청양의 산촌민속

임동권·정형호·임장혁 공편

青陽文化院

■ 편자 소개

임동권 충남 청양 출생
문학박사
중앙대학교 명예교수
저서『한국세시풍속연구』외 다수

정형호 충북 보은 출생
문학박사
중앙대학교 연구교수
저서『양주별산대놀이』외 다수

임장혁 서울 출생
문학박사
중앙대학교 부교수
저서『기우제의 비교민속학적 연구』외 다수

※ 앞표지 사진 : 장광
뒤표지 사진 : 천장리 황인섭씨 안채 도안

청양의 산촌민속

임동권·정형호·임장혁 공편

青陽文化院

발간사

청양문화원장 정재권

인류는 생존하기 편리한 곳을 찾아 정착했다.

인류의 역사는 먹고살기 위해서 산에 가서 나무 열매를 채취했고, 들에 나아가 농사를 하는 경작생활을 해왔다. 평야가 많은 곳에서는 일찍이 농경생활로 들어갔으나 산이 많은 지역에서는 산촌 생활과 농경생활을 겸하여 왔다.

청양은 산이 많고 평야가 그리 넓지 못하다. 우리 군의 동남부에 위치한 높이 561여 미터의 칠갑산 자락은 대치, 정산, 청남, 장평의 4개면을 감싸고 있어 소위 아흔 아홉 골을 이루고 그 골짝마다 촌락을 이루어 오늘에 이르렀다.

산촌마을에서는 수호신으로 산신(山神)을 모시고

해마다 산신제를 올리고 있어 자연경관에 대한 민속 신앙심이 두텁다. 또한 산촌 마을의 입구에는 여러 가지 모습의 장승을 세워 두고 있다. 칠갑산을 배경으로 터를 잡고 생존하자니 산신의 가호가 있어야 했고, 산신의 가호를 받기 위해서 해마다 산신제를 정성껏 올리게 되었고, 마을 입구에 장승을 세우고 마을 수호신의 역할과 마을과 마을의 경계 등으로 활용되었으며, 정초 정월 대보름날을 중심으로 마을 사람들에 의해서 정성껏 장승제를 지내는 것은 칠갑산을 중심으로 한 많은 산촌마을의 오래 된 민속이다.

우리 문화원에서 민속을 조사하는 것은 조상들이 남겨 놓은 이러한 소박한 생활풍습과 민속신앙의 향토문화가 소멸되기 전에 기록하고 보존하여 후세에 전하려는 의도에서이며 본 문화원에서 해마다 「장승문화축제」를 이어가는 것도 그런 연유 때문이다.

이번 조사에서도 이 고장 출신인 중앙대학교 명예교수 임동권 박사와 중앙대학교 임장혁, 정형호 교수 그리고 중앙대학교 민속학과 학생들이 수고를 했다. 고마운 인사를 드린다.

서 문

임 동 권

태백산맥에서 서쪽으로 갈라진 차령산맥(車嶺山脈)이 뻗어 청양 땅을 지나 대천(大川)과 서천(舒川)의 서해안에서 멈춘다. 산들이 그리 높지 않아서 땔감과 산채를 넉넉히 공급하고 있어 산촌마을의 생활문화를 형성하고 있다. 차령산맥의 남쪽의 복판에 칠갑산이 자리잡고 있다.

칠갑산의 높이는 561미터로 그리 높은 산은 아니지만 정산면, 대치면, 장평면을 즉 청양군의 거의 반을 뒤덮고 있어 '아흔 아홉 골'이라 한다. 산에 기암절벽은 적고 능선이 매우 유순한 편이다. 그래서 산을 좋아하는 등산객과 풍류객이 많이 찾아온다.

산은 어디에나 있는 것이지만 칠갑산은 유순한 산자락이 많아 폭이 넓은 산으로 주민들에게 목재와 땔감을 제공해 주고 계절마다 여러 산채를 제공해 주고

있어 별미인 찬거리로 식탁을 장식해 주고 있다. 그래서 청양의 생활문화를 이야기 할 때에 산촌문화를 빼놓을 수가 없다.

칠갑산을 중심으로 하는 산촌문화에서 수렵을 빼어 놓을 수가 없다. 청양에서는 꿩, 토끼, 노루, 고라니, 뱀이 지금도 서식하고 있으며 따라서 수렵생활도 아직 남아있다.

칠갑산이 명산이다 보니 여러 마을에서 산신제(山神祭)가 아직도 전승되고 있으며, 길목엔 장승이 여전히 서 있다.

산촌 농가의 생활은 매우 영세했다. 유행가 "콩밭 매는 아줌마"의 노래의 고장으로 많은 사람들의 공감을 받고 있어 현재 콩밭 매는 아줌마의 동상이 한티고개 위에 세워져 있어 오가는 행인들의 관심을 끌고 있다.

청양은 산이 많으니 금광, 중석광산이 있어 지하자원도 풍부한 곳으로 알려져 있다.

이번 조사에 있어 조사를 담당했고 보조한 사람의 명단은 다음과 같다.

조사자 임동권(중앙대학교 명예교수)
정형호(중앙대학교 겸임교수)
임장혁(중앙대학교 부교수)

조사보조원 이정은(중앙대학교 대학원 민속학 전공 문학석사)
김진영(중앙대학교 대학원 민속학 전공 문학석사)
오수지(중앙대학교 대학원 민속학 전공 석사과정)
오세원(중앙대학교 대학원 민속학 전공 석사과정)
김승유(중앙대학교 민속학과 졸업)
박현규(중앙대학교 민속학과 재학)

목 차

발간사 / 3
서문 / 5

산간의 민속마을 | 11

Ⅰ. 산간 마을 생업

1. **농업** | 16
   (1) 논농사 | 17
   (2) 밭농사 | 20
   (3) 산전 | 31
2. **임업** | 37
   (1) 산판 | 38
   (2) 숯 | 45
3. **광업** | 54
   (1) 구봉광산 | 56
   (2) 청양중석광산 | 68
4. **채취** | 75
   (1) 나물 | 76
   (2) 버섯 | 86
   (3) 약초 | 96
   (4) 구황식물 | 98
   (5) 나뭇잎 | 101
   (6) 열매 | 103
   (7) 그 밖의 채취물 | 108

5. 사냥 | 110
(1) 토끼 | 110
(2) 고라니, 노루 | 114
(3) 꿩 | 116
(4) 호랑이 | 119
(5) 뱀 | 119

Ⅱ. 농경세시

1. 봄철(음력 2월, 3월, 4월) | 123
2. 여름철(음력 5월, 6월, 7월) | 128
3. 가을철(음력 8월, 9월, 10월) | 131
4. 겨울철(음력 11월, 12월, 1월) | 135

Ⅲ. 공동체 신앙과 노동

1. 신앙 | 150
(1) 대치면 마치1리의 산신제 | 151
(2) 대치면 광금리의 산신제 | 155
(3) 장평면 적곡리의 동화제 | 157
(4) 정산면 천장리의 산신제 | 159

2. 노동 | 165
(1) 두레 | 165
(2) 품앗이 | 181
(3) 소 빌리기 | 195

Ⅳ. 물질문화

1. 식생활 | 204
(1) 산촌지역의 식생활 | 204
(2) 음식의 저장과 조리 | 213
(3) 절기음식 | 216
2. 주생활 | 222
(1) 촌락 | 222
(2) 주생활 | 224
(3) 가옥의 형태 | 226
(4) 가옥의 구조와 용도 | 260
3. 생산도구 | 267
(1) 농기구 | 268
(2) 임업도구 | 285
* 청양의 산촌 전체 제보자 명단 | 293

산간마을의 민속

청양군은 차령산맥이 동북에서 서남으로 뻗어있어 지역적으로 서북부와 동남부로 나뉜다. 칠갑산 북쪽, 사자산 남쪽에 위치하고 있는 대치는 차령산맥중의 한 대령이다. 대치에서 정산면 마치리로 넘어가는 고개를 한티고개라 한다. 이 고개를 나누어 정산 쪽을 '정산마치', 청양쪽을 '청양마치'라 하여 행정구역으로는 청양현과 마치현으로 나뉘어져 있었다. 현재의 청양군의 군민들은 생활영역에 있어서도 정산권과 청양읍권으로 크게 분리되어 시장을 이용하고 소비와 교역생활을 하고 있다. 현재는 대치터널이 개통되어 양지역 간에 교통의 발달로 인해 빈번한 교류가 이루어지고 있다.

산간에서의 생업은 농경생활이외에 수렵과 채취활동으로 이루어진다. 산지농경민은 산짐승이 농작물에

피해를 주기에 부정적인 대상으로 여기고 있다. 밭 주위에 함정이나 올무를 설치하여 산짐승이 밭으로 들오지 못하도록 한다. 또한 사냥을 통해 포획한 산짐승은 식용으로 활용하여 동물성 단백질을 섭취하기도 한다. 한편 여성들의 나물 채취활동은 식품으로 활용하거나 시장을 통해 교역하여 생필품을 얻기도 한다. 따라서 채취활동이나 사냥은 산간에서 생활하는 사람들이 농경생산이외에 필요한 소비품을 얻을 수 있는 생산 활동이 된다.

차령산맥의 험준한 산줄기는 칠갑산을 비롯하여 구봉산, 비봉산, 천마봉, 오서산, 만세봉 등이 이어져 있어서 청양군에는 임업, 광산업, 밭농사 등 산간에서 이루어지는 생업이 발달되어 있다. 임업이나 광업은 1910년 이후부터 개발된 것으로 채벌권이나 채광권을 얻은 전문가가 인부를 고용하여 생산 활동을 시작하였다. 이러한 청양지역에서 임업과 광업의 개발은 고용확대로 인해 타 지역의 이주민이 들어오는 계기가 되었으며, 인구 증가로 인해 소비품이 대량으로 유입되는 계기가 되었다. 또한 남자들의 광산 취업으로 인해 여성은 농업을 전담하게 되었으며 가계형편

이 보다 윤택하게 되었다.

산간에서 사는 사람들은 산신(山神)에 대한 신앙이 깊다. 평지 농경민은 산에서 흘러내려오는 물을 이용하여 경작을 하기에 산신을 풍요를 가져오는 신으로 믿고 있다. 그러나 험준한 산속에서 생활하는 산지 사람들은 호랑이나 산짐승으로 부터 공격을 당할 수도 있으며, 산간에서 일을 하다가 부상을 당하기도 하기에 산신은 재난을 가져다주는 두려운 존재로 여기기도 한다. 따라서 산지민은 평지민과 다른 산신관을 갖고 있다. 따라서 산지민은 호환이나 재앙을 방지하기 위한 목적으로 산신제를 엄격히 지낸다. 산신은 농경민뿐만이 아니라 무당이나 승려들도 신앙의 대상으로 여기기에 무당집이나 암자. 점집 등의 다양한 종교인들이 거처하며 종교 활동을 하고 있다.

산지민의 물질문화에 있어서 특징은 밭농사에 사용되는 도구가 많으며, 산에 거주하기에 주택형태가 단조롭다. 밭을 가는데 사용하는 도구는 평지 농경민가 거의 동일하지만 형태에 있어서 차이가 있다. 가래나 호미는 대체로 V자 형태로서 날이 좁아 깊게 갈 수 있도록 만들어진 도구를 사용 한다. 산지를 개

간하여 농지로 활용하는데 쉽도록 만든 도구를 사용한다. 또한 산에 집을 짓기에는 협소하기에 주거지는 대부분 '一자형'의 집이 대부분이다. 가옥은 방 2칸과 부엌으로 구성되어 있으며 마루가 없는 특징이 있다. 마당이 협소하기에 텃밭은 주거공간의 밖에 있다. 또한 가축을 기르거나 농기구를 보관하는 공간은 마당에 있는 경우도 있지만 협소한 경우에는 주거 공간 밖에 있다.

Ⅰ. 산간 마을의 생업

1. 농 업

청양은 충청남도 내륙에 위치하고 있으며, 대부분 임야와 산림으로 이루어져 있는 산촌 지역이다. 칠갑산을 중심으로 산간 계곡과 분지 형태에 일교차가 큰 기후 조건을 지니고 있으며, 청남, 화성 등에 평야가 일부 발달되어 있다. 때문에 농사를 지을 수 있는 경지 면적은 전체 경지 면적에 23%에 불과할 정도로 환경은 척박한 편이다. 그러나 운곡면 후덕리와 목면 대평리의 지석묘(支石墓,) 청양읍 벽천리 적석총(積石塚)같은 고대 유적을 통해 오래전부터 청양에서 농경생활을 시작한 것을 알 수 있으며, 지금도 청양의 생업의 중요한 축을 차지하고 있다.

(1) 논농사

2002년 기준으로 청양의 농경지 면적은 109.26㎢로, 이 중 논이 73.5㎢, 밭이 35.7㎢로 약 7 : 3의 비율로 구성되어 있다. 이를 통해 논농사가 청양의 농업에 큰 비중을 차지하는 것을 알 수 있다.

논농사를 짓기 위해서는 제일 먼저 땅에 양분을 내어 지력을 높여주는 논갈이를 한다. 논갈이는 가을갈이와 봄갈이 두 차례 실시할 수 있는데 대개 가을갈이는 생략하고 봄갈이만 하는 경우가 많다. 1950년대 이전까지만 해도 주로 소를 이용하여 쟁기로 논을 가는 것 이외에는 다른 방법이 없었으나 1960년대 이르러 농업 기계 보급이 정부 차원에서 시작되었고, 이로 인해 1970년대부터 경운기가 보급되면서 기계에 쟁기를 장착하여 논갈이를 시작하게 되었다. 이후 1980년대부터 등장한 트랙터가 1990년대 본격적으로 보급되면서 보다 쉽게 농가에서 논갈이를 할 수 있게 되었다.

또한 논농사에 있어서 논둑을 쌓고 물길을 내는 작업도 중요하다. 1980년대 이전까지만 해도 논둑을 쌓기 위해서는 주로 가래와 삽을 이용하였다. 가래질

은 네 사람이 한 조가 되어 3명이 가래질을 하고 1명은 논둑을 다지는 일을 한다. 현재는 수리시설이 발달하고 농기계를 이용하여 논둑을 쉽게 만들 수 있기 때문에 가래질을 하지 않는다.

과거에는 논에 물길을 내고 물꼬를 조절할 때 살포를 이용하였다. 물길은 모내기가 끝나고 김매기를 하기 전에 내었다. 물을 확보하는 것은 벼의 생산량과 직결되는 문제였지만 산촌지역에서는 물을 확보하는데 어려움이 많았다. 그러다가 각 마을에 전기가 들어오고 이를 통해 기계로 물을 끌어 올릴 수 있게 되면서 생산량의 증대로 이어지게 되었다.

이앙기가 본격적으로 청양에 보급되기 시작한 1980년대 이전까지만 하더라도 모내기는 전적으로 수작업으로 이루어졌다. 이러한 이유로 모내기는 많은 노동력을 필요로 하였고, 때문에 품앗이나 두레를 통해 이 문제를 해결하였다. 모내기 때 두레를 하는 것을 '모내기 두레' 또는 '두레모내기'라고 불렀다. 김매기를 할 때도 마찬가지였다. 김매기는 보통 세 번 정도 작업이 정기적으로 이루어진다. 첫 김매기를 '아시매기' 두 번째를 '두벌매기' 세 번째를 '세벌매기'·'만

물매기'라 부른다. 주로 아시매기와 두벌매기 때 두레가 대대적으로 행해지며 세벌매기는 논의 상태에 따라 선택적으로 행해진다. 아시매기는 모내기를 마친 후 대개 보름쯤 지난 후, 호미를 이용하면서 한다. 두벌매기와 세벌매기는 초벌매기 후 각각 보름 뒤에 하며, 이때는 손으로 잡초를 제거한다. 청양에서는 1970년대까지만 해도 김매기 시기에는 마을마다 두레패를 조직하여 노동력을 공급하였다.[1] 그러나 이앙기 등과 같은 농기계의 등장과 잡초제와 같이 농약의 발달 등으로 인해 두레와 품앗이가 사라지게 되었다.

추수 역시 과거에는 품앗이를 통해 하였으며, 농기구로 주로 낫을 이용하여 수확하였다. 화산리의 경우 200평을 기준으로 쌀 3가마(90kg) 혹은 2가마 반을 수확할 수 있었다고 한다. 화산리를 비롯한 산촌지역은 논에 논두렁이 많아서 실제로 논농사를 할 수 있는 면적이 적고, 비료마저 귀해 수확량이 적었다고 한다. 그러나 1985년도부터 콤바인이 보급되면서 추수 역시 기계화가 이루어져 1990년대에 이르러 논농사

---

1) 품앗이와 두레는 〈3. 공동체 신앙과 노동〉에서 좀더 자세하게 언급하기로 한다.

전 과정에 있어 기계화가 이루어지게 되었다.

시대별 청양의 농기계 보유

연도	경운기	트랙터	이앙기	파종기	양수기	콤바인	곡물건조기
1970	38	-	-	-	311	-	-
1975	420	-	-	-	265	-	8
1980	1235	6	33	27	906	0	10
1985	2592	37	207	31	-	28	50
1990	3626	178	901	8	1195	278	469
1995	4317	427	1618	201	1561	481	2394
2000	5252	839	2613	22	1419	604	-

청양군, 『청양통계연보』, 각 연도. 참고

(2) 밭농사

2000년 청양군의 영농형태별 농가 비율을 살펴보면 논벼 농가 비중이 70%로 가장 많이 나타났고, 채소가 14.8%, 특용작물이 4.8%, 일반 밭작물이 3.33%로 나타났다. 이는 전국과 충청남도의 구성비와 비교해 볼 때 논벼의 비중이 높고 구기자와 같은 특용작물을 많이 하는 것을 알 수 있다. 논벼의 비중이 높은 것은 전답의 경지 비율의 영향 때문이라 할 수 있다. 그러나 칠갑산 주변인 대치면의 경우 논벼의 비율이

불과 45.79%이며, 채소를 비롯한 각종 밭작물들을 많이 재배하고 있는 것을 알 수 있다. 즉 대치면을 중심으로 한 청양의 산촌지역에서는 논농사와 더불어 밭농사가 중요한 생업수단의 하나로 자리 잡고 있는 것을 알 수 있다.

영농 형태별 농가 비율

지역	농가수 (%)	논벼 (%)	과수 (%)	특용 작물(%)	채소 (%)	화훼 (%)	일반 밭작물 (%)	축산 (%)	양잠 기타 (%)
전국	100	56.92	10.36	2.72	17.22	0.58	6.64	5.22	0.33
충남	100	66.57	5.34	3.12	14.92	0.27	4.07	5.38	0.35
청양군	100	70.00	1.30	4.80	14.63	0.12	3.33	5.54	0.27
대치면	100	45.49	3.88	4.44	37.17	0.28	2.91	5.27	0.55

통계청, 『농업총조사보고서』, 2000. 참고

과거 청양의 산촌지역에서는 논농사와 더불어 주로 보리, 콩, 참깨, 들깨, 담배 등의 밭작물들을 재배하였다. 보리는 쌀이 풍족하지 못했던 때에 식량을 대체할 수 있었던 작물이었다. 때문에 대치면 개곡리, 구치리를 비롯한 대부분의 마을에서는 보리를 갈

아서 밥을 해서 먹었다. 또한 영글지 않은 보리를 미리 따서 솥에 쪄서 밀어서 뫼에 갈아서 먹기도 하였다. 보리농사는 대개 가을에 시작하여 양력 5월쯤에 추수를 한다. 보리를 심기 전에 먼저 땅을 갈아주는데, 씨를 뿌린 후 거름을 덮어 주기 위해 다시 한 번 땅을 갈아 주는 것이다. 그 후 거름과 김매기 정도만 해주면 잘 자란다고 한다. 보리농사가 끝나면 그 자리에 다시 콩·참깨·들깨 등을 심는다. 보리는 1970년도에 청양에서 5000ha가 넘는 면적에서 재배될 정도로 보편화된 작물이었으나 점차 그 면적과 생산량이 줄어 2002년에는 18ha 면적에 38M/T가 생산되었다고 한다. 이렇듯 1980년대 이전까지 보리는 쌀을 대체하는 식량자원으로서 많이 재배되었으나, 재배 면적 감소와 더불어 농가의 소득 저하로 인해 보리의 후작으로 많이 재배되던 콩 역시 재배 면적이 많이 줄어들게 되었다.

콩은 두류의 대표적인 작물로써 지력 향상을 위해 윤작용 작물로 많이 심는다. 콩은 보통 보리농사가 끝난 양력 6월 초순에서 심기 시작하는데, 이것을 심기 위해서는 밭을 간 후에 둔덕을 만들어 놓아야 한

다. 둔덕에 작은 구덩이를 판 후에 각각의 구덩이에 콩 씨앗을 서너 개 정도 넣은 후, 다시 흙으로 덮으면 파종작업이 끝난다. 콩 씨앗을 한 구덩이에 서너 개씩 넣어두는 것은 세 네 포기씩 함께 자라야 콩 열매가 잘 열리기 때문이다. 콩의 수확은 추수가 끝난 이후부터 하기 시작한다. 이렇게 수확한 콩은 줄기째 볏단과 묶어 말리고, 다 마른 콩의 양이 많으면 탈곡기를 사용해서 타작한다. 하지만 대부분의 농가는 바닥에 콩 줄기를 깔고 도리깨질로 타작을 하는 것이 일반적이다.

2007년부터 콩은 고추·구기자와 함께 청양의 지역 특산품으로 선정되어 보다 전문적으로 청양콩을 재배할 계획이 있다고 한다.

참깨와 들깨 역시 보리의 후작으로 많이 심은 작물들이다. 대치면 장곡리, 화산리, 지천리 등 대부분의 지역에서 재배되어왔다. 참깨는 5월에 파종하며, 들깨는 7월에 파종하는 경우가 대부분이다. 가을에 수확을 하는데 서리가 오기 전에 반드시 거둬야한다. 수확 후 대부분 기름을 짜서 먹거나 장에 내다 팔았다.

담배농사도 청양지역에서 밭농사로 많이 하던 작

물이다. 대치면 마치1리는 벼농사와 더불어 담배, 고추, 포도농사를 가장 많이 지었다고 한다. 대치면 광대리에서도 많이 재배되었다. 담배는 산전에서 재배할 때와 일반 밭에서 재배할 때 파종시기가 다른데, 산전에서는 2~3월에 심고, 일반 밭에서는 3~4월(음력 3월)에 심어서 7월에 수확한다.

고구마는 봄과 여름에 나눠서 심어서 수확하였다. 봄에 심어 여름에 수확하는 고구마를 하지고구마라고 한다. 여름에 심어 가을에 수확하는 고구마의 경우 반드시 서리가 내리기 전에 수확해야한다. 고구마는 심을 때 물을 주면서 심지만 그 이후에는 가물더라도 특별히 물을 주지 않아도 잘 자란다고 한다. 구치리, 마치1리, 광대리를 비롯한 대부분의 산간지역에서 밭작물로 재배했다.

하지만 1980년대 들어서 보리·콩·참깨·들깨·담배와 같은 작물에서 고추나 구기자와 같은 청양지역에 특산품을 위주로 재배작물이 바뀌기 시작하였다. 특히 고추는 최근 들어 청양지역에서 가장 많이 재배하고 있는 밭작물이다. 청양은 전국적으로 유명한 '청양고추'로 유명한 대표적인 고추생산지이다. 청양고추는

1968년 청양 지역 향토 원종자로 선발이 되었고, 1970년부터 청양고추 종자가 생산 판매되었다. 또한 1983년 '청양고추'라는 품종 등록이 되었다.[2] 2002년에는 청양군밭 면적의 33%에 해당하는 1000ha로 재배 면적이 확대되어 중요한 농가소득 작물로 정착되고 있다. 그러나 고추는 불과 1980년대 이전까지만 해도 청양지역에서 많이 재배되는 작물은 아니었다. 물론 청양은 예전부터 칠갑산을 중심으로 산간 계곡과 작은 분지형에 부식질이 많고, 배수가 잘되는 자갈밭에 일교차가 커서 고추 재배의 천혜지역의 조건을 갖추고 있었다. 바닷가나 전라도 지역은 기온차가 크지 않기 때문에 매운맛이 덜 나거나 감칠맛이 덜 나지만 청양의 큰 일교차는 매운맛이나 감칠맛을 더 나게 해준다. 또한 현재는 꾸준한 기술개발로 인해 고추를 말리는 기술 역시 타 지역에 비해 우수하다. 그러나 고추농사는 비료가 많이 들기 때문에 예전에는 전문적으로 재배하기에 어려움이 많았다. 화산리의 경우, 예전에는 비료 때문에 대부분 고추는 텃밭을 일구는 정도로 재배했으며, 마을에서 한두 명만

---

2) 청양군, 『청양군지』(上), 2004년, 537쪽.

크게 100~150평 정도 고추농사를 지었다고 한다. 또한 고추의 품질을 결정하는데 있어 가장 중요한 것이 '고추 건조'라 할 수 있는데 1980년대 이전까지는 건조기 없이 자연 상태에서 말렸기 때문에 건조에 어려움이 많았다. 실제로 지천리와 천장리 등은 마을에 전기가 들어오고 건조기를 사용하게 되면서 고추농사를 짓는 이들이 급격히 늘어났다고 한다. 때문에 이를 계기로, 마치 2리의 경우 요즘에는 논을 없애고 밭으로 개간하여 그곳에 고추 농사를 짓는다고 하며, 적곡리는 2000년대 이후부터 본격적으로 고추농사를 시작하였다고 한다.

청양은 전 지역에서 고추를 재배하지만 특히 대치면, 남양면, 화성면 등 지대가 더 높은 산간 지역에서 많이 재배한다. 산간 지역이 평야지대와 비교했을 때 일교차가 5도 정도 더 차이가 나기 때문에 더 품질 좋은 고추를 생산할 수 있기 때문이다. 청양 고추가 맛있는 또 다른 이유는 고추는 원래 햇볕을 많이 쬐야 맛이 좋은데, 청양 지역이 너무 높지도 낮지도 않은 중고랭 지역이기 때문에 고추가 잘 된다고 한다.

청양은 2003년 현재 생산량에 있어 전국 5위의 고

추 생산지가 되었으며, 품질로써는 전국최고를 자랑한다. 이에 따라 청양군에서도 매년 청양고추축제를 개최하고, 시설 지원, 상품 개발 지원 등을 하고 있으며, 청양읍에 고추·구기자 특화시장을 개설하여 생산자들은 적정가격에 매매가 이루어지도록 하며, 소비자들은 품질 좋고 시중 보다 싼 가격에 구입할 수 있도록 유도하고 있다.

청양고추 재배 현황(2002년)

구분	농가수(호)	면적(ha)	생산량(톤)	단수(kg)	비고
청양	6110	920	2484	270	
충남	-	7881	18431	233	충남 3위 전국 5위
전국	-	72104	19275	267	

자료 : 청양군, 『행정자료』, 2003.

고추와 함께 구기자는 청양의 대표적인 특용작물로 각광받고 있다. 구기자는 노화방지, 피로회복 등에 효험이 있는 한약재로도 많이 쓰이며, 최근에는 건강식품으로도 각광받고 있는 작물로 1925년부터 목면 신읍리에서 처음 재배가 시작되었다고 한다. 1990년도에 119ha를 재배하여 전국의 71%를 생산하였고,

2002년에는 생산면적이 136ha로 더 넓어졌다.

청양은 구기자를 재배하기에 적합한 조건을 가지고 있는데, 먼저 땅의 물 빠짐이 좋아야하고, 통풍이 뛰어나며 햇빛이 적당하다. 더불어 밤낮의 일교차가 커서 구기자의 결실에 매우 좋은 조건을 지니고 있다.

구기자가 처음 재배될 당시만 해도 지금같이 특산물로 전문적으로 대량생산했던 것이 아니라 소량 재배를 했다고 한다. 때문에 생산되는 양이 작아서 약재상인들이 저울과 자루를 집집마다 가지고 다니며 수거를 해갔다고 한다. 그들은 집집마다 열매가 언제 맺힐지를 알고 있을 정도여서 그 시기만 되면 나타났다고 한다. 지금은 농사방법이 많이 개량 되서 7월말이 되면 조금씩 구기자가 나오지만 예전에는 양력으로 9월은 되어야 나오기 시작했다.

본격적으로 청양에서 구기자가 생산된 시기는 1990년대부터라 할 수 있다. 1992년에 농림수산부로부터 구기자 주산단지로 지정을 받았으며, 그 해 구기자 가공품을 개발하여 특허를 받았다. 또한 1989년에 운곡농공단지에, 1993년에 비봉농공에서 가공 공장을 설립하였다. 또한 1994년에 구기자 협동조합이 창립되고,

운곡면 후덕리에 청양구기자시험장이 설치되었다. 때문에 현재는 운곡면과 비봉면이 구기자 생산에서 가공까지 전 과정에 걸쳐 구기자 생산의 중심지로 자리잡고 있다.

구기자는 목본식물로써 한번 심으면 여러 해 동안 열매를 수확할 수 있다. 일반적으로 꺾꽂이를 많이 이용하여 가지를 치는데, 구기자는 그 해에 자란 새 가지에 열매가 달리기 때문에 열매를 수확한 가지는 잘라내야 한다. 이 때 잘라낸 가지를 꺾꽂이용으로 쓴다고 한다. 3월 상, 중순쯤에 묘목을 심고 5월 상, 중순경에 줄기를 솎음한다. 구기자 열매는 7월 하순부터 익기 시작하여 11월 하순까지 수시로 수확하고 건조해야한다. 때문에 구기자는 수확시기에 많은 노동력을 요구한다. 한사람이 하루에 많이 따야 세근 정도 밖에 못 딸 정도로 일손이 많이 필요로 하는 작업이라 한다. 게다가 수확 기간 동안 대개 열 차례 정도 나누어 수확하기 때문에, 오랜 기간 꾸준히 일손이 필요할 수밖에 없다. 그러나 현재 청양의 인구수가 3~4만 명 정도로 줄었고, 그 인구들 역시 고령화로 인해 일손이 턱없이 부족한 실정이다. 그래서

요즘은 수지타산이 맞지 않아 점차 생산량마저 줄어들고 있는 실정이다. 게다가 최근 들어 중국산이 수입되면서 가격 경쟁력까지 잃어 현재 구기자는 생산과 판매 모두 위기를 맞고 있다. 중국산은 1/10도 안 되는 가격에다가 최근에는 한국에서 종자를 가져다가 한국과 비슷한 환경을 가진 곳에서 재배하여 다시 수출하기 때문에 외관상 차이도 거의 없고, 품질도 큰 차이가 없다고 한다. 때문에 청양군에서는 고추와 마찬가지로 구기자를 지역의 특산품으로 정하여 지속적인 지원을 통해 구기자 브랜드화를 추진하고 있으며, 칠갑산·장곡사 등 관광자원과의 연계를 통해 직판판매장을 설치하여 홍보와 판매에 힘쓰고 있다.

그 밖에 현재 화산리의 경우 마을에 노는 논이 늘어나면서 밤농사를 만 평정도 짓고 있으며, 마치 1리의 경우1970년대 청양읍에서 온 사람들의 영향으로 인해 버섯을 재배하고 있다고 한다.

그러나 최근 들어 구기자와 같이 수입산의 유입과 노동력의 감소로 인해 수지타산이 맞지 않으면서 청양의 밭작물 재배가 위기를 맞고 있다. 또한 청양은 1970년대 까지 광산이 성행하여 광산 주변 마을에서

는 토질이 나빠져서 지금까지도 농사를 짓는데 어려움을 겪고 있다. 남양면 구룡리는 구봉광산의 영향으로 예전부터 농사를 짓기 위해 땅을 덮고 그 위에 농사를 지었다. 또한 산간 마을에서는 6~7년 전부터 고라니가 늘어나면서 고라니로 인한 농작물의 피해가 늘어나고 있다. 포도 농사를 짓는 지역에서는 청설모가 나타나 지금도 큰 피해를 주고 있다고 한다.

(3) 산전

청양지역에서는 칠갑산을 중심으로 한 산촌 마을이 많이 있다. 이 마을에서는 여타 마을과 마찬가지로 논농사와 밭농사가 이루어지고 있으나, 산을 개간하여 밭을 만든 산전이 많이 나타난다는 점이 특징이다.

산전은 산을 개간하여 밭을 만든 것이다. 산전을 만들 때는 물가가 가깝고 자갈이 적은 곳에 만드는 것을 선호했다. 산전은 지대가 높아서 사람이 직접 밭에 물을 주는 것이 쉽지 않고, 예전에는 물을 줄 수 있는 수단이 없었기 때문에 하늘에서 비가 오기만을 기대했다. 이러한 이유로 산전은 물이 잘 마르지

않는 평평한 곳에 만들었다. 산전은 일반 밭에 비하면 물이 잘 마르지 않기 때문에 따로 물을 댈 일이 별로 없었다.

산전을 만들 때는 남자들이 쟁기, 쇠스랑으로 땅을 개간하였다. 일반적으로 산전은 서숙(조), 이팥의 재배가 잘되는 편이다. 장곡리에서는 주로 이팥, 서숙을 재배하였고, 이외에 다른 지역에서는 보리, 밀, 고구마를 재배하였다. 산전에 고구마를 심으면 멧돼지가 고구마가 있는 곳을 쑤시기도 했다. 산전에서 재배한 서숙은 밥과 함께 넣어서 먹었으며, 고구마는 쪄서 식사대용으로 먹었다. 봄이면 산전에 목화를 심었는데, 추석 전에는 삼베를 만들었고, 겨울에는 목화를 딴 뒤 물레로 짜서 옷을 만들어 팔았다. 장곡리는 산전이 잘 되는 편에 속했다. 장곡리에서는 99골 중에서 골라서 덤불을 덮은 다음에 불을 질러 산전을 만들었다. 불을 질러 산전을 만들면 따로 비료를 줄 필요가 없었다. 산전은 해가 지날수록 수확량이 줄기 때문에 길게는 3-4년 동안 한 곳에서 경작한 다음, 다른 지역으로 옮겨야 한다. 요즘은 농업에 종사하는 사람의 연령대가 높아서 높은 산을 오르내리며 산전

을 하는 것을 힘들어 하고, 농업에 종사하는 사람의 수가 줄어서 일반 농토도 노동력이 부족해서 쉬는 경우가 많기 때문에 산전은 안하는 편이다.

화산리에서는 50년대 중반부터 80년대까지 산전이 행해졌다. 산을 개간할 때는 계단식으로 비탈지게 만들었는데, 소가 밭을 갈 수 있게 하기 위해서였다. 소가 지날 수 없을 정도로 지대가 높은 곳은 사람이 직접 괭이로 밭을 개간하였다. 이전에는 인력에 비해 농사를 지을 땅이 부족해서 산전을 만들었지만, 현재는 이농현상으로 인하여 반대로 농토에 비해 인력이 부족하기 때문에 산전을 하지 않고 있다.

구치리에서는 산을 개간할 때 사람이 직접 괭이로 산을 갈았다. 구치리의 경우, 산이 높아서 소를 이용하여 밭을 갈 수 없었다. 밭을 갈기 전에 잡초를 없애기 위해 불을 질렀다. 화전은 지대가 낮은 곳에서 불을 지르고 밭을 개간하는 것이고, 산전은 지대가 높은 곳에서 불을 지르고 밭을 개간하는 것으로 차이가 있다. 산전을 할 때, 서숙, 이팥 외에 다른 작물은 재배가 잘 되지 않았기 때문에 서숙, 이팥 만을 재배했다. 구치리에서는 개인 소유의 산의 경우, 산 주인

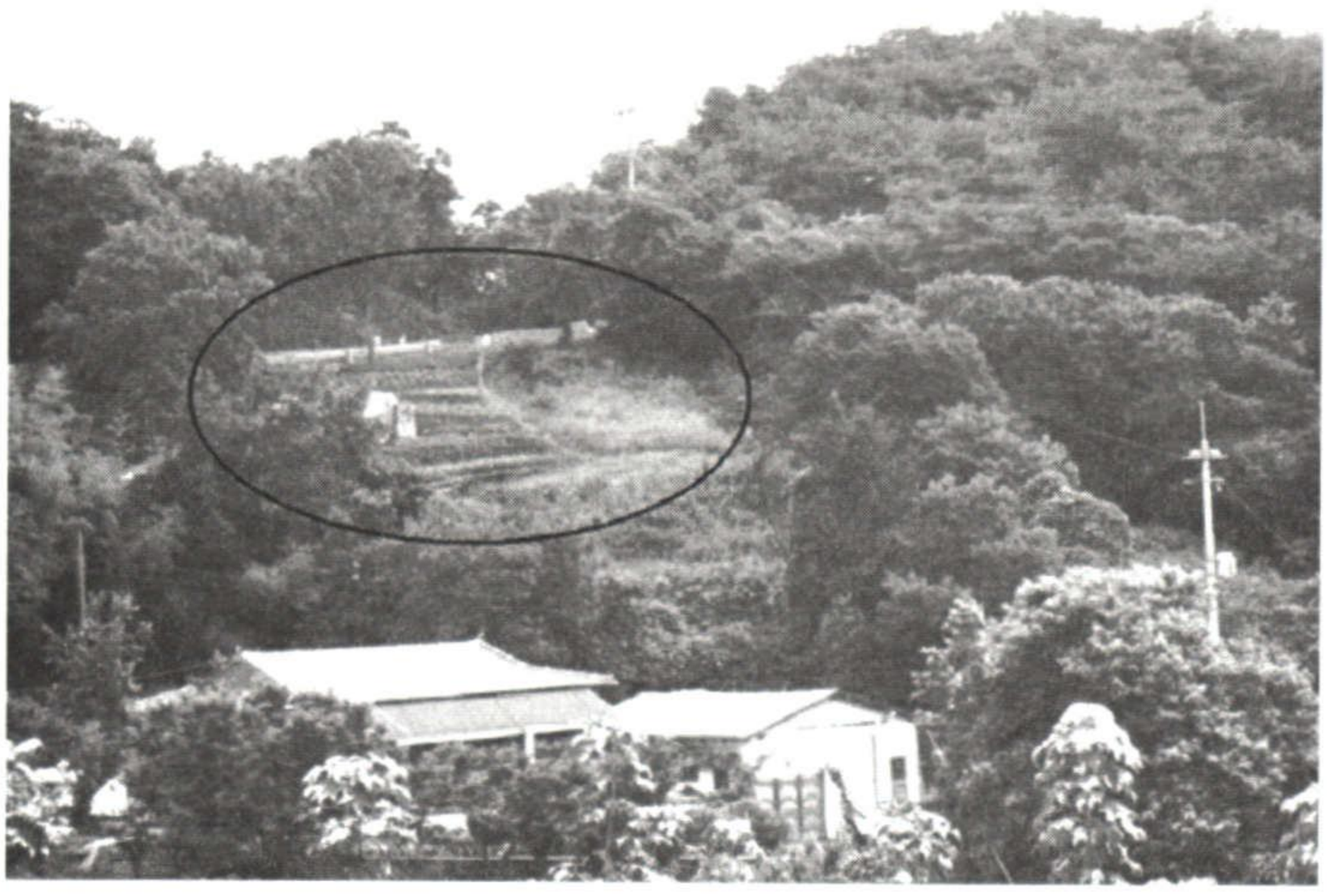
이 산전을 못하게 하여 산전을 만들 수 없기 때문에 '고산뜰'이라고 불리는 마을 공동 소유의 산에서 산전이 많이 이루어졌다.

