먹었던 10여 종의 음식을 추사 유배밥상으로 개발하여 제주시내 세심재 갤러리에서 전시 발표하였다.(2011.3.)

4) 개최하는 ‘제주옹기, 여성의 삶을 담다’展이 제주시내 설문대 여성문화센터에서 열렸다.(2013. 11.)

5) ‘봄맞이 Table ware 展’이 제주시내 심헌 갤러리에서 열렸다.(2014.4.)

## 2. 연구내용 및 방법

본 연구가 현대화되는 제주 음식을 담은 식기를 제작하는 것이니 만큼 새롭게 선보이고 있는 제주 음식의 종류와 특징을 고려한 식기를 디자인하는데 가장 중점을 두었다. 또한 식기 연구에 있어 가장 먼저 선행되어야 하는 것이 용도 즉, 쓰임새를 결정하는 일이니 만큼 실용성과 조형적인 식기 디자인의 여러 조건을 충족시키고 제주적인 요소를 살린 형태와 색, 이미지의 구성, 적절한 제작방법 등을 고려하여 연구하였다. 이를 위해 다음과 같은 몇 가지 과정으로 나누어 본 연구를 진행하고자 한다.

- 1) 문헌을 통해 우리나라의 전반적인 식문화에 대해 알아보고 제주 도예문화의 변천 및 음식 용구에 대하여 조사한다.
- 2) 제주의 독특하고 다양한 환경과 과거와 현재 제주 음식문화의 특징을 살펴보고, 현대화되는 제주의 음식을 선택하여 연구의 틀을 마련한다.
- 3) 제주적 요소를 살린 형태와 색, 이미지의 구성으로 자연미와 세련미를 추구하고 음식의 양과 색, 주변 환경과의 조화 등을 고려해 다목적 연출이 가능한 식기의 디자인을 연구 작품으로 제시한다.
- 4) 연구 작품들의 제작은 물레 성형 기법과 판 성형 기법을 주로 하며 소지는 백색토와 혼합토를 이용하고 유약은 백유, 투명유, 흑유를 주로 사용하여 식기를 효과적으로 표현하는데 주력한다.

## II. 이론적 배경

### 1. 우리나라의 식문화와 식기

식생활의 변화는 그 시대의 문화적인 배경과 밀접한 관계를 가지며 그 밖에 풍토, 외래문화의 유입과 같은 환경적 요인에 의한 것으로서 식기의 변화에도 깊은 영향을 미친다. 따라서 식기의 변천을 이해하기 위해서는 필연적으로 음식문화의 또 다른 축을 이루고 있는 그 시대의 식문화에 대한 연구도 함께 요구된다.

식생활에 식기가 사용된 것은 현재 전해지는 유물을 통해 볼 때 신석기 시대부터이다. 빗살 무늬 토기(도1) 시대라고 불리는 신석기 시대 폐종의 유물을 보면 어로에 의한 어패류가 주된 식품이었던 것을 알 수 있다. 주거지에는 으레 화덕 터가 있고 그 옆에는 밀바닥에 그을음이 남아 있는 토기, 조개껍질, 동물의 뼈 등이 발견되는 것으로 보아 빗살무늬토기는 음식물을 삶거나 데치는 데 이용되었을 것으로 보인다.<sup>6)</sup>

청동기시대로 들어와 여러 가지 형태의 무문토기(도2)가 등장하는데 이 토기는 무늬가 없고 보통 손잡이가 있는 것이 특징이며 대형의 독 같은 것과 바리형, 화분형, 항아리형, 팽이형 등이 있다. 그 밖에도 홍도, 목기류 등의 밀



도1. 신석기시대 빗살무늬토기



도2. 청동기시대 무문토기

6) , 「생활도자 공예디자인」, 세진사, 1998, p.289.

이 납작한 항아리 형태, 사발, 접시, 보시기 등의 용도로 쓰였던 토기가 많이 나타나는데 이러한 것들은 주로 강변의 구릉지대를 중심으로 출토된 것으로 농경 문화가 정착되고 벼농사가 보급되었음을 알 수 있다.

신석기와 청동기를 거쳐 삼국이 형성되기 이전까지 고대국가의 틀이 형성되었고 삼국시대는 쌀을 주식으로 하는 농경문화가 자리를 잡아가면서 그에 맞는 식기들이 만들어진다. 삼국시대에 주류를 이루었던 식기는 토기였으며 지역별로 뚜렷한 특징을 보여준다. 고구려의 토기(도4)는 흑회색, 또는 황갈색을 띠며 기형은 대개 평저 형이다. 넓적한 띠 모양의 손잡이가 특징이다. 백제의 토기(도5)는 고구려 토기보다 소지가 정선되어 있고 기형이나 문양이 다양하며, 기종은 항아리, 고베, 병, 벼루 등 다양한 종류가 있다. 신라의 토기(도6)는 회흑색이 전부이며 섭씨 1000℃ 정도의 고화도에서 소성했으며 유약은 바르지 않았으나 소성 과정의 연료에서 재가 기물에 달라붙어 녹으면서 자연 유인 담녹색이 생긴 것이 있다<sup>7)</sup>.



도3. 가야 토기



도4. 고구려 토기

통일신라시대에는 농경의 발달과 쌀 생산 및 외국과의 교류가 성행하면서 한국의 식생활체계가 정착된 시기이다. 벼농사의 정착은 농경 경제에 의한 식생활의 안정 및 국가의 형성과 함께 계층화된 신분제도가 식생활자체를 귀족과 서민 식으로 분리시켰다. 그와 함께 사치스런 식기가 등장하는 등 식기의 종류 및 형태가 다양화되었다.<sup>8)</sup>

7) 김명란, 「도예 이론과 식기」, 신광출판사, 2006, p.16.

8) 김명란, 前掲書, p.295.



도 5. 백제 토기



도 6. 신라 토기

고려 시대에는 채소, 육류, 어류 등의 여러 가지 조리법과 가공, 저장법등이 발달하여 한국식생활의 확립이 이루어진 시기이다. 또한 식생활의 대표적인 국이 크게 발달하여 밥과 국이 기본적인 상차림의 구조가 되고 여기에 장아찌, 김치류 와 같은 부식이 포함되어 상차림의 기본 형태가 이루어지게 되었다. 이 시대에 사용된 식기로는 유기, 칠기, 금은기, 금은 도기, 청동기, 고려 청자기 등 다양하나 그중 가장 많이 사용되던 것은 청자와 놋그릇이다. 청자문화는 도자식기 문화의 고급화를 알려주며 고려 시대가 가진 식생활의 수준을 말해주고 특히 향로(도7) 등에 정교한 것이 많은데 이것이 실용적인 용기로 쓰였다는 점이 중요하다.



청자상감운학무늬매병



청자향로

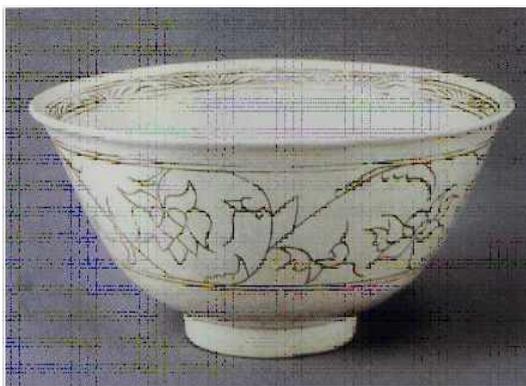
도7. 고려청자

또한 식기의 종류도 다양하여 돌 가마, 물독, 정병, 물병 등의 수기, 차기 류, 철제의 가마와 목제의 광주리, 오지로 된 술 단지, 술잔, 사발, 보시기, 접시 등이 있었다.

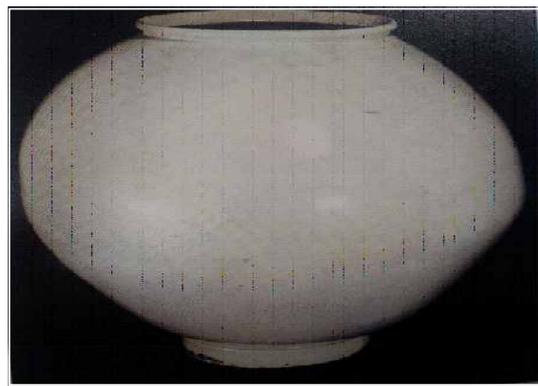
조선시대는 한식이 발달하여 완성된 시기으로써 외래 문물의 유입으로 식품과 조리법이 더욱 다양해지고 반찬의 종류도 많아져 상차림법이 정립되고 보편화된 시기이기도 하다. 또한 유교 사상과 대가족 제도에 따른 식생활형식이 중요시되어 반상(飯床)의 형식이 발달하였다.<sup>9)</sup> 사용된 식기로는 유기 류(놋그릇), 자기, 자기 류, 질그릇, 목기 류 등이 있다.

조선시대 도자의 특징을 살펴보면 초기에는 청자의 뒤를 이어 분청사기가 나타나지만, 임진왜란을 분기점으로 그 자취를 감추고 백자 류를 중심으로 순백자, 철화백자, 청화백자 등이 생산되었다. 그러나 이러한 백자 류는 광주분원에서 주로 제작되면서 왕가나 귀족들의 전유물이었고 일반 서민들은 옹기 류를 주로 사용하였다.

그 외에도 목기, 유기, 등은 실생활의 요구와 함께 오랜 전통 그대로 계속 제작되었으며, 특히 백자는 백색을 선호하는 우리 민족의 품성과 어울리고 실용적이어서 현재까지 식기로써 널리 애용되고 있다.<sup>10)</sup>



백자상감대접



백자 달 향아리

도8. 조선백자

9) 오욱자, “절식(節食) 상차림을 위한 식기 디자인 연구”, 석사학위논문, 이화여자대학교 디자인대학원, 2000, pp.12~13.

10) 오욱자, “창호(窓戶) 문양을 시문한 도자식기 디자인 연구”, 석사학위논문, 제주대학교 산업대학원, 2008, p.7.

개화기를 맞아 근대화의 물결 속에 우리의 생활양식이 서구화되어 가면서 식생활에 있어서도 한식과 양식의 혼합 시기를 맞이한다. 그로 인해 자연스럽게 한국의 전통적인 식생활과 갈등을 일으키며 다른 한편으로는 꾸준한 정착을 보여 식생활 상의 이중구조를 형성하게 된다. 즉, 밥 대신 빵을, 송늬 대신 커피나 우유를 수저 대신 포크와 스푼을 사용하게 되었으며 주거형태에 있어서도 온돌과 서양식인 좌식이 혼용된 양상을 보이고 있다.

1885년을 전후하여 서양 기독교의 만민 평등사상이 전파됨에 따라 반서나 성별의 구별 없이 한자리에 나란히 앉아 음식을 나누어 먹는 식사법이 서서히 시작되면서 여럿이 한상에서 식사하며 담소를 나누는 사교의 풍습이 형성되기에 이르렀다.

