

사회 생활

JEJU CULTURE SYMBOL

제주 문화 상징

99

해녀

원(垣)

테우

갈옷

허벅

정낭(정주목)

제주초가

테우리

곶

말총공예

빙떡

자리회

소금빌레

수놓음

돛통시

정동벌립

오메기솔·고소리솔

물방애

애기구덕

모듬벌초

무덤과 산담

곶당과삼춘

몹국

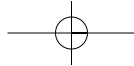
개밭[浦口]

남방애

고팡분리

번쉐와 멍쉐

해안일주도로



해녀

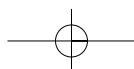
선정 취지

해녀는 제주여성의 강인한 생활력을 상징한다. 제주해녀는 바다라는 대자연
을 또 하나의 일터로 확대, 삶의 영역을 적극적으로 넓혀나가며 인간의 한계성,
자연의 가혹함에 끊임없이 도전한다. 어떤 고난이나 절망적 상황에서도 생존을
결코 포기하지 않고 모색해나가는 제주여성의 기질이야말로 자아실현과 생명
존중의 시대에 적합한 여성상으로 이에 제주문화의 상징으로 선정하였다.

정의와 개설

해녀란 숨쉴 수 있는 아무런 보조장치 없이 맨몸으로 바다 속에 잠수하여 전
복 소라 미역 톳 물고기 등 해산물을 직업적으로 따거나 잡는 여자를 말한다.
해녀들은 대개 7~8세 어린이 시절부터 친구들과 어울려 바닷가 얕은 곳에서
헤엄을 배운 후 호흡을 참으로 바닷속에 잠수하는 법을 익히고 나서 해산물을
채취하는 법을 익힌다. 어머니나 외할머니 등으로부터 해녀 수련을 받으며 성
장하여 대개 13살에서 15살에는 한 사람의 어엿한 해녀가 된다.

해녀들은 기량에 따라 상군, 중군, 하군으로 나뉘며 자연스럽게 위계질서
가 형성된다. 해산물 채취의 기량은 물론 조류와 기상예측, 바다에서의 돌발 위
험 등에 대한 대처능력이 탁월한 해녀는 대상군으로 추대되어 해녀공동체를 이
끈다. 해녀들은 어떤 동아리보다도 공동체 의식이 철저하다. 리더인 대상군의
자질은 오랜 시간을 두고 검증되어 공동체 모두의 합의에 의해서 인정된다. 지





제주특별자치도해녀박물관 자료

해녀에게 바다는 또 하나의 농경지이다

구상에서 가장 오래된 전통을 가지고 있는 해녀공동체 리더의 조건은 작업능력과 더불어 공동체를 위해서 기꺼이 헌신하는 덕성과 포용력이다. 잠녀라는 용어가 나오는 최초의 문헌은 이건의 『제주풍토기』이며 해녀라는 용어가 처음 등장하는 것은 1791년 위백규의 『존재전서』 중 「금당도선유기」이다. 일제강점기인 1920년, 제주도해녀어업조합이 결성되면서 이때부터 해녀라는 용어는 공식성을 띠고 널리 쓰이게 되었으며 ‘잠수(潛嫂)’, ‘잠녀(潛女)’, ‘보제기(捕作)’, ‘물애꾼’ 또는 ‘무래꾼’이라는 용어들이 사용되고 있다. 해녀에 대한 문학작품으로는 신광수(조선 숙종)의 「잠녀가」, 작자 미상의 「잠수녀가 39운」, 오기남(1861~1930)의 「잠부(潛婦)」, 이학규(1770~1835)의 「채복녀(採鰻女)」 등이 있다.

현재 제주해녀는 급속히 감소하고 있는데 그 이유는 여러 가지가 있으나 생



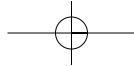
사진 이창훈

불턱은 정보교환의 장소이다

할 형편이 나아진 점, 주변에서 천하게 여기는 점, 자식들이 부끄러워하는 점 등을 이유로 꼽을 수 있다. 2007년 현재 제주도내 해녀의 수는 5,000여 명으로 주로 50대, 60대, 70대가 많으며 80대인데도 일터인 바다를 포기하지 않는 할머니해녀들도 더러 있다.

상징의 의미

해녀의 발생이 언제인가는 아직까지 확실하게 밝혀져 있지 않다. 『삼국사기』에 제주도에서 생산된 진주를 중국의 위나라에 조공했다는 기록이 있다. 조선시대에는 전복 미역 등이 조정에 바치는 제주도의 진상품으로 책정되어 있었고 제주에는 해산물 포획을 전담하는 포작이라는 직업의 남정들을 두었다. 1601년 안무어사 김상헌이 쓴 『남사록』에는 전복 미역 등 과다한 공납품을 생산하기 위해 포작(배를 부리며 그 처와 함께 전복 등 해조류를 채취하는 사람)과 잠녀들이 겪는 고초가 기록되어 있다. 『제주풍토기』에는 잠녀들은 2월 이후



5월까지 알몸으로 물 속에 들어가 미역을 채취하는데 남녀가 함께 작업한다고 하였다. 이형상 목사의 『탐라순력도』에는 용두암 바다에서 하얀 무명으로 만든 해녀복을 입고 해산물을 채취하는 장면이 있다.

제주해녀들이 일구어낸, 해양을 무대로 한 생업기술은 독특한 전승문화로써 그들의 강인하고 튼실한 정신세계가 함축되어 있다. 그들은 세대에서 세대로 척박한 자연환경에 대처하는 능력과 지혜를 전해왔다. 해양은 지구 미래의 중요자원으로 세계가 이미 그 무한한 가치에 관심을 집중하고 있다. 제주해녀가 이룩한 전통과 전승문화야말로 향후 우리가 가진 최대의 미래자원이 될 것이다. 해녀는 제주여성의 가장 대표적인 상징이다. 삶의 어떤 악조건에서도 결코 포기하지 않는 강인한 정신력으로 삶의 지난한 여정을 헤쳐 나가는 제주여성의 상징으로 해녀는 세계인의 주목을 받아 마땅하다.

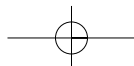
활용화 방안

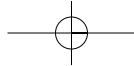
- 애니메이션 제작 : 어린 해녀가 성장, 리더인 대상군 해녀가 되는 과정.
- 해녀의 채취도구 판매 : 해녀의 작업도구를 수공예품으로 만들어 판매.
- 해녀 포스터 : 해녀들의 작업 장면을 사진포스터로 제작 기념품 판매

참고 자료

강대원, 『해녀연구』, 한진문화사, 1973.
 제주도, 『제주의 해녀』, 1996.
 한국정신문화연구원, 『탐라순력도·남환박물』, 1979.

| 집필 김 순 이





원(垣)

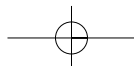
선정 취지

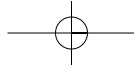
원(垣)은 민속학상으로 전통어로 기술사적인 측면과 생태어법이란 측면에 중요한 관심사가 되고 있는 마을 공동체적 산물이다. 가장 원시적인 방법으로 물가에 돌담을 쌓는 데 집단적 노력동원이 요구되며 돌담유지 및 보수도 공동으로 이루어진다. 고기를 얻기 위한 공동의 목적을 위해 원담 유지 및 보수 등이 공동으로 이루어졌는데 참여자들간에 협조적인 노력이 필요했다. 원은 바다가 주는 혜택을 마을사람 누구나 골고루 누릴 수 있도록 하는 주민들의 지혜와 공동체 정신이 살아있는 곳이다.

정의와 개설

원담은 해변 조간대의 만(灣)을 이루는 곳에 돌담을 쌓아놓고 밀물에 따라 물려든 물고기들을 썰물이 나면 그 안에 잡아 가둬 쉬 잡을 수 있도록 만들어 둔 곳을 말한다. 이를 ‘원담’, ‘갯담’ 이라고 하며, 다른 지방에서는 ‘돌살’ 이라고 하는데 Stone-weir 곧 석전(石箭)을 뜻한다. 이를 줄여서 ‘원’ 이라고 부르기도 한다.

제주시 이호동에서는 ‘석방렴(石防簾)’ 이란 용어를 썼던 기록이 있다. 또 제주시 조천읍 신흥리, 구좌읍 하도리에서는 ‘개’ 라는 명칭을 쓰기도 한다. 그래서 멸치가 잘 들어온다는 의미로 ‘멜케’ 혹은 ‘멜튼개’ 라고 한다. 이곳에서는 독가시치의 제주어인 ‘다치’, ‘다찌’ 라는 물고기가 들어온다고 해서 ‘다찌개’





이호동 바닷가의 모살원 / 사진 현명자

라고도 했다. 구좌읍 하도리에서는 ‘통’이라고 붙여서 광어가 잘 들어온다는 뜻으로 ‘큰광애통’, ‘죽은 광애통’이라고 부르기도 한다.

상징의 의미

원에서 잡는 어종은 멸치가 주종이나 조기, 숭어, 돔, 오징어 등의 조간대에 서 잡히는 고급 어종도 종종 들어온다.

수심이 완만하게 깊어지면서 둥글게 만을 이루는 곳이 원을 설치하기에 적합하다. 돌은 육지 쪽에서 바다 쪽으로 불룩하게 반원의 형태로 쌓는다. 반원의 형태를 취하는 것은 밀물과 썰물이 드나들 때 물의 힘에 의해 견딜 수 있도록 역학적 원리를 이용한 것이다. 보통의 길이는 100m 내외이고 남아있는 석축대의 가장 높은 곳이 20-40cm 정도다. 석축대인 독의 육지 쪽은 곧추 쌓고 바다 쪽은 경사지게 쌓는데, 안쪽면의 석축은 촘촘히 쌓아 고기가 빠져 나갈 수 없도록 한다.

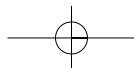




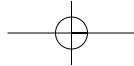
사진 홍정표

족바지로 물고기를 건져 올리는 소년

과도에 견딜 아무런 보호 시설이 없는 곳일 경우는 수시로 돌보아야 한다. 만약 방치했을 경우는 고기도 전부 빠져나가 버려 잡이가 신통치 않거니와 급속도로 부서져버린다. 아무리 자주 보수한다 해도 정기적으로 매년 1~2회는 힘센 장정들이 모아들어 대대적인 보수를 해주면서 관리하는 것이 가장 이상적이다.

특히 멸치는 초저녁에 이동한다. 두 시간 정도 미리 나가서 멸치가 이동하는 '멸발'을 보고 여러 개의 원 중에서 잡힘직한 곳에 대기한다. 원에 갇힌 고기는 하루 두 차례 썰물 때 거둬들이는데 주로 '족바지'라는 도구를 사용했다.

원은 해안가 마을의 얕은 바다에 설치하는 공동어장이라고 할 수 있다. 한 개인에게 마을에서 일정 금액을 받고 임대해 주는 형식으로 운영하는 마을도



있다. 그러나 원래 설치 의도는 노약자에게 혜택을 주기 위한 것이었으며 마을 사람들의 행복을 위한 것이었다. 이렇듯 원은 바다가 주는 혜택을 마을 사람 누구나 골고루 누릴 수 있도록 했던 것이다.

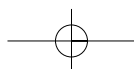
활용화 방안

- 원담고기잡이 체험 : 밀물 때 고기를 약간 풀어 놓아 간조 때 축제 참가자들이 원담 안에서 맨손으로 고기잡이를 체험 프로그램을 개발한다. 잡은 고기를 즉석에서 회를 떠 준다든지 매운탕 등 요리를 해주고 실비로 제공하는 맛체험 코너도 병행해서 운영한다.
- 관광상품 개발 : 원담 어법이 급히 소멸되면서 일정지역에 돌살을 조성하고 고기잡이 못(fish pond)의 개념을 동원하여 고기를 키우고 즉석에서 관광객들에게 맛보도록 한다. 학생들의 공동체 체험을 학습하는데, 서로 잡은 것을 분배하며 공동체에서 자신들이 역할 참여에 대한 교육의 장으로 활용한다.

참고 자료

고광민, 「생업민속유적」, 『제주시의 문화유적』, 1992.
국립민속박물관, 『어촌민속지』, 2006.
주강현, 「해양의 문화적 종다양성과 세계성」, 『濟州海女-抗日運動·文化遺産·海洋文明』, 해녀박물관, 2006.

| 집필 작 해 경

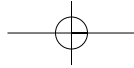


테우



사진 강만보

제주바다의 낭만, 자리 테우



선정 취지

테우는 제주의 전통 뗏목배로 미역이나 감태 등 해초작업을 할 때 서민들의 삶과 같이 해온 해양문화의 대표적 산물이다. 한라산의 구상나무를 베어다가 통나무로 만드는데, 테우를 만들면서 나무를 끊어오고, 다듬고, 배를 짓는 과정 [造船]에서 불리던 일련의 임업 노동요, 또한 배를 짓고 띄워 작업 나갈 때 노를 저으면서 부르던 '선유가(船遊歌)' 등 남성들이 향유하던 전통문화가 잘 내포되어 있다.

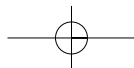
정의와 개설

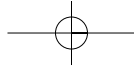
테우의 명칭은 '테', '터위', '테우', '테위', '테배', '터배' 등으로 다양하게 불린다. 한자어로는 사선(槎船), 혹은 벌주(筏舟)라고 한다. 테우는 연근해 어로와 거름 목적의 해초 채취용으로 쓰였다. 거름용 해조류인 듬북, 고지기, 실갱이, 물 망(모자반)은 화학비료가 생기게 된 1970년 이전까지 많은 양을 채취했고 거름대용으로 사용했다. 테우는 이러한 해조류를 실어 나를 때 이용하거나, 자리잡이 혹은 멸치 잡는 데도 이용되었다.

이처럼 고대항로에서는 필수적인 배였으며, 테우를 만드는 나무는 한라산에 있는 구상나무를 이용했는데 통나무 12개를 잘 짜 맞추어서 제작했다. 일련의 테우 배만드는 노동과 함께 불려지는 노래를 '배 만드는 소리'라고 하는데, 나무를 자르고 다듬어서 배를 만들고, 배를 이용하여 작업하는 어부들의 풍어를 기원하는 심정 등을 노래 사설 속에 표출하기도 한다.

상징의 의미

테우는 고대항로에서 원시적으로 해류를 이용하여 항해하면서 고기를 잡거나 해조류를 운반 이동하는 데 쓰였다. 특히 '고지기'나 '실갱이', '듬북' 등의





거름용 해조류 작업과 운반에는 테우가 유용하게 쓰였던 것이다. 몇 가지 사례를 보면, 고지기는 한 척의 테우에 남자 사공 1명과 해녀 1-2명이 동승한 후, 해녀는 ‘종게호미’를 이용하여 고지기 베는 일을 하고, 뱃사공은 ‘공쟁이’라는 갈퀴를 이용하여 바다에 드리운 후에 해초를 걸어서 끌어 낸 후 배위로 싣는 일을 했다. 이처럼 고지기를 잔뜩 테우에 싣어서 갯가로 온 후에 건조장까지는 지게를 이용하여 싣어 나르고, 말린 후 테우 임자는 한 짝, 뱃사공도 한 짝, 해녀 두 짝의 비율로 분배하여 모두 넷으로 나뉘었다.

또 실갱이를 작업할 때에도 세 척의 테우가 필요했다. 한 척은 ‘줄아시’로 실갱이를 베어내고, 두 척의 테우는 번갈아 가면서 실갱이를 공쟁이로 건져 내어 리며 물으로 싣어 날랐다. 줄아시라는 긴 낫을 이용하여 베어내는 테우에는 세 사람의 남자가 동승했다. 한 사람은 노를 젓고, 두 사람은 ‘줄아시’를 드리워 실갱이를 베어 나간다. 듬북 역시 잘라내어 공쟁이(갈퀴)로 걸어 잡아당기면서 배 위로 올린다. 그것을 한 배 가득 싣고 포구로 들어와 물으로 올려놓고 말려서 서로 나누어 가졌다.

또 테우는 제주 전통음식의 기본이 되었던 ‘자리회’, ‘자리젓’과 같은 음식을 만들던 작은 자리돔을 잡는데 필요한 배였다. 자리가 많이 잡히는 어장을 ‘자리밭’이라고 하는데, 여기에 닻을 드리워 배를 세우고 배의 이물 쪽에서 직각으로 ‘사물’을 드리웠다가 잡아당기며 자리돔을 뜨고 잡았다.

멸치잡이 방진망 어법에서도 테우 여러 척이 동원되었다. 바다 한가운데서 커다란 그물로 멸치 등의 고기떼를 에워 둘러놓고 그 안에서 자그마한 그물로 다시 떼서 잡는다. 이를 ‘장막후림’이라고 했다. 테우 두 척은 12발, 폭 5m의 그물을 수심이 비교적 얇은 곳에 드리운 후 천천히 수심이 깊은 쪽으로 고기들을 몰아온다.

활용화 방안

- 테우 체험행사 : 이호해수욕장을 중심으로 해서 해마다 7월말에 열리는 이호테우축제, 제주시 용연에서는 용연선상음악회의 무대로 테우를 활용

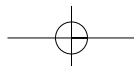




사진 홍정표

테우에서 자리를 잡고있는 어부

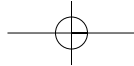
하고 있다. 이밖에도 보목리 자리돔축제, 서귀포시 효돈동의 쇠소깍축제에서도 테우를 활용한 체험행사가 이루어지고 있다. 관광객들에게 테우 타서 포구 한바퀴 돌기의 체험을 맛보도록 하는 것이다.

- 테우 노젓기 대회 : 탐라문화제와 같은 전통문화 축제 때 전통적인 포구에서 대회를 개최하여 전통적인 해양 기술을 전승한다.
- 애니메이션 제작 : 테우를 타고 어로활동을 하는 한 가족의 이야기를 생동감있게 그려 바다에 도전하며 살아가는 제주사람들의 용기와 지혜를 홍보한다.

참고 자료

고광민, 『제주도포구연구』, 도서출판 각, 2003.

| 집필 작 해 경



갈옷

선정 취지

의복은 그 시대 사람들의 삶을 이해할 수 있는 하나의 단서로 무언의 언어와 같다. 따라서 제주사람들을 이해하는 데 제주사람들이 입고 있던 의복은 훌륭한 단서가 되며 의복을 통해서 그 시대의 자연환경과 원료의 공급, 사람들의 기술, 도덕적 기준과 미적·정치적 관념뿐만 아니라 종교적 가치 등 그 시대 사람들을 이해할 수 있다.

갈옷은 제주의 일반 서민들이라면 누구나 입었던 일상복이자 노동복으로 제주의 자연환경과 생활환경에 맞게 최상의 조건들이 구비된 옷이다. 따라서 갈옷에는 그 시대의 자연환경과 생활환경, 그 옷을 입었던 사람들의 정신세계가 담겨있어 제주의 상징으로 선정되었다.

정의와 개설

갈옷은 짧은 폭감의 겹으로 물을 들여서 농어민들이 노동복 또는 일상복으로 입었던 옷이다. 갈옷이라는 명칭은 감물을 들인 옷 또는 갈색을 띠는 옷이라는 데서 유래된 것으로 추정된다. 늘 노동현장에 있었던 제주사람들은 갈옷을 노동복이자 일상복으로 입었다. 형태는 일반적인 한복의 형태를 취하고 있다. 남자는 갈적삼과 갈중의, 여자는 갈적삼과 갈굴중을 입었다.

남자는 적삼과 중이바지에 감물을 들인 것이고, 여자는 적삼과 굴중의에 감물을 들인 것이다. 이 형태가 점점 변하여 상의는 목둘레가 둥글게 파진 마고자

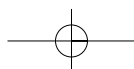




사진 원명자

여름 땡볕에 갈천의 빛깔은 붉게 돌아난다

형태로 변하게 되었다. 하의는 남자옷은 그대로이나 여자옷은 굴중의가 점차 변해 몸빼에 감물을 들어 오늘날까지 입게 되었다. 다른 명칭으로는 ‘갈중의’, ‘갈등지계’, ‘갈적삼’, ‘갈배중이’, ‘갈점벙이’ 이라고도 한다.