개곡리에서는 다른 마을과 마찬가지로 산전에서 이팥, 서숙을 주로 재배하였다. 이외에 메밀을 재배하였는데, 메밀은 7월 말-8월에 수확하였다. 7, 8월이면 서숙을 수확하여 밥을 지어 먹었다. 산전은 평평한 곳을 골라 사람이 직접 괭이, 쇠스랑을 사용하여 밭을 개간하였다. 밭을 개간하기 전에 땅에 불을 놓아서 잡초와 해충들을 제거하였다. 산전은 봄에 땅을 파는 것으로 시작한다. 개곡리에서는 산 주인이 산전을 만드는 것을 금지하지 않아서 개인 소유의 산에서도 산전이 이루어졌다. 산전은 매년 새로 개간하는 것이 아니라, 몇 년 동안 같은 곳에서 농사가 이루어졌다.

마치1리는 고랑이 넓은 곳에서 산전이 이루어졌다. 산전이 넓은 곳은 200평 정도였다. 봄에 개간을 시작하는데 보통 10일에서 2주 정도가 걸린다. 산전에는 담배를 재배하였는데, 딱히 거름이 없어서 하우스를 만들어 그 안에 담배를 재배하였다. 산전에 담배를

재배할 때는 2~3월, 일반 밭에 재배할 때는 3월-4월에 심어서 7월에 수확하였다.

천장리는 산전이 많이 행해졌는데, 마을에 저수지가 생기고 비료가 좋아지면서 사전이 없어졌다. 예전에는 비료가 귀해서 풀을 벤 것을 땅에 묻어서 퇴비로 사용하였다. 지금은 인력이 부족하여 쉬는 농토가 많기 때문에 산전을 하지 않는다.



청양군 대치면 개곡리의 산전

청양의 농사력(양력기준)

	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
벼			파종							수확		
보리					수확						파종	
콩						파종				수확		
참깨						파종				수확		
들깨							파종			수확		
고추			파종		정식					수확		
담배(산전)			파종						수확			
담배(일반밭)				파종					수확			
고구마			파종		정식						수확	
조				파종					수확			
팥				파종					수확			
메밀				파종					수확			
구기자			삽목						수 확 기 간			

2. 임 업

임업은 산에서 생산되는 임산물을 가공하여 판매하는 모든 활동을 일컫는다. 이러한 활동을 '발매'라고도 하는데, 여기에서는 크게 산에서 생산되는 나무를 잘라서 판매하는 일(산판)과 숯을 만들어 판매하는 일 등 2가지로 나누어 살펴보기로 한다.

청양 지역은 예로부터 칠갑산이 산세가 높고, 규모가 큰 산으로 유명했다. 칠갑산을 중심으로 임업에 종사하는 사람의 수가 많았으며, 돈 많은 외지인이 산을 사서 산판을 하거나 숯을 굽는 일을 하는 경우가 많았다. 1973년 치산 녹화 사업의 실시로 인하여 나무를 베는 작업에 대한 규제가 엄격해지면서 산판과 숯을 굽는 일은 차차 쇠퇴하게 되었다. 그러나 2002년 청양군의 임야 면적은 30,992ha로, 전체 면적 47,957ha의 66.7%에 달하고 있어 충청남도의 52.4%에

비해 훨씬 높은 비중을 차지하고 있다. 또한 2002년 청양군은 국유림이 4.7%, 공유림이 1.4%, 사유림이 93.9%로 사유림의 비중이 충청남도(89.6%)보다 높게 나타나고 있다. 또한 임야 면적의 대부분은 영세 산주와 외지인이 소유하고 있다.[3)]

(1) 산판

① 산판

산판은 임업의 범주에 해당되는 생업체계로 '나무를 찍어내는 일'이나, '나무를 찍어내는 일판'등을 가리킨다. 산판은 칠갑산을 중심으로 마치리, 장곡리, 구치리, 개곡리, 지천리, 적곡리 등 인근 마을에서 이루어졌다. 산판은 광산업이 성행하던 시기에 절정을 이루었으며, 1973년 치산 녹화 10년 계획의 실시로 나무를 벌목하는 일이 금지되면서 점차 소멸되었다.

산판을 하기 위해서는 산주인이 있는 산인 경우에, 일정의 비율로 수익금을 나누는 조건으로 산 주인의 허가를 받거나, 해당 지역의 군으로부터 허가를 받아

---

3) 청양군, 『청양군지』(上), 2004년, 553쪽.

야 한다. 산에 허가를 내고 산판을 전체적으로 관리, 감독하는 사람을 목상이라고 한다. 목상은 산의 규모에 따라서 작을 때는 마을 내의 사람이 맡아서 하고, 클 때는 부여, 대천 등지에서 돈이 많은 외지인이 맡아서 했다. 목상은 산판뿐만 아니라 숯을 만드는 일을 병행하기도 한다. 산판은 보통 만평 내지 2만평 정도의 규모에서 이루어진다. 3000평을 1정이라고 하는데, 목상과 산주인은 1정 대 얼마의 비율로 수익을 나눈다. 즉, 생산되는 나무를 기준으로 수익금을 나누는 것이 아니라, 땅의 평수를 기준으로 수익을 나누는 것이다. 따라서 목상은 정해진 평수에서 나무를 많이 벨수록 유리한 것이다. 이러한 이유로 목상은 마을 내의 사람을 우선으로 구하되 적당한 사람이 없으면 일을 잘하는 다른 마을의 사람을 고용한다.

산판은 나무를 베는 일을 감독하는 감독, 나무를 베는 인부(작동꾼), 나무를 운반하는 운반꾼으로 구성된다. 목상이 일을 시작할 때 건축자재를 어느 정도 생산해야 할지를 정해주면, 감독이 인부에게 우선 건축자재용 나무부터 베라고 지시를 내린다. 건축자재용 나무는 곧게 뻗은 소나무가 사용되며, 가재목이라

고 부른다. 구불구불한 소나무나 참나무는 숯을 굽는 데 주로 사용되며, 광산목 혹은 화목이라고 부른다. 가재목은 12자, 10자, 9자, 6자 단위로 쓰이는데, 가재목이 광산목에 비해서 값이 많이 나간다. 따라서 감독은 될 수 있는 한 6자보다 길게 자르도록 지시를 내린다.

산에 골짜기가 있는 곳이면, 한 골짜기마다 3명에서 10명 정도의 인부가 한 조를 이룬다. 인부들은 골짜기를 육안으로 확인해보고, 예상수확량에 맞추어 직접 조를 짠다. 예를 들면 나무를 1000그루 정도 수확할 수 있다고 판단이 되면 10명, 500그루 정도면 5명이 한 조를 이룬다.

보통 나무를 벨 때는 혼자서 톱을 사용하여 나무를 벤다. 인영톱(=거두)이라고 하여 두 명이서 나무를 벨 수 있는 톱이 있지만, 이 톱을 사용하면 일이 더디고 불편하기 때문에 잘 사용하지 않았다. 또한 인영톱은 손잡이가 달려 있고 두꺼워서 나무를 얇게 자를 수가 없기 때문에 즉, 나무 밑둥을 더 많이 벨 수 없어서 손해를 보기 때문에 사용하는 일이 드물다. 나무 가지를 정리할 때는 도치를 사용하는데, 톱

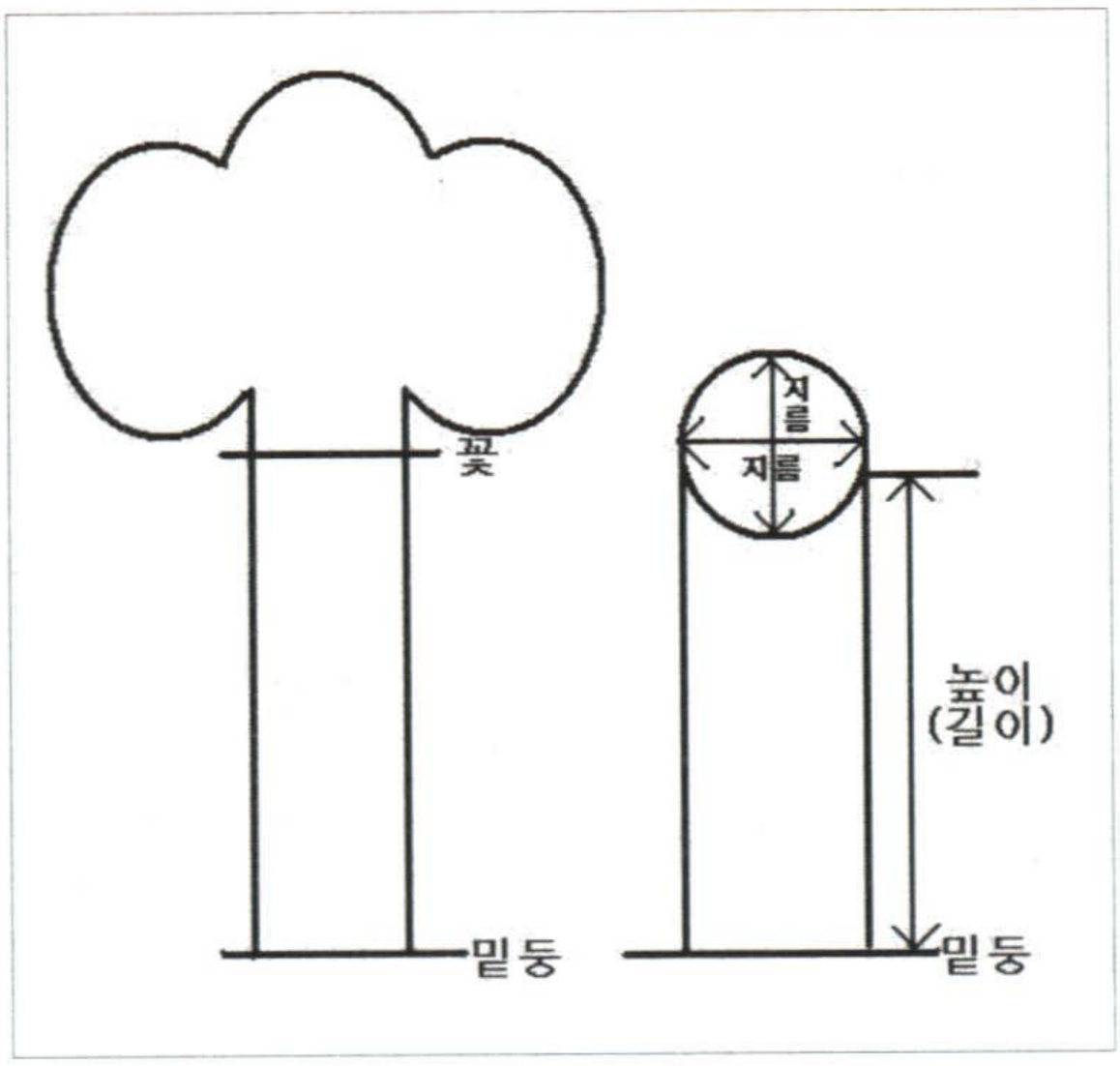
으로 베는 것보다 시간이 절약되기 때문에 도치를 주로 사용한다. 도치는 괭이라고 하는데, 도치로 쳐서 가지를 치는 일을 '공이(괭이)딴다'라고 한다. 기계톱은 10년 전에 등장하였는데, 기계톱을 사용하는 사람은 일당을 따로 받는다. 기계톱을 사용하는 사람은 기계를 본인이 소유해야 하며, 기름이 사용된다. 이러한 이유로 목상은 기름을 제공해주고, 일당을 다른 인부와 다르게 계산한다.

임금을 계산하는 방법은 세풀이 혹은 세수풀이라고 한다. 세풀이는 가재목만을 대상으로 하며, 광산목은 무게만을 재서 계산을 한다. 세풀이의 방법은 다음과 같다.

세=꽃*꽃*길이
1세=10원, 100세=1,000원, 1000세=10,000원
1자=30.3cm, 12자=1치=약 360cm

세풀이 계산법 1

길이가 6자인 경우	꽃*꽃=3치	한 그루당 4세 반
··	꽃*꽃=4치	한 그루당 8세
··	꽃*꽃=5치	한 그루당 12세
··	꽃*꽃=6치	한 그루당 18세
길이가 9자	꽃*꽃=3치	한 그루당 7세
길이가 12자	꽃*꽃=3치	한 그루당 12세



꽃은 나무 밑둥 둘레가 아니라, 반대편인 나무의 위쪽의 지름을 지칭한다. 나무가 잘 자란 경우에는 밑둥과 꽃의 차이가 없으나, 메마른 곳에서 자란 나무는 밑둥과 꽃의 차이가 크기 때문에 공정성을 위해서 밑둥이 아닌 꽃을 기준으로 한다. 이러한 방식에서 길이가 길고 폭이 넓으면 값이 많이 나간다. 12자 짜리는 100그루 중 30그루가 나오기도 어렵다.

산판을 시작하기 전에 목상이 1세에 임금을 얼마를 줄 것인지를 알려준다. 인부가 벤 가재목의 양에 따라서 매일 세풀이를 한다. 인부는 세풀이를 통해

임금을 일당으로 받는다. 인부가 가재목을 쌓아놓으면 목상이 자로 길이를 재서 세풀이를 한다. 목상은 같은 길이(자)끼리 모아서 세풀이를 한다. 세풀이는 자신이 일한 거에 비례해서 임금을 받는 것이기 때문에 임금이 적고 많음에 따르는 문제가 발생하지 않는다.

천장리에서는 마을 주민이 외지인과 동업을 하여 칠갑산에서 산판을 하였다. 칠갑산은 산의 규모가 크고 나무가 많아서 칠갑산 내에 제재소가 있었다. 목상은 마을 주민이 맡아서 했으며, 산판과 숯을 만드는 일을 병행하였다. 목상은 산 주인과 1정대 얼마의 비율로 수익금을 나누기로 하고 허가를 받았다. 산판을 통해 생산된 곧게 뻗은 소나무를 가재목으로 사용하고, 구불구불한 나무는 조각을 내어 장작으로 만든다. 장작은 나무를 벤 다음에 도끼로 내려쳐서 조각을 내야 하기 때문에 시간이 오래 걸린다. 장작은 말려서 쌓아둔다. 장작은 1평을 기준으로 계산하는데, 밑면으로는 1평(=3.3㎡), 위로는 8평(=26.4㎡)정도를 쌓는다. 인부는 임금을 일당으로 받는데, 임금을 더 많이 받기 위해서 장작을 차곡차곡 쌓지 않고, 엉성하게 쌓아서 높이 올린다. 당시에 쌀 1말이 2원 정도

였는데, 1평당 쌀 1말 정도로 계산을 했다. 가재목은 세풀이를 통하여 계산하였다.

장곡리에서는 산판을 할 당시에 80호 정도가 거주하고 있었는데, 마을에 농토가 적고 산이 커서 농사를 짓는 사람이 드물고 산판에 종사하는 사람이 많았다. 장곡리 산의 규모가 200정 정도이다. 이 마을에서는 산판을 통한 수익금을 마을 기금으로 사용했으며, 마을 사람들이 산판을 통해 먹고 살았다. 농사에 종사하는 것보다 산판이 마을에서 큰 수입이었다. 장곡리에서는 다른 마을과 마찬가지로 자재목만을 세풀이를 통하여 계산하였다. 이 지역에서는 구불구불한 나무의 경우, 광산목으로 팔리거나 제재소로 팔려 종이로 만들어졌다. 이 경우, 세풀이가 아닌 무게를 다는 방식으로 계산되었다.

② 산고사

천장리에서는 산판을 시작하기 전에 산고사를 지내는 풍습이 있었다. 산고사는 그 해에 처음으로 나무를 베기 직전에 지내는 것이다. 목상이 제물을 준비하였고, 제물은 생돼지, 시루떡 등이었다. 천장리에

서는 목상이 산판과 숯을 만드는 일을 병행하였는데, 산고사는 산판과 숯을 만드는 일에 앞서 무사고와 돈을 잘 벌 수 있게 해달라고 비는 것이다. 산고사는 산판과 숯을 만드는 일에 종사하는 남자들만이 생기복덕을 가려서 참석한다. 여성이 산고사에 참여할 경우 부정을 탈 수 있다고 생각하기 때문에 여성의 참여를 제한한다.

(2) 숯

① 숯 제작

청양지역에서 숯을 만드는 일은 칠갑산을 중심으로 천장리, 송학리 대박리, 마치리, 개곡리 등 인근 마을에서 이루어졌다. 숯을 만드는 일은 6.25 이전에 많이 이루어졌으며, 1973년 치산 녹화 10년 계획 실시로 나무를 벌목하는 일이 금지되면서 숯을 만드는 일이 사라졌다. 숯을 만드는 일은 10대, 20대 남성들을 중심으로 이루어졌다.

숯은 참나무, 밤나무, 잣나무, 드릅나무, 박달나무 등을 태워서 만든다. 이 중에 참나무로 만든 숯이 가

장 화력이 좋다. 산에 있는 나무를 베기 위해서는 산 주인의 임야세를 대신 물어주는 조건으로 허가를 받거나, 국가 소유의 산인 경우에는 해당 지역으로 군으로부터 허가를 받아야 한다. 숯은 나무를 태우는 과정에서 연기로 인하여 티가 잘 나기 때문에 불법으로 숯을 만드는 일을 할 경우에 '도벌'이라고 하여 잡히기도 했다.

숯을 만드는 작업에 있어서 제일 먼저 이루어지는 작업은 숯구덩이를 만드는 일이다. 숯구덩이는 숯을 만들어 내는 곳으로 산골짜기에 위치한다. 숯구덩이는 한번 만들면 한 장소에서 오랫동안 숯을 만들어 낼 수 있다. 숯구덩이는 인근에 참나무가 많고 옮기기 쉬운 장소에 만든다. 다음해에 새로 참나무를 벨 곳이 멀지 않으면 이전에 사용했던 숯구덩이에서 작업을 하고, 거리가 멀 경우에는 다른 곳에 숯 구덩이를 새로 만든다. 숯구덩이는 5-6명이 모여서 하나를 만든다. 숯구덩이의 크기는 주변에 나무가 얼마나 많은 정도에 따라서 정해지는데, 너무 크면 위험하기 때문에 적당한 크기로 만든다. 숯구덩이의 크기는 보통 원지름이 2-3평, 높이가 가장 높은 부분이 1미터

50-60센티 정도이다.

숯 구덩이를 만드는 과정은 다음과 같다.

㉠ 평평한 땅에 지름이 2-3평 정도에 해당되는 크기로 동그랗고 깊지 않게 땅을 판다.

㉡ 원을 따라서 돌을 쌓아서 아궁이를 만든다. 돌은 산에 있는 돌을 주워서 사용하였다.

㉢ 아궁이 안에 나무를 잘라서 빽빽하게 세워 놓는다.

㉣ 그 위에 찰흙을 붓고, 이틀 동안 나무를 두드린다.

㉤ 어느 정도 딱딱해지면, 아궁이에 불을 지핀다.

㉥ 불을 넣고 며칠을 태우면, 아궁이가 딱딱해진다. 한번 흙을 다져서 불을 넣고 태우면 아궁이가 무너지지 않아 계속 사용할 수 있다.

㉦ 이후부터 아궁이에 나무를 넣고 태워서 숯을 만들어 낸다.

〈마치 2리의 숯구덩이〉

굴뚝은 4군데가 있었고, 1군데는 밑에서부터 연기가 올라가는 구조였다. 1군데는 나무가 윗부분만 타지 않고, 아래까지 골고루 타도록 하기 위해 만든 것이다. 그곳은 돌과 흙을 쌓아서 공기가 통하지 않도

록 구덩이 안쪽에 만든다.

〈지천리의 숯구덩이〉

숯구뎅이는 지름이 3평이며, 높이는 1.5M 정도이다. 숯구뎅이는 평평한 땅에 돌을 쌓고 흙으로 봉분을 한다. 그 후에 흙을 다져서 진흙으로 그 틈을 메운다. 아궁이+연기 나가는 구멍 3개+굴뚝 3개로 이루어져 있다.

숯은 크게 백탄과 흑탄으로 나뉘는데, 종류에 따라서 만드는 방식이 다르다. 백탄을 만들기 위해서는 원래의 숯구덩이 옆에 구덩이를 하나 더 만들어야 한다. 숯구덩이에 나무를 넣고 이틀 동안 태운다. 이틀 동안 태워서 빨갛게 익은 숯을 숯구덩이 옆 구덩이에 넣고 젖은 흙으로 덮는다. 완전히 묻은 다음에 하루 정도가 지나면 구덩이에서 숯을 꺼냈는데, 그 숯이 백탄이다. 백탄은 흑탄에 비해서 화력이 좋아서 아침에 화롯불에 넣어두면 저녁까지 꺼지지 않았다. 또한 백탄은 흑탄보다 태울 때에 연기가 덜 나고 흑탄에 비해 생산되는 양이 절반에 그쳤기 때문에 백탄이 흑탄보다 가격이 2배 정도 비쌌다. 흑탄을 만들기 위해서는 우선 백탄과 마찬가지로 이틀 동안 태운다. 태

운 이후에, 아궁이, 굴뚝을 모두 막고 공기가 통할 정도의 구멍만을 남긴 상태에서 3일을 더 태우는데, 불이 꺼진 후에 숯을 꺼내면 검은 숯(흑탄)이 나온다. 숯은 예전에 난로 대신에 난방용으로 많이 사용되었을 뿐만 아니라, 부엌에서 화롯불을 태우는데 사용되었다.

숯을 만들 때는 너무 굵거나 얇은 나무가 아닌 적당히 굵은 나무가 좋으며, 참나무 지름이 15-20센티 정도인 것이 적합하며, 아궁이 입구까지 나무를 빼곡히 넣어야 좋다. 숯을 만들 때는 불 조절을 하는 기술이 중요한데, 기술은 어느 때에 굴뚝을 막을 것인지를 결정하고, 얼마나 백탄을 만들 것인지를 결정하는 것이다. 나무를 태울 때에 연기 나오는 것을 통해서 숯이 되는 정도를 알 수 있는데. 검은 연기가 많이 나오면 한참 나무가 타는 것이고, 연기가 적게 나오면서 푸른빛이 돌면 구멍을 막을 때가 된 것이고, 연기가 흐려지면 다 탄 것이다. 나무가 다 타서 숯이 타기 시작하면 이내 꺼야 한다. 오래 태우면 숯이 다 타서 사라진다. 백탄의 경우, 옆 구덩이 얼른 옮겨서 젖은 흙으로 덮어야 하는 기술이 필요하며, 흑탄의 경

우, 빨리 아궁이와 굴뚝을 막는 기술이 있어야 한다.

숯을 만드는 일은 산에 허가를 내고 감독을 하는 목상, 숯구덩이를 만들고 숯을 만드는 인부, 숯을 운반하는 사람(지게꾼)으로 구성된다. 목상은 산을 빌려서 숯 만드는 것을 허가 받는 역할을 한다. 목상은 산주인이 있는 산의 경우에는 대신 임야세를 물거나, 해당 군에 허가를 받아서 숯 만드는 일을 한다. 목상은 산의 규모에 따라서 산의 규모가 작을 경우에는 마을 내 사람이 맡아서 했고, 산의 규모가 클 경우에는 돈 많은 외지인이 와서 목상을 했다. 목상은 숯을 만드는 인부를 고용하였다. 인부는 잡부라고도 한다. 산에 숯구덩이를 만드는 일은 목상이 어느 골짜기에 숯구덩이를 만들지를 정해주는 것이 아니라, 인부들이 팀을 짜서 직접 골짜기를 결정하고 숯을 만드는 일을 하였다. 인부들은 보통 5-6명으로 이루어지는데, 일을 잘하는 사람들은 2-3명이서 팀을 이루어 작업을 했다. 숯을 만드는 인부는 외지인이 아니라, 인근 마을에 사는 사람들이었다. 숯을 만드는 일은 농사를 짓는 것보다 수입이 좋았으며, 나무를 베고, 불을 때는 일이 따로 역할이 정해져 있는 것이 아니라, 인부

들이 상황에 맞추어 작업을 했다. 인부가 숯을 만들면 지게꾼이 숯을 운반하였다. 당시에 길이 없고, 교통수단이 없었기 때문에 지게꾼이 숯을 운반하였다. 숯은 5관씩 묶어서 5관을 기준으로 값을 계산하였다. 생산된 숯의 양에 따라서 일하는 인부들이 수익을 똑같이 나눠가졌다.

목상은 지리에 밝고 판로를 아는 사람이 했는데, 목상에 따라서 숯이 팔려가는 곳이 달랐다. 마치2리의 경우, 숯을 사는 사람이 직접 사러 왔는데, 서울로 팔려갔다. 지천리의 경우, 지게꾼이 부여까지 숯을 지고 옮겼다. 부여로 옮겨진 숯은 배로 옮겨져 장흥, 군산 등지로 팔렸다. 천장리의 경우는 숯을 만드는 규모가 커서 생산된 숯이 인근 지역뿐만 아니라, 도시에까지 팔렸다.

마치 2리에서는 마을 주민들이 평소에 농업에 종사하고, 추수를 끝난 뒤에 농한기인 겨울에 숯을 만드는 일을 하였다. 숯을 만드는 일은 마을 주변 산에서 이루어졌다. 숯구덩이는 5-6명이 모여서 하나를 만드는데, 때에 따라서 1개 내지 2개를 만들었다. 처음에 이틀 정도 불을 태울 때는 하룻밤을 새서 불타

는 것을 지켜보았다. 숯을 만들 때에 숯구덩이터에서 숙식을 해결하지 않고, 집을 왕래하면서 저녁부터 밤을 샜다. 숯은 한번 만들 때 5관짜리 자루가 15-20개 정도가 나왔다. 마치 2리에서는 아직도 인근 산에 올라가면 숯구덩이 터가 남아 있다.

천장리에서는 칠갑산에서 목상을 맡아서 하는 사람이 있었다. 칠갑산의 규모가 컸기 때문에 숯을 만드는 일은 대전, 공주 지역의 돈이 많은 사람들하고 동업을 하였다. 칠갑산에서 숯을 만드는 일은 일년 내내 이루어졌는데, 300정*300평=9만평 정도의 규모였다. 숯을 만드는 사람들은 산에 움막을 치고 숙식을 해결하였다.

② 숯 고사

숯 고사는 숯을 만드는 작업을 시작할 때, 처음으로 나무를 베려 가기 전 혹은 나무를 하나 베어놓은 상태에서 제사를 지내는 것이다. 제물은 삼색실과, 포, 돼지머리 등을 올린다. 목상이 제물과 술을 준비하며, 숯 고사는 마을 주민이 참여하는 것이 아니라, 숯을 만드는 일에 종사하는 사람들만이 모여서 숯구

덩이 근처에서 제사를 지낸다. 여성이 제를 지내면 부정을 탈 수 있다고 생각하기 때문에 여성들을 참여하지 못하게 한다. 제사를 지내는 목적은 숯을 만드는 동안에 사고가 없기를 기원하며, 돈을 잘 벌 수 있게 해달라고 비는 것이다. 숯 고사를 지내는 풍습은 마치2리와 지천리에 있었다.

3. 광 업

청양지역에서는 남양면에 구봉광산, 운곡면의 삼광광산, 장평면의 청양광산 등을 중심으로 과거 광산업이 발달하였으나 현재는 채굴이 중단되어 그 모습을 살펴보기 어렵다. 과거 청양지역의 광업은 일제강점기에 남양면 구룡리의 구봉광산(1911)을 시작으로 장평면 도림리의 도림탄광(1918), 미당리의 미당광산 등지에서 금 채굴이 시작되면서 발달하게 되었다. 당시에 채굴된 금은 전량 일본으로 수출되었다. 같은 일제강점기에 장평면에서는 화산리의 중석광산(1933)이 개발되면서 전략물자 공급의 하나로 광산업이 발달하기 시작하였다. 이러한 청양의 광업은 호황을 이루다 6·25 전쟁으로 잠시 주춤하게 되었으나, 1952년 한미중석협정(韓美重石協定)의 체결 이후 탐광설비 및 선광설비의 개선·확충을 기하여 생산실적이 늘어나게

되면서 발달하게 되었다. 1960년대 들어서 청양지역의 광업은 가장 큰 호황기를 누리는데, 특히 구봉광산은 1962년에는 기록적인 산금실적을 올려 전국 금 생산의 약 60%를 차지하였다고 한다. 또한 청양중석광산의 경우 월간 약 14t 을 생산하여 국내 제3위의 중석광산의 위치를 차지하였다. 하지만 이후 생산량의 저하, 임금 상승 및 외국 금의 수입 등으로 1971년 구봉광산이 폐광되고 이어서 청양중석광산과 미당광산 등이 연이어 폐광되었다.

청양군의 폐광현황 4)

광업소명	주소	등록 연월일	광종	폐광 연월일
삼광 광업소		1928. 12. 4	금·은·동·아연·텅스텐	
청양중석광산	장평면 화산리	1917. 8. 15	중석	1993. 8. 20
청양탄광	대치면 광대리	1965. 6. 19	석탄	1994. 10. 16
기화탄광	대치면 광대리	1967. 9. 12	석탄	1994. 10. 16
소화탄광	장평면 적곡리	1955. 8. 13	금·은	1988. 12. 13
도림탄광	장평면 도림리	1918. 1. 11	금	1993. 2. 17
구봉탄광	남양면 구룡리	1911. 10. 5	금·은·동	휴광(95.1.2한)
미당광산	징평면 미당리	1933. 8. 8	금·은	1989. 9. 30
운속탄광	운곡면 신대리	1960. 1. 20	석탄	1993. 2. 2
삼창광산	장평면 적곡리	1967. 7. 21	금·은	1988. 12. 13
대치석회석광산	대치면 주정리	1968. 7. 2	석회석	1988. 12. 13
비봉석면광산	비봉면 강정리	1984. 8. 22	석면	1991. 9. 30

4) 청양군, 『청양군지』(上), 2004년, 98쪽.

이곳에서는 청양군의 대표적인 광업소였던 구봉광산과 청양중석광산을 중심으로 살펴보기로 한다.

(1) 구봉광산

구봉광산은 약 80여 년 전에 고품위 금광석의 노두를 지방민이 발견하고 채굴하기 시작하였던 것을 1911년 김태규씨가 개발 허가를 취득하여 채광하였다. 그 후 1917년에 일인 외성시양(外城市良)이 광산을 인수하여 약 17년간 채굴하며 많은 생산 실적을 올렸다. 1934년 2월에 다시 일본 중외광업회사가 광업권을 인수하여 채광의 기계화, 제련장의 설치 등 광업 조건을 개선하였다. 그리고 1939년 이래 인접한 17개 광구를 흡수하여 대규모적으로 채굴을 하던 중 1943년 대동아전쟁 때 일제의 금광정비령에 의하여 광산의 광업 일체를 휴광하고 말았다. 해방 후 1949년에 한국광업진흥주식회사에 의하여 생산을 개시하던 중 6·25 전쟁으로 인하여 작업이 중지되었다. 그 후 1952년에 다시 갱도 복구, 도광기 설치, 침출청화장의 보수 등 채광 작업을 수행하였다. 1953년 대명

광업의 정명선씨가 운영하게 되면서 갱내배수작업과 동시에 갱내외의 본격적인 시설 보수를 함으로써 하루 200톤을 처리할 수 있는 금니청화제련장 및 하루 60톤을 처리할 수 있는 도광시설을 설치하여, 월 최고 순금 70kg~80kg을 생산하였다. 그 후 생산량의 저하, 임금 상승 및 외국 금의 수입 등으로 1971년에 폐광되었다.[5]

구봉광산은 일정시대 때 개발된 금광이지만 당시에는 지상에 있던 광석만 채굴하였다고 한다. 구봉광산이 금광으로 명성을 날리게 된 것은 1953년 대명광업소에서 운영하게 되면서 부터이다. 이때 갱내 시설 보수를 통해 지하에 있는 금광까지 채굴할 수 있게 되었는데, 충북 음성의 무극광산과 함께 우리나라를 대표하는 금광으로 알려지게 되었으며, 구봉광산의 금 생산량은 당시 우리나라 금 생산의 60%를 차지할 정도였다. 이 일대에는 금줄이 덩어리로 이루어진 경우가 많은데 이를 '노다지광'[6]이라고 불렀으며, 사금

---

5) 청양군, 『청양군지』(上), 2004년, 98쪽.

6) '노다지광'은 돌에 금이 덩어리채로 박힌 것을 말하며, 반면에 '만광'은 금줄에 금이 작은 덩어리로 매달려 박힌 것을 말한다. 미금리에는 '노다지광'이 많았으며, 적곡리에는 '만광'이

(砂金)은 식기로 담아내고 석금(石金)은 삼태기로 담아 냈다는 말이 떠돌 정도로 금의 양이 많았다고 한다.

금광의 발달은 이지역의 인구증가를 일으켰으며, 전국에서 일자리를 찾아 많은 사람들이 몰려들어 1950년대 중반부터 60년대까지 구봉광산이 위치한 남양면의 인구증가가 연평균 3.2%[7]에 이를 정도로 높은 증가율을 보였다. 특히 이들 중에는 6·25 전쟁이후 이북에서 내려온 피난민들이 많았다고 한다. 당시 구봉광산에 근무하는 사람은 약 2천 여 명으로 그들의 가족까지 합하면 약 3~4천 여 명이 넘는 인구가 구봉광산이 위치한 구룡리 일대에 거주하였다. 가장 많았을 때는 전쟁 직후로 피난민들이 모여 당시에는 약 4천 여 명의 사람이 몰려들었으며, 남양면의 인구가 현재 청양군 전체(3만4천명)보다 훨씬 많은 4만5천명에 이르면서 지역경제가 활기를 띠었다.

외부에서 몰려든 인구로 인해 인근 학교인 사양국민학교(현 남양초등학교)의 경우 학생 수가 2천명이 넘어 오전·오후반으로 분반하여 운영하였다. 뿐만 아

많았다고 한다.〈이정욱(남, 74세, 적곡리 거주) 2008, 7. 16 오수지, 이정은 조사〉

7) 청양군, 『청양군지』(上), 2004년, 75쪽.

니라 몰려드는 인부들이 거주할 주택이 부족하자 마을 주민들은 집에 방 하나씩을 광부들에게 임대하고 월세를 받는 임대업을 병행하기도 했다. 대명광업소의 직원들은 사택에서 거주하였으나 사택이 부족하여 일반 광부들은 마을 주민의 집을 임대하여 거주하기도 하였다. 주로 방 한 칸 겨우 얻어서 살림을 하였는데, 가족이 없는 광부들은 여러 명이 한 방에서 하숙을 하기도 하였다.

이러한 대명광업소의 호황은 지역경제에도 많은 영향을 끼쳤다. 지역주민들은 광산에서 일하는 것뿐만 아니라 광부들에게 주택을 임대하거나 식당 운영 등을 통해 경제활동을 할 수 있었다. 또한 금광에서 금을 파고 나서 생기는 흙을 '버럭', 금광에서 나오는 돌을 '버럭담'이라고 하는데, 마을 주민들은 '버럭'과 '버럭담'을 주어다가 금을 채취하는 경우도 많았는데, 특히 비가 오는 날이면 금광에서 '버럭'과 '버럭담'이 흘러내려오기 때문에 이를 주우러 다니는 일이 많았다. 주어온 '버럭'은 가정에서 금을 분리하는 작업을 하는데, 긴 채에 올려두고 물을 여러 번 흘려보내면 가벼운 흙은 떠내려가고 무거운 금만 남겨지게 된다.

이외에도 '금방아'를 이용하여 금을 분리하기도 하였다. '금방아'는 물레방아처럼 물을 이용하여 석금(石金)을 찧는 기구로 일제강점기에 적곡리에서 연상을 하던 이의 집에서 보유하고 있었다고 한다. 일반 물레방아를 구입하여 공이 12개를 달아 개조하여 만들었는데, 이를 가지고 석금을 찧은 뒤에 불에 굽고, 수은을 붓는 과정을 거치면 금을 얻을 수 있었다고 한다.[8)]

이밖에도 인근의 산간지역에서는 광산에 지지대로 사용되는 광산목을 벌목하여 판매하기도 하였다. 지역 내에 많은 사람들이 몰리고 경제활동이 활발히 이루어지자 인근 시장도 활성화 되었다. 남양장은 당시 청양 시장 중에서 가장 크다고 소문날 정도였으며, 구봉광산 밑에 5일장과는 별개로 주점과 먹을거리 등을 제공하는 야시장도 있었다. 광업의 특성상 인부들이 젊은 남성층을 이루었으므로 이들을 대상으로 한 술집과 유흥업도 흥했으며, 면내에는 극장과 당구장도 있었다. 또한 진폐증을 완화하기 위해 돼지고기 소비가 많이 이루어져 육간이 번성하였다고 한다.

---

8) 이춘복〈(남, 80세, 적곡리 거주) 2008. 7.16 오수지, 이정은 조사〉

이렇게 광산 주변의 경기가 좋았던 데에는 금광의 광부들에 의해 채굴한 금이 지역 내에서 현금처럼 통용되었기 때문에 다른 광업에 비해 지역경기가 좋았다고 한다. 원래 채굴된 금은 철저히 감독되어 광업소 밖으로 유출되지 못하게 했으나 광부들에 의해 밖으로 빼돌려지는 경우도 많았다고 한다. 그 수치를 정확히 알 수는 없으나 당시 광부로 활동한 사람들에 따르면 채굴된 금의 약 30%정도가 빼돌려졌을 정도로 그 양도 상당히 많았다고 한다. 이 때문에 금광 주변의 상권은 더욱 흥하게 되었다. 또한 당시에는 전깃불 혜택도 받기 힘든 시절이었음에도 불구하고, 구봉광산과 조금의 연관이 있는 집들은 대부분 전화기가 있을 정도로 경기가 좋았다고 한다.

