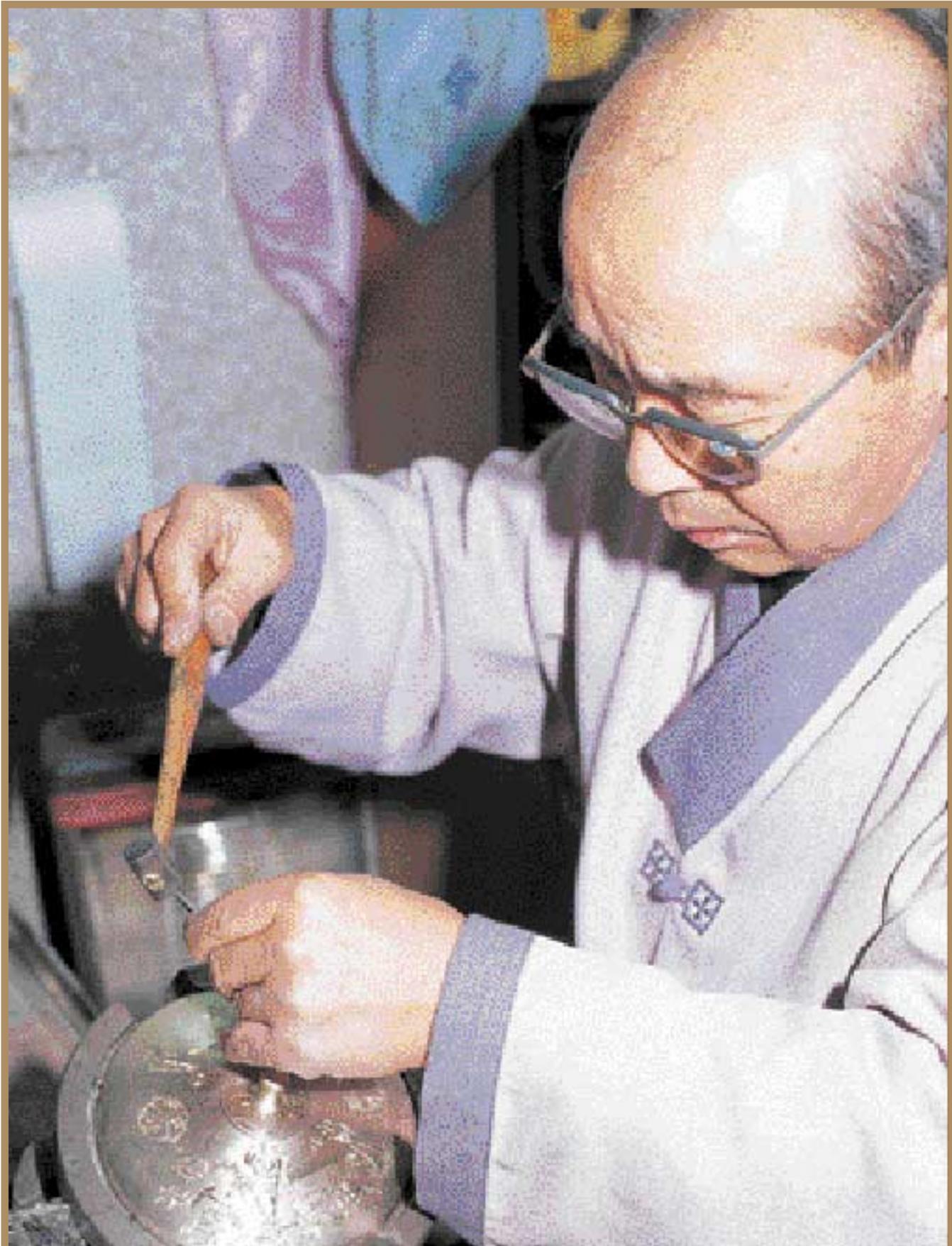


우리의 시대의 삶
2002 정기우품이





12 소박한 우리의 맛

유기조각 윤경실

안성맞춤 하면 떠오르는 제품이 유기다. 유기는 조선전기까지만 해도 왕실이나 명문 대가집에서나 쓰던 고급 물건이었다. 그러다가 조선 후기부터 시장이 확대 되면서 일반에도 보급되고, 유기 생산지도 늘었다. 안성은 유기 생산지로서는 후발주자였지만 18,19세기에는 전국의 여러 유기 제조지 중에서도 최고의 명성을 얻게 된다.



찾아가는 길

- 위치 : 안산시 성곡동 690
- 대중교통
안산역 ⇨ 99,52번 종점 ⇨ 택시(도보 30분)
- 자가운전
영동고속도로(서안산IC) ⇨ 39번국도
- 약도



주문이 들어가면서 안성의 유기 제작 과정은 공정별로 완전히 분업화되었는데, 이런 제작방식은 공장제 수공업 단계로 간주되어 조선 후기의 상업과 수공업의 발전과정을 이야기 할 때마다 꼭 언급이 되는 것이 안성의 유기공업이다.