상징의 의미

갈옷을 언제부터 어떻게 시작하여 제주사람들이 입게 되었는지 기록이 전혀 없다. 단편적인 기록을 토대로 살펴보면 지금부터 약 700년 전에 고기잡이 할 아버지가 낚싯줄이 자꾸 끊어짐을 못 마땅히 여겨 감물을 염색한 결과 질기고 또한 고기도 더 잘 잡혔다는 이야기가 있다. 감물을 이용하여 낚싯줄에 염색하는 풍속은 중국 남부지방에서도 찾아볼 수 있다.

감물염색은 예로부터 한국, 일본, 중국, 타이 등 동남아시아에서 이미 행해



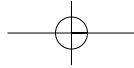
사진: 원영자

제주토종감은 다른지역의 감에 비해 크기는 작으나 탄닌성분이 강하다

져 왔다는 문헌기록이 있어서 오래전부터 감을 이용한 염색이 제주도 주변국에 서도 이뤄지고 있음을 알 수 있다.

갈옷은 입으면 통기성이 좋고 풀을 먹인 새 옷을 입는 것처럼 촉감도 좋고 시원한 느낌을 줄 뿐만 아니라 땀이 나거나 물에 젖어도 몸에 달라붙지 않고 또 빨리 건조되어서 활동하는데 불편함을 덜어준다. 그리고 가시덤불에 잘 걸리지 않고 걸려서 찢겨지는 일도 드물다. 감물을 들이면 뽀뽀하게 풀 먹인 옷처럼 되 기도 하지만 강도가 강해져 질겨지기 때문이다. 그래서 옷을 입다가 헐어서 후 줄근해지면 감물을 들여 입기도 하였다. 그리고 보리까끄라기 같은 오물도 쉽게 달라붙지 않고 만약 붙었다가도 털면 잘 떨어진다. 갈옷은 빗갈이 제주 흙 색갈과 비슷하여 더러워져도 쉽게 눈에 띄지 않고 또 감 염색으로 옷감에 코팅 이 되어 있어서 더러움도 덜 타고 더러워진 것도 물에 주물럭거리려 활활 행귀 탁 털어 말리면 그만이니 참으로 편리하고 경제적인 옷이다.

근래에 들어서는 건강차원에서 갈옷이 새로이 각광을 받게 되어 갈옷에 대



한 새로운 평가와 함께 소중한 자원으로 등장하게 되었다. 갈옷의 항균성과 자외선차단 효과는 거의 완벽에 가깝다. 이러한 성능으로 그동안 노동복에 국한되었던 갈옷이 다양한 용도로 모색되어 응용단계에 있다. 갈옷은 제주도의 자연환경과 생활환경에서 빚어낸 최고의 복식문화로 그 지혜로움이 돋보인다.

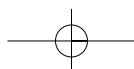
활용화 방안

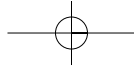
- 아토피 등 특수 피부병 환자를 위한 제품개발 : 항균성, 피부회복성이 뛰어난 점을 이용하여 의복, 침구류, 완구류 등을 개발, 국민건강에 이바지한다.
- 고급 인테리어로 디자인 개발 : 소파, 침대, 의자, 벽지 등으로 개발, 최고급 친환경 생태를 반영한 제품을 개발하여 병원, 육아방, 어린이집 등에서 활용한다.
- 감염색 체험관 운영 : 감즙을 냉동 저장, 사계절 체험하도록 한다.

참고 자료

박순자, 『갈옷-그 특성과 전망-』, 경춘사, 2001
 현진숙, 「제주여성들은 어떤 옷을 입었을까?」, 『제주여성문화』, 제주도, 2001.
 현혜경, 『제주도 복식에 관한 연구-해녀복과 농민복(갈옷)의 실물을 중심으로-』, 수도사대 석사학위 논문, 1976.

| 집필 현진숙





허벅

선정 취지

허벅은 용기로 만들어진 물 길는 용기이다. 물은 인간생명의 필수요소이다. 허벅으로 물을 길는 일은 전통적으로 제주여성 고유의 일이었다. 이는 물의 생명성과 여성성을 동일시하는 것이다. 허벅은 물의 소중함, 생명의 경건함을 상징할 뿐만 아니라 어떤 악조건에서도 가족의 생명을 지켜나가려는 제주여성의 불굴의 기질을 상징하므로 제주문화의 상징으로 선정되었다.

정의와 개설

허벅은 물을 길는 용기로 제주도의 자연환경과 인문적 배경에서 발생한 특유의 형태를 가지고 있다. 물을 가득 담은 채 운반하기 위해서 배는 부르고 목은 좁게 만들어졌다. 다른 지방에서는 물동이와 머리에 얹어 운반하기 좋게 바닥이 넓고 평평한 형태인데 비해 허벅은 물구덕이라는 대바구니에 넣어 등에 지고 다니기 좋게 고안되었다. 부리 또한 손을 대어 들어올릴 정도로 좁다.

허벅은 찰흙이라는 단일재료로 만들어졌으며 철분이 많은 제주도의 화산회토 영향으로 몸체가 유난히 붉은색을 띤다. 유약을 바르지 않고 구워냈으나 땀감으로 사용하는 나무의 진액으로 자연유가 형성되어 독특한 아름다움을 내뿜는다. 또한 선사시대의 토기에서 볼 수 있는 빗살무늬를 전체에 장식하고 있어 허벅만의 고유한 문양으로 자리매김하고 있다.

허벅은 물 길는 용도 외에도 각종 곡물씨앗의 보관, 술이나 간장 등의 액체

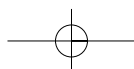




사진: 현명자

허벅은 물의 소중함, 생명의 경건함을 상징한다

를 보관하는 용기로 사용되었다. 사돈집이나 친척집에 상(喪)을 당하였을 때에는 팔죽을 쑤어서 담아갔으며 혼례식 등의 여흥에서는 숟가락으로 어깨부분을 쳐서 장단을 맞추는 악기의 역할도 하였다. 이를 허벅장단이라 한다.

여성이 빈 허벅을 등에 지고 남을 앞질러 가거나 남의 집에 들어가면 재수가 없다고 하여 금기로 되어 있다. 허벅은 항상 부엌입구인 물팡위 물구덕 안에 놓아둔다. 이는 밭이나 바다에서 돌아와 재빨리 물 길러 갈 수 있게 항상 준비되어 있는 상태이다.

상징의 의미

제주는 해양성기후의 영향으로 우리나라에서 강우량이 가장 많고 연중 습도가 높아 겨울에도 발아해 버린다. 허벅은 여러 가지 곡물의 씨앗보관용구로도

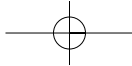


사진: 평민

물이 귀한 제주는 큰일 때는 여인들이 물부조를 하였다

긴요하게 쓰였다. 숨쉬는 그릇으로 수분을 빨아들이고 내뿜는 강력한 여과기능과 부리가 좁은 허벅의 형태가 습기를 차단하기 때문이다.

다른 지방에는 마을 안에 우물이 있었고 길에는 돌맹이가 그렇게 많지 않아 평평하였으므로 여성이 물동이를 머리에 이고 걸어 다니기에 불편함이 없었다. 그러나 제주의 길은 온통 자갈인데다 방향을 가늠할 수 없는 바람이 억세게 불어와 몸을 가누며 걷기도 힘든 형편일 때도 많았다. 물은 대부분 썰물이 빠져나간 바닷가 바위틈에서 솟아나거나 돌투성이의 냇가에 고인 물을 길어야 했다. 이러한 가혹한 자연환경에서 어렵게 구한 물을 한 방울이라도 헛되이 하지 않기 위한 지혜로 허벅을 안전하게 물구덩이라는 대바구니에 넣어 등에 지고 다니게 된 것이다. 허벅으로 물을 길는 것은 제주여성 고유의 일이며 이는 물의 생명성과 여성을 동일시하기 때문이다. 허벅은 강인한 제주여성, 순수하고 청정한 물, 건강한 생명을 상징한다.



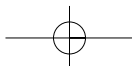
활용화 방안

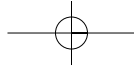
- 각 학교의 급수대를 허벅의 형태로 한다. 광장의 분수대를 크고 작은 허벅에서 물이 쏟아지는 형태로 리드미컬하게 표현한다.
- 허벅의 형태를 고급스럽고 귀한 술이나 음료수의 포장용기로 하여 고가의 전략상품을 만든다.
- 향토악기로 홍보, 판매 : 제주에서 개최하는 국제적인 음악제나 합창제에 타악기인 허벅을 소개하는 스페셜 코너를 지속적으로 마련, 허벅장단을 연주하고 홍보한다.
- 허벅장단 컨테스트 개최 : 허벅장단을 구성지게 치는 사람을 발굴한다. 탁월한 연주자는 제주도립교향악단에서 특별출연하여 공연, 제주허벅이 악기로서의 가능성을 적극 홍보한다.
- 청정수 용기로 홍보 : 허벅에 담아둔 물은 불순물이 제거되어 차를 끓이는데 적합, 차맛을 제대로 우수한 용기임을 홍보, 판매 전략을 세운다.

참고 자료

국립민속박물관, 『허벅과 제주 질그릇』, 2007.
 김순이, 「제주용기에 관한 조사보고」, 『제주도민속자연사박물관 조사연구 보고서』, 제주도민속자연사박물관, 1990.
 제주도, 『제주도무형문화재보고서』, 2003.
 제주도, 『제주의 민속 IV』, 2001.

| 집필 김 순 이





정낭(정주목)

선정 취지

정낭은 집으로 출입하기 위한 골목길인 올레를 지나 집의 마당과 마주하기 위한 올레목에 설치되어 있어서, 올레와는 불가분의 관계를 갖는다. 정낭은 집 주인의 있고 없음과 출타 시간과 거리를 표시하는 기능으로 이웃과 신뢰 및 정보소통을 상징한다.

정의와 개설

정낭은 올레에서 집으로 출입하기 위해서 설치된다. 보통 판석을 세워 세 개의 구멍을 파내어 각 구멍에 세 개의 길고 굽직한 통나무를 가로로 끼워 넣은 것을 정낭이라 한다.

제주초가의 특징이라고 하면 올레와 정낭이라고 해도 과언이 아니다. 올레는 거릿길에서 집으로 출입하기 위한 긴 골목길이다. 이는 제주도만이 갖는 특유의 공간으로, 사적인 주거공간과 공적인 거릿길 사이를 연결시켜주는 중간적인 성격을 띠면서, 사적인 주거공간을 보호하는 기능을 한다. 즉 집주인에게는 외부로부터 시선을 차단하여 독립적인 공간을 확보하여 주고, 이 집을 방문하는 사람에게는 집주인과 마주하는 상황을 심리적으로 완화시켜 주는 전이공간의 역할을 한다.

올레 공간은 직선형이 아니라 곡선형이거나 그 끝이 구부러져 있다. 이것은 기술적으로는 올레에 들어오는 나쁜 기를 막고 좋은 기만을 걸러서 집안으로

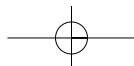
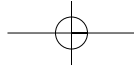




사진 원 명자

정주석과 정낭



들어오게 하는 기능이며 태풍과 같은 바람이 집으로 직접 들이치는 것을 막아 주는 장치이다.

정낭은 제주초가에서 대문의 역할을 하는 것으로 주인이 있고 없음을 나타낸다. 그러나 정낭은 다른 지방의 대문과는 다른 의미를 지니고 있다. 정낭이 모두 내려져 있으면 주인이 집안에 있다는 것이고, 정낭이 하나 걸쳐 있으면 주인이 가까운 이웃에 외출하여 곧 돌아올 것이고, 둘 걸쳐 있으면 주인이 밭일 등 하나 걸쳐진 것보다 먼 곳으로 나간 것이고, 셋 걸쳐 있으면 먼 곳으로 외출하여 며칠 지나서야 돌아올 것이라는 상징적 의미가 있다.

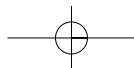
상징의 의미

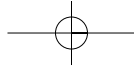
고려시대 제주 판관으로 부임했던 김구에 대한 기록을 보면, 부임한 이후 사방에 널려 있는 돌무더기를 치워서 경작지를 확장하고 치워낸 돌을 밭의 경계로 만들도록 하였다. 이는 경작지 경계를 분명히 함으로써 마을 주민들 간의 분쟁을 없애는 결과를 가져왔다. 이러한 돌담 쌓기는 출입구를 제외한 가옥에서도 이어졌으며, 소나 말의 출입을 막기 위해 정낭을 설치한 것으로 추정할 수 있다.

가축의 출입을 막기 위해 설치했던 정낭은 후에는 막대기를 걸쳐 놓은 수에 따라 주인이 있고 없음을 표시하게 되고, 출타시간과 거리를 표시하게 된 것이라 할 수 있다. 신호등과 같이 마을 사람들이 어떻게 행동해야 할 것인가를 알려주는 제주만의 코드(code)였다. 정낭을 통해 제주사람들은 디지털의 원리와 같은 과학정신을 지녔음을 알 수 있다.

제주사람들의 의식을 말할 때 정낭정신이라고 말한다. 이것은 삼무정신의 다른 표현이기도 하지만 지역공동체 구성원간의 약속과 신뢰정신의 표현이라 할 수 있다. 정낭은 도둑과 거지와 대문이 없다는 삼무를 보여주는, 제주만이 가지고 있는 뛰어난 문화유산이다.

정낭정신은 디지털시대에 요구되는 사고와 행동과도 흡사하다. 산업사회에서 물질을 독점하는 개인적인 의식을 탈피하고 디지털정보를 공유하고 나누는





정신이 요구되기 때문이다. 정당은 공동체생활에서 자기 집의 경계를 분명히 하는 장치이면서 부재시에는 이웃과 소통을 원활히 수행하는 제주사람들의 지혜의 산물이다.

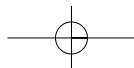
활용화 방안

- 관청, 학교, 기업체 건물 입구에 설치 : 제주 삼무정신, 신뢰정신을 상징.
- 정류장, 안내판, 경계벽 등 가로의 시설물로 설치.
- 정당 만들기 체험 : 어린이, 학생, 일반인들 대상으로 정당의 의미를 홍보.

참고 자료

건축문화의 해 제주지역추진위원회, 『제주의 건축』, 1999.
제주도, 『제주도지』, 2006.
제주도, 『제주의 문화재』, 1998.

| 집필 신 석 하



제주초가

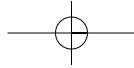
선정 취지

제주초가는 제주도의 자연환경과 인문환경이 잘 반영되어서 제주도의 독자적인 공간을 구성하였다. 전통적인 제주초가에는 안박거리의 자립정신, 고팡의 조낭정신, 찻방의 남녀평등정신, 정낭의 약속과 신뢰정신 등이 구현되고 있다. 전통가옥이라기보다 오히려 현대의 핵가족이 지향하는 휴머니즘이 살아 숨쉬는 생태환경이 뛰어난 공간이다. 제주사람들의 자급자족의 정신이 살아있고 이



사진 원영자

집줄농기



웃과 소통, 공동체의 신뢰를 담고 있는 주거공간으로서 제주초가는 제주문화를 여실히 반영하고 있어 상징물로 선정하였다.

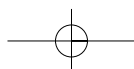
정의와 개설

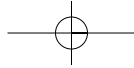
제주의 초가는 다른 지방의 ‘안채=여성’, ‘바깥채=남성’의 영역이란 남녀 공간분리와는 달리 세대별 공간분리를 보여준다. 부모가 안거리를, 자식부부는 밖거리를 점유하였다. 개개가 독립된 취사 단위가 되므로 자식 부부와 부모가 별개의 부엌(정지)을 점유할 뿐만 아니라 논과 밭까지도 따로 소유한다. 이렇게 특이한 가족제도로 한 울타리 안에서 살되 다른 지방에서 볼 수 없는 세대별 공간분리가 가능하게 되었다.



자진현명자

바람에 날리지 않게 집줄을 단단히 묶고 있다





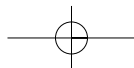
건물의 배치는 다른 지방의 초가와는 전혀 다르다. 다른 지방은 유교사상의 영향으로 공간을 남녀로 구분하여 바깥마당, 사랑마당, 안마당으로 마당의 성격에 따라 건물의 배치가 달라진다. 제주도는 외형적으로는 대가족이나 실제로는 핵가족인 가족제도를 지니고 있어서 공간을 남녀별로 구분하지 않고 세대별로 구분하는 안·밖거리형 주거공간을 구성하고 있다. 안거리와 밖거리에는 각각 상방, 구들, 정지, 고팡이 자리하는데, 안거리에서만 조상의 제사를 지내는 일(상방-문전신), 제사를 준비하는 일(정지-조왕신), 제사용 제수의 보관(고팡-안칠성) 등이 이루어진다. 또 안거리에 속한 안뒤에 칠성눌(맞칠성)이 있다. 마을의 영역에서도 친족의 일, 부조, 부역, 공동재산권, 당에 가는 일 등은 안거리에 사는 사람들만이 하는 것으로 안거리는 밖거리에 비하여 중요한 의미를 갖는다.

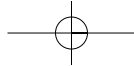
상징의 의미

제주도의 기후는 바람이 그 특성을 대표한다. 제주초가는 바람의 영향을 받아 표현되었다. 즉 대지가 도로나 주위의 지형보다 낮게 선택된 점, 곡선형태의 울레, 마당을 중심으로 하여 가옥을 별동으로 배치한 점, 높은 돌담 울타리와 상대적으로 외부 노출 표면적이 작은 겹집형 평면(고팡, 굴묵, 상방, 난간의 풍채 등이 큰구들을 감싸 줌)이 정착된 점, 기단과 마루높이가 낮은 것, 지붕을 모임지붕으로 하여 물매를 낮게 하고 누룽줄(굵은 짚줄)을 격자로 엮은 것, 지붕 최상부의 용마름이 없는 것, 처마깊이가 얇은 것과 그에 덧붙인 풍채, 목골구조, 외부로 쌓은 석조 덧벽, 창호를 보호하기 위한 판장문 등은 모두 바람에 적응하기 위하여 선택된 지혜다.

제주초가의 평면은 一자형의 겹집으로 ㄱ자형의 곱은집이 없는 것이 특징이다. 겹집은 홀집에 비해 동선이 짧아 사역인이 없는 자영농민이 생활하는데 편리하도록 되어 있으며, 바람이 많은 제주 지역에서 방풍의 효과도 겸할 수 있는 이 점이 있다.

상방을 중심으로 하여, 큰구들은 하나의 계열공간으로 정지와는 맞은편에





위치하며 난방을 위한 공간인 굴묵이 붙어 있고 큰구들의 뒤쪽에는 수장공간인 고팡이 있다. 찻방은 다른 지방에서는 여성만의 공간이지만, 제주초가에서는 가족들의 식사공간으로 이용되었다. 생업과 가사를 동시에 수행하는 여성을 배려했던 것이다.

제주초가에서는 집안의 부를 축적하는 고팡[庫房]이 중시되었다. 그 집의 안주인만이 드나들며 가재를 관리하고 비축하는 공간인 고팡은 제주의 정신인 ‘조남정신’, 즉 근검성(勤儉性)의 상징이기도 하다. 이처럼 제주초가에는 제주 사람들의 생활철학이 배어있어 제주사람들의 삶에 대한 총체적인 상징적 의미를 가진다.

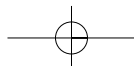
활용화 방안

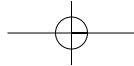
- 초가 모형만들기 : 제주초가의 조남정신, 남녀평등정신, 우수성을 홍보·활용
- 제주초가의 문전제나 전통혼례 등의 축제 자원화.
- 제주초가의 굴묵 또는 정지에서 불지피기를 체험하여, 초가 홍보.