금광의 운영에 있어서는 전체적인 관리는 대명광업소에서 맡았으나 직접적인 금 채굴과 관련된 채굴권은 광주(연상)가 가지고 운영하였다. 즉, 대명광업소에서 광주와 계약을 통해 채굴권을 이양해주는 것인데, 광주는 주로 외지에서 온 재력가들이 많았으며, 가장 번성했을 때에는 광주만 이십 여명이 있었다고 한다. 금 채굴은 광주가 덕대(총책임자), 광부[9] 등을

고용함으로써 이루어 졌으며, 대명광업소에서는 채굴에 필요한 갱도를 닦고, 도광기를 설치, 침출청화장의 보수 등의 채광 작업과 이에 필요한 장비 제공, 채굴된 금의 제련과 유통을 맡았다. 그러므로 채굴된 금에 대한 이익은 회사인 대명광업소에서 40%, 광주가 60%를 차지하며, 광주는 그 돈으로 덕대와 광부들의 임금을 준다. 광부들의 임금은 보통 보름단위로 지급되며, 채굴이 시작되기 전에 보름치의 임금에 해당하는 전도금을 준 후 채취한 금의 양에 따라 추가금을 지급한다. 채굴된 금의 양이 많으면 임금을 일당으로 계산하지 않고 광주가 40%를 갖고 나머지를 덕대와 광부가 나누어 갖는다. 그렇기 때문에 금을 많이 산출할수록 광부와 광주 모두 이익을 본다. 하지만 금이 채굴되지 않으면 임금과 채굴에 들어가는 모든 비용을 광주가 부담하여야 하기 때문에 채굴된 금의 양에 따라 광주의 흥망이 결정된다. 혹시나 작

---

9) 광산에서 일하는 광부는 기술자와 '뒷무두'라 불리는 잡부로 나누어지는데, 일반적으로 기술자는 기계를 다루며, 다이너마이트를 설치하는 일을 하고, '뒷무두'는 다이너마이트 설치 전에 망치로 구멍을 내거나 폭파 후에 돌을 주어 나르는 일을 한다. 기술자는 '뒷무두' 보다 약 두배 되는 임금을 받는다.〈정헌조(남, 67세, 도림리 거주) 2008.7.18 오수지, 이정은 조사〉

업 중 사고가 날 경우에도 광주가 병원비를 비롯한 모든 책임을 져야 하기 때문에 많은 어려움이 있다고 한다. 한 예로 과거 구봉광산 연상을 했던 박예신씨의 경우 발파 작업 중 광부가 사망하여 과실치사로 형벌을 받기도 했다. 또한 사고를 당한 광부의 병원비와 장례비용을 책임지느라 경제적으로도 큰 소실을 보기도 했다.[10] 이와 같이 광주는 많은 금을 채굴할 경우 큰 이익을 보지만 그렇지 못한 경우도 많았다. 그럼에도 불구하고 당시 많은 이들이 대박을 꿈꾸고 광업권을 따고 금을 채굴하기 위해 이일대로 몰려들었으며, 좋은 금줄이 있는 곳을 차지하기 위해 광업소 직원들에게 뇌물을 주는 일도 많았다.

금광에서의 작업은 많은 돈을 벌수도 있었지만 그만큼 어려움도 많다. 작업은 지하 200m 깊이까지 들어가서 이루어지는데, 한번 들어가면 나오기 힘들어 도시락을 싸가지고 들어가서 작업을 하였다. 오랜 시간 지하에서의 작업은 산소량이 부족하기 때문에 매우 힘이 든다고 한다. 그래서 당시에 사람들은 농담으로 "걸어서 청양 갈래, 굴 들어갈래?" 하면 모두들

---

10) 박예신〈(남, 84세 구봉광산 연상) 2006년 정형호, 유보영 조사〉

청양까지 걸어간다고 대답하기도 하였다. 금광의 경우 다른 광업에 비해 먼지날림이 덜하긴 했지만 제련 과정에서 발생되는 돌먼지로 진폐증을 피하기는 어려웠다. 그래서 유독 광부들은 돼지고기를 즐겨 먹었는데, 5일 동안 작업이 끝나면 광주가 돼지 한 마리를 잡아 광부들에게 먹이는 것이 관례화되기도 했다. 하지만 구봉광산 일대의 주민들 중에는 광미, 광독으로 인한 진폐증환자들이 많이 발생하여, 현재 병원에서 치료를 받거나, 이미 사망한 사람도 많다고 한다.

또한 깊은 갱내에서의 작업은 갱의 붕괴로 매몰되는 사건도 많았는데, 이 때문에 광산에서 일하는 사람들은 산제를 지극히 모셨다고 한다. 금줄을 발견하고 채굴작업에 들어가기 전에는 광주가 돼지를 잡고, 떡과 술을 준비하여 인부들과 함께 산신제를 크게 올리는데, 사고 없이 많은 금을 캘 수 있기를 빈다. 광주 외에도 광산업에 종사하는 사람들과 그의 가족들은 갱내에서의 무사고를 기원하고, 많은 금을 캐게 해달라고 수시로 산제를 올렸다고 한다.[11]

11) 과거 아버지가 구봉광산의 연상이었던 이춘복씨의 경우 어머니가 수시로 산에 올라가 산제를 올렸다고 한다. 시루떡과 술, 북어 등을 준비하여 산에 올라 제를 올리고 고시레

이와 같이 한참 호황을 누리던 구봉광산은 생산량의 저하, 임금 상승 및 외국 금의 수입 등으로 1971년 폐광에 이르게 된다. 하지만 구봉광산의 폐광원인에 결정적인 사건이 있었는데, 이는 '양창선 매몰사건'이다. 이는 구봉광산에서 광부로 일하던 양창선(본명:김창선金昌善, 당시 35세)이 갱에 매몰되어 15일 9시간 만에 구출된 사건이다. 이 과정에서 대명광업에서는 많은 돈이 들어가 경영이 어려워지기 시작하여 결국 폐광에 이르게 된 것이다.

를 하였다고 한다. 이 때문에 갱이 붕괴하는 사고가 있었으나 인명피해는 없었다고 이춘복씨는 말한다.〈이춘복(남, 80세, 적곡리 거주) 2008. 7.16 오수지, 이정은 조사〉

〈구봉광산 양창선 사건〉

1960~1970년대를 전후하여 대표적인 산업 재해 가운데 하나는 광산에서 발생한 '갱(坑) 사고'였다. 당시 가정과 산업 현장에서 연료의 대부분을 차지하는 것은 석탄이었으며, 이 석탄을 캐내는 과정에서 한 해에도 몇 차례씩 갱 사고가 일어나는 일이 있었는데, 그 중에서도 가장 대표적인 사례가 1967년 8월 구봉 광산에서 발생한 양창선(본명:김창선金昌善, 당시 35세) 씨 매몰 사건이다.

이 사건은 양창선씨가 매몰된 지 15일 9시간 만에 극적으로 구출된 일로, 당시로서는 매몰사고 최장 기록을 세웠다. 김창선씨를 구출하는 과정에서 대통령 이하 전국민이 관심을 집중했던 탓에 그는 구출된 뒤로도 대단한 화제를 모았다고 한다. 사고 당일인 8월 22일 오후 1시 30분경 그는 지하 100미터의 수직갱 제1배수구에 있다가 갑자기 갱이 무너지는 통에 지하에 갇히게 되었다. 그러나 다행히 그곳까지 전화선이 연결되어 있어서 곧바로 매몰 소식을 외부에 알렸고, 뒤이어 구출 작업이 시작되었다. 그러나 워낙 지하로 깊이 내려간 데다 구조 장비마저 시원치 않아 구출하

는데 많은 시간이 걸렸는데, 이 소식이 언론에 보도되자 박정희 대통령은 이례적으로 비서관을 사고 현장에 보내 구조 작업을 독려하였다. 이로 인해 모든 언론사들은 특파원을 파견하여 매일매일 구조 작업 진행을 생생히 보도하였다. 구조대는 전화선을 통해 갱내 상황을 파악하고 김창선씨의 건강을 진단하면서 구조 작업을 하였다. 광산사고에서 '전화 진단'은 이 사고가 처음이었다고 한다. 우여곡절 끝에 구조반은 매몰 15일째인 9월 6일 오후 2시 무렵 지하 121미터 지점까지 내려가 구멍을 통해 김창선씨와 극적으로 해후하였고 이 날 밤9시 15분경에 안전 캡슐을 이용해 매몰된 지 15일 9시간 만에 극적으로 구출된 것이다. 사고 현장에서 응급조치를 받은 후 이튿날 아침 공군 헬기편으로 서울로 이송되어 병원에 입원하였다. 박정희 대통령은 물론 청와대 대변인과 공보부장관까지 담화를 통해 그의 쾌유를 기원하였다.

15일간에 걸쳐 김창선씨를 구조하기 위해 투입된 인원은 연 2,200여 명이나 되었다. 직간접으로 사용된 비용도 약2천만 원이 소요된 것으로 알려졌다. 당시 구봉광산 측과 당국은 그를 구조하기 위해 총력전을

전개하였는데, 이는 이 사고가 국민적 관심사였던 까닭도 있었지만, 광산 근로자에 대한 정부차원의 특별한 배려로 이슈화되었기 때문이다. 이로 인해 구봉광산의 대명광업에서는 김창선씨를 구출하기 위해 많은 비용을 지출로 경영이 어려워져서 부도를 면치 못한 것으로 알려져 있다.

청양의 많은 사람들이 이 사건을 기억하고 있는데, 당시 전국의 모든 언론사 기자들이 마을에 몰려와 이 사건을 연일 보도하였다고 하며, 이는 한국 언론사에 있어서도 역사적인 사건으로 기록되고 있다. 추후에 이 사건은 1969년에 장민호, 남궁원, 허장강 등 역대 최고 배우들이 출연하는 '생명'이라는 제목으로 영화화되기도 하였다.

(2) 청양중석광산

중석(重石 : 텅스텐)은 과거 한국의 주요 수출광물 중 하나로 특히 광복 이후 정부의 장려로 중석이 개발되기 시작하여 그 생산량이 급증하면서 주요 수출품이 됐다고 한다. 특히 전쟁 중인 1952년에는 한미

중석협정에 따라 미국이 한국산 중석을 특별 구매키로 함에 따라 수출이 비약적으로 늘어나게 되었다. 이 해에 정부는 대한중석광업주식회사를 설립해 54년 초까지 2년간 무려 1만5000톤의 중석을 미국에 공급했다. 1953년 한국의 수출액의 약 80%를 중석이 차지하고 있었다고 한다. 그러나 한미중석협정 기한 종료 이후 생산이 위축되기 시작하였으며, 이후 중국산 저가 중석의 유입으로 경쟁력을 잃어 생산이 중단되었다고 한다.

장평 중석광산은 1913년 11월에 이우구씨가 발견하여 일본인 나카가와(中川) 외 2인에 매도하여 이들이 1915년 2월에 개발 착수하여 1938년에 중천광업주식회사에서 경영하게 되었다. 1945년 해방 후 동광광업주식회사에서 인수하여 채광하던 중 1947년 한국광업진흥주식회사에서 인수하여 채광하기도 하였다. 그 후 1951년에 대명광업의 정명선씨가 인수하였으며, 1952년 3월 한미중석협정(韓美重石協定)의 체결 이후 탐광설비 및 선광설비의 개선·확충을 기하여 월간 30여 톤의 생산실적을 기록하는 등 호황을 누렸는데 협정기간 만료로 수요가 감퇴하자 급격히 생산이 위축

되어, 현재는 폐광상태이나, 과거에는 월간 약 14톤 생산, 국내 제3위의 중석광산이었다.[12)]

장평면 화산리에 위치한 청양중석광산이 개발되기 시작한 것은 일정시대부터다. 마을 주민이 밭에서 일을 하던 중 시꺼먼 돌이 나와서 내버리려고 보니 너무 무거워서 버리기가 쉽지 않았다고 한다. 일반 돌에 비해 많이 무거워서 무엇인지 궁금해 하던 중 같은 마을에 사는 이우구씨에게 돌의 용도를 알아다 달라고 부탁을 하였다고 한다. 당시 이우구씨는 서울에 왕래가 잦았는데, 이우구씨가 서울에 가서 광산에 대해서 잘 아는 사람을 수소문 끝에 일본인 나카가와(中川)이라는 사람을 소개받게 되었다. 나카가와씨는 그 돌을 보고 어디에서 나온 돌인지를 묻고, 돈을 전해 주었다고 한다. 그 돈이 20원이었는데, 당시 농사꾼 품삯이 30전이므로 큰돈이었다. 이때부터 마을 주민들은 그 돌이 일반 돌이 아닌 중요 광물이라는 사실을 알게 되었다고 한다.[13)]

이후 나카가와(中川)씨가 정부로부터 광구 허가를

---

12) 청양군, 『청양군지』(上), 2004년, 75쪽.

13) 이정욱(남, 74세, 적곡리 거주) 2008, 7. 16 오수지, 이정은 조사

받아 화산리에서 광산업이 시작되었다. 당시에는 광산업을 시작할 때 일본 정부에 광구 허가 신청을 하여야 하는데, 그 이유는 임자가 없는 산이 많았기 때문이다. 왜정시기에는 산 주인이 등기권을 신청하기 위해서는 기술자를 불러 산을 측량한 후에 등기권을 신청해야 하기 때문이다. 이것이 쉽지 않은 일반인들은 산의 소유권을 포기하고 등기신청을 하지 못한 경우가 많았는데, 화산리의 경우에도 중석광산의 산주인이 등기신청을 하지 못한 상황이었기에 중석개발이 들어가도 아무런 혜택을 받을 수 없었다고 한다. 그렇기 때문에 나카가와(中川)씨가 화산리에서 광산업을 시작할 때에도 일본 정부에 광구를 신청하여 허가를 받아서 시작되었다.

또한 당시에 광업권 즉 광산을 개발할 수 있는 권리는 토지 소유권과는 별개로 취급되었다고 한다. 즉 토지 소유권자가 자신의 땅에서 금을 찾았다 하더라도 별도로 신청을 해야만그 땅을 금광으로 개발 할 수 있었다. 즉, 먼저 '출원'한 사람에게 먼저 '허가'를 내주는 제도였는데, 그렇기 때문에 남의 땅에서 농사를 짓다가 우연히 금덩이를 발견해도 그 광업권은 먼

저 총독부 광무과에 가장 먼저 서류를 접수시킨 사람에게 돌아가는 것이다. 또한 자신이 허가 받은 광구에서 다른 광물이 나오면 그 광물을 소유할 수 없으며, 자신이 신청한 광물만 캘 수 있었다. 따라서 처음에 광구를 신청하는 사람은 광물 종류 여러 개를 신청하여야 했다. 그렇기 때문에 광업권 허가를 받으려면 돈이 많이 들고 광세를 많이 내야 되기 때문에 마을 주민들이 선뜻 광업을 시작 할 수 없었다고 한다.

그리하여 1911년부터 일본인 나카가와씨에 의해 화산리의 중석광산의 개발이 시작되었다. 당시에 중석광산에서는 근무하는 사람은 약 1,700여명으로 우리나라에 있는 중석광산 중 규모가 제일 컸다고 한다. 특히 일정시대에는 광산에서 근무하면 강제징용을 면할 수 있었기 때문에 많은 이들이 광산업을 하기 위해 몰려들었다. 또한 중석은 단단하기 때문에 무기를 제작하는 곳에 쓰여 특히 일본의 대동아 전쟁이 이루어지던 이 시기에 중석개발이 활발하게 이루어졌다.

화산리에 광산업에 종사하는 인구가 늘어나면서 마을 내에는 간이학교가 생겼다. 이전까지 화산리에

는 학교가 없었는데, 마을 주민이 늘어나자 간이형태의 학교가 생긴 것이다. 간이학교는 2년제로 나이에 관계없이 글을 배우고자 하는 모든 주민이 다닐 수 있었다. 이 간이학교는 1945년에 없어졌으며, 이후에 체계화된 학교가 들어섰다.

중석광산에서 근무하는 사람들은 사택에서 생활하였는데, 사택은 약 150호 정도 있었으며, 방 한 칸과 부엌 한 칸으로 이루어진 형태였다. 마을에 많은 사람들이 당시 인부들의 임금은 5일에 쌀 1말 정도로 일반 농사일에 비해 높은 수입이었다고 한다. 광산에서 일하는 사람은 덕대와 인부로 나뉘는데, 덕대는 30명에서 많게는 100여 명의 인부를 두고 작업을 한다. 작업은 3교대 방식으로 이루어지며, 일주일단위로 근무시간을 옮긴다. 인부들의 임금은 5일 단위로 지급되는데, 작업을 시작하기 전에 덕대는 인부들에게 쌀 1말을 전도금으로 준다고 한다. 중석이 많이 나오면 추가로 임금이 지급되지만, 중석이 나오지 않으면 전도금을 회수하지 않기 때문에 채굴량에 따라 덕대의 흥행이 결정된다.

채굴한 중석은 마을 입구에 있는 제련소에서 제련

작업이 이루어지는데, 일단 채굴된 광물은 망치로 빻아서 작게 조각을 내어 채돌과 중석을 분류하는 작업을 한다. 이는 주로 마을 내 여자들이 맡아서 하였다. 조각낸 광물을 솥가마에 넣고 끓이면 무거운 중석은 아래로 가라앉고 이물질은 물위에 뜨기 때문에 중석만 분류해 낼 수 있다.

4. 채 취

지리적으로 청양군 지역은 차령산맥 말단부의 남동쪽에 위치하나 대부분이 저지대의 구릉지대이다. 그러나 청양군 안쪽에 청태산(631m), 칠갑산(561m), 월명산(544m) 등 비교적 높은 산이 솟아 있어 산지의 형태를 이루고 있다.[14] 그 중에서도 칠갑산 주변의 대치면, 정산면, 장평면 등은 산에 인접하고 있어 산을 터전으로 한 생업형태를 형성하고 있다. 청양 내의 산촌 지역은 소나무, 상수리, 밤나무 등이 군락을 이루고 있으며 숲을 이루는 가운데 나물, 버섯, 약초 등의 채취가 이루어지고 있다. 오래 전부터 청양에서는 이러한 다양한 산지 채취물을 통해 생활해왔으며, 특히 나물과 버섯, 약초 등 특산물을 생산하고 있다.

청양 산간지역의 채취물 중 가장 많이 이루어지는

---

14) 청양군, 『청양군지』(上), 2004년, 102쪽 참조

것은 봉양, 계피나무 열매, 인동넝쿨, 쑥 등의 약초와 창출이, 가랑잎, 멍가잎 등의 나물류, 산복숭아, 머루, 도토리, 밤 등의 열매류가 있다. 특히 가랑잎과 멍가잎은 1960년대에 이 지역에서 채취한 것을 일본에 수출판매하면서 산촌농가의 주요 소득원이 되었다. 송이버섯과 같은 버섯류는 1970년대 새마을 운동을 통해 산의 벌목이 금지되면서 소나무가 번성하게 되면서 자연히 그 수가 증가하게 되면서 일본에 대량 수출되어 산촌농가에서 고수익을 얻을 수 있는 소득원이 되었으며 최근에도 값비싼 버섯으로 인기가 계속되고 있다.

최근에는 이러한 자연 채취물 외에도 재배를 통해 나물과 버섯류를 생산하고 있으며, 밤과 고구마를 전문적으로 대량 재배하기도 한다.

(1) 나물

산지가 많은 청양지역에서는 산나물이 많이 생산되며, 채취한 나물을 식재료를 이용하거나 판매를 통해 농가 수익을 올리기도 한다. 최근에 들어서는 산

에서 채취하는 산나물뿐만 아니라 전문적으로 나물을 재배하기도 한다. 이는 주로 여성들에 의해 이루어지던 나물 채취가 인구의 감소에 따라 나물을 채취할 여성노동력의 부족으로 자연산 나물의 공급이 줄었기 때문이다. 이와 함께 농법이 발달하면서 나물을 키울 수 있는 농법이 개발됨에 따라 나물 재배가 용이하게 된 것도 한 원인으로 볼 수 있다.

청양의 나물은 주요 채취물 중 하나로서, 칠갑산을 주변으로 한 광금리, 광대리, 마치 1·2리, 장곡리, 화산리, 구치리, 지천리 등에서는 모두 나물을 채취하였다. 산과 떨어져있는 읍내나 천장호 주변의 천장리 등을 제외하고 산을 터전으로 하고 있는 산지의 마을에서는 대부분 나물을 채취할 정도로 나물 채취 지역은 매우 광범위하였으며 그만큼 산지의 마을이 대부분 주요한 생업의 하나로 여겼다는 것을 알 수 있다.

이곳에서는 청양지역에서 어떠한 나물이 채취되는지 살펴보고, 이를 먹는 방법, 채취시기, 나물이 자라는 곳의 위치, 채취나물의 이용목적 등에 따라 분류하여 기술하였다.

① 채취 나물 종류

채취 나물의 종류는 마을마다 다소의 차이가 있으나 거의 비슷하다. 특히나 구치리, 장곡리, 광금리 등 높은 지대에 위치한 마을일수록 더욱 많은 양과 많은 종류의 나물을 채취하는 경향을 보인다. 그 이유는 높은 지대의 마을일수록 토지가 적어 농사 등의 생업이 어려웠기 때문에 나물채취에 더 의존해야 했던 이유를 첫 번째로 들 수 있다. 또한 마을이 산과 가까이 있거나 산에 형성되어 있어 더 자주 왕래할 수 있었기 때문인 것으로 풀이된다.

나물의 종류에는 다음과 같은 것이 있다.

●취나물: 많은 마을에서 취나물을 가장 맛이 좋은 나물로 여길 만큼 취나물은 산나물 중에서 최고의 맛을 자랑하는 나물이다. 취나물의 채취량은 마을마다 차이가 있어서, 광금리에서는 취나물을 가장 많이 채취하는가 하면 반면에 장곡리에서는 취나물을 가장 적게 채취한다. 이렇게 마을마다 나물 종류에 따른 채취량이 조금씩 다르다.

취나물은 말릴 때 특이한 점이 있는데 몇 번 꼬들꼬들하게 비벼준 뒤 말려야 한다. 고사리나 취나물과

같이 줄기가 센 나물들은 삶은 뒤 말릴 때 손바닥으로 비벼줘서 부드럽게 만들어줘야 한다. 이렇게 하면 식감이 살아나고 나중에 요리를 할 때 나물이 부드러워서 요리가 쉬워지는 이점이 있다.

또한 대부분의 나물요리법은 주로 데쳐서 양념에 무쳐 먹지만, 생으로도 먹을 수 있는데 이 취나물이 생으로 먹는 나물 가운데 대표적이다. 날것으로 먹을 때는 삼겹살이나 돼지고기를 싸먹으면 좋다. 취나물은 씨앗둥, 새똥 등의 나물과 함께 돼지고기를 쌈 싸먹을 때 좋은 나물이다. 예부터 광금리와 구치리에서는 이런 방법으로 취나물을 생으로 자주 먹었다.

취나물은 뜯어서 각 가정에서 밥반찬으로 먹기도 하고 판매도 했다. 많은 지역에서 즐겨먹는 나물이기 때문에 판매하는 나물 중에서도 그 수요가 많았다. 근래에 와서 취나물에 대한 수요가 더욱 많아져서 자연에서 난 취나물 외에 재배를 하기도 한다. 광금리와 광대리에서는 취나물을 하우스에 재배한다. 예전에는 순전히 야생(자연에서 나는 취나물을 '야생'이라고 한다.)만 있었지만 지금은 재배도 한다. 산에서 나물을 채취하는 것이 힘들고, 또 교통이 좋아져서 각

지에 팔려나가 수요가 많아지니까 하우스에서도 재배하게 되었다. 또한 최근에 와서 취나물이 그 수요가 많기 때문에 자연산만으로 수요를 충당하기 어렵기 때문에 재배나물이 필요하다. 취나물을 재배하는 또 하나의 이유는 재배산이 자연산보다 단가가 싸기 때문이다. 따라서 식당 등 대량으로 나물반찬이 필요한 곳에서는 재배 취나물을 사서 반찬으로 쓴다. 따라서 식당에서 나오는 취나물 반찬은 거의 대부분이 자연산이 아닌 재배한 것으로 만든 것이다. 이는 사람들이 따는 것만으로는 양이 별로 많지 않고, 값도 재배산보다 자연산이 비싸기 때문에 나물반찬이 많이 필요한 식당에서는 자연산을 쓸 수 없기 때문이다. 따라서 가정에서 반찬을 만들 때는 자연산을 많이 쓰지만 식당에서 만드는 나물은 거의 따로 재배한 재배산을 쓰는 것이다.

●고사리 : 장곡리에서는 고사리를 산나물 중에 가장 많이 채취하였다. 고사리를 나물 중에서 가장 많이 딴 이유는 고사리가 양력 4월쯤에 나와 산나물 중에서 제일 먼저 나오기 때문에 고사리나물을 캘 수 있는 시기가 나물 중에서 가장 길었기 때문이다. 고사

리가 일찍 나오는 만큼 나물이 세져서 못 따게 되기 전까지 딸 수 있는 기간이 길었기 때문에 캘 수 있는 양이 가장 많았던 것이다. 또한 고사리가 많은 사람들 사이에서 잘 알려져 있는 나물이기 때문에 그만큼 많이 찾는 나물이기도 해서 나물 중에 가장 많이 딴 것이다. 고사리는 여느 나물과 같이 삶은 다음에 하루정도 말리고 보관해두었다가 둥글게 말아서 장에 판다.

●무내싹 : 구치리에서는 나물 중에 가장 맛이 좋은 나물로 무내싹을 친다. 맛이 나물 중에 최고라 "나물 중에 제일 양반"이라고 한다. 맛이 좋을 뿐만 아니라 삶으면 잎이 더 새파래지고 색이 예뻐서 보기 좋은 떡이 먹기도 좋다고 나물 중에 최고로 친다. 따라서 나물 중에 가장 양반이라고 한다.

●다래순 : 장곡리에서 가장 많이 채취하는 나물이다. 다래순은 쓰고 아린 맛이 난다. 따라서 쓴 맛을 빼도록 꼭 삶은 뒤 말려먹어야지 그냥 먹으면 아린다. 취나물보다 여린 향기가 나며 맛도 취나물보다 약간 연하다. 은근한 맛으로 인기가 좋다.

●멱치 : 구룡1리에서 많이 난다. 크기는 취나물만

해가지고 '쫘쪽쫘쪽' (옆으로 크게 크지 않는다는 말이다. 넓게 크지 않고 위로 빼쪽하게 큰다는 뜻이다.) 하게 크는 나물이다.

●삽철싹 : 상추리 나무 순을 삽철싹이라고 부른다. 말리지 않고 그냥 먹을 수 있다.

●반댓살 : 반댓살은 다른 나물에 비해 약하기 때문에 말리지 않고 그냥 먹는다.

●닝이 : 천장리에서 생산되던 나물이다. 닝이는 산모에게 좋은 나물로 미역국에 넣어 먹으면 좋다. 생긴 것이 넙죽접죽하니 크게 자라는 나물이다. 닝이는 다른 나물처럼 말렸다가 팔지 않고 꼭 나는 대로 곧내다 팔았다.

② 채취 나물 구분

나물은 자라는 위치, 먹는 방법, 목적별, 재배방법(자연산 외의 재배나물일 경우), 세시풍속에 의해 먹는 것으로 구분할 수 있다.

ⓐ 자라는 위치에 따른 구분: 나물은 그 자라는 위태에 따라 땅에서 나는 나물, 나무에서 나는 나물로 나눌 수 있으며, 나무에서 자라는 나물은 다시 나무

의 순이나 여린 부분을 먹는 것과, 넝쿨로 자라는 나물 등으로 나눌 수 있다.

(a) 땅에서 나는 것 : 나물의 종류 중에 가장 많은 것이 땅에서 나는 나물이다. 무내싹, 전대싹, 취나물, 고사리 등이 이에 속한다.

(b) 나무에서 나는 것 : 나무에서 나는 나물은 다시 '나무의 순이나 여린 부분을 먹는 것'과 '넝쿨로 자라는 것'으로 나눌 수 있다. 나무의 순이나 여린 부분을 먹는 것은 고추나물, 비읍새, 옻나무, 엄나무순, 다래순이 있다. 넝쿨로 자라는 것에는 으름나물(으름넝쿨), 다래순(다래나무가 넝쿨로 자란다.)이 있다.

ⓑ 먹는 방법에 따른 구분 : 나물은 대부분 말려서 먹지만 그냥 생으로 먹을 수 있는 것도 있다. 따라서 먹는 방법에 따라 '말려서 먹는 것'과 '그냥 먹는 것'으로 나뉜다.

(a) 말려서 먹는 것 : 나물은 대부분 데쳐서 말려두었다가 먹는다. 말려서 먹는 나물에는 취나물, 고추나물, 다래순(다래나물) 등이 있는데, 이들은 하루정도 말렸다가 광에 보관해두고 꺼내서 불려 데쳐서 무쳐 먹었다. 말린 상태의 것을 장에 내다 팔기도 했다.

이처럼 나물은 대부분 삶아서 말린 후 먹는다. 나물을 말려 두는 이유는 저장성이 좋아져 겨울에도 채소를 섭취할 수 있는 이점이 있고, 말려두면 보관이 용이하고 부피와 무게가 줄어들기 때문에 나물을 판매하기 위해 장까지 옮겨가기에도 편리하기 때문이다. 편리성 때문이 아니라 나물의 특성 상 꼭 말려서 먹어야 하는 것도 있다. 다래순은 꼭 말려서 먹어야 하는데, 그냥 먹으면 아리기 때문이다.

(b) 그냥 먹는 것 : 말리지 않고 바로 먹는 나물은 나물의 특성 상 말리지 못해서 그냥 먹는 나물이 있고, 바로 먹어도 맛있기 때문에 생으로 바로 먹는 경우가 있다.

취나물, 삽철싹, 잔대싹 등의 나물은 생으로 바로 먹기도 하며, 삶아서 먹기도 한다. 특히 취나물과 씨앗둥, 새똥 등의 나물은 생으로 먹었을 때 다른 나물에 비해 특히 맛이 좋아서 돼지고기 등과 함께 쌈을 싸서 먹는다. 반면 싸리순은 삶게 되면 잎이 떨어지고 말리면 부서지기 때문에 삶지 않고 바로 먹는다.

③ 채취 시기

채취 시기는 마을의 위치별로 조금씩 다르다. 마을의 위치가 고지대일수록 온도가 낮아 나물이 나는 시기가 조금씩 뒤로 늦춰진다.

나물의 새순이 돋는 시기는 3월에서 3월 말이지만 이때는 순이 너무 작기 때문에 따지 못한다. 3월 말~4월 초쯤이 되면 나물의 새순이 손마디 하나 정도로 자라게 되는데, 이때부터 나물을 채취하기 시작한다. 가장 먼저 나오는 나물은 고사리로 양력 4월쯤부터 나오며, 취나물은 이보다 조금 늦은 4월부터 나서 5월에 뜯는다. 청양에서 산나물이 절정을 이루는 시기는 양력 5월 초로서 이때부터 일주일 정도의 기간 동안 집중적으로 나물을 뜯는다. 이 시기가 지나면 나물이 억세져서 못 먹기 때문이다. 따라서 나물을 많이 뜯었던 과거에는 나물이 억세 지기 전 일주일 정도 기간 동안 여성들은 농사일을 멈추고 하루 종일 나물을 뜯으러 산을 돌아다녔다고 한다. 여성들은 3~5명씩 팀을 이루어 다녔으며, 도시락을 싸가지고 가서 일정양의 나물을 채취할 때까지 산에서 내려오지 않았다.

④ 채취 나물 관리 및 판매

채취한 나물은 삶을 수 있는 나물과 삶지 못하는 나물로 분류한다. 삶은 나물은 삶은 뒤 햇빛이 잘 비추는 곳에서 하루정도 말리는데, 나물이 다 마르면 볏짚으로 동그랗게 말아서 보관한다. 말린 나물은 주로 정월에 장에 가져가서 판다. 광대리와 광금리, 장곡리, 구치리 등 대부분의 지역에서 주로 청양장에 가지고 가서 팔았다. 정월 대보름에 나물을 많이 먹기 때문에 이 시기에 맞춰 팔아야 가장 잘 팔리고 값도 후하게 받을 수 있다. 약 30년 전부터는 청양장 외에도 버스를 타고 광천장, 홍성장, 대천장, 예산장에 가서 팔기도 한다.

장곡리와 구치리에서는 약 15년 전부터 장곡사가 관광지역으로 개발되면서 이곳을 찾는 관광객을 대상으로 나물을 판매한다. 나물을 파는 것은 농가에서 농사 외에 소득을 챙길 수 있는 중요한 수입원이 되었다.

(2) 버섯

산에서는 나물 외에도 다양한 종류의 버섯을 채취

할 수 있다. 특히 청양지역에서는 싸리버섯, 하루살이 버섯, 송이버섯, 능이버섯 등의 자연산 버섯이 많이 생산되며, 최근에 들어서는 표고버섯 등을 재배하기도 한다.

산버섯은 청양의 산촌지역 전역에서 따며, 칠갑산 등 산자락에 위치한 대치면, 정산면, 장평면 등의 마을 대부분에서 딸 수 있는데, 이러한 자연산버섯은 단백질, 필수아미노산, 미네랄, 지방, 탄수화물, 섬유질이 풍부하고 독특한 향과 질감이 있어 인기 있는 식재료이다.

버섯은 음력 7~8월부터 서리가 내리기 전까지 채취가 이루어진다. 일정한 시기에 집중적으로 채취가 이루어지는 나물과 달리 버섯은 습도와 온도, 주변 식물환경 등의 생성조건에 따라 조금씩 자란다. 그렇기 때문에 버섯 따는 일은 나무를 하거나 나물을 채취하면서 조금씩 이루어진다. 또한 인적이 드문 험한 산길에서 주로 발견되기 때문에 여성들보다는 남성들이 채취하는 경우가 많다.

이러한 자연산 버섯은 현대에 들어와 산이 너무 우거져 잡목이 많아지면서 그 수가 많이 줄었으나,

반면에 소나무가 많아지면서 송이버섯의 수는 늘었다고 한다.

① 채취 버섯 종류

과거에는 산에 잡목이 우거지지 않아 버섯이 많았다. 지금같이 수풀이 무성하지 않았으므로 버섯이 지금보다 더 많고 눈에도 잘 띄어서 많은 양을 채취할 수 있었다. 채취한 버섯의 종류로는 싸리버섯, 하루살이, 꽃버섯, 능이(닝이), 반버섯 등이 있었다. 지금은 산에 나무가 무성해져 버섯이 잘 자랄 수 없고, 잡목과 나뭇잎이 워낙 우거져서 눈에 잘 띄지 않는다. 따라서 예전만큼 많은 양을 채취할 수 없다.

- 닝이버섯: 나팔같이 끝이 벌어지고, 색은 까만색이라 마치 목이버섯처럼 생겼다.
- 싸리버섯: 크기가 작은 버섯이다. 구불구불하게 생겼으며, 청싸리라고도 한다.
- 꽃버섯: 싸리버섯과 마찬가지로 크기가 작은 버섯 중의 하나이다. 나팔과 같이 벌어진 윗 부분이 마치 분꽃같이 보여서 이름이 '꽃버섯'이다.
- 하루살이: 싸리와 비슷한 종류인데 크기가 조그맣

다. 버섯대궁이 똑바로 기다랗게 난다. 하루살이는 '하루에 나서 하루에 진다.'는 속담이 있을 정도로 빨리 지는 버섯이다. 버섯이 지는 시기가 버섯이 난 뒤 꼭 하루 만에 지는 것은 아니고 그만큼 버섯의 생명이 짧다는 뜻이다. 맛이 아주 좋은 버섯이다.

- 반 버섯: 표고와 비슷한 버섯이며 붉은 색을 띤다.
- 오이꽃 버섯: 광금리에서 채취했던 버섯이다. 나팔꽃 모양의 버섯이 노랗게 핀다. 색과 모양이 오이꽃을 닮아 버섯 명칭이 오이꽃버섯이라고 붙었다.
- 닭버섯: 마치1리에서 채취하던 버섯으로 색이 하얗다.

② 채취 시기

음력 7월에 싸리버섯과 밤버섯을 시작으로 버섯채취가 이루어지며, 8월 초부터 꽃버섯, 냉이버섯, 하루살이, 송이버섯, 등을 채취한다. 마을에 따라 버섯이 나는 시기가 조금씩 다르므로 광대리의 경우버섯이

조금 늦게 나서 싸리버섯 등을 8월 10일부터 채취할 수 있다. 대부분의 버섯들은 7~8월쯤의 늦여름부터 장마가 지고 난 뒤 이른 가을까지 채취가 이루어진다. 반면 송이는 가을이 되어야 나타나기 시작하는데, 송이 채취시기를 두고 '송이는 벼 모가지가 다 익을 때쯤 난다.'고 말한다.

③ 버섯 판매

버섯은 따고 나면 금방 마르고 부피가 줄며, 쉽게 상하기 때문에 따는 대로 곧장 장에 내다 판다. 버섯이 나는 시기에는 장날이 아니더라도 버섯을 사러 오는 사람이 많아 장날 외에도 쉽게 팔 수 있다. 또한 마을마다 장사꾼이 돌며 버섯을 사가기도 한다.

④ 버섯 요리 방법

버섯은 생으로 먹을 수도 있지만 대게 삶아서 무쳐 먹는다. 종류에 따라 싸리버섯 등은 독성이 있는 것들도 있기 때문에 삶아두거나 물에 이틀정도 담가 독성을 제거하고 먹어야 하는 것도 있다.

⑤ 송이버섯

판매를 위한 버섯 가운데는 값이 비싸서 고수익을 올리는 것도 있다. 이 중 대표적인 것이 '송이' 이다. 과거에는 숲이 울창하지 않고 소나무가 많지 않아 송이가 많이 나지 않았으나 현재는 산에 벌목이 적어지고 소나무가 울창해져 예전보다 많이 생산된다.

송이는 예전에는 수확량이 많지 않아 그저 식구들끼리만 먹었다. 그러나 송이가 일본으로 수출되면서 갑자기 가격이 많이 올라 고수익을 올릴 수 있게 되어 이제는 거의 대부분이 판매를 목적으로 채취된다. 이렇게 송이는 귀하고 가치가 높아서 고소득을 올리는 버섯종류이다.