그 중에서도 방짜유기는 조선시대 전통 있는 가문에서 생활용구로 가장 널리 쓰여진 그릇이다. 아연이나 연 등 이물질이 전혀 섞여 있지 않아, 옛날부터 무공해 식기로서 오랜 세월 사용해왔을 뿐 아니라 인체에 유해한 물질이 담기면 유기색이 변하는 안전식기로 더욱 유명하다.

또 일반 주물유기에 비해 강도가 훨씬 커 수공업으로 만든 최고의 고부가가치 제품에 속한다. 최근에는 일반인도 이 제품 구입에 관심이 높다. 그 유기 조각일을 묵묵히 하고 있는 윤경실(65)를 만나는 것도 전통을 만나는 설레임일 것이다.

소박한 우리의 멋

시대가 변하여도 아름다움으로 남아있을 수 있는 그것을 우리는 고전이라 쉽게 부를 수 있지만 그것을 전통적인 모습 그대로 보존하며 계승하기에는 너무나 힘든 고통이 수반 될 수도 있다. 그 고통을 딛고 이겨낼 때만이 장인이라는 칭호를 내리는 것이 아닐까.

우리 곁에, 지금은 사용이 편리하고 보기 좋은 스테인레스 그릇이 등장하면서부터 유기그릇은 담기 힘들고 관리하기 힘든 구시대의 낡은 유물로 치부되어 하나, 둘 사라지기



시작했다. 일 년에 단 몇 번, 그것도 명절이나 제사 때가 아니면 보기 힘든 물건이 되어버렸다. 하지만 늦그릇에서 나오는 은은한 빛은 스테인레스의 그것과는 비교할 수 없는 인고의 빛이며, 장인들의 땀방울로 빛어진 역사 바로 그것이었다. 세제가 없었던 시절, 벗짚으로 그것을 몇 번이고 문질러 닦아 내었던 우리 선조들이 지켜온 우리의 문화인 것이다.

단순한 밥그릇이 아닌 우리의 건강까지 생각하는 먹거리를 담은 그릇이었기에, 우리 전통을 맛깔스럽게 담아낼 수 있는 우리의 문화이기에 선조들은 힘겹게 늦그릇을 지켜내 왔던 것이다. 유기조각 기능이 점점 더 단절되어 가는 현재 유일하게 납청유기 조각일을 하고 있는 우리 시대의 진정한 장인, 윤경실.

윤경실씨는 부친이 평생 해왔던 유기 조각일을 이어받아 유기조각 기능이 거의 단절된 지금까지 거의 유일하게 가업을 이어받은 장인이다.

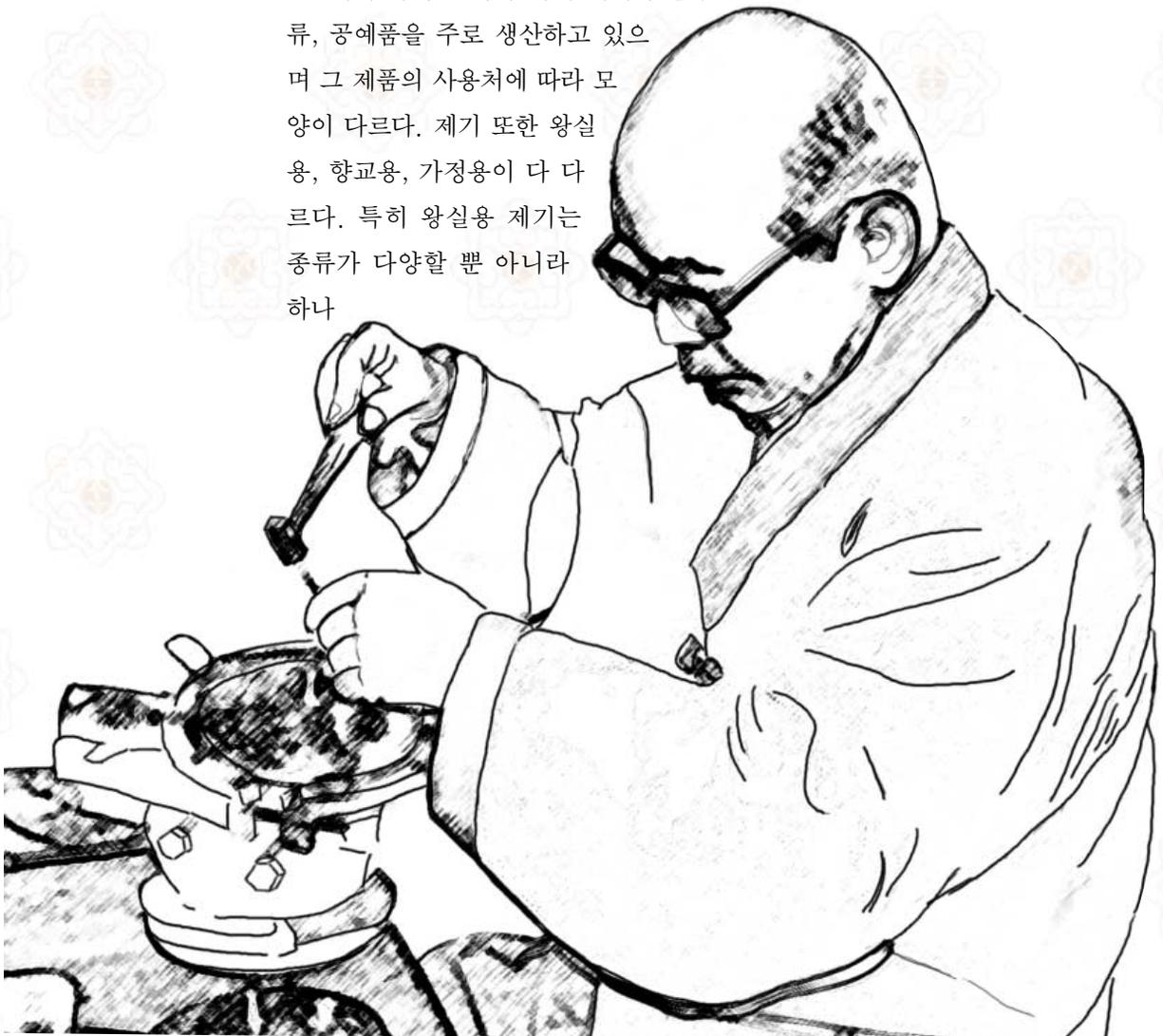
유기조각을 흔히 볼 수 없는 지금에 와서 아직껏 기계가 아닌 망치로 정을 쳐서 깎아내는 작업을 하는 그를 보면 한국을 이끌어온 전통의 혼이 살아있음을 느낀다. 정으로 그릇 표면에 음각과 양각을 만들고 그것들을 다듬는 과정은 요즘의 기계 대량생산이나 캐스팅 작업으로는 흉내낼 수 없는 작가의 섬세한 숨결이 살아 숨쉬고 있다