참고 자료

건축문화의 해 제주지역추진위원회, 『제주의 건축』, 1999.
 제주도, 『제주도지』, 2006.
 제주도, 『제주의 문화재』, 1998.

| 집필 신 석 하





테우리

선정 취지

테우리는 마소 떼를 돌보고 관리하는 목자(牧子)를 의미한다. 테우리의 어원에 대해서는 해석이 다양하나 ‘모으다’라는 뜻을 가진 중세 몽골어에서 유래되었다는 주장이 있다. 이들은 전문적인 목축기술을 가지고 우마를 방목하며 제주도의 전통적인 목축목화를 일군 주체들이다. 테우리는 마소의 습성과 증식에 관한 지식과 행동에 있어 최고의 전문가이며 제주 들녘에서 생존법을 체득한 야성의 남성을 상징한다.

정의와 개설

테우리들은 ‘췌테우리’, ‘뭇테우리’라고 부른다. 그들은 일정한 보수를 받아 다른 사람들의 우마들을 키우기도 했으며, 마을 공동목장에 고용되어 우마를 키우기도 했다. 테우리들은 대체로 음력 3월 청명(淸明) 이후 우마를 목장에 올린 다음 음력 9월 상강(霜降) 이후 풀이 마르기 시작할 때까지 우마를 관리했다. 테우리들은 우마에 먹일 풀과 물을 찾아 이동하는 생활을 하면서 주변의 지리적 환경을 세밀히 인지하는 사람들이었다. 방목지내에 위치한 오름과 하천, 동산의 이름, 우마의 이동로와 관련된 주요 지명(地名)을 정확히 알고 있었다. 또 바람을 막아줄 수 있는 오름의 위치, 물을 먹일 수 있는 용천수나 하천의 위치, 기름진 풀이 자라고 있는 위치를 경험적으로 알고 있었다.

테우리들은 목축의례인 ‘테우리코사’를 지내기도 했다. 이것은 백중날(음력

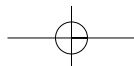




사진 홍정표

띠로 만든 우장을 입고 정동별립을 쓴 테우리

7월 15일에 떡과 밥, 술 등 제물을 가지고 목장 내에 위치한 오름(우미들의 방목상태를 관찰하는 '망동산' 또는 '테우리동산') 정상에 올라가 그들이 방목하는 지점을 하나하나 거명하며 제사를 지낸다.

상징의 의미

조선시대 목자는 목장을 운영하는 최하층으로 노자(奴子)·관노(官奴)·토착민(村民) 등으로 구성되었다. 16세에서 60세까지 말과 소 생산과 사육에 종사했다. 『경국대전(經國大典)』에 의하면 4명의 목자는 암말 100필과 수말 15필로써 매년 자식 85필 이상 생산하도록 했다. 목자의 역은 소위 '육고역(六苦役)' 중 가장 고된 직역이었다.

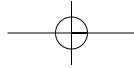
목자의 수는 조선후기로 갈수록 피역(避役)이 증가함에 따라 계속 감소하였다. 목자들은 번(番)을 나누어 수직(守直)하는데 5일에 한 번 번이 바뀌고 번이 바뀔 때마다 마필의 수를 세어서 넘겨주는 일을 했다. 그 뿐만 아니라 관가에서 필요로 하는 땔나무·숯·곡초 등을 공급하는 일도 담당했다. 특히 목자로 일하면서 발생하는 말의 병사·유실 등에 대한 책임을 지기도 했다. 이것은 ‘동색마(同色馬)’로 대표되는 것으로, 이견(1614~1662)의 『제주풍토기』에 따르면, 죽은 말의 가죽을 원래 마적의 모색과 비교해 보아 다르거나 모피에 손상의 흔적이 있을 때는 고실마로 인정하지 않고 다른 말로 변상하게 하였다. 목자에 대한 동색마 징출의 폐단으로 목자들의 다수가 파산지경에 이르는 경우가 많았다.

테우리는 제주의 목축산업에서 가장 중요한 전문가 집단이었다. 고려시대에는 전문성을 인정받는 위치였으나 조선시대에 이르러서는 지배계급의 억압과 부당한 착취때문에 오히려 친척들에게까지 수모와 착취를 당하게 되었다. 마소의 증식과 관리에 관련한 한라산과 제주의 들녘 전반에 걸쳐 그들의 머릿속에는 정확한 지도가 입력되어 있었다. 어느 곳에 어느 때까지 물이 있는지, 어떤 풀이 어느 계절에 어느 곳에 돌아나는지, 잃어버린 마소가 어느 곳자왈에 가 있



사진 강만보

천고마비의 계절, 가을 들녘으로 말을 몰고가는 테우리



을 것이라는 것까지도 예측하는 지식이 축적되어 있었다. 이 야생방목의 지혜가 현대에 이르러 단절된다는 것은 선인들의 지혜를 잃어버리는 것과 같다. 테우리들이 지녔던 지식은 단순히 마소의 관리에 그치는 것이 아니다. 악조건의 야생에서 살아남는 생존법 또한 그들이 가진 자산이고 제주의 자산이다.

테우리야말로 제주의 들녘을 마소 떼를 이끌고 풍롭게 누비며 건강한 생활인의 꿈을 일구어가는 야성의 남성을 상징하는 가장 제주다운 이미지일 것이다.

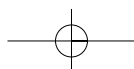
활용화 방안

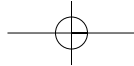
- 테우리 박물관 설립 : 테우리의 용품, 마소 관리의 물건들을 전시, 제주목축의 역사를 보여준다. 테우리들은 전문적인 목축기술을 가지고 마소를 방목하며 목축문화를 만들어낸 주체들이다. 제주도 바다에 해녀가 있어 해양문화를 만들었다면 목장에는 테우리가 있어 목축문화를 만들었다. 따라서 점차 사라져가는 테우리들의 일상사를 복원, 정리하는 것이 시급한 과제이다. 테우리들의 일상사, 생활사를 통해 제주도 목축업의 변화과정을 읽을 수 있기 때문이다.

참고 자료

- 『세종실록』권 47.
 『중종실록』권 19.
 『신증동국여지승람』제38권(1530).
 남도영, 『제주도목장사』, 한국마사회마사박물관, 2003.
 박찬식, 「17~18세기 제주도 목자의 실태」, 『제주문화연구』, 제주문화, 1993.

| 집필 강만익





귤

선정 취지

고려시대부터 조선시대, 현재에 이르기까지 1000년 세월 동안 제주를 상징하는 과일로, 제주를 떠올릴 때 빼놓을 수 없는 상징이다. 1960년대 이후 제주 경제의 주요 특작물이고, ‘대학나무’로 불리며 제주사람들의 경제생활과 불가분의 관계가 있는 과일로, 감귤을 통해 제주사람의 삶을 반추해 볼 수 있다. 청정 제주의 노랗게 익은 감귤, 달콤한 맛과 그윽한 향기를 통해 제주의 참맛을 느낄 수 있기에 상징으로 선정하였다.

정의와 개설

감귤은 감귤나무과 중에서 감귤 금감속 탕자나무속에 속하는 각 종 및 이들 3속에서 파생되어 온 품종의 총칭이다. 과수로는 감귤속에 따른 귤 종류만 재배된다. 감귤(柑橘)이란 용어는 세조 원년(1456)에 제주도 안무사에 내린 유지에 나온다. 감귤은 약용, 생과용, 제사용으로 매우 중요시되었기 때문에 역대 왕실은 그 수요를 충족하기 위하여 과실세를 제정하는 동시에 관영 과원의 제도를 마련하였다.

『고려사』 세가(高麗史 世家) 권7에, 문종(文宗) 6년(1052) 3월에 “탐라에서 세공하는 귤자의 수량을 일백포로 개정 결정한다.”고 기록되어 있는 것으로 보아 그 이전부터 제주도의 감귤이 세공으로 바쳐졌음을 알 수 있다. 조선시대에는 태조 원년(1392)부터 제주도 귤유(橘柚)의 공물에 대한 기록이 계속되

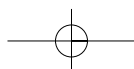




사진 원영자

감귤생산량을 조절하기 위한 방법의 하나로 골꽃따기를 하고 있다

고 있다.

효종 4년(1653) 『탐라지』(耽羅志)에 실린 과원총설(果園總說)에 의하면, 제주 3읍의 관과원은 36개소(제주 22, 정의 8, 대정 6)였다. 감귤 재배는 관리들의 강요에 의한 것이 대부분이었으며 공납량의 연차적인 증가로 지방 관리들의 횡포까지 가중되어 민폐가 많았기 때문에 조선 말기에는 차츰 재배 주수가 감소되었다. 1894년 갑오개혁으로 공납제도가 없어진 이후에 과수원은 황폐화되어 갔다.

현재 많이 재배되고 있는 온주밀감과 만감귤은 도입된 지 그리 오래되지 않았다. 프랑스 출신 타케 신부가 1911년 일본에 있는 신부로부터 온주밀감 15주를 받아서 서귀포에 심은 것이 현재 제주에서 널리 재배되고 있는 온주밀감의 효시이다. 같은 해 서흥동 출신 김진려는 일본 구마모토(熊本)에서 접목 강습을 받고 온주밀감과 워싱턴네이블을 가지고 와서 식재하였다. 처음으로 규모를 갖



사진 오희산

생산량 조절을 위한 감귤 간벌작업

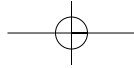
춘 큰 농장이 개설된 것은 서귀읍 서흥리에 일본인 미네[峯]가 개원한 현재의 제주농원이다. 1913년에 온주밀감 2년생 묘목을 도입·식재하였는데, 그때 심은 고목이 일부 남아수확을 보고 있다.

제주의 감귤은 1965년부터 증식 품이 조성되어 그 식재열이 최고조로 달한 1970년에는 매년 제주도에 식재된 본수가 282만 그루에 달하였다. 1964년에 413ha에 불과했던 감귤 재배 면적이 10년 후인 1974년에는 11,200ha에 달하게 되어 27배라는 전례 없는 고도의 성장을 이룩하였다. 1989년에는 75만 톤을 생산하여 제주에서 감귤을 재배한 이래 최대의 생산량을 기록하였다.

상징의 의미

감귤은 역사적으로 제주도에서 고려시대 이후 중앙관청에 바치는 공납품·진상품으로 재배해 왔던 작물로써, 제주사람들의 오래된 정서와 문화가 담겨 있는 상징물이다.

제주도는 표고 해발 200m 이하는 특별한 저해 요인이 없는 한 재배가 가능



한 것으로 알려져 도 전역 어디를 가나 감귤밭이 눈에 띈다. 1973년 감귤 재배 농가는 36,073농가로 제주도 전체 농가 39,822농가의 91%나 되고 있다. 따라서 감귤은 제주도와 제주사람 전체를 상징하는 과일 작물로 인식되고 있다.

활용화 방안

- 다양한 먹거리를 개발 : 떡, 빵, 케이크, 파이, 양갱, 초콜릿 등
- 감귤을 활용한 문화축제, 박물관 등 문화콘텐츠 개발이 가능함
- 재래감귤을 연구하여 감귤의 원 종자를 개발하고 활용할 수 있음
- 미용품, 의약품 개발 웰빙시대, 아토피성 피부, 알레르기 환자를 위한 친환경제품 개발.

참고 자료

박찬식, 「『탐라순력도』에 보이는 제주 진상의 실태, 『탐라순력도 연구논총』, 제주시·탐라순력도연구회, 2000.

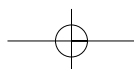
오홍석, 『제주감귤농협 사십년사』, 제주감귤농업협동조합, 2001.

정미정, 「조선시대 제주과원 설치와 감귤진상에 관한 연구」, 『제주역사문화』 15, 2006.

감귤박물관 홈페이지(<http://www.citrusmuseum.com>)

디지털제주시문화대전(<http://jeju.grandculture.net>)

| 집필 박 찬 식



말총공예

선정 취지

제주도는 오래전부터 말의 주산지였으며 말총을 이용한 수공업이 발달되었다. 제주사람들은 말총으로 총모자와 망건, 탕건, 정자관 등을 만들었다. 가볍고 유연하면서도 기품을 드러내는 가장 우아한 관모를 생산하는 데 제주의 여성들이 그 중심축을 이루었다는 사실은 자랑스러운 일이다. 말총공예는 다른 지방에도 있었지만 주로 남성들이 주를 이룬 반면 제주에서는 여성들에 의해서 행해졌으며 1960년대까지 활발하게 행하여져 국가지정 무형문화재로 탕건장과 총모자장, 망건장에 제주도 여성들이 지정될 만큼 중심이 되었기에 선정되었다.

정의와 개설

말총공예는 말총을 이용해서 관모의 일종인 총모자, 망건, 탕건을 결는 것을



사진 서원영

양태짜기

말한다. 말총이란 말의 갈기와 꼬리의 털을 말하며, 이것을 이용해서 총모자와 망건과 탕건을 결었다. 갓의 모자부분인 총모자를 겹고, 상투를 튼 머리에 두르는 망건을 겹고, 그 위에 탕건을 겹어서 쓴 다음 갓을 썼다.

갓은 머리를 덮는 부분인 모자부분과 차양부분인 양태로 구분된다. 갓의 모자를 갓모자라고도 하고 말총으로 결었기 때문 총모자라고도 한다. 이들을 줄여서 ‘모자’라는 말을 쓴다. 모자를 제작하는 도구는 총모자골(일골)과 골걸이, 총바늘, 먹골과 석죽, 먹사발과 먹술 등이 필요하다.

망건은 성인 남자가 상투를 틀고 머리카락이 흘러내리지 않도록 하기 위하여 머리에 두르는 머리띠모양의 머리장식이다. 망건은 흔히 말총으로 결는데

짐승털을 머리에 얹기가 민망하다 하여 사람의 머리카락인 인모(人毛)로도 결었다. 망건의 나비는 6~7cm 가량이며 길이는 머리의 둘레만 하게 결는다. 탕건은 말총으로 결으며 앞쪽은 낮고 뒤쪽은 높아 턱이 저 있는 관모의 하나이다. 원래는 독립된 관이지만 조선시대에 이르러 관직자가 평상시에는 관을 대신하여 썼다. 그리고 망건과 함께 흘러내린 머리카락을 감싸고 상투를 가리는 기능과 더불어 그 위에 얹어 쓰는 갓의 밑받침으로 사용되었다.

탕건 제작과정은 결는 작업과 삶는 작업, 정리 작업인 묵염처리로 마감한다. 결는 작업은 골(木型)을 크기에 따라 받쳐 놓고 아래에서부터 위쪽으로 모양을 잡아가며 결은 뒤, 다 된 탕건은 골에 끼운 채 솥에 넣어 삶는데, 골 모습으로 단단히 고정시키려는 뜻이다. 탕건을 사들인 갓 장수들은 참먹을 진



사진 서원영

망건짜기



사진 서원영

갓모자짜기

하게 갈아 바르고 햇볕에 말리는
목염처리로 마감한다.

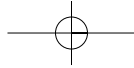
상징의 의미

갓과 망건, 탕건을 언제부터
사용했는지 정확하게 알 수는 없
다. 다만 갓은 형태상으로는 삼국
시대로 올라 갈 수 있고 조선시대
와서는 흑립이 대표적인 관모가
되었다. 망건은 처음에는 명주실
을 이용하여 만들다가 16세기 후

반에 이르러 말총으로 만들기 시작한 듯하다. 그리고 명나라에서 전래되었다고
하나 재료나 용도, 형태가 중국의 갓과 다르다. 탕건 또한 언제부터 쓰기 시작
하였는지 정확히 알 수 없다. 다만 우리나라 최고(最古)의 관모는 건(巾)의 형태
로 흘러내리는 머리를 감싸는 것이었고, 이것이 고구려 고분벽화에서 보이는
부녀상의 건곽(巾)식으로 진보하였으며, 다시 몇 번 정제화(整齊化)하여 건
(巾) 혹은 두건(頭巾)으로 변모 되었다. 또 중국의 조모(皂帽), 복두(幘頭) 내지
사모(紗帽)등의 영향을 받아 기교가 더해지면서 독립된 탕건의 형태를 갖추게
되었다는 견해가 있다.

조선 말기에 이르러서는 갓 쓰기가 모든 서민들에게 허용되기 전까지는 양
반사대부 계층만 탕건을 쓰고 갓을 쓸 수 있었으므로 탕건은 곧 벼슬의 상징이
었다. 흔히 벼슬하는 것을 ‘갓투 쓴다’고 하는데 ‘갓투’라는 말은 벼슬이나 높
은 자리를 뜻하는 것으로 탕건의 속칭이다.

탕건의 명산지로는 제주도를 비롯해서 평안도의 정주, 안주, 호남의 논산
· 김제 등을 꼽는데 우리나라의 말총이 대부분 제주도에서 생산되기 때문에 제
주도에서 가장 많이 생산되었으며 조선시대 말에는 제주도에서만 수만 개의 탕
건이 제작되었다.



말총공예는 제주여성의 섬세한 손길로 제작되어 우리나라의 총생산량의 상당부분을 차지했다.

말의 고장이라는 상징과 더불어 말총공예는 제주도의 상징으로 확고하게 자리를 잡아 전국의 중간상인이 제주에 몰려들어 물량을 확보하여 전국으로 보내졌다. 말총공예는 제주여성의 정교하고도 치밀하며 아름다운 모양새로 짜내는 솜씨를 널리 알린 수공예 분야로 제주의 독특한 문화를 상징한다.

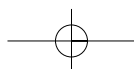
활용화 방안

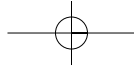
- 첨단 패션 디자인으로 세계적인 패션에 도전 : 서양 여성들의 파티용 패션모자, 핸드백, 다이아몬드가 박힌 최고급 코사지 등을 개발, 패션의 새로운 소재 및 형태 개발.

참고 자료

장경희, 『갓일』, 화산문화, 2001.
 제주도, 『제주의 민속Ⅱ』, 1994.
 제주시 · 제주대학교박물관, 『갓일』, 2000.
 한국정신문화연구원, 『한국민족문화대백과사전』, 1995.

| 집필 현 진 속





빙떡

선정 취지

빙떡은 화산회토의 척박한 토양환경에서 잘 자라는 메밀과 무를 이용한 제주의 대표적인 전통음식이다. 빙떡은 민속학적으로 관혼상제 시 의례에 사용되는 지역음식으로 의례성, 사회문화적으로 여성들이 빙떡을 부조함으로써 의례주최자를 거들어 도와주는 여성사회의 상부상조성, 참석자들에게 접대-나눔을 통한 공동음식으로서 공동체 결속성, 조리과학적으로 동물성 지방으로 지지는 떡과 구근채소의 조화로운 조합물, 생활환경에 맞춘 간편한 조리 등 조리방법의 지역성 등 다른 지방과는 차별화된 제주 식문화의 속성을 잘 반영하고 있어 제주문화 상징으로 가치가 충분히 인정된다.

정의와 개설

빙떡은 메밀가루를 반죽하여 돼지 비게로 지지서 무채를 넣고 말아 만든다. 지지는 떡의 일종으로 의례시 부조용, 제찬 및 손님 접대용 떡이다. 메밀전의 담백한 맛과 무숙채의 삼삼하고 시원한 맛이 어우러져 독특한 맛을 내는 별미 음식이다. 빙떡은 만드는 방법이 복잡하지 않아 단시간에 비용을 적게 들여 많은 양을 만들어 낼 수 있다.

솔뚜껑을 얹어놓고 그 위에 전을 지지고 삶은 무채를 넣고 말아서 ‘차룻’(대나무로 짠 바구니로 뚜껑이 있음)에 담는다. 이웃이나 친족의 ‘큰일집’(잔치, 상례, 제례)에 갈 때 빈손으로 가지 않고 한 바구니씩 부조하고 의례를 마친 후

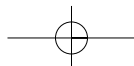


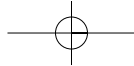


사진 원자

빙떡 만들기

함께 나누어 먹었다. 이를 통해 공동체의 결속을 다지는 계기를 마련하였다.

빙떡은 메밀로 만든 제주의 대표적인 떡이므로 그 명칭도 지역마다 다르다. 옛 제주목과 대정현 지역에서는 ‘빙빙 돌려만다’ 또는 ‘빙첼(번첼)에 지진다’ 해서 ‘빙떡’이라고 부른다. 정의현 남원지역에서는 말아 놓은 모습이 흡사 명석과 같다하여 ‘명석떡’이라고 하며, 3대 봉양을 제외한 작은 제사에서 약식



으로 제물을 차릴 때 꼭 쓴다고 하여 ‘홀아방떡’ 또는 ‘홀애비떡’ 이라고 한다.
정의현 서귀포 지역에서는 ‘전기떡(쟁기떡)’ 혹은 ‘전기’ 라고도 한다.

