

한국 전통 금속 밥그릇의 조형적 해석
-조선 및 근대를 중심으로-

Figurative Analysis of Korea Tradition Metal Rice Bowl
- To Choson and the Modern Age Center -

윤형진(Yoon, Hyung-Kun)

연세대학교 생활과학대학 생활디자인학과

1. 서론

- 1-1. 연구의 배경
- 1-2. 연구의 목적
- 1-3. 연구의 범위 및 방법

2. 역사적 배경에 대한 고찰 및 분석

- 2-1. 한국의 식기사용의 특징
 - 2-1-1. 한국 밥그릇의 사용상 특징
 - 2-1-2. 한국의 식기 사용상 개인주의
 - 2-1-3. 형태와 크기에 따른 사용상의 특징
- 2-2. 한국의 금속 식기 제작기법
- 2-3. 조선 및 근대의 금속 밥그릇의 종류

3. 조선시대 금속 밥그릇에 대한 실증적 분석

- 3-1. 금속 밥그릇의 수집
- 3-2. 한국 밥그릇의 조형상의 특징에 대한 분석
 - 3-2-1. 계측을 통한 분석
- 3-3. 결과
 - 3-3-1. 금속밥그릇의 형상 결정요인

4. 결론

5. 제언

참고문헌

(要約)

우리나라에서는 예전부터 밥그릇 전용으로 자기와 더불어 금속식기가 사용되어져 왔는데, 이러한 금속식기는 쌀을 주식으로 하는 나라에서는 유일한 것으로 우리나라 특유의 아이덴티티를 가지고 있다. 이를 근간으로 우리는 독자적이며 고유한 우리의 것들을 창조 할 수 있을 것이다.

본 연구의 방법은 문헌연구와 더불어 각 지역을 탐문하면서 조선 및 근대의 금속밥그릇을 실제 측정을 하여 다음과 같은 사실을 밝혔다. 우리나라 금속 밥그릇의 조형은 크게 합, 연엽, 오목, 옥발이 4가지 종류가 있다. 조형에 담긴 특징은 크게 3가지로 첫째는, 우리나라의 금속밥그릇에는 기본적으로 뚜껑이 있다는 점이다. 둘째, 우리나라의 금속밥그릇에는 남녀노소 전용이 있는가 하면 오목과 합은 남녀노소 공용이다. 셋째, 연령이 증가함에 따라 크기가 다른 밥그릇으로 교체해 나간다는 점이다. 그리고 금속밥그릇의 조형적 특징에 결정적인 영향을 주는 항목은 [굽의 유무], [구연부선], [구연부외경 / 몸체높이의 비], 그리고 [구연부외경 / 몸체 최대경의 비] 의 4가지이다.

글로벌화 되는 시대에 우리나라의 조형적 특질을 찾아 아이덴티티를 구축하는 것은 매우 중요하다. 본 연구는 우리나라 특유의 금속 밥그릇을 가지고 여러 각도에서 조명하여 우리나라의 디자인적 아이덴티티를 찾고 여러 상품에 접목시키고자 하는 것에 대한 기초적인 연구이다.

(Abstract)

Metal tableware of Korea had been used from former days along with own to rice bowl exclusive use, this metal tableware has our country characteristic identity from the country that do rice to chief food to unique thing. This by recent publication we individual and peculiar ours create may. Hab, Yonyu, Omok, Okbalri of modeling of our country metal rice bowl are 4 kinds greatly. First is that is all lid in our country's metal rice bowl by 3 greatly to cultural meaning that is filled in modeling. Second, it is that there is man and woman old and the young official business while divide man and woman old and the young in our country's metal rice bowl, third, that size changes by other rice bowl according as age increases point. And item that cause definite effect in figurative feature of metal rice bowl is [Existence and nonexistence of hoof], [Oral narration department's shape], [Reverence of oral narration belonging / Ratio of Body's height], and [Reverence of oral narration belonging / Ratio about Body maximum] of it 4 be. This research finds identity of our country's design and it is basic research about that is wished to graft together in several Land of Supreme Happiness illuminating in several angles with our country characteristic metal rice bowl.

(Keyword)

Metal Rice Bowl, Culture Heritage, Modeling Feature

1. 서론

1-1. 연구의 배경

인터넷을 필두로 고도로 발달한 정보 통신 기술과 교통 기술의 발달은 지구를 하나의 촌으로 묶어 지구촌 시대의 도래를 앞당겼다. 이에 따라 각국의 교류의 활발하여져 문화의 동질화 현상도 가속되었다. 또한 경제 발전에 따른 기술 혁신은 독특한 민족 문화와 생활양식을 결합하여 세계를 하나의 공동체로 만들어 감으로써 지역간의 문화적 격차를 줄여 가고 있다.

그러나 민족의 고유성을 특징짓는 언어, 관습, 사상, 문화, 종교 등은 시대 조류에 따라 다소 변화 되었지만 그래도 계속 유지 발전되어 문화를 계승, 발전, 창조시키는 근간이 되고 있다. 더욱이 90년대 초의 UR타결로 세계 무역시장이 개방되고 수입 자유화가 본격화되면서 국내의 모든 상품들이 무한 경쟁 체제에 돌입하게 되고, 강대국 중심으로 이루어지고 있는 세계화에 대해 문화 식민지화를 우려하여 이에 대한 대응 심리가 확산됨으로써, 세계화란 조류에 못지않게 지역의 특성을 강조하는 지역화의 물결이 도처에서 거세게 일고 있다.

이처럼 세계화, 지역화의 양상이 뚜렷해지고 생활 속에 살아 움직이는 문화가 강조됨으로써 각국은 경제의 문화화와 문화의 경제화를 추구하여 국가의 이익을 창출하고 이를 통해 자기들의 문화를 세계 속에 심어 가는 것은 물론, 국가 이미지 제고에도 많은 노력을 기울이고 있다. 이러한 일련의 상황을 종합적으로 고찰하여 보면 21세기는 국가 경쟁력은 인간의 지적 능력과 창조력의 근간이 되는 문화적 자산에 달려 있다고 할 수 있다. 여기서 말하는 문화적 자산은 형식적이고 가시적인 특징에 한정해서 말하기보다는 독자적인 정신과 민족 문화의 이해를 근간으로 한다.