또한 이 시기에는 서구의 산업도자 제품들이 유입되어 상류층에서 많이 애용하게 되다가 1900년대에 이르러 식기 제조공장이 설립되고 놋그릇과 도자기, 용기류 등이 생산되었다. 이때는 주로 규격화된 식기 류를 생산하고 있었으며 식기의 경우를 보면 얇은 청색을 띤 백자가 보통이었고 기벽이 두꺼워 무거웠으며, 문양도 간단한 인화문을 이용하는 정도였다.<sup>11)</sup>

1950년대에는 6.25전쟁을 거치면서 어려운 경제상황으로 음식과 식기의 발전은 잠시 위축되었다.

1960년대 들어오면서 산업이 활성화되고 경제가 조금씩 부흥되면서 산업도자 부문에서 활기를 띠기 시작했고, 외국 선진기술의 도입과 좋은 원료의 수입으로 종래에 두껍게 만들던 도자기를 얇게 만들게 되었다. 반면, 알루미늄, 스테인리스, 플라스틱과 같은 값싸고 편리한 그릇들이 쏟아져 나오면서 한식기는 자연 퇴보하고 양식기는 점차 발달하게 되는데 이러한 현상은 밥 위주의 식단 형태에서 분식을 겸하는 형태로 변하게 되고 모든 생활구조가 서구화된 데에 있다.

1980년대 들어와 수입개방정책으로 수많은 해외 수입품들이 유입되면서 새로운 디자인을 접하게 되고 매스컴의 영향 등으로 풍부한 지식을 갖게 되는 등 사람들의 디자인에 대한 감각이 한층 세련되어지고 식기의 종류도 다양해졌다.

또한 산업 도자기 류, 전승 도자기 류, 소규모 공방에서 제작한 공예성 짙은 식

11) , “현대 식생활에 있어서의 개인용 식기 디자인 연구”, 석사학위논문, 이화여자대학교산업미술대학원, 1989, p.12.

기류들도 같이 공존하게 되어 우리의 도자식기 문화는 전통과 현대적 양식이 구분되어 현재까지 이어져 내려왔으며, 문화의 저변이 확장되어 가면서 전통과 현대를 하나로 일치시키고 우리의 새로운 개성 있는 도자식기 문화를 창출시키려는 다양한 시도들이 행해지고 있다.<sup>12)</sup>

최근에는 장식 기술의 발전으로 도자식기의 디자인이 더욱 다양해지고 있으며 전통적 기법을 응용한 디자인도 많은 발전을 하고 있다. 토야 테이블웨어 페스티벌(도9)은 일상생활에서 도자 예술과 식문화 산업에 맞게 표현한 작품들을 공모하고 전시하여 도자식기 디자인의 다양한 개발과 발전에 박차를 가하는 계기를 만들었으며, 우리 음식과 도자기의 조화로움을 현대 생활양식에 맞게 표현함으로써 한층 업그레이드된 도자 문화를 제공하는데 큰 역할을 했다. 각종 외식산업전 및 푸드 페스티벌(도10)을 비롯하여 다양한 요리 전문 잡지와 요리 전문 TV 채널<sup>13)</sup> 역시 음식에 어울리는 식기를 선보이며 식기 디자인에 대한 관심을 부각시켰다. 공방을 운영하며 생활도자를 작품성 있게 제작하여 판매하는 전업 작가들도 많이 생겨났고, 개인전과 아트 갤러리(Art Gallery) 등 오프라인 상에서만 아니라 인터넷을 통한 전자상거래를 통해 국내는 물론 외국의 제품들도 손쉽게 구매할 수 있다.



김소연, 최희영작 단군신화



박성옥 작 돌을 맞이한 후식 상차림

도9. 토야 테이블웨어 페스티벌

12) , 前掲論文, pp.14~15.

13) 요리 전문잡지로는 예센, 쿡켄 등이 있고 요리 전문 T. V 채널로는 O'live와 Food T.V가 있다.



키즈 푸드 페스티벌



대구국제 식품산업전



2013올리브 푸드 페스티벌

도10. 각종 외식산업전 및 푸드 페스티벌

## 2. 제주의 도예문화와 음식 용구

### 1) 제주의 도예문화

제주의 도예문화는 우리나라의 변방으로 취급되며 그 역사 역시 아주 짧은 것이라 생각한다. 하지만 제주도는 우리나라 신석기 토기의 가장 이른 시기에 해당하는 고산리식 토기가 발견된 곳이기도 하다. 이 고산리 유적은 한반도 신석기 문화의 원류와 그 문화에 대한 논의를 심화시키는 계기를 마련한 유적으로 1996년 후반에 빗살 무늬 토기가 수습된 이래 현재 제주도 여러 지역에서 고산리 단계의 유적이 발견되고 있다.<sup>14)</sup>

고산리 유적에서 출토된 원시 무문토기는 풀과 같은 유기물을 점토와 혼합해서 성형하고 소성하여 그 유기물의 흔적이 남아있는데 한반도의 다른 지역에서는 그 유례가 없으며, 용기 문(도11) 토기는 입이 크고 평저의 발 형으로 구연 부위에 3줄의 점토 띠를 파도 형으로 곡선화 시켜 부착시킨 것으로서 부산 동삼동의 용기 문 토기와 같은 시대인 기원전 10,000년경의 것으로 알려져 있어 매우 이른 시기부터 토기가 제작되었음을 알 수 있다.

이후에도 일관된 토기 제작의 변천상을 보여주며 제주 특유의 태토 및 보강재, 문양과 형태상의 특징을 갖게 되는데, 이미 5세기인 탐라국 중기에는 해상왕국으로서 인구의 증가로 인한 제품의 수요가 많아 고내리 유적의 출토 상황(도12)

14) , “제주옹기에 관한 연구”, 박사학위논문, 단국대학교 대학원, 2010, p.4.

을 보면 토기의 제작이 매우 성행하였던 것으로 보인다.



도11. 고산리 용기 문 토기



도12. 무문토기파편

이러한 토기의 제작 기술 및 수요의 증대로 소성 기술이 점차 발전하면서 자연스럽게 용기의 제작으로 연결됐을 것으로 추정되나 이에 관한 특별한 기록은 없고 조선 중기에 이르러서야 ‘제주 풍토록’ 이나 ‘풍토기’ 에 허벅진 여인네에 관한 기록이 나오며 ‘남관박물지산편’ 에서 제주의 산물로 토기를 들고 있다.

조선시대 말기에는 ‘메밀 사발’ (도13)이라 불리는 막사발이 제주의 민가와 관청 등에서 두루 사용되었는데 이는 전라도 강진에서 다량으로 생산됐던 것으로 보이며 그릇 두께가 두꺼워 무거운 듯하고 표면에 작은 빙렬이 있는 은은한 회색조를 띄고 있어 자연스러운 멋을 지니고 있다.<sup>15)</sup>



도13. 메밀 사발

15) , 2011, “제주의 고유한 도자 문화를 관광 상품으로”, 제주옹기 어제 오늘 그리고…….(제주옹기문화연구회편), pp.64~65.

제주옹기는 제주라는 환경과 제주인의 삶에 의해 생겨나 그 속에서 서로 영향을 주며 살아간 제주 삶의 일상이라 할 수 있다. 이는 제주옹기 속에 지역 문화의 특성이 잘 드러나 있고 제주인이 지니고 있는 감성이 그대로 투영되고 있기 때문이다.<sup>16)</sup> 제주옹기는 흙을 이용하여 토석(흙벽돌)을 만들어 제작하는 육지부와 달리 흙과 돌(현무암)을 사용하며 유약 사용을 하지 않는다. 또한 옹기를 굽는 가마는 돌 가마(石窯)인 점이 특징이다. 소성재료도 장작뿐만 아니라 섬피라고 불리는 나뭇가지 묶음을 사용한다. 이런 다양한 특징들이 서로 작용하면서 제주옹기만의 독특한 색상을 만들어낸다.

옹기란 사전적 의미로 찻물을 입히지 않고 구워 겉면이 거칠고 윤기가 없는 질그릇(土器, 瓦器)과 오지 그릇(陶器)을 통칭하여 이르는 말이다. 한자로는 ‘甕(옹)’ 또는 ‘瓮(옹)’이라 쓰기도 하는데 외국에서는 Onggi로 표기하고 있다.<sup>17)</sup>

제주옹기의 종류는 수십 종으로 항아리와 허벅 류가 대표적인 기물이라 할 수 있다. 항아리 류는 곡식, 씨앗 등 보관(저장) 용도로 주로 쓰였으며 김치, 젓갈, 장류의 발효식품을 위한 용도로도 다양하게 사용하였다.

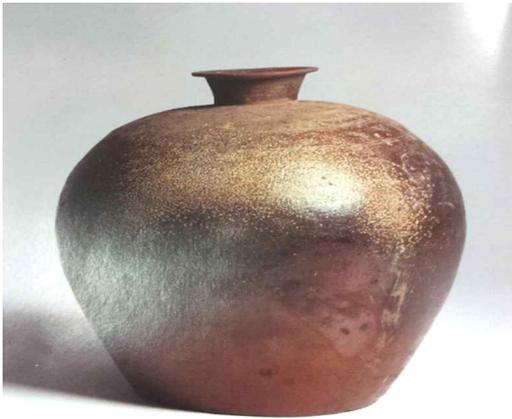
허벅은 제주옹기라고 하면 떠오르는 기형으로 물이 귀한 제주에서 먼 거리의 물을 길어 나르는 운반도구이다. 허벅의 종류는 사용목적, 사용자에 따라 여러 종류가 있는데 이는 제주인의 삶에 있어 노동력을 분업화하려 했던 지혜라 할 수 있다.(도14)

이 외에도 술과 떡을 제작할 때 사용하던 고소리(도15), 시루(도16) 등이 있으며 부엌살림에 쓰였던 코 사발, 장태, 양념 단지, 팽 류(간장병, 술병, 넓적 병)(도17), 주전자 등 다양한 종류를 나타내며 다양한 용도로 사용되었다.

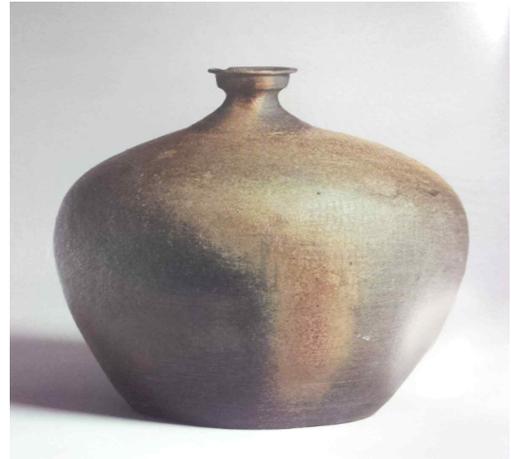
또한 제주옹기는 식생활에 사용된 도구 외에 난방 목적에 질화로, 오줌 허벅과 오줌장군 같은 농기 류, 그물추와 문어 통 같은 어구 류, 등잔, 향로, 연적(도17) 등 제주 사람들의 삶 속에서 다양하게 사용되었다. 또한 노동의 힘겨움을 달래기 위한 악기로, 힘든 시기를 이겨내는 조냥 단지로도 사용되었다.