상징의 의미

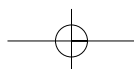
제주 메밀의 역사에 대한 문헌상의 기록은 15세기 『세종실록지리지』에 밭벼, 기장, 피, 보리와 함께 메밀이 재배되었다고 한다. 그런데 제주의 무속신화에 의하면 “농경신 자청비가 오곡씨를 가지고 옥황에서 지상으로 내려오다 보니 메밀씨를 안 갖고 와서 뒤늦게 가져왔다. 그래서 다른 곡식에 비해 가장 늦게 파종한다.”라고 전해지고 있는 것으로 보아 그 역사가 매우 오랜 것으로 보인다. 제주도에서는 빙떡에 대한 이야기가 오래전부터 구전되어 오고 있다.

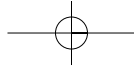
13세기 고려와 원나라의 연합군으로부터 탐라가 침략당하면서 이들은 주민들로부터 식량을 약탈해갔다. 당시 몽골인들은 메밀에 피를 말리는 성분이 있다 하여 탐라인을 말살시키려는 계략으로 메밀을 본국에서 가져다 심었으나, 탐라인들은 메밀음식을 만들 때는 반드시 무를 넣어 독을 제거함으로써 오히려 더 건강해졌다는 것이다. 그래서 지금도 메밀을 이용한 음식(빙떡, 범벅, 수제비, 국수)에는 무를 꼭 넣어 만든다.

빙떡은 쌀이 귀한 제주의 풍토에서 이웃과 정을 나누고 공동체의 결속을 다지는 음식이라는 상징성을 가진다. 재료 준비가 간편하고 만드는 방법도 소박하면서 영양을 갖추었을 뿐만 아니라 휴대용으로도 간편하다는 점에서 그 속에 담긴 지혜가 돋보이는 음식이다.

활용화 방안

- 대표적인 관광음식으로 개발 : 빙떡은 스토리텔링을 적극 활용한다면 관광상품으로 가치가 크다. 빙떡의 산업화를 위해서는 편의화 · 표준화가 필요하다. 전은 피자파이처럼 가공제품화하고, 충전용 채소의 절단 및 전의





롤링 공정은 기계적으로 자동화가 되어야 한다. 아울러 빙떡의 조리방법을 현대적인 조리기술 즉, 메밀전의 색깔을 여러 가지 식물성 재료를 사용하여 천연색으로 만든다. 빙떡의 소도 무채에 한정하지 않고 지역 특산물(아열대성 채소류, 약용식물, 해조류, 감귤류, 흑돼지고기, 말고기, 꿩고기, 생선어패류)를 사용한다면 다양화가 가능하다. 그리이스의 기로스나 인도의 케밥, 일본의 김밥처럼 세계인들이 먹는 제주의 대표적인 관광음식으로 개발할 수 있는 뛰어난 제주식문화 유산이다.

참고 자료

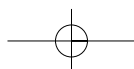
오영주, 「제주메밀의 내력과 영양」, 『감귤원예』 11-12월호, 2005.

오영주, 『제주음식문화의 이해』, 제주한라대학, 2008.

玉井和江・吳榮周, 『ふるりの味 濟州島』, 大學書林, 2006.

제주도민속자연사박물관, 『제주도의 식생활』, 1995.

| 집필 오 영 주



자리회

선정 취지

자리돔은 여름철 제주 연안에서 많이 잡혀 물회, 젓갈, 구이 등으로 흔히 먹었던 음식이다. 자리회는 지역의 정체성을 대표하는 전통음식으로서 제주인이 선호하는 음식 가운데 백미(白眉)이다. 힘든 노동으로 체력 소모가 많은 여름철 중요한 단백질 및 에너지 급원식품으로서 제주인의 건강에 중요한 역할을 하였고 된장을 사용하는 것을 특징으로 하는 물회를 만드는 비법은 제주고유의 조리법으로 보존·계승되어야 할 음식문화유산이다.

정의와 개설

자리회는 자리돔이 산란하기 전 생선뼈가 부드럽고 지방이 많은 여름철에 물회로 많이 먹는 제주의 대표적인 시절식(時節食)으로 제주인이란 누구나 좋아하는 보편적인 음식이다. 여름에 “바다로 가자!”하면 보통 자리물회 만들어 먹으러 가지는 말이나 마찬가지다. 물때에 맞춰 삼삼오오 짹을 지어 보리밥에 양념된장과 소주를 준비하고 생자리 물회맛을 즐기려 바다로 향했다.

자리회는 자리돔에 식초를 쳐서 뼈와 살을 부드럽게 한 후 향신료인 초피, 마늘과 참기름으로 양념한 날 된장과 오이나 깻잎 등 채소를 함께 넣어 혼합하고 거기에 냉수를 부어 만든다. 이러한 조리법은 다른 지방에서 고추장에 갖은 양념을 섞어 걸죽하게 만든 물회와 차별화된다.

자리는 생명주기에 따라 ‘쉬자리’, ‘알찬자리’, ‘거죽자리’ 등으로 부른다.



자리돔 사진

자리돔은 제주사람들에게 최고의 단백질원이었다

쉬자리는 손가락 크기의 어린 자리로 조림용으로 쓰이고, 처서를 전후하여 잡히며 뼈가 부드러워 뼈째 먹는다. 알밴자리는 배속에 알이 배어 가득한 자리로, 보리수확이 끝난 여름에 잡히고 뼈가 부드럽고 살도 통통하여 주로 자리물회나 젓갈용으로 쓰인다. 거죽자리는 음력 7월 알 낳기가 끝난 거죽(가죽)만 남은 자리라 하여 붙여진 이름이며 가시가 세어 구이나 해 먹을 정도다.

상징의 의미

제주사람들은 예전부터 지금까지 자리돔을 무척 선호하여 주요한 어획대상물이 되어왔다. 『한국수산지』(조선총독부 상공부, 1910)에는 제주도 전역에 흩진 자리 그물망은 282망이었다고 기록되어 있다. 제주도 해안에 자리그물이 널려있을 정도로 자리잡이가 성행하였을 알 수 있는 기록이다. 또 석주명(石宙

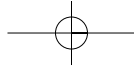
明)은 『제주도 수필』에서 자리에 대하여 ‘도민의 취미-자리회에 소주먹기’, ‘음식-자리를 회로 먹는다’, ‘도민의 식료품-자리’, ‘자리회-만드는 법’ 등 여러 번 언급하고 있다. 이와 같은 기록은 제주사람들이 얼마나 자리잡이에 매달렸으며 자리를 선호했는지를 말해주는 것이기도 하다. 자리는 지역에 따라 맛이 조금씩 다르다. 제주사람들은 자기 마을의 자리맛에 대해서 자부심이 강하다. ‘보목리 사람이 모슬포 가서 자리물회 자랑하지 말라.’라는 말이 있다. 다른 마을에 가서 자기 마을 자리 맛이 좋다하면 자존심이 상해서 싸움이 나기 때문이다. 흔히 가파도, 모슬포 자리돔은 크기가 커서 구워 먹기에 좋고, 서귀포시 보목동의 자리돔은 뼈가 부드럽고 맛이 고소해서 날로 썰어 회나 물회에 알맞고, 비양도 연안에서 잡은 것은 자리젓 담기에 좋다고 알려져 있다.

자리회는 제주사람들에게는 여름철의 대표적인 음식으로 상징된다. 아무리 가난하고 서러운 처지의 사람도 자리 한 사발로 한 식구가 먹을 자리회를 만들 수 있을 만큼 주변에서 쉽게 접할 수 있는 음식재료였다. 연일 계속되는 폭염으로 온몸이 무력하고 입맛이 없을 때 찾게 되는 한 그릇의 자리회야말로 제주의 여름을 상징한다.



사진 원명자

어슷썰기로 썰면 날카로운 가시도 쉽게 먹을 수 있다



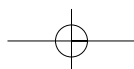
활용화 방안

- ‘자리회의 3미’ 선정 : 시중에 판매되는 자리회 맛은 소비자의 기호에 맞춘 것이라기보다는 편의주의적 방편으로 다른 지방의 물회맛을 닮아가고 있다. 자리회는 초피맛, 뼈 씹는 맛, 생 된장맛 이렇게 3가지의 특징적인 맛으로 요약된다. 초피와 된장은 전통의 맛을 살리는 데 필수적이다. 영양학적으로 자리회는 뼈째 먹는 칼슘급원 식품이고 조리할 때 식초를 쓰므로 칼슘의 생체 이용성을 높여주는 우수한 식품이다. 이런 장점을 살려서 자리돔은 골다공증 예방과 치료의 음식으로 재정립되어야 한다.

참고 자료

- 고광민, 「생업기술-어로기술과 어로구」, 『제주도지』 7권, 제주도, 2006.
- 석주명, 『제주도 수필-제주도의 자연과 인문』(유고집), 보진제, 1968.
- 오영주, 「우리고장의 여름 향토음식-제주도 자리회 해삼토렴회 돼지새끼회」, 『월간 식생활』 14(8), 1996.
- 오영주, 「자리돔 내력과 요리, 그리고 제주인의 정체성」, 『감귤원예』 162호, 2007.

| 집필 오영주



소금빌레

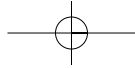
선정 취지

제주도는 사면이 바다로 둘러싸여 있음에도 소금 생산을 여의치 않았다. 화산 폭발시 만들어진 돌암반을 이용하여 소금을 만들던 곳인 애월읍 구엄리 돌소금밭은 제주도의 제염법을 한눈에 보여주며 해방 이후까지 소금을 제조하였는데 품질 좋기로 이름났다. 제주의 풍토성이 고스란히 반영된 소금빌레는 제주의 문화를 그대로 상징한다.

정의와 개설

제주시 애월읍 구엄리 속칭 ‘빌렛드르’는 돌소금밭, 돌염전이다. 이곳 주민들은 대략 17세기부터 넓고 평평한 암반에 바닷물을 끌어들여 돌소금을 만들기 시작했다. 돌 염전의 길이는 100m이고, 폭은 50m로 전체면적이 500㎡에 이른다. 생산된 돌소금은 넓적하고 굵을 뿐만 아니라 미각과 색소 등 품질이 뛰어나 인기가 좋았다. 이곳에서 돌소금을 만든 것은 해방 후까지 이어져왔으나 생활 개선과 소금 제염 생산의 증가로 다른 지방에서 수입이 늘어 1950년경에 이르러 자취를 감추었다.

이곳 사람들을 가리켜 소금 만드는 사람들이라 해서 ‘염장(鹽藏)’이 또는 ‘염쟁이’라고 불리기도 했다.



상징의 의미

김정(金淨 · 1486~1521)의 『제주풍토록(濟州風土錄)』에는 “가장 우스운 것은 땅이 바다로 둘러싸여 있으면서도 소금이 나지 않아 반드시 진도나 해남 등



애월읍 구엄리의 소금밭레 / 사진 현명자

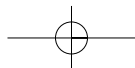




사진: 원자

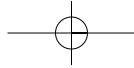
제주시 수근동 파니상이 소금벌레

지에서 사온다.”고 하면서 “서해처럼 염전을 만들자고 하여도 바닷물을 끌어들이 경작할 땅이 없고 동해처럼 해염을 굽자고 하여도 바닷물이 싱거워 공을 백배나 들여도 소득이 적다.”고 했다. 화산암으로 이뤄진 제주도는 해안선이 단조롭고 검석(劍石) 같은 돌로 묶여 있어 염전을 만들기에 열악한 조건이라는 지적이다.

조선 중엽까지 제주에서는 소금이 생산되지 않아 말, 말총, 굴, 해산물과 같은 물품과 물물 교환해 사용하였다는 기록이 『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』과 『탐라지(耽羅志)』에 실려 있다.

제주에서 소금 제작의 시작은 “제주목사 강려(姜侶)가 1573년 소금 만드는 기술을 가르쳐 주고, 소금 만드는 것을 장려한 것”이 그 효시였다고 한다. 각 집안마다 소유한 소금밭이 일정 평수로 나누어져 있었고, 집안에서 대대로 상속되기도 했다.

현재 지명인 제주시 애월읍 신업리의 ‘염쟁이 돌소금밭’의 돌소금 생산과정을 보면 1) ‘호갱이’ 만들기(암반 틈새를 진흙으로 막고, 턱을 쌓아 증발지인 ‘호갱이’를 만든다.) 2) 바닷물 길어 올리기(바닷물을 양동이나 허벅지로 길어 올려 ‘호갱이’에 채운다.) 3) 함수 만들기(‘호갱이’에 채워진 바닷물을 저농도의



함수로 만든 후, 몇 개의 ‘호갱이’로 다시 함수를 모아 계속적으로 농도를 높여 간다. 중농도의 함수를 만들고 다시 고농도의 함수로 만들어 나가는 과정을 거치는 데, 이때 좁팍과 걸레와 같은 도구를 이용하였다. 4)함수 농도 확인하기(맨 위쪽 ‘호갱이’에 모아진 고농도의 함수 농도를 측정하는 데에 생계란을 띄운 후 측정한다.) 5)함수를 ‘혹’에 보관하기(날씨가 꺾어서 비가 올 것 같으면 고농도의 함수를 일시적 보관시설인 ‘혹’에 보관한다.) 6)함수를 증발시키고 물기 빼기(함수를 일조량이 많은 날 ‘혹’에서 꺼내 매끈한 암반에 얹혀 태양열로 증발시킨 후 대빛자루로 쓸어서 대구덕에 담아 물기를 뺀다.) 7) ‘돌소금’ 완성(혹에 넣은 고농도의 함수나 소금에서 빠진 함수를 가마솥에 넣고 끓이면 한 솥 당 약 너댓 분량의 소금이 된다. 완성된 소금은 망태에 담아 보관한다.) 8) ‘돌소금’ 팔기(부녀자들이 직접 등짐을 져 운반하거나 달구지를 이용하여 제주도 곳곳에 가서 판매하였는데 보리·조·콩 등 농산물이나 나막신·구덕 등의 생필품과 물물 교환했다.)

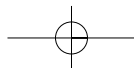
활용화 방안

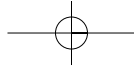
- 구엄리 소금밭 등 소금빌레들을 제주특별자치도 지정 ‘민속자료’로 지정 보존 : 돌소금 만들기 체험장을 개설하여 학생 및 관광객이 직접 체험해 보도록 하는 기회를 갖도록 한다. 또 해수를 이용한 천일염 혹은 저염분 소금을 생산하여 고가의 가격으로 판매하는 상품도 개발한다.

참고 자료

고광민 외 4인, 『조선시대 소금생산방식』, 도서출판 신서원, 2006.
『구엄리 돌소금밭』자료, 해녀박물관, 2006.

| 집필자 해 경





수눔음

선정 취지

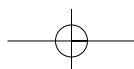
수눔음은 어려움이나 기쁜 일을 공유하고 협업을 필요로 하는 노동을 할 때 서로 도우면서 해결하면서 그 대가는 서로가 다시 되돌려 주는 노동력 교환 형태를 말한다.

도움을 주고받는 사람 간에는 서로 약속이 되어 있어서 상호간에는 신뢰감을 쌓을 수 있고 힘을 합쳐서 어려움을 해결해가면서 살아가는 공동체의 미풍양속이라고 할 수 있다. 노약자나 혼자 사는 여성들에게 수눔음의 방식은 따뜻한 이웃의 온정의 손길일 수 있으며 나눔과 보살핌이라는 제주 전통의 미풍양속이다.

정의와 개설

‘수눔음’은 ‘수눔다’의 명사형으로 다른 지방 농촌의 ‘품앗이’와 유사한 노동력 교환 형태를 말한다. 농사일뿐만이 아닌 다수 사람들의 노동이나 힘이 필요로 하는 경우에 서로 도움을 얻고 되갚는 형태이다.

수눔음은 한두 사람이 아닌 공동의 협업을 필요로 하는 일을 해결하기 위한 방편이었으나, 현대에 와서는 그 개념이 약간 달라져서 어려운 상황을 돕는 협부조의 개념으로 사용되었다.



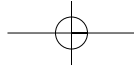


사진: 평안

제주여성들은 공동으로 일할 때는 구성진 소리를 주고 받으며 시름과 노역을 달래었다

상징의 의미

집단적 노동이 필요한 경우에 가족의 노동력 보충수단으로 부족한 노동력을 충당하기 위해 서로 간에 협업하고 도움으로 일을 해결하여 생산성을 향상한다. 수시로 필요에 따라서 이루어지는 노동력 교환으로 만들어진 사회적 관계의 연결망이라고 볼 수 있다.

계조직이나 고용과는 다른 개념이지만, 계조직 내부에서 이러한 수눌음의 기본 정신은 그대로 남아있기도 하다. 예를 들면 마을마다 있었던 방앗돌 운영 조직에 있어서, 방앗간이나 방앗돌 제작과 같은 것은 공동으로 계조직에서 해결하지만 보리를 찧거나 곡식을 조정하는 것과 같은 방앗돌 운영은 서로 수눌어서 해 나가는 경우가 많다.

또 농사에 적용하는 경우를 보면, 부농이 있어서 ‘고용’으로 품삯을 받고 일

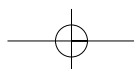




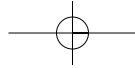
사진 평명자

더불어 일하면 노동의 고통이 즐거움으로 치환된다

하는 것과는 다른 것으로 소농들의 노동력 확보수단이다. 노동력의 교환은 샀 노동과 마찬가지로 주어진 일을 하루 동안 받으면 하루를 갚는 형태로 행해지며 반드시 같은 일이거나, 같은 시기에 되갚음이 행해지는 것이 아닌 일의 종류나 시기도 구분하지 않았다.

제초나 수확, 소와 말을 소유하지 못한 농가간의 연자매 작업 그리고 새로 초가집을 짓거나 지붕을 이는 일 등 여러 사람이 힘을 일시적으로 모아서 행해지는 노동형태가 흔하다. 소가 없거나 남편이 없는 여성들이 하루 밭갈이를 했을 때는 3일간 김을 매어주며, 또는 밭을 밟아 주었을 때 혹은 마소를 이용하여 방앗돌을 돌려 곡식을 빻아 주었을 때 등 그 대가를 다른 형태로 갚는 것에 대해 마을 공동체 서로 간에는 잠정적인 규약처럼 정해져 있다. 제초시기에 받으면 제초작업이 아닌 수확의 시기에도 갚고, 봄에 받으면 가을에 갚기도 했다.

수눌음은 힘이 세고 부자인 사람들이 고용해서 일을 해결하는 것이 아니고 간고하고 어려운 사람들끼리의 생존방식이라 할 수 있다. 노동력을 이웃에게 제공하여 두었다가 내가 필요할 때 그들에게 도움의 손길을 요청하여 문제를 해결하는 어쩌면 '노동력 은행제도' 라고도 할 수 있다. 이러한 협부조직으로 일을 하면 그 과정에서 서로간의 신뢰와 온정으로 함께 모여들어서 일을 하게



되어 신명나게 되며 노동의 고됨을 잊게 된다. 농경사회에서 밭갈이를 비롯한
검질매기, 거름주기, 수확하기 등을 혼자서는 해결하지 못했기 때문에 이러한
방식을 취했고, 서로의 형편을 아는 사람들끼리 어려움을 해결해나가는 방법이
었다.

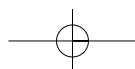
활용화 방안

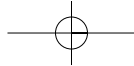
- 현대사회는 도시화와 핵가족화, 개인화되면서 공동의 노력으로 이루어지
는 일들이 적기 때문에 공동체의 와해 현상이 일어나고 있다. 과거 수놓음
의 형태를 복원하는 것은 전통사회를 회복하는 열쇠나 다름 아니다. 특히
서로 도움을 주고받으며 불신의 벽을 허물고 같이 협부(協扶)하는 미덕을
되살릴 필요가 있다. 공동체의 복원을 위한 집단이나 모임을 통해 성장기
어린이의 교육활동에 적용할 필요가 있다.
- ‘모듬’ 혹은 ‘수놓음’과 같은 공동체 활동들은 소가족제도와 개인주의를
견는 현대 사회에서 서로간의 신뢰감을 회복하고, 상부상조하는 인정사회
회복을 기대 할 수 있다.