세계화 시대에 국가 경쟁력을 갖추기 위해서는 새로운 기술 습득과 기술 개발의 노력 못지않게 우리 문화의 정신적 근원과 진수를 찾아 적재적소에 접목시키는 노력이 필요하다. 이 때 그 근원은 다름 아닌 우리의 전통 문화에서 찾아야 할 것이다. 첨단 기술에 자국만의 독특한 감각이나 보유 기술을 조합하여 차별화를 꾀하고 그 나라의 역사와 문화성을 상품제조 기술에 접목시켜 미적 가치 등 상품의 부가가치를 높인다면 가장 한국적인 상품이 세계적인 상품으로 자리를 잡는 것도 결코 어려운 일 만은 아니기 때문이다.

1-2. 연구의 목적

21세기는 제품 생산에서도 「상호 선택의 시대」의 새로운 패러다임을 요구하는 시대이다. 「상호 선택의 시대」란 상품 수요와 수요자 각자의 기호 및 특성에 따라 상품이 세분화되고, 단순한 물질의 소유보다는 보다 나은 삶을 위한 새로운 가치 창출을 중요시하는 시대를 의미한다. 이에 부합되는 제품 생산을 위해서는 디자인과 성능 등에 소비자의 감정이나 정서의 충족 및 독창적 아이디어가 반영되어야 한다. 상품 선택과 소비에 있어 가격과 기능 요소가 중요한 요소를 차지하고 있음은 주지의 사실이나 이제는 그것만으로 경쟁력을 확보할 수 없는 것도 주지의 사실이다. 다양한 소비자 욕구를 충족시켜 주어야 하는 앞으로의 시대에서는 제품

의 경제성과 실용성뿐만 아니라 심미적 측면을 중요시해야 한다. 이는 상품 가격과 질의 상품 경쟁시대는 가고 문화예술의 디자인 경쟁 시대가 도래함을 의미하는 것이다. 한편, 이를 위해서 우리들이 우위의 입장에서 할 수 있는 작업들은 우리의 문화를 충분히 인식하고 이것을 재창조를 위한 재료로 만들어 새로운 가치를 부여하는 상품들을 만드는 것이다. 우리 문화의 전통과 정신적 물질적 유산을 바탕으로 독창성과 고유성을 도출하고 이를 제품에 접목시켜 나가는 노력이 필요한데 디자인은 이와 같은 노력을 구체화 할 수 있다는 점에서 매우 강력하다. 더욱이 경제의 문화화 측면에서 디자인의 중요성은 날로 증가하고 있다. 디자인이란 특정한 상품에 미적 요소와 경제적 요소를 부여하는 작업이며 이 때의 미적 요소란 문화 예술적 요소를 가시화 된 것을 말한다.

문화 예술적 요소의 중요한 소스는 각 나라마다 가지고 있는 독특한 문화이다. 그 중에서도 식사라는 행위는 그 나라를 대표할 수 있는 문화의 한 장르라고 말할 수 있을 것이다. 식사라는 행위 속에는 우리 생활의 여러 부분들이 다양하게 모여 하나의 문화가 이루어져 있기 때문이다. 이를 일컬어 식문화라고 한다. 남녀노소가 사용하는 식기와 저분의 구분, 반찬이 놓여지는 위치순서, 또 그 지역에서 주로 나는 주산물로 음식물을 만들기 때문에 그 지역 특색의 음식 및 조리 기법 등은 그 지역의 독특한 식문화를 가지고 있다. 이 때 여러 음식을 담고 있는 식기의 조형에도 특별한 의미가 있을 것이다. 특히 밥그릇은 다른 식기와 달리 식사의 가장 중심이 되는 것으로 우리 선조들은 하루에도 여러 차례 이 밥그릇을 가지고 식사를 하면서 알게 모르게 이를 관조하였으며 자연스럽게 사교 및 의식 속에 들어 왔을 것이고, 그리고 식기는 또한 자연스럽게 선조들의 삶 속에 적합하게 변화 동화 하면서 왔을 것이다.

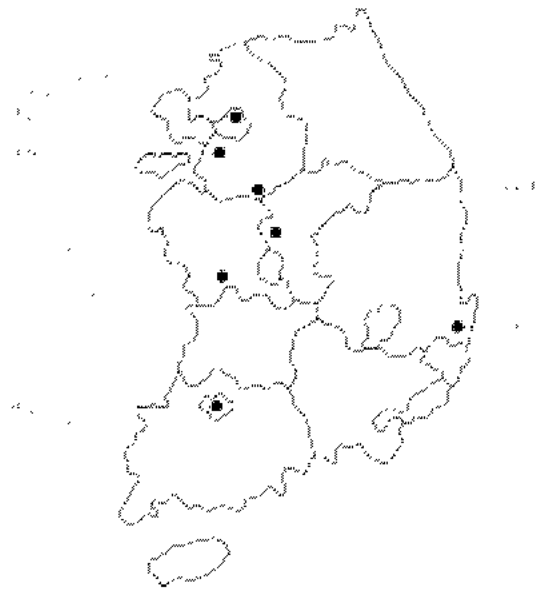
쌀을 주식으로 하는 우리나라 및 일본을 위시한 동남아 아시아의 대다수 나라들의 식기들은 목기, 자기, 사기가 주류를 이루고 있다. 인도에는 대접모양의 밥을 담아 먹을 수 있는 타라라는 금속기가 있던 하지만 이전 반찬과 함께 담기 위한 식기로 밥그릇 전용은 아니다. 그러나 우리나라에서는 예전부터 밥그릇 전용으로 자기 및 사기류와 더불어 금속식기가 사용되어져 왔는데, 이러한 금속식기는 쌀을 주식으로 하는 나라에서는 유일한 것으로 우리나라 특유의 아이덴티티를 가지고 있다. 이를 근간으로 우리는 독자적이며 고유한 어떠한 것들을 창조 개발 할 수 있는 가능성이 매우 큼을 감지 할 수 있다.

본 연구에서는 우리나라의 독특한 식문화의 하나인 금속밥그릇에 대하여 역사적인 배경과 그 의의에 대하여 고찰하여 보고 우리나라만이 가지고 있는 독특함은 무엇인지를 알아 보고자 한다. 나아가 조선 및 근대의 금속식기에 대하여 실증적인 조사를 통하여 조선시대 금속식기가 가지고 있는 특징들은 무엇이며 조형적인 특성들을 추출하여 보고자 한다.