16) 박물관, 「제주옹기」, 제주대학교 박물관, 2011, p.21.

17) 정병락, 「옹기와의 대화」, 옹기 민속박물관, 1998, p.116.



웃데기허벅



허벅등덜기

도14. 허벅



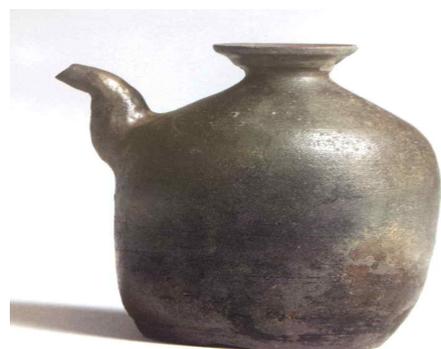
도15. 고소리



도16. 시루



넙작펍



춗펍

도17. 펍 류



도18. 연적

이렇게 활발히 제작되어 사용되던 제주옹기는 1970년대 산업화의 영향, 플라스틱 용구의 출현과 맞물리면서 생산이 단절되는 결과를 낳는다. 이후 20여 년 동안 제작되지 못한 제주옹기는 1990년대에 들어오면서 몇몇 전통옹기에 관심 있는 사람들에 의해서 다시 제작되고 있다.

제주에서는 1970년대에 들어서면서 서울 등지에서 교육을 받은 도예 가들에 의해 현대 도예가 태동되었고 개인적인 작품 활동들을 하였으나, 본격적으로 활성화된 것은 1990년대 후반에 ‘제주옹기의 재발견’이라는 기치 아래 제주의 도예 가들이 모여 ‘제주옹기문화연구회’를 구성하고 적극적인 단체 활동을 시작하면서부터이다.

2000년대에 들어서 도예 교육을 받은 제2세대들이 급성장하면서 도예계가 장르의 발전을 하게 되었고 2002년에 ‘제주도예가회’가 창립되어 전통도예와 현대도예가 공존하며 균형적인 발전을 도모하고 있으며 한국 도자학회와 교류전을 갖는 등 활발한 활동을 전개하고 있다. 또한 다수의 공방과 도예 가들의 활발한 활동 및 학교의 도예 교육여건 개선으로 도예 환경이 점차 좋아지고 있다.

굴 산업의 성장, 관광 인구의 증가 등 그 간 제주를 둘러싼 경제적 사정도 많이 나아졌고 아름다운 경관과 깨끗한 공기 등 여러 가지 이유로<sup>18)</sup> 이제 제주는 전 국민뿐만 아니라 전 세계인이 사랑하는 세계인의 보물섬이 되었다. 하지만 얼

18) 2002 생물권 보전 지역, 2007년 세계 자연 유산 등재, 2010년 세계지질공원 선정으로 제주는 유네스코 자연과학 분야 트리플크라운을 이루었다.

마 전까지만 해도 이곳 제주인의 삶은 척박한 자연환경을 극복하기 위한 고된 삶의 연속으로 문화적 여가를 즐기거나 품격 있고 격식 있는 생활을 하지 못했다. 살기 위해 근면하고 성실할 수밖에 없었던 제주 사람들은 실생활에 꼭 필요한 것 외에는 일종의 사치로 생각하였고 이런 정황은 도자기 사용 기반이 약했던 이유 중 하나가 된다.

따라서 제주의 도예 계는 소비계층의 취약성을 극복해야만 하는 숙제를 안고 있다. 육지부에서 온 사람들이나 제주의 젊은이들은 이러한 제주의 근면, 절약정신과는 다소 무관하다고 볼 수 있다. 차츰 경제적 수준이 높아감에 따라 도자에 관한 관심을 갖는 인구도 증대하고 있으나 충분한 소비층이 없어 많은 어려움을 가지고 있는 것은 사실이다. 다행히 제주에는 관광이라는 특수성을 잘 이용할 수 있는 여건을 가지고 있어서<sup>19)</sup> 이를 잘 활용하면 더 나은 해결책으로 활용할 수도 있을 것이다.

## 2) 제주의 음식 용구

제주의 음식 용구 중 점토를 원료로 하여 형태를 만든 후 가열하여 완성시켜 만든 것으로는 토기와 옹기, 현대에 나타나는 도자식기로 나누어 볼 수 있다. 그 중 가장 많이 사용됐던 것이 옹기이다. 따라서 옹기로 제작된 음식 용구를 중심으로 과거 음식 용구를 조사한 후 현대에 제주 도자식기에 대하여 조사하고 분석하여 정리하였다.

### (1) 과거 제주옹기에서 볼 수 있는 음식 용구

장태 : 입의 넓이가 항아리 보다 넓어서 항아리 뚜껑으로 많이 사용하였으며 간혹 집안에 큰 행사 때 동이의 용도로도 사용하였다. 가마재임 시에는 그릇을 덮어주는 역할도 했다. 또한 제주옹기에서 볼 수 있는 장태는 육지와 달리 손잡이가 달린 것이 매우 드물다(도19). 장태의 종류는 개 장태, 셋째비 장태, 대바지(대배기)장태, 검은 굴에서 소성된 제새 동이 등이 있으며 모양이 조금씩 다르다.

독 사발 : 전이 안으로 약간 오므려진 형태로 음식을 담는 등의 용도로 쓰이던 사발이다. 무른 흙인 '목질' 로 만들며, 크기가 다양하며 제주옹기에서 보여 지는 어떤 무늬나 문양도 없다. 회 무침 같은 요리를 하거나, 조리된 음식을 담는

19) , 前揭論文, pp.65~69.

등의 용도로 쓰였다.

음 박지 : 독 사발보다 약간 크고 깊으며 주로 죽이나 국수 같은 음식을 담았다. 전이 약간 오므려진 형태이다.

코 사발 : 사발의 형태와 비슷하며 물과 같은 액체를 따르기 좋게 코가 제작되어 있는 것이 특징이다(도20). 물이나 술, 간장, 식초 등의 액체를 주둥이가 작은 그릇에 옮길 때 사용하거나, 주전자 대용으로 쓰인다. 코의 형태가 둥글게 된 것, 구멍을 내고 코를 붙여 놓은 것 등 여러 종류가 있다.

주전자 : 높이가 보통 15cm 내외로 제작하며 손잡이를 몸체와 따로 제작하여 사용했다. 손잡이는 철, 나무를 이용하기도 하고 제주의 전통 모자인 정동 병거지를 만드는데 쓰는 땡땡이 덩굴로 손잡이를 만들어 사용하기도 했다(도21).

양념 단지 : 양념 단지는 일 단지, 이 단지, 삼 단지, 사 단지, 오 단지, 육 단지 등 그 규모가 크고 작은 것들이 있으며 보통은 옹기 제품이 대부분이고, 오지, 질 등의 순서로 제품들이 있다. 전해지는 말로는 오 단지와 육 단지처럼 단지 수가 많은 것을 사용하는 집일수록 부잣집이었다고 한다(도22).<sup>20)</sup>



도19. 장태



도20. 코 사발



도21. 주전자



도22. 양념 단지

20) , 2011, “기다림의 미학 제주옹기”, 제주대학교 박물관 도록Ⅶ, 제주옹기, 제주대학교 박물관. pp.169~170.

## (2) 현대 제주 도자식기

현대의 도자식기는 청자, 백자, 분청, 옹기 등 다양한 종류의 작업으로 나타나고 있다. 최근 제주에서 제작되고 있는 도자식기<sup>21)</sup>를 대상으로 조사, 정리하였다.

도23은 허민자 작품의 옹기상차림으로 현대적인 디자인과 옹기 위에 상감기법을 사용한 문양이 독특하며 사용이 편리하고 실용적인 느낌이다.

도24는 오창윤의 백자 작품으로 다르거나 혹은 일정한 크기의 백자에 연작 형태의 그림을 그려내어 다양한 장면의 연출을 가능하게 하고 식사의 격조와 즐거움을 높일 수 있게 디자인하였다.

도25는 한홍곤의 분청 작품으로 다양한 색상으로 변화를 주었고 전 부분이 자연스럽게 처리되어 편안한 느낌을 준다.

도26은 양재심의 분청 작품인 원형 문을 이용한 접시세트로 형태가 안정감 있고 전부분이 독특하게 처리되어 아기자기한 맛이 있다.

도27은 박선희의 분청 작품인 둥근 접시세트로 제주 송이의 느낌을 테두리에 넣어 변화를 주었고 고급스러운 느낌을 준다.

도28은 정미선의 백자 작품으로 표면에 귀얄 법을 사용한 유약 처리로 맑고 정갈한 느낌을 준다.

도29는 김남숙의 분청 사각접시로 돌하르방의 얼굴을 소재로 흥미롭게 표현되었다.

도30은 현경희의 옹기 작품으로 원형 접시에 작은 꽃 장식을 주어 변화를 도모하였고 재 가루를 뿌려 옹기의 단조로움을 피하고 직선을 그려 넣어 세련미를 더했다.

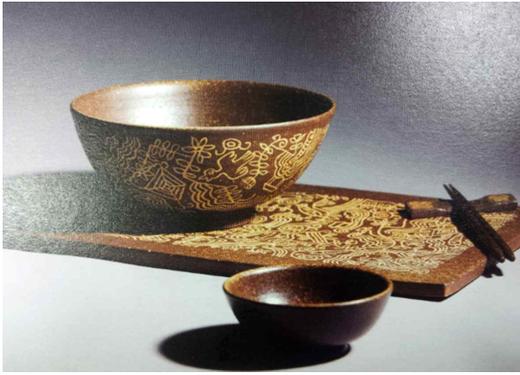
도31은 오옥자의 작품인 청자 접시세트로서 깔끔하면서도 정감 어린 한국적인 미가 느껴진다.

도32는 고용석의 깔끔한 백자 자기세트로서 뚜껑과 절제된 그릇의 형태가 세련되며 단정하고 품위 있어 보인다.

도33은 현미란의 청자작품으로 봄날의 정겨운 식탁 풍경을 연상시키는 2인용 식기세트이다.

도34는 김수현의 백자 작품으로 제주의 여름바다를 떠올리게 하는 다기세트이다.

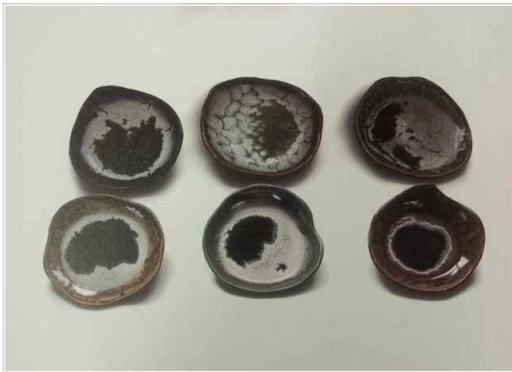
21) 목에서의 도자식기의 의미는 점토를 원료로 하여 형태를 만든 후 가열하여 완성시켜 만든 도자기 중 식기로 사용되는 것으로 청자, 백자, 분청, 옹기 제품으로서 최근 제주에서 제작된 것을 대상으로 하였다.