참고 자료

제주도교육청, 『제주의 전통문화』, 1996.

| 집필 좌 혜 경





돛통시

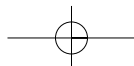
선정 취지

떠돌이 유목생활에서 농경 정착생활로의 변화는 가축사육의 보편화를 의미했으며, 동시에 사료문제의 심각성을 불러왔다. 멕시코 같은 나라에서는 사료를 해결하기 위해 지금도 돼지를 방목한다. 물이 풍부한 활엽수림에서 야생으로 자라던 습성을 이용한 것이다. 그러나 우리같이 고밀도의 집약농법사회에서는 돼지를 방목할 처지가 못된다. 사료란이 일어난 것은 당연한 일이다. 그래서 잡식성 동물이었던 돼지는 사람의 똥을 먹기에 이른 것이다. 본디 똥돼지, 즉 돛통시는 제주도뿐 아니라 한반도의 남부에도 존재했다. 그러나 남원 등의 일부에만 잔재를 남길 뿐이고, 돛통시 문화는 제주도에만 존재한다. 돛통시는 오키나와를 비롯한 남부 해안에 존재한다. 제주의 돛통시는 오키나와로부터 한반도에 이르는 돛통시 전역의 중심으로써 국제적 위상을 확보하고 있는 문화이기에 제주 전통문화의 상징으로 선정할 만하다.

정의와 개설

돛통시란 똥돼지와 연관된 화장실 문화를 총칭한다. 제주도 서부지역은 아예 보리씨와 돼지거름을 섞어서 밭에 뿌리고, 동부에서는 돼지거름을 뿌리고 밭을 갈고 나서 씨를 뿌려 농사짓는다. 제주도는 밭이 절대적으로 많다. 그래서 가장 늦게까지 똥돼지가 남게 되었다는 설명이 가능해진다.

왜 하필 똥돼지인가. 똥은 돼지에게 가장 영양가 높은 음식이다. 똥을 분석



할 수 있는 전문가가 아니라 정확하게 말할 수는 없어도, 우리들이 먹은 음식물이 몸에서 흡수되는 비율은 극히 낮다. 우리들의 몸은 그때그때 흡수할 수 있을 만큼만 받아들이고 나머지는 그대로 배출한다. 돼지로서는 아주 간단하게 고단백 종합영양식품을 받아먹게 되는 것이다.

돼지는 잡식성이라 사람이 먹던 음식찌꺼기도 잘 먹는다. 그러나 음식찌꺼기가 많이 나오는 것도 먹고 살만해진 근년의 일이다. 사람이 먹을 식량조차 귀했던 시절에 돼지가 먹을 충분한 양의 음식찌꺼기를 매일 쏟아버릴 수 있었을까. 똥이 아니었다면 늘 사료부족으로 돼지는 아사할 판이었다. 돼지사육의 사료문제 해결, 처치곤란한 똥의 수거, 보리밭에 뿌려지는 돼지똥의 결합, 똥돼지 문화가 자연스럽게 이루어졌다. 결국 똥처리, 사료조달, 비료공급이라는 일거삼득, 일석삼조의 효과가 똥통시에 있다.



사진 서현영

검은도새기가 있는 똥통시는 환경리사이클링의 모범적 사례로 새롭게 조명되고 있다



사진: 서원경

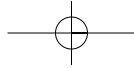
사이좋게 먹이를 먹고 있는 검은도새기

상징의 의미

오늘날 생태환경의 문제가 나날이 새로워지면서 자연으로 되돌려주는 리사이클링(Resycling)의 중요성이 부쩍 주목되고 있다. 쓰레기를 다시금 되돌려주는 문제가 늘 주창되고 있으나 리사이클링은 되돌려주기 위하여 또다른 열량을 요구한다는 문제점을 지니고 있다. 그런 점에 비추어보면, 똥돼지문화는 어쩌면 가장 완벽한 리사이클링이다. 서구인들이 칭송해 마지않는 수세식이란 글자 그대로 똥을 물로 씻어서 정화조를 통하여 강물에 섞어 보내는 것이다. 정화시설을 거친다고 하더라도 환경오염 문제는 여전히 남는다.

똥이 자연으로 되돌려져서 자연과 함께 소멸되고 먹거리의 자양분이 되었다. 똥통시는 친환경적인 생태환경을 경영했던 제주문화의 일면을 상징한다.

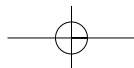
똥에서조차 놀라운 삶의 지혜를 일깨워준 제주도 선조들의 자연생태관은 위대한 것이었다. 선조들의 슬기를 배울 수 있는 구체적인 현장으로 똥통시를 알려야 할 것이다.



활용화 방안

- 환경적 리사이클링, 즉 환경의 순환구조를 알리는 가장 중요한 상징으로 교육적 가치가 있다. 제주도의 돛통시문화는 이를 극복할 수 있는 모범적인 사례로 손꼽을 만하다.
- 돛통시는 국제적인 문화의 연속성을 보여준다. 제주도와 문화적 친연성이 깊은 오키나와부터 살펴보니 예외없이 퐁돼지가 발견된다. 오키나와 퐁돼지도 돼지가 마당에 나와서 노는 제주도식 ‘통시’로 양자간의 친연성이 뚜렷하다. 한반도와 제주도, 오키나와에 걸친 퐁돼지문화권이 확인되는 셈이다. 그렇다면 퐁돼지문화는 남쪽 해양문화의 특성일 것이다.
- 문화관광자원화 : 자라나는 아이들에게 돛통시의 실체를 보여줌으로써, 퐁 조차도 사랑하고 가꾸어온 제주민의 지혜로운 삶을 가르쳐줄 수 있을 것이다.

| 집필 주 강 현



정동벌립

선정 취지

제주사람들은 자연에 최대한 의지하여 필요한 것들을 공급받으며 삶을 영위하였다. 정동벌립은 중산간 지대에 자생하는 땃대이덩굴로 결은 모자로 햇빛가리개와 빗물을 막아주는 최고의 모자이다. 특히 중산간 지대에서 가시덤불을 헤치며 마소를 돌보는 사람들에게는 최고의 보호 장비이다. 정동벌립은 자생식물로 생활에 필요한 것을 만들어서 환경을 극복하는 수단으로 삼아 온 제주사람들 삶의 지혜를 엿 볼 수 있는 중요한 자료다.

정의와 개설

정동벌립은 땃대이덩굴로 결은 차양이 있는 모자이다. 땃대이덩굴을 제주어로 '정동줄', '정당' 이라고 하고 벌립은 차양이 있는 모자로 정동벌립의 모양이 '털벌립'과 같다. 털벌립은 재료가 털이어서 털벌립이고, 정동벌립은 재료가 정동이라서 정동벌립이다.

정동벌립이 언제부터 어디에서 유래되었는지 정확히 알 수 없지만 마소를 돌보는 목자들이 고려시대부터 사용해 왔다고 한다. 모양이 털벌립과 같은데 털벌립은 소나 말의 털을 모아서 콩풀에 섞어 갓



사진 원명자

정동벌립 짜기



사진 홍정표

정동별립을 쓴 노인들

모양의 모자 틀에 눌러서 만든 모자이다.

정동별립의 재료는 중산간지대의 초원지대나 목장지대에서 자생하는 땃땃이 덩굴을 가을에 채취하여 잘 말렸다가 사용한다. 윗부분인 모자 부분은 머리 통속으로 쏙 들어가지 않고 엷힐 정도로 결었는데 이는 상투를 보호하면서도 정수리에 통풍이 잘 되게 하여 시원하게 하였다. 차양은 햇빛가리개뿐만 아니라 도롱이를 입고 정동별립을 쓰면 빗물이 한 방울도 스며들지 않도록 촘촘히 결어졌기 때문에 비오는 날 바깥생활을 해야 하는 사람들에게는 최고의 우비인 셈이다. 그리고 가시덤불을 헤쳐나 갈 때도 모자를 방패삼아 나가면 걸리거나 긁힐 염려가 없다.



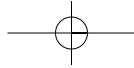
사진 현명자

정동별립의 재료인 땡땡이덩굴 열매

상징의 의미

정동별립은 원시림이 무성한 한라산의 숲속을 헤매며 살아야 했던 제주사람들에게 최고의 이상적인 모자인 것이다. 주로 남자들이 많이 썼지만 여지들도 썼다. 주로 제주도의 서부지역인 귀덕리 일대에서 성행하였다. 현재 제주도에 서는 한림읍 귀덕리에 사는 홍달표 씨를 무형문화재로 인정하여 정동별립 전승 교육에 힘을 쏟고 있다.

제주어는 말문화의 본 고장이며 말 문화의 중심에는 마소떼를 몰고 야생의 들에서 며칠이고 지내는 테우리가 있다. 테우리들의 필수 장비 중에서도 가장 중요한 것이 정동별립이었다. 정동별립이야말로 제주 말문화의 상징인 것이다.



활용화 방안

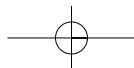
- 정동줄을 이용하여 파나마모자와 바구니 등 소품을 만들어 관광 상품으로 판매를 하고 있지만 중산간지대가 많이 개발되면서 땡땡이덩굴이 점점 사라지고 있다. 앞으로 원료공급이 어렵게 되면 이러한 상품화도 어렵게 될 것이다. 그래서 땡땡이덩굴이 자생하는 지역을 절대보전 지역으로 지정하여 명맥을 유지하도록 하는 대책을 세워야 한다. 특히 땡땡이덩굴은 재배하면 줄기가 굵어지고 약해서 상품가치가 떨어지기 때문이다.

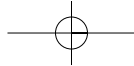
정동벌립은 한 번 만들어 사용하면 오랫동안 쓸 수 있기 때문에 체험 현장이나 오름 등반할 때 이 모자를 써 보게 하거나 이 모자를 써야 입장하는 장소를 지정하여 직접 써 보는 행사를 병행한다. 즉 이 모자를 써서 가시덤불속을 빠져 나가게 하거나 관광지에서 비 오는 날 도롱이와 함께 이 모자를 써 보게 함으로써 조상들의 지혜를 터득해 보는 시간도 필요하다.

참고 자료

- 제주도, 『제주의 민속 II』, 1994.
 제주도교육청, 『제주의 전통문화』, 1996.
 진성기, 『제주민속의 멋』, 열화당, 1979.

| 집필 현 진 숙





오메기술·고소리술

선정 취지

제주도는 돌이 많고 물도 귀하여 농업환경이 매우 척박하다. 육지와는 달리 논이 매우 적어 쌀농사는 어려워 쌀을 이용하지 않고 잡곡이나 서류를 이용하여 술을 빚었다. 그 대표적인 술이 좁쌀을 원료로 한 오메기술이며, 이를 증류한 소주가 고소리술이다. 이 술은 집에서 필요할 때 빚어서 이웃과 나누어 먹던 품질이 뛰어난 제주도의 전통주로 오늘날까지 그 전통이 이어지고 있어 제주문화의 상징으로 선정되었다.

정의와 개설

오메기술은 차조(호린조)로 만든 오메기떡(구멍떡)을 원료로 하여 빚은 술이다. 만드는 방법은 차좁쌀을 씻어 물에 5~6시간 정도 담가 두었다가 건진 다음 곱게 빻아 가루로 준비한다. 뜨거운 물로 익반죽을 하는데, 잘 치대어야 술맛이 좋다. 한줌씩 떼어내어 ‘오메기떡’ (구멍떡)을 만든다. 떡이 동동 뜨면 건져내어 잘 으깨어서 덩어리가 없이 다져 누룩가루를 넣는데 좁쌀과 누룩이 3:1 비율이면 좋다. 발효기간은 봄·가을은 일주일, 여름은 5일 정도 걸리고 겨울은 더 걸린다. 잘 발효시킨 오메기술은 기름기가 동동 뜬 노르스름한 빛깔로 입에 착착 달라붙고 톡 쏘는 텁텁한 맛이 일품이다. 윗부분의 맑은 부분을 청주 혹은 약주라고 하고, 밑에 가라앉은 것은 탁배기 혹은 막걸리라고 한다.

고소리술은 발효가 끝난 오메기술을 증류시킨 소주를 말한다. 고소리(소줏

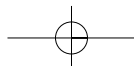




사진 원명자

오메기술 만들기

고리는 소주를 증류하는 오지그릇이다. 고소리 위에 찬물을 넣는 장태를 올려놓고 열을 가하면 증기가 찬 물그릇에 닿는 대로 고소리 꼭지로 내리는 이슬을 받아놓은 증류시킨 소주를 ‘고소리술’ 혹은 ‘한주’라고 한다.

만드는 방법은 메좁쌀을 잘 씻어서 12시간 정도 물에 담가둔다. 시루에 쌀을 넣고 찌 내거나 가루로 빻아서 찌내기도 한다. 밥이 고슬고슬하게 되면 누룩과 물을 넣는데 누룩의 양은 쌀의 1/3 정도, 물은 쌀보다 조금 많이 넣어 잘 섞은 다음 소독된 항아리에 담아 발효시킨다. 발효가 되면 덧술을 보통 2~3회 정도 더 해준다. 완전히 발효가 되면 청주와 탁주를 제외한 술을 항아리에서 퍼내어 무쇠솥에 고소리를 얹고 증류해낸다. 수시로 떨어지는 소

주 맛을 보아가면서 싱거워진 느낌이 들면 작업을 마친다. 받아낸 소주는 밀봉하여 차고 어두운 곳에 보관한다.

상징의 의미

제주의 전통술에는 탁주·청주·소주가 있다. 오메기술은 탁주에 해당된다. 언제부터 빚어졌는지 알 수는 없지만 15세기의 역사서에 술을 빚어 제사를 지



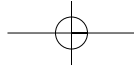
사진 원영자

고소리술 만들기

낸다는 기록 등이 있어서 오래 전부터 제주도에서 술을 빚어 왔음을 알 수 있다. 위에서 맑게 떠낸 청주는 귀하게 여겨 잔치, 제사에 사용되고, 탁배기는 농사일 할 때 중참으로 한 사발 마시면 배고픔을 달랠 수 있었고 관혼장제 때에 손님접대용 등 일용주로 이용되었다.

소주가 우리나라에 도입된 시기는 고려 충렬왕 때 몽고군을 통해서 도입되었다는 문헌상의 기록이 있다. 몽고군의 주둔지였던 제주와 안동, 개성에서 소주가 발달하여 제주소주, 안동소주, 개성소주가 유명한 것이 그 이유로 알려져 있다.

고려 말부터 빚기 시작한 고소리술은 조선시대에 널리 보급되어 저장용 술



로 자리 잡아 제주의 대표적인 술이 되었다. 증류식 소주인 고소리술은 알코올 농도가 30도 이상이어서 반영구적으로 보관이 가능하고 원료에서 오는 독특한 맛과 향을 가지고 있다.

다른 지방의 술이 주로 쌀을 재료로 한데 비해 오메기술과 고소리술은 발 재 배작물인 좁쌀을 이용해 빚은 술이라는 점에서 제주도의 풍토성이 짙게 반영되어 있다.

활용화 방안

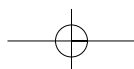
- 오메기술 주문 제작 : 오메기술은 그때 그때 필요한 만큼 빚어서 사용해야 하는 어려움이 있다. 오래 보관할 수 없다는 것과 손맛으로 빚어졌기 때문에 과학적 근거를 토대로 해서 산업화하기에 까다로운 점 등이 개선된다.
- 오메기술식초 건강음료 개발 : 전통적인 방법대로 탁배기를 보리밥과 섞어서 사기병에 담아 저장하면 식초가 되는데, 체질개선, 장수음료, 영양식초 등으로 개발하여 판매한다.
- 제주도의 행사에 고소리술 사용 : 영구적으로 보관이 가능하기 때문에 상품화하여, 홍보한다면 맛으로 인정을 받을 수 있을 것이다.

참고 자료

고정삼, 『제주의 술』, 제주문화, 2003.

제주도민속자연사박물관, 『제주도의 식생활』, 1995.

| 집필 현진숙



말방애

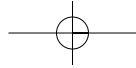
선정 취지

옛 사람들은 “사람이 태어나면 서울로 보내고, 말이 나면 제주도로 보내라.”는 말들을 종종 하곤 하였다. 제주도는 한라산을 중심으로 해서 오름과 중간중간에 뻥뻥이 들어선 나무들 그리고 억새꽃이 만발하는 들판은 말들이 뛰어 놀기 좋은 자연환경으로 구성되어 있다. 여기에서 뛰어놀던 말들은 군마로써 뿐만 아니라 밭농사를 하는 제주도민들에게는 농사일에 한 몫을 하였다. 제주도



사진 서현영

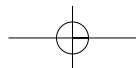
애월읍 하가리의 말방앗간



는 토질과 기후에 맞게 주식을 밭농사에 많이 의존하였다. 주로 보리, 조, 콩 등이 많이 재배되었고, 사람들이 먹을 수 있도록 장만하려면 거둬들인 곡식을 도정하여야 했다. 이때 곡물을 도정하는 방아가 필요하였다. 제주도에서는 방아를 사용할 때 가축인 말을 이용하였다. 이를 ‘말방애’라 한다. 조랑말의 힘을 빌려 방아의 옷돌을 돌리면서 곡물을 분쇄시켰다. 말방애는 여러 사람이 함께 사용하는 농구로 마을 및 동네 단위로 운용하였다. 말방애는 여러 사람이 공동으로 작업이 이루어지므로, 마을공동체 협동의 표상으로 나타난다. 또한 이들을 인간의 정으로 연결시켜주는 말방애 작업은 계[집]를 통하여 운용되었고, 계의 규약에는 각 집안의 관혼상제를 서로 돌보는 상부상조의 조항이 있어, 말방애는 제주도민들이 마을에서 단결과 화합을 이루어주는 대표적인 공동체 상징물이다.

정의와 개설

말방애는 곡물을 분쇄하는 농구로 윗돌과 아랫돌이 서로 맞물려 있어, 윗돌이 돌아가면서 아랫돌 위에 널려 있는 곡식의 껍질을 벗겨준다. 아랫돌은 고정되어 있고, 윗돌은 아랫돌 중심(중수리)에 꼽혀 있는 나무를 축으로 소·말·사람에 의하여 돌아간다. 말방애는 규모가 커서 한사람이 만들어 운용하기에는 재정적으로 많은 부담이 된다. 때문에 마을 또는 동네 10 ~ 20가구당 1개의 말방애를 만들어 함께 사용하였다. 말방애는 제주도에서 ‘말방아’, ‘말방애’, ‘연자방아’, ‘연자매’, ‘연자마’ 등으로 불린다. 방아의 구성은 옷돌과 아랫돌, 방아틀 그리고 옷돌을 돌리는 가축인 말로 되어 있다. 그 중 말방애의 옷돌과 아랫돌은 인근에 있는 돌산(오름)에서 아랫돌과 윗돌을 만들어 설치할 장소로 돌을 굴러왔다. 이때 방앗돌을 굴리면서 노래를 불렀던 노동요인 방앗돌굴리는 노래가 무형문화재 9호(안덕면 덕수리)로 전해 내려오고 있다. 말방애 아랫돌은 원석을 사용하여 지름 2m가 넘도록 둥그렇게 가공한다. 큰 돌이 없는 경우에는 지름이 작은 크기로 만들고, 마을에서 적당한 돌 3~4조각을 둘레에 붙여 아랫돌을 만들기도 하였다. 아랫돌은 진흙과 작은 돌을 쌓아 그 위에 올려놓는



다. 밀방애를 오래도록 보존하고 사용하기 위하여 비·바람을 막을 수 있도록 지붕과 돌담 벽을 한 제주 전통초가를 지어 보호하고, 그 속에서 밀방애 작업을 하였다. 그래서 ‘밀그랫집’, ‘밀방애 집’이라고 한다. 제주도의 밀방애는 1960년대까지 만



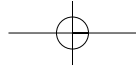
사진 홍정표

밀방아를 돌리는 모습

하여도 각 마을마다, 동네마다에서 볼 수 있었으나, 지금은 사용하는 밀방애는 찾아 볼 수가 없다. 그래서 제주시 애월읍 하가리 잣동네밀방애와 애월읍 신엄리 당거리동네밀방애 2기를 국가지정문화재 중요민속자료 연자마 제32호(1975. 10. 13.)에 지정하여 보존되고 있다.