1-3. 연구의 범위 및 방법

한국의 밥그릇의 소재는 자기, 토기, 목기, 금속기 등 다양하게 있지만 본 연구에서는 금속기만 한정하며, 시대적으로는 조선과 근대를 중심으로 한다. 조선 및 근대의 금속 밥그릇

의 주된 소재는 유기기)이므로 본고에서는 금속밥그릇은 유기 소재로 된 것을 칭한다. 또 밥그릇과 더불어 반찬그릇을 합한 것을 반상기(飯床器)라 칭하며 본고에서는 우리나라의 생활에서 주시인 밥을 담아놓는 밥그릇을 주 대상으로 한다. 본 조사를 위하여 문헌 조사 및 중요무형문화재 제 77호의 이봉주와 김근수를 인터뷰하였고, 금속 밥그릇 샘플은 북한에서 월남하여 안산에 제작공장을 만든 이봉주(중요무형문화재 제 77호: 방자유기)가 소장하고 있는 유기밥그릇과, 예전부터 주물유기의 본고장인 안성 지역의 김근수(중요무형문화재 제 77호: 주물유기)가 개인적으로 소장하고 있는 유기밥그릇, 그리고, 국립청주박물관, 국립부여박물관, 국립광주박물관, 국립경주박물관 네 군데와 비교적 유기관련 소장품을 많이 보유하고 있는 고려대학교 박물관, 이화여자대학교 박물관 두 군데 모두 8군데(그림1 참조)의 소장품 총 91개를 조사하여 실측하였다. 조사결과 이중 금속 밥그릇 중 41개 것만이 조선시대 및 근대 것이고 나머지는 고려시대 것으로 본 연구에서는 조선 및 근대의 것만으로 분석하였다.



[그림1] 금속 밥그릇 조사지역

2. 역사적 배경에 대한 고찰 및 분석

2-1. 한국의 식기사용의 특징

2-1-2. 한국의 밥그릇의 사용상 특징

한국의 식기 문화의 가장 큰 특징의 하나는 식기 교체 풍습이다. 다시 말해 일 년에 2가지 다른 소재의 밥그릇을 번갈아 사용했다는 점이다. 단오³⁾ (음력5월 5일)부터 한창무더위

- 1) 구리 일정량에 아연 아니면 주석 등 비철을 첨가한 합금
- 2) 단오는 한국 중국 일본 등에서 지키는 명절로 음력 5월 5일. 기수의 달과 날이 같은 수로 겹치는 것을 중요시한 데서 5월 5일을 명절날로 하였다.

가 기승을 부리는 한여름을 지나 더위가 한풀 꺾이는 추석⁴⁾ (음력8월 15일)까지는 사기 및 자기로 된 밥그릇을 사용하였고, 음력 8월 추석 직전을 즈음하여 금속식기(유기그릇)를 준비하여 추석차례와 더불어 금속식기를 사용 시작하여 추운 한 겨울철 내내 금속식기를 사용하다가 다음해 음력 5월 단오가 되면 자기 및 도기류로 식기를 교체하여 사용하였다. 이 때 반찬그릇 및 대접 등 식사를 하기 위한 부대 그릇들 역시 밥그릇과 같은 재질을 쓰는 것이 일반화되어 있어 이것들도 같이 교체하였다. 이 같은 한국의 식기 교체 풍습은 크게 더운 철에는 자기, 자기류의 식기를 사용하였고 추운 시기에는 금속식기를 사용하였다. 이는 매우 독특한 사용형태로 다른 나라에서는 그 예를 찾아보기 어렵다. 이것에 대한 정확한 이유는 아직 확실하게 밝혀져 있는 것은 없으나, 여름철 장마 및 습기로 인해 금속기는 부식의 위험성 및 보관의 어려움이 있었기 때문에 위생적으로 청소가 용이한 자기, 도기류의 식기가 사용되었을 것이라고 보는 견해도 있다.⁵⁾

2-1-2. 한국의 식기 사용상 개인주의

서양에서는 음식을 조리 할 경우 스프, 야채, 고기, 디저트 등을 시식자의 개성을 섬세하게 고려하여 굽는 방법 및 첨부될 양념 등을 하나하나 물어보고 시식자의 취향을 존중하여 조리하여 제공하는 반면, 한국에서는 한꺼번에 여러 음식을 차려 놓고 시식자가 알아서 선택하여 먹는다든지 아니면 중요음식 한두 가지를 차려 놓고 같이 둘러앉아 먹는 것이 보편적이었다. 이는 제사음식을 나눠먹어야 한다는 습속(習俗)화 된 행위로 시식자의 개성의 존중보다는 집단성을 강조하기 때문이다. 그러나 개성을 존중했던 서양 음식문화와는 달리 한국은 식기에 있어서 만든 개인주의 양상을 띠고 있다. 서양의 생활문화 속에서 식기를 개인전용으로 한 사례를 찾기 힘든 것과 비교한다면 독특한 현상이 아닐 수 없다. 대체로 3대가 함께 사는 전통적인 한국의 가족형태에서 식기는 할아버지, 할머니, 아버지, 어머니, 형님, 누님 그리고 심지어는 손님, 머슴 밥그릇 등이 다 그 형태를 조금씩 달리해 식별할 수 있도록 했다. 이는 한국의 문화는 입에 맞는 물건을 그 쓰는 사람의 연장체로 인식하기 때문에 공동으로 사용하는 데에는 거부감을 가지고 있었기 때문이다.⁵⁾

2-1-3. 형태와 크기에 따른 사용상의 특징

한국의 식기 문화의 사용상의 특징은 형태에 따라 남성용과 여성용으로 구분과 노소의 구분하는 한편, 남녀노소 공용도 있었다. 남성용 전용 밥그릇을 연엽, 여성용 전용 밥그릇을 옥발이라 하였고, 남녀공용으로는 오목(별칭:옥식기)과 합이라 하여 모양새를 달리했으며 또 합은 주로 어린아이에게 주로 이용하였다. 이는 조선의 유교사상으로 남녀노소 구별의 의식을 밥그릇 형태

3) 추석은 한국 고유의 명절로 음력 8월 15일. 가을을 초추, 중추, 종추 3달로 나누어 음력 8월이 중간에 들었으므로 붙은 이름.

4) 이규태(1994), 한국인의 생활구조-한국인의 음식이야기, 삼지사, pp. 83-85

5) 이규태(1994), 한국인의 생활구조-한국인의 음식이야기, 삼지사, pp. 23-25

까지 인입 한 것으로 본다.

또 하나는 사용상의 특징은 크기에 따라 연령이 증가함에 따라 크기가 다른 밥그릇으로 교체해 나갔다. 유아 때는, 유아용 소형 밥그릇을, 학동기가 되면 중형으로 바꾸고, 성인이 되면 대형으로 바꾸는 것이 보편적이었다. 다시 말해, 같은 형태의 밥그릇이라 해도 소중대의 3가지 크기가 있어, 평생 3가지 크기를 가진다는 것이다.