도23. 용기상차림, 허민자(2013)



도24. 백자접시, 오창윤(2014)



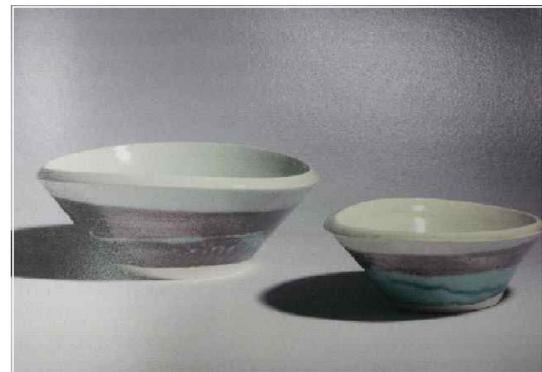
도25. 접시세트, 한홍곤(2010)



도26. 원형 문 접시세트, 양재심(2006)



도27. 송이 느낌 접시세트, 박선희(2012)



도28. 백자 그릇, 정미선(2012)



도29. 사각 접시, 김남숙(2006)



도30. 용기 접시세트, 현경희(2010)



도31. 청자 접시세트, 오옥자(2014)



도32. 백색 자기 세트, 고용석(2014)



도33. 2인 식기세트, 현미란(2014)



도34. 다기세트, 김수현(2013)

### Ⅲ. 제주 음식의 문화적 의미

현대에 와서 음식은 사회의 정체성을 나타내는 요인으로 자리 잡게 되어 “당신이 무엇을 먹는가를 알려주면 당신이 누구인지 알려 주겠다”<sup>22)</sup>는 프랑스의 미식가 브리야 사바랭의 말처럼 어떤 음식을 어떻게 요리해서 먹는가에 따라 그 사람이 속한 집단의 특성을 알 수 있게 되었다. 이처럼 음식문화를 통해 그 집단의 특성을 알 수 있고, 음식문화를 더 잘 살피기 위해서는 그 집단의 속한 지리적 환경과 역사·사회적 여건을 고려해야 한다. 따라서 제주 음식문화의 특성을 논의하기 위해 제주의 지리적 환경 및 역사·사회적 상황을 다양한 방면에서 검토하고 그 의미와 특성을 살펴보았다.

#### 1. 제주의 지리적 환경

제주는 동중국해 상에 있고, 한반도에 근접하여 이미 선사시대부터 한반도 문화영역에 속한다. 특히 전남지방과 근접하여 역사 초기에 이 지역과의 교류와 외교관계가 먼저 성립되었다. 문헌 기록상의 백제와의 교류 기록과 가야 신라 계유물의 부재가 이를 입증한다. 제주도의 문화 유입은 남한 지방의 전개 과정과 다소 차이가 있다. 그러나 그것은 양적인 규모의 문제이지, 각 시기별로 남한 지방의 문화요소는 빠짐없이 유입된다. 아울러 제주도가 동 중국해상에 오키나와 혹은 쓰시마와 같이 교역 중심지에 있지 않으므로 교역의 발달로 인한 사회의 발전이 크게 이루어지지 않았고 이를 바탕으로 한 고대 왕권국가 단계로 발전되지 못했다.

한편 섬이라는 자연환경 때문에 유입된 문화는 그 전통이 오래 지속되는데 특

22) 앙텔므 브리야 사바랭(Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1755년~1826년)은 프랑스의 법관이자 미식가로, 프랑스와 미국의 사법계에서 법관으로 활동했으나 미식 평론가로서 더 명성을 얻었다. 그의 저서 「미식 예찬」(원제는 ‘미각의 생리학’)으로 널리 알려져 있다.

히 공렬토기와 고인돌 문화가 그 대표적인 예이다. 아울러 제주도가 지질학적으로 제4기 신생대 현무암층이고 중앙에 화산 정상부가 형성된 지형을 갖고 있어서 몇 가지 조건을 부여한다. 첫째는 농경 발달에 불리하고 해안에 촌락이 밀집된다. 둘째는 회색 도기 제작에 불리하고, 철기 자체 생산이 불가능하여 회색 도기와 철기를 육지로부터 수입할 수밖에 없었다. 이러한 경제적 생산력 때문에 인구부양능력이 한계가 있고 인구 밀집도가 한반도 남부 지방의 중심부와 차이 날 수밖에 없다. 이것이 사회 발전과정이 다소 완만한 상태로 진행될 수밖에 없는 주요한 이유가 된다.<sup>23)</sup>

제주는 섬이고 가운데에 한라산이 있다. 그래서 산촌과 어촌, 농촌이 복합되어 나타나고 식수를 구하기 쉬운 해발 200m 이하의 해안지대에 마을이 형성되었다. 해안지대에서는 어업을 주로 하되 부분적으로 농사를 짓고 텃밭에 채소를 길러 자급자족하는 생활을 영위하였다. 해발 200~600m를 중산간이라 하고 여기서는 농업을 위주로 하였다. 밭을 중시하여 밭작물인 잡곡을 주식으로 하였고, 텃밭에서 채소 류와 양념 류의 부식을 얻었다. 그런데 제주 사람들에게 밭은 땅만을 의미하지는 않고 마을의 앞바다를 역시 밭이라 하여 바닷 밭이라 불려왔다. 바다 밭에서는 툫(툭)·모자반(뭍)·미역 등의 해초를 채취하여 음식에 이용하여 섭취함으로써 풍부한 채소와 해물이 제주 음식의 한 특징을 이루게 되었다. 아울러 몽고 지배 이후 말 목장이 생기면서 말을 식용으로 한 특징도 있다.<sup>24)</sup>

이렇듯 제주도의 자연적 환경 여건은 음식에 절대적인 영향을 미쳐서 산촌이든 바닷가 마을이든 자급자족을 해야 했으며, 그러기 위해서는 힘든 농사일을 비롯하여 부지런히 일을 해야만 살아갈 수가 있었다. 또한 다른 지방과 왕래가 쉽지 않아 섬 안에서 생산되는 식품에만 전적으로 의존할 수밖에 없었으므로 제주도의 식생활은 다른 지방과는 현저하게 다른 양상을 보였다.<sup>25)</sup>

23) , “상고시대 제주도의 문화와 역사”, 『제주문화연구』, 제주문화, 1993, pp.393~394.

24) 국립민속박물관, “제주의 민속문화⑤ 제주도 음식문화”, 2007 제주민속문화의 해 제주 민속조사 보고서, 국립민속박물관, 2007, pp.61~64.

25) 서혜경, “제주도의 음식 발달 배경과 특징”, 『한국의 전통향토음식 제주도』 10, 교문사, 2008, p.29.

## 2. 제주의 역사 · 사회적 환경

무속 신화에는 고·양·부 세 신인이 땅에서 솟아났다고 했으니, 이 시기는 대체로 AD 1세기로 볼 수 있고<sup>26)</sup>, 이 시기부터 농경문화가 시작되었을 뿐만 아니라, 삼한 지방을 왕래하면서 장사를 하여 경제적 토대가 구비되었고 고대 국가로서의 면모를 지녔음을 알 수 있다. 삼한뿐만 아니라 중국과 일본을 잇는 중개무역을 담당하였을 정도로 해상세력을 구축하였고, 배를 만드는 기술도 뛰어나 어업활동도 활발하였을 것으로 추정된다. 그러나 5세기에 이르러 백제에 복속되고 후에 신라에 복속되는 과정을 겪다가 고려조 10세기 즈음 탐라국은 독립국가로서의 지위를 상실하게 된다. 탐라가 중앙정부의 지배하에 놓이게 되고, 중앙에서 지방관이 파견되면서 이들의 수탈이 이어져 제주도민의 경제생활은 큰 변화를 겪게 된다.

고려가 제주도를 복속한 시기는 그리 길지 않아 큰 영향을 주지 못했으나 식생활에 있어서는 테우 배의 제작, 해녀의 물질 등으로 식재료가 풍성해져 탐라시대보다는 더 풍부했으리라는 것을 추정할 수 있다.

이런 삶 속에서 제주인 중에는 벼슬에 오른 이들도 있어 이들의 식생활은 상당히 고급이었다는 것을 유추해 볼 수 있다. 그들 벼슬아치들도 제주도 백성들의 식생활 수준을 높이려고 노력했겠으나 제주도의 각박한 풍토 조건 때문에 큰 영향은 주지 못했으리라 생각된다.<sup>27)</sup>

조선시대에 이르러 진상(進上)의 문제와 지방관의 수탈은 바로 제주도민이 먹고 사는 음식문화에 많은 영향을 끼치게 되었다. 땅이 척박하다고 하더라도, 사면이 바다이고 높은 산을 갖고 있기 때문에 해물과 산채가 풍부하여 먹고사는 데에는 큰 어려움이 없었다. 쌀을 제외하고는 자급자족이 가능한 조건을 지니고 있었으나 태풍과 같은 자연재해가 많았고, 이 재앙보다 더 심각한 조정의 수탈이 있었기 때문에 제주인의 삶은 피폐하였다.

자연환경에 의해 제약된 식생활이 진상과 수탈에 의해 더욱 궁핍하게 되었고,

26) , 前掲書, p.66.

27) 현용준, 「제주도 사람들의 삶」, 민속원, 2009, p.93.

인조 7년(1629)부터 순조 29년(1834)까지 200년이 넘는 동안 선박 제조술과 항해술이 퇴조된 출륙 금지에 의해 어업이 제약되었던 상황이 오래도록 지속되었다. 때문에, 생존을 위해 다양한 종류의 음식(특히 구황식품)이 개발되었는데, 이것들은 대체로 간단한 조리를 통해 먹을 수 있는 것들이 대부분이었다. 밭농사 밖에 되지 않는 상황인데 보리 공출이 극심하고, 육지에서 들여온 쌀은 매점매석되어 비싸고, 조세와 부역과 진상품 때문에 헐벗고 굶주리게 되었다. 세금을 바치고 부역에 시달리면서 밭을 일구고, 먼 곳에까지 물을 길러 가고, 전복의 진상을 위해 물질까지 해야 했던 제주민은, 노동을 위해 간결한 식생활을 선택할 수밖에 없었다. 이로 인해 가짓수가 많지 않고, 꾸밈새도 단순하고, 조리 시간이 짧고, 여러 가지 양념도 쓰지 않는 간결한 조리법을 전통적으로 유지해 왔다.