상징의 의미

밀방애는 방아와 마찬가지로 그 시초를 갈돌과 갈판으로 연계가 된다. 이어 옷돌과 아랫돌이 있어 옷돌을 손으로 돌리면서 곡물을 가루로 만드는 맷돌과 물에 부풀린 곡식을 가는 풀그레가 밀방애로 발전하였다. 밀방애는 처음 제작하는 공정에서부터 운용하는 데까지 여러 사람이 공동체를 형성하여 작업이 이루어진다. 그래서 마을 공동체이면서 협동을 중시하고 또한 서로의 상부상조를 돌보는 ‘밀방애계’라는 조약으로 연결시켜 준다. 사람의 농사일을 도와주는 여러 종의 가축 중에서도 제주도에서의 말은 역사적으로 보아도 고대시대부터



사람과 밀접하게 어우러져왔다. 특히 말은 뭍방애에 이용되기도 하지만, 교통 수단으로 이동할 때, 마차를 끌 때 등 농사일에 대하여 사람들에게 소 못지 않게 도움을 주고 있다.

뭍방애는 옷돌과 아랫돌을 만드는 작업, 뭍방애집인 초가를 짓고, 곡식을 도정하는 작업 등 이 모든 공정은 수눌음(품앗이)정신이 구현된 것이었다. 비록 뭍방애는 곡식을 도정하는 기구로, 1970년대에 들어 기계화로 된 방앗간에 의하여 우리 시야에서 멀어져 갔지만, 우리 조상들의 마음인 뭍방애를 통해 이웃과 고통을 분담하고 서로서로를 아껴주던 정신만은 오늘에 되살려야 할 것이다.

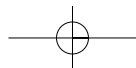
활용화 방안

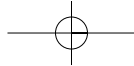
- 농촌 문화관광의 품목으로 개발 : 농촌테마(체험)마을에 뭍방애 한 기씩을 재현, 체험공간으로 활용.
- 제주 전통 초가와 함께 뭍방애의 전 과정(만드는 제작, 곡식 도정 등)을 모형으로 제작하고, 더불어 방앗돌 굴리는 노래, 뭍방애 작업 노래를 들을 수 있는 문화상품으로 개발한다.

참고 자료

북제주군 한경면 고산리, 『제주고산향토지』, 2000.
 제주도, 「문화유산 민속자료」, 『제주도지』 제7권, 2006.
 한국정신문화연구원, 『한국민족문화대백과사전』16, 1992.

| 집필 양 종 렬





애기구덕

선정 취지

애기구덕은 제주사람들의 영유아기를 대표하는 요람이며, 대나무로 짜여서 통풍과 이동에 편리하고 제주의 생활환경에 적합한 육아용품이다. 재질이 대나무에서 철제로 바뀌었지만 지금도 사용되고 있다. 제주도에서 애기구덕이 사용된 것은 밭일을 하던 어머니들이 들고 다니기도 쉽고 손일을 하면서 발로 흔들 수도 있어서 제주의 환경에 적절한 육아용품이었기 때문이다.

여성들이 밭일을 하면서도 자녀를 돌보는 두 가지를 거뜰히 해낸 억척스러운 모습에서 선정하였다.

정의와 개설

애기구덕은 대나무를 엮어서 아기의 키보다 조금 크고 깊게 타원형으로 만들었다. “윙이자랑, 윙이자랑/ 잘도 잔다 우리애기”라는 자장가를 부르면서 애기구덕을 흔들면 칭얼대던 애기가 새근새근 잠이 든다.

집안 일을 할 때도 어머니는 발로 애기구덕을 흔들면서 손으로는 다른 일을 할 수 있어서 아기보기와 노동이 동시에 가능한 육아용품이다.

특히 밭일을 많이 하던 제주의 어머니들은 아기를 이 요람에 눕히고 밭일을 했으며 이때 벌레들의 침입을 막는 울타리가 되기도 했다. 1950년대부터 철제 애기구덕을 사용하기 시작했지만 제주도 전 지역으로 확대 보급된 것은 1960년대 말에서 1970년대 초이다.

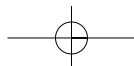




사진: 원평자

애기구덕에 눕혀 흔들면서 어머니가 노래를 불러주면 아기는 쉽게 잠이 든다

아기가 태어나면 상황에 따라서 우선 시어머니가 애기구덕을 사 오는데 건강하게 잘 자란 아기 것을 빌려오기도 하여 준비한다.

애기구덕은 제주사람들만 사용하므로 제주 남성과 결혼한 다른 지방 여성들은 이 도구가 낯설어서 사용하기를 꺼리지만 제주의 전승문화라는 것을 알면 사용하기도 한다. 그러나 본인들이 봐 보지도 못했고, 애기 머리 모양이 미워진다면 거부하기도 한다.

제주의 어머니들은 애기를 방바닥에 재워보기도 하고, 애기구덕으로 재워보기도 했는데 애기구덕이 더 실용적이라고 여긴다. 다른 지방에 살고 있는 제주 사람들도 애기구덕을 사용한다. 즉 애기구덕은 제주사람들이 어디에서 살건 누구와 결혼하건 사용되고 있으며 앞으로도 지속 가능한 문화이다.

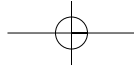


사진 홍정표

밭에 가지고 간 애기구덕은 이동이 용이한 아기방이다

상징의 의미

지금도 제주사람들은 거주지와 관계없이 애기구덕을 사용하는 집안이 있는 것을 보면 어머니를 통해서 자손들에게 전승되는 문화라 할 수 있으며, 애기구덕 사용은 함부로 거부할 수 없는 통과의례라 할 수 있다. 애기구덕은 제주여성들의 노동공간과 노동시간을 극대화 하는데 기여하였다. 육아공간이 집안에 한정되어 있는 다른 지방의 여성들에 비하여 애기구덕은 움직이는 아기방의 역할을 함으로써 밭이나 바다 어디든 이동하며 노동과 육아를 병행할 수 있었던 것



이다. 애기구덕은 제주여성의 전천후 육아 방식을 대변해주며 노동공간의 영역 확대를 상징한다.

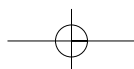
활용화 방안

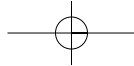
- 문화콘텐츠로는 애기구덕의 재현, 문화관광상품화하여 전 국민을 대상으로 해서 애기구덕의 실용성, 간편성 등을 홍보한다.
- 친환경적인 육아용품으로 개발 : 천연재료의 우수성 및 뛰어난 이동성 및 기능성 홍보.

참고 자료

문순덕, 『제주여성속담으로 바라본 통과의례』, 제주대학교출판부, 2004.
문순덕, 「통과의례 속의 제주여성풍속 전승 양상」, 『제주여성전승문화』, 제주도, 2004.

| 집필 문 순 덕





모듬별초

선정 취지

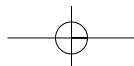
제주에서는 조상의 묘소에 별초하는 것을 중요하게 여긴다. 객지에서 생활하는 사람들 심지어 재일동포까지 제주출신의 남성들은 명절이나 제사에는 참석하지 못하더라도 별초에는 반드시 참여해야 하는 것으로 의식한다. 도내 초·중·고등학교에서는 대부분 별초방학까지 하면서 별초에 참석하는 것을 효(孝)의 생생한 현장교육이라 여길 정도이다.

정의와 개설

제주에서는 별초를 소분(掃墳)이라고도 한다. 별초란 음력 8월 초하루를 기준으로 늦어도 추석전날 사이에 조상의 묘소에 무성해진 풀을 자르고 산소를 정리하는 일이다. 별초는 각 집안별로 하기도 하나 부계의 친족들이 합동으로 윗조상의 묘부터 별초하는 것을 모듬별초라 한다. 즉 문중별초로서 자손들이 모여들어 같은 조상의 후손이라는 공동체 의식을 형성하게 된다.

이 때 조상 묘에서 별초하는 자손들의 숫자로 가문의 세력을 나타내기도 한다. 각 산소마다 적게는 수 명에서 많게는 수십 명의 친족이 모여 하루 온 종일 10~30여 기의 묘소를 별초하는 것이 보통이다. 묘소가 인근에 있지 않고 여러 지역에 분산되어 있으면 별초를 하루에 마치지 못하고 여러 날에 걸쳐 하는 경우도 있다.

타 지역에 비해 문중조직이 약한 제주에서는 ‘성펜펜당’ 등, 즉 부계친족집



단의 중요한 조직유지의 수단이기도 하다.

별초하러 다닐 때 집안에 남자 어른이 없어 어린 아들과 여자들만 다니는 것을 부끄럽게 여겼다는 한 할머니의 증언을 통해서도 부계혈연의식이 강한 행사임을 알 수 있다. 별초를 못하면 후손이 없어 버려진 소위 '골충' 취급을 받는다. 따라서 음력 8월 초하루(또는 그 후 첫 일요일 즈음)에 제주 들녘은 모듬별초를 하러 나온 사람들로 붐비게 된다.



사진 현명자

별초는 혈연을 강화하고 결속하는 공동체 행사이다

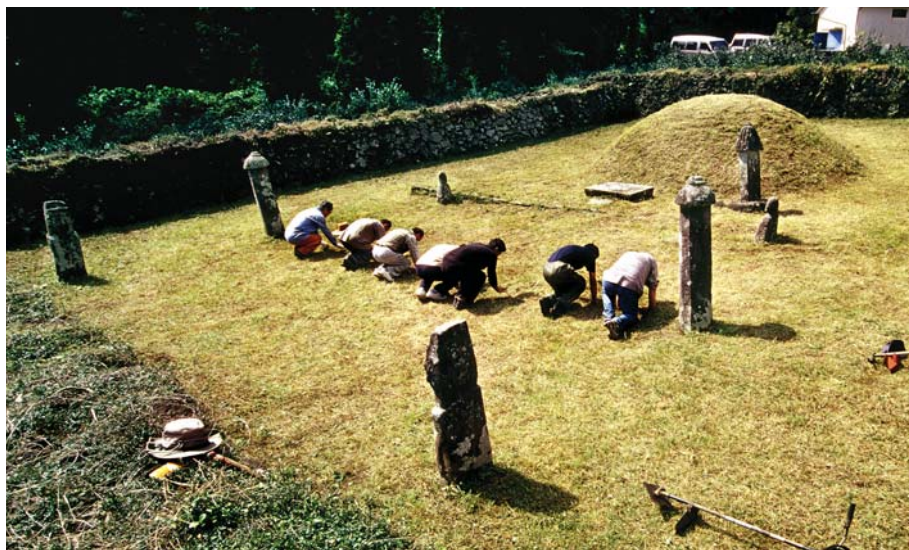


사진 이창훈

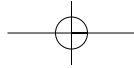
별초를 끝내고 나서 올리는 배례

상징의 의미

제주의 별초문화가 타지역에 비해 이렇게 강조되는 이유는 무엇일까? 조상을 위해 제사를 지내고 묘소를 깨끗하게 관리해야 하는 것이 효라는 인식이 강하게 자리 잡고 있다. 어느 경우에 있어서도 소분(별초)을 거르는 일은 없다. 음력 팔월 초에 행하는 소분에는 직계자손이면 반드시 참여해야 하는 것으로 의식하고 있다. 별초하는 가족들의 수 자체가 그 가족 또는 문중의 세력을 나타내는 것으로 이해되기도 한다. 따라서 남자후손들에게는 별초에 반드시 참여하도록 독려한다.

공동노동에 대한 책임감과 그 책임을 완수하지 못했을 때 감당해야 할 다른 가족이나 친족 구성원으로부터의 비난을 받는 원인이 되기도 한다. 제주의 별초는 일종의 계 또는 품앗이의 성격이 강한테 한 사람이 빠지게 되면 그만큼 다른 사람들이 더 많은 양의 별초를 해야 하고 그에 따른 다른 가족 구성원들의 비난을 감당하기 힘들다는 것이다.

만약에 타 지역에 거주하여 사정이 생겨서 참석하지 못하게 되면 형제들이



나 친족들에게 상당히 미안한 일이 되므로 현금이라도 보내어 식사비용으로 보태는 것이 예의로 되어 있다. 조상의 일에 자기 몫을 다하지 못하고 다른 분들과 피해를 주는 것이기 때문이다. 각지의 가족이 예초기를 한 대라도 사 주면 벌초에 한 두 해 거르는 것이 용납되는 경우도 있다고 한다.

그러나 제주특별자치도가 2007년에 만 20세 이상 성인 500명을 대상으로 한 설문조사 결과 응답자의 44.2%가 본인 사망시 장례 방법으로 ‘화장’을 선택하고 있어 ‘모듬벌초’에도 변화가 예견된다.

현재의 고령층들은 후손들이 서울 등 외지로의 진출이 늘고 있음에 따라 산소 관리의 어려움 때문에 장차 조상묘소의 관리를 위해 가족공동묘지를 조성하여 묘소들을 한 장소로 옮겨놓는 일이 대대적으로 진행되고 있다. 또한 벌초의 어려움에 대한 대안으로 납골당이나 평장 등 여러 방법이 시도되고 있는 현상들을 목격할 수 있다. 모듬벌초는 선조의 무덤에서 함께 땀 흘리며 노동의 시간을 함께 함으로서 혈연관계를 다짐하고 공동체의 결속을 상징하는 가문의 연중행사인 것이다.

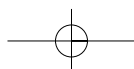
참고 자료

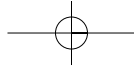
김미진, 「모듬벌초」, 디지털제주시문화대전

서울신문 2007년 8월 24일자.

이창기, 『제주도의 인구와 가족』, 영남대학교출판부, 1999.

| 집필 김혜숙





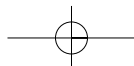
무덤과 산담

선정 취지

다른 지방의 무덤은 대개 원묘(圓墓)로 둥글게 묘을 만들고, 그 뒤쪽으로 묘에 빗물이 흘러들어오지 않도록 둥그스름하게 약간 높직한 언덕을 두른다. 제주도의 무덤은 용묘(龍墓)라 하여 용미(龍尾)와 ‘제절[階節]’을 만들고, 그 둘레에 ‘산담’이라 해서 현무암의 담장을 두르는 것이 특색이다. 비행기에서 제주의 들녘을 내려다보면 여기저기에 네모진 산담이 둘러진 묘를 보게 되고 그이국적 풍치에 감탄하게 된다. 제주도의 무덤과 산담은 제주만의 독특한 풍토성과 문화가 반영되어 있어 그 상징성이 뛰어나므로 이에 선정하였다.

정의와 개설

무덤은 사망한 사람을 묻은 묘(墓)이고 ‘산담’은 묘의 둘레에 쌓은 담장을 말한다. 제주도에서는 묘를 ‘산’이라 하니, 그 둘레에 둘러진 담장도 ‘산담’이라 하는 것이다. 제주도의 무덤 자리는 부탁 받은 ‘정시[地旨]’가 택한 땅으로 정해진다. 다른 지방과 마찬가지로 왼쪽 언덕이 잘 둘러있는 청룡(靑龍)과 오른쪽 언덕이 둘러있는 백호(白虎)가 좋고, 뒤쪽으로 내려온 산줄기인 용맥(龍脈)이 좋은 데를 고른다. 그리고 묘를 쓸 자리를 고르는데 상당히 정성을 들여 물길이 아닌 곳으로서 정자리를 골라야 한다. 또 방향을 정하는 데는 지남석을 그 정자리에 놓아 실을 곧추 매어 꼭 그 방향으로 개광(開鑛)을 하도록 한다. 개광이란 망자를 담은 관을 집어넣을 구덩이를 말한다.



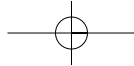


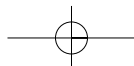
사진 명자

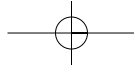
눈 덮인 산담이 이채롭다

장일(葬日)도 지관이 택일하는 경우가 많다. 장일에는 장지에서 부정하지 않은 사람이 산제(土神祭)를 지내고 개광(開鑿)을 한다. 토신제는 그 땅의 신에게 묘를 쓸 터이니 잘 보호해 달라는 의미의 제이다. 지관이 정한 하관(下棺)시간이 다 다르면 관을 들어다 이미 파 놓은 구덩이에 관을 내려놓는데, 그 장법은 신전장(伸展葬)이다. 신전장이란 시체를 눕혀서 똑바로 묻는 방식이다.

제주도의 땅은 조금만 깊이 파면 암벽이 걸리니 심장(深葬)할 수가 없다. 겨우 관이 내려갈 만큼 파고 관을 내려놓아 위에 두꺼운 개판(蓋板)을 덮는다. 개판 위에는 명정을 덮고, 사령(死靈)의 상징물인 혼백(魂帛), 주부(呪符)인 부삽(黻霰), 운삽(雲翼), 현훈(玄纁), 후훈을 넣는다. 개판을 다 덮다가 한 장이 남았을 때는 바로 덮지 않고 틈을 내어 놓고서 상제들이 각각 술을 한 잔씩 올리고 절을 한다. 상제들이 올린 술은 그 개판 틈으로 관에 부어진다. 이것이 하관제(下棺祭)가 된다.

하관제가 끝나 개판을 바로 덮으면 흙을 덮기 시작한다. 처음 덮는 자는 상제이며, 다른 상제들은 개판이 썩어도 돌맹이가 들어가지 않도록 돌맹이를 줍는다. 그러한 후 역군들이 아무 흙이나 덮어 봉분을 만든다. 봉분을 쌓을 때 덮





은 흙이 굳어지도록 역군들이 달구소리를 부르며 달구질을 하는 경우가 많다. 봉분에는 반드시 용미(龍尾)와 ‘제절[階節]’을 만든다. 용미는 봉분 뒤쪽에 꼬리처럼 약간 봉분을 올려 놓은 것이고, ‘제절’은 봉분 앞쪽에 약간 네모의 층계가 지게 만든 것이다. 이러한 묘를 ‘용묘(龍墓)’라 한다.

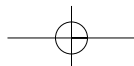
제주도에는 사람이 사망하여 매장을 하고 봉분을 만들면 빠른 시일에 ‘산담’을 둘러야 한다. 산담을 하지 않으면 들판에 방목하던 마소가 들어와 풀을 뜯으며 묘를 허물 수 있다. 제주도에선 마소들이 뜯어먹는 풀이 무성히 잘 자라고 진드기를 구제하기 위해서 늦가을에 목양지에 불을 붙이는 습속이 있는데, 그 불이 묘 안으로 들어와 불을 수도 있다. 이 불 놓기를 ‘방애불’이라 한다.

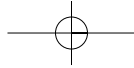
이 방애불을 막기 위해서는 산담을 겹으로 네모지게 쌓아 둘러야 한다. 산담의 높이는 불과 1m 정도인데 이 담장으로 가려 놓으면 묘 속의 영혼이 바깥에 출입하기가 곤란해진다. 그러니 산담의 한 편에 출입로를 만들어 놓는다. 이것에도 다 규칙이 있으니, 남자의 묘에는 산담의 왼쪽에 60cm 가까운 길을 터



사진 현명자

억새 속의 산담





주어야 하고, 여자의 무덤에는 오른쪽에 그 길을 터주어야 한다. 이 길을 ‘신문(神門)’이라 한다. 이렇게 방위를 정하는 것은 남좌여우(男左女右)의 법칙으로 중국 한족(漢族)의 문화에서 유래한 것으로 생각된다.

