

## 2015 슬로푸드국제컨퍼런스 「아태발효포럼」

### 술, 인류의 오랜 친구

## 오래된 오늘 - 옹기

이현배 : 옹기장이

#### 0. 전제

-본 발표자는 옹기장이이다.

-옹기 만드는 일을 통해 체득된 것을 언어화하겠다.

-몸을 쓰는 옹기장으로 언어화에 서툰다는 것을 전제하고 제시어(물, 불, 흙, 바람, 사람)와 '옹기'의 발효문화로서 관계성에 대해 정의껏 이야기하겠다.

#### 0. 옹기의 정의

사람들이 옹기에 대해 가장 많이 묻는 것이 옹기가 도자기와 어떻게 다르냐는 것이다. 이 물음은 제대로 된 물음이 아니다. 도자기라는 말에 이미 옹기가 있기 때문이다. 옹기는 '오지그릇'과 '질그릇'을 함께 부르는 말이다.

사전적 정의로는

도자기 = 도기 + 자기

도기 = 옹기 = 오지그릇 + 질그릇

자기 = 사기 = 청자기, 분청사기, 백자기이다.

인류는 보편적으로 '흙그릇(토기, 질그릇) > 도기 > 자기' 이런 식으로 발달시켜왔다. 흙그릇의 욕망은 얼마나 '강해지느냐'였다. 보다 더 강한 그릇을 만들기 위해 질료를 찾고 그 질료의 조직을 보다 더 강해지는 쪽으로 가공해왔다. 그리고 불을 다루는 것도 그릇이 보다 더 강해지도록 번조온도를 높혀왔다. 그런데 한반도사람들은 도기는 도기대로 자기는 자기대로 따로 발달시켜왔다. 그러기에 전통사회에서는 아예 도자기라는 말이 없었다. 도기와 자기는 차이점보다는 공통점이 더 많겠지만 차이점이라면 옹기와 발효문화와의 상관관계라고 할 수 있다. 발효문화의 관점에서 봤을 때 도기와 자기는 서로 몸을 이루는 흙이 다르고 성형기법도 다르고 번조기법도 완전 다르게 정립되었다.

이렇게 질서를 완전히 다르게 전개해 온 것에서 이 땅에서 형성된 발효문화의 특이성을 알아볼 수 있다. 신석기 문명의 전개, 목축과 농경에서 한반도사람들은 지리적 위치와 지형적 특징으로 농경위주의 삶을 꾸리게 되어 발효문화가 생존요소였던 것이고 옹기는 그 발효문화의 일환으로 형성되었던 것이다.

옹기는 도기로 질그릇과 오지그릇에서 질그릇의 질은 흙의 또다른 이 땅의 말이다. 그러니 흙그릇이기도 하다. 그러나 옹기점에서 흙 중에서 그릇을 지어 굽기 좋은 찰흙을 따로 질이라

부르고 있다. 아무튼 이 질그릇, 흙그릇의 일본식 한자 표기가 토기이니 옹기라는 말에는 이미 토기를 내포하고 있다.

질그릇과 오지그릇의 몸흙은 같다. 성형기법도 같다. 다만 번조 방법이 다를 뿐이다. 질그릇은 몸흙 그대로 환원번조인데 오지그릇은 잿물(오짚물, 자연유약) 즉 도자용어로 유약을 입혀 산화번조 한다. 이렇듯 도자기의 원형이라 할 토기를 내포하고 있으니 이미 큰 이름인 것이다.

#### 0. 행동고고학으로서의 장인의 탄생

리처드 세넷은 [장인]에서 ‘그들은 언제나 일에서 인간을 봤다’고 한다. 그는 장인에 대해 ‘일 자체를 위해서 일을 잘해내려는 욕망으로 사는 사람’으로 이야기하면서 ‘별다른 보상이 없더라도 일 자체에서 깊은 보람을 느끼고 별 다른 이유 없이도 세심하고 까다롭게 일하는 인간’을 장인의 모습으로 그리고 있다.

장인이 되어가는 과정, 기술에 기반하여 기능을 습득하며 체화 체득한다는 것은 그 어떤 물건을 만드는 일 역시 곧 생각의 과정이라고 할 수 있으며, V.G 차일드의 [신석기 혁명과 도시혁명의 원제인 ‘인간은 인간자신을 만든다’ ‘Man Makes Himself’ 그대로 이기도 하다.