2-2. 한국의 금속식기 제작기법

유기의 제작은 한국의 청동기시대부터 이루어져 그 제작기법이 오늘날까지 면면히 이어져 왔다. 신라시대에는 관에서 철유전(鐵鑄典)이라는 전문기구를 설치하여 철과 유기제작기술자와 유기생산을 관장하였고, 조선시대에도 경공장, 외공장을 두어 관에서 관리하며, 개인이 하는 사공장도 흥하였다.⁶⁾

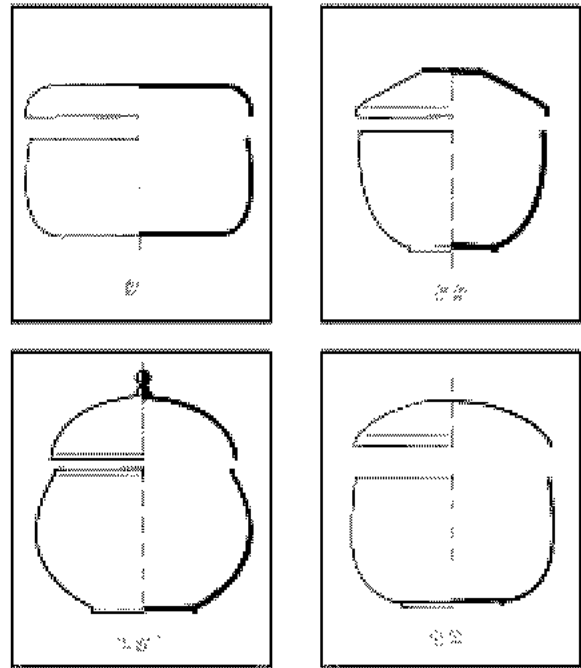
대체로 유기제작의 기법에는 쇳물을 녹여서 그릇의 형태를 이루는 주물유기(동쇠), 낫쇠를 메로 쳐서 만드는 방짜(方字), 또 주물과 방짜를 병행하는 반방짜유기 등 세 가지가 있다. 주물유기는 일반적으로, 구리 일정량에 아연 아니면 주석을 첨가하여 합금한 후 용융된 쇳물을 주물사로 형태를 만든 일정한 틀에 부어 주조하여 제품을 생산하는 주물기법이다. 주물유기는 금속의 성분 즉, 합금이 자유롭고 규격과 모양이 같은 일정한 제품을 다량 생산할 수 있는 이점을 가지고 있다. 주물유기에는 구리일정량에 첨가하는 다른 비철금속에 따라 청동주물, 황동주물, 백동주물 등 그 종류가 다양하고, 금속의 성분에 따라 그 품질 및 색상이 뚜렷이 구별되며, 섬세하고 아름다운 다양한 형태의 제품을 생산할 수 있다. 주로 한반도 중부지역인 안성을 위시하여 발전하여 왔다.⁷⁾

방짜 유기란 정확하게 78%의 구리와 22%의 주석을 합금하여 용해 한 후 응고된 금속괴(일명 바둑알과 모양이 유사하여 바둑이라 칭함)를 불에 달구어 망치질하여 일정한 모양을 만드는 단조 기법이다. 주로 한반도 이북(현 북한 북부지역) 지방에서 발전하여왔다.⁸⁾

반방짜유기는 주물유기에 방짜유기 제작방법을 절충한 제작기법으로 주물유기기법으로 반제품 형태에 가까운 상태의 제품을 만든 후에 방짜기법의 열간단조가공을 첨가하여 제품을 완성시킨다. 반방짜 유기는 주로 작은 식기나 오목식기, 요강 단지 등을 만드는 기법으로 방짜유기나 주물유기보다 그 역사가 짧고, 주로 한반도 남부지방에서 사용해온 기법이다.⁹⁾

2-3. 조선 및 근대의 금속 밥그릇의 종류

금속 밥그릇이 처음 사용된 시기는 정확히 알기는 어려우나, 삼국시대부터 사용되어져 왔다고 말하고 있으며, 확실한 유물로서는 고려시대 것으로 안동태사묘삼공신유물에서 나온 수저와 함



[그림 2] 금속밥그릇의 유형

계 나온 밥그릇을 현재로서는 우리나라 최초의 금속 밥그릇 전용으로 추정하고 있다.¹⁰⁾

그 후 조선 후기에 와서 유기그릇이 일반 평민까지 확산되기 시작하면서 그 모양새도 지역에 따라 다양해졌다. [그림 2]의 금속 밥그릇은 조선 중기에서 근대까지 나왔던 금속식기들의 형태이다. 크게 4가지의 형상이 있는데 [합], [연엽], [옥마리], [오목(옥식기)]라고 칭하고 있다. 밥그릇의 모양은 지역에 따라 각기 달랐다고 한다.(이봉주, 김근수의 인터뷰 내용정리)

3. 조선시대 금속 밥그릇에 대한 실증적 분석

3-1. 금속 밥그릇의 수집

국내에서는 아직 우리나라 밥그릇(금속기, 자기, 도기 등)에 대한 연구로는 황성은(1984) 청동제완의 관한 연구, 김종두(1985) 신라시대 금속용기에 관한 연구, 홍정실(1990) 유기, 대원사, 차홍규(1987) 한국의 방자 유기에 관한 연구, 정경례(1993) 식생활 기기 기구에 관한 연구, 김영옥(1983) 유기제작 기법에 관한 연구 등이 있으나, 주로 유기 제작 기법에 관한 연구와 유기로 제작된 다양한 제품(반상기, 농악기, 생활용품 등)에 대한 고찰이 주가 되었다. 금속밥그릇에 대한 내용으로 연구가 거의 이루어 지지 않아 본 연구에서는 비교적 실물 자료가 남아 있는 조선말에서 근대까지의 시기를 연구 대상 기간으로 잡아 실증적 조사를 실시하였다.