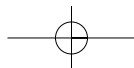
상징의 의미

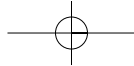
제주도의 무덤과 ‘산담’에는 제주도의 장례형식이 그대로 반영되어 있다. 제주도의 전통 목축법인 마소의 방목을 그대로 반영 하고 있을 뿐 아니라, 목야지에 불을 붙이는 습속도 반영되어 있다.

활용화 방안

- 관광자원 활용화 : 큰 길 가의 무덤과 산담을 철거토록 할 것이 아니라, 제주도의 이국적 상징으로 살려서 관광객들이 산담의 아름다운 모습을 감상하게 하고, 또한 마소의 방목, 목초의 자람과 진드기의 박멸 등 그 배경을 이해하게 하여 제주도 문화를 올바르게 활용하여야 한다.

| 집필 현용준





권당과 삼촌

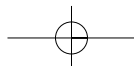
선정 취지

제주사람들은 촌락내혼제를 통해 일상생활에서 부계친족만을 고집하지 않고 인척, 처족과 폭넓은 권당관계를 형성해 왔다. 동네사람을 모두 권당으로 여기고 삼촌과 조카로 호칭하는 것은 제주인들의 생존전략이라 할 수 있다. 혈연은 물론 이웃까지도 한집안 식구로 포용하여 공동체의 장점을 배가시키며 만일 갈등이 발생했을 때에는 원만한 해결을 추출하는 제주만의 독특한 정서와 지혜가 반영되어 있어 문화상징으로 선정되었다.

정의와 개설

권당(眷黨)은 일가친척을 가리키는 말로, 『고어사전』(남상우 편, 1960)을 보면 『이륜행실도(二倫行實圖)』 40권, 『佛說大父母恩重經諺解』 7권, 『新增類合』 下 16권, 『老乞大諺解』 上 14권, 『老乞大諺解』 上 17권 등에서 여러 예문들을 제시하고 있다. 권당은 오래 전부터 사용된 용어로 제주에서는 이를 권당이라 한 것으로 보인다.

제주에서 사용되는 권당(眷黨)은 육지의 친족과는 성격이 달라, 부계혈족의 친족과 결혼으로 맺어진 인척 모두를 포괄하는 가장 넓은 범위에 해당하는 개념이다. 아버지 쪽 친족이면 성편권당(父系親), 어머니 쪽 친족은 외편권당(外戚), 남자가 결혼해서 생긴 처가 쪽은 처권당(妻族), 여자가 시집을 가서 맺어진 친족은 사편당(娣家)이라고 구분해서 쓴다. 물론 부계친족을 나타내는 ‘일가’





노년 평범 사진

집안에 큰일이 생기면 궐당의 여인들이 모여 함께 일을 치른다

와, 성궐궐당인 일가 중에서도 또 근친을 나타내는 ‘방상’이라는 용어가 있기는 하나, 궐당이 가장 흔하게 쓰인다.

제주에서는 친척에 대한 지칭이나 호칭에서 세대별 구별만이 뚜렷할 뿐 친족용어가 비교적 단순하다. 부모세대에서는 아버지의 형제자매인 백숙부모, 고모, 고모부 그리고 사촌 이상의 형제들인 숙항(중숙, 재중숙, 삼중숙)은 모두 ‘삼촌(삼촌)’으로 통칭한다. 즉 부모세대의 모든 친족원들을 성별이나 촌수에 관계없이 삼촌으로 칭하는 것이다.

그러나 5촌 이상도 실제 촌수에 상관없이 모두 삼촌으로 호칭하고 있다. 즉 3촌은 부모와 다름이 없고, 5촌 이상이라도 촌수에 상관없이 모두가 삼촌으로 인식하고 있어 가능하면 친족원의 분류를 줄이려 노력하고 있음을 알 수 있다.



사진 홍순평

이웃심촌과 떡을 나누어 먹는 정겨운 모습

상징의 의미

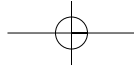
제주도는 마을의 규모가 크고, 여러 성씨가 모여 사는 각성바지 마을로서 촌락내혼제에 의해 독특한 권당문화를 형성한다. 동네혼사는 시집살이와 처가살이의 교묘한 절충으로써 신혼부부를 위한 생존전략이었을 것이다. 개인의 입장에서 보면 성편권당(친가), 외편권당(외가), 처권당 또는 시권당이 모두 같은 마을에서 살아가는 경우도 생긴다.

좁은 지역에서 같은 동네 또는 이웃마을과의 혼인은 친척과 사돈이 하나의 그물망처럼 인간관계가 복잡하게 얽혀진다. 그래서 '사돈에 팔촌으로 걸린 권당'이란 말이 곧잘 사용된다. 동네 어른이면 친척이 아니더라도 남녀 구분 없이 삼촌이라 부른다. 마을 사람들 모두가 마치 한 가족과도 같은 공동체 의식을 갖게 된다. 동네 사람을 모두 권당과 같이 여기는 관념은 같은 마을 사람들끼리 강한 공동체 의식을 형성케 하였다. 재일동포들도 일본에서 먼저 자리 잡은 사람들은, 권당과 같은 마을 사람들을 불러들여 도움을 주고, 고향 발전을 위해 기금을 마련해 보내주었다. 이러한 일들은 부계만의 배타적인 집단 의식이 아니라 성편, 외편을 동등하게 대하는 개방적인 권당의 성격이 강하여 지연의식을 강화시켰기에 가능했다. 일상생활에서 격식에 얽매이지 않아 외척과도 밀접한 유대를 갖는 생존전략은 섬이라는 고립된 환경의 결과라 여겨진다.

참고 자료

- 김혜숙, 「가족과 결혼생활」, 『제주여성문화』, 제주도, 2001.
김혜숙, 『제주도 가족과 권당』, 제주대학교출판부, 1993.
남상우 편, 『고어사전』, 동아출판사, 1960.

| 집필 김 혜 숙



몬국

선정 취지

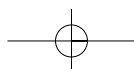
‘큰일’(잔치, 상례)에 돼지를 잡아 ‘추렴’ 할 때 다 함께 먹는 ‘몬국’(돼지모자반탕)은 사회문화적으로 공식(共食)을 통한 공동체 구성원의 유대를 고양시키는 동시에 공동체 내부의 자타(自他)의 인간적 관계를 구분시키며, 조리과학적으로 대부분 단순 단시간에 조리하는 제주 국물음식(갱류, 羹類)과는 달리 진하게 오래 끓이는 조리법을 사용함으로써 제주 국류 중 유일한 탕(湯)국으로 대표되는 품목이므로 제주 문화상징으로서 그 가치가 있다.

정의와 개설

몬국은 대소사에 쓰일 돼지고기 수육(돼지고기·뼈·내장·순대)을 만드는 과정에서 생긴 국물에 모자반을 넣고 끓이다가 메밀가루를 풀어 걸죽하게 만든 탕으로, 큰일에 참여한 자들이 함께 나누어먹는 공식의 역할을 한다. 몬국의 명칭은 주재료인 모자반에서 유래한 것으로 지역에 따라 서귀포 지역에서는 ‘물망국(모자반국)’, 대정현의 일부 지역에서는 ‘돛숯은국물(돼지살은국물)’이라고도 한다.

보통 잔치집에서는 가문잔치 전날, 상례집에서는 일포 전날에 여러 사람이 모여서 돼지를 잡고 다음날 돼지를 삶았던 가마솥에서 만든다. 삼삼오오 모여서 공동 추렴을 할 때는 물론 당일에도 만든다.

몬은 3~4월에 제주 연안에서 채취하여 집집마다 말려두었다가 필요에 따라



조금씩 떼어서 식용하는 제주의 대표적인 갈조류에 속하는 해조이다.

우선 말린 몀을 물에 5~6시간 충분히 불려둔다. 준비된 가마솥의 돼지국물에 불린 몀을 듬성듬성 잘라 넣는다. 이 때 국물이 너무 진한 경우 물을 부어 적당한 농도로 조절한다. 끓기 시작하면 두껍을 열고 메밀가루를 찬물에 풀어서 첨가하고 여기에 부추와 마늘 다진 것을 넣고 소금으로 간을 맞추면 걸죽한 탕이 완성된다. 잔치집에서 삶아낸 돛국물은 고기, 내장과 순대를 넣고 삶았기 때문에 진한 맛이 우러나온 진국이 된다. 육지와는 달리 제주의 일상음식에는 진한 탕류나 찌개가 없으나, 큰일 때에는 이 국이 필수적이므로 제주의 유일한 탕이 되는 셈이다.

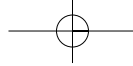
상징의 의미

몀국은 집단의 공식을 통해 복합적이고 다양한 차원에서 경험된다. 큰일에 참석해서 함께 몀국을 먹는 것은 집단 특성의 사회적 관계를 실천하는 행위이다. 집단 구성원들은 음식을 먹는 일 그 자체도 의미가 있지만, 그보다는 특정인의 대소사에 물적·정신적 부조를 하고 참여자의 범위에 더 신경을 쓴다.



사진 현명자

돼지를 삶았던 국물에 모자반과 메밀가루를 넣고 국을 끓인다



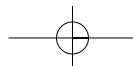
참여동기가 결코 뭍국 한 그릇을 먹고 영양보충을 하는 것이 아니라 사회적, 정치적 차원으로서 혈연 및 제주식 권당의 관계를 확인하고 유지하기 위함이다. 말하자면 정치적, 사회적 차원에서 대소사의 집에 모여 한 아궁이에서 끓인 가마솥의 뭍국을 먹는다는 것은 공동체의 이념과 정서에 연결되어 있다고 하겠다. 뭍국을 먹음으로써 공동체의 구성원, 즉 자타를 구분하는 경계짓기를 하는 것이다.

뭍국 먹는 큰일에 참여하지 않거나 초대에 응하지 않는 것은 사회적 관계의 단절을 의미한다. 따라서 뭍국은 집단 정체성의 확인과 강화, 공동체 건설 경험의 기록제가 되는 것이다. 아울러 뭍국을 먹는 장소는 공동체의 사회적 관계가 교환되고 확인되는 공간을 의미한다.

마을에 따라서 가문잔치에만 사용하나 일부 해안마을(조천읍, 구좌읍 세화리, 성산읍 오조리 일대)에서는 잔칫날도 이 국을 대접한다. 큰일집에서 돼지고기를 잡고 삶는 작업은 남성이 주관하나, 뭍국을 요리하는 일은 여성의 몫이다. 오래전 탐라국 시대부터 흑우나 짐승을 굿놀이의 희생 제물로 바쳤고 굿을 마치면 함께 나누어 먹는 관습이 있었다. 입춘굿놀이에서 흑우를 제물로 사용하고 난 후 60세 이상 노인들에게 소를 잡아 음복하였고, 이형상 목사의 『탐라순력도』에도 장수 노인들에게 음식 대접하는 장면이 나온다. 이때 고기국물을 이용한 뭍국을 대접하였을 가능성도 배제할 수 없다.

활용화 방안

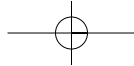
- 제주의 대표적인 장수식품으로 선정 : 모자반에는 점질성 섬유질을 비롯한 각종 무기질과 항산화성 생리활성물질(폴리페놀)이 풍부한 것이 장점이다. 오키나와 주민들이 돼지고기를 먹을 때 해조류와 함께 먹기 때문에 장수한다는 설도 있다. 흑돼지와 연계하여 친환경적인 먹거리로 대대적인 홍보, 진공포장, 주문판매제를 실시하여 전국적 판매망을 확보한다.
- 제주해장국으로 정립 : 해초를 이용한 숙취해소, 알콜 해독작용 등을 홍보.



참고 자료

오영주, 「제주전통혼례와 음식문화에 관한 민속지적 묘사」, 『제주도 연구 29』, 2006.

| 집필 오 영 주



개말[浦口]

선정 취지

포구는 제주의 대표적 관문으로 모든 문화와 인재의 통로였다. 사면 252km의 해안선이 둘러친 제주섬은 천연적으로 좋은 양항(良港)이 이루어지지 않았기 때문에, 제주사람들은 돌덩이를 날라서 포구를 만들었다.

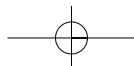
일반적으로 포구는 어로 행위나 운반용 배를 매어 두는 장소로서 일차적 기능을 하지만 또한 대륙과의 교역이 이루어지기 위한 시작점이면서 새로운 문화를 수용하는 귀착지이기도 했다. 또한 조선조에는 유배인 들이 오고 가는 길목으로서의 역할도 담당했다.

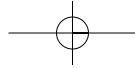
대륙과의 교통을 위한 포구는 섬 북쪽에 있는 화북포(禾北浦), 산지포(山地浦), 조천포(朝天浦), 애월포(涯月浦)가 있었고, 군사적 용도로 쓰였던 포구는 김통정이 군사를 거느리고 상륙하여 포진했던 명월포(明月浦)가 잘 알려져 있다. 이처럼 포구는 경제, 무역, 군사, 문화적 측면에서 아주 중요한 장소라 할 수 있다.

정의와 개설

포구는 해안선의 굴곡이 심한 육지 쪽으로 들어온 후미진 곳 등 입지 여건이 좋은 곳에 이루어졌다. 이를 ‘개’, ‘개맷’, ‘성창’, ‘개창’, ‘돈지’라고 하며, 안성창, 바깥성창으로 나누기도 한다.

『삼국지』『魏書東夷傳』한조(韓條) 말미의 주호(州胡) 기록에는 배를 타고 中





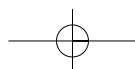
평민 사진

옛 포구의 정취를 느낄수 있는 제주시 수근동 포구

韓과 市買한다고 되어있다.(州胡 在馬韓之西海中大島上 (중략) 好養牛及豬(중략) 乘船往來 市買中韓) 이는 삼한과 중국으로 물류이동이 있었고, 교역이 있었다는 역사적 사실을 입증한다. 곧 이동수단으로 배가 포구에 정박하고 이동하는 데 필수적인 장소였음을 알 수 있다.

제주의 첫 관문인 포구가 관에 의해 축조되기는 1735년 김정 목사때 시작된 화북포구다. 삼별초 난 당시는, 70여척의 배가 정박할 수 있을 정도로 큰 포구였다고 전한다. 그런데 조선조에 와서 각종 문물의 수출입이 빈번해지자 낮은 수심으로 인해 불편함을 느끼고 포구 공사를 시작했다.

포구의 유형은 만(灣)이 형성되어 들어간 만입(灣入)형과 굿(串)형, 빌레형, 천변(川邊)형, 복합형, 단애(崖)형으로 구분하고 있다.



상징의 의미

제주민은 제주에서 생산되는 토산품이나 해녀들이 캐낸 미역 등을 서해안 등지로 싣고 나가서 쌀, 소금, 옷감과 물물 교환하여 생계를 이어나가곤 했다. 또한 말과 같은 진상품을 싣어 나르기 위한 포구 주변에는 말을 선별하거나 말들을 매어두는 장소를 마련하여 더욱 용이하게 포구를 이용해서 물자의 수출입이 가능하도록 했다.

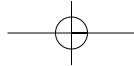
이처럼 포구는 바다의 산물을 받아들이는 것만이 아니라 외부로부터 오는 새로운 문물을 접하는 장소이기도 하며 외지로 떠나거나 다시 귀향하는 만남과 이별의 장소이기도 했다.

과거 화북포구 주변은 해안가 여기저기서 솟아나는 용천수와 포구의 발달로 물류의 유통이 용이하고 제주시 관변지역으로 목시들이 육지로 들고 다닐 때 배를 타기 위해서 바람의 크기나 방향에 따라 때를 기다리며 머무르곤 했다. 환풍정(喚風亭) 화풍대(和風臺)와 후풍관(候風館) 등 객사에서 머무르면서 바람이 바뀌어지기를 바랐다.



사진 고성군

보목리 포구의 옛 모습



제주는 물색지지의 땅으로 화북포구를 배경으로 한 이곳이 한때 유명한 배비장전의 무대가 되었고 목사를 따라온 배비장은 제주의 기녀 애랑의 미모에 반해 자신의 인격과 몸을 몽땅 내주고 마는 이야기를 만드는 장소적인 배경이 되었다. 이처럼 포구는 제주민의 한과 정서가 잘 남아있는 곳인 셈이다

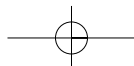
활용화 방안

- 민속자료 지정: 포구는 중요한 장소임에도 불구하고 하천 및 항구로 개발되면서 과거의 정취가 담긴 천연적인 포구는 그렇게 많이 남아 있지 않다. 아름답고 뜻이 깊은 포구들을 제주도 문화재 민속자료로 지정하여 보존할 필요가 있다.
- 시작과 종착, 만남과 이별의 장소임을 고려하여 그 지역 포구에 얽힌 이야기를 테마로 한 관광코스나 탐사하는 교육의 장소로 개발한다. 특히 화북포구와 관련된 배비장전에 얽힌 유래가 있는 지역과 연결해서 가무악극을 만들어 공연하고, 과거 해양문화의 족적들을 추적하여 개발할 필요가 있다.

참고 자료

고광민, 『제주도포구연구』, 도서출판 각, 2003.
좌승훈, 『포구』, 나라출판, 1996.

| 집필 좌혜경



남방애

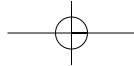
선정 취지

제주에는 한라산을 중심으로 주변에 여러 마을들이 형성되어 사람들이 살고 있다. 예로부터 탐라는 숲이 울창하여 아름답리 참나무들이 많아, 이들 나무를 목재로 하여 실생활에 필요한 식기, 저장용기, 장식품 등 여러 용도로 이용하였다. 이들 용기 중에는 남방이라는 큼지막한 통나무 용기가 있다. 원목의 무늬를 살리고 우리 선민의 손재주를 볼 수 있는 남방아는 서민들의 가정에 없어서는



사진 서현영

제주대학교박물관에 소장된 남방애



안 될 농기구 중 하나였다. 곡물을 도정하는 남방아에는 제주사람들의 투박하지만 소탈한 정감과 근면성, 협동정신이 들어있어 제주의 상징으로 선정되었다.

정의와 개설

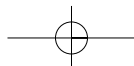
방아는 농경생활을 하는 우리 조상들이 가정에서 사용하였던 농기구 중 하나로, 주식인 쌀, 보리, 조 등 곡물의 껍질을 벗기거나, 가루로 만들 때 사용하였다. 남방아는 제주도의 그 많은 나무 중 단단한 굴묵이(느티나무), 사오기(벗나무), 구실잣밤나무 등을 이용하여 만드는데, ‘남방애’라고도 불린다. 남방아의 중심에는 돌확이 박혀있어 여기에 곡물을 넣고 찡는다. 혼자서도 할 수 있고 여럿이 함께 돌아가며 찡는 형태의 공동작업으로 짧은 시간에 많은 양의 곡물을 장만할 수 있는 장점이 있다.

절구공이는 ‘방앗귀’라고도 하며 나무로 손주먹 만한 크기로 둥글고 길게(약 1m 내외) 만든다. 가운데는 한손으로 잡고 찡을 수 있는 크기로 제작하고, 양쪽 끝은 둥글게 만들어 곡물을 잘 찡을 수 있도록 하였다.

남방아는 톱, 자귀, 끌, 망치 등 연장을 사용하여 지름이 한 아름되는 통나무를 베어내어 1m 이상의 크기로 토막을 낸 다음 반으로 쪼개어 만든다. 쪼개지면 외부를 잘 다듬으면서 아래로 비스듬히 내려온다. 마지막 끝에서 면을 만들고 받침이 사각이 되도록 다듬는다. 받침 사각면 밑이 윗면보다 약간 넓게 만들어 넘어지지 않도록 균형을 유지한다. 안쪽은 홈을 둥글게 파내려간다. 테두리는 10cm 내외로 면을 만들고 밑바닥 중심은 둥글게 파낸다. 이때 끝까지 파내는데 구멍이 나기도 한다. 여기에 제주돌인 다공질현무암으로 만든 돌확을 박아 넣는다. 이 돌확에 곡물을 넣어 절구공이로 찡게 만들었다.

