

우리의 시대의 삶
2002 정기우품이





6 시락저 가는 짚문화..복조리

짚풀공예 박성수



찾아가는 길

- 위치 : 안성시 죽산면 죽산리 615
- 대중교통
안성터미널 ⇨ 죽산리행 버스 ⇨ 죽산리
※ 번호가 없는 죽산리행 버스입니다.
- 자가운전
중부고속도로(음성IC) ⇨ 82번지방도로 ⇨ 17번국도
- 약도



옛날에 가난한 서민들의 삶 속에서 가장 친숙한 것을 들라면 짚과 풀이었을 것이다. 그만큼 짚은 매년 농사를 짓고 살아가야 하는 농촌의 민초들이 접하는 흔한 생활속 재료였기 때문이다. 자연에서 삶의 지혜를 찾았던 우리 조상들은 주수하고 남은 벼짚과 풀을 실생활에 여러모로 요긴하게 이용했다.



복 조 리

너무나 흔해 하찮게 보일 수도 있는 짚이나 풀로 만들어진 생활용품
품을 보면 우리 조상들의 빼어난 손재주에 다시 한번 감탄하게 된다.
지금은 들어도 모를 다양한 물건들을 선조들은 짚을 엮어 만들었다.

그러나 이미 짚풀문화의 자취는 농사를 짓는 농촌에서도 점점
사라져 보기가 힘들어졌다. 짚으로 물건을 만들어 쓰지 않아도
공장에서 찍어낸 제품들이 넘쳐나고 있기 때문이다. 옛것이 그림다고
해서 식구들끼리 모여 앉아 새끼 꼬고 명석 틀던 옛날로 돌아갈 수는
없겠지만 짚과 함께 살아가던 예전 사람들의 정성까지도 현대의
물질 문명에 밀려 사라져 간다는 것은 생각할수록 아쉽다.

이런 아쉬움속에서도 끝까지 우리의 짚풀문화를 살리기 위해
오늘도 끊임없이 짚을 추스르고 다스리는 사람들과 마을이 있다.

‘복을 주는 복조리 사세요~.’

경기도 안성시 죽산면 칠장리에서 들
러오는 정겨운 소리이다. 방 안 가득 쌓
여 있는 복조리. 어른들은 마지막 손질
에 여념이 없는데 복조리를 양손에 든 아
이는 마냥 신이 났다. 지금은 여염집에서도
구경하기 힘든 물건이 되었지만 조리는 한 세대
전만 해도 집집마다 부엌에 걸려 있던 필수품이
었다. 어머니는 쌀을 씻을 때 조리로 쌀을 일
어 돌을 걸러냈다. 주식인 밥을 짓는 데 꼭
필요한 세간살이여서일까. 언제
부터인가 조리는 새해 첫날
복을 퍼주는 손님 역할을
맡아 왔었다. 설날 아침이
면 골목마다 “복조리” 사
라는 외침이 울린다. 복조
리를 일찍 살수록 복이 더



많이 들어온다는 옛말에 새해 첫 날이면 너도 나도 아침 일찍부터 대문앞에 나가서 ‘복조리’ 아저씨를 쫓아다니며 한움큼 복조리를 들고 뛰어다니던 기억이 난다. 새해 첫날에 산 복조리는 안방 들어가는 문 위나 부엌 위에 매달아 놓아 방안을 들어오는 사람들에게 복을 듬뿍 전해주기도 했다.

신대마을과 박성수씨

비록 지금은 쉽게 찾아볼 수 없는 사라져 가는 물건이 되었지만, 복조리를 만드는데 여념이 없는 사람들이 있다. 그 중에서도 신대마을은 ‘복조리마을’로 불릴 만큼 복조리가 아주 유명한 곳이다. 특히 신대마을 이장 박성수씨는 올해로 복조리 경력 30년째에 접어든 복조리 베테랑이기도 하다. 현재 신대마을 주민의 80%가 넘게 복조리를 제작하는데 동참하고 있으며 박성수씨의 지휘아래 온 마을 사람들이 공동작업장인 마을회관에서 복조리를 생산하고 있다. 이 마을회관은 죽산을 여행하려는 사람들에게 필수코스가 된 지 오래다. 칠장사를 들르기 전, 여행객들은 신대마을의 복조리 공동작업장에 들러 복조리를 같이 만들어 보면서 우리 것을 느끼며 배우고 가는 것에 대해 깊은 감사를 표하기도 한다.