이렇듯 질그릇이 증거하는 신석기혁명은 그대로 생각의 탄생이자 장인의 탄생인 것이다.

일을 통해 기질화 되는 것이 있고 그게 심리화 되어 다시 일을 통해 물건에 표출되어지는 “생각하는 손”이 곧 장인인 것이다. 그동안 사회분화는 생각과 손을 분리하여 장인정신이라는 말로 ‘의식’을 강조해 왔지만 축적과 생성은 무의식의 영역에서 이뤄진다 할 것이다. 장인은 그렇게 그 오랜 삶의 축적과 생성을 통해 몸으로 기억하는 ‘몸의 기억’ 행동고고학이라 하겠다. 바로 이 오래된 오늘, 행동고고학으로서의 몸이 기억하는 옹기일은 이렇다.

#### 0. 몸흙

옹기의 몸을 이루는 흙을 옹기점에서는 흙의 또 다른 말로 ‘질’이라 하고 도자용어로 ‘2차 퇴적점토’라 한다. 자기에 쓰이는 흙이 지구를 형성하고 있는 단일한 성분이 풍화된 흙인 반면 지구가 형성되고 나서 퇴적된 점토라하여 2차 퇴적점토라 한다.

지구의 아주 큰 다섯 차례의 변동에서 마지막 변동으로 이야기 되고 있는 구천 만년 전에서 일 억 만년 전에 형성된 흙이 옹기의 몸을 이룬다.

그 흙 중에서도 살아있는 흙이 있고 죽은 흙이 있는데 살아있는 흙을 옹기점에서 따로 ‘질’이라고 한다. 살아있는 흙은 냄새가 없고 색깔이 살아있는데 그러자면 일 억 만년의 세월을 지나오면서 지표의 영향을 안 받은 흙일 것이다. 아무튼 이 ‘질’이라야 제대로 된 옹기가 된다. 그렇다고 해서 이것이 그렇게 희귀한 것은 아니다. 한반도에는 흔하다. 지구과학에서 이야기되고 있는 판대륙이론으로 보면 한반도가 유라시아판과 환태평양판이 부딪히면서 솟아났기 때문이 아닌가 싶다.

## 0. 성형과 형태

성형의 가장 큰 특징은 도구를 이용한다는 것이다. 대표적인 도구로는 수레, 조막, 방망이를 들 수 있다. 방망이는 바닥을 치는데 쓰고, 조막을 왼손에 쥐고 항아리의 안쪽에 대면서 오른손으로 수레를 쥐고 맞장구를 치듯이 옹기를 짓는다. 고고학에서는 타날기법이라 하는데 토기(질그릇)에서부터 오랜 세월 두드려 만들어 왔던 것이다.

도구사용을 통한 인간다움의 원형이 성형기법에 그대로 담겨있는 것이다.

형태적 특징으로는 성형의 대부분이 단번에 끝나기에 자기완결형을 갖춘다는 것이다. 건조와 번조과정에서 대칭성은 그릇의 안정성에 매우 중요한데, 자기완결형으로의 형태정립이 그렇게 이루어졌다.

## 0. 프로메테우스의 불

그리스 로마 신화에서 신(자연)으로부터 분리된 인간의 삶의 형태가 프로메테우스가 제우스로부터 훔쳐온 불을 사용함으로써 비롯되었다고 보았다. 위험요소로서의 불이 아닌 불을 이용할 줄 아는 '삶'의 터득, 경험의 축적은 인간을 더욱 인간답게 하였다. '사람'은 '살 삶'인 것이다.

불을 통한 빛과 보온의 유용함을 먼저 알았을 터이지만 토기번조를 위한 불보다 먼저 활용하였을 것 같은 요리에 대해 먼저 알아봐야 하겠다. 리처드 랭엄은 [요리본능]에서, 인류진화의 잃어버린 사슬을 불을 이용한 요리에서 찾고 있다. 불의 속성인 상승감을 획득하여 의식을 상승시켰을 인류에게, 요리는 바로 그 의식활동에 고급 에너지를 공급하였을 것이다.