특히 마치2리에서는 송이버섯이 많이 나오는데, 송이버섯은 어디서 나는지 알기 어려워서 많은 사람들이 캘 수 있는 것은 아니고 송이 나는 위치를 아는 사람만 캔다. 따라서 마을 전체가 송이로 고소들을 올릴 수 있는 것은 아니다. 송이버섯 나는 곳을 아는 집만 수익을 올린다. 송이버섯은 예전에도 귀했지만 요즘은 더욱 비싸져서 상품성이 크다. 캔 버섯은 대부분 내다 판다. 광대리 판동에는 송이로 고수익을

올리는 농가가 있다. 광금리에서도 송이가 난다. 송이는 항상 나는 데서만 나는데, 나는 곳이 드물기 때문에 이런 곳을 아는 사람만 딸 수 있다. 송이가 값이 비싸기 때문에, 송이 나는 곳을 아는 사람은 그 장소를 자신만 알고 있으며, 남에게 절대 가르쳐 주지 않는다. 예를 들어 같이 버섯을 따자고 산에 올라갔는데, 같이 올라간 사람이 어느 길부터 이제부터는 혼자 가서 다시 만나자고 해서 흩어져서 버섯을 땄다. 다시 만났을 때 그 사람은 소쿠리에 송이들을 따가지고 와서, '이 사람이 송이 있는 곳을 아는 구나' 라고 생각하면서 그제야 알았다고 한다. 이처럼 같이 버섯을 따러 가더라도 송이 나는 곳을 알고 있는 사람은 자신이 아는 장소를 가르쳐주지 않는다. 광금리에 송이가 난다고 알려진 곳이 마을 앞 하우스 너머에 한 군데 있는데 그 곳은 사람들이 하도 와서 만져서 땅이 반질반질하다. 이 정도로 사람들이 송이 나는 곳을 알고 싶어 하고 찾아 헤매기도 하지만, 장소를 아는 사람만 따고 일반인들은 쉽게 그 장소를 찾을 수 없다. 송이를 따는 사람들은 송이 나는 곳들을 엮은 자신만의 '지도'를 머릿속에 가지고 있어서 매년

같은 장소를 다니면서 송이를 캔다. 송이가 나던 자리에는 다음 해에도 같은 장소에 송이가 나기 때문이다. 이 장소를 아는 것은 자기 자신만의 노하우라고 할 수 있다. 따라서 송이를 따는 사람은 다른 사람들이 모르는 '자신만의 장소'를 가지고 있기 때문에 송이를 많이 따서 수익을 올린다. 지천리에서도 특히 송이버섯을 많이 채취했다. 소사천(오래 사자, 내 천자) 주변에 많다. 지천리에서 채취한 송이버섯은 직접 장에 내다 파는 것이 아니라, 송이버섯을 사는 사람이 마을에 와서 버섯을 사갔다. 이 사람이 송이버섯을 다시 서울에 가져다가 파는 도매상인이었다. 도매상인은 서울 경동 시장에 가서 경매에 붙여 팔고, 팔린 송이버섯은 일본으로 수출된다. 송이버섯은 예전부터 향이 좋아 인기가 있었는데, 송이버섯이 원자폭탄의 후유증에 좋다고 알려지면서 일본에 수출되기 시작한지 30년이 되었다. 일본에 수출이 된 이후로 값이 비싸게 뛰었다. 일본에서는 송이버섯재배가 어렵기 때문에 비싸게 팔린다. 일본에서는 송이버섯이 원자폭탄의 후유증에 좋아서 '아무리 가난해도 적어도 두 번은 먹어야 한다.' 는 말이 있다고 한다. 그만

큼 일본에서 수요가 많아 그 수요를 충당하기 위해 수출이 많이 된다. 한국에서 파는 것보다 값이 비싸기 때문에 수익성이 좋아 대부분의 송이가 일본으로 수출됐었지만, 지금은 국내로도 유통된다. 천장리에서도 송이를 채취했다. 벼가 누르스름해질 시기가 되면 칠갑산 자락의 소나무 밑에서 송이를 캔다. 장곡사 근처의 소나무 숲에 송이가 많았다. 천장리에서는 송이를 판매도 했는데 미당장과 정산장에 가서 팔았다. 적곡리에서는 예전에는 송이버섯이 나오지 않았지만 마을 산에 소나무가 무성해지면서 송이버섯이 생겼다.

송이는 양력 9월 23일이면 버섯이 나기 시작하여 약 1달간 수확한다. 하루에 3kg 정도를 수확하는데, 송이버섯채취는 새벽에 시작되어 5-6시간 정도 일하면3kg정도를 수확할 수 있다. 산꼭대기의 7부, 8부에 해당되는 능선에서 딴다. 송이버섯은 땅 밖에 나온 것보다 땅 속에 웅크리고 있는 것이 가치가 더 있다. 송이를 팔 때는 키로(kg) 수로 재어서 판다고 한다.

송이는 보통의 산버섯과 달리 단단하기 때문에 한 번 캐면 두고두고 먹었다. 요리법은 생으로도 먹고,

데쳐서 양념을 해서도 먹는다. 또는 고기 먹을 때 구워 먹거나, 볶아 먹을 수도 있다.

⑦ 영지버섯

지천리에서는 예전에 산에 영지버섯이 많이 나왔는데, 약효가 좋다는 것을 모르고 버렸다. 예전에는 영지버섯을 독버섯이라고 하여 쳐다보지도 않았던 것이다. 지금은 좋은 약재라는 것을 알고 있고 값도 비싸다. 지금도 산에서 영지버섯이 나오는데, 산에서 나는 자연산 말고 농업으로 재배하는 사람도 있다. 마치 1리에서도 영지버섯이 생산되는데, 가을에 딴다.

지천리에서 산에서 채취한 영지버섯을 모아 말려놓은 모습

(3) 약초

청양지역의 산에서 생산되는 채취물 가운데는 약효가 있거나 약재로 쓰일 수 있는 약초도 있다. 창출, 봉양, 계피나무 열매, 인동넝쿨 등의 약초는 과거 오랜 시간 전부터 청양지역에서 많이 생산된 약초이다.

●창출 : 창출이, 백출이라고도 불리며 광금리와 장곡리, 구치리 등에서 채취되는데, 그중에서도 장곡리에서 창출을 많이 채취했다고 한다. 창출은 약재로도 사용되는데, 배탈이 났을 때 끓여먹으면 좋다고 하여, 가정에서 상비약으로 갖추어 놓는 경우가 많다. 또한 한약재로도 사용하여 그 쓰임이 많아 채취한 창출은 잘 팔렸다고 한다. 그렇기 때문에 가계에 보탬이 되는 좋은 수입원이었고, 판매를 목적으로 많이 캔다고 한다. 창출의 수요가 매우 높았기 때문에 마을주민들뿐만 아니라 약초캐는 약초꾼들이 산촌마을에 많이 와서 창출을 캐가기도 한다. 장곡리와 같이 창출로 유명한 마을에는 과거에 약초꾼들이 많이 들렀다. 그러나 요즘은 예전보다 창출에 대한 수요가 적어져 캐러 오는 사람이 없다.

창출은 약재로도 쓰이지만 구치리에서는 나물의

종류 중 하나로도 여긴다. 창출의 잎을 쌈으로 싸서 먹거나 데쳐서 나물처럼 만들어서 반찬으로 먹는다.

창출을 캐는 시기는 봄, 여름이다. 창출의 생김새는 뿌리가 옆으로 울퉁불퉁하게 퍼져 있다. 약재로 쓰이는 부분은 이 뿌리이며 소화제로 쓰인다. 뿌리를 말린 후에 깨끗이 씻어서 절구에 찧어 가루로 만들어 먹었다. 맛이 쓰기 때문에 엿으로 만들어 먹기도 했다. 창출가루는 몸을 따뜻하게 해주는 효능이 있어서 임신에 좋은 약이기 때문에 아이를 못 낳는 사람이 창출로 엿을 쑤어 먹으면 임신이 된다는 말이 있다.

•봉양 : 광금리와 장곡리에서 많이 채취했다. 봉양은 소나무 밑에서 또는 소나무 뿌리에서 캐는 약재이다. 오래돼서 죽은 소나무의 뿌리에 막대기를 넣어 찔러보면 하얗게 뭔가가 묻어나오는데, 그것이 봉양이다. 그 소나무 뿌리를 캐보면 봉양이 고구마 뿌리처럼 둥근 모양으로 뭉쳐 있다. 봉양은 계절과 시기를 가리지 않고 캘 수 있지만 더워서 일하기 힘든 여름철에는 피한다. 봉양은 캐서 망태기에 넣어 집에 갖고 온다. 집에 갖고 온 봉양을 껍질을 까서 썰어서 빻는다. 빻은 봉양은 약재로 쓰인다. 오늘날에도 봉

양을 캐서 한약방 같은 곳에 판다.

●계피나무열매 : 산초와 비슷하다. 약재로 쓰인다.

●인동넝쿨 : 인동덩굴. 감기 걸렸을 때, 따서 삶아 먹었다.

●쑥 : 목감기에 걸렸을 때 목을 가라앉히는 효과가 있다.

(4) 구황식물

과거에는 현대와 같이 먹을 것이 풍부하지 않았다. 특히 곡식의 수확량이 적고 먹을거리가 변변치 않았던 청양의 산촌에서는 산에서 나는 채취물 가운데 밥과 끼니를 대신하여 먹는 구황식품들이 많았다. 이와 같은 종류에는 쑥, 칡과 마, 고구마, 더덕, 소나무껍질 등이 있다.

● 쑥 : 전 지역에서 많이 뜯었다. 쑥은 산비탈보다는 능선이나 밭이나 논두렁에 많이 났다. 예전에 많은 양의 쑥을 뜯어서 밥반찬으로 먹거나 밥을 지을 때 넣어서 쑥밥을 만들어 먹었다. 먹을 것이 귀했기 때문에 밥 대신에 쑥으로 끼니를 때우거나 밥에 넣어

양을 늘려 먹어야 했기 때문이다.

● 칡 : 광대리와 마치 1리에서 특히 많이 생산되었다. 칡은 주로 겨울에 캐는데, 먹을 것이 없는 곤궁기인 겨울에 섭취할 수 있는 귀중한 영양분이었다. 놔두고 말렸다가 봄에 녹말가루를 만들기도 하고 그대로 갈아 마시기도 한다. 칡으로 만드는 녹말가루는 주로 봄철에 만들며, 만드는 방법은 다음과 같다. 칡을 캐서 썰어 말린다. 말린 다음에 빻고 체로 쳐서 가루로 만들면 녹말가루가 된다. 칡은 주성분이 녹말이기 때문에 말려서 빻아 가루로 만들면 녹말가루가 된다. 녹말가루는 곡식이 귀했던 과거에 끼니를 때울 수 있는 중요한 탄수화물 공급원이 되었다. 칡 녹말가루로 부침개를 만들거나 차를 끓여먹었다. 지금은 시대가 좋아져서 먹을 것이 풍부하기 때문에 칡으로 녹말가루를 만들지 않는다. 그렇지만, 칡차는 소화에 좋기 때문에 지금도 때때로 마신다. 겨울에 칡뿌리를 캐서 말린 다음에 압력 밥솥에 삶아서 칡차를 만든다. 식사를 한 뒤 소화를 돕기 위해서 마신다. 소화가 안 될 때는 칡차뿐만 아니라 통째로 그대로 갈아서 우유에 넣거나 물과 섞어서 마신다. 칡은 즙을 내

서 칡즙으로 만들어서 먹기도 한다.

지금은 서울에서 손님들이 와서 칡을 사간다. 칠갑산에 캔 칡이기 때문에 잘 팔린다.

• 마 : 마는 넝쿨의 형태이다. 곧게 자라지 않고 넝쿨형태로 뻗어가며 자란다. 마는 뿌리를 캐서 먹는데 껍질을 벗겨서 말리기도 하고, 갈아서 물과 섞어 마시거나 그냥 갈아마셨다. 마의 종류에는 천마와 삼마가 있다. 천마는 마디가 없이 고구마처럼 생긴 것으로 봄에 채취한다. 봄에 새싹이 나자마자 캔다. 7월 중순에 캐면 바람이 들어서 속이 비었기 때문에 싹이 나지 않는 봄에 캐야 한다. 요즘은 삼마가 가장 비싸다. 삼마는 1년 내내 채취할 수 있다. 삼마는 일하기 힘든 더운 여름철에 캐지 않는다.

• 도라지, 더덕 : 마치1리에서는 도라지와 더덕을 캐서 식사대용으로 먹거나 정산장에 내다 팔았다. 도라지와 더덕은 캐는 양이 적었다.

• 고구마 : 밥을 대신하는 식량으로 먹었다.

• 소나무껍질 : 너무 배가 고파서 소나무 껍질을 벗겨서 그 속을 먹기도 했다.

(5) 나뭇잎

광금리와 장곡리에서는 멍가잎과 가랑잎, 떡갈잎 등의 나뭇잎을 따다가 팔아서 수입을 벌었다. 이 마을에서 채취는 먹고 사는 중요한 생업 중 하나였기 때문에 부지런히 가랑잎새, 멍가잎새를 거의 매일같이 뜯으러 다녔다. 나뭇잎을 팔았던 때는 35~40년 전쯤에 가랑잎새와 멍가잎새를 뜯어서 판매했다. 떡갈잎새는 35년쯤 전에 뜯어서 팔았다.

잎을 따는 시기는 봄에 나물이 끝나고 모 심을 무렵에 채취했다. 떡갈잎은 참나무처럼 생긴 것인데 가장자리에 가시가 달려 있다. 시기는 양력 6월에 모를 심고 바로 딴다. 떡갈잎새는 뜯을 때 아무 것이나 뜯는 것이 아니라, 사용할 수 있는 잎과 사용할 수 없는 잎이 있다. 잎을 살펴보면 털이 뽀얗게 난 나무가 있는데 이런 나무에서 나는 잎만 쓸 수가 있다. 털이 없이 매끈한 잎은 딸 수가 없다. 냄새로도 구별할 수 있는데 사용할 수 있는 잎은 냄새도 꾸수름한 냄새가 난다. 멍가잎새는 산에 나는 식물로서 빨간 열매가 있으며, 가시가 있는 식물이다. 그 잎사귀가 '멍가잎새' 인데 잎의 형태가 가시넝쿨로 되어 있다. 이 잎사

귀를 따서 묶어서 판다. 시기는 양력 6월에 따며, 소금에 절여 놓으면 잎이 뽀얗게 된다.

멍가잎새는 멍가 떡이라는 것을 만드는데 그 당시에 이 떡이 인기여서 많이 따다가 팔았다. 장곡리에서는 멍가잎을 모으는 집들이 몇 군데 있었는데 그 집에 갖다 주면, 그 집에서 삶아서 염물(소금물)에 절이면 산림조합에서 사람이 나와 사 갔다. 가랑잎도 마찬가지로 염물에 절여 팔았는데 멍가잎, 가랑잎 모두 떡을 싸기 위해 일본으로 수출한다고 하였다. 이 가랑잎을 따기 위해 7~80리나 먼 곳까지 다니기도 하였다.

잎을 따는 일은 10년 전쯤에 없어졌다. 왜냐하면 점점 잎을 따는 사람들이 많아져서 주변에 멍가잎이나 가랑잎을 다 따서 잎이 점차 없어졌기 때문이다. 잎을 따면 다시 날 때까지 시간이 걸리는데 그 시간 동안 손을 놓고 있을 수 없으니까 점차 멀리까지 잎을 따러 다니게 되었고, 새로운 잎을 구하기 위해 먼 산까지 일을 하러 가야 했다. 그런데 이렇게 잎을 따기 위해 멀리까지 나가야 하는 일이 점차 수고스러워졌다. 게다가 잎을 따면 멍가잎의 경우 그 잎이 다시

새로 다 나는 것이 아니라, 10개가 났으면 6, 7개만 나고 제대로 된 잎이 나지 않았다. 잎을 전부 다 따 버리면 그 자리에서 잎이 다시 제대로 나지 않은 것이다. 따라서 더 많은 잎을 구하기 위해서는 더 멀리까지 나가야 했다. 이렇게 잎을 구하러 점점 멀리까지 나가게 돼서 힘이 많이 들고 노동에 비해 얻는 이익은 적어져서, 수지타산이 안 맞아 안 하게 되었다. 과거에는 한국에서 딴 잎을 일본으로 수출했지만, 지금은 한국산이 비싸서 중국산이 일본으로 수출된다고 한다.

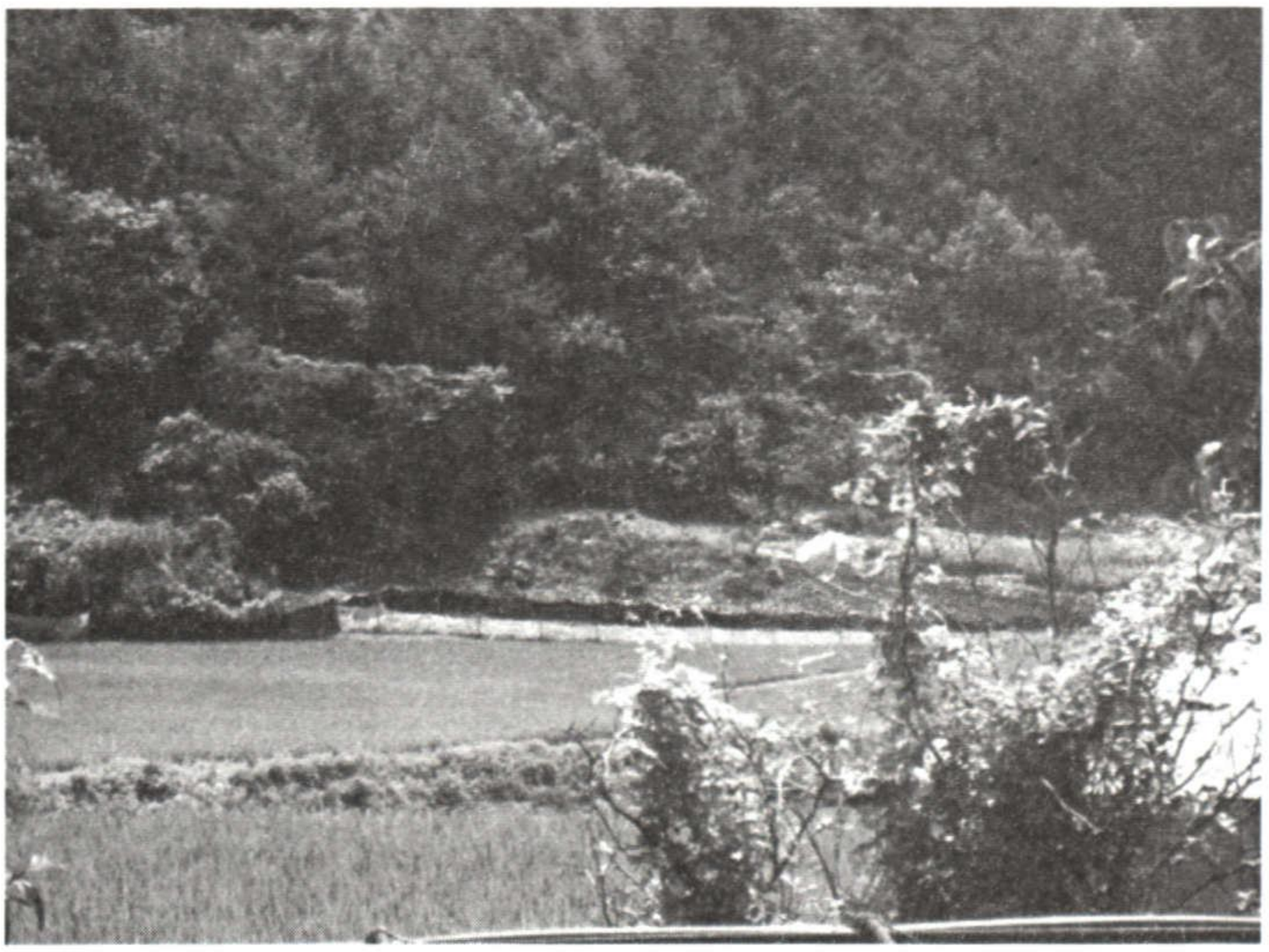
(6) 열매

밤, 도토리, 상수리, 잣 등의 열매를 산에서 채취할 수 있다. 산열매를 채취할 때는 도시락을 싸들고 가서 하루 종일 열매 등을 채취한다. 도시락을 싸가는 이유는 칠갑산자락은 '99골이 있다'는 말이 있을 정도로 높고 험준해서 올라갔다가 일찍 돌아오기 힘들고 올라가는 수고만큼 일을 오랫동안 하기 위해서다. 이밖에도 여름철에는 산복숭아, 어름, 참다래 등

을 채취한다.

● 밤 : 밤은 과거에는 산에 자연적으로 자생하는 밤나무에서 열리는 것을 땄으나, 근래에 와서 화산리 등에서 밤농사를 전문적으로 짓는 인구가 늘어났다.

장곡리에서는 8월이면 아이들이 산밤을 땄다. 밤을 따는 일은 주로 아이들이 맡아서 했다. 따온 밤은 집에서 밤을 삶아 먹었다. 밤을 말려서 밥에 넣어 밤밥을 해먹기도 했다. 그 외에 밤싸라기를 만들어 먹었다. 밤싸라기는 밤을 살짝 삶아 말려서 알맹이가 빠지게 하여 만든 것이다. 화산리 영화동은 현재 산에 거의가 다 밤나무이다. 산 전체가 거의 밤나무일 뿐만 아니라 집집에도 밤나무를 키운다. 밤나무뿐만 아니라 은행나무 등 유실수를 집집마다 많이 키운다. 밤나무가 워낙 많기 때문에, 마을 사람들이 다 할 수 없고 밤나무 주인들이 사람을 사서 와서 줍는다. 마을에 노는 논이 늘어나면서 밤농사를 짓기 시작했는데, 밤농사에서 하루 품삯이 4만원인데 반해 밤 값이 하락하고 있어서 밤농사가 예전 같지 않다. 마치1리에서도 밤을 많이 하는데 8월에 털어서 8월 그믐부터 해서 9, 10월에 많이 먹는다.



영화동에서는 마을 곳곳에 은행 등 유실수가 많다.

현재 영화동 산자락에 심어진 나무는 거의가 밤나무라 산 전체가 거의 밤나무산이라 할 수 있다.

은행

●도토리 : 광대리, 장곡리, 광금리에서는 도토리가 많이 났다. 도토리는 음력 10월 쯤 가을에 채취하며 광대리와 광금리에서 도토리가 많이 났다. 장곡리에서는

예전부터 도토리가 많이 났지만 근래에는 지금은 나무가 너무 크고 높아서 안 열린다. 누렇게 익은 도토리를 양력 8월 추석 즈음에 사서 시루에 넣고 빻았다. 시루에 빻으면서 계속 물을 넣고 갈아서 도토리묵을 만들어서 먹었다. 도토리묵은 식사대용으로 밥대신에 먹기도 하고 밥반찬으로도 먹었다. 도토리는 식구들끼리 먹기도 했지만 장에 내다 팔기도 했다. 식구들끼리 먹는 양은 적었지만, 예전에는 도토리가 많았기 때문에 판매를 목적으로 도토리를 많이 따서, 판매하는 양은 많았다. 도토리를 팔 때에는 가루로 만들거나, 도토리묵을 만들거나, 생도토리채로 장에 내다 팔았다. 요즘에는 도토리묵을 만드는 것이 번거롭고 어렵기도 하고 예전에 하도 만들어서 만드는 것이 지겹고 질려서 장에서 사다 먹는다. 마치1리에서도 도토리가 났는데 묵을 해먹거나 밥에 넣어 도토리밥을 해 먹었다. 도토리가루를 만들어 절구로 거른 다음에 물에 넣어서 우려서 먹었다.

- 상수리 : 상수리는 도토리와 비슷하게 생긴 것으로 도토리는 끝부분이 뾰족하게 생긴 것에 비해 상수리는 동그랗게 둥근 모양으로 생겼다. 상수리가 도토

리보다 맛이 좋다. 도토리와 마찬가지로 가을에 채취한다.

• 복숭아 : 산복숭아가 열리면 복숭아를 따서 먹는다. 산복숭아는 맛이 좋아서 많이 땄었는데, 운이 좋으면 시지 않고 크기가 커서 산에서 나는 것이 아닌 일반 복숭아와 다를 바 없는 크고. 좋은 것을 딸 수도 있었다.

• 참다래 : 다래순에서 열리는 열매가 참다래이다. 키위와 비슷하게 생겼는데 요즘에 나오는 키위보다 크기가 작은 것이다. 맛이 달고 맛있다.

• 어름 : 어름은 3개, 5개의 열매가 붙어서 나는데 모양이 꼭 바나나같이 생겼으며, 크기가 작다. 종류로는 산어름과 참어름 두 가지가 있다. 음력 8월이 되면 열매가 벌어져서 알맹이를 빼 먹을 수 있다. 맛이 달다.

• 머루 : 머루는 나는 양이 많아서, 음력 8월이 되면 몇 가마씩 딴다.

(7) 그 밖의 채취물

그밖에도 청양의 산촌에서 채취하는 채취물에는 송화, 광술 기름 등이 있다. 송화와 광술 기름은 모두 소나무에서 채취할 수 있는 것들이다. 송홧가루는 소나무의 꽃가루로서 이를 채취해서 다식, 강정을 만들 수 있고 물이나 꿀물에 개어 마시기도 한다. 엿으로도 만들 수 있다. 광술 기름은 소나무 솔방울에서 채취하는 기름으로서 물자가 부족했던 세계2차 대전 때 등을 켜거나 일반적인 기름의 용도를 대신하는 대용기름으로 쓰였다.

• 송화 : 송홧가루는 음력 3월에 채취해서 말린다. 말린 송홧가루를 엿에 개어 넣거나 다식을 해 먹었다. 송홧가루는 약효도 있는데, 설사에 좋다. 예전에는 약이 별로 없었기 때문에 설사병이 나면 송홧가루를 엿에 넣어서 많이 먹었다. 지금은 소나무가 예전보다 높이 자라서 솔방울이 맺혀 있는 곳이 아주 높기 때문에 채취하지 못한다. 장곡리에서 채취했다.

• 광술 기름 : 구치리에서는 일제 강점기 때 일본인에 의한 피해가 많았다. 세계2차 대전 때 일본 전투기에 기름을 지원하기 위해서 일본에서 강제적으로

마을 주민들에게 광술 기름을 내도록 하였다. 광술 기름은 솔방울에서 나오는 기름이다. 밤늦도록 광술 기름을 만들었는데, 하나도 남기지 못하고 일본에 다 줘야 했다.

5. 사 냥

청양 내의 칠갑산 지역은 산세가 험하고 산짐승이 자주 출현하는 지역이다. 특히 지천리, 구룡리, 마치리, 천장리 등 산자락에 자리 잡은 지역에서 예로부터 사냥을 자주 했다. 사냥한 짐승의 종류로는 토끼, 꿩이 많았으며, 뱀, 고라니, 멧돼지 등을 사냥하기도 했다.

(1) 토끼

겨울사냥의 대표적인 동물로 토끼를 잡을 때는 동지를 기점으로 행하는데, 동지가 지나면 토끼가 다니던 길로 다니기 않기 때문에 토끼 사냥은 동지 이전에 해야 된다고 한다. 이는 토끼는 자기가 다니던 길대로 계속 같은 길을 다니는 습성이 있는데, 특히 눈

이 내리는 겨울에는 눈으로 인해서 토끼가 다니는 길이 쉽게 보이기 때문에 토끼를 잡기가 쉽지만 동지가 지나 눈이 많이 내리는 시기가 지나면 풀이 자라서 토끼가 다니는 길이 제대로 보이지 않기 때문에 토끼를 잡기가 어려워진다는 뜻이다. 그렇기 때문에 토끼사냥은 주로 겨울에 이루어지며 올무를 사용하여 한다.

토끼와 고라니 등의 큰 짐승 사냥은 사람이 직접 잡는 것이 아니라 덫을 놓아 잡는 것이기 때문에 운에 따라 잡는 것이다. 운이 좋으면 짐승이 덫을 건드려서 짐승을 잡을 수 있고 운이 없으면 걸리지 않는 것이다. 따라서 전문적으로 짐승을 사냥하는 것은 아니고 운에 따라 맡기는 것이었다. 토끼를 잡는 덫은 '올무'라고 한다. 올무는 동그랗게 쥐덫처럼 생긴 덫이다. 토끼 올무는 읍내 2리의 양정원씨의 말씀에 따르면 "줄도 고래 심줄과 같이 굵고 쥐덫보다 훨씬 커서 직접 보면 무시무시하게 생겼다."고 한다. 이 올무를 토끼가 다니는 길목에 설치해놓는데, 많이 설치할 때는 20개 정도나 놓는다. 토끼가 잡히는 원리는 토끼가 지나다니다 목(모가지)이 미리 설치해놓은 올무에 걸려 잡힌다. 잡힌 토끼가 덫을 빠져나가려고 발

버둥 치면 올무는 토끼목을 더욱더 꼭 죄이면서 도망칠 수 없도록 한다. 토끼 사냥은 주로 식전에 한다. 오전에 이 전 날 저녁에 미리 설치해둔 올무를 보러 산을 한 바퀴 돈다. 산토끼는 주로 저녁에 활동하기 때문에 저녁동안 산을 지나다니다가 올무에 걸릴 수 있다. 그러면 다음 날 오전 이 토끼들을 수거하러 가는 것이다. 따라서 토끼는 직접 사냥하는 것이 아니라 덫을 놓아 '수거'하는 것이라 할 수 있다. 구룡1리에서도 과거에 토끼를 올무로 많이 잡았다.

대치면 지천리에서는 사냥을 많이 했었는데 주로 토끼를 잡았다. 토끼사냥은 약 30년 전 쯤까지 했다. 지천리에서는 토끼를 잡을 때 올무를 사용하지 않고 직접 덫을 만들어서 잡았다. 토끼를 잡는 덫은 나무를 베어다가 두 개의 나뭇조각을 엮고, 큰 나무에 엮어서 덫을 만든다.

올무를 설치할 때처럼 덫도 토끼가 다니는 길목에 설치해서 잡는다. 눈 내린 산에 토끼가 다니는 발자국이나 수풀이 엉겨진 모습을 보아 토끼 다니는 길을 쉽게 알 수 있다. 이 길마다 덫을 설치하면 토끼가 길을 지나다가 덫을 탁 치게 되고, 덫에서 떨어진 돌

에 맞아서 죽는다.

읍내 2리에서는 토끼를 많이 잡아서 포획량이 많았을 때는 장에 내다 팔수도 있었다. 토끼는 한 번 잡으면 그것이 한 마리고 두 마리고 간에 한 솥 가득 끓여서 동네 사람들을 다 불러놓고 동네잔치를 해서 먹었다. 고기가 귀했기 때문에 동물이 잡히면 마을 사람들이 다 같이 마을 잔치를 했다. 토끼는 개장과 같이 끓인다. 요리 방법은 먼저 토끼의 가죽을 벗긴다. 토끼는 주둥이 부분을 손으로 잡고 꼬리 쪽으로 손을 "깔짝깔짝" 움직이면서 힘을 주어 벗기면 가죽이 쑥 벗겨진다. 이 토끼고기에 파, 마늘, 고춧가루를 넣고 무친다. 무친 고기를 볶는데 볶을 때는 고기 자체에서 자연히 기름이 나오기 때문에 기름을 두를 필요가 없다. 이렇게 볶은 대로 그대로 먹을 수도 있지만, 대부분의 경우 여기에 물을 붓고 푹 끓여서 육개장처럼 만들어서 먹었다. 그냥 볶아서 먹어도 맛있지만, 육개장을 만들면 양을 늘릴 수 있어 여러 사람이 같이 먹을 수 있고 고기도 연해져서 맛도 더 좋아지기 때문이다. 토끼고기는 특유의 향이 있어서 아주 맛있는 고기로 여겨졌다. 토끼를 요리할 때는 무를

넣고 지져서 볶으면 고기가 더 맛있어진다.

(2) 고라니, 노루

과거에 고라니와 같이 큰 짐승은 덫(올개미)로 잡았다. 읍내 2리에서는 칠갑산을 다니며 마을 청년들이 고라니를 잡았다. 고라니와 노루는 토끼나 꿩과 같은 방법으로 끓여서 육개장으로 먹었다. 대부분의 큰 짐승은 모두 이와 같은 방법으로 먹었다.

현재 청양의 많은 산촌에서 고라니와 노루로 인한 농작물의 피해가 심각하다. 마치 1리에서는 고라니와 노루가 출현한지 6~7년 정도 되었다. 처음에는 수가 많지 않고, 출현한다 해도 마을까지는 내려오지 않아서 별 피해가 없었으나 지금은 내려오는 수가 많고 사람을 보고도 놀라지 않고 도망치지도 않는 등 행동이 대담해져 피해가 속출하고 있다. 고라니와 노루는 농작물을 조금만 뜯어놓는 것이 아니라 새 순과 잎을 거의 따먹어서 농작물 수확에 큰 지장을 준다. 따라서 마치 1리에서는 농작물 피해를 막고 지방재정을 위해서 군에서 5년 단위로 수렵허가를 내준다. 수렵

허가는 외지인들이 와서 사냥을 할 수 있도록 특정한 지역에 사냥을 허가하는 허가권이다. 수렵허가가 난 지역에서는 사냥이 허가되므로 농작물에 피해를 주는 동물들을 잡을 수 있어서 농가에 도움이 되는 이점이 있다. 또한 허가증을 내주면서 허가에 대한 세금을 걷을 수 있기 때문에 지방 재정에 도움이 된다. 그러나 지나친 수렵과 밀렵을 막기 위해서 수렵허가는 매년 나는 것이 아니라 지역을 정해서 5년에 한 번씩 허가가 나고 있다. 마치 1리에 작년에 수렵허가가 나서 마을에 외지인들이 와서 사냥을 했다. 사냥을 하면 고라니 등 논이나 밭을 해치는 짐승들을 잡아주기 때문에 마을 주민들은 환영하고 있다. 최근 들어 고라니의 수가 많아져서 농사에 해를 많다. 요즘은 고라니가 내려오는 것을 막기 위해 밭에 망을 둘러놨다.

대치면 지천리에서는 마을에 동물로 인한 피해가 많다. 특히 고라니가 자주 출현해서 밭에다 철로 철조망과 울타리를 쳤다. 철조망은 일반적인 철조망이 아니라 삐죽삐죽하게 철근을 박은 울타리이다. 고라니는 주로 밤에 나타나지만, 요즘엔 낮에도 나와서 마을 사람들과 마주친다. 고라니는 7~8월에 가장 많

이 내려온다. 고라니로 인한 피해는 아주 커서 논밭의 농작물을 다 뜯어먹고, 콩도 다 뜯어먹고 감자 잎사귀도 다 뜯어먹어서 남는 농작물이 없을 만큼 밭을 버려 논다. 마을 사람들은 고라니를 잡고 싶어 하지만 법으로 금지되어 있어서 잡을 수가 없다.

(3) 꿩

꿩은 꿩약으로 잡는다. 읍내 2리에서는 구봉광산에 가서 꿩약에 쓰이는 독약을 얻어왔다. 광산에서 광부들이 쓰는 모자(헬멧과 같은 광산모)에 빛을 비추기 위한 불이 달려 있는데, 이 불을 '간드레불'이라고 한다. 이 불 안에는 빛을 내기 위해서 '싸이나가루'라는 가루가 들어있는데 이는 사람이 먹으면 죽을 수도 있는 독약이다. 이 독을 꿩을 죽이는 독약으로 쓴다. 광산에서 싸이나 가루를 얻어 와서 독으로 사용한다. 그냥 얻을 수도 있지만 돈을 주고 살 때도 있었다. 콩에다 구멍을 뚫어서 싸이나 가루를 넣고 촛농 같은 것으로 막고 양달에 뿌려놓으면 꿩 떼가 와서 콩을 먹었다. 먹이가 없는 시절이었기 때문에

콩을 뿌려두기만 하면 금세 꿩 떼가 날아와서 먹었다. 싸이나 가루가 안에 들어있기 때문에 콩을 먹고 꿩이 괴로워하다가 죽는다. 이런 방법으로 꿩을 잡는다. 내린다. 그럼 그 콩을 먹고 죽는다. 적곡리에서도 60년대만 하더라도 꿩사냥을 많이 했다. 적곡리에서도 싸이나 가루로 꿩을 잡았으며 이 마을에서는 싸이나 가루를 청산가리라고도 불렀다. 콩에 청산가리를 넣은 다음 꿩이 콩 미끼를 먹고 죽으면, 목 부분만 절개하여 콩을 빼낸 뒤에 꿩을 먹었다. 꿩 사냥은 동네 사람들이 남녀노소를 가리지 않고 많이 했다. 읍내 2리의 양정원씨에세는 꿩과 관련한 에피소드가 있다. 15년 전의 가을에 제보자가 밭에 나가서 일을 하고 있는데 닭을 먹고 싶은 생각이 문득 들었다. 먹고는 싶었지만 닭이 귀해서 구할 길이 없었기 때문에 그대로 일을 마치고 집에 돌아왔다. 집에는 이미 남편이 돌아와 있었는데, 무심하게 웃으면서 부엌에 가서 솥을 들여다보라고 말씀하시는 것이었다. 그래서 부엌에 가서 솥 안을 살펴보니까 남편 분이 꿩을 잡아 놓았다. 닭이 먹고 싶은 생각이 간절했는데 그걸 어찌 알았는데 꿩을 잡아다 놓고 참 신기한 생각이

들었다.

꿩 가죽을 벗길 때는 토끼를 잡을 때처럼 주둥이 부분을 잡고 손으로 비비면 깔짝깔짝하면서 가죽과 몸통이 분리된다. 그러면 꼬리 쪽으로 가죽을 휙 벗기면 통째로 벗겨졌다. 읍내 2리에는 더러 꿩 가죽으로 박제를 해 놓은 집도 있다. 박제를 할 때는 가게에 맡기는 것이 아니라 마을에서 손 솜씨가 좋은 사람에게 부탁해서 박제를 해서 집에 장식해 놓는다. 꿩을 요리하는 방법은 고기에 양념을 해서 솥에 넣고 볶아서 먹었다. 토끼나 꿩이나 짐승을 요리하는 방법은 다 비슷하다. 양념이 다를 뿐이다. 토끼를 요리할 때는 고추장은 넣지 않는 반면에 꿩 요리에는 고추장과 고춧가루로 양념을 하고, 양파를 넣어 볶아서 먹었다. 기름은 두를 필요가 없는데 꿩 고기에서 저절로 기름이 나오기 때문이다. 볶은 뒤에 그대로 먹을 수도 있고 육개장처럼 끓여서 먹을 수도 있다. 또는 볶지 않고 그대로 삶아서 국으로 만들어 먹을 수도 있다.

(4) 호랑이

대치면 지천리는 산이 험하고 골이 깊은 산골이라 과거에 호랑이가 많았으며, 80여 년 전에 마을 주민이 산에서 호랑이에게 잡혀서 사망한 사건도 있었다. 이후 호랑이로 인한 피해를 막기 위해 호랑이가 자주 출몰하는 지역에 불을 놓아 호랑이들이 내려오지 못하게 한 후 바위에 호랑이에게 제사를 지냈다고 한다.

(5) 뱀

마치2리에서는 산에 출현하는 뱀이 대표적인 해로운 동물이다. 뱀에는 독이 있어 독에 의한 심각한 중독을 초래할 수도 있다. 뱀에 물렸을 때는 생으로 된 돼지고기를 붙였다.