3-2. 한국 밥그릇의 조형상의 특징에 대한 분석

3-2-1. 계측을 통한 분석

한국 금속밥그릇의 조형상의 특징을 파악하기 위하여 밥그릇을 매우 세분화하여 총 38가지의 항목을 설정하였다. 그 항목에 대한 설명은 [표 1]과 같다. [표 1]과 [그림 4]에서 보듯 크

6) 홍정실(1990), 유기, 대원사, pp.72-74

7) 이봉주(2002), 납청양대, pp.20

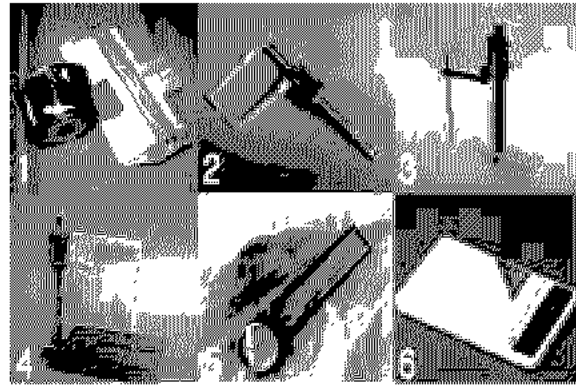
8) 이봉주(2002), 납청양대, pp.19

9) 이봉주(2002), 납청양대, pp.21

10) 홍정실(1990), 유기, 대원사, pp.76

계 몸체 부분과 뚜껑부분 두 부분으로 나누었으며, 계측기를 이용하여 수치로 표기 할 수 있는 항목이 29개 이며, 30~33번 항목은 형상을 몇 가지로 분류하여 표기 하도록 하였고, 34~36번 항목은 형상을 직접 그려야 하는 항목으로 설정하였다. 그리고 측정일자, 일기, 측정 장소, 제작시대, 제작방법, 기명, 출토장소 등도 기술하도록 차트를 만들었다.

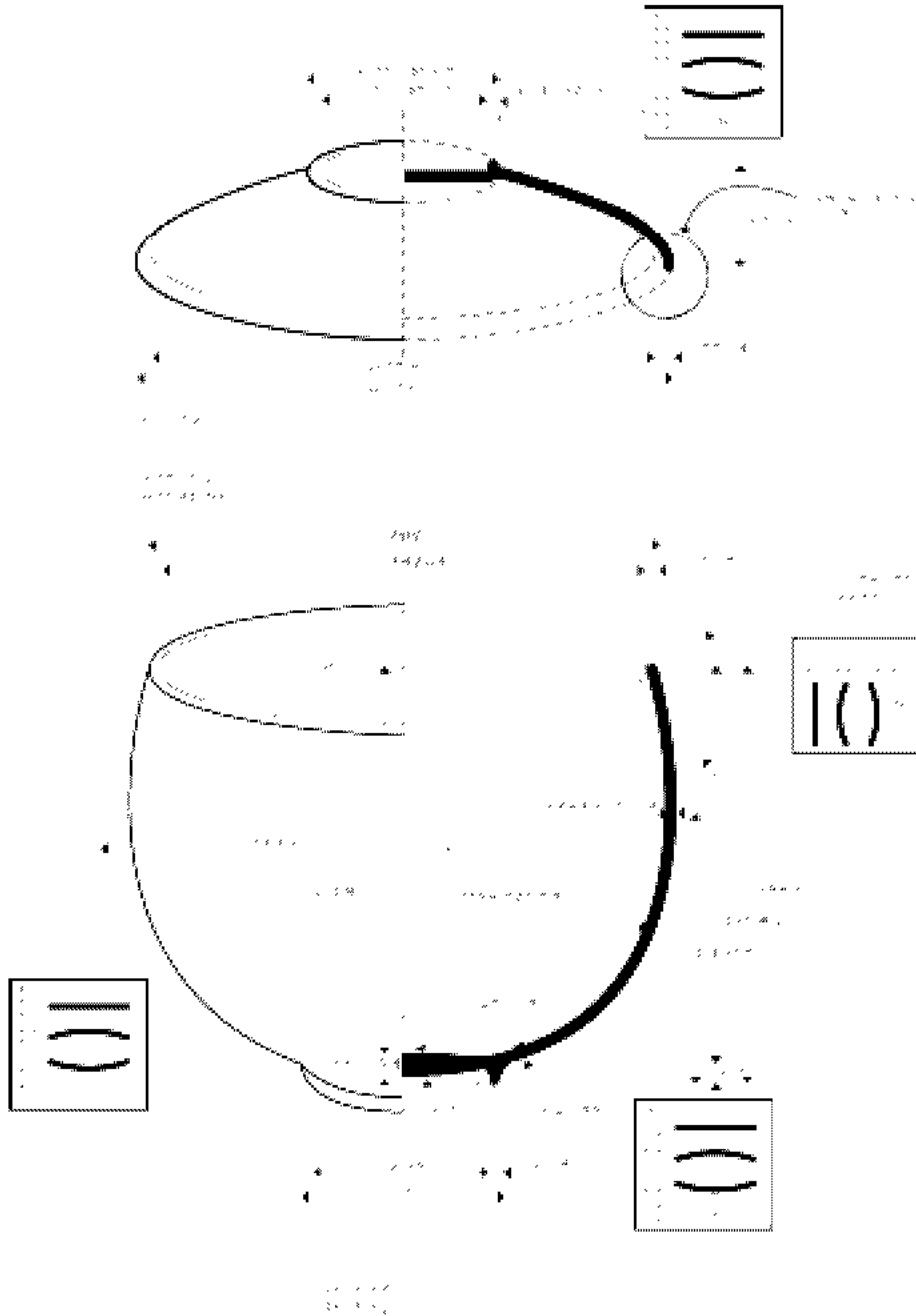
다음은 유기의 각 부분을 세밀하게 측정하기 위한 도구들이다. 계측기기는 현재 판매되고 있는 계측기기(1, 3, 5, 6)를 그대로 사용하였고 2, 4번은 측정상 기존의 계측기기에 새로운 부품을 부여하여 만든 것이다. 측정도구들은, 1 외부 형태를 따기 위한 도구. 2 두께 측정기. 3. 저면 높이 측정기. 4 저면 두께 측정기. 5 두께 측정기. 6. 디지털 저울이다.