질그릇(토기번조)을 위한 불 또한 그러했을 터인데, 보온을 위한 불을 가져다가 구웠다가보다 요리를 위한 불을 가져다가 구웠을 것으로 생각된다. 그리고 신석기 문명으로 이야기되는 목축과 농경의 시작에서, 지리적 위치와 지형적 특징에 의해 목축보다 농경의 삶에 기반한 한반도문명에서는 고기를 굽는 불보다는 점차 곡물을 익히는 불을 가져다가 구웠을 것이다. 돌맹이처럼 딱딱한 곡물을 익혀가며 체득한 불의 체계가 옹기번조의 바탕이 되었을 것이다.

## 0. 가마와 건축술

불을 다루는 수단이 끊임없이 진화함에 따라 질그릇(토기)을 굽는 것에서도 그 이치를 구현할 가마가 만들어졌을 것이다. 인간의 행위가 바로 인공적인 것이지만, 불을 먹었을 때의 극한의 환경을 넘기고자하는 것은 오히려 자연적인 것에서 가져왔을 것으로 보인다.

그래 여기에서는 동물들의 건축술이 차용되었을 것이다. 그 어떤 환경에서도 건축으로의 기능을 기꺼이 해내는 동물들의 건축술이야말로 불을 먹었을 때의 극한의 환경에 차용할 만 했을 것이다. 가마를 이해하는데 현대건축술에 기반할 일이 아닌 것이다.

## 0. 본질로부터의 불

옹기를 굽기 전에 바로 하는 일이 건조하는 일이다. 그 건조의 과정도 번조의 체계와 같다. 가마에 넣기 직전에 하는 일을 보면 아침 이슬이 깨기 전에 그릇을 내는 것이 좋다. 그리고 바로 해를 보기보다 그늘을 보다가 해를 봐야 그릇이 안정적으로 마른다. 뭘지는 모르지만 해를 보고 가마에 들어 간 그릇과 해를 못 본 그릇이 또 다르다. 아무튼 불도 그 체계라야 좋다.

흙그릇의 본질은 흙이다. 이 몸흙이 또 불과 다르지 않다. 이 흙을 다루는 체계가 건조의 체계와 같다. 몸흙을 장만한다는 것과 건조를 시킨다는 것은 물을 넣고 빼는 전혀 다른 행태이지만 체계는 같다는 얘기다. 그래 몸흙을 장만하자면 먼저 물을 쥐서 하루 이틀, 이 삼 일 스미게 하는 것이 좋다. ‘가랑비에 옷 젖는다’는 말처럼 아주 서서히 적셔줘야 다루기도 좋고 몸흙의 상태가 고르게 된다. 결국 흙그릇의 본질로서의 몸흙이 그러하다는 것이다. 옹기를 생산하는 과정, 몸흙을 장만하여 그릇을 짓고 건조시켜 굽는 모든 행태를 규정하는 것은 결국 ‘흙의 본성’이라는 것이다.

## 0. 농사와 옹기

창세를 증거하는 질그릇, 토기는 신석기혁명의 매개물로 현 문명의 알파이자 오메가로 이야기된다. 그렇게 본격적인 농경, 토기문화의 전개, 신석기혁명으로부터 오랜 세월 한반도사람들은 농산물을 옹기에 담아 가치보전의 슬기를 키웠으며 발효의 과정을 통해 그 가치를 더욱 승화시키는 놀라운 지혜를 가꾸어 왔다.

옹기가 원시산업의 형태를 오늘날까지 유구히 이어왔다 하겠으나, 오히려 농경문화적 관점으로 옹기를 살펴보는 것이 문화사적으로 더욱 깊게 이해할 수 있다.

## 0. 옹기 = 도기 + 발효문화

모두에 이야기 된 것처럼 흙그릇의 욕망은 보다 강한 그릇이었다. 그러나 한반도문명에서 옹기문화는 아주 이른 시기에 정립이 되어 오늘날까지 계속되고 있다. 옹기를 자연의 기운으로 보자면 봄, 여름, 가을, 겨울, 다시 봄으로 읽을 수 있다. 옹기의 기운이 그러한 것은 이 땅의 삶이 또 그러하기 때문일 것이다. 이 땅에서 겨울을 나고 다시 봄을 맞이하자면 발효된 음식이 절대적이었을 것이고, 발효의 방식 또한 특이해서 조건만 만들어 놓고 자연상태에서 균을 불러들여 발효케 한다. 구별 짓듯이 하는 게 아니라 세력을 키운다. 옹기는 그 발효문화에 최적화 된 그릇인 것이다.