안성마춤, 유기 빛깔

전통적인 유기 생산지로 유명한 곳은 한성, 개성, 전주, 구례, 정주, 안성 등지였는데, 지역마다 제작방식이나 주력 상품이 조금씩 달랐다. 삼남지방의 유기는 서민용이 많아 그릇이 큰 반면 안성의 식기는 왕실에 진상하거나 서울의 대가집에 많이 판매되기 때문에 전통적으로 크기가 작고 모양이 날씬하며 본때가 있어야 했다고 한다. 안성마춤이란 전국적인 명성도 그래서 생겼다. 안성유기는 대부분 식기가 주종을 이루었지만 그 외에 제기, 불구, 악기, 공예품 등 다양한 물품도 생산되고 있었다.

근래에 와서는 식기 외에 제기와 불구류, 공예품을 주로 생산하고 있으며 그 제품의 사용처에 따라 모양이 다르다. 제기 또한 왕실용, 향교용, 가정용이 다 다르다. 특히 왕실용 제기는 종류가 다양할 뿐 아니라



하나가 중국 고대 청동기의 전통을 간직해서 모양도 이국적이고 독특해서 소장품이나 장식용으로도 그만이다. 유기의 제작과정은 먼저 마련이라고 해서 원료(구리+주석, 구리+아연)를 배합해 녹인다. 미묘한 배합의 차이과 온도조절이 정확해야 한다고 윤경실씨는 힘주어 말한다. 현대 공업이라면 센서로 온도를 조절하겠지만, 전통적인 방식에서는 혹 온도가 조금이라도 과열되면 침을 한 두 번 뱉어 온도를 맞추었을 정도로 민감한 작업이었다고 한다. 쇠가 끓는 가마에 침 한 두 방울로 온도를 맞춘다니, 장인의 기술이 얼마나 정밀하고, 노련해야 했는가를 짐작할수 있다.

60년대 이전만 해도 유기는 대단히 수익성 높은 상품이었다. 얼마나 별이가 좋았는지 “하루 일하면 식구를 한 달 먹일 수 있다.”, “유기장 집 개는 쌀밥도 안먹는다.”는 말까지 있었다며 그때를 회상해 본다. 그러나 성황을 누리던 유기업은 60년대에 들어 급속히 쇠락했다. 5.16이후 유원지에서 놀이를 금지하고, 무속인들을 배척하면서 징과 팽과리의 수요가 현격하게 줄어들게 되었다. 유기업이 쇠락하게 된 또 하나의 주범은 60~70년대 한국의 명물이었던 연탄이었다. 원래 유기는 수십년을 사용해도 색이 변함이 없고 아무리 오래된 것도 한번만 닦아주면 광채가 살아난다고 했던 것인데, 연탄가스가 이 명성을 무색하게 만들었다. 가스에 오염된 유기는 빛을 잃고 시커먼 얼룩을 남기며 변색되어 갔다. 결국 사람들은 연탄가스에도 끄덕없고 값싼 스테인레스 제품으로 눈을 돌렸다.

다행히 80년대 아시안게임, 올림픽을 계기로 국악붐이 다시 일고, 최근 건강에 대한 관심이 증대되면서 유기에는 독성이 없고 건강에 좋다는 사실 때문에 전국의 한식당, 냉면집에서 유기를 찾는 수요가 크게 증가했다. 다만 아쉬운 점이라면 유기의 생산 단가가 너무 높다는 것이다.