

경기도무형문화재

제37호 용기장 전수조교

김성호, 김봉호





▶ 중요무형문화재 제96호 김일만

‘옹기’는 우리네 선조들과 친숙한 그릇이다. 흙을 반죽해 만든 ‘질그릇’과 ‘오지그릇’을 아울러 이른다.

삼국시대부터 전해져 내려오는 옹기는 세계에서 한민족만이 가지는 독특한 문화이기도 하다. 전통적으로 김치, 고추장, 된장, 간장 등 발효식품이 발달한 우리나라에서는 옹기에 각종 음식과 식재료를 넣어 보관했기 때문이다.

하지만 플라스틱과 스테인리스 그릇의 등장으로 1960년대 말부터 점점 쇠퇴해 사라질 위기에 처했다. 이에 정부에서는 옹기보호책으로 1989년 5월 옹기인간문화재를 지정했고, 1990년 옹기장을 중요무형문화재 제96호로 지정했다.

김성호, 김용호 두 형제는 모두 경기도무형문화재 제37호 옹기장 전수조교다. 김일만 국가무형문화재 제96호옹기장이 두 형제의 아버지이다. 김정호와 김창호 씨 등 다른 형제들도 모두 옹기를 만들며 6대째 가업을 잇고 있다.

■ 억척스런 고집으로 가업을 잇다.

여주에서나, 옹기를 한다는 사람 치고 김성호, 김용호 씨가 몸 담고있는 ‘오부자옹기’를 모르는 사람이 없다. 이미 7대째 가업을 이어왔고, 이제는 김성호 씨의 조카까지 7대가 함께하고 있다.

‘옹기는 숙명’이라는 그들은 아버지의 뜻을 이어 전통 옹기 제작 기법을 고집스럽게 이어간다.

현대화된 시설을 이용할 수도 있지만, 흙반죽부터 떡매치고 성형해 굽기까지 모두 전통의 방식을 고수한다. 작업장에는 150~200년된 전통가마가 3기 있는데, 이 중 하나는 ‘경기민속자료 제11호’로 지정될 만큼 역사적 가치

가 뛰어나다.

김성호, 김용호 씨의 하루는 이른 아침부터 시작된다. 온 가족이 아침식사 후 해질 무렵까지 옹기를 만든다. 하루 평균 80cm정도 높이의 옹기를 10여개 빚어내고, 1년에 4차례 옹기를 구워낸다.

오랜 불에 서서히 구워져야 제대로된 옹기가 나오기 때문에 온도 조절이 여간 까다로운 것이 아니다. 가마에 들어간 옹기 중 50%만 판매가 가능할 정도다.

온 가족이 가업에 뛰어들었지만, 생업으로 이어가기는 어려운 점이 많다. 현대 방식을 지양하다보니, 판매수가를 맞추는 것도 힘들다. 하지만 김성호, 김용호 형제는 지금의 오부자옹기 방식 그대로를 이어갈 계획이다. 보다 많은 소비자들에게 완벽한 우리의 전통옹기를 만나게 하기 위해서다.



■소박함 속에 숨어있는 과학의 힘

옹기는 우리 민족의 생활속에서 다양한 용도와 실용성을 바탕으로 제작됐다. 음식을 저장하는 용도로 사용했기 때문에, 자연환경과 각 지역의 풍토에 맞도록 배가 부른 모양으로 만들었다. 이 형태는 태양열과 복사열은

물론이고, 장독대에 놓인
 용기들 사이에 자연스럽게
 통풍이 불도록했고, 이
 는 고른 온도를 유지해 용
 기 속에 들어 있는 음식
 의 변질을 최대한 막을 수
 있었다. 우리 선조들의 뛰
 어난 지혜를 엿 볼 수 있
 는 대목이다.

그 과학적 원리는 만들
 어지는 과정에서 더 자세
 히 알 수 있다. 용기는 흙



▶ 술병과 소주독독

을 반죽해서 응달에 약간 말린 뒤 떡매로 쳐서 벽돌 모양으로 만들고, 바닥
 에 쳐 판자 모양의 타래미로 만든다. 그 다음 타래미를 물레 위에 올려 놓
 고 방망이로 타림질(다듬는 일)을 한 뒤 가마에 굽는다. 여기서 중요한 것이
 바로 가마의 온도다. 용기는 150~300℃에 수분이 제거되고, 300~400℃
 에 유기물질이 타며, 500~800℃에 결정수가 빠져나간다. 또 1050℃에 환
 원 분위기로 바뀌고, 1200℃에 마감 단계가 된다. 용기의 내부에 있던 결정
 수가 증발돼 생긴 증발 통로가 용기 기벽에 존재함으로써 용기 안팎의 공기
 가 순환할 수 있게 되는 것이다. 무엇보다 용기 기벽에 생긴 통로의 크기는
 산소 보다는 크고, 빗방물 보다는 작아 저장물이 손상되지 않고, 그릇 자체
 가 숨을 쉴 수 있는 것이다.



▶ 장항아리와 뚜껑



▶ 흙으로 빛나는 오천년의 지혜(경기문화재단 제작, 경기학연구센터 홈페이지에서 시청 가능)



여주에서 옹기를 한다는 사람 치고 김성호, 김용호 씨가 몸 담고있는 ‘오부자옹기’를 모르는 사람이 없다. 이미 6대째 가업을 이어왔고, 이제는 김성호 씨의 조카까지 7대가 함께하고 있다.

‘옹기는 숙명’이라는 그들은 아버지의 뜻을 이어 전통 옹기 제작 기법을 고집스럽게 이어간다.

현대화된 시설을 이용할 수도 있지만, 흙반죽부터 떡매치고 성형해 굽기까지 모두 전통의 방식을 고수한다. 작업장에는 150~200년된 전통가마가 3기 있는데, 이 중 하나는 ‘경기민속자료 제11호’로 지정되어있다.

문의 : 031-882-9334