상징의 의미

방아는 곡물을 뺑는 농기구로 나무로 많이 만들어 사용했는데 원시생활 및





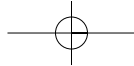
군세60주년남제주화모집 자료

세콜방애를 찧는 여자들

고대생활에서도 살펴 볼 수 있다. 청동기시대에는 곡물을 가루로 만드는 갈돌 갈판이라는 돌로 만든 연장이 있었다. 갈돌은 절구공이, 갈판은 절구통에 해당된다. 이러한 석기가 사람의 지혜가 발전되면서 남방아 형태를 갖추어 간 것으로 추정된다.

방아에는 디딜방아, 물레방아, 돌방아, 매통, 쇠절구통, 약연, 맷돌, 절구통 등 동력과 재질에 따라 종류가 다양한데 전국의 각 지방마다 그 지역에 맞는 방아를 사용하고 있다.

제주에서는 밭에서 나는 밭벼와 보리를 가루로 만들 때 또는 떡을 만들 때 물에 불린 쌀이나 좁쌀을 뺏기 위해 방아를 찧었다. 친구, 친척, 이웃 등 방아를



짚는 것은 주로 여인네들이었다. 이때 두 사람이 하면 ‘두꼴방애’, 세 사람이 하면 ‘세꼴방애’라 한다. 여럿이 작업을 할수록 서로 리듬이 잘 맞아야 작업이 순조롭다. 만약 사이가 좋지 않은 사람들이 모여 짚게 되면 불협화음을 이루며 공이가 공중에서 부딪치고 작업도 더디었다. 방아를 짚는 일은 고된 일이었기에 흥을 돋우기 위해서 노래를 불렀는데, 이 노동요를 ‘방아짚는소리’라 한다.

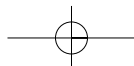
제주도 각 가정에서는 남방아를 각 가정에 하나 이상 필수로 비치하고 있었다. 남방아에는 날마다 방아를 짚었던 제주여인들의 애환이 서려있으며 한라산의 목재를 이용한 독특한 형태의 방아를 만들어낸 선인들의 뛰어난 목공예 기술이 담겨있다.

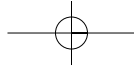
활용화 방안

- 남방아 작업 체험 : 목재로 축소된 형태의 남방아를 작게 만들어보는 체험 공간 확보하여, 함께하는 제주도 공방 시설
- 옷을 입고 직접 방아 짚는 모습을 연출·제작한다. 노래도 함께 녹음하여 나올 수 있도록 한다. 이 완성된 모형 디오라마를 제주여성의 노동을 보여주는 전시물로 활용.
- 인테리어 가구로 디자인 : 제주도의 풍토성이 풍기는 남방아 형태를 응용한 가구를 디자인에 응용하여 독특한 제품을 개발 판매.

참고 자료

강동언, 「남방애에 대하여」, 『남방애와 가구』, 제주대학교박물관, 2007.
 민족문화사, 『한국민속대사전1』, 정문사, 1993.
 제주도, 『제주민요의 이해』, 2000.
 한국정신문화연구원, 『한국민족문화대백과사전9』, 1992.





고팡분리

선정 취지

제주여성들은 결혼하면서부터 독자적인 고팡[庫房]을 갖고 신혼기부터 독립하여 자기 가족의 삶을 책임진다. 한 울타리 안의 안거리와 밖거리에 거주하는 시어머니와 며느리라 할지라도 각자의 고팡을 따로따로 가지고 생활하며 관리한다. 이는 제주여성의 노동경제력과 독립성을 보여주는 증거로서 제주여성문화의 상징성을 강하게 나타내 준다.

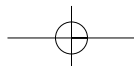
정의와 개설

고팡은 제주의 전통가옥에서 곡식을 보관하는 창고이다. 대개 큰구들(안방) 뒤에 배치되어 있고 고팡 안에 ‘안칠성’을 모시기도 한다.

다른 지방의 가옥구조에는 한 울타리 내에 건물이 둘 이상 지어졌어도 부엌이나 광이 하나뿐이다. 세대수나 가족원수가 많아도 한술밥 식구로서 경제생활의 모든 단위가 하나로 통합되어 있다.

그러나 제주 농촌의 전통적인 가옥구조는 한 울타리 안에 안거리(안채)와 밖거리(바깥채)가 있는데, 두 가옥 모두에 정지(부엌)와 고팡(광)이 각각 따로 있다. 결혼한 아들 가족은 식사를 제각각 할 뿐만 아니라 경제활동이 엄격히 분리되어 있다.

다른 지방에서는 부모의 노동력이 상실되지 않더라도 직계가족을 형성하며 시어머니가 아주 고령이거나 사망한 후라야 안방과 광열쇠를 며느리가 차지하



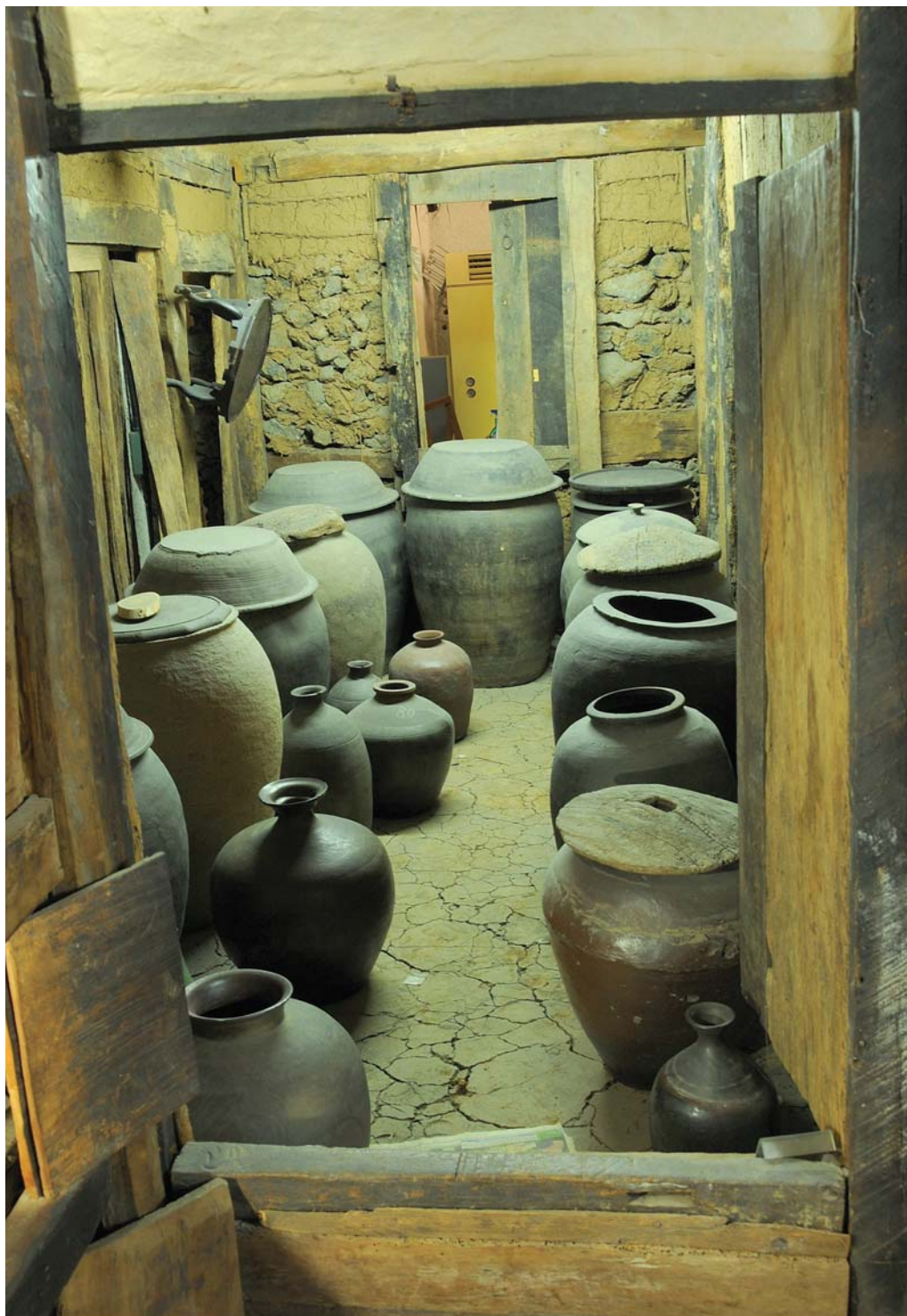
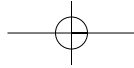


사진 서현영

제주특별자치도민속자연사박물관에 재현된 고팡



지만 제주는 혼인 직후부터 공간의 독립, 경제권의 독립이 이루어지고 있다.

가족주기상으로 볼 때 혼인 후 얼마 안 되어 경제적 기반이 취약한 형성기의 가족을 ‘어린살림’이라 한다. 반면 확대기에 이르러 가족원의 규모가 커질뿐만 아니라 사회적 경제적으로 기반을 잡게 되면 ‘춘살림’이라 한다.

식구수가 많은 춘살림은 안거리에, 갓 혼인한 아직 어린살림은 규모가 작은 밖거리에 거주한다. 그러다가 아들 부부가 확대기에 이르면 밖거리의 규모로는 방의 숫자도 적고 공간이 협소하게 되어 축소기에 이르게 된 부모 세대가 밖거리로 옮기고 살림이 된 아들 부부가 안거리로 옮긴다.

거주 장소의 교체는 현실적이고 합리적인 제주인의 사고방식을 적나라하게 드러낸다. 주거형태상 윗세대와 아랫세대 간 상하 서열의식은 거의 작용하지 않는다. 살림의 규모가 작아진 부모 세대가 밖거리로 옮긴다 해서 그 권위마저 저하되거나 실추되는 것은 아니다. 가족수가 적은 쪽이 작은 공간에 기거하는 것이 관행화된 사고방식으로는 지극히 당연한 변화일 뿐이다.

안채, 사랑채의 구별이 없는 제주에서는 안방의 개념도 약하며 따라서 안방 물림이 존재할 여건이 희박하다. 전반적인 제주도 가족의 성격으로 볼 때 ‘고팡 분리’가 보다 보편화 되었다고 여겨진다.

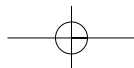
상징의 의미

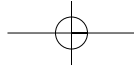
제주에서는 혼례식 날 신부로 하여금 고팡을 향해 앉도록 한다. 이는 농경 사회에서 각종 곡물을 보관하는 고팡이 부의 상징이 되기도 하지만 그만큼 제주여성의 강한 노동경제력을 바탕으로 경제책임자로서의 위치를 보여준다.

제주도는 가계계승의 독립형으로서 며느리는 처음부터 독립된 생활을 시작하여 별도의 부엌과 솥을 가지며 점차 밭도 따로 갖고 창고도 따로 갖는다.

시어머니가 안거리에 살고 며느리가 밖거리에 살건 또는 며느리가 안거리에 살고 시어머니가 밖거리에 살건 한 울타리 안에 거주하여도 완전히 독립된 가족으로 생활한다.

따라서 장남이 부모와 동거하든, 막내가 부모와 동거하든 또는 서로 분리하





든 생활의 차이가 없다. 장남을 포함하여 모든 아들은 결혼과 동시에 독립된 생활을 영위하며 이것을 가계계승의 독립형이라 할 수 있다.

제주도에서는 결혼한 여자가 하나의 취사단위 즉 하나의 독립된 가족을 형성하고 이는 종신토록 계속된다.

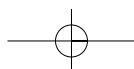
시아머니와 며느리는 고팡분리를 통하여 철저하게 서로의 생활을 독립적으로 유지해 나간다. 고팡분리는 곧 생활단위의 분리이다. 늙어서도 움직일 수 있는 한 자식들의 부양을 받지 않으려는 제주여성의 자주독립 정신은 이러한 생활환경에서는 당연한 것이다.

참고 자료

김혜숙, 『제주도 가족과 권당』, 제주대학교 출판부, 1993.

이광규, 『한국의 가족과 종족』, 민음사, 1990.

| 집필 김 혜 숙



번쉐와 멤쉐

선정 취지

소를 가축화하여 농사에 활용한 역사는 유구하다. 제주도에서도 이를 가축화하여 농업에 활용한 것은 수렵·채집경제에서 대혁명을 일으킨 것이라 할 수 있다. 소의 순화를 유지하고 농한기에 이웃끼리 돌보며, 이웃끼리 서로 소를 가져 농업을 하도록 돌보아주는 것은 제주 사람들의 미덕인 동시에 마을 공동체의 결속에 크게 이바지하는 일이었다. 가난 속에서도 서로를 아끼고 돌보며 함께 살아가고자 하는 정신이 번쉐와 멤쉐 속에는 배어있어 문화상징으로 선정하였다.

정의와 개설

번쉐의 ‘번’은 순번을 가리키는 말이며, ‘쉐’는 소의 제주어이다. 곧 순번을 정하여 소를 돌보는 일을 말한다.

제주에서는 ‘조 불리기(조 갈기)’가 끝나면 소를 직접 농사에 이용할 일이 없어지므로 소



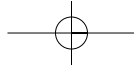


사진 서현영

들녁에 소를 몰고 나가 풀어놓는 번세일도 지혜가 필요하다

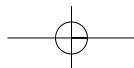




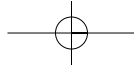
사진 서현영

엄마소를 꼭 닮은 송아지의 아무진 모습

에겐 농한기가 되는 셈이다. 소의 주인은 소를 외양간에 매어서 매일 소에게 풀을 베어다 먹어야 할 처지가 되므로 이웃끼리 의논해서 ‘번쉐’를 하였다.

대개 10~20호가 합의해서 소를 돌보는 당번을 정하고 번쉐가 시작된다. 당번이 된 사람은 아침 일찍이 일어나 언덕 위 같은 높은 곳에 올라서서 “쉐 나 뭉서!” 하고 큰 소리로 외치면 각 가호에서는 외양간에 매었던 소를 풀어 바깥에 내어 놓는다. 당번인 사람은 그 소들을 몰아 들관 목양지에 가서 하루 종일 소를 돌보며 풀을 먹이고 물을 먹이고 하다가 저녁이 되면 그 소들을 몰아 마을로 돌아와서 “쉐 맵서!” 하고 큰 소리로 외친다. 그러면 각 가호에서는 자기 소를 끌어들여 외양간에서 하룻밤을 매어 보호한다. 이 번쉐는 소를 이용해서 수확한 곡식을 실어 나르고 이용할 수 있을 때까지 이어진다.

멤쉐는 다소 경제적 여유가 있는 집에서 소가 없는 집에 암소를 사서 반작을 하는 제도이다. 소가 없는 집에서는 그 암소를 이용하여 밭을 갈고, 짐을 실어 나르고 하여 농사를 너끈히 지을 수가 있다. 그러다가 그 암소가 새끼를 낳으면



첫 번째 낳은 새끼는 그 소를 기르는 사람이 가지고, 다음 새끼를 낳으면 암소를 사준 주인 몫이 된다. 즉 가난한 사람이 농사에 소를 이용하게 해주고 그 새끼를 나누어 가지는 소의 반작제도이다.

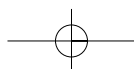
상징의 의미

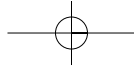
번쉐와 멤쉐는 제주도내 농가들이 소의 농한기에 소를 서로 돌보아줌으로써 이웃과 마을 공동체의 유대를 강화하는, 농업에 종사하는 사람들의 지혜이다. 멤쉐는 농가의 빈부의 차이를 없애고 농사를 순조로이 할 수 있게 하는 경제적 협동이라는 의미가 있다. 제주도의 척박한 농촌에서 가난을 함께 이겨나가고 내일의 희망을 가지는 최선의 지혜는 공동체의 운영에 있었다. 번쉐와 멤쉐에는 가축의 사육과 번식에 정성을 기울이고 어려운 이웃에게는 도움을 주고자 하는 공동체 정신이 반영되어 있다.

활용화 방안

- 오늘날은 잡곡재배가 거의 감귤재배로 바뀌었고 농기구가 기계화되었을 뿐 아니라 소를 기르는 것도 산업화되어 있다. 그래서 소는 이미 농사에서 소용없는 존재가 되어버렸지만 소를 통한 공동체 의식의 강화, 경제적 협동의 정신은 오늘날일수록 절실히 요구되는 것이다. 그러므로 자라나는 청소년들에게 조상들의 지혜와 정신을 가르침으로써 보다 평화롭고 다정한 사회를 만들어야 할 것이다.

| 집필 현 용 준





해안일주도로

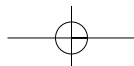
선정 취지

제주도 해안을 돌아가며 개설되어 있는 일주도로는 해안의 마을을 연결해주는 제주의 간선도로였다. 여기에는 도로라는 물리적 실체를 넘어 제주의 역사적 자취가 새겨져 있고 제주인의 삶이 고스란히 투영되어 있어서 문화상징으로 선정될 필요가 있다.

정의와 개설

제주도 해안지역을 경유하여 한 바퀴 도는 도로는 제주의 간선도로에 해당한다. 이 도로는 일제강점기 이전인 조선시대에도 규모는 작지만 존재했던 것으로 보인다. 현존하는 김정호의 『대동여지도』에는 제주도 해안을 따라 도로가 그려져 있고 10리마다 점으로 표시되어 있다.

본격적인 일주도로의 개설은 일제강점기에 행해졌다. 1914년 시작된 일주도로의 개설 사업이 3~4년 뒤에 완성을 보았지만 가설된 교량이 많지 않아 하천이 범람할 때는 교통이 두절되기도 했다. 자동차 도로로 일주도로가 본격적으로 개설된 것은 해방 이후 1961년부터이다. 콜타르를 이용한 포장공법으로 포장 너비 4m로 공사를 진행하여 1970년 말에 완성하였다. 이후 계속적으로 도로의 확장 포장이 이뤄졌고 1978년부터는 아스콘 포장법에 의해 도로가 재포장되었다. 최근에는 대부분의 구간이 왕복 4차선으로 확장되어 제주의 간선도로로 기능하고 있다. 1952년 6월 17일 내무부고시 제40호에 의해 국도 12호로 지정되었다. 2003년 12월 현재 총 176,070m의 도로 연장을 지니고 있다.



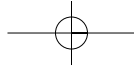
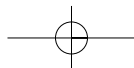


사진 서원영

구좌읍 동북리 해안일주도로



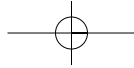


사진 서현영

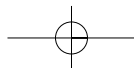
한림읍 옹포리와 협재리를 잇는 해안일주도로

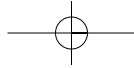
상징의 의미

일주도로는 제주의 마을을 이어주는 간선도로로 여기에는 제주사람들의 역사가 스며 있다. 해안지역에 위치한 마을 사이의 교류는 이 길을 따라 이루어졌다. 조선시대는 주로 걸어서 이용하던 길이 일제강점기에 신작로가 개설되면서 자동차가 도입되었고, 해방 이후는 포장이 이루어지면서 제주의 해안 지역을 하나로 이어주는 중요한 통로가 되었다.

일주도로를 통해 육지부의 물산이 마을로 들어오고 마을에서 생산한 각종의 농산물, 수산물은 이 도로를 거쳐 육지부로 팔려나갔다. 현대에는 역전마라톤 대회와 같은 각종 스포츠 행사가 일주도로에서 펼쳐져 문화 스포츠 행사의 장이 되기도 한다.

이처럼 제주의 일주도로는 도로라는 물리적 실체를 넘어 제주의 역사 경관이자 교류의 통로이며 문화행사의 장으로 이어지고 있다.





활용화 방안

- 과거 일주도로에 형성되었던 역사 경관을 복원
- 일주도로를 통해 이루어졌던 제주도 내부의 교류를 파악하고 제주민의 역동적인 삶의 모습을 복원
- 일주도로가에 형성된 특색있는 마을을 발굴하고 관광 자원으로 활용
- 일주도로를 따라 펼쳐지는 문화행사를 개최하여 도민들의 통합도와 유대감을 높이는 계기로 활용.

참고 자료

제주도, 『제주도지』, 2006.

제주도 · 한라산생태문화연구소, 『한라산총서 IV-한라산의 인문지리』, 2006.

제주민속자연사박물관, 『제주의 옛 지도』, 1996.

| 집필 오 상 학