조선시대의 음식문화는 크게 반상(班常)이 구별되는데 반해 제주는 일부 토호와 부농을 제외하고는 대체적으로 비슷한 수준이었을 것으로 추정된다. 반상을 가리지 않고 제주 도민 전반의 경제적 상태는 취약하였고, 흉년이 들지 않는 평년의 살림살이도 그다지 넉넉하지 못하였음을 알 수 있다.<sup>28)</sup>

### 3. 과거 제주 음식문화의 특징

제주 식문화의 저변에는 선사시대의 수렵·채집 생활에서부터 농경사회의 식생활 요소에 이르기까지 종합된 해양도서적인 바탕이 깔려 있다. 거기에 외래적 요소로서 한반도의 정착성 식문화와 원의 지배에 의한 몽고풍의 식문화 등 다양한 요소들이 가미된 복합적인 특징을 갖고 있다. 또한 기후도 온난하여 사시사철 싱싱한 식품재료들을 얻을 수 있고 한라산을 중심으로 산간·중산간·해안지대 별로 제철에 나는 천연적인 특산물이 다양하여 타 지역과는 색다른 토산물을 바탕으로 한 조상 전래의 향토음식들이 풍부하다.<sup>29)</sup>

28) , 前掲書, pp.73~74.

29) 오영주·황인주, 「제주향토음식론」, 한라전문대학, p.2.

제주 식문화의 특징을 살펴보면,

첫째, 조리법이 단순하고 식품에 가능한 한 인간의 손질을 최소화한다는 점이다. 이는 조리 담당자인 제주여성이 생업과 가사 일을 동시에 해야만 하므로 오래 부엌에 머물러 있을 수 없었기 때문이다. 가볍게 끓이는 조리방법으로 조리시간이 짧고 냉국이나 물 회 또는 짬 등의 생식이 많은 것은 이러한 이유에서이다. 식품 고유의 맛과 영양성분의 손실을 최소화하고 체내 이용성을 극대화한 조리법이다. 육지부의 국 류는 대부분 진한 탕 류지만 제주는 냉국, 물 회, 생선국, 맑은 된장 국이 주류를 이루고 있다. 그래서 한식의 맛을 진한 양념 맛이라고 한다면, 제주의 맛은 재료의 싱싱한 자연의 맛이다.

둘째, 분식(가루음식)과 입식(잡곡밥)이 혼재된 통합 식문화의 모습을 보인다. 쌀 문화권인 본토는 입식의 쌀밥 문화가 주를 이루나, 제주의 자연환경은 육지와 크게 달라 보리, 조, 메밀, 콩, 등의 가루를 이용한 분식 문화권의 성격이 강하다. 범벅, 수제비, 개역, 칼국수, 발효 찌빵(상애 떡), 잡곡 떡, 고구마 떡, 메밀가루 국 등은 분식문화가 발달했음을 단적으로 보여주는 음식들이다.

셋째, 제철에 나는 해산물과 농산물을 다양하게 이용한다는 것이다. 제주사람들은 만들 요리를 생각해서 식재료를 미리 구입하거나 계획을 세워서 조리하는 경우가 매우 드물고 그때그때 얻을 수 있는 재료를 상황에 맞게 조리해서 먹는다. 이는 제주 지역이 타 지역에 비해 연중 따뜻하고 산과 들, 해변과 바다에 신선한 재료가 있어 때와 철에 따라서 식재료를 활용할 수 있기 때문이다. 그래서 제주의 향토음식의 수는 무려 400여 품수에 이르러 전주지방 200품, 오키나와 150품에 비해 월등히 많은 수이다.

넷째, 모두가 다 함께 만들어 나누어 먹는 나눔의 식문화이다. 국이나 반찬에 걸치레한 장식을 하지 않고 재료의 선택이나 조리법에도 그다지 신경을 쓰지 않는 것처럼 미관을 위주로 하는 식사를 하지 않는다. 식구끼리 먹을 때는 ‘두레 반상’에 밥과 반찬은 ‘낭푼’이라는 큰 그릇에 담아 가운데 두고 국그릇은 제각각 따로 먹었다. 과거 제주에서 이 밥상을 “낭푼 밥상”이라고 불렀다. 이처럼 언제 누구나 식사에 와도 국 한 그릇만 준비하면 함께 바로 먹을 수 있는 공동 식(共同食)의 문화가 저변에 깔려있다. 특히 일상 식이 아닌 의례 식은 반드시 이웃과 나누어 먹었다. 일상 식은 탄수화물 위주의 열량 섭취를 위한 음식이었지만 의례

식은 특별한 음식으로 돼지 등 가축의 공동 추렴이나 나눔을 통해 단백질 섭취의 공동 기회를 마련하였다. 맛있는 음식은 공동 식에 의해 식사의 평등 화가 이루어짐으로써 최저의 영양수준의 확보가 가능했다.

다섯째, 구황 음식과 민간요법용 음식이 발달하였다. 제주인의 식생활 역사는 한마디로 먹거리를 확보하기 위한 거친 환경과의 투쟁이었다. 쌀밥과 고기는 주로 큰일이 있을 때나 먹을 수 있었고, 일상 식의 주식은 거친 잡곡밥과 범벅 그리고 죽과 고구마였다. 범벅 류와 죽 류 그리고 국 류가 발달한 것은 바로 이 기근을 이기기 위한 방편이다. 또한 제주에 각종 약술과 약재를 첨가한 옛 류를 비롯한 각종 음식이 다양한 것은 제주의 아열대성 약용식물이 풍부하고, 힘든 노동으로 쇠약해진 신체를 보할 필요에서 비롯된 것이다.<sup>30)</sup>

식민화·근대화 과정에 제주 전통음식은 식민지시대에 일본음식에 강한 영향을 받았고, 해방 후 외부 지역민의 유입과 더불어 음식이 다양해지면서 제주 음식의 정체성을 서서히 잃어갔다. 더욱이 서구화와 더불어 핵가족화는 전통음식의 쇠퇴를 가속화시켰다.

#### 4. 현대화되는 제주 음식의 특징

제주의 식문화는 최근 들어 불고 있는 슬로푸드<sup>31)</sup>와 로컬 푸드 운동<sup>32)</sup>, 몸의 건강을 생각하고 마음의 치료를 목적으로 하고 있는 참살이, 힐링에 이르기까지 연관 지어지며 지역의 산물을 이용한 다양한 음식들이 새롭게 선보이고 있다.

제주특별자치도 농업기술원 및 서귀포농업기술센터<sup>33)</sup> 등 여러 단체와 고정

30) 김민희, 「제주전통음식」, 선진인쇄사, 2003, pp.4~5.

31) Slow food : 시간 조리를 필요로 하는 음식을 말함

32) Local food 운동 : 해당 지역에서 생산한 농산물을 그 지역에서 직접 소비자는 목적으로 이뤄지는 일련의 활동으로 지역에서 생산한 농축산물을 그 지역에서 직접 소비함으로써 농업인들에게는 안정적인 소득 보장과 소비자들은 안전하고 믿을 수 있는 식품을 제공받을 수 있는 것을 이야기 함

33) 바람직한 한국형 식문화 정착과 계승 발전 및 지역 농산물 활용 향토 음식 및 참살이 음식 제조기술 보급을 위한 프로그램을 2000년부터 운영해 오고 있다.

순<sup>34)</sup>, 오양숙<sup>35)</sup>, 양용진<sup>36)</sup> 등의 음식 연구가들이 주축이 되어 제주에서 생산되는 로컬 푸드를 이용한 다양한 음식을 새롭게 선보이고 있다. 최근 퓨전카페나 퓨전 향토 음식점<sup>37)</sup>이 생겨나 브런치 메뉴 혹은 정식에 있어 다양한 메뉴로 제공되고 있으며 인터넷에서도 제주 요리의 여신 여산 부인<sup>38)</sup> 이라는 카페가 만들어져 유채나물로 속을 채운 돼지고기 안심 돈가스, 명계낭순 장아찌, 제주향 더덕 롤 등을 만드는 방법과 함께 소개하고 있다.

또한 도내에 있는 특급호텔에서도 ‘제주의 특산물로 만드는 정갈한 한식 요리’ (제주신라 Hotel), ‘제주도의 계절적 특징을 잘 살린 엄선된 메뉴’ (해비치 관광 Hotel), ‘제주의 자연이 주는 소중한 재료, 제주 농부의 정성과 바다의 건강, 향토의 맛을 담은 건강한 메뉴’ (제주그랜드 Hotel), ‘부드러운 육질을 자랑하는 청정 제주 명품인 제동한우와 싱그러운 제철 봄나물을 넣은 건강식 봄나물 육회비빔밥’ (제주 KAL Hotel) 등으로 제주의 청정 이미지를 내세우며 지역 산물을 이용한 음식을 제공하고 있다.

사면이 바다여서 언제 어디서나 쉽게 접할 수 있는 활어 회와, 제주의 특산물인 호박, 선인장, 팔 등을 이용해서 이미 일상생활 깊숙이 자리한 떡, 사철 접할 수 있는 야채에, 전복, 문어 등을 가미한 독특한 샐러드, 메밀 빙떡의 단조로움을 피하고 변화를 주기 위해 개발되고 있는 삼색메밀빙떡, 구황식품에서 참살이 재료가 된 해초인 톳을 이용한 전(煎) 요리, 전국적으로 유명한 제주 흑돼지를 이용한 커틀릿<sup>39)</sup>과 샌드위치 등도 로컬 푸드를 활용한 좋은 예라 할 수 있다.

현대화되는 제주 음식문화의 추세가 과거 제주 음식에서 보이는 특징처럼 조리과정이 간단하고 재료 자체가 갖고 있는 특징을 살려 자연의 맛을 느끼는 것으로 다시 변모하고 있는 것은 바람직하다고 본다. 하지만 참살이와 힐링에 대한 요구

34) 갤러리 관장, 제주향토음식문화연구소를 운영하며 제주도 전통과 퓨전음식을 개발하여 소개하고 있다. 제주 음식으로 만든 사찰 음식 전, 추사유배음식 전 등을 개최하기도 하였다.

35) 제주 음식연구가, 제주 음식 전시 및 홍보(2012, 돌하르방박물관), ‘전국의 힐링 푸드’에 제주 음식 소개 (2012, 경인방송)

36) 제주향토음식보존연구원장, 김지순 요리학원 원장으로 활동하고 있는 제주 음식 연구가임.

37) 에월읍 소재 퓨전 카페 피치라메에서는 청국장 샌드위치와 제주 단 호박으로 만든 단 호박 샌드위치를 브런치로 판매하고 있고 제주 시내 퓨전향토 음식점 소드래의 메뉴는 흑돼지 갈비찜+야채보쌈+흑돼지 갈비찜+간장계장+새송이버섯 구이+떡잡채+닭 가슴살 사과쌈+소나무 향 문어 찜으로 구성되어 있다

38) <http://cafe.daum.net/cookjeju> 제주 요리의 여신, 여산 부인

39) 커틀릿 : 얇은 소비계층이 좋아하는 메뉴로 식용유에 튀김옷을 입힌 돼지고기를 튀겨내는 음식으로서 우리나라에서는 돈가스라고 일반적으로 불린다.