일반인들은 뱀을 잘 잡지 않지만 외지에서 뱀을 잡는 땅꾼이 와서 뱀을 잡는다. 그런 사람들은 뱀을 잡기 위해 산을 여러 곳 돌아다니기 때문에 한 지역만을 정해서 다니는 곳은 아니고 광범위한 지역을 돌아다니면서 뱀을 잡는다.

읍내 2리에서도 산에서 뱀을 잡는다. 뱀을 잡아서

가죽을 벗길 때는 뱀의 주둥이 부분을 잡고 비벼서 몸통과 가죽을 분리시켜 꼬리 쪽으로 힘주어 벗겨낸다. 가죽은 따로 쓰지 않고 버렸다. 뱀고기는 구워먹거나 탕을 해먹거나 약으로 만들어먹는다.

Ⅱ. 농경세시

세시풍속은 해마다 일정한 시기가 되면 관습적으로 되풀이하여 행하는 특수한 생활행위, 즉 주기전승의 의례적인 행위를 가리킨다.[15] 사계절의 변화가 뚜렷한 우리나라는 대체로 계절에 따라 명절의 행사 내용이 결정되는데, 이는 농업 생산활동과 밀접한 관계가 있다. 그렇기 때문에 명절 행사는 농작의 개시, 파종, 제초, 수확, 저장 등 생살활동의 계절에 따른 변화를 나타내는 것이 대부분이다. 봄이 되면 그 해의 풍년을 기원하고, 가을의 수확 때 이를 감사하는 행위가 이루어진다.

청양지역의 농경세시를 봄, 여름, 가을, 겨울 계절로 구분하여 이에 해당하는 절기마다 행하는 세시풍속과 놀이, 세시음식을 정리하였다. 이에 관한 내용은 2001년 조사내용을 바탕으로 발간된 『칠갑문화』11호(2001), 2007년 조사내용을 토대로 발간된 『청양의 놀이』(2007)와 2008년에 이루어진 현지조사 내용을 중심으로 서술하기로 한다. 더불어 청양군에서 발간된 『청양군지』(1995), 국립문화재연구소에서 발간된 조사보고서 『충청남도 세시풍속』(2002)의 청양군편을 참고하였다.

---

15) 이두현 외, 『한국 민속학 개설』, 일조각, 2004, 243쪽

1. 봄철(음력 2월, 3월, 4월)

(1) 2월

① 2월 1일

㉠ 콩 볶아 먹기

월 초하루 아침에는 일꾼들이 일년 중 마지막으로 쉬는 날이라고 해서 콩을 볶는다. 콩을 볶는 행위는 보편적이나 집집마다 조금씩 다르다. 콩을 볶을 때는 소금을 약간 뿌리며, 이때 "쥐부리 볶는다. 쥐부리 볶는다"라고 하며 볶는다. 이는 잡초(피)를 없애고 곡식 알맹이만 남으라는 뜻이라 한다. 그리고 콩을 볶아 뿌리거나 밭의 네 귀퉁이에 묻는다. 이는 잡귀잡신을 쫓고 콩넝쿨이 지거나 두더지가 발을 망가뜨리는 것을 막기 위해서 행한다고 한다. 또 콩을 볶아서 늘어나는 정도를 보고 그해 농사의 풍흉을 점치는데, 많이 늘어나면 풍년이든다고 여긴다. 또한 콩을 볶을때

기후가 좋고 바람이 불면 풍새가 좋다고 하여 그해 농사가 풍년이 든다고 여긴다.

㉡ 노래기 바늘 주기

초가에는 냄새가 고약한 노래기가 많았는데, 이를 없애기 위해 '노내각시 속거천리(速去千里)'라고 써서 처마에 붙인다.

㉢ 여자들 돌아다니지 않기

초하룻날 아침에는 여자가 남의 집에 일찍 들어오면 좋지 않다고 하여 삼갔다. 특히 삼이 키가 크지 않는다고 하여 삼을 키우는 집에서는 여자들이 자신의 집에 들어오지 않도록 문을 잠가놓았다고 한다.

② 월중

㉠ 좀생이날 점치기

음력으로 2월 초나흗날부터 초이렛날까지 좀생이날이라 하여 좀생이별을 본다. 좀생이라는 별의 위치와 달과의 거리에 따라서 한 해의 점을 치는데, 좀생이별은 항상 같은 자리에 있는 것이 아니고 음력 2월 초순이 되면 달과 가까이 있다고 한다. 그러므로 좀

생이가 남쪽으로 가면 가물고, 북쪽으로 가면 물이 흔해서 좋다고 여긴다. 한편 달보다 앞서면 부지런히 서둘러서 농사를 지어야하고, 조금 뒤떨어져 가면 되는 데로 농사를 지으면 된다. 구름이 끼거나 비가 오면 그 해 홍수가 진다. 이것을 '좀생이 본다'고 한다.

㉡ 경칩(驚蟄) 개구리 알 먹기

경칩이 되면 개구리가 겨울잠에서 깨어나 알을 낳는데, 이 알을 주워 먹는다. 이는 몸보신을 위한 것으로 특히 남성들이 많이 먹는다.

(2) 3월

① 삼짇날

㉠ 배안에머리 깎기

삼짇날은 제비가 오는 날이라 해서 매우 좋은 날로 생각한다. 그래서 이날은 갓 태어난 아기의 첫머리(배안에머리)를 깎는데, 이렇게 하면 아기의 머리피부병이 없어진다고 한다.

② 한식

㉠ 조상묘 돌보기

한식날은 조상님 산소를 찾아가 떼를 입히거나 한식 차례를 지낸다. 이것은 각 집안의 경제 사정에 따라 행하는데 대부분 기제사 지내는 식으로 음식을 준비하여 산소에 가서 지낸다. 또한 이날은 '손 없는 날'이라 하여 묏자리를 옮기거나 이장을 하기도 하는데, 이는 함부로 할 수 없으며 운이 닿는 묘만 건드린다. 그리고 찬밥 먹는 날이라고도 한다.

㉡ 찬밥 먹기

한식날에는 불을 사용하지 않고 찬밥을 먹는다. 이날 밥 대신 떡을 해먹는 집도 있다.

③ 월중

㉠ 꽃구경 가기

봄철에 여자들이 산으로 가서 장구치고 놀기도 했다. 이 동네에서는 주로 뒷동산에 가서 놀았다. 풍장은 큰 일이 있을 때에 친다. 이번 봄에도 여자들이 산에 가서 놀았다

㉡ 처음 본 동물로 신수 점치기

겨울잠을 자고 나오는 동물들 중 처음 본 동물로

그 해 일년의 신수를 점치기도 한다. 뱀이나 구렁이 등을 보면 그 해는 게으를 것으로 여기며, 벌을 보면 '기설(다른 사람이 본인의 이야기를 하는 입소문)'을 듣는다 하여 좋지 않게 여긴다. 흰나비를 보면 그해 초상이 나며, 노랑나비를 보면 좋다.

(3) 4월

① 초파일

㉠ 불공들이기

초파일에 불교 신자들은 절에 간다. 절에 갈 때는 쌀과 초, 돈 등을 가지고 가서 불공을 드린다. 거리마다 등을 만들어 켜고 절에서 개인 등도 따로 켠다.

㉡ 치성들이기

개인적으로 무당을 불러 무당집에서 치성을 드리는 경우도 있다. 가정에서는 흰무리떡을 하여 당산에 두었다 먹기도 한다.

2. 여름철(음력 5월, 6월, 7월)

(1) 5월

① 단오

㉠ 창포로 머리 감기

단오에는 여성들은 창포를 꺾어다가 삶아서 그 물로 머리를 감는다. 이렇게 하면 머리가 빨리 길고 머릿결이 좋아진다고 한다.

㉡ 그네뛰기

단오날에는 마을마다 그네를 매어 놓고 여성들이 그네를 뛰었다. 비봉면의 그네뛰기는 1980년대 초반까지 마을의 큰 정자나무에 그네를 매달고 하였으나 근래에는 하지 않고 있다.

㉢ 앵두물로 분 바르기

단오에는 앵두를 따서 물을 내고 그 물에 덩어리 분을 개서 얼굴에 바른다. 살결이 좋아진다고 하여

처녀들이 많이 하였는데, 평상시에는 화장을 하지 않지만 이 날 만큼은 곱게 화장을 하고 그네를 뛴다. 마을에 따라 단오 아침에 상추이슬을 덜어다가 분을 바르는 경우도 있다.

(2) 6월

① 유두

㉠ 유두물에 머리감기

6월 보름을 유두라 한다. 이때는 천둥이 치고 비가 오기도 하는데 이 빗물을 '유두물'이라 한다. 이날 여자들은 이 물로 머리를 감는다. 또한 이날 먹는 음식으로는 유두국수, 호박전 등이며 유두국수는 콩을 갈아 거른 콩국물에 국수를 넣어 만든 것이다.

㉡ 호박잎 때리기

유두날 호박에 새순이 나면 호박이 많이 열리라고 호박넝쿨을 두두리고 다닌다.

② 월중

㉠ 삼복

복날에는 '복달음'이라 해서 몸보신을 위해 개장국

을 끓여 먹거나, 닭을 잡아먹는다.

(3) 7월

① 칠석

㉠ 치성드리기

칠석날에는 불교신자들은 절에 가서 불공을 드린다. 일반 가정에서는 떡을 만들어 치성을 드리는데, 백무리(백설기)를 장광(장독대)에다 놓고 빌었으며, 이때 청수도 함께 놓는다. 속으로 몰래 기도하기도 하였다. 떡을 장광에다 놓은 다음에 성주가 있는 방에 차려놓는다.

② 백중

㉠ 머슴 노는 날

백중은 머슴들이 하루 노는, 머슴의 명절이다. 모심기로부터 김매기까지 중요한 일년농사를 끝냈으므로 머슴에게 휴가를 주었던 것이다. 따라서 백중장이 별도로 섰는데, 이날 주인은 머슴에게 옷도 새로 해주고, 돈도 주면서 하루 잘 놀다오라고 보낸다.

3. 가을철(음력 8월, 9월, 10월)

(1) 8월

① 추석

㉠ 차례

8월 초부터 보름 전까지 조상의 묘를 돌며 벌초를 한다. 추석날에는 햇곡식으로 송편을 만들어 추석차례를 지낸다. 쑥이나 모시 잎을 삶아서 멥쌀가루와 함께 반죽하며, 속에는 참깨와 콩 등을 넣어 만든다. 일반적으로 추석에는 수확이 어렵다. 한편 추석이 늦을 때는 올벼를 심지 않아도 된다. 올벼는 양력 9월 하순경에 이미 추수를 한다.

㉡ 풍장치기

추석 때에는 농사일이 바빠서 놀 수가 없다. 그러나 성묘를 다녀온 뒤 풍장을 치며 놀기도 하였다.

(2) 9월

① 중량절

㉠ 구일차례

중양절에는 집집마다 산소에 가서 '구일차례'를 지낸다. 차례의 대상은 4대까지이며 집안에 따라 약간의 차이는 있으나 차례는 한식차례나 구일차례 중 하나를 택하여 지내는 것이 일반적이다. 청양에서는 한식과 구일은 의미가 같다고 여긴다.

② 월중

㉠ 가을 씨름

가을에 되면 안심리에 장에서 씨름판이 벌어진다. 이 장은 철마장이고 하는데, 4, 9일장이다. 근래에 교통이 좋아지면서 이 장은 없어졌다. 씨름판이 벌어지는 시기는 추수 전이다. 이것은 시장을 활성화하기 위해서 소를 걸고 대개 5일 정도 씨름을 했다.

씨름을 하는 방법은 한사람이 질 때까지 계속해서 상대방과 붙는 방식이다. 따라서 대적할 사람이 없을 때까지 계속 한다. 한 사람이 여러 사람을 다 대적해야 하기 때문에 힘들다. 우승한 사람에게 시장 번영회에서 내 놓은 소를 상금으로 준다. 씨름이 없어진

것은 한 40년쯤 되었다. 이때 여러 놀이패도 와서 놀았는데, 남사당패도 있고, 노름하는 사람들도 있었다.

(3) 10월

① 월중

㉠ 고사지내기

수확을 다 한 후에 상달 고사를 지내는데 이를 '갈떡해 먹는다'라고 한다. 그러나 근래에는 거의 해먹지 않는다. 한 해 농사를 무사히 잘 지었다는 의미에서 가을떡을 해 먹는다. 떡은 팥을 넣은 팥시루떡으로 하는데 시루떡이 다 되면 시루를 떼지 않은 채로 놓고 청수를 부뚜막에 올려놓고 절을 하며 마음속으로 집안의 평안과 화평, 자손번창, 농사의 풍작을 기원한다. 이어 장광에 청수와 시루를 옮겨놓고 그 위에 '불쌀'을 올려놓는다. 부엌에서와 같은 방법으로 기원을 한다. 다시 시루와 청수를 방으로 옮겨 놓고 똑같은 방법으로 기원한다. 그렇게 한 후 화장실, 굴뚝, 대문 등 집안 구석구석에 떡을 조금씩 놓고 이웃집에 떡을 돌린다.

㉡ 안택

시월 중에 좋은 날을 택해서 집안이 편안하고 잘 되게 해달라는 의미에서 안택을 한다. 경쟁이를 불러서 안택을 하기도 한다.

㉢ 메주 띄우기

메주는 음력 9~10월에 많이 쑨다. 메주는 겨울 내내 방에서 띄운다.

㉣ 김장 담그기

10월에 김장을 한다. 대개 음력 10월 15일경부터 11월 초에 한다. 김장에는 동치미, 깍두기, 총각김치, 백김치, 짠지(배추김치) 등을 담근다 .남자들은 김장 독 묻는 일을 해준다. 김치 중에서 짠지라고 하여 봄철에 먹기 위해 짜게 담근다. 그리고 속에 장아찌를 넣는다.

4. 겨울철(음력 11월, 12월, 1월)

(1) 11월

① 동지

㉠ 팥죽 쑤어먹기

동짓날에 팥죽을 쑤거나 떡을 쪄서 먹는다. 동지는 애동지, 중동지, 노동지가 있는데 동지가 초순에 드는 것을 애동지, 중순에 드는 것을 중동지라 하며, 노동지는 20~30일 경에 드는 것을 말한다. 애동지 때에는 팥죽을 쑤지 않고 시루떡을 해먹는다. 그리고 노동지에만 팥죽을 쑤어 먹는다. 애동지에 팥죽을 해먹지 않는 것은 이날 팥죽을 쑤면 아이가 죽는다고 해서 그렇다고 한다. 팥죽을 쑤면 팥죽속에 있는 새알심을 나이 수대로 먹는다.

이때 해마다 시간에 맞춰 팥죽을 쑤어 먹으면 더욱 좋다고 하고 팥죽은 마귀를 쫓는다 하여 팥죽을

마당이나 벽, 대문에 뿌린다. 집안에 따라서는 방안에도 뿌리기도 한다. 팥죽을 뿌리면서 "잡귀 잡신 물러가라"고 한다.

(2) 12월

① 섣달그믐

㉠ 묵은세배 하기

섣달그믐날을 '제석' 또는 '납향'이라 하여 자식들은 한 해를 마감하는 의미에서 부모님께 '묵은 세배'를 한다. 또한 이날은 설 준비로 인해 분주하게 보낸다.

② 월중

㉠ 엿 고아 먹기

섣달에는 엿을 고아 먹는다. 이 엿은 보통 때처럼 수수와 엿기름으로 만든 것이 아니라 여러 가지 약초와 곡류를 고아서 만든 것으로 약으로 사용한다.

(3) 1월

① 설날

㉠ 차례

설날에는 차례를 지낸다. 차례상에는 일반 기제사와 달리 메 대신 떡국을 올린다. 떡국에 사용하는 가래떡은 찹쌀과 멥쌀을 섞어서 곱게 빻은 후 찌어서 다시 둥글게 만든다. 이 떡이 마르면 어슷썰기로 자른다. 소고기를 덩어리채 넣고 삶아 육수를 만들고 그 국물에 떡을 넣어 끓인다. 떡국이 마련되면 먼저 간단하게 성주를 위한 후, 차례상을 마련하여 차례를 지낸다. 차례상에는 배, 사과, 곳감, 밤, 대추, 술 등을 올리는데 술은 집에서 담근 동동주를 쓴다. 차례는 안방이나 대청에서 지내는데 대개 안방에서 지낸다.

㉡ 성묘

설날에는 차례를 지내고 웃어른께 세배를 하고, 성묘를 간다. 집안끼리는 세배를 먼저 한 뒤에 성묘를 하며, 이웃 어른들에게는 성묘를 다녀온 뒤 세배를 한다. 차례를 이미 지냈으므로 술과 안주를 간단하게 준비하여 간다.

㉢ 세배

차례를 지낸 후 집안 어른과 마을 어른들께 세배를 하러 다니고 세배를 할 때에는 "몸 건강하세요", "새해 복 많이 받으십시오" 등의 인사를 한다. 그러면 어른들은 "몸 건강하고 공부 잘 해라"라고 하며 덕담을 해준다. 세배는 정월 초사흘 정도까지 하러 다닌다. 여자들은 정초에 외출하는 것을 좋지 않게 여기기 때문에 세배하러 다니지는 않으나 집안의 손윗사람에게는 세배를 한다.

㉣ 설빔

명절을 맞아 집안의 아이들에게는 '까치 저고리'라 하는 색동저고리를 만들어 입힌다. 어른들은 흰색으로 새옷을 지어 입기도 했다.

② 정초

㉠ 조랭이 사기

설을 세고 나면 장사꾼이 와서 조랭이(복조리)를 판다. 조랭이를 사서 방문위에 걸어놓으면 복이 들어온다고 여겼기 때문이다. 새벽에 장사꾼이 마당에 복조리를 던져두고 갔다가 날이 새면 돈을 받아간다. 복조리 값으로 곡식이나 돈을 주는데, 복을 사는 것이

므로 흥정을 하지 않는다고 한다. 복조리는 대개 2개로 사는 것이 원칙이다. 이렇게 사놓은 복조리는 안에 쌀, 엿, 성냥 등을 넣고 안방문 위에 걸어놓는다.

㉡ 정초 걸립

정초에 부락에서 필요한 자금을 모으기 위해 걸립을 한다. 2개의 영기를 앞세우는데, 농기는 두레할 때에만 들고 나간다. 농기에는 '농자천하지대본'이라고 쓰여 있다. 영기는 테두리가 파란색이고, 가운데는 하얀색 바탕에 검정색으로 '令'이라고 쓰여 있다. 영기 뒤에는 '날날이' 부는 사람이 따른다. 다음에 상쇠, 부쇠 징, 장고, 북이 따른다. 법고가 있는데 정해져 있지는 않는다. 면 단위 대회와 같은 특별한 경우에, 무동을 타기도 했다. 이것을 꽃내비라고 한다. 두 사람이 아이를 어깨에 메고서 다닌다.

㉢ 말날 장 담그기

정월 말날에는 장 담으면 좋다고 하여 많이들 장을 담았다. 이 날 이외에 소날(丑日)도 장 담그기 좋은 날이다. 반면에 뱀날[巳日]은 좋지 않은 날이다. 털이 많이 달린 짐승의 날에 장을 담가야 구더기도 생기지 않고 장이 잘 된다고 여겼다.

㉣ 윷놀이

정월달에는 마을 사람들과 함께 윷놀이를 많이 하며 논다.

㉤ 춘향아씨 놀이

새로 시집온 각시들이 농한기에 모여 앉아 쉬고자 할 때 특별한 소일거리가 없었으므로 춘향아씨 놀이를 했다. 춘향아씨 놀이는 10~15명 정도의 처녀들이 원 모양으로 둘러앉아 박자에 맞춰 노래를 부르고 가운데에 있는 사람이 신 내림을 받는 놀이이다. 노래는 "춘향아, 춘향아, 남원 거도 춘향이, 나이는 18세, 생일은 사월 초파일"로 시작한다. 그러면 은반지를 손수건에 넣고 마주 잡는데, 시간이 지나면 손이 점점 벌어지며 신이 내린다. 신이 내리는 것을 '강이 내린다'라고 하는데, 이때가 되면 신이 내린 사람이 일어나 덩실덩실 춤을 춘다. 주변에 앉아 있던 사람들도 함께 일어나서 춤을 추기도 하고 춤을 추는 모습을 보면서 즐거워하기도 하였다. 이렇게 춤을 추는 것은 춘향이 신령이 노는 사람에게 실렸기 때문이다. 한참 논 후에 서서히 그만둔다.

ㅂ 정초 점보기

정초의 점치기로는 정월 초이렛날 해 뜨는 위치를 보고 그 해 남자가 많이 상하느냐. 여자가 많이 상하느냐를 알 수 있다고 한다. 그리고 초여드렛날 날씨가 좋지 않으면 곡식이 잘 여물지 않는다고 한다. 정월 초이렛날은 사람날이고, 초여드렛날은 곡식의 날이다.

ㅅ 정초 금기

정월 초닷새에 여자는 남의 집에 가면 재수가 없다 하여 이를 삼간다. 대개 여자들은 정월 초 열흘 이전에는 남의 집에 가지 않으며, 외출을 삼간다.

ㅇ 지신밟기

정월 초승부터 보름 안에 날을 잡아 동네 남자들이 풍물을 매고 집집마다 다니면서 지신을 밟아준다. 풍장을 치면서 고사패가 자신의 집에 도착하면 미리 쌀을 마련해 두었다가 마루에 상 바쳐서 올려둔다. 고사패는 각 가정의 부엌·장광·샘 등을 돌아다니면서 고사를 지내주고, 마지막에는 마루의 쌀 앞에서 고사를 드려준다.

③ 입춘

㉠ 입춘첩 붙이기

입춘 시(時)를 맞추어 입춘대길(立春大吉), 건양다경(建陽多慶) 등의 글귀를 써 두었다가 부엌·방문·대문 등에 붙인다.

㉡ 보리뿌리 보기

입춘에 보리농사의 풍흉을 점쳐본다. 보리밭에 나가서 보리의 뿌리를 뽑아본다. 이때 뿌리가 하나가 나있으면 그 해 보리농사가 시원찮다고 여기고, 보리뿌리가 두서너 개가 있으면 보리가 풍년들 것이라고 여긴다.

④ 대보름

㉠ 오곡밥 먹기

팥·콩·수수·보리·찹쌀·멥쌀 등을 섞어서 밥을 짓는다. 오곡밥을 먹을 때는 갖은 나물을 반찬으로 한다. 갈무리 해두었던 나물을 물에 불려서 기름을 두르고 볶아서 먹는다. 주로 취나물, 고사리, 콩나물, 숙주나물, 무나물, 고구마순 등을 먹는다. 열나흗날 저녁밥은 다른 날보다 일찍 먹어야 좋다. 이 날 밥을

늦게 먹으면 매일 늦게 먹는다고 하여 저녁 일찍 서둘러 마련한다. 오곡밥은 나물과 함께 성주, 조왕, 터줏대감에게 바치는데, 바치고 난 음식은 거리신에게 바치기도 한다.

마을의 아이들은 밤이 되면 오곡밥을 훔쳐 먹는다. 천장리에서는 정월 대보름부터 그 다음날인 16일까지 낮과 밤을 가리지 않고 남자들이 치마저고리 등 여자 옷을 입고 남의 집 부엌에 들어가서 밥을 훔쳐 먹곤 하였다. 이것은 대보름 때 술 먹고 놀기 위해서 먹을 것을 미리 마련하기 위한 것이다.

㉡ 잠자지 않기

열나흗날 저녁에 잠을 자면 눈썹이 센다고 하여 그날 저녁에는 잠을 자지 않는다. 마을의 남자들은 모여 사랑방에서 노는데, 자는 사람이 있으면 눈썹이 센다고 하여 놀린다. 또 이날 밤에는 집안이 맑으라고 등잔불에 기름을 넣고 밤을 밝힌다. 예전에 광산이 문을 열었을 때에는 광산에서 쓰는 다이나마이트를 터뜨리며 잡신을 쫓은 적도 있었다.

㉢ 쥐불놀이

열나흗날 저녁에 아이들은 솔을 따다가 구멍을 뚫

은 깡통에 넣고 불을 붙인 후 휘휘 내두르며 쥐불놀이를 한다. 또한 마을대항 '깡통돌리기'시합을 하는데 깡통에는 마른 나무, 솔방울, 마른 닭똥, 고무신, 송진 등을 넣고 돌리면 불꽃이 잘 타오른다고 한다. 깡통이 없던 시절에는 대나무를 잘라서 통을 만들어 사용했다. 만든 깡통을 돌리며 마을 청년들이 상대의 마을에 다가가는데, 이때 물러서는 편이 지는 것이다.

특히 금정리와 봉암리에서는 매우 큰 횃불싸움이 있었다고 하는데, 이들 두 마을 경계에 있는 들판에서 마주 서서 쓰다 남은 빗자루에 불을 붙여 상대편을 향해 던진다.

정월 한 달 내내 들판에 불을 놓는다. 이것은 병충해와 잡초를 없애기 위한 살충작업일 뿐 아니라 아이들의 흥겨운 놀이이기도 했다.

이날은 또한 자기 전에 신을 감춘다. 이것은 귀신의 해를 받지 않기 위해서이다. 만일 신을 감추지 않으면 귀신이 자신에 맞는 것을 신고 가면 신의 임자는 죽게 된다는 것이다.

이날 먹는 음식으로는 오곡밥, 잡곡밥이 있다. 반찬은 콩나물, 호박가지, 시래기 삶은 것 등을 무친

나물이 있다. 오곡밥을 다하면 성주, 조왕, 터줏대감께 오곡밥과 나물을 바치고 나서 삼갈래의 거리신에게도 음식을 바친다. 저녁이 되면 아이들은 오곡밥을 얻거나 훔치러 다니기도 했다.

일어나면 깡통을 논둑이나 밭둑으로 던진다. 그러면 불이 옮겨 붙어 논둑과 밭둑을 태운다.

㉡ 신발 감추기

열나흗날 밤에는 잠자기 전에 신을 감춘다. 만일 신을 감추지 않으면 귀신이 찾아와 자신에 맞는 것을 신고 가는데, 귀신의 발에 맞는 신의 임자는 죽게 된다고 여겼다.

㉢ 달맞이

정월 대보름날 밤 달맞이를 한다. 달을 보고 한해 농사를 점치기도 한다. 구름이 끼어서 달이 잘 보이지 않으면 개가 계수나무를 집어 먹었다고 하여 그해 농사가 잘 되지 않는다고 여겼다. 그래서 달맞이를 하며 개가 계수나무를 집어 먹지 못하게 감시하기도 한다.

보름날 좀생이별을 보고 풍흉을 점친다. 좀생이가 달을 바짝 뒤따라가거나 앞서가면 흉년이고, 조금 멀

리 떨어져서 가면 풍년이다. 천천히 따라 가도 먹을 것이 있으므로 조금 거리를 두고 쫓아간다는 것이다.

㉥ 용알뜨기

보름날 새벽 우물에 비친 달을 다른 사람들이 떠가기 전에 먼저 떠가면 그해 부자가 된다고 여긴다. 이 때문에 여성들은 다른 사람들보다 일찍 우물물을 뜨기 위해 새벽에 일찍 일어나 우물가에 모인다고 한다. 이를 용알뜨기라 한다. 이 물로 보름밥을 해먹는다.

㉦ 부럼깨기

대보름 아침 동이 트기 전에 호도, 밤, 잣 등을 '딱' 소리가 나도록 깨물어 대문 밖으로 힘껏 집어 던진다. 부럼을 깨뜨리면 부스럼이나 종기가 나지 않고 피부병에 걸리지 않는다고 여겼다.

◎ 귀밝이술 마시기

귀밝이술은 귀가 밝아진다고 해서 새벽에 해가 뜨기 전에 마시는데, 아이들도 마신다. 귀밝이술을 마시면 일 년 내내 좋은 소리를 많이 듣게 된다고 여겼다. 귀밝이술은 집에서 만든 것으로 용수로 가장 마지막에 걸러낸 맑은 술이다.

ⓩ 더위팔기

보름날 아침에 남의 집에 가서 친구의 이름을 부른다. 이때 대답을 하면 "먼저더위"라고 외친다. 이렇게 하여 그 해에 탈 더위를 친구에게 파는 것이다. 더위를 사지 않으려면 친구가 부를 때 대답을 하지 않고 오히려 먼저"먼저더위"라고 하면 된다.

ⓒ 소 밥 주기

보름날 아침에 밥을 먹기 전에 곡식을 까부르는 키에 밥과 나물을 담아 소에게 준다. 이때 소가 밥을 먹저 먹으면 그 해에 풍년이 들고, 나물을 먼저 먹으면 흉년이 든다고 여긴다.

ⓚ 나무 아홉 짐 하기

보름날 아침밥은 다른 날보다 일찍 먹는다. 이날 밥을 늦게 먹으면 여름 내내 밥이 늦어진다고 하여 서두른다. "보름밥을 늦게 먹으면 일꾼들 밥 해줄 때 늦다."고도 한다. 또한 보름날은 나무 아홉 짐을 하고 보름밥도 아홉 번 먹는데, 이는 그만큼 밥도 많이 먹고, 일도 많이 하라는 뜻이다.

(4) 윤달

윤달은 '손 없는 달'이라고 하여 윤달에 아무 탈이 없다고 여겼다. 그래서 윤달에는 묘를 이장하거나, 집수리를 한다. 노인이 계신 가정에서는 수의를 만들기도 한다.

Ⅲ. 공동체 신앙과 노동

1. 신 앙

충청도 지역의 일반적인 당제는 산신제, 장승제, 수신제의 형태가 복합되어 행해지고 있으며, 제의 방식은 대부분 무당이 없는 유교식의 제의를 지낸다. 산간지역에 위치한 청양의 경우 마을 당제로 산신제가 많이 나타나고 있으며, 또한 물이 귀하고 관개시설이 발달하지 못한 산촌의 특성상 기우제를 지내는 지역도 있다. 청양의 당제는 그 마을의 신앙뿐만 아니라 구성원들 사이의 연대감을 높이고 유대감을 형성해주는 중요한 마을의 행사이다. 최근 들어 전국적으로 마을 공동제의가 사라지고 있으나, 청양지역의 경우 아직까지 마을신앙을 지켜가고 있는 곳이 많으며, 그 제의절차와 방법에 있어서도 많은 금기가 지켜지고 있는 것을 볼 수 있다. 이는 산을 중심으로 형성된 부락의 특성상 크고 작은 위험이 항상 도사리

고 있어 마을을 지켜주는 마을신에 대한 신앙심이 크기 때문이다. 제의 방법은 다른 지역의 유교식 제의와 유사하게 나타나고 있으나, 제물에 있어서 나물과 같은 특산물이 올라가 산촌의 특성을 보인다. 또한 미역과 같은 수산물이 제물에 올라가는 마을도 있는데, 이는 산촌에서 귀한 수산물을 제물로 올림으로서 귀한 것을 신에게 대접하고, 또 이를 바라는 바램이 깃든 것이라 할 수 있겠다. 이와 같이 청양 산촌의 공동체 신앙은 그 전통성과 존재이유, 전승양상, 제의 방법에서 산촌이라는 지리적 특성을 반영하고 있다.

(1) 대치면 마치1리의 산신제

대동산신제는 대치면 마치리에서 지내는 동제로서, 호랑이산신을 신격으로 모시고 드리는 산제(山祭)이다. 마을에서 호랑이를 신격으로 모시는 이유는 이 마을에서 대대로 산을 생업의 터전으로 여겨왔으며, 산신의 도움으로 생업을 유지하고 살아왔다는 믿음이 있기 때문이다. 산신은 생업과 안전을 보장해주기 때문에 마을 주민들은 산신을 모시고 제의를 지낸다.

제는 매년 해마다 지내며 마을에 우환이 있거나 사람이 죽거나 사고가 생기는 등 좋지 않은 일이 있을 때에는 동제를 지내지 않는다.

① 제의 시기 : 음력 동짓달 초이튿날 저녁

② 제당의 형태 : 돌제당 → 초가집 → 산제당

제당의 원형은 원래 당의 형태가 이루어지지 않은 납작한 돌제당이었다. 이것을 후에 초가집으로 짓고 그 이후에 초가집을 헐고 그 자리에 산제당을 지었다.

• 돌제당: 지금의 산제당의 원형이라고 할 수 있는 형태로서, 제당이 건물로 갖추어지지 않고 자연 그대로 있는 납작한 돌에다 제사를 지내는데, 이를 마을 주민들은 '돌제당'이라 부른다. 돌제당의 위치는 큰 소나무와 지금 현존해있는 산제당의 가운데 있다. 뒤에 있는 큰 소나무는 몇 백 년이나 되는 큰 고목으로, 나무 둘레는 한 아름 반 정도 된다. 나무 앞에는 산제당이 위치해 있다. 이 '돌제당' 위에 제물로 돼지를 올려 지낸다.

③ 제의 절차

㉠ 제관 선출

대동회에서 제사 지내기 열흘 전에 제관을 선출한

다. 제관을 선출할 때에는 마을 사람들의 신수를 고려하여 생기 복덕을 가려 뽑는다. 제의담당자는 축관, 당주, 일을 도울 잡부 4명, 청수(청수는 나무를 베서 쌓아 두는 일을 한다), 총 7명이다. 당주의 경우 내외가 함께 일해야 할 때가 있으므로(제사 당일 점심에 산에 올라가 일을 할 때 당주 내외가 함께 올라간다.) 부인의 신수도 고려하여 뽑는다. 이들 중 제사를 지내기 전 상을 당하는 등 부정한 일이 생길 경우에는 다른 사람으로 바꾼다. 요즘은 사람들이 당주하는 것을 꺼리는데, 당주가 되면 지켜야 할 금기가 많기 때문이다. 현대에 와서 산신에 관한 믿음이나 생각이 점차 옅어지면서, 이런 일을 맡는 것을 귀찮게 생각하는 이유도 있다.

㉡ 제관 역할

•제사 당일 점심: 제의준비를 하러 당주 내외, 청수, 잡부 4명이 산에 올라가서 일을 한다. 이때는 당주뿐만 아니라 당주 내외가 함께 올라간다. 축관은 참여하지 않는다.

• 제사를 지내는 밤: 당주부인은 올라가지 않고, 당주, 축관, 청수, 잡부 4명이 올라가서 지낸다. 제사를

지낼 때는 모두 목욕재계를 하고 올라간다.

ⓒ 제물준비

당주가 제사 전날 낮에 청양 장에 가서 장을 본다. 당주 부인은 낮에 산제당에 올라가 떡방아를 찧어서 앉힌 후에 내려온다. 제당 안에 절구, 절구 공이, 물동이, 시루 등 제사 물품이 다 있다. 제주는 감주(엿기름+쌀)를 올린다. 감주는 제사 당일 날 만든다. 제사를 지낼 때 제물은 돼지 1마리(돼지 '돈' 자를 써서 도시라고 부른다), 삼색실과, 나물(무, 고사리 등)을 올린다. 과거에는 소를 올리기도 하였다. 제사 지낸 후에는 돼지고기를 마을로 가지고 와서 마을 사람들과 함께 나눠 먹는다.

④ 제의비용

대동산신제는 대동회비로 지냈으나, 올해부터는 대동회비가 부족하여 가구당 2~3만 원 정도의 추렴을 할 계획이다. 제사비용은 돼지고기 30만 원을 포함한 재료비가 50~60만 원이 들며 제의에 참여하는 제관의 품값까지 총 70~-80만 원 정도 든다. 과거에는 품값을 주지 않았으나, 마을 주민이 고령화되어 60이상 된

노인이 산신제 일을 맡게 되면 품삯을 준다. 작년까지는 대동회비로 지냈는데 올해는 돈이 없어서 2~3만 원씩 걷을 예정이다. 군에서는 산제당을 새로 지어주고 경비를 지원해주려고 하나, 산주인의 동의를 얻지 못하여 지원을 받지 못하고 있다.

(2) 대치면 광금리의 산신제

광금리의 마을제사 명칭은 '산신제'이며, 마을 주민이 모두 참여하는 공동의 제사이다. 예부터 마을에서 가장 중요한 행사로 생각할 만큼 엄격하게 지켜져 내려왔으며, 금기도 철저히 지키는 편이다.

① 제의 시기: 매년 정월 열 나흗날 저녁 12시 경에 행한다.

② 제당의 형태

월봉산(칠갑산 자락)에 자리 잡고 있는 산제당은 큰당(윗당)과 아랫당으로 이루어졌다. 큰당은 큰 절벽 바위에 목재건물이며, 아랫당은 수백 년 묵은 참나무

를 일컫는다. 원래 큰당은 건물이 없이 절벽 아래에 큰 돌이었는데, 집을 지어 제수용품을 보관하고, 호랑이 그림을 걸어 놓았다. 제의를 지내지 않는 평상시에도 큰당 문을 잠그지 않지만, 도난을 당한 적이 없다고 한다. 이는 산제당이 있는 곳은 산세가 험하여 사람들이 무서워하여 가는 것을 꺼려하기 때문이다.

③ 제의 절차

㉠ **제관 선출** : 광금리의 산신제는 당이 두 개이기 때문에 제관도 '큰당 제관'과 '작은당 제관' 두 명을 선출한다. 그 외에 축관이 있다. 제관 선출은 정월 열 나흗날 저녁에 하며, 마을 주민 중 신수와 생기복덕을 보고 가장 깨끗한 사람을 뽑는다. 단 제관은 꼭 결혼한 남자가운데서만 뽑으며, 제의에 여성은 참여할 수 없다.

㉡ **제물 준비** : 제관은 제사에 사용할 음식을 준비하는데, 주로 청양시장에서 구입한다. 시장에 가기 전에는 목욕재계를 하여 몸을 깨끗이 한다. 시장에서 음식과 재료 등을 산 후 물건을 집으로 가져오지 않고 산으로 가져가서 보관해둔다. 산 제당은 산의 높

은 곳에 있는데 올라가기 전에 산 아래쪽에 있는 샘에서 물을 길어서 같이 올라간다. 그리고 음식을 준비해놓고 밤 12시가 되기 전 제를 올린다. 윗당 앞에 있는 돌에는 초를 피우고, 제물을 진설한다. 제사 음식은 윗당과 아랫당 제물이 다른데, 윗당에는 고기와 명태포(입을 벌리지 않은, 즉 사람의 손이 닿지 않은 명태를 사용한다)를 올리고, 아랫당은 명태 대신 소고기를 올린다. 이 외밤, 대추, 무수나물, 시루떡을 올린다. 제는 마을의 가구별 세대주부터 자손들까지 이름을 모두 올려준다.

④ 제의비용

제의비용은 정월 초사흗날 동네를 돌아다니면서 집집마다 자율에 맡겨서 걷는다. 동네일이다 보니 안 내는 사람이 거의 없고 자기 성의껏 돈을 낸다.