옹기를 두고 흔히 ‘숨쉬는 그릇’이라고 하는데 엄밀하게 그릇이 숨을 쉬는 것이 아니다. 옹기에 담긴 것이 숨을 쉰다. 그 때 옹기는 그릇으로서 물은 새지 않으면서 공기는 통하는 구조력을 가져 발효가 이루어지게 한다. 옹기의 이러한 구조미학이 필요했던 것은 이 땅이기 때문이고, 옹기가 이러한 구조미학을 가질 수 있었던 것도 이 땅이기 때문인 것이다.

## 0. 옹(甕)과 장독

큰 그릇을 일컫는 말이었던 옹(甕)이 질그릇, 오지그릇 모든 것을 지칭하게 되었다. 사실 옹기의 근간은 장독이다. 옹기일은 구성력인데 장독중심으로 형성되어있다. 크기에 따라 단지 > 항아리 > 독 이라 불리는데, 대개 놓고 쓰는 그릇-내용물이 담겼을 때 이동할 수 없는 크기에 된 발음이 들어가 '독'이 되고, 이동성이 있는 크기에 '오'이 들어가 항아리가 된다. 메주 한말로 장을 담을 수 있는 크기 이상을 '독'이라 하고, 옹기점에서는 일에 있어서도 이 '독'이 기준점이 된다.

농경문화에서 겨울을 나 다시 봄을 맞이하자니 장(醬) 과 저(菹)가 있어야 했을 것이고, 특히 장(醬)을 위해서는 고온다습한 여름을 나자니 물은 새지 않으면서 공기는 통하는 옹기가 요긴했던 것이다. 아무튼 옹기점에서는 장독이 중심이 되어 일이 이루어진다.

## 0. 술과 옹기

술의 어원으로 이야기되고 있는 수-불에서 불의 기운을 물이라는 몸으로 담아낸 것을 술이라고 했듯이 동양권의 술 주(酒) 또한 상형문자로 술을 담았던 그릇이 담겨있다. 술은 대부분 단기발효이기에 옹기가 절대적이라고 할 수는 없지만, 기왕 옹기가 발효옹기로 특화되었기에 오히려 옹기를 사용하므로 형성된 맛이 따로 있다 하겠다.

## 0. 오늘과 행동고고학

오늘은 온늘이다. 온은 온갖, 모든 것을 말한다. 늘은 언제나, 항상성을 말한다(최재충). 세상 만물 온갖 것이 실상인 것이다.

오늘을 시간의 성격으로만 보자면 실체가 없는 다만 '의식'일 뿐이다. 그래 한반도 발효문화의 원형을 오늘날까지 담아왔다 할 옹기와 옹기장어의 '몸의 기억' '행위전승'은 행동고고학으로 '오래된 오늘'이라 하겠다.

## 0. 남은 말

질그릇과 오지그릇을 아우르는 말, 옹기는 분명 한반도의 문화현상이다. 문화사적으로 신석기 혁명으로부터 오늘에 이르기까지 오랜 삶을 담아왔으며 지리적 위치와 지형적 특징에서 농경 위주의 생존양식으로 그 유용성이 오늘에까지 이른다. 삶 그대로 태어날 때 태항아리, 죽어서는 옹관까지. 밥 담아 먹는 오목아리에서 똥 담은 합수독아지까지, 그야말로 이 땅에서 나고 죽는, 먹고 싸는 모든 것을 담아 온 것이다.

현문명을 주도하고 있다 할 성서고고학의 창세를 증거하는 질그릇이 오늘날까지 옹기를 통해 발효문화로 승화되어 이어져 왔다는 것은 한반도문명의 자부심이며 인류문화의 성취인 것이다.

오랜 세월 사회변동에 따른 분절과 변형은 있었지만 그 오랜 삶의 여러 양상을 또 옹기가 기꺼이 담아왔기에, '슬로푸드 국제운동'과 더불어 옹기를 통한 발효문화의 되살림을 기대한다.

- 손내옹기장 이현배는 옹기를 빚고 굽는 일로 사람들이 살아온 삶의 방식이나 문화에 대한 깊은 믿음을 바탕으로 하여 열 네 번의 초대, 개인전과 다수의 문화예술교육을 진행한 바 있다. 쓴 책으로 ‘흙으로 빛는 자유’가 있다. 스스로를 두고 ‘농사꾼 못되고 옹기장이 되었다’고 하듯이 농촌과 농업이 가지고 있는 숨은 가치에 늘 주목하고 있다.