가 증대되면서 고급화를 내세운 과소비, 비싼 가격, 과도한 조리 시간, 인위적  
인공미 등은 개선돼야 할 것이라 보며 간결미와 자연미를 추구하는 쪽으로 방향  
설정을 했으면 하는 바람을 가져 본다. 또한, 무엇보다 이에 부합할 수 있는 다  
양한 식기 디자인을 개발해야 하는 숙제가 있다고 본다.

## IV. 작품 제작 과정 및 설명

### 1. 디자인 계획

지속적인 생활문화의 변화 속에 살고 있는 현대인들의 미감은 시대 변화에 따라 변화하고 있다. 본 연구의 디자인은 시대 변화에 주목하여 현대인의 미적 감각을 충족시켜 줄 수 있는 식기를 선택하여 사용할 수 있게 하고 일상용품에서 편리한 기능성을 추구하고자 한다.

오늘날의 식기는 단순히 음식을 담는 용기로서 기능뿐만 아니라 시각적으로 아름다움을 느끼게 하는 또 다른 만족감을 줄 수 있어야 하는 과제를 안고 있다.

제주에 지역 산물을 이용하여 현대화되는 제주 음식의 개발은 각 음식에 알맞은 새롭고 독창적인 식기를 필요로 하고 있다.

따라서 음식에 알맞은 새롭고 독창적인 식기 디자인을 위하여 먼저 제주지역에서 생산되는 농수산물을 이용하여 현대화되는 다양한 제주 음식에 어떤 것들이 있는지 조사하였다. 그런 다음 제주 음식을 새롭게 개발하고 발표하는 등 활발히 활동하고 계신 요리연구가 오양숙 선생님을 만나 의견을 나누었다.

이런 과정을 거치면서 이미 대중화되어있고 식기 개발 시 활용도가 높을 것으로 예상되어 본 연구에서 식기 디자인을 시도할 제주 음식을 선정하였다.

선정된 음식으로는 제주의 전통적이고 대표적인 음식으로 식기의 고급화가 요청되는 활어 회와 다양한 재료의 사용으로 날로 새로워지는 떡, 제주의 자연식에 가장 근접한 샐러드, 전통음식의 새로운 변신이 돋보이는 삼색메밀빙떡, 해초를 이용한 전(煎), 흑돼지 커틀릿과 샌드위치이다.

연구 대상 음식 선정 후 각 각의 음식 쓰임에 따른 편리한 형태를 모색하고, 개성을 중요시하는 현대인들의 미적 욕구를 충족시킬 수 있는 방향으로 제주 음식의 형태, 현무암의 질감과 색, 메밀의 알곡 모양, 봄나물의 색 등 제주가 갖고 있는 독특한 조형성을 활용한 도자식기 디자인을 시도하였다.

## 2. 제작 과정

제작 과정은 소지조합, 성형, 건조, 1차 소성, 시유, 2차 소성 순으로 이루어졌고, 성형 방법은 물레 성형 기법과 판 성형 기법을 중심으로 제작하였다.

### 1) 소지

시작품 제작에 있어 가장 중요한 영향을 차지하는 것은 소지의 선택이라 할 수 있다. 소지는 성형 시 가소성을 갖고 건조 후 강성을 유지해야 하며 소성 시 소결이 용이한 것이어야 한다. 단아하고 깨끗한 이미지의 식기 제작을 위해 유약의 발색도가 높은 백색토를 주로 사용하고 백자토와 산청토를 6 : 4로 배합하여 사용하였다.

### 2) 성형

도자기의 모양을 만드는 단계로 다음과 같은 방법이 있다.

빚어서 만들기 : 손으로 문질러서 원하는 형태를 만들어 성형하는 방법으로 핀칭 기법이라고도 한다.

말아서 만들기 : 흙을 길고 둥글게 가래 형태로 만들어 쌓아 올리며 성형하는 방법으로, 흔적을 없애기 위해 흙을 문지르기도 한다.

흙 판으로 만들기 : 흙을 반죽하여 흙 판으로 만든 후, 잘라 붙여서 성형하는 방법으로 판 성형 기법이라고도 한다.

돌림판으로 만들기 : 돌림판을 회전시켜 중심을 축으로 원형을 만들어 성형하는 방법으로 물레 성형 기법이라고도 한다.

형틀로 만들기 : 석고 틀을 만든 후, 점토 액을 묽게 개어 부어 떠내는 방법으로, 복잡한 모양이나 대량생산에 적합한 성형 방법이다.

이 중 본 시작품 제작에는 물레 성형 기법과 판 성형 기법을 주로 사용하여 제작하였다.

3) 1차 소성

소성은 도자 공정에 있어 중요한 과정으로 소지의 강도를 증가시키고 시유시 작품을 다루기가 편리하게 하며 유약의 흡수성과 밀착을 좋게 하고 파손을 방지하는데 목적이 있다. 본 시작품은 기물의 파손율을 줄이고 유약의 밀착을 위해 충분히 예열하여 건조 후 870℃까지 12시간 1차 소성하였다.

4) 시유

시유는 소지에 유약을 칠하는 것으로 초벌구이 후에 소지에 직접 바르는 것을 말하며 기물 표면을 아름답게 하며 기물의 강도를 더하여 수분 흡수성을 없애 세척과 사용상의 편리성을 목적으로 한다.

시유 방법에는 담금 법, 분무 법, 화필 법, 흘림 법, 이중 시유 등이 있다. 본 시작품 제작에는 담금법을 이용하고 유약은 투명 백유를 사용하였다.

유약의 조합비는 다음과 같다.

<표 1> 투명 백유 조합비

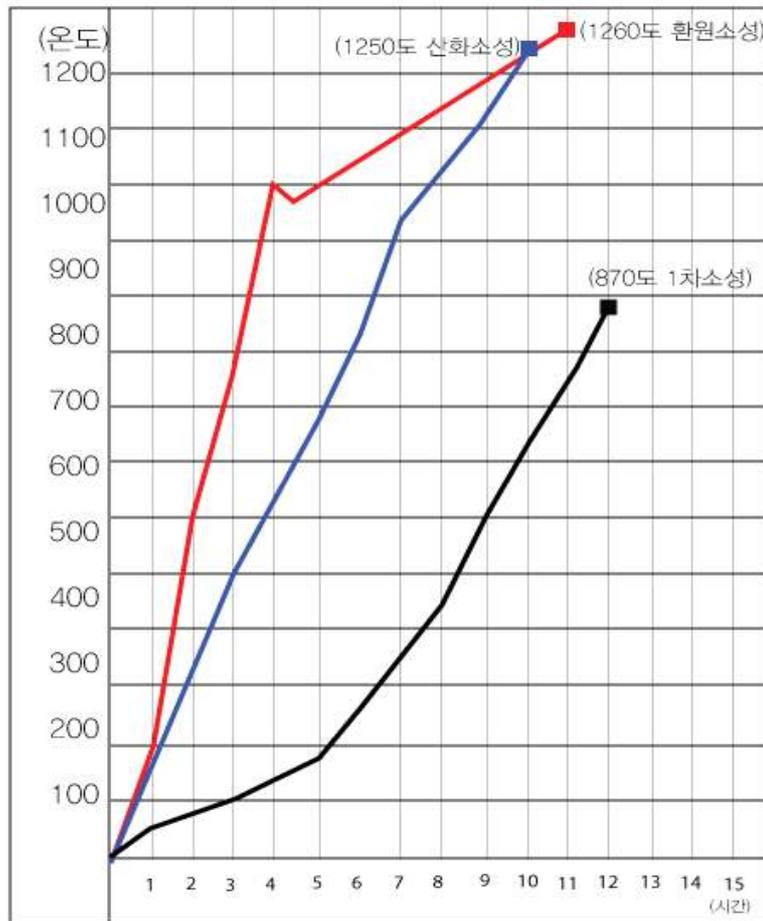
%

원료	장석	규석	석회석	도석	카오린	활석	산화아연	탄산바륨
조합비	40	20	15	15	7	2	0.5	0.5

5) 2차 소성

소성 과정은 도자 제작 과정에서 매우 중요한 공정이라 할 수 있다. 본 연구의 시작품은 1260℃로 가스 가마를 이용하여 11시간 환원 소성하고 전기 가마를 이용하여 10시간 1250℃로 산화 소성하였다

<표 2> 소성 곡선표(1차, 2차 소성)



### 3. 시작품 설명

#### 시작품 1. 여름, 제주 / 활어 회용 식기세트

본 시작품은 활어 회를 담기 위한 활어 회용 식기 디자인이다. 본 시작품의 특징은 메인 접시를 이중화한 점이다. 중간에 받침 접시를 놓고 아래에는 얼음을 채워 넣어 생선회의 신선함을 오래 유지하고 얼음과의 일정 간격을 유지시켜 생선 조직의 신선도를 오래 유지시킬 목적으로 디자인하였다.

아울러 이렇게 차가운 음식 외에도 때에 따라서는 따뜻한 음식에도 사용이 가능하도록 보온의 기능도 갖도록 디자인되었다.

뚜껑은 상차림을 구성할 때 내부 음식을 숨겨주어 신비스러움을 줄 수 있고 식사 직전 오픈시킴으로써 음식을 통한 이벤트도 가능하고 음식량이 많을 때는 뒤집어서 다목적 접시로의 사용도 가능하도록 했다.

개인 접시는 제주도 오름 분화구를 형상화하여 제작한 것으로 메인 접시의 음식을 덜어서 사용하는 개인 접시의 역할을 하도록 하였다. 작은 접시는 간장, 초장 등 소스를 담는 용도로도 사용이 가능하다.

오름의 분화구 모양을 닮은 개인 접시와 신비스럽게 열리는 메인 접시는 싱싱한 생선회와 함께한 제주에서의 식사를 좋은 시간으로, 소중한 추억으로 기억될 수 있도록 깔끔한 백자로 제작하여 생선 고유의 색이 살아나게 하였고, 계절에 어울리는 장식을 곁들여 고급스럽고 품격 있게 제주바다의 향취를 느낄 수 있도록 하였다.

최근 대학에서도 ‘생선회이야기’<sup>40)</sup>란 강좌가 개설될 정도로 생선회에 관한 관심이 뜨겁고, 고급의 음식으로서, 제주가 관광지이고 이런 휴양지에서는 보다 씹씹이가 커진다는 점을 고려한다면 생선회가 비교적 고가임에도 불구하고 생선을 이용한 음식문화는 앞으로도 오랫동안 많은 사람들의 사랑을 받으며 지속될

40) 국내 최초로 생진 대학 교양 강좌 명. 생선회 식문화를 과학적으로 체계화해 발전시키고 우리의 생선회의 세계화를 위해 2010년 개설됐다.

것으로 보인다.

소지는 백자토와 산청토를 6 : 4 비율로 조합하여 사용하였고 성형은 물레성형을 이용하여 제작하였다. 곡선만으로 표현되는 식탁 위 도자 외형 선의 단조로움을 피하기 위하여 전처리에 있어 개인 접시는 둥근면을 잘라내었고, 소스 그릇 중 한 개는 둥근 면을 접고 오픈려 마무리 하였다.