신대마을은 칠장사 주변으로 1년 내내 대나무가 풍부하여 예부터 복조리를 만들기에 적합한 곳이었다. 그로 인해 오늘날까지 300년이란 역사를 자랑할 수 있는 복조리마을이 탄생하게 된 것이다. 전국 그 어느 곳의 복조리보다도 더욱 품질좋은 복조리를 생산하고 있는 이 곳 신대마을의 박성수씨는 남다른 작업 열정을 가지고 있다. 올해로 만 39세의 젊은 나이이지만 그의 복조리를 향한 자부심은 어떤 다른 장인들과



견주어 보아도 전혀 손색이 없다. 또한 그는 일반적인 복조리의 형식을 탈피하여 현대적인 감각을 엿볼 수 있는 복조리를 만들기 위해 연구와 개발을 꾸준히 하고 있다. 여러 가지 색실들로 다양한 문양이나 리본을 만들어 새로운 복조리를 만듦으로서 전통과 현대를 한 데 묶는 새로운 시도를 선보이고 있는 것이다. 이러한 그의 새로운 시도에 전국에 많은 소비자들의 주문이 연일 쇄도하고 있다고 한다. 이제는 복조리 사업이 사양산업에 접어들었다는 일부 사람들의 생각을 비웃기라도 하듯이 이 마을의 연간 복조리 생산량은 20만개에 달한다. 얼마전부터는 타시도의 복조리와 차별성을 두기 위하



여 마을 앞산의 이름을 딴 ‘칠현산 복조리’라는 상표명도 붙였다.

이렇게 신대마을의 복조리가 성장하기까지 박성수씨의 노력은 이루말로 표현할 수 없을 정도이다. 연일 복조리제작 작업으로 박성수씨 본인도 많이 힘들지만 동네 어르신들의 수발을 마다하지 않는다. 하루일과가 끝날 때쯤이면 어르신들의 어깨를 주무르며 노곤해진 그들의 피곤을 풀어주기도 한다. 그의 이러한 노력 덕분에 공동작업이 이루어지고 있는 마을회관은 연일 웃음이 끊이지 않고 있다. 동네아이들은 한 곳에 모여 마을 어른들을 위하여 재롱떨기를 마다하지 않고 그런 아이들의 모습을 보면서 함박웃음을 터트리는 마을 주민들을 보고 있으니 복조리가 절로 만들어지는 듯 했다.

가끔씩 복조리 만드는 작업을 예사로 생각하는 사람들을 볼때면 그는 아쉬움을 감출 길이 없다고 한다. 일일이 대나무를 베어서 물에 불려 손으로 직접 작업하기까지 어느 다른 공예품들처럼 많은 공과 정성을 기울이는 만큼 복조리를 소중하게 다루어 줬으면 하는 게 그의 커다란 소망이다. 또한 그는 완성도 높고 제대로 된 복조리를 제작하기 위해서는 최소 1년에서 2년 정도 꾸준히 배워야 한다고 얘기한다.

매년 새해가 밝아올 때쯤이면

매년 새해가 다가오면 더욱 바빠진다는 박성수씨. 이제는 복조리가 현대사회에서 더 이상 필수적인 생활용품이 아닐지라도 우리에게 커다란 추억과 과거에 대한 회상을 남기고 있다. 그러한 추억들을 계속해서 만들고 있는 박성수씨야 말로 이 시대의 살아있는 장인이 아닐 수 없다.

각 가정의 화목과 다복을 위하여 오늘도 열심히 복조리를 만들고 있는 박성수씨와 신대마을 주민들에게 감사를 하며 특히 올해에는 더욱 더 전국 곳곳에서 ‘칠현산 복조리’를 볼 수 있기를 바란다.