[그림 3] 계측을 위한 도구

[표 1] 측정 항목

측정항목	측정항목	측정항목
측정일자 / 일기	10 몸체 저면 두께	25 뚜껑 두께
측정 장소	11 굽 두께	26 뚜껑 높이
제작 시대	12 몸체 높이	27 뚜껑 중량
제작 기법	13 굽 높이	28 뚜껑 덮은 높이
기명	14 굽을 뺀 높이	29 뚜껑 포함 중량
출토장소	15 최대경까지 높이	30 몸체 저면부 (내부) <input type="checkbox"/> 수평 <input type="checkbox"/> 상부로 동글게 <input type="checkbox"/> 하부로 꺼져 있음 <input type="checkbox"/> 기타
1 구연부 외경	16 몸체 깊이	31 몸체 저면부 (외부) <input type="checkbox"/> 수평 <input type="checkbox"/> 상부로 동글게 <input type="checkbox"/> 하부로 꺼져 있음 <input type="checkbox"/> 기타
2 구연부 내경	17 몸체 저면부 반경	32 구연부 선 <input type="checkbox"/> 수직 <input type="checkbox"/> 안쪽으로 들어감 <input type="checkbox"/> 바깥쪽으로 벌어짐 <input type="checkbox"/> 기타
3 몸체 최대경	18 몸체 율량	33 뚜껑 도출부 내면 <input type="checkbox"/> 수평 <input type="checkbox"/> 상부로 동글게 <input type="checkbox"/> 하부로 꺼져 있음 <input type="checkbox"/> 기타
4 굽 외경	19 몸체 중량	34 구연부와 뚜껑이 만나는 부분의 구연부 형상
5 굽 내경	20 뚜껑 도출부 외경	35 구연부와 뚜껑이 만나는 부분의 뚜껑 형상
6 굽이 없는 경우 저면에 접하는 직경	21 뚜껑 도출부 내경	36 굽의 형상
7 구연부 두께	22 뚜껑 외경	37 몸체에 문양이 <input type="checkbox"/> 있다 <input type="checkbox"/> 없다
8 몸체 최대경부의 두께	23 뚜껑 내경	38 뚜껑에 문양이 <input type="checkbox"/> 있다 <input type="checkbox"/> 없다
9 굽부분 두께	24 뚜껑 도출부 두께	



[그림 4] 금속 밥그릇 계측부위

3-3. 결과

3-3-1. 금속밥그릇의 형상 결정요인

각 지역을 탐문하면서 조사한 결과 우리나라의 금속밥그릇의 형태는 [그림 2]와 같이 크게 4가지로 구별할 수 있음을 확인 할 수 있었다. 각각의 조형적 특징을 한눈에 보아 알 수 있을 만큼 명확하였으며, 조형과 사용용도에 따라 [합], [연염], [옥발이], [오목(옥식기)]이라고 칭하고 있다. 이를 더욱 명확하게 조형적 특징을 파악하기 위하여 [표 1]의 38개 항목으로 실제 하나 하나 측정을 하였다. 간혹 두께 분실 같은 이유로 실제측정치를 얻을 수 없는 경우도 있었지만 측정 가능한 될 수 있으면 측정하였다. 먼저 38개의 측정항목 중 금속밥그릇의 조형적 특징에 결정적인 영향을 주는 측정항목을 얻기 위하여 측정항목들을 여러 조합으로 묶어 볼

[표 2] 금속밥그릇의 형상결정 요인

	검정요인	하부키테고리
1	굽의 유무	유/무
2	구연부선	<input type="checkbox"/> 수직 <input type="checkbox"/> 안쪽으로 들어감 <input type="checkbox"/> 바깥쪽으로 벌어짐 <input type="checkbox"/> 기타
3	구연부 외경 / 몸체 높이의 비	2이상이면 합 2미만이면 합 이외의 것들
4	구연부 외경 / 몸체 최대경의 비	2이상이면 연염 2미만이면 연염 이외의 것들

[표 3] 금속 밥그릇의 중요항목 계측치와 비

	1.구연부외경 mm		2.몸체최대경 mm		12.몸체높이 mm		18.몸체중량 g		32.구연부의 선	4.굽의유무	1/12. 구연부외경/몸체높이			1/3. 구연부외경/몸체최대경		
	max	min	max	min	max	min	max	min			max	min	평균값	max	min	평균값
연엽	138	111	138	111	90	74	535	270	1:수직	있다	1.81	1.50	1.65	1.00	0.82	1.00
옥발이	140	81	144	98	103	62	705	346	2:안쪽	있다	1.29	1.14	1.21	0.85	0.82	0.83
합	149	91	160	103	69	44	570	388	1:수직,2:안쪽	없다	2.36	1.99	2.10	0.97	0.89	0.93
오목	129	91	144	101	93	60	595	308	2:안쪽	유무공존	1.62	1.26	1.44	0.92	0.85	0.90

러스터분석을 실시하였다. 그 결과 [4. 굽외경 은 굽의 유무로 대체함](이는 4. 굽외경이 있으면 굽이 있는 것으로 간주, 굽의 외경이 없으면 굽은 없는 것으로 간주.), [32. 구연부선], [1. 구연부 외경/12.몸체 높이의 비], 그리고 [1. 구연부 외경 / 3. 몸체 최대경의 비] 의 4가지 요소가 금속밥그릇의 조형적 특징에 결정적 영향을 주는 항목임을 알게 되었다.

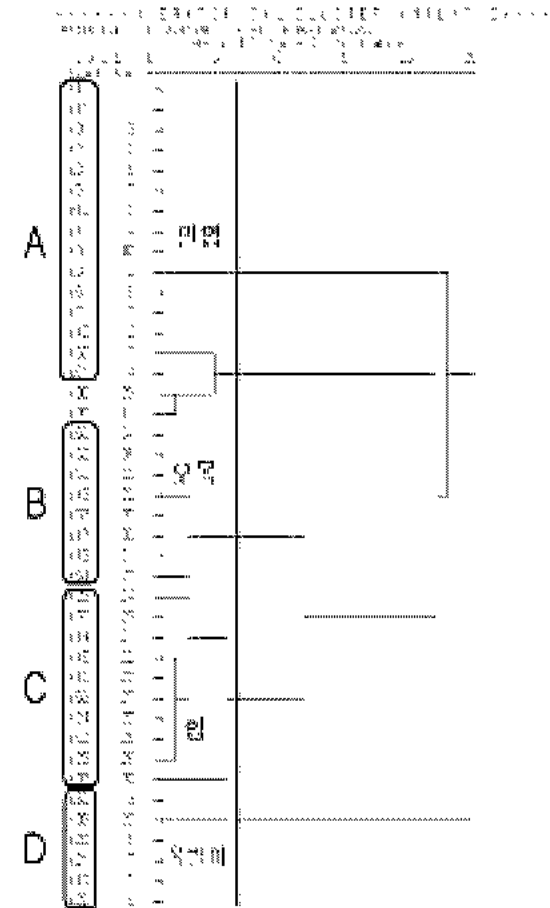
[굽의 유무]에서 연엽과 옥발이는 굽이 있으며, 합은 굽이 없고, 오목은 있는 경우와 없는 경우 양쪽 다 있다. [구연부의 선]은 수직으로 곧바로 올라 가는 것과 안쪽으로 들어가는 것으로 크게 2개로 대별되어, 연엽은 거의 구연부선이 수직이며, 옥발이, 오목은 거의 안쪽으로 들어가 있고, 합은 수직과 안쪽으로 들어간 것 두개가 공존하고 있었다. [구연부 외경 / 몸체 높이의 비]에서 합은 2이상의 값을 가지고 있으며, 연엽, 옥발이, 오목은 2미만의 값을 가지고 있음을 알았다. [구연부 외경 / 몸체 최대경의 비]에서 2이상의 값을 가지고 있으면, 연엽, 2미만의 값은 합, 옥발이, 오목임을 알았다. [표 2]는 이를 정리한 것이다.