870℃에서 1차 소성한 후 투명백유를 덩빙 기법으로 시유하였고 1260℃에서 환원 소성하였다.



시작품 1. 여름, 제주 / 활어 회용 식기세트

## 시작품 2. 봄날, 친구들과 함께 / 떡 식기세트

본 시작품은 제주의 농산물을 이용하여 새롭게 개발되고 있는 떡 식기 디자인이다.

본 시작품의 특징은 각각의 접시와 찻잔 모두에 기하학적 떡살 무늬를 도장으로 패턴을 제작하고 새겨 넣어 소중한 과거를 추억하고, 격식을 살리며 편안하고 정감 어린 분위기를 연출한 점이다.

메인 접시와 개인 접시는 직사각형을 기본으로 하고 가로와 세로의 비율을 2:3으로 하여 두 세트를 제작하였는데 한 세트의 테두리는 직각으로, 다른 세트는 곡선으로 둥글게 제작하였다. 소성 과정도 한 세트의 메인과 개인 접시를 교차하여 각각 환원 소성과 산화 소성을 시도하여 한 테이블 위에 연출되는 두 개의 세트를 표현하였다.

메인 접시, 개인 접시, 찻잔과 떡 꽃이를 놓을 수 있는 그릇과 조청이나 꿀을 찍어 먹을 수 있는 접시는 백자토로 제작하였고, 메인 접시와 개인 접시는 떡이 접시 중앙부가 모서리 쪽 보다 낮게 제작하여 안정감을 느낄 수 있게 하였다.

제사나 명절에 쓰는 제주의 떡은 우주가 담긴다. 절벤은 해(日)를 상징하고, 솔벤은 달(月)을 상징하고, 우찍은 별(星)을 상징하고, 전은 구름(雲)을 상징한다. 제펜(시루떡)은 땅(地)을, 은절미(인절미)는 밭(田)을 상징한다고 하여, 제펜 위에 은절미를 놓고, 그 위에 절벤-솔벤-우찍 순으로 떡을 고이는데서 볼 수 있는 것처럼 제주의 음식은 천지와 일월이 탄생하던 당시의 우주의 질서를 담아내려 했고, 자연의 순행으로 땅에 질서와 풍요가 도래하길 바라는 고대적 심성을 담고 있으며, 오래된 과학과 철학을 담고 있다. 41)

이런 떡들이 제주에서 산출되는 다양한 재료들과 만나면서 새롭게 색과 모양을 바꾸고 영양을 좋게 하여 보다 고급화되고 자연화된 참살이 음식으로 출시되고 있다.

제주에서 새롭게 개발되는 호박, 선인장, 팔 등 다양한 떡 재료를 활용한 떡을 담아내었을 때, 떡 고유의 색감이 잘 살아 날수 있도록 판 성형 기법과 펀칭 기

41) , 前掲書, p94.

법을 혼합하여 제작하였다.

870℃에서 초벌구이하고 1260℃에서 환원 소성과 1250℃에서 산화 소성을 각각 진행하여 색상 변화를 도모함으로써 상차림 시 다양한 연출이 가능하도록 시도하였다.



시작품 2. 봄날, 친구들과 함께 / 떡 식기세트

### 시작품 3. 4월의 향기 / 제주 나물을 이용한 샐러드 식기세트

본 시작품은 제주에서 생산되는 로컬 푸드인 야채와 전복, 문어 등 해산물을 가미한 샐러드를 위한 식기 디자인이다.

이 작품의 특징은 상차림 시 다목적 연출이 가능하도록 도자식기 디자인을 시도하여 다양한 기능과 욕구를 충족시켜줄 수 있도록 시도한 점이다.

메인 접시는 중심부에 장식 접시를 올려놓고 계절에 따라 꽃이나 과일을, 기념일이라면 축하 카드를, 크리스마스 시즌이면 성탄 장식 등을 할 수 있게 하였다. 샐러드의 양에 따라 높이 조절을 할 수 있게 가운데 기둥을 두 가지 형태로 제작하였고 개인 접시의 밑면과 윗면의 크기를 달리하여 다양한 양을 담을 수 있도록 디자인하였다. 이는 상황에 따라 선택하여 사용이 가능하도록 디자인한 의도가 있다.

개인 접시 역시 높이와 크기를 달리하여 가족구성원에 따라 적절한 크기의 그릇을 선택하여 사용할 수 있게 하였고 개인 소스 용기 또한 크기와 높이를 다르게 제작하였다.

과거의 제주 음식은 그 조리법이 간단하고 단순하다. 식량이 귀해 꼭 먹을 만큼만 만들었고, 조금이라도 더 일을 하기 위해서는, 되도록 짧은 시간에 만들어 재빨리 먹어야 했으므로 조리방법은 대부분 시간이 길게 걸리는 조림이나 찜보다는 생으로 먹는 음식이 발달할 수밖에 없어 양념을 거의 쓰지 않고 재료 맛을 그대로 살린 음식을 만들었다. 조리시간이 짧아 영양소의 손실이 적기 때문에 영양을 그대로 섭취하는 건강음식으로 인식되어 현대에 와서는 제주전통음식에 대한 연구의 필요성과 관심을 집중시키고 있는데<sup>42)</sup> 이런 건강한 식단에 가장 알맞은 것이 샐러드로 보인다.

장식 접시는 봄에 향긋한 나물을 재료로 요리한 샐러드에 어울리게 연두색이나 녹색 유를 사용하여 포인트가 될 수 있게 하였고, 다른 식기들은 채소와 과일에 따른 고유한 색깔이 잘 나타날 수 있게 백자토를 사용하여 물레로 성형하여 제작한 후 투명 유를 덩빙 기법으로 시유하고 870℃에서 초벌구이하고 1260℃에서 환원 소성하였다.

42)

, 「제주전통음식」, 크리에 아트 디자인. 2007. p.13.



시작품 3. 4월의 향기 / 제주 나물을 이용한 샐러드 식기세트

#### 시작품 4. 10월 오후에 / 삼색메밀빙떡을 위한 식기세트

본 시작품은 삼색메밀빙떡을 위한 식기 디자인이다.

메인 접시는 그릇의 윤곽이 도드라지게 곡선을 이은 문양을 넣어 자연스러움을 연출하였다. 뒷면 역시 같은 문양으로 테두리를 하여 양면 모두 사용할 수 있게 하였고, 개인 접시는 메밀의 알곡 모양을 단순화시켜 제작하였다. 요즘 제주에서 생산되는 백년초, 단 호박, 녹차가루 등을 이용하여 각각 빨강, 노랑, 녹색으로 만든 삼색메밀빙떡을 개발하고 있어서 이런 삼색메밀빙떡을 위한 식기 디자인을 하였다.

척박한 땅에서도 잘 자라는 메밀은 제주에서 많이 재배되어 왔으며 관혼상제 시 메밀가루로 빙떡을 만들어 제물로 사용하여 온 제주 고유의 전통음식이다. 고운 메밀가루를 반죽한 후 무쇠솥 뚜껑 위에 얇게 펴서 부친 후 무채나 팔 등 고물을 넣어 빙빙 말아 감는다고 빙떡이다. 멍석처럼 말아 감는다고 해서 멍석 떡이라고도 하며, 뜨거울 때보다 식힌 후 먹는 것이 시원한 맛을 더해준다.<sup>43)</sup>

이러한 메밀이 근래 들어 위와 장에 좋은 음식이고 고혈압, 동맥경화 등 각종 성인병에도 좋다고 알려져 국수, 차 등으로 많은 사람들에게 각광을 받고 있다.

메밀의 색감이 잘 느껴지게 소지는 혼합토(백자토80%, 제주토20%)를 사용하였고 판으로 성형하여 제작한 후 870℃에서 초벌구이하고 투명 유를 덩빙 기법으로 시유하고 1260℃에서 환원 소성을 하였다.

43) 대한 요식업중앙회제주도지회, 「탐라의 맛 한쌈」, 일신출판사, 1993, p.117.



시작품 4. 10월 오후에 / 삼색메밀빙떡을 위한 식기세트

## 시작품 5. 겨울, 제주 바다/ 제주 해초(툷) 전 식기세트

본 시작품은 제주 해초(툷) 전을 위한 식기 디자인이다.

전(煎)은 기름을 사용하여 조리하는 음식으로 기름기가 음식에 많이 남아 있기 마련이므로 음식에 남아 있는 기름기가 최대한 그릇 아래부분에 빠질 수 있도록 판으로 성형한 후, 식기 바닥 면을 전체적으로 골 모양의 긴 선을 음각하여 제작하였다.

또한 전을 먹은 후 느끼함을 줄여줄 수 있는 김치를 곁들여 먹을 수 있게 김치 접시와 간을 조절할 간장을 위한 간장종지를 함께 디자인하였다.

김치 그릇과 간장 종지의 바닥 역시 골 모양의 긴 선을 음각하여 세트의 이미지를 유지하도록 디자인하였다. 간장 종지에는 곡선형의 손잡이를 달아 간장을 전에 끼었을 때 사용할 수 있도록 제작하였다.

툷은 과거에 보릿고개를 넘던 제주사람들에게는 고구마나 쌀에 섞어 밥의 양을 불리던 구황식물이었으나 지금은 해초의 여왕으로 불리며 칼슘, 요오드, 칼륨 등이 많이 함유되어 있어 비만, 우울증, 빈혈 등에 좋은 식품으로 알려져 있다.

식이 섬유가 많아 다이어트 식품으로도 알려져 있는 툷은 살짝 데쳐서 두부나 된장에 버무려 먹기도 하고, 갈아 넣어 전으로 만들어 먹기도 하는데 이러한 툷전에 사용될 도자식기를 디자인하였다.

툷 전의 색깔이 잘 느껴지게 소지는 백자토를 사용하였고, 판으로 성형하여 제작한 후 870℃에서 초벌구이하고 투명 유를 덩빙 기법으로 시유한 후 1260℃에서 환원 소성하였다.



시작품 5. 겨울, 제주 바다/ 제주 해초(툇) 전 식기세트

## 시작품 6. 5월 어느 날 / 제주 포크 샌드위치 식기세트

본 시작품은 제주 포크 샌드위치를 위한 식기 디자인이다.

메인 접시는 직사각형으로 판 성형하였고 샌드위치에 들어간 야채에서 수분이 나올 수 있으므로 그릇 기면에 가로의 굵은 홈을 대나무의 몸통처럼 중간중간 끊었다 이어가며 파내었다. 그리고 찍어 먹을 소스를 제공할 수 있도록 소스 그릇을 직사각형의 기면 상단에 첨가시키는 방법으로 제작하였다.

개인 접시는 메인 접시 보다 높이를 낮게 제작하여 식탁 위에서 다양한 변화를 줄 수 있도록 하였다. 두 개의 장식 용기 중 하나는 은하수 유로 색채를 가미하였고 용기는 뒤집어서 소스 용기로도 사용이 가능하도록 제작하였다.