(3) 장평면 적곡리의 동화제

적곡리에서는 산제를 따로 지내지는 않고, 매년 정월 14일 저녁에 마을 들판에서 동화제를 지낸다. 마

을에 계룡산 연천이 보이는데, 이와 같이 화산(산 말랭이 부분)이 보이면 마을에 불이 잘 난다고 해서 좋지 않게 여긴다. 이를 막기 위해 동화제를 지내는 것으로 불기운으로 불을 막는 것이다. 과거에 마을 주민들이 많을 때는 나무를 많이 쌓아올려 불을 크게 질러 동화제를 크게 지냈으나, 점차 줄어들어서 2007년에는 35호 정도가 지냈다.

① 제의 시기 : 정월 14일 저녁

② 제의 형태 : 마을 사람들끼리 지낸다. 장소는 2005년 전엔 장평면 적곡리 소사천에 있는 이응선씨댁 집터에서 행하다가, 현재는 마을 입구에 있는 공터나 길가에 있는 외딴 빈 집 앞에서 지낸다.

③ 제의 절차 : 정월 열 나흗날, 저녁을 먹고 나서 풍물을 치며 나무를 묶어세운다. 하지만 지금은 묶지는 못하고 동화를 그냥 쌓기만 한다. 애미동화와 2개와 새끼동화 2개를 세워서 지내는데, 여기서 각각의 동화는 부부와 자식을 의미한다. 애미동화는 서쪽을 향하며 그 높이가 3~4m이고, 새끼동화는 동쪽을 향하며 높이는 2m가량 된다. 동화제를 지내는 장소에

이처럼 장작을 쌓아놓고 점화를 하는데, 점화와 동시에 제물을 진설한다. 본래는 축문을 읽지 않았는데 스님의 제안으로 축문을 읽기 시작했다.

제물은 시루떡, 포, 과일, 술을 올린다. 이 중 과일은 경우에 따라서는 올리지 않기도 한다. 술은 소주를 쓰기도 하고 막걸리를 쓰기도 한다.[16]

④ 제의 비용 : 마을 사람들이 동화제 전에 나무 한 짐씩을 가지고 오는데, 최근에는 나무를 하지 못해서 짚만 해오는 사람도 있다.

(4) 정산면 천장리의 산신제

① 제의명칭 : 산신제. 신격은 '산신'

② 제의 시기 : 천장리에서는 섣달에 산신제를 지냈다. 음력 12월 말일 저녁 10시 30분경에 지내는데, 정월 설전이라 외부인이 덜 오기 때문으로 부정을 방지하기 위해서이다. 택일은 한 달 전쯤인 12월 초에 잡는다. 구체적인 날짜는 복이 있는 날짜로 택일해서

---

16) 임동권·정형호·임장혁 공저, 『청양의당제』, 청양문화원, 2005년, 2005.7.18 정형호 최보영 조사, p.185

정했다. "산신 하강일"이라고 하여 산신이 내려오는 길일을 택해서 잡는다. 동계장, 이장, 반장, 새마을 지도자 등이 모여서 정한다.[17)]

③ 제의 구역: 천장리 사람들끼리 천장리에 한해 지낸다.

④ 제당의 형태: 산신당은 상탕, 하탕으로 나뉘어져 있으며 당의 형태가 아닌 제단의 형태로 산신당에는 위패도 없고, 그림도 없고 단지 장소만 정해져 있다.[18)] 산신당에 먼저 제사를 지낸 뒤 장승 앞에 장승제를 지낸다. 이때는 장승 앞에서 제사를 지낸다. 즉 산신제를 지낸 이후에 마을 입구에 있는 장승에 장승제를 지낸다.

⑤ 제의 역사와 빈도: 수 백 년 된 것으로 오늘날에도 정성스럽게 지낸다.

---

17) 임동권·정형호·임장혁 공저, 『청양의당제』, 청양문화원, 2005년, 2005.7.18 정형호·최보영 조사, p.112

18) 임동권·정형호·임장혁 공저, 『청양의당제』, 청양문화원, 2005년, 2005.7.18 정형호·최보영 조사, p.112

⑥ 제의 철차:

〈택일과 제관 선출〉

12월 초에 날짜를 보는데 위에서 언급한대로 동계장, 이장, 반장, 새마을 지도자 등이 모여서 택일한다. 산신 내려오는 길일이라 하여 책을 보면서 택일한다. 화주는 제사음식준비와 제반사항을 준비한다. 생기 복덕이 제일 좋은 사람으로 선정하고 복인이라 하여 부모나 자기상이 있는 자, 부인이 임신한 자, 시신을 본 사람은 제외된다. 결혼한 사람 중에서 나이가 60세 미만인 자를 뽑는다. 그 이유는 제사 지내는 장소가 멀고 제물을 다 지게에 지고 가야 하기 때문에[19] 나이가 너무 많은 사람은 제관을 하기에 힘이 부치기 때문이다.

제관과 화주 2명(화주는 상당과 하당을 따라 뽑기 때문에 2명을 선출한다.)을 선출해서 총 3명이다. 제관으로 선출되면 예전에는 일주일동안 찬물로 목욕재계를 하였다.

〈제의절차〉

제사를 지내기 일주일 전에 화주가 제사에 쓸 술

19) 임동권·정형호·임장혁 공저, 『청양의당제』, 청양문화원, 2005년, 2005.7.18 정형호·최보영 조사, p.113

을 빚어놓는다. 화주는 제사 날짜가 정해지고 화주 앞에 금줄을 치면 바로 술을 빚는다. 술은 예전엔 누룩으로 빚었으나, 지금은제사 당일에 동네주민들(동계장, 이장)이 가서 장을 봐온다. 시장 보러 가는 사람은 부정한 사람(상을 당한 사람, 부인이 임신을 한 사람, 시신을 본 사람 등)은 제외되며, 그런 사람들은 본인이 스스로 알아서 참여하지 않는다. 장을 볼 때에 특별히 지정해 놓은 가게는 없고, 장을 보러 간 사람들이 봐서 좋은 물건으로 고른다. 장을 볼 때에 특별한 금기사항은 없고 제사에 올릴 물건에 맞추어 사기만 하면 된다.

제사음식으로 비린 것(생선)은 쓰지 않는다. 과일과 동네에서 농사지은 쌀로 한 떡, 밥, 고기(돼지)를 쓴다. 돼지는 산 놈을 끌고 와서 화주 집 앞에서 제사 당일에 부정한 사람을 제외한 동네 사람들이 전부 모여서 준비한다. 통돼지를 통째로 제물로 쓰는데, 내장 같은 것도 하나도 버리지 않고 깨끗이 닦아서 빼놓거나 삶지 않고 그대로 다 넣어서 제물로 쓴다.

이렇게 제사 당일에 제관과 마을사람들이 마을회관에서 제의 준비를 한다.[20] 제사에 올리는 고기는 처음

에는 까만 소를 제물로 올렸었으나 시간이 지나면서 돼지를 올리는 것으로 바뀌었다. 돼지도 예전에는 까만 돼지를 썼는데, 지금은 까만 돼지가 귀하기 때문에 하얀 돼지를 올린다. 제물은 소나 돼지나 예전부터 항상 교미하지 않은 수컷을 쓴다.

제수음식으로 미역과 김도 쓰는데, 이는 비린 음식으로 보지 않기 때문에 제물로 사용한다. 미역과 김을 올리는 이유는 알 수 없으나 옛날부터 제물로 함께 사용하였다. 과일은 삼색실과로 깎지 않고 그대로 올린다. 떡은 백무리를 올린다. 장승제 때는 고물을 넣은 채떡(고물이 들어간 떡을 말함)을 올린다.

⑦ 제의비용 :

2005년 당시에는 43호가 남아서 지냈다. 제사 비용은 호당 만 원 정도를 걷는다. 마을에 사는 가구가 얼마 없어서 제의비용이 모자라는데, 부유한 집안도 있고 면장 등이 협조해주기 때문에 가능하다.[21]

---

20) 임동권·정형호·임장혁 공저, 『청양의당제』, 청양문화원, 2005년, 2005.7.18 정형호·최보영 조사, pp.113~114

21) 임동권·정형호·임장혁 공저, 『청양의당제』, 청양문화원, 2005년, 2005.7.18 정형호·최보영 조사, p.113

⑧ 금기:

산신제를 지낼 동안곡소리를 내면 안 되었으며, 문상도 가지 않았다.

⑨ 기타:

천장리 사람들은 예로부터 마을에 산신제를 잘 지내서 그동안 마을에 크게 다친 사람이 없었다고 믿고 있다.

2. 노 동

청양 지역에서는 농업, 임업, 광업, 채취, 사냥을 중심으로 한 생업체계가 발달되어 있다. 생업은 노동과 밀접한 관련이 있다. 노동은 개인이 하는 노동과 조직을 구성하여 이루어지는 노동으로 나뉘는데, 이러한 노동의 양상이 잘 드러나는 것이 농업에 있어서의 노동관행이다. 청양 지역에서는 예로부터 현재까지 농업이 생업에 있어서 근간을 이루고 있는데, 노동 조직을 통하여 보다 효율적이고, 능률적으로 일을 하고자 한 것이다. 이번 장에서는 농업에서 나타나는 노동 조직을 중심으로 청양 지역의 노동 관행을 살펴보고자 한다.

(1) 두레

청양지역에서 두레는 '둘회'·'둥그레'·'둥구레' 등으

로 불리는데, 모두 '두루 하는 모임'이란 의미를 나타내고 있다. 두레는 보통 자연마을을 단위로 구성되며, 모내기나 김매기 등 대규모의 노동력을 필요로 하는 작업에 일시적으로 조직되어 운영된다.[22] 민간에서 행해지는 노동교환의 관행은 두레 외에도 품앗이가 있는데, 품앗이가 개인적인 관계 속에서 이루어지는 노동교환이라면 두레는 조직을 구성하고 마을이라는 공동의 관계 속에서 이루어진다는 점에서 차이가 있다. 따라서 두레의 조직과 운영은 마을 공동체의 조직 및 운영과도 밀접한 관련을 맺으며 이루어진다.

청양지역의 두레는 전쟁과 새마을 운동, 이촌향도 현상 등으로 인해 실제 행해지고 있는 현장은 찾아볼 수 없으나 현지조사를 통해 과거의 두레패 모습을 짐작할 수 있으며, 이에 대한 내용은 2007년 조사내용을 바탕으로 발간된 『청양의 두레』(2007)의 내용과 2008년에 이루어진 현지조사 내용을 바탕으로 서술하기로 한다.

---

22) 임동권·정형호·임장혁 공편, 『청양의 두레』, 2007, 17쪽 참고.

① 두레의 결성과 운영

㉠ 두레패 조직

두레의 활동은 농번기인 모내기와 김매기 철에 주로 이루어진다. 조선 후기 이앙법이 도입되면서 모를 심는 작업이 중요해졌고, 또한 모내기가 끝난 뒤에도 잡초를 뽑아주는 김매기를 정기적으로 해 주어야 한다. 이러한 과정은 일시에 많은 노동력을 필요로 하기 때문에 마을 사람들이 두레를 조직해 공동으로 작업을 하게 된 것이다.

두레는 마을을 단위로 조직되기 때문에, 마을 구성원 전체가 두레에 참여해야 하는 의무를 지닌다. 보통 한 가구당 1명씩 두레에 참여하는데, 여성은 밭농사와 가사노동에 전담하기 때문에 주로 20~40대의 성인 남성들로 이루어지게 된다. 큰 논을 소유한 사람의 집에서는 2명이 나오거나 두레패를 돕기 위한 일을 추가로 하기도 했다. 두레패의 규모는 마을의 규모에 따라 달라지는데 적게는 20~30명, 많게는 50여 명으로 구성된다.

두레패에 참가하는 일꾼을 두레꾼이라고 부르는데 주로 성인 남성으로 이루어져 있으며, 남성이라 할지

라도 한 몫의 농사일을 맡아서 할 수 있는 사람만이 두레꾼으로 인정된다. 특히 두레꾼으로 인정을 받기 위해서는 나이도 중요하지만 일꾼으로서의 최소한의 힘과 노동력을 지니고 있느냐가 중요한 요소로 작용한다. 두레패가 남성으로 구성되기는 하지만 간혹 집안에 일을 할 만한 장정이 없는 과부나 어린아이, 노인만 있는 집의 경우에는 일꾼을 내보내지 못하고 아이나 여자가 참여하는데, 이때는 심부름을 하거나 두레패를 위한 음식장만을 돕는 것으로 대신한다.

㉡ 두레회의

두레패를 결성하고 결산하기 위해서는 마을 사람들이 모여 회의를 여는데, 이를 '두레회의'라고 한다. 두레가 시작되기 전에 이루어지는 회의는 김매기 직전에 이루어지거나 연초에 열기도 하고, 두레를 통한 김매기 작업이 끝나면 노동에 대한 값을 치르는 결산 회의를 하고 마을잔치를 하며 마친다.

두레를 준비하기 위한 회의에서는 우선 그 해에 두레패를 결성한 것인지의 여부를 결정한다. 먼저 각 가구에서 두레에 찬성을 하는지 여부를 묻고, 두레가 결정되는데 특히 마을의 공동기금이 부족할 경우에는

반드시 두레를 조직하게 된다. 이는 두레를 조직하지 않았을 때 각 집안에서 모내기나 김매기를 위해 품앗이를 하거나 일꾼을 사서 쓰는 비용이 두레를 통해 마을 기금으로 전환될 수 있기 때문이다. 그런데 논을 많이 소유한 사람들은 두레를 통해 일꾼을 사서 쓰는 것보다 적은 비용으로 농사일을 할 수 있어 두레를 여는 것에 긍정적이지만 논이 적거나 없는 사람들은 개인적으로 두레를 조직할 필요가 없거나 오히려 자신들의 품값을 적게 받아 부정적으로 생각할 수 있다. 그렇기 때문에 두레를 결성하는데 있어 마을 성원의 의견차를 조율하는 것인데, 보통 마을 기금이 부족하다고 판단이 되면 두레회의를 통해서 서로간의 이해관계를 조율하고 설득해 그 해에 두레가 결성될 수 있도록 한다.

두레패를 결성하는 것으로 합의가 이루어지면 두레패의 수장과 임원들을 선출하고, 논 값과 품값의 금액과 작업을 시작한 논의 순서를 결정한다. 여기에서 논 값은 두레패가 일을 해 주는 것에 대해 논 주인이 내야 하는 비용이고, 품값은 두레에서 일꾼으로 참여하는 사람이 받는 비용을 의미한다. 보통 논 값

은 논의 크기에 따라 결정되는데, 청양군 대치면 마치1리의 경우 풀이 많고 적음에 따라서 논 값이 정해진다. 품값은 보통 일꾼을 살 때의 비용보다 적게 책정되는데, 논 값으로 받은 금액에서 품값으로 지급한 비용의 나머지를 마을 공동기금으로 이용하게 되기 때문이다. 논을 매는 순서는 위에서부터 아래에서 내려올 것인지, 아래에서 위로 올라갈 것인지를 결정하는데, 청양지역이 산이 많기 때문에 계곡을 따라 논이 일자로 들어선 경우가 많아서 주로 후자의 경우를 택한다. 그러나 실제로 두레를 할 때에는 논의 상태나 기상 조건에 따라서 상황이 달라질 수 있기 때문에 마을 주민의 의견을 수렴하여 좌상이 최종적으로 결정한다.

두레 작업이 모두 마무리 된 후에는 논 값과 품값을 계산하는 회의를 연다. 두레기금은 서사가 관리하며, 공원이 논의 상태를 보고 직접 책정해 둔 논 값을 거둔다. 마을에서 부유한 사람들은 논 값을 두 배로 내거나 두레패에 찬조금을 내기도 하고, 마을 잔치에 음식을 베풀기도 한다. 논 주인으로부터 논 값을 거둔 뒤, 일꾼들의 품값을 계산하는데, 두레에 참

석한 날짜만큼 품삯이 돌아가기 때문에 서사가 미리 출석부처럼 두레 참석자를 기록해 둔다. 이 때 두레에 빠진 사람들은 빠진 날짜만큼 품삯을 내는데, 혼인이나 초상, 제사 등 집안일로 빠졌을 경우 두레에 빠진 것을 묵인해 준다. 각자의 품값을 계산하고 남은 돈은 마을 기금으로 활용하는데, 마을 기금이 많이 부족한 경우에는 품값을 적게 책정하거나 품값을 아예 치르지 않는 경우도 있다. 이것은 두레의 목적이 돈을 벌기보다는 마을 사람들이 공동 작업을 통해 품을 사는 비용을 절약하고, 마을 기금을 모으기 위한 목적이 크기 때문이다. 그러나 품팔이로 생계를 잇거나 가난한 사람들에게 품값을 더 쳐주거나 다른 사람들이 품값을 받지 않는 때에도 품값을 돌려준다. 이는 두레가 기본적으로 마을 사람들이 서로 상부상조하며 마을 공동체의 결속력을 다지기 위한 것이기 때문이다. 두레에서 모인 마을 기금은 마을 제의를 지낼 때, 상여나 가마, 풍물 악기 등과 같이 마을의 공동 재산을 구입할 때 사용한다.

ⓒ 두레작업

처음으로 두레 나가는 날 아침이 되면 두레패의

수장이 길잡이 역할을 하며 맨 앞에서 두레패를 이끌어 나간다. 그 뒤로 두레의 상징인 '農者天下地大本'이라고 쓴 농기를 앞세우고 풍물패와 일꾼들이 뒤따라간다. 논에 도착을 하면 일꾼들이 논에서 작업을 하고, 좌상은 논에 직접 들어가지 않고 일꾼들을 감시하면서 작업을 지시하였는데, 좌상은 두레패를 이끌면서 순서대로 논을 작업할 수 있도록 하였다.

두레는 주로 모내기와 김매기 때 많이 행해지는데, 모내기 때 행하는 두레를 '모내기두레' 혹은 '두레모내기'라고 하고 김매기 때의 두레는 그냥 두레라고 한다. 본격적인 두레 준비는 못자리를 낸 후에 시작되며, 물이 찬 논부터 모내기를 시작한다. 줄모를 내기 전에는 두레패에서 줄잡이의 역할이 중요하지 않았으나 일제시대 이후 줄모가 보편화되면서 모와 모 사이의 간격을 일정하도록 줄을 잡아 주는 '줄잡이'가 중요한 역할을 하게 되었다.[23] 모내기의 기간은 정해져 있지 않고 물이 있는 정도에 따라서 시기가 변동이 심했고, 심지어 장마가 끝난 뒤에 늦모를 심는 경우도 있었다. 그래서 두레작업으로 행해지는 모내기

---

23) 임동권·정형호·임장혁 공편, 위의 책, 53-55쪽 참고.

는 망종 무렵에만 행해졌으며, 늦모를 심는 경우 품앗이로 대신했다.

김매기는 보통 세 번 정도 작업이 정기적으로 이루어지는데, 첫 김매기를 '아시매기' 두 번째를 '두벌매기' 세 번째를 '세벌매기'·'만물매기'라 부른다. 주로 아시매기와 두벌매기 때 두레가 대대적으로 행해지며 세벌매기는 두레와 품앗이 중 논의 상태에 따라 선택적으로 행해진다.

두레로 농사일을 할 때 다른 마을 두레패와 만나는 경우가 있는데, 이 때 두레싸움이 일어나기도 했다. 두레는 각 마을을 대표하는 농기를 앞세우고 갈 뿐만 아니라 두레패 자체가 마을을 대표하기 때문에 역사가 긴 마을을 어른 마을로 여기고 농기를 기울여 인사를 한다. 하지만 서로 비슷한 마을 사이에서는 서로 인사를 받으려 해 두레 싸움이 발생하는데, 농기 끝에 달려 있는 깃목을 빼기는 마을이 싸움에 져 아우두레가 된다.

㉣ 두레놀이

두레 작업이 모두 끝나면 두레회의를 열어 결산을 한다. 이 날은 두레에 참석한 모든 마을 사람들이 먹

고 마시는 잔치날이기도 한데, 주로 칠월 칠석날에 행해지며 이를 '두레먹는 날'·'먹두레'·'호미씻이'·'두레놀기' 등으로 부른다.[24] 두레회의가 끝난 뒤 두레를 통해 얻은 마을기금으로 돼지나 닭을 잡아서 잔치를 여는데, 칠석날은 깨끗한 날이기 때문에 개는 잡지 않는다. 풍물패가 악기를 치고 하루를 노는데, 두레노동으로 힘들었던 일꾼들을 위로하고 농사 과정에서 가장 큰 일이라 할 수 있는 김매기가 끝나 추수 전까지 농사일을 쉴 수 있음을 드러내는 날이다. 그래서 이 날은 마을 부잣집에서 두레를 돕는다는 의미로 잔치 비용을 대신 부담하기도 하는데, 이를 '턱내기'라고도 한다.

② 두레 조직의 구성

두레는 마을 단위로 공동 노동 조직으로 농사일을 효율적으로 하기 위해 일정한 조직을 구성하고 각각의 역할을 담당한다. 마을에 조직의 구성과 역할분담이 다르기는 하나 보통은두레패를 이끄는 좌상과 실무를 담당하는 공원(혹은 부좌상), 공원을 도우며 일

---

24) 임동권·정형호·임장혁 공편, 위의 책, 109~111쪽 참고.

꾼들의 심부름을 하는 총각대방, 두레의 농사일을 직접 하는 두레 일꾼, 논 값과 품값 등을 계산하며 두레 기금을 관리하는 서사, 악기를 치는 풍물꾼 등으로 구성된다.

㉠ 좌상(座上)

좌상(座上)은 두레패에서 나이가 많은 사람으로 두레를 전체적으로 직접 이끌어 나가는 사람이다. 좌상은 두레 회의에서 선출하는데 마을에서 두레에 참여하는 일꾼 중에서 나이가 많고, 농사 경험이 풍부하여 일을 지시할 수 있으며, 마을 내에서 널리 신망이 있어 지시를 내리는 것에 마을 사람들이 수긍할 수 있는 사람으로 정한다. 좌상은 두레회의가 열릴 때마다 새로 뽑히는 것이 원칙이지만, 연임이 가능하기 때문에 대개 한 사람이 계속 맡는다. 좌상은 성원들의 자발적 추천으로 선출된다. 두레가 성행할 당시에는 결혼을 일찍 하고 수명이 짧았기 때문에 40세 정도면 마을에서 어른이라고 대접받았다. 때문에 좌상은 주로 40-50대의 사람이 되었다. 좌상은 두레 일이 본격적으로 시작되기 전에 회의를 열어 일을 해 나가는 순서, 품값, 논 값 등을 정하는 회의를 이끌어간

다. 두레 일이 시작되면 좌상은 두레패의 맨 앞에 서서 길잡이 역할을 하는데, 그날의 사정에 따라 어느 논에서 어느 논까지를 작업할 것인지를 정한다.[25] 좌상은 일을 지시할 때에 살포라는 농기구를 사용한다. 살포는 논에 물길을 조절하는 농기구로 마을 성원이 다 소유하는 것이 아니라, 마을의 우두머리가 소유하는 상징성을 지니고 있다.

좌상은 직접 논에 들어가서 일을 하지 않고, 농기를 세워둔 곳 근처에 앉아 일하는 과정을 지켜본다. 좌상은 두레 일꾼들이 일을 잘하는지 여부를 감시하고 현장지도와 중간 점검, 일꾼 통솔 등을 하며 작업을 효율적으로 마칠 수 있도록 이끈다.

㉡ 공원

공원은 좌상을 보조하는 역할을 하는데, 좌상의 지시를 일꾼들에게 전달하며, 실질적인 업무를 맡는다. 공원은 첫 두레 회의 때 좌상과 함께 선출되며, 실질적인 일을 담당하기 때문에 책임감이 있으며, 두레 일에 대해 잘 아는 사람으로 선출된다.

공원은 두레에 나가기 전에 각 논을 직접 다니며

---

25) 임동권·정형호·임장혁 공편, 위의 책, 35-39쪽 참고.

논의 상태를 살피고, 이를 좌상에게 알려 논을 매는 순서와 품값, 논 값을 결정할 수 있도록 돕는다. 공원이 직접 논을 일부분 매어서 풀의 무성한 정도, 논이 딱딱한 정도를 판단하여 두레회의에 보고한다. 좌상은 마을 주민들의 의견을 수렴하여 그 해의 논 값, 품값을 결정한다.[26]

두레 일이 시작되면 공원은 일꾼들과 함께 일을 하거나 상황을 살핀다. 일이 더디게 진행되거나 일하는 과정에서 문제가 발생하면 이를 즉각 좌상에게 알린다. 좌상이 지시를 내리면 공원은 직접 일꾼들에게 지시를 전달하는 등 공원은 두레패의 실질적인 업무를 모두 아우르는 역할을 한다.

㉢ 일꾼

일꾼은 두레패에서 직접 농사일을 하는 사람들이다. 일꾼은 각 가정에서 성인 남자 1명 이상이 참여한다. 일꾼은 정해진 나이는 없지만, 보통 15세 이후의 남자들로 일꾼으로서 두레패 내에서 한 몫의 일을 할 수 있을 만큼 자랐는지 그리고 힘든 농사일을 해낼 수 있을 만큼 힘을 가지고 있는지를 확인하는 과

---

26) 임동권·정형호·임장혁 공편, 위의 책, 39-41쪽 참고.

정을 거친다. 청양군 비봉면 강정리 갈마마을에서는 두레에 들어올 때 어른임을 확인하기 위해 나이 많은 어른이 아이의 성기를 확인하거나 씨름을 하기도 한다.

일정의 통과의례를 거친 후 두레패의 일꾼으로 들어간 사람을 '꽁배'·'꽁뱅이'라고 불리며, 숙련된 일꾼들에게 농사일을 배워나간다. 그래서 처음 일꾼이 되면 화로나 담뱃대를 들고 다니면서 잔심부름을 맡아서 하거나 일꾼들의 뒤를 쫓아다니며 넘어진 벼를 일으켜 세우는 등 간단한 일을 돕는다.

㉣ 총각대방

총각대방은 공원을 보조하며, 일꾼들의 심부름을 도맡아하며 통솔하는 역할을 한다. 총각대방은 나이가 가장 많은 총각이 하는데, 결혼을 못했기 때문에 어른 대접을 받지 못한다. 따라서 총각대방은 나이가 비슷한 어른 일꾼들이 시키는 일을 한다. 대신에 총각 대방은 총각들 중에서는 연장자이기 때문에 젊고 어린 일꾼들을 통솔한다. 총각대방은 좌상과 공원의 지시를 받아서 일을 빠르게 추진하도록 독려하며, 경우에 따라서는 회초리를 들고 일을 게을리 하는 이들을 혼내기도 한다.[27]

㉅ 서사

서사는 두레패의 사무를 맡아 보는 사람이다. 서사는 그날그날 일꾼의 명단을 작성한다. 서사는 이 명단을 토대로 두레 회의에서 두레의 품값과 논값을 계산한다. 서사는 두레회의의 회의 내용, 두레에 참여한 사람의 명단, 그 해의 좌상과 공원 등 임원 명단, 좌상의 지시 사항 등 두레와 관련한 모든 사항을 기록하고 정리한다.

두레패의 서사는 따로 뽑기도 하나 마을 기금을 관리하는 마을의 서사가 맡아서 하는 경우가 대부분이다. 이는 두레패의 품값과 논 값을 마을기금으로 사용하기도 하며, 마을에서 글을 쓸 수 있고, 셈을 할 수 있는 사람이 드물기 때문이다.

㉆ 풍물꾼

풍물꾼은 두레가 나갈 때 맨 앞에 농악을 연주하며 나가는 사람들이다. 풍물꾼은 '악기 잽이'·'풍물 잽이'·'풍물꾼'·'풍물패' 등으로 불린다. 풍물꾼의 악기에는 꽹과리, 북, 장구, 징, 소고, 태평소 등이 있다. 풍물꾼은 평소 악기를 잘 치는 사람이 하는데, 악기를

---

27) 임동권·정형호·임장혁 공편, 위의 책, 43-45쪽 참고.

짧은 시간에 배울 수 없기 때문에 마을에 행사가 있으면 악기를 하는 사람이 늘 정해져 있다. 따라서 두 레 회의 때에 특별히 풍물꾼을 따로 정하지 않는다.

풍물꾼은 논일을 하지 않고 계속 농악을 연주하는데, 소고를 들었던 사람들은 논일에 참여한다. 풍물은 노동의 힘겨움을 덜어주고 일의 박자와 속도를 맞춰준다. 풍물꾼은 논일에 참여하지 않지만, 풍물을 치는 것은 농사일을 하는 것과 마찬가지로 여겨 품값을 똑같이 받는다.

풍물꾼 외에 마을에 따라서는 농기를 드는 사람을 따로 정하기도 한다. 농기는 마을을 대표하는 상징물로 일부 마을의 농기는 수 미터의 높이에 장정 한 사람이 들기 어려울 정도로 크다. 따라서 농기를 드는 사람을 따로 정하는데, 농기를 드는 일이 힘들기 때문에 농기를 들게 하고 대신에 농사일을 제외시키기도 한다.[28]

---

28) 임동권·정형호·임장혁 공편, 위의 책, 46~48쪽 참고.

(2) 품앗이

품앗이는 지역에 따라 '품아이'·'품바꾸이' 등으로 부르는 곳도 있지만 청양 지역에서는 '품앗이'로 부르고 있다. 품앗이는 서로 일을 거들며 품을 지고 갚는 1대1 교환 노동이다. 품앗이의 어원적인 의미는 노동력을 뜻하는 '품'과 빌린다는 의미인 '앗이[受]'가 결합된 말로 품을 빌리는 것뿐만 아니라 그에 대한 '품갚기'의 의미도 내포된 호혜적 증답관계(贈答關係)를 의미 한다[29]. 품앗이는 노동력을 주고받는데 있어서 화폐나 금전적인 수단의 이동은 배제되고 오로지 노동력으로만 교환이 이루어진다. 품앗이는 서로 동등한 노동력을 가지고 있다는 점을 기초로 하여 이루어진다.

두레가 자연 마을을 중심으로 한 촌락공동체 단위의 집단적 공동노동이라면, 품앗이는 개인적 친분으로 맺어진 촌락 내의 소집단 성원 사이에서 이루어지는 교환노동이다. 품앗이는 친지간에 짜는 경우가 대부분으로 품앗이를 맺는 구성원 간에는 상호부조의식

---

29) 김택규, 『한국농경세시의 연구』, 영남대학교출판부, 1985, 390쪽.

을 기반으로 비슷한 처지에 있는 사람들끼리 이루어진다. 두레에 있어서는 결성의 목적이 노동력을 교환하는 행위 자체보다는 공동으로 마을 기금을 마련한다는 의미가 사실상 더 크다. 실제로 두레패가 결성되지 않아도 될 상황이더라도 마을 기금을 마련해야 한다는 공동의 목적의식이 부합하면 그 해에 두레패가 결성되는 경우가 흔한 것이다. 두레는 논농사가 많이 이루어지는 평야 지대에서 주로 이루어진다. 두레는 논농사에 있어서 모내기철과 김매기철처럼 집단적 노동력을 필요로 할 때 이루어지는 것으로 논의 크기에 따른 노동력의 차이가 있기 때문에 논 값, 품값 등을 계산하여 노동력의 가치를 평가한다. 그러나 산촌 지역에서는 논을 지을 수 있는 땅이 적으며, 소유하고 있더라도 마을 성원들 간에 큰 차이가 없기 때문에 두레보다는 품앗이가 많이 이루어지고 있다.

품앗이는 시기와 계절을 가리지 않고, 작업의 종류에도 관계없이 농가에서 자가의 힘만으로는 노동력이 부족한 작업을 할 때 수시로 조직된다. 품앗이에서는 노동력의 차이를 인정하지 않고 동일한 것으로 보기 때문에 인력의 교환이 자유롭게 이루어진다. 특히 노

동력이 집중적으로 투입되는 농사일에서 품앗이가 가장 활발하게 행해진다. 청양지역에서 농사일은 크게 논농사와 밭농사로 나누어지는데, 이 둘은 노동의 시기와 형태가 다르기 때문에 품앗이의 시기와 규모도 다르게 나타난다. 또한 보통 논농사는 남자들이 담당하고, 밭농사는 여성들이 담당하면서 자연스럽게 품앗이가 남과 여로 나뉘어 행해지는 경우가 많다.

서로 노동력을 주고받는 관행은 혼례나 상례 등 집안의 애경사(哀慶事)에서도 나타난다. 마을의 한 성원이 애경사를 겪게 되면 마을 성원들이 와서 일손을 돕는데, 장기적으로 보면 모든 집에서 한 두 번의 애경사는 경험하기 마련이기 때문에 결과적으로 노동력이 교환되는 모습을 찾을 수 있다. 하지만 이러한 경우는 품앗이라고 하지는 않는데, 이는 특정한 사람들끼리 노동력을 1:1로 교환하는 것이 아니라 노동력이 부족한 곳에 일방적으로 노동력을 제공하는 형태이기 때문이다.

① 품앗이의 결성과 운영

㉠ 결성 기준과 방식

품앗이는 친분관계를 통해 결성되는 1:1 노동교환

이기 때문에 다양한 양상으로 나타난다. 품앗이를 할 때에는 무엇보다 서로의 노동력이 동일한 처지라는 점을 인식하고 상호간의 신뢰감이 있어야 한다. 품앗이는 품앗이를 짠 사람들끼리 힘든 노동의 과정을 함께 거쳐야 하기 때문에 연령이 비슷하거나 친분이 있는 사람, 일가친척들 사이에서 이루어진다.

품앗이를 결성할 때에 고려할 사항은 노동 능력이다. 품앗이는 1:1 교환이며, 노동력의 차이를 별도로 보상하지 않기 때문에 노동 능력이 뛰어난 사람을 우선적으로 고려하게 되는 것이다. 보통 서로 능력이 비슷한 사람들끼리 품앗이를 결성하게 되고, 그렇게 하는 것이 노동력의 차이에 따른 갈등을 미리 예방하고 해소할 수 있다. 품앗이를 할 때는 서로의 농토가 얼마나 차이가 있는지 여부도 고려해야 할 사항이다. 상대방의 농토가 더 많을수록 자신의 노동량이 많아지기 때문이다. 그러나 실제로 품앗이가 많이 이루어지는 산촌 지역에서는 아예 농토를 소유하지 않거나, 농토를 소유한 경우에도 개개인의 농토의 양이 크게 차이가 나지 않기 때문에 크게 고려되는 요소가 아니다. 품앗이를 결성할 때 가장 중요한 요소는 무엇보

다 서로 간에 마음이 잘 맞는 정도이다.

품앗이는 개인적인 노동교환의 방식이기 때문에 개인 사정에 따라 품앗이를 하는 정도가 달라진다. 가족의 성원이 많거나 친척이 많은 경우, 집안에 머슴이 많은 경우 등 일손이 부족하지 않을 때는 품앗이를 행하는 횟수가 줄어든다. 품앗이는 기본적으로 금전적인 거래 없이 품앗이를 하면 다른 집에 가서 일을 해줘야 하는 것은 필수이기 때문에 집안에 환자가 있다든지 품을 갚을 수 없을 때는 품앗이 대신에 일꾼을 사서 쓴다. 일꾼의 품값은 남자는 하루 한 되, 여자는 반 되이다.

㉡ 품앗이 노동력의 교환 방식

품앗이는 노동력의 가치와 질을 동등하게 보기 때문에 사람의 수나 노동력의 정도보다는 일을 한 횟수를 기준으로 한다. 품앗이는 농사일뿐만 아니라 일손이 부족한 일에서도 많이 하기 때문에 반드시 갚은 일로 되갚을 필요도 없고, 품을 갚아야 할 날짜도 정해져 있지 않다. 또한 개인적인 사정에 따라서 본인이 아닌 가족 중 한명이 대신 품을 갚을 수도 있으며, 여의치 않으면 일꾼을 사서 대신 품앗이 일꾼으

로 보낼 수도 있다. 누가, 언제, 어떤 일을 하든지 간에 품을 얻은 날짜만큼 품을 갚으면 되는 것이다.

보통 농사의 과정에서 김매기나 모내기, 추수 등에 행해지는 품앗이는 특정한 시기에 집중적으로 행해지기 때문에 품을 갚아야 하는 시기가 서로 암묵적으로 정해지기도 하고, 서로 같은 일로 품을 갚게 되는 경우가 많다.

노동의 가치에 대해서도 모든 인간의 노동력을 동일하게 이해한다는 것이 품앗이의 가장 큰 특징이지만 보통 여성의 노동력은 남성 노동력의 절반 정도이고, 소년의 노동력도 어른 남성의 절반으로 평가한다. 그러나 이러한 노동력의 차이가 절대적인 것이 아니기 때문에 장정의 품을 빌렸더라도 여성이나 소년의 노동력을 대신하는 것이 가능하다.

품앗이는 금전적인 거래가 이루어지지 않지만 품을 얻을 때 반드시 식사를 제공하고 대부분 술이나 담배와 같은 기호식품도 함께 제공한다. 품앗이꾼[30]은 자신의 집에서 아침을 먹고 오는데, 품을 얻은 집에서는 아침 새젓거리(혹은 젓거리)와 점심, 저녁 새

---

30) 품앗이로 일을 하러 온 사람을 '품앗이꾼'이라고 부른다.

젓거리(혹은 젓거리)를 준비해 제공한다. 여기에서 '새젓거리' 혹은 '젓거리'라고 하는 것은 식사와 식사 사이의 간식을 의미하는 것으로 국수와 술 등으로 간단히 차려지는 음식이다. 집안에 따라서는 품앗이를 온 사람들의 아침도 챙겨주기도 하고, 품을 산 집의 형편에 따라 음식을 준비하기 때문에 받은 수준만큼 똑같이 보답해야할 필요는 없다.

ⓒ 품 계산하기

품앗이는 서로간의 신뢰를 바탕으로 개인적인 친분과 밀접한 관련이 있어 매번 비슷한 가구끼리 서로 품앗이를 조직한다. 봄부터 가을 타작이 끝날 때까지 한 해의 농사 과정에서 품앗이는 대개 동일한 가구로 구성되며, 가을에 서로 품앗이를 해준 날짜를 따져본다. 청남면 내직리에서는 가을에 품앗이를 함께 한 사람들끼리 모여서 품앗이 날짜를 따지는 것을 '품 남은 거 따지자'고 부른다. 품앗이를 하는 중에 날씨가 좋지 않거나 몸이 아파서 일을 하지 않는 경우가 있으며, 서로 소유하고 있는 토지의 크기가 달라서 어떤 집은 하루에 일을 마칠 수 있거나 며칠씩 걸리는 경우도 있다. 이로 인하여 품앗이를 한 날짜가 각

가구마다 차이가 생기게 된다. 이렇게 품앗이 날짜가 맞지 않는 것을 '날 밀린다'고 한다. 날이 밀리면 서로의 품을 동등하게 주고받는 형평성에 어긋나기 때문에 한 해 농사가 끝난 가을에 품앗이로 일한 날짜를 서로 계산하는 것이다. 이 때 품앗이를 적게 나온 집은 품앗이를 더 많이 나온 집에 모자란 날짜만큼 품값을 물어주거나 날짜만큼 일을 해 주는데, 농사철이 끝난 시기이기 때문에 일반적으로 품값으로 변상하는 경우가 더 많다. 그렇다고 해서 따로 장부에 서로 일한 날짜를 표시하거나 계산해 놓지는 않는데, 대개 하루 이틀 정도만 차이를 보이기 때문이다.