[그림 5]는 상기의 4개의 측정항목을 변수로 설정하여 클러스터분석을 CASE 7로 나누었을 때 5개의 클러스터를 얻은 결과이다. 이 5개의 클러스터를 분석하면 s90, s85를 제외한 4개의 클러스터는 같은 스타일의 금속밥그릇끼리 묶여져 있다. 클러스터 A는 연엽이라는 금속밥그릇, 클러스터 B는 오목이라는 금속밥그릇, 클러스터 C는 합이라는 금속밥그릇, 클러스터 D는 옥발이 이라는 금속밥그릇 이다.

나머지 항목은 데이터의 손실이 많고 서로의 상관관계가 적어 데이터로서의 의미를 가지기 힘들었다. 조선시대의 대표적인 밥그릇을 총 4가지로 분류하였으며 각각의 분류된 유기의 조형적 특징을 수치로 정리하였다. 수치적 정리는 평균값과 최대, 최소, 그리고 각각의 길이의 비를 이용하여 나타내었다. 각각의 금속밥그릇에 대한 결과는 다음[표 3]과 같다.

연엽의 조형적 특징은 몸체에 굽이 있고 뚜껑에 도출부가 있다. 구연부 외경 / 몸체 최대경 값이 1이다. 즉 구연부 외경과 몸체 최대경이 같기 때문이다. 밀면은 구연부 외경의 반 정도로 비교적 작다. 옥발이의 조형적 특징은 몸체에 굽이 있으며, 유일하게 뚜껑에 꼭지가 있다. 그리고, 구연부 외

경 / 몸체 최대경 값이 4개의 식기스타일중 가장 작다. 즉 배가 볼록하게 나와 여성스러움을 강조하고 있다. 밀면이 구연부 외경의 반 정도로 비교적 작다. 합의 조형적 특징은 몸체에 굽이 없으며, 뚜껑에 도출 및 꼭지가 없고 미미하다. 그리고, 구연부 외경 / 몸체 최대경 값이 4개의 식기스타일중 유일하게 2를 넘는다. 즉 키가 낮으며 넉직한 형상을 하고 있어 안정감이 있다. 밀면은 구연부 외경의 80% 정도로 매우 넓다. 오목의 조형적 특징은 몸체에 굽이 있는 것과 없는 것이며, 뚜껑은 꼭지가 없고 미미하지만 비교적 도출된 형상을 하고 있다. 밀면이 구연부 외경의 60% 정도로 보통이다. 상기의 내용을 정리한 표가 [표 4]이다.



[그림 5] 금속밥그릇의 클러스터 분석

[표 4] 금속밥그릇의 조형적 특징

	조형적 특징
연엽	몸체에 굽이 있다. 뚜껑에 도출부가 있다. 구연부 외경 / 몸체 최대경 값이 1이다. 즉 구연부 외경과 몸체 최대경이 같다. 밀면이 비교적 작다. 약 구연부 외경의 반 정도
옥발이	몸체에 굽이 있다. 뚜껑에 꼭지가 있다. 구연부 외경 / 몸체 최대경 값이 4개의 식기스타일중 가장 작다. 즉 배가 불룩하게 나와 여성스러움을 강조하고 있다. 밀면이 비교적 작다. 약 구연부 외경의 반 정도
합	몸체에 굽이 없다. 뚜껑에 도출 및 꼭지가 없고 미미하다. 구연부 외경 / 몸체 최대경 값이 4개의 식기스타일중 유일하게 2를 넘는다. 즉 키가 낮으며 넓적한 형상을 하고 있어 안정감이 있다. 밀면이 넓다. 약 구연부 외경의 80% 정도
오목	몸체에 굽이 있는 것과 없는 것이 있다. 뚜껑에 도출 및 꼭지가 없고 미미하지만 비교적 도출되어 있다. 밀면이 보통이며, 약 구연부 외경의 60% 정도

4. 결론

본 연구에서는 문헌조사와 제작현장을 방문하여 중요무형문화재와 구두조사를 통하여 우리나라 금속 밥그릇의 사용상의 특징, 조형적 특징을 알아보았고, 하나하나 금속밥그릇을 실측하는 실증조사를 통하여 금속밥그릇의 형상 결정요인 등을 분석하였다.

우리나라의 금속밥그릇은 조선 근대에는 합, 연엽, 옥발이, 오목의 4종류가 있음을 확인할 수 있었고 이는 각각 조형에 따라 역할이 다양함을 알 수 있었다.

우리나라의 식기 사용상의 특징은 매우 독특한 것으로 시기 별로 나누어 사용하는데, 더위가 시작하는 음력 5월에서 더위가 끝날 무렵 때까지는 자기, 도기 중심의 식기를 그리고 음력 추석이 시작되어 추운 시기에서 다음해 음력 5월까지는 금속기를 사용하였다. 시기의 변화에 맞춰 모든 식기를 교체하는 풍습은 다른 나라에서는 찾아보기 드문 예이다. 이것에 대한 정확한 이유는 아직 확실하게 밝혀져 있는 것은 없으나, 여름철 장마 및 습기로 인해 금속기는 부식의 위험성 및 보관의 어려움이 있었기 때문에 위생적으로 청소가 용이한 자기, 도기류의 식기가 사용되었을 것이라고 기술한 문헌¹¹⁾이 있다.

그러나 추석을 시작으로 금속식기를 사용하는 이유로는 추석 제사 시 최고급의 식기를 이용하여 각종의 새로운 추수물을 조상에게 드리고자 하는 조상숭배 의식이 있었기 때문에 조상 제사 때 처음 사용하였다고 생각하며, 그 연장선상에서 일상으로 들어 왔을 것이다. 그런데 이것이 계속 실생활에서 유지될 수 있었던 것은 우리나라 특유의 난방 시스템인 온돌 문화와도 깊은 관련이 있을 것으로 생각한다. 밥

의 따뜻한 기운을 보온하기 위해서 우리나라는 매우 독특한 양식을 예전부터 사용해 왔다. 온돌에 밥그릇을 천으로 잘 싸아 묻어놓는 것이다.