자연환경을 슬기롭게 이기며 생활해야 했던 제주인 들은 다른 지역과는 확연히 다른 제주만이 독특한 생활양식을 만들어 냈다.

지역별 생업의 형태를 보면 해안가 마을은 농업을 주로 하면서 축산을 병행하였다.<sup>44)</sup> 제주도의 가옥구조는 마당 뒤편 안쪽으로 통시라고 하는 화장실이 있고 통시에는 보통 흑도새기라고 하는 검은 돼지를 길렀다. 통시에서 자란 돼지는 집안 대소사 시에 도축하여 쓰였다. 그래서 그 동네에서 가장 큰 도새기가 있는 집은 큰일을 앞에 둔 집이라는 말이 있을 정도였다.

요즘 슬로푸드의 중요성이 강조되고 있고, 지역에서 생산된 신선한 재료를 사용한 참살이 음식이 선호되고 새롭게 조명 받고 있어 패스트푸드와 차별화되고 고급화되고 있다.

이런 추세에 맞추어 제주 당근, 제주 흑돼지 등 로컬 푸드를 활용한 샌드위치들이 선보이고 있어서 고급화되고 차별화되는 샌드위치에 어울리는 식기 디자인을 제시하였다.

소지는 백자토를 사용하였고 판으로 성형하여 제작한 후 870℃에서 초벌구이하고 투명 유를 덩빙 기법으로 시유한 후 1260℃에서 환원 소성하였다.

44) , 前掲書, p.11.



시작품 6. 5월 어느 날 / 제주 포크 샌드위치 식기세트

## 시작품 7. 가을 날 / 제주 포크커틀릿 식기세트

본 시작품은 음식의 주재료로 널리 쓰이고 있는 제주 흑돼지를 이용한 포크커틀릿을 위한 식기 디자인이다

소지를 판으로 작업 한 후 흑유를 시유하였으며 검은색의 현무암 효과와 황금색의 튀김옷의 대조를 이루어 화려한 음식으로 재탄생시킬 수 있도록 유도하고 표면을 얇게 파내어 다공질(多孔質)인 질감을 표현하였다.

또한 일부의 식기는 투명 유를 시유하여 식탁 위에 흑색의 식기와 백색의 식기가 나란히 놓이게 하고 제주도의 현무암을 닮은 흰 돌, 검은 돌의 장식품을 만들어 아기자기한 식사시간을 연출함으로써 하나의 식탁 위에 흑백의 공존하는 변화와 함께 시각적인 고급화를 시도하였다.

아이들이 좋아하는 음식이라는 점과 나이프 사용이 서투른 아이들이 특성을 고려해 먹기 전에 미리 잘라서 먹기 좋게 한 입 크기로 내어간다는 점을 감안하여 디자인하였다.

개인 접시 여러 개를 가운데 모아 그 위에 한 입 크기의 커틀릿을 잘라서 내어갈 수 있도록 하고, 개인 접시에 덜어 먹을 수 있도록 하였다.

제주도는 예로부터 돼지를 집집마다 길러 집안 대소사에 집에서 기른 돼지를 이용한 음식을 만들어왔고 육지 부에 비하여 돼지고기와 닭을 이용한 음식이 발달해왔다. 이는 육지 부가 소를 이용한 농경문화인데 비해 제주는 소로 밭을 경작할 만큼의 넓은 농지가 형성되지 못한 데서 그 원인을 찾기도 한다.

지금도 제주시에는 제주 흑돼지를 특화화한 거리가 있는가 하면 돼지고기를 넣은 고기국수 역시 제주도민이나 관광객들이 많이 찾는 음식이 된 것처럼 돼지고기를 음식의 재료로 쓰는 경우가 많은데 그중 어린이들을 위한 포크커틀릿에 사용할 식기 디자인을 제시하였다.

일반적으로 커틀릿은 표면이 노릇한 금색으로 화려하다. 이점을 염두에 두고 소지를 사용하였고 판으로 성형하여 제작한 후 870℃에서 초벌구이하고 투명유와 흑유를 덩빙 기법으로 시유한 후 1260℃에서 환원 소성하였다.



시작품 7. 가을 날 / 제주 포크커틀릿 식기세트

## V. 결론

본 연구는 문헌을 통해 우리나라의 전반적인 식문화, 제주의 도예문화와 음식 용구를 이해하고, 제주의 독특하고 다양한 환경과 과거와 현재 제주 음식문화의 특징을 고찰하고 분석하여 구체적인 제주 음식의 문화적 의미를 정립한다.

이를 통해 새롭게 선보이고 있는 제주 음식 중 대표적이고 식기 개발 시 활용도가 높을 것으로 예상되는 몇 가지 음식을 선정하여 현대화되는 제주 음식을 위한 도자식기 디자인을 제시하는데 목적이 있다. 따라서 본 연구자는 이러한 목표의 달성을 위하여 몇 단계의 연구과정을 거쳐 다음의 결론을 도출할 수 있었다.

첫째, 식문화와 식기는 일상생활과 밀접하게 연관되어 있고 그 시대 삶의 형태와 공동체의 정서를 잘 드러내는 문화의 중요한 부분이다. 빠르게 변화하는 현대 사회는 그 시대 흐름에 알맞은 식기 디자인을 요구하고 있다는 점과 현대화되는 제주 음식을 위한 도자식기 디자인의 필요함을 알 수 있었다.

둘째, 제주의 환경과 그에 적응해온 제주 음식의 문화적 의미를 정립하면서 이를 통하여 현대화되는 제주 음식은 현재진행형이고 완료되지 않을 미완의 것으로서, 사용될 식기 역시 다변적인 형식과 다양한 내용을 담을 수 있도록 해야 하고 이를 위한 새로운 식기 디자인을 개발함으로써 제주의 이미지와 현대화되는 제주 음식이 도자식기 디자인의 소재로서 무한한 가능성이 있음을 알 수 있었다.

셋째, 슬로푸드, 로컬 푸드, 참살이와 연관되어 새롭게 개발되는 제주 음식을 선정하고 그에 따른 도자식기 디자인을 제시하였다. 각 시제품의 특징으로 ①. 여름, 제주 (활어 회용 식기세트)에서는 메인 접시를 이중화 한 것, ②. 봄날, 친구들과 함께 (떡 식기세트)에서 각각의 접시와 찻잔 모두에 기하학적 떡살 무늬로 패턴을 제작하여 새겨 넣은 것, ③. 4월의 향기 (제주 나물을 이용한 샐러드 식기세트)에서 상차림 시 다목적 연출이 가능하도록 한 것, ④. 10월 오후에 (삼색메밀빙떡을 위한 식기세트)는 식기의 양면 사용이 가능한 점, ⑤. 겨울, 제

주 바다 (제주 해초(툇) 전 식기세트)는 기름기 제거를 고려한 것, ⑥. 5월 어느 날 (제주 포크 샌드위치 식기세트)은 수분 제거에 주목한 것, ⑦. 가을 날 (제주 포크커틀릿 식기세트)은 흑유를 사용하여 현무암을 연상시키고 식탁 위에 조화로운 연출을 도모한 것이다.

식기 디자인에 있어 이런 다양한 시도는 그 음식에 적합한 실용성을 갖추고 제주적 요소를 살린 형태와 색, 이미지의 구성, 적절한 제작방법 등이 조화된 식기 디자인을 제시한 것이며, 이는 현대화되는 제주 음식에 따른 도자식기의 시대적 필요성을 충족시키고 다양한 소비계층을 만족시킬 수 있는 방법임을 알 수 있었다.

현대화되는 제주 음식에 사용될 식기세트를 새롭게 디자인한 시도는 제주 음식을 소재로 했다는 점에서 제주의 정체성을 보존하는데 도움이 되고, 변화하는 음식문화를 능동적으로 이끌어가는 계기를 마련했다고 본다. 본 연구가 몇 가지 제주의 음식에 국한된 점이 있어, 향후 더 많은 제주 음식에 적용시키면서 실용성과 조형성이 잘 조화되고 제주적인 요소가 가미된 다양한 도자식기 디자인 연구로 끊임없이 이어지길 기대한다.

## 참고문헌

- , “제주의 민속 문화⑤ 제주도 음식문화”, 2007제주민속문화의 해 제주 민속조사 보고서, 국립민속박물관. 2007.
- 국립제주박물관, 「濟州의 歷史와 文化」, 통천문화사. 2001.
- 김명란, 「생활도자 공예디자인」, 세진사, 1998.
- 김지순, 「제주도 음식」, 대원사, 1993,
- , “현대 식생활에 있어서의 개인용 식기 디자인 연구”, 석사학위논문, 이화여자대학교 산업미술대학원, 1989.
- 박영민, “절식(節食) 상차림을 위한 식기 디자인 연구”, 석사학위논문, 이화여자대학교 디자인대학원, 2000.
- 사단법인 대한 요식업중앙회제주도지회, 「탐라의 맛 한쌈」, 일신옵셋인쇄사, 1993.
- 서길용, 「도예 이론과 식기」, 신광출판사, 2006.
- 서혜경, “제주도의 음식 발달 배경과 특징”, 「한국의 전통향토음식 제주도」 10, 농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소. 교문사, 2008.
- 오영주·황인주, 「제주향토음식론」, 한라전문대학.
- 오옥자(발행인), 「제주옹기 어제 오늘 그리고...」, 제주옹기문화연구회. 2011.
- 오옥자, “창호(窓戶)문양을 시문한 도자식기 디자인 연구”, 석사학위논문, 제주대학교 산업대학원. 2008.
- 오창윤, “제주옹기에 관한 연구”, 박사학위논문, 단국대학교 대학원. 2010.
- 이청규, “상고시대 제주도의 문화와 역사”, 「제주문화연구」, 제주문화, 1993.
- 임도빈, 「제3회 토야 테이블웨어 페스티벌」, 세계도자기 엑스포, 2006.
- 제주대학교 박물관, 「제주옹기」, 국립제주대학교 박물관, 2011.
- 제주도, 「제주의 민속」 II, 제주도. 1994.
- 제주시농업기술센터, 「제주전통음식」, 선진인쇄사, 2003.
- 제주특별자치도농업기술원, 「제주전통음식」, 크리어 아트 디자인, 2007.
- 현용준, 「제주도 사람들의 삶」, 민속원, 2009.

, 「이기정 선생 제주전통옹기 소장품展」, 제주사람들, 2010.

## 참고사이트

<http://ko.wikipedia.org> 위키백과, 우리 모두의 백과사전.

<http://media.daum.net> 미디어 다음

<http://www.grand.co.kr>

<http://www.kalhotel.co.kr>

<http://sesimjae.tistory.com>

<http://cafe.daum.net/cookjeju> 제주 요리의 여신 여산 부인

<http://www.shilla.net/jeju>

<http://www.kalhotel.co.kr/jeju>