청남면 내직리에서는 농사일을 품앗이로 할 때 서로 땅의 크기가 다른 경우에는 그 차이만큼을 값으로 대신하기도 한다. 예를 들어 A와 B가 서로 품앗이를 하는데, A가 10마지기를 소유하고 B가 15마지기를 가지고 있으면 서로 일을 해야 할 농토가 다르기 때문에 더 많이 가진 B가 5마기지 만큼 일한 양을 A에게 지불해야 하는 것이다. 이 때 B가 가진 논이 넓어 A가 하루 더 일을 했다면 품값을 주어야 하고 똑같이 하루나 이틀에 일이 끝났다면 B가 A에게 5마지기만

큼 돈을 더 주는데, 이런 경우 한 마지기당 일정 금액을 책정해 계산한다.

② 품앗이와 노동

㉠ 논농사에서의 품앗이

논농사는 노동력이 많고 노동의 강도가 세기 때문에 주로 남성들이 담당해왔다. 따라서 노동력을 교환하는 방식인 품앗이에 있어서도 남성들을 중심으로 구성되었다. 논농사에서의 품앗이는 농사의 논갈이, 모찌기, 모내기, 김매기, 추수 등 각 과정에서 지속적으로 나타나는데, 특히 혼자서 하기 힘든 작업이나 여러 명이 함께 할 때 효율적인 작업들에서 품앗이가 주로 나타난다.

·논갈이 때의 품앗이

논갈이는 농토를 갈아엎어서 비옥하게 만드는 것으로 농사에 있어서 가장 첫 번째로 이루어지는 작업이다. 논갈이는 혼자서 쇠스랑이나 쟁기를 가지고 하거나, 쟁기를 소에 매달아서 하기도 한다. 소는 마을 내에서도 1~2가구 정도만 소유할 정도로 귀하기 때문에 소를 빌려 쓰는 관행이 있었다. 이에 대해서는 뒤

에서 자세히 서술하기로 한다.

·모찌기와 모내기 때의 품앗이

모찌기는 모내기를 하기 전에 모판에 키워온 모를 뽑아내는 작업이다. 모찌기와 모내기는 하루에 이루어지는데 지역에 따라서는 두레가 구성되기도 하나 보통 품앗이로 모찌기와 모내기를 한다. 모찌기와 모내기 때는 비교적 많은 인원이 필요하기 때문에 5가구정도가 구성된다. 때에 따라서는 마을 전체가 품앗이로 돌아가면서 모를 내기도 한다. 모내기에서의 품앗이는 줄모를 내기 시작한 이후로 변화가 생겼다. 이전에는 일꾼의 모심는 속도가 중요하지 않았지만 줄모를 내기 시작하면서 중요하게 보기 시작했다. 줄모를 내기 전에는 줄을 따라 1자로 모를 심어 나가는 것이 아니라 논의 모양과 크기에 따라 모를 내는 모양이 달랐기 때문에 일을 하는 속도가 제각기 달라도 크게 영향을 받지 않았다. 먼저 모를 심은 사람은 일을 끝내고 기다리면 되었기 때문이다. 하지만 줄모를 내면서 줄을 따라 일꾼들이 순서에 맞추어 모를 심어야 하기 때문에 한 사람의 속도가 늦어지면 다른 일꾼들에게도 방해가 되고, 전체적으로 일이 더디게 진

행되기 때문이다.

·김매기 때의 품앗이

김매기는 대개 두레를 구성해서 이루어지는데, 두레가 조직되지 않는 해에는 품앗이를 이용한다. 김매기는 두레를 해야 할 정도로 대규모 인원이 필요하며, 아시매기-두벌매기~만물매기의 연속된 과정이 필요한 작업이기 때문에 품앗이에 있어서도 가장 많은 인원이 필요하다. 김매기를 할 때의 품앗이는 10가구까지 조직되는데, 이 때 다섯 가구씩 결성된 두 개의 품앗이 가구들이 합쳐서 열 가구로 품앗이를 하기도 하고 완전히 새로 품앗이를 결성하기도 한다.

·퇴비를 만들기 위한 품앗이

김매기가 끝나면 중요한 농사의 과정은 끝을 맺게 된다. 그런데 백로가 지나고 벼를 베기 전에 이듬해 퇴비로 쓰기 위해서 논에 자운영 씨를 뿌려둔다. 이 때 자운영을 논에 뿌려 놓으면 가을에 싹이 나고 이듬해 봄이면 크게 자라 꽃이 피는데, 이 때 자운영을 베어서 논에 뿌리고 그 땅을 간다. 이렇게 하면 자운영이 땅 속에서 썩어 퇴비가 되는 것이다. 자운영의 씨를 뿌릴 때는 혼자서도 충분히 할 수 있기 때문에

품앗이를 하지 않지만 자운영을 벨 때는 여러 명이 함께 하면 훨씬 효율적이고 빠르게 일을 마칠 수 있어 품앗이를 이용한다.

·추수와 바심 때의 품앗이

벼 이삭이 익기 시작하면 추수를 하는데, 이때에 품앗이가 행해진다. 벼를 베는 작업에서부터 볏단을 옮기고 바심(타작)을 하는 일련의 작업이 이 시기에 연속해서 이루어지고, 모든 과정은 품앗이가 이용된다. 벼를 베면 일정량씩 묶어서 벳토메를 만들어 논둑에 세워 자연바람으로 말린다. 그리고 이를 집으로 가지고 와서 마당에 개상(도구통)을 놓고 볏단을 치며 바심을 한다. 많을 때는 열 가구까지도 함께 품앗이를 하는데, 열 가구가 하면 하루에 40석까지도 수확을 할 수 있었다.

㉡ 밭농사에서의 품앗이

논농사가 노동력을 많이 필요로 하고 노동 강도가 센 남성중심의 노동이라면 밭농사는 여성중심의 노동이었다. 밭에서는 주로 보리농사가 이루어졌고, 집에서 소비할 콩, 깨와 같은 잡곡과 채소 등이 밭에서 생산되었다. 밭농사는 여성들을 중심으로 이루어졌기

때문에 품앗이도 여성들끼리 행해졌다. 논농사와 마찬가지로 농사의 각 과정에서 품앗이가 행해지지만 주로 바쁜 시기인 음력 2·3월, 하지·망종 때에 품앗이가 행해진다. 음력 2월~3월은 보리밭을 매는 시기이고, 하지와 망종 때에는 콩과 여러 밭작물을 심고 고추를 따야 하는 시기로 일손이 많이 부족하기 때문이다. 논농사에서 김매기 철이 가장 많은 노동력이 필요하고 바빠서 품앗이가 크게 이루어지듯이 밭농사에서도 밭을 맬 때에 가장 품앗이가 크게 이루어진다.

청양지역에서는 대부분의 마을에서 삼농사를 행했는데 특히 장평면 낙지리에서는 다 자란 삼을 삶을 때에도 품앗이가 행해졌다. 낙지리에서 삼 삶기(삼찌기)는 양력으로 8월 중순 무렵에 시작되는데, 삼 삶기는 삼실을 만들기 위한 기초 작업으로 중요한 과정이다. 삼실은 삼의 껍질로 만들기 때문에 다 자란 삼에서 껍질을 벗겨내야 하는데, 이를 위해서는 삼을 삶는 작업이 선행되어야 한다. 삼을 베어서 삶아 내는데, 솥에 삶지 않고 수증기를 이용한다. 우선 삼을 세울 수 있도록 땅을 깊이 파고 아래에 불을 피운 뒤 그 위에 돌을 얹어 뜨겁게 한다. 그리고 그 위에 삼

을 묶어서 세우고 물을 뿌리는데, 이렇게 하면 뜨거운 돌멩이에 물이 닿아 수증기가 되고 이 뜨거운 수증기로 삼이 삶아진다. 이 작업은 혼자서 하기 힘들기 때문에 삼농사를 짓는 집들이 함께 모여서 작업을 한다. 자신의 삼은 묶어서 끈에 미리 표시를 해서 섞이지 않도록 한다. 삼을 삶는 과정뿐만 아니라 길쌈을 할 때에도 삼 농사 때와 같은 집들이 서로 품앗이를 하기도 한다.

ⓒ 기타 품앗이

농사일뿐만 아니라 여성들의 가사노동 과정에서도 품앗이가 행해진다. 특히 집안에 잔치가 있거나 김장을 해야 하는 경우 갑자기 많은 일손이 필요하기 때문에 품앗이가 많이 행해진다. 이때는 그릇도 서로 빌려다가 사용하는데, 이를 정산면 천장리에서는 '그릇 품앗이'라 부른다.

이처럼 품앗이는 농사의 과정뿐만 아니라 전통사회의 삶 속에서 다양하게 결성되고 행해져왔다. 오늘날에도 품앗이가 조직되고는 있으나 그 양상은 많이 달라졌다. 농촌사회가 근대화되면서 환금의식(換金意識)이 발달하면서 노동력을 동등하게 보고 교환하는

체계인 품앗이보다는 임금을 주고 일꾼으로 일을 하는 경우가 많아지기 시작했다.[31]

(3) 소 빌리기

농사를 짓는데 있어서 소는 예로부터 중요한 역할을 해왔다. 소에 쟁기를 달아서 땅을 갈면 노동력을 절감되고 깊이갈이를 할 수 있어 농업생산을 증대시켰다. 소갈이의 보급은 문헌사료에서 찾아볼 수 있다. 소갈이의 보급을 알려주는 최초의 기록은 "『三國史記』〈新羅本紀〉 智證麻立干 三年(502) 三月 分命州郡主勸農 始用牛耕."이다. 『삼국유사』 유리왕조에 보면 쟁기 등의 농기구를 제작해 논밭을 갈았다는 기록을 찾을 수 있다. 위의 기록을 미루어 볼 때 실제로 소를 이용한 가장 오래된 기록인 지증왕 때의 기록보다 이전 시기부터 소가 농사에 사용된 것으로 보인다. 사람의 힘을 이용한 경작도구인 도끼·괭이·가래·낫과는 달리 쟁기는 축력(畜力)을 이용하는 경작도구이다. 농사에 소를 이용하기 시작하면서 인력(人力)에 의존해

---

31) 임동권·정형호·임장혁 공편, 위의 책, 116-131쪽 참고.

오던 원시적 농업기술은 획기적인 전환기를 겪게 된다. 가축의 힘을 이용하게 되면서 사람의 일을 이용할 때보다 훨씬 능률적이면서도 보다 넓은 면적의 농토를 경작할 수 있게 되었다. 또한 땅을 깊게 가는 심경(深耕)이 가능해지면서 토양을 부드럽게 하고 통기성을 높여 토질을 개선하는 등 농사의 생산성 향상이 가능하게 되었다. 이후 소는 농사에서 가장 핵심적인 역할을 해 왔으며, 소 없이는 농사를 지을 수 없다고 할 정도로 농촌에서 그 중요성이 커졌다. 그래서 우리 민족은 소를 생구(生口)라고 부르며 사람으로 대접하고 한 가족으로 인정할 정도로 중요하게 여기게 되었다.

이렇듯 소는 농사에서 중요하고 필수적인 역할을 하고 있지만 모든 집에서 소를 소유할 수는 없었다. 소의 가격이 매우 비쌌기 때문이다. 그래서 소는 농사일을 맡는 역할뿐만 아니라 집안의 재산이기도 했고, 때문에 농사를 많이 짓고 재산이 부유한 집이나 여러 마리 가지고 있고, 소가 있는 일반 농가에서는 한, 두 마리 키우는 정도였다. 한 마을에서 소를 가진 집은 소수에 불과했고, 소가 없는 집에서는 소를

빌려다 사용할 수밖에 없었다. 더구나 소를 농사 때 이용하기 위해서는 별도의 길들이는 작업이 필요했고, 소를 여럿 키운다고 해도 실제로 농사에 이용할 수 있는 소는 한정적이었다.

소는 많은 힘을 필요로 하는 땅을 갈고 편평하게 하는 일에 주로 이용된다. 앞서 언급하였듯 모든 집에서 소를 소유했던 것은 아니었기 때문에 이웃끼리 서로 소를 빌리고 빌려주는 관행이 행해졌다.

소가 없는 집에서 소를 하루 빌리면 날짜로는 이틀, 사람으로는 2명의 노동력으로 대신 갚았다. 청남면 천내리, 정산면 천장리의 경우 소를 빌리면 보통 일꾼 3명 몫으로 갚았으나 항상 그렇지는 않고 그 때 상황마다 다르게 정했다고 한다. 이렇게 소를 빌렸을 때 화폐가 아닌 노동력으로 대가가 지불되는 까닭은 농가에서 소를 빌리는 것은 소의 노동력을 이용하기 위한 목적이기 때문에 노동력의 사용에 대한 대가로 노동력이 제공되는 것이다.

소를 빌리는 시기는 주로 봄에 집중된다. 소는 논농사에서 주로 이용되며, 특히 논을 갈아엎기 위해 쟁기질을 하고 이를 고르는 써레질을 할 때 반드시

필요기 때문이다. 그런데 봄은 상품교환의 수단이자 화폐 기능을 담당했던 쌀이 풍족하지 않은 때이다. 그래서 소를 빌려준 대가를 쌀로 받고 싶어도 즉각 받을 수 없는 경우가 대부분이었고, 이 때문에 쌀 대신 노동력으로 대가를 받는 것이 소를 빌려 주는 사람이나 받는 사람에게 훨씬 효율적이고 이득이었던 것이다[32].

소를 빌려준 대가로 제공되는 노동력은 날짜로 계산하면 2일이나 3일, 사람 수로 계산하면 2명이나 3명이 된다. 이러한 계산법은 표면적으로는 날짜로 세는 것과 사람 수로 세는 것의 노동량이 다른 것으로 이해될 수 있지만 실제로는 동일한 의미로 보아야 한다. 노동력을 계산하는 가장 기본적인 단위는 '하루 동안 장정 한 사람이 일하는 정도'이다. 따라서 날짜를 기준으로 계산 한 하루, 이틀의 노동력이나 사람 수를 기준으로 한 명, 두 명의 노동력은 같은 노동가치를 가진다. 따라서 소를 빌렸을 때 이틀 동안 일을 해 주는 것은 장정 두 명이 하루 동안 일하는 노동량과 동일한 의미를 가지는 것이고, 그렇기 때문에

---

32) 홍재성(남, 72세, 비봉면 강정리) 제보.

소를 빌린 대가를 노동력으로 갚을 때에도 하루에 두 명이 와서 일을 하는 것이나 한 사람이 이틀 동안 일을 하러 오는 것이나 동일한 것으로 보는 것이다.

소를 빌린 대가로 제공해야 하는 노동력은 마을마다 다른데, 노동력에 대한 사람의 노동력의 가치에 대한 기준에 따르기 때문이다. 그래서 한 마을에서도 소를 빌리는 당시의 시세에 따라 노동의 날짜나 인원수가 변동되는 경우가 발생하기도 한다. 특히 농소를 가지고 있는 집이 그렇지 않은 집에 비해 그 수가 상대적으로 월등히 적은 경우에는 마을 사람들이 서로 비슷한 시기에 한정된 숫자의 소를 빌려야 하다 보니 자연히 소의 가치가 올라가게 되고 소를 빌림으로써 갚아야 하는 노동량도 늘어나게 된다. 하지만 이러한 경우는 소가 전염병으로 갑자기 수가 줄어들었거나 농소를 가진 사람이 소를 판 경우 등 아주 특별한 상황에서 일어나는 현상이다. 특히 소를 빌리는 것은 마을 내 이웃 간의 인정과도 연관된 문제이기 때문에 갚아야 할 노동량을 늘리는 일은 거의 없었다.

소를 빌려갈 때 쟁기나 써레 등 농사에 필요한 도구는 함께 빌려주는데, 소를 부릴 줄 알고 쟁기질을

할 줄 아는 사람은 무관하지만 그렇지 못한 경우 소를 부릴 사람을 한 명 더 구해야 한다. 소 주인이 함께 가서 부리기도 하고, 마을 안에서 유달리 소를 잘 부리는 사람을 특별히 불러서 쓰는데, 이 사람을 '선일꾼' 또는 '쟁기질 일꾼'이라고 부른다. 소를 부리는 사람을 따로 부르는 경우에는 하루치 품삯을 주거나 품앗이 형태로 일을 해 준다. 그런데 소 주인이 직접 소를 부리러 나올 경우 소를 빌린 사람은 소의 노동력과 소 주인인 사람의 노동력을 합쳐 하루나 이틀의 노동력을 추가로 더 제공해야 한다. 이러한 경우 일을 해 주어야 하는 날짜는 미리 소 주인과 상의해 결정한다.

정산면 천장리에서는 소를 빌리는 경우 소를 빌린 사람은 빌려가기로 약속한 날의 하루 전에 쇠죽먹이로 겨와 콩을 소 주인집에 가져다주는데, 잘 가지고 오는 집은 보리쌀을 가지고 오기도 한다. 또 소가 편안하게 잘 수 있도록 바닥에 깔 깨끗한 짚과 새로 베어 온 풀을 가져오기도 한다. 이는 소 주인에 대한 감사의 뜻과 함께 다음날 소가 자신의 농토에서 일을 잘 해주기를 바라는 마음이 담긴 것이다.

하지만 이러한 모습은 더 이상 찾아볼 수 없게 되었다. 60년대 이후 급격하게 이루어진 농업의 기계화로 인해 농사에서 소를 이용할 필요가 없어졌기 때문이다. 그나마 70년대 말까지는 기계를 사용하지 못하는 산간지역의 천수답에서 소를 이용해 농사를 짓기도 했지만 경지정리와 저수지의 축조를 통해 천수답에서도 기계를 사용할 수 있게 되면서 농소를 사육하는 농가가 사라지게 되었고, 자연히 서로 소를 빌리는 풍속은 사라지게 되었다.[33]

---

33) 임동권·정형호·임장혁 공편, 위의 책, 137~145쪽 참고.

Ⅳ. 물질문화

1. 식생활

(1) 청양 산촌 지역의 식생활

청양의 식생활 재료는 산에서 나는 농산물과 특산물이 주가 되어 이루어지며 지형적 영향으로 인해 생선, 젓갈 등 바다에서 나는 재료가 귀했다. 식생활문화는 밥 외에 밥을 대신할 수 있는 구황식품과 대용식품을 많이 먹었고, 긴 겨울에 대비하여 많은 식량을 비축해두었다.

① 일상식

산촌의 식생활은 기본적으로 밥과 국, 김치, 장류, 고구마와 감자와 같은 종자식물, 나물과 무 등으로 만든 반찬이었다. 밥, 국, 반찬, 김치류를 기본으로 먹었다. 대치면에서는 주요 반찬으로 무수(무) 같은 것을 사다가 무쳐 먹었다. 그리고 된장도 지져 먹고,

짠지를 먹었다. 짠지는 소금에 간을 많이 넣은 김치로 무짠지, 배추짠지가 있다. 장평면에서는 예전엔 쌀보다 보리밥을 많이 먹었다. 겉보리를 찧어서 물에 씻어 솥에 삶아서 퍼지도록 놓아두었다가 다시 앉혀서 밥을 했다. 찬으로 고추장, 간장, 된장이 전부였다. 게다가 이런 보리밥도 많이 없어서 끼니때는 밥을 자주 못 먹고 대신 무수, 감자를 캐다 쪄먹었다. 감자는 따로 찌고, 감자 잎은 따다가 장에 지져서 먹었다.

㉠ 밥과 잡곡

청양 산촌에서 먹는 곡식은 주로 쌀과 겉보리였다. 이 중에서 쌀보다 보리를 더 많이 먹었다. 보리의 종류에는 겉보리와 쌀보리가 있는데, 대부분 겉보리를 재배했다. 겉보리는 퍽퍽하고 거친 성질이 있어 밥을 짓기 전에 보리를 삶아서 퍼지도록 두었다가 다시 밥을 지어야 했다.

장평면 낙지리에서는 겉보리를 찧어서 물에 씻어 솥에 삶아서 퍼지도록 놓아두었다가 다시 앉혀서 밥을 했다. 그나마 보리밥도 귀하고 많이 없어서 끼니때는 밥을 자주 못 먹고 대신 무수, 감자를 캐다 쪄

먹었다.

정산면 천장리에서는 가을에 벼를 타작한 후 다음 해 5~6월까지 먹어야 되는데, 밭에 보리가 일찍 나오면 보리를 먹지만, 일찍 나오지 않으면 먹지 못했다. 이때를 보릿고개라고 했다.

㉡ 죽

산촌지역은 봄에 기온이 낮아 보리가 일찍 나오지 못했다. 봄에 보리가 나오기 전까지 보릿고개 기간 동안에는 밥 대신에 죽을 쑤어 먹었다. 비봉면 신월리 1구에서는 보릿고개가 심할 때는 산나물을 뜯어다가 쌀을 넣어서 죽을 쑤어 먹었다. 밀을 심어서 수확한 밀로 수제비도 해먹고, 호박으로 풀죽을 해먹기도 하였다. 일제강점기에 콩깻묵이 나오면 콩깨죽을 쑤어 먹었고 독사풀, 자우향이라는 풀도 죽으로 쑤어 먹었다. 정산면에서는 보리가 일찍 나오지 않을 때는 쑥을 이용해 죽을 해먹거나, 쑥과 밀가루와 쪄서 "쑥버물"을 먹거나 했다.

㉢ 나물

나물은 산촌의 대표적인 반찬이다. 주변 산에서 쉽게 구할 수 있고, 시장에서 사먹는 것이 아니라 직

접 뜯어다가 먹을 수 있었기 때문에 경제적이었다. 대부분의 산촌마을에서 봄에 반찬거리를 만들기 위해서 나물을 뜯었고, 말려두었다가 내내 반찬을 만들어 먹었다. 장평면 낙지리에서는 봄에 반찬으로 나물을 해먹었다. 달래, 냉이, 미나리, 삼나물, 씀바귀 등 아무 나물을 뜯어먹었다. 나물을 뜯어서 죽을 쑤어 먹는데, 곡식이 귀해서 밥은 조금 넣고 나물은 많이 넣어서 지어 먹었다. 또 산에 쑥뿌리 등을 캐서 먹는데, 된장 넣고 국을 끓이거나 무쳐서 먹었다.

㉡ 김치

김치 종류로는 배추김치, 동치미를 많이 먹었다. 고춧가루는 방앗간에서 빻아 온다. 장평면 낙지리에서는 과거에 김치 담글 때 젓갈은 못 넣고 소금으로만 담갔다. 지금은 새우젓, 깡치(조기새끼)젓으로 김치를 담근다.

㉢ 기타 반찬

장평면 낙지리에서는 무와 배춧잎을 뜯어 겉절이를 해먹었다. 과거엔 고춧가루가 귀했기 때문에 겉절이에 고춧가루를 조금만 넣고 소금을 넣어서 먹는다.

② 고기

청양의 산촌에는 예부터 산짐승이 매우 많아 산짐승을 사냥하여 단백질을 섭취하였다. 청양산촌에서 사냥했던 동물에는 토끼, 고라니와 같은 작은 동물뿐만 아니라 멧돼지와 같은 큰 동물도 있었다. 그 종류로는 토끼, 꿩, 뱀, 고라니, 멧돼지 등 다양했으며 이 중에서도 특히 잡기 쉬운 토끼와 꿩을 자주 잡아먹었다. 산짐승과 날짐승의 요리방법은 대게 가죽을 벗기고 불에 볶은 뒤 고춧가루, 파, 마늘 다진 것 등의 갖은 양념을 넣고 육개장처럼 끓여 먹는 방법이 일반적이었다. 10여 년 전까지만 해도 이런 산짐승을 많이 먹었다.

③ 김장

김장을 담는 시기는 대개 음력 10월이며, 음력 2월까지 먹는다. 대치면 대치리에서는 김치에 특별히 넣는 속은 없다. 대개 무수(무)만 넣으며, 젓갈은 멸치젓국이나 조개젓국을 사용했다. 동치미에는 무, 파 등을 넣어 먹었다. 김장을 땅에 묻으면 더 오래 먹지만, 산촌마을에는 기온이 낮아 김장을 땅에 꼭 묻지

않아도 괜찮았다. 그래서 땅에 묻지 않고 그냥 두고 먹는 집도 있었다.

④ 장 담그기

된장, 고추장, 간장, 청국장 등의 장류는 중요한 먹을거리이자 반찬으로, 현대에도 그 중요성이 크지만 찬거리가 귀했던 과거에는 생활의 밑천이라 할 정도로 중요한 먹을거리였다. 산촌마을에서는 장을 반찬을 할 때나 찌개를 끓일 때, 간을 맞출 때에만 쓰는 것이 아니라 그 자체로 반찬으로 항상 상에 올려놓고 먹는 일이 많았다. 마땅한 반찬이 없을 때는 간장이나 된장만으로 밥을 먹기도 했다. 별다른 반찬이 없어도 밭에서 따온 채소에 장을 찍어먹거나 나물을 무쳐 밥반찬으로 만들 수 있었다. 이렇게 식사를 할 때 없어서는 안 될 귀중한 식재료였다. 대치면 대치리에서 장은 간장, 된장, 고추장, 청국장을 담근다. 2월에 담기도 하며, 대개 정월에 담근다. 장을 닷샛날 담으면 달고, 엿샛날 담으면 엿과 같다고 한다. 그리고 열흘날 담으면 일고, 버러지(벌레) 같은 것이 생긴다. 간장은 메주를 깨끗이 씻어서 소금물에 넣고 한

달을 담갔다가 그 다음에 대린다(다린다). 대릴 때에는 메주를 건져서 치대어 놓고 대려야 하며, 그렇지 않으면 간장을 버리게 된다. 간장에는 고추도 넣고, 숯등걸이 있으면 3개 넣으며. 대추도 넣으면 맛이 좋아진다. 고추장은 밀가루로 죽을 쒀서 고춧가루와 엿기름가루, 소금을 넣고 담근다. 잘 담는 사람은 엿과 고춧가루로만 한다. 청국장은 메주콩을 띄워서 금방 먹는다. 장을 먹는 기간은 1년이며, 1년 후에 다시 담근다. 장평면 낙지리에서 된장은 콩으로 만든다. 가을에 콩을 거둬서 두드려서 소금 넣고 메주를 쑤어서 된장을 담근다. 메주는 잘 뜨라고 방바닥에 놔뒀다. 메주는 10월에 해서 띄웠다가 봄에 담는다. 짚으로 잘 뜨라고 매달아서 양지에 말린다. 봄에 빻아서 체로 쳐서 소금에 버무려 익히면 된장이 된다. 간장은 메주 덩어리를 풀어 깨끗이 닦아서 물과 소금(1:1 비율), 대추(댓 개-6개정도), 숯(3~4개), 고추(댓 개-6개정도) 등을 항아리에 함께 넣는다. 한 달 후면 곱게 우러난다. 바람을 쐬기 위해서 뚜껑을 열어 둔다. 열어두지 않으면 팡(곰팡이) 난다고 한다. 장은 2월 말날 담는다. 그래야 맛이 있다고 한다. 된장은 메주

건져서 노래기에다가 건져서 소금 넣고 주물러서 단지에 퍼부었다가 꼭꼭 눌러놨다가 낮에 열어두고 밤에 닫아둬서 몇 달 있다가 먹는다. 고추장은 남자들이나 먹는 귀한 음식이라 해서 많이 먹지 못했다. 고추를 많이 짓지 못해서 고추장은 귀했다.

⑤ 국과 찌개

국에 넣는 재료로는 주변에서 쉽게 구할 수 있는 고사리와 무를 많이 넣었다. 고사리 국이 많았다.

⑥ 밀가루 음식

밀가루로는 국수를 만들거나 부침, 전, 칼국수 등을 만들어 먹을 수 있다. 대치면 대치리에는 국수를 사다가 삶아 먹는다. 무쳐도 먹고 멸치국물에 말아서 먹기도 한다. 정산면 천장리에서는 밀가루(부잣집은 쌀가루로)에 소다를 넣고 막걸리를 조금 넣어 빵을 해서 먹었다. 별식으로는 밀가루로 칼수제비를 해먹었다. 홍두깨로 밀어서 썰어서 만들었다. 부침(부치기)을 만들어 먹을 때는 예전에는 재료가 별로 없어서 쪽파만 넣고 먹었다.

⑦ 간식과 술

청양 산촌지역의 간식은 산과일이 대표적이다. 종류로는 산복숭아, 어름, 참다래 등이 있다. 특히 적곡리에서 는 산에서 채취하는 과일이 많았다. 그 종류에는 복숭아, 참다래, 어름, 머루 등이 있다. 꽃에도 먹을 수 있는 것이 있어서 어린 진달래는 먹을 수 있는 종류였다. 주로 어린이들이 진달래꽃을 따 먹고, 삐비라는 풀을 뽑아서 까맣고 하얀 풀이 나오면 그것을 먹었다. 그리고 찔레의 줄기를 뚝 꺾어서 살 속을 까서 먹었다. 이런 것들은 대개 먹을 것이 곤궁한 집안에서 많이 먹고, 어렵지 않은 집안에서는 별로 먹지 않았다.

평상시 간식으로 대표적인 것은 개떡이었다. 장평면 낙지리와 청산면 천장리에서는 예전에 간식으로 쑥을 뜯어다 솥에 삶아서 동그란 모양의 개떡을 해먹었다.

여름 별식으로는 냉면이나 콩국수 등이 있었다. 현재는 사다가 먹는지만 예전에는 만들어 먹었다. 맷돌에 종콩(장 담는 콩)을 갈아서 건더기는 소를 주고 즙에 소금을 넣고 콩국수를 집에서 만들어 먹었다.

콩은 그냥 보관해둬도 썩지 않았기 때문에 전년도 콩을 따두었다가 만들어 먹었다.

청산면 천장리에서는 밀가루(부잣집은 쌀가루로)에 소다 넣고 막걸리 조금 넣어 빵을 해서 먹기도 했다. 5일장이 설 때 가면 과자가 있긴 했는데, 잘 사서 먹지는 못했다. 술은 쌀을 씻어 불려서 술밥을 쪄서 식도록 널어두었다가 누룩과 삭혀서 술단지에 물과 넣어두면 일주일 후면 먹을 수 있다. 용수를 이용해 맑은 물을 걸러먹는 것을 "청주"라고 했다. 이때 거른 후 남은 것은 가축에게 준다. 술은 대개 명절 때 많이 담가 먹었다.

(2) 음식의 저장과 조리

① 음식의 보관

산촌에서 오랫동안 보관할 수 있는 음식에는 나물, 무청, 시래기 등의 채소류와 감자, 고구마 등의 구황작물, 칡, 마뿌리와 같은 뿌리식물이 있었다. 장평면 낙지리에서는 하지 때 감자를 캐서 물기 없이 말려놓았다가 두고두고 먹었다. 이를 하지감자라고 한다.

하지감자는 청양의 산촌 많은 마을에서 저장식으로서 먹었다. 운곡면 위라리에서도 여름에 하지감자와 옥수수를 먹었다. 묵은 감자는 맷구리(짚으로 만든 망)에 넣어서 부엌에 두고 먹었다. 나물은 봄철에 만들어 말려둔 것을 사계절 내내 꺼내서 물에 불려 먹는다. 물에 불렸을 때 광에 보관하면서 쌓인 먼지가 제거되고 마른 잎들도 살아나서 부드러워 진다. 불린 나물을 기름과 갖은 양념을 하여 밥반찬으로 먹었다. 먹고 남은 나물은 장광에 넣어두면 하루정도 보관할 수 있었으나, 여름에는 금방 쉬기 때문에 바로바로 먹었다. 남은 나물은 찌개에 넣어 끓여서 먹을 수도 있다. 여름에는 열무김치 등도 금방 쉬기 때문에 샘에 담가 두었다가 먹었다. 겨울에는 저장해둔 고구마를 삶거나 구워서 먹었다.

운곡면 위라리의 경우 마을에 전기가 30년 전에 들어왔으며, 1993년에 냉장고를 마련했다. 이러한 전기전자제품이 들어온 것은 15년 전쯤부터이다.

② 취사도구

운곡면 위라리의 윤빈귀씨 댁은 1992년에 부엌을

개조해서 아궁이를 없앴다. 이때도 전기밥솥은 사용하고 있었다. 손님이 와서 밥을 많이 할 때에는 무쇠솥이나 양은솥을 사용했다. 냄비로는 양은냄비를 사용했으나, 자식들이 양은냄비가 좋지 않다고 해서 스텐 냄비로 바꾸었다. 땔감으로는 계속 장작을 쓰다가, 80년도부터 연탄을 사용했다.

대치면 대치리의 강재금씨 댁은 현재 부엌에서는 가스레인지를 사용하고 있다. 솥은 마당에 있으며, 나무로 불을 때지 못하는 특별한 음식을 삶아 먹을 경우에 사용한다.

장평면 낙지리의 경우 과거 아궁이에는 솥이 2~3개가 있었다. 집이 여유가 있는 집은 솥을 세 개를 걸었고 여유가 없는 집은 솥을 두 개 걸었다.

③ 식기 및 음식도구

운곡면 위라리의 윤빈귀씨 댁은 식기로 주로 사기그릇을 사용한다. 음식을 빻는 기구로는 맷돌과 작은 나무절구를 사용한다. 한편 음식을 담는 그릇은 예전에 시어머니가 쓰시던 소쿠리를 사용하고 있다. 지금은 그을려서 시커멓게 변했다. 한편 쌀을 까부를 때

에 사용하는 키도 있다. 음식을 만들 때에 쓰는 칼은 큰 칼을 많이 쓰고 있으며, 과일을 깎을 경우에는 작은 칼을 사용한다. 소의 여물을 써는 작두가 있지만, 지금은 별로 사용하지 않는다. 됫박으로 쓰는 1kg들이 바가지가 있다.

정산면 천장리의 경우 방아도 큰 것은 보리방아 찧을 때, 작은 것은 마늘을 찧을 때 쓴다.

(3) 절기음식

세시풍속에 따라 절기마다 특별하게 먹는 절기식이 있다. 청양 산촌의 절기식은 크게 설날과 추석, 대보름의 절기식이 있다. 이중에서 추석을 중요한 명절로 생각하여 대부분의 가정에서 추석 음식을 따로 차려 먹는다. 이 외에 크고 작은 절기마다 절기식을 해 먹었다.

① 설날 음식

차례를 지내며 차례상에 올라갈 떡국을 만든다. 집집마다 차례지내는 방법은 다 다르며 떡국에 만두

를 같이 넣어 만둣국을 올리는 마을도 있다. 비봉면 신월리 1구에서는 설날에는 차례상에 떡국을 올린다. 그리고 만두를 준비해 떡국이 다 끓으면 같이 넣는다. 만두소로는 시금치·배추·다마내기(양파)·녹두나물 등을 넣는다.

운곡면 위라리의 윤빈귀씨 댁에서는 설날의 음식으로 예전 시어머니가 하던 법도를 따라서 팥시루떡, 떡국, 식혜, 수정과를 준비한다. 약과는 예전에 준비했지만, 지금은 귀찮아서 별로 하지 않는다. 한편 찹쌀을 담가서 말려가지고 튀겨서 한과를 만들었다. 차례 진설법을 보면, 앞줄에 과일, 뒷줄에 채소류를 놓으며, 자세한 것은 잘 모른다. 과일로 배, 사과 등은 놓고 싶은 대로 놓는다. 요즈음 제사에는 기본적으로 사과, 배, 밤, 대추는 필수적으로 준비하고, 놓고 싶으면 참외, 수박, 포도도 놓는다. 나물은 3가지를 준비하고, 어느 집에 따라서는 5가지를 놓는 집도 있다. 그리고 김과 조기를 놓으며, 술은 정종으로 한다. 또한 떡국과 김치를 놓는다. 한편 제사 지내는 전은 식구들이 먹는 것과 별도로 마련하는데, 동그란 흰 전이 있고, 산적을 준비한다. 또한 고기를 넣어 만든

육전, 생선을 넣어 만든 어전을 준비한다. 산적은 쇠고기하고 돼지고기를 넣어 만든 것이고, 닭을 놓을 때도 있고 안 놓을 때도 있다.

② 대보름 음식

오곡밥과 나물을 먹는다. 나물반찬이 많아 이 때 나물의 판매와 소비도 많다. 비봉면 신월리 1구에서는 정월 열 나흗날 저녁에 오곡밥을 준비한다. 좁쌀, 수수, 맵쌀, 찹쌀, 보리쌀, 팥 등을 넣는다. 오곡밥은 농사가 잘 되고, 열매가 잘 열리라는 뜻에서 먹는다. 한편 녹두는 첨약을 먹을 때에는 같이 먹지 않는다. 대보름날 아침에 귀밝이술을 먹는다. 이 날은 여자도 먹으며, 아이라도 조금씩은 먹게 한다. 일 년 동안 좋은 소리만 들으라는 뜻에서 먹는다. 운곡면 위라리의 윤빈귀씨 댁에서는 대보름에는 오곡밥과 나무새(나물)를 준비해서 간단하게 먹는다. 나물은 보통 시래기나물, 취나물, 시금치나물, 콩나물 정도로 3~4가지 준비한다. 9가지 나물을 준비하기는 어렵다. 오곡밥은 쌀, 보리쌀, 콩, 팥, 조를 넣어 지은 밥이다. 부럼은 예전에 밤을 깼으나, 달나라 가는 요즘 세상엔

그런 것에 관심을 갖지 않아서 하지 않는다. 한편 귀밝이술은 예전에 어른들이 아래 사람에게 내렸다. 대보름날에 엿을 먹어야 일 년 동안 밥맛이 좋다고 해서 이날 아침 식사 전에 새벽같이 엿 한 숟갈을 퍼서 가지고 다니면서 '이거 먹고 여름내 밥맛 좋으라'고 말하며 준다. 이때 엿은 집에서 곤 토종 엿을 사용한다.