보온하면 원래의 온도를 유지하는 것이 주 목적이었기 때문에 외부로 열을 빼앗기는 것을 막는데 주력을 하였다. 그러나 우리나라의 금속식기는 온돌이라는 따뜻한 발열지에다 묻어둠으로써 열을 외부로부터 받아 금속 식기 내에 있는 음식물의 온도를 계속 유지 하는 시스템이었다. 이때 금속 재료는 열을 자기, 도기, 목기보다도 쉽게 받아들일 수 있는 성질을 가지고 있다.

이와 같이 쌀을 주식으로 하면서도 추운 한 겨울을 보내야 하는 우리 민족에게서는 밥의 보온 문제는 무척 중요하였고 이 문제를 해결하는 열쇠로 금속 밥그릇은 대단히 유용한 해결 방법임을 알 수 있다. 이러한 방법의 효율성과 더불어 부의 상징 있었던 금속식기가 조선 말기부터 근대에 이르러서 금속하게 보급되었을 것으로 생각한다.

이 부분은 더 많은 연구와 논의가 있어야 할 부분이라고 필자의 생각을 밝혀둔다.

우리나라 금속 밥그릇의 조형상의 특징은 크게 3가지로 말할 수 있다. 첫째는, 뚜껑이 있다는 점이다. 쌀을 주식으로 하는 중국과 일본에는 있는 경우보다 없는 경우가 많으나 우리나라의 전형적인 밥그릇에는 뚜껑이 있음을 원칙으로 하였다. 이는 밥을 보온하기 위한 방편으로 하나이면서 온돌에 묻어두기 위해서는 꼭 뚜껑이 필요하였기 때문 일 것으로 생각한다. 두 번째는 남성용과 여성용으로 구분과 노소의 구분하는 한편 남녀노소공용도 있었다. 남성용 전용 밥그릇을 연엽, 여성용 전용 밥그릇을 옥발이라 하였고, 남녀공용으로는 오목과 합이라 하여 모양새를 달리했으며 또 합은 주로 어린아이에게 주로 이용하였다. 이는 조선의 유교사상으로 남녀노소 구별의 의식을 밥그릇 형태까지 인입 한 것으로 본다. 또 하나는 사용상의 특징은 크기에 따라 연령이 증가함에 따라 크기가 다른 밥그릇으로 교체해 나가, 유아때는 유아용 소형 밥그릇을, 학동기가 되면 중형으로 바꾸고, 성인이 되면 대형으로 바꾸는 것이 보편적이었다. 한사람이 보통 같은 형태의 밥그릇을 평생 소중대의 3가지 크기를 가진다는 것이다.

실증적인 조사를 통하여 금속밥그릇의 형상 결정요인을 알 수 있었다. 금속밥그릇 조형의 특성을 지는 결정요소로는 [4. 굽의 유무], [32. 구연부선], [1. 구연부 외경/ 12. 몸체 높이의 비], 그리고 [1. 구연부 외경 / 3. 몸체 최대경의 비]의 4가지 요소이다. 이 4가지요소로 조선 및 근대의 금속밥그릇인 합, 연엽, 옥발이, 오목의 형상을 구별 할 수 있다. 이는 다른 식기의 조형적 특성을 구분하고자 할 때 유용하게 쓰일 수 있는 바로미터가 될 것이다.

5. 제언

새로운 사회를 이끌어갈 대안으로 물질적 영리적 측면보다는 삶의 의미와 가치를 발견할 수 있는 문화와 사회 활동에 대한 관심이 커가고 있다. 즉 경제가 문화를 이끌어 가던 과거의 패러다임에서 문화가 경제를 이끌어가는 새로운 패러다임으로 전환이 이루어지고 있는 것이다. 우리에게도 이러

11) 이규태(1994), 한국인의 생활구조-한국인의 음식이야기, 삼지사,

한 조류는 역행 할 수 없는 현실로 받아들여야 할 것이며 어떻게 받아들여야 할 것인가가 더욱 중요하다.

우리에게는 반만년이라는 우수한 역사와 역사 속에 묻혀있는 전통과 문화유산이 있다. 이 전통과 문화유산이야말로 우리에게 세계 유일의 자원인 것이다. 이런 우리의 전통과 유산을 새로운 각도에서 찾아 현재 우리의 삶에 어떻게 도입하느냐에 대한 고찰은 실로 절실한 것이다. 본 연구는 우리나라 특유의 금속 밥그릇을 가지고 여러 각도에서 조명하여 우리의 삶에 어떻게 접목 시키고 더 나아가 세계 속에 우리나라의 문화를 어떤 형태로 가시화 시킬 것인가에 대한 기초적 이론 연구이다.

이를 디자인적 관점에서 발전시키기 위해서는 더욱더 다양한 우리문화유산의 유무형적인 특성을 체계적으로 파악하는 많은 연구가 필요하다고 생각한다.

본 연구에 이봉주 선생님과 김근수 선생님과 각 박물관 관장님과 담당 학예관 선생님께 이 자리를 빌려 감사의 뜻을 전한다. 또 본 자료 정리를 도와 준 강정원군, 박다움양, 김소연양에게 감사의 뜻을 전한다.

참고문헌

- 이봉주, 남청양대, (2002)
- 황성은, 청동제완의 관한 연구, (1984)
- 김종두, 신라시대 금속용기에 관한 연구, (1985)
- 홍정실, 유기, 대원사, (1990)
- 윤서석, 한국식품사연구, 제1편-제1장 한국의 자연과 식생활, 신평출판사, 10-11쪽, (1987)
- 윤서석, 한국식품사연구, 제3편-제1장 밥죽면, 신평출판사, 138-139쪽, (1987)
- 이규태, 한국인의 생활구조-한국인의 음식이야기, 상지사, 23-25쪽, (1994)
- 이규태, 한국인의 생활구조-한국인의 음식이야기, 상지사, 40-44쪽, (1994)
- 한국산업디자인진흥원, 산업디자인 144호, 118-120, (1998)
- 차홍규, 한국의 방자 유기에 관한 연구, 홍익대학교 산업미술대학원, (1987)
- 정경례, 식생활 기기, 기구에 관한 연구, 한양대학교 교육대학원, (1993)
- 김영옥, 유기제작 기법에 관한 연구, 홍익대학교대학원, (1983)
- 椀を事例として物質文化研究の視座と領域, 日本デザイン學研究 Vol.72, 59-66쪽, (1989)
- 椀の形狀特性, 日本デザイン學研究 Vol.72, 75-82쪽, (1989)
- 熱傳導性からみた椀の形狀解析, 日本デザイン學研究, Vol.104, 29-36쪽, (1989)