③ 추석 음식

한가윗날은 중요한 명절로 생각한다. 운곡면 위라리의 윤빈귀씨 댁에서는이 날 차례를 지내며, 상차림은 보통 제사 때와 똑 같다. 송편 속은 가장 맛있는 팥고물을 쓴다. 그리고 토란국은 끓이지 않으며, 소고기국을 끓인다. 비봉면 신월리 1구에서는 추석에는 햇곡식으로 송편을 하며, 토란국도 해 먹었다. 토란국은 특별히 먹는 날이 없고 아무 날이나 해 먹었다. 장평면 낙지리에서는 추석에 밥만 조금 놓고 제사를 지냈다. 추석 때는 송편을 해서 제사를 지냈다. 제사상에 떡과 과일(배, 사과, 대추, 밤, 감)을 놓았고, 나물은 오르지 않았다. 정산면 천장리에서는 차례상에 곶감, 대추, 밤, 사과, 배가 올라간다. 여름철에는 수

박, 참외가 오르기도 했다. 돼지고기 산적이나 조기 산적이 오르는데, 예전에는 냉동실이 없어서 썩은 것이 오르기도 했다. 홍어는 가마니에 넣어 쌀뜨물을 붓고 일주일 후 삭혀진 것을 올렸다. 생명태 마른 것과 스르미(마른오징어)가 오르고, 제사상에는 개나 '치'자 들어가는 생선을 올리지 않았다. 닭은 찜을 해서 오르는데, 토끼나 염소, 꿩고기는 올리지 않는다. 김치는 물김치가 오르고, 간장도 깨소금이나 고춧가루를 넣지 않고 맑은 간장을 올렸다. 또 동치미(짠지)도 올리지 않고, 산적 등에도 고춧가루 들어간 음식을 올리지 않는다. 장평면 낙지리에서는 추석에 밥만 조금 놓고 제사를 지냈다. 추석 때는 송편을 해서 제사를 지냈다. 제사상에 떡과 과일(배, 사과, 대추, 밤, 감)을 놓았고, 나물은 오르지 않았다.

④ 동지

동지에는 팥죽을 쑤어 먹는 풍속이 있다. 청양의 많은 산촌마을에서 이 풍속을 지킨다. 팥죽을 만들 때는 속에 새알심을 넣어 끓인다. 애동지에는 팥죽 써먹으면 애들이 죽는다고 하여 팥죽 대신에 시루떡

을 해 먹는다. 중동지에는 팥죽을 쑤어 솔잎으로 찍어서 담벼락에 바르고 집안에 팥죽을 뿌린다. 팥죽을 바가지에 퍼서 저녁시간에 맞추어 집안의 동서남북 방위에 팥죽을 뿌린다. 이것은 집안에 아무런 일이 없고 잡신이 들어오지 못하게 하는데 목적이 있다.

2. 주생활

(1) 촌락

일반적으로 촌락은 식량과 식수를 얻기 쉽고 농경지를 아낄 수 있으며, 뿐만 아니라 방어와 교통이 편리한 곳에 형성된다. 청양지방의 일반 농촌 촌락들의 경우 군의 중앙을 통과하는 차령산맥으로부터 남북에 이르는 구릉지나 산지의 사면에 대부분 입지하고 있다. 청양군 목면 일대의 촌락들은 고도 50m이내, 장평·정산·비봉면 일대는 50~100m, 남양·화성·운곡면과 청양읍 일대는 100~200m 대치면 일대의 촌락들은 200m 내외의 경사지대에 위치하고 있으며, 이러한 입지는 한 방향이 터져 들로 이어지고 나머지 세 방향은 산지나 구릉으로 둘러싸여 '골'을 형성하고 있는 것이 많다. 이와 같은 '골'은 겨울의 추위를 막기에 좋으며, 산에서 연료가 되는 목재와 평지에서 생산되

는 농산물과의 접촉이 용이하고, 용천수가 있는 곳이므로 좋은 식수를 얻기 쉽다. 그러므로 취락 입지에 유리한 위치가 된다.[34]

농촌취락 외에도 청양에는 과거 광산업의 발달로 광산 취락이 발달하였다. 하지만 현재 대부분 채굴이 중단되어서 독특한 취락 경관을 찾아보기가 어렵다. 일반적으로 광산촌의 입지는 양질 광물의 매장량, 채굴 작업의 용이, 갱목 확보, 운송의 편리 등 여러 조건에 의해 결정되며, 그 자원이 고갈되면서 쇠퇴하는 등 취락의 성쇠가 바로 그 자원의 개발과 고갈에 좌우된다. 그리고 채광·정련 및 운반의 모든 설비가 배치되는데, 광석을 운반하는 광차, 덩어리를 부수는 쇄광소, 불로 녹이고 선별하는 선광제련소 등 채광에서 가공에 이르는 제반 시설이 집중된다. 이와 같은 시설은 광산취락의 독특한 경관으로 나타나는 한편, 주민의 대부분이 시설 가동에 종사함으로써 생업을 이어갔다. 따라서 취락은 입지상의 산촌(山村), 기능상의 광산촌(鑛山村)으로 발달되게 된다.[35]

---

34) 청양군, 『청양군지』(上), 2004년, 87쪽.

35) 한국정신문화연구원, 『한국민족문화대백과사전』, 「광산취락」, 1996.

이러한 광산촌은 광산 노동에 참여하는 노동자가 주로 젊은 남성들이고 경기에 따라 유동성이 심하기 때문에 인구의 사회·경제적 특성 또한 다른 취락과는 상이하다. 광산촌에는 광부의 사택 및 사가, 판잣집 등 독특한 취락 경관을 형성하며, 그 주변으로 시장이 발달하게 되는 등 일반적 농촌 취락과는 다른 경관 형태를 나타낸다고 한다. 청양군의 광산촌은 과거 삼광광산(운곡), 구봉광산(남양), 청양광산(장평)등에 형성되어있었으나 현재는 폐광이 되어 그 모습을 찾아보기 어렵다.

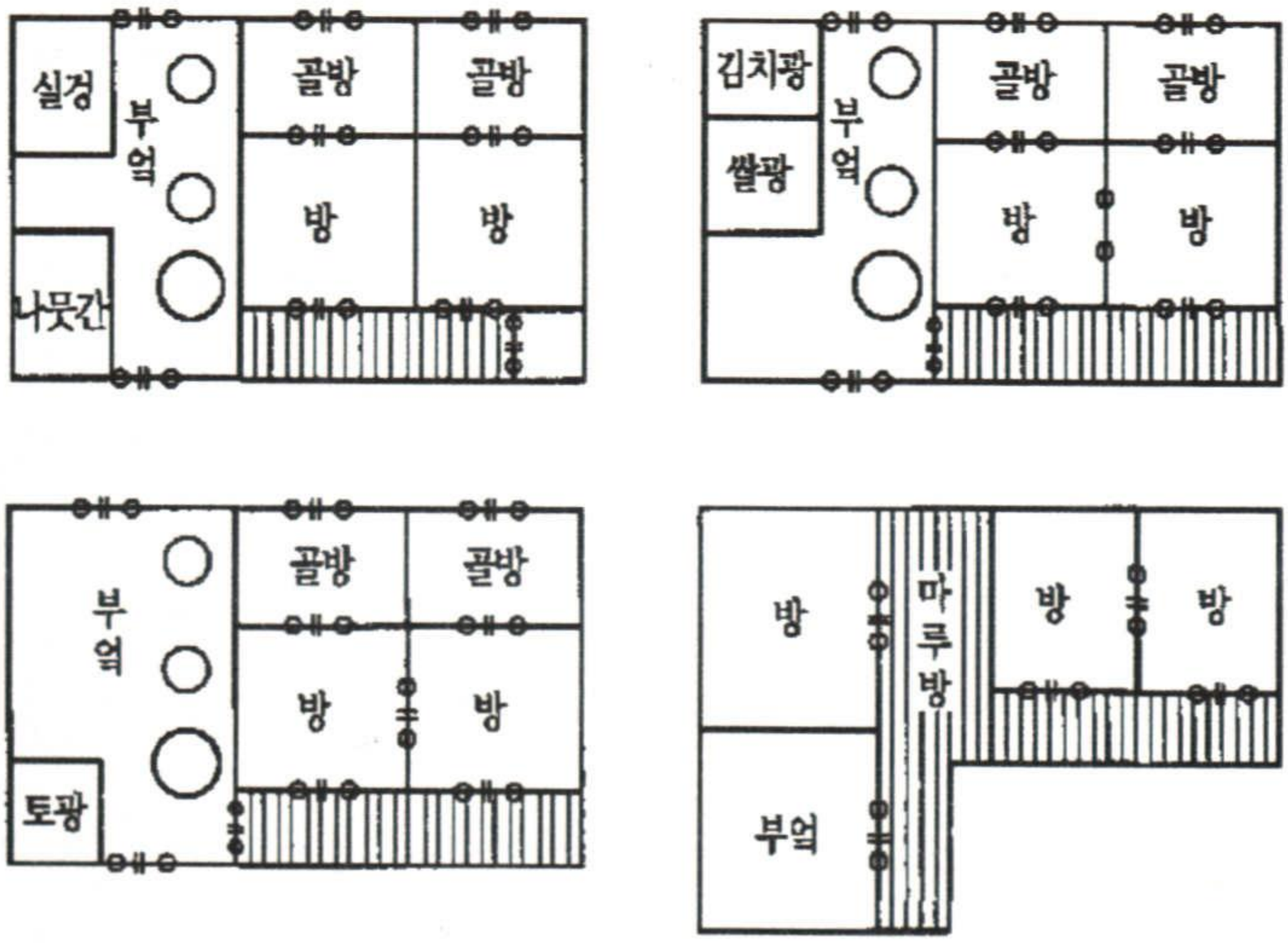
(2) 주생활

우리나라 전통 가옥의 형태는 여러 가지로 구분할 수 있는데, 크게 겹집과 홑집으로 구분할 수 있다. 겹집은 북부 지방에서 발달한 구조로 방을 두 줄로 배열하여 외부의 냉기를 막고, 내부의 열을 유지할 수 있게 되어 있다. 반면 홑집은 바람이 잘 통하도록 방을 한 줄로 배열한 것으로 북부지방을 제외한 우리나라 전역에서 발달한 구조이다.

또한 가옥은 구조에 따라 중부형, 남부형, 관서형, 관북형 등으로 분류되며 중부형은 'ㄱ 자형'에 대청마루가 있는 것이 기본이다. 남부형은 'ㅡ 자형'이 기본인데 대청마루와 툇마루가 있다. 관서형은 대부분이 'ㅡ 자형'이며, 'ㄱ 자형'인 경우에는 모서리에 부엌을 만든다. 관북형은 '田자형'이 기본인 겹집이며 온돌로 된 정줏간이 있고 부엌과는 벽이 없이 연결되어 있는 것이 특징이다.

이러한 가옥의 구조에 따른 중부형과 남부형의 경계선은 대략 차령산맥으로 청양 지방의 전통 민가의 구조는 중부형과 남부형의 점이지대의 특색을 이루고 있다. 그러므로 청양지방의 전통 민가는 본채가'ㅡ 자형', 'ㄱ 자형'집이 기본이며, 여기에 광, 헛간, 오양간, 측간 등의 부속채가 지어질 경우 가옥 전체의 모양은 '二자', 'ㄷ자', 'ㅁ자' 등의 여러 모양을 띄게 된다. 또한 건축 연대가 오래된 고가 일수록 안방과 웃방의 뒤편에 '골방'이 있어 일종의 겹집형을 이루고 있는 것이 많다. 그러므로 청양의 주생활에서는 청양지역에 일반적으로 분포되어 있는 'ㅡ 자형' 집을 기본으로 하여 집의 구조와 용도를 살펴보려 한다. 이에 관

한 내용은 2003년 조사내용을 바탕으로 발간된 『청양의 의·식·주와 점복』과 2008년 현지조사 내용을 중심으로 서술하였다.



청양의 가옥구조

(3) 가옥의 형태

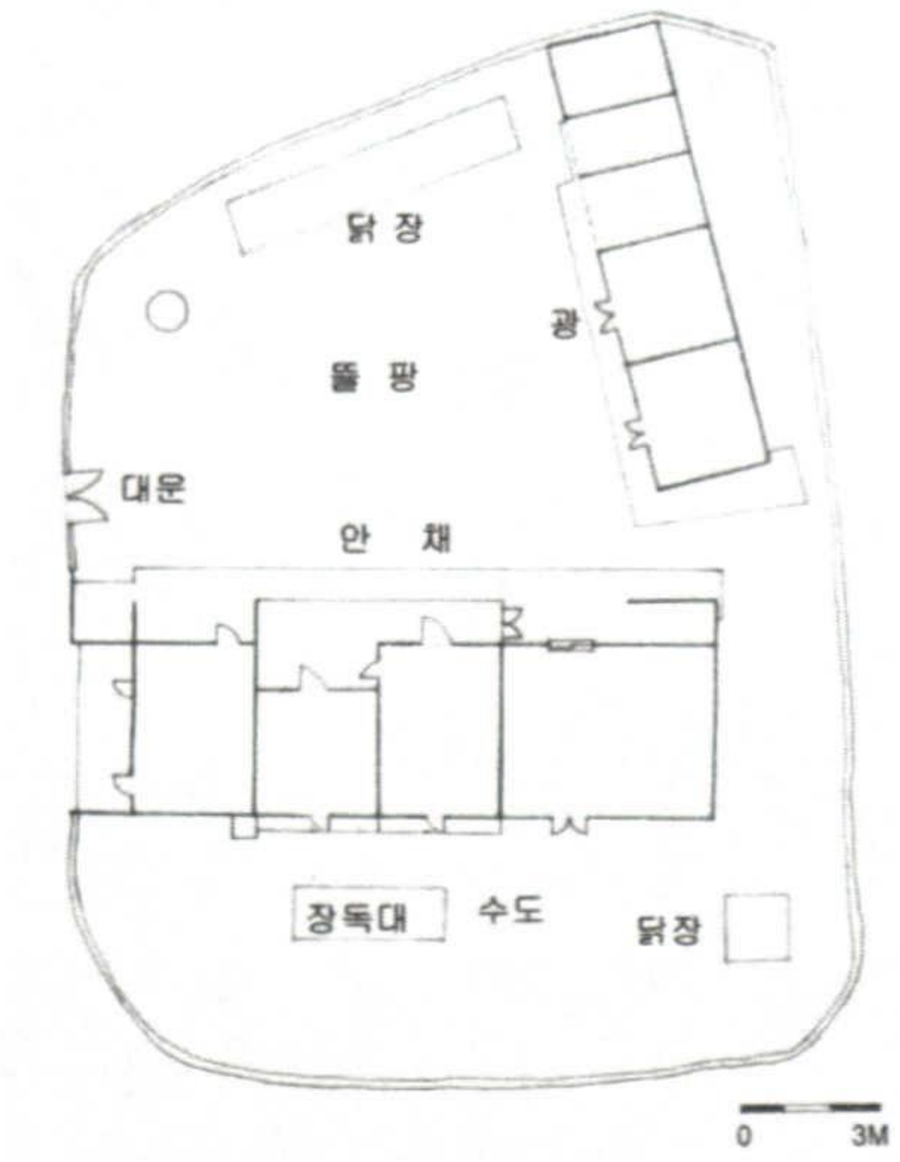
1) 청양군 화성면 매평리 이종원씨[36] 댁

이종원씨 댁은 앞으로 마을도로가 나 있으며, 옆으로 개천이 흐르는 곳에 위치하고 있다. 개천을 건너

36) 이종원, 남, 73세.

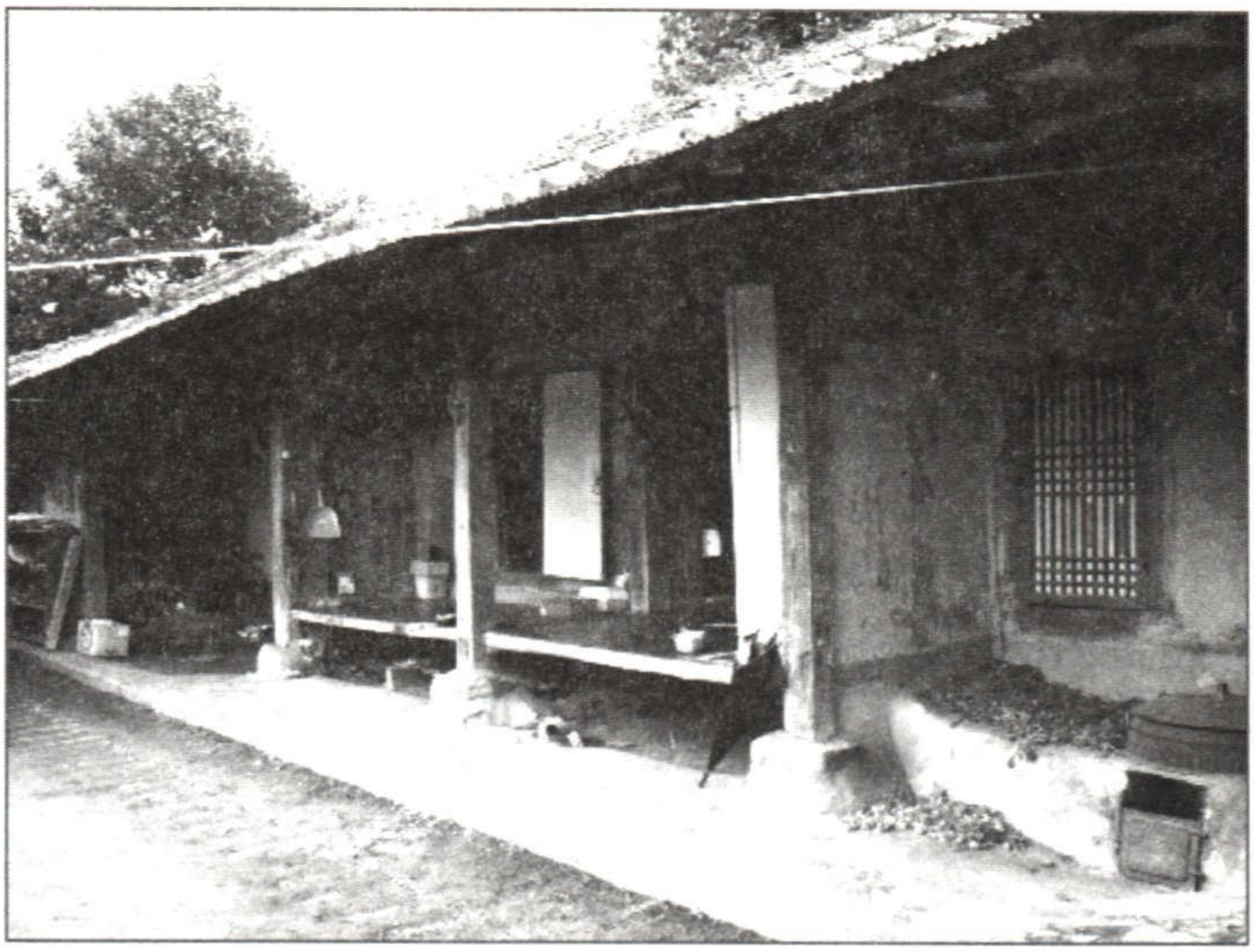
면 넓은 들이 펼쳐지고, 집 뒤로 가까운 거리에 산이 있어 배산임수에 위치하고 있음을 알 수 있다. 약 200여 평의 대지에 북서방향으로 자리잡은 이종원씨 댁은 안채와 광, 2채의 건물로 이루어진'一자형' 집이다. 특히, 50여 년 전에 동암리에 있는 고택을 뜯어다가 그대로 지은 집으로 전체가 소나무로 되어 있다.

이종원 대문 밖 사진

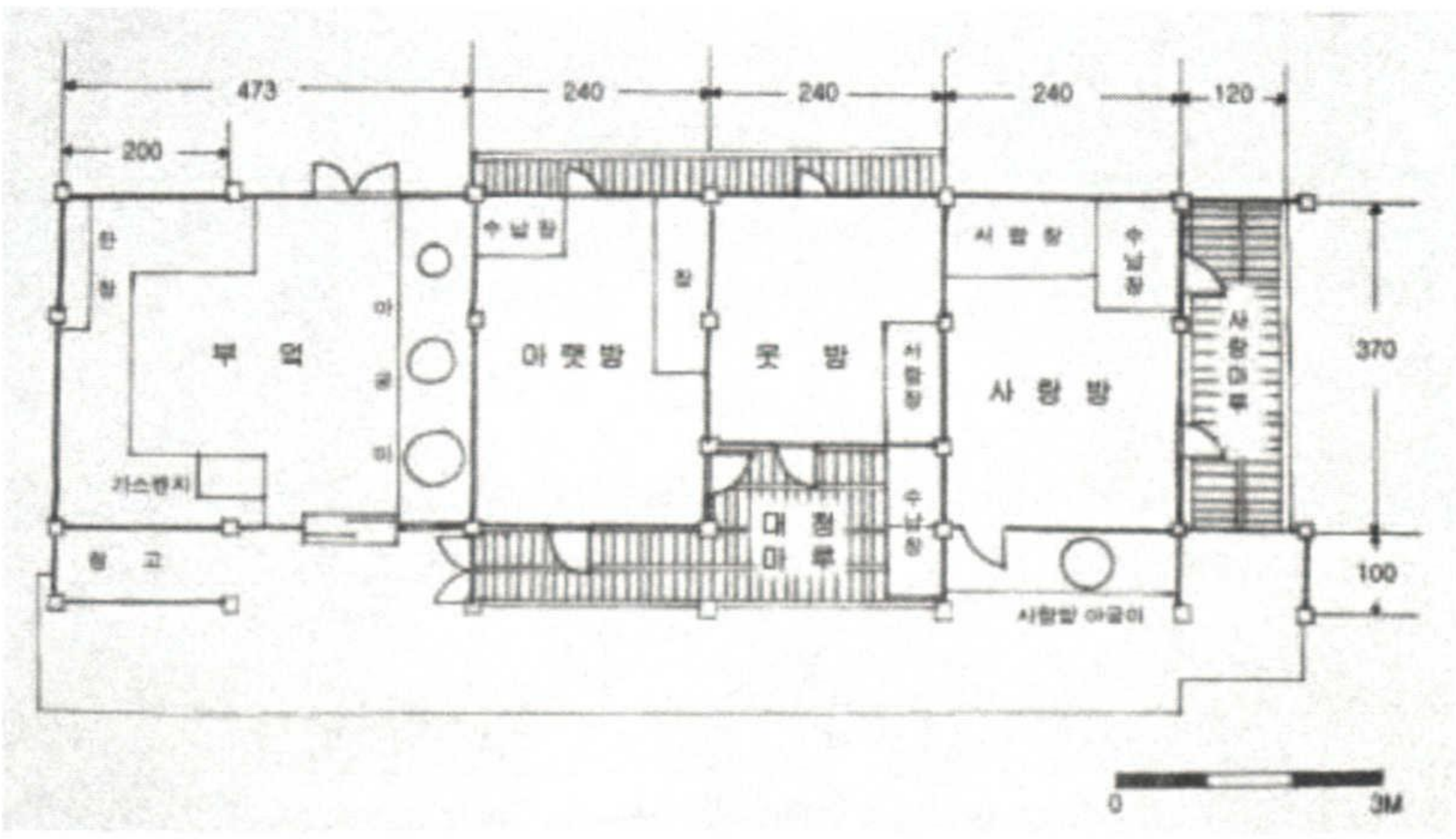


이종원 가옥전체 도면

① 안채



이종원 안채사진



이종원 안채 도면

㉠ 부엌

•외부

서로 두개의 문이 마주보고 있는데 모두 널문으로 되어있었으나 뜰팡 쪽의 문은 유리 미닫이문으로 교체 했다. 주로 사용하는 문은 뜰팡 쪽으로 난 문이고 뒤쪽의 문은 뒤뜰의 장광과 텃밭으로 연결되어 있어 필요시에만 사용하고 평소에는 환기를 위해 열어둔다.

앞문 바로 옆에는 작은 창이 있는데 반찬이나 술상같이 간단한 상을 밖에 있는 사람에게 전달할 때 밖으로 나오지 않고 바로 전해주기 위해 만든 것으로 특별한 이름은 없다. 그리고 그 옆으로는 대청과 연결되는 쪽문이 있어 주로 밥상을 옮길 때 사용했으나 지금은 사용하지 않는다. 그리고 부엌 앞문 밖에는 왼쪽으로 있는 공간에는 장작을 쌓아둔다.

•내부

부엌 내부 왼쪽은 아궁이가 있고 오른쪽으로는 수납 및 조리를 할 수 있는 공간이 마련되어 있다. 아궁이는 3개가 있는데 각 아궁이는 큰 솥고레, 가운데 고레, 옹솥고레라고 부른다. 큰 솥은 물을 끓이는데 사용하고 가운데 솥은 밥이나 국을 하는데 쓰고 가장 작은 솥은 국이나 반찬을 하는데 사용한다. 30년 전

에 새마을 운동을 하면서 부엌에 시멘트를 깔고 왼편에 싱크대를 만들어 조리대 및 수납공간으로 사용해 왔다. 싱크대 아래쪽에도 공간이 있어 그릇과 냄비를 수납하고 위쪽의 찬장에는 자주 쓰는 그릇을 보관해 둔다. 벽에는 상을 걸어두어 바로바로 사용할 수 있게 했다. 전통의 아궁이식 부엌과 현대식 싱크대가 조화를 이루고 있는 부엌의 모습이다.

•사용

본래 부엌은 여성들의 공간이지만 약 5년전 부인이 사망한 이후 이종원씨가 직접 식사를 준비하기 때문에 자주 부엌을 들어간다고 한다. 또한 과거에는 안방에서 식사를 하였으나 지금은 사람도 없고 번거로워 부엌에서 식사를 한다고 한다. 그렇기 때문에 대청과 연결된 쪽문이나 그 옆에 있는 작은 창은 사용되지 않고 있다. 아궁이도 현재 난방용으로만 가운데 솥고레를 사용하고 양쪽에 옹솥고레와 큰솥고레는 나무로 막아서 사용하지 않으며, 대신 가스렌지를 사용하여 음식을 준비한다.

㉡ 아랫방

•외부

부엌 옆으로 연결되어 있고 앞, 뒤로는 마루가 연

결되어 있다. 가로는 8자 이나 세로는 그거보다 좀 더 긴 직사각형 모양으로 웃방보다 길게 나와있다. 방문은 총 3개로 하나는 앞쪽 마루로, 다른 하나는 뒤뜰 쪽으로 나 있고 나머지 하나는 오른쪽에 웃방 앞으로 연결되어 있다. 문은 모두 한쪽 방향의 여닫이문으로 뒷문은 다른 문에 비해 크기가 작고 옆문은 문턱이 5cm정도로 다른 문보다 낮다.(다른 문턱은 18cm정도의 높이이다.)

•내부

내부에 가구는 왼편에 장롱이 있고 뒷문 옆에 텔레비전과 텔레비전 반다지가 있다. 벽에는 가족들의 사진이 걸려 있고 텔레비전 위에는 할머니와 할아버지의 사진이 놓여 있다. 뒷문 옆으로는 거울이 걸려 있고 문 위로 시계가 걸려 있다. 몸이 편찮으시기 때문에 항상 이불을 펴 놓고 있다고 한다.

방 왼쪽 벽에는 벽장이 있는데 집문서, 혼인할 때 예단 등 귀중품을 주로 넣어 둔다.

•사용

하루 중 가장 오랫동안 지내는 공간으로 텔레비전을 보시거나 잠을 잔다. 가족들과 모두 함께 살 때는

제사상이나 생신상은 항상 안방에 차렸고 자식들도 모두 안방에서 낳았다고 한다. 집안 청소는 아들이나 며느리가 2, 3일에 한 번씩 와서 해 준다.

㉢ 웃방

•외부

아랫방 옆에 연결되어 있으며 가로 8자, 세로 8자 크기의 정사각형 모양의 방이다. 앞쪽으로는 대청과 연결되어 있고 뒤쪽으로는 작은 마루가 연결되어 있다. 문은 한쪽으로 열리는 여닫이문으로 앞, 뒤 2개가 달려 있고 뒷문이 앞문보다 작다. 문턱은 앞, 뒷문 모두 16~17cm정도 된다.

•내부

웃방 왼편에는 서랍장과 장이 있고 서랍장 위에는 이불이 얹혀 있다.

•사용

가족이 모두 함께 살 때에는 주로 자식들이 사용하던 방이었으나 자녀들이 분가 한 이후로는 사용하지 않고 있다. 그래서 안방에 놓아두기 복잡한 서랍장과 이불을 옮겨다 놓고 할머니가 옷을 개서 정리를 하는 공간으로 주로 사용했으나 현재는 이마저도 사

용을 하지 않는다.

㉣ 사랑방

•외부

다른 방들은 북서쪽을 바라보고 있지만 사랑방 남쪽을 바라보고 있다. 이를 통해 사랑방이 다른 방과 별도의 공간임을 짐작할 수 있다. 뜰팡에서 보면 사랑방 아궁이와 뒷문이 보이고 대문 밖으로 나가야 사랑마루와 앞문을 볼 수 있다. 크기는 아랫방과 같으나 앞문에서 보면 가로로 긴 방의 형태이고 뒷문에서 보면 세로로 긴 직사각형의 형태이다. 문은 뜰팡 쪽으로 난 뒷문과 사랑마루 쪽으로 난 2개의 문이 있고 모두 한쪽으로 여는 여닫이문이다. 뒷문 앞에는 사랑방 아궁이가 있어 따로 난방을 한다.

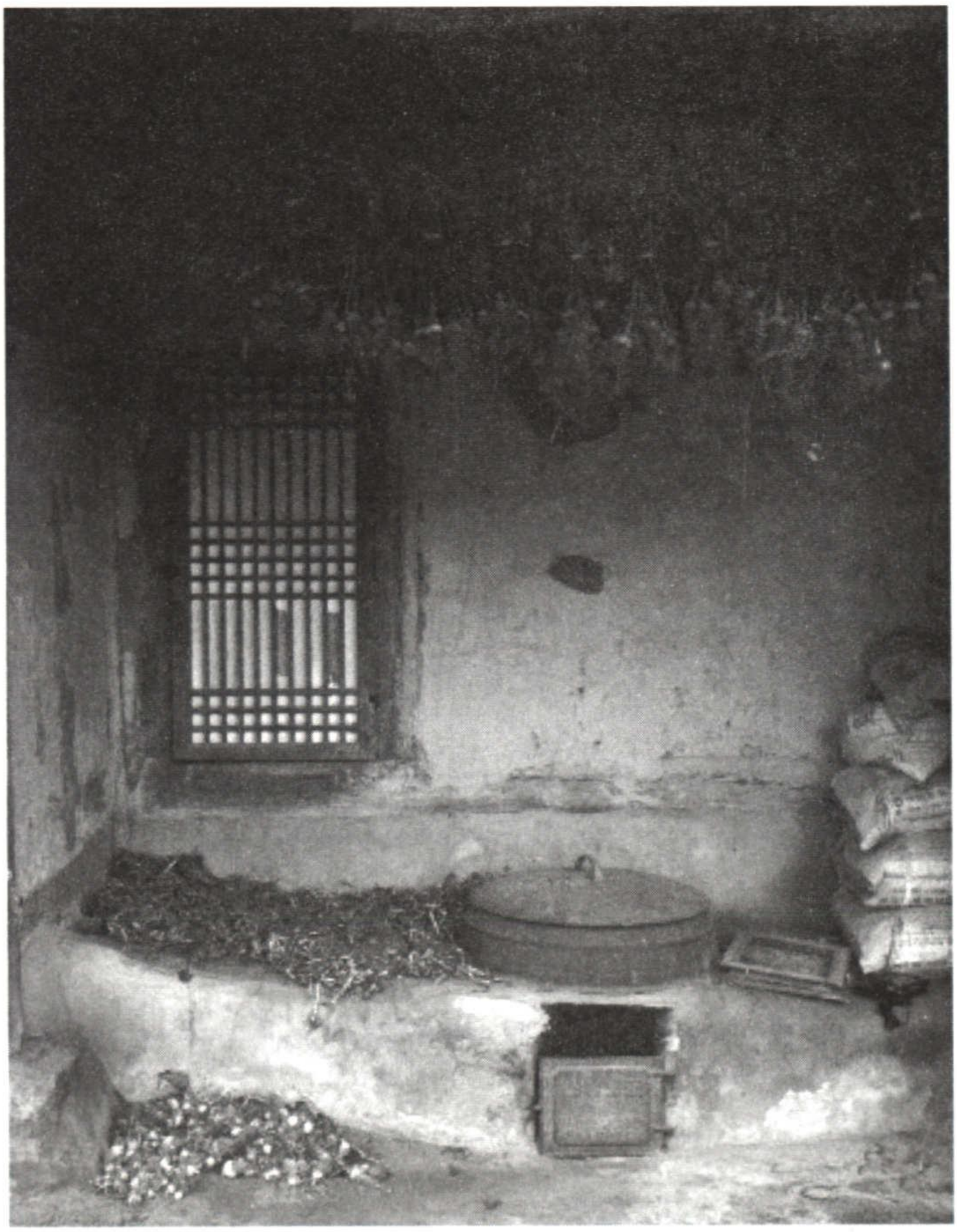
•내부

창고로 사용되고 있기 때문에 장롱, 책장, 상 등 각종 잡동사니들이 들어 가 있다.

•사용

예전에는 제보자의 아버지가 지내던 방으로 마을 사람들이 모여 책을 읽거나 바둑을 두는 장소로 사용이 되었다. 사랑마루도 지나가던 사람들이 쉬었다 가

고 장기나 바둑을 두기도 했던 사교의 장소였다. 하지만 현재는 사용하지 않으며, 사랑방 아궁이에 걸린 솥은 여물을 만드는 데 주로 사용하고 있다.



사랑방 아궁이 사진

㉤ 마루

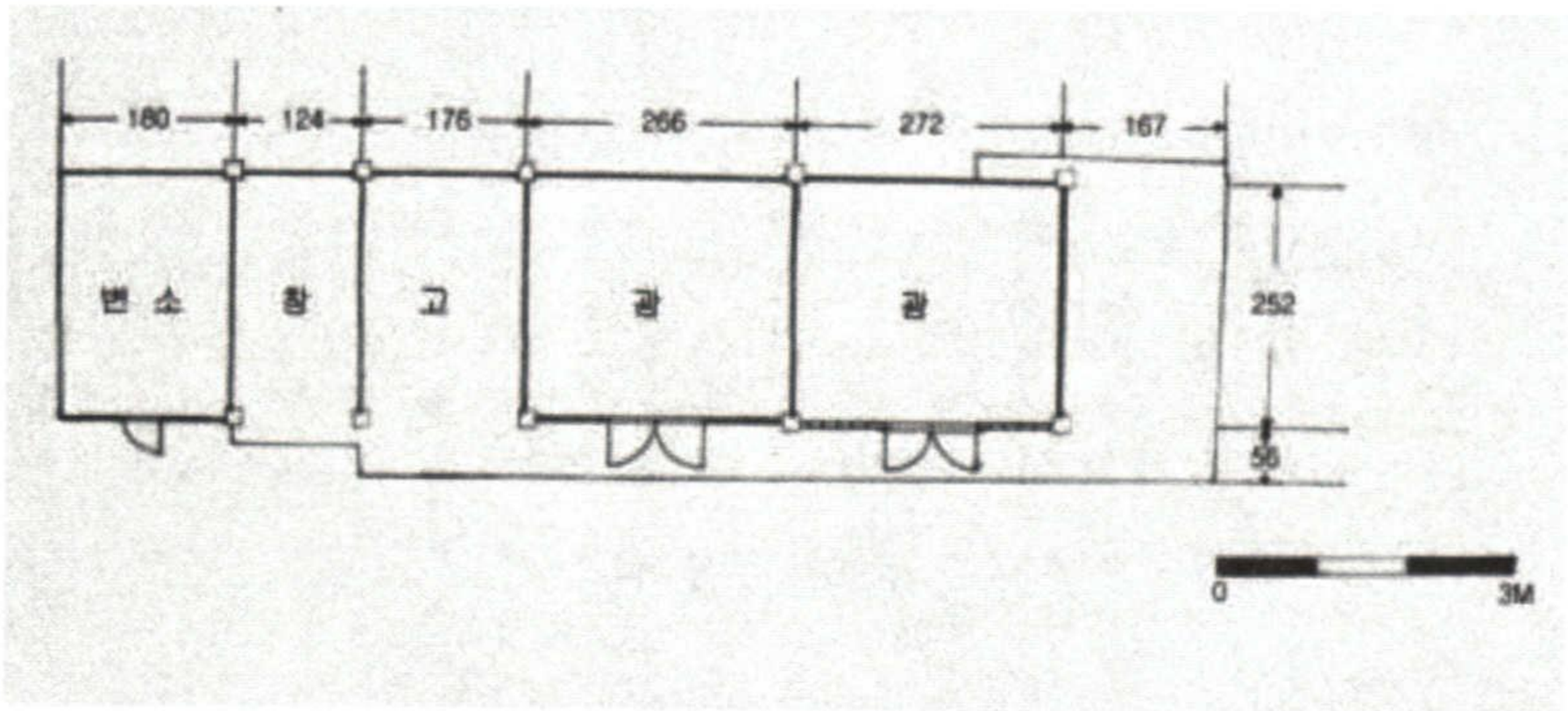
•형태

'ㄴ'자 형태의 마루로 웃방 앞의 마루가 좀 더 넓게 되어 있다. 바닥에서 40cm정도 높이에 있고 아랫방 앞에 있는 마루폭은 100cm이고 넓은 쪽의 마루는 230cm이다.

•사용

놀이의 장소, 휴식의 장소 등으로 사용되고 때에 따라 음식을 하는 장소로 사용된다. 또 여름에는 식사를 하는 장소로도 사용된다. 마땅히 사용처가 정해진 것이 아니라 때와 상황에 따라 다양하게 사용될 수 있는 공간이다.

② 광



광 도면

㉠ 광

2개의 광이 있는데 나무문으로 된 광과 철문으로 된 광이 있다. 나무문으로 된 광은 섬을 쌓아두는 곳으로 사용하고 철문으로 된 광에는 나락을 저장해 두었다. 철문으로 된 광을 토광이라고도 부른다. 광이 있는 건물에는 처마에 마늘을 매달아 말리기도 한다.

㉡ 창고(옛날 외양간)

지금 창고로 쓰이는 공간은 예전 외양간이 있던 자리이다. 현재는 소를 키우지 않아 창고로 이용하고 있다.

㉢ 뒷간(변소)

집에서 가장 구석에 자리 잡고 있다. 본래 문이 없는 뒷간이었지만 30년 전에 공사를 하면서 철문을 달고 벽도 시멘트로 발랐다.

③ 기타

㉠ 대문

남쪽방향으로 나 있고 대문으로 들어오면 왼편에 안채가 앞쪽에 광이 자리 잡는다. 원래는 나무대문이었으나 지금은 철문으로 바꾸었다.

㉡ 담

원래는 토담이었으나 시멘트로 담을 새로 하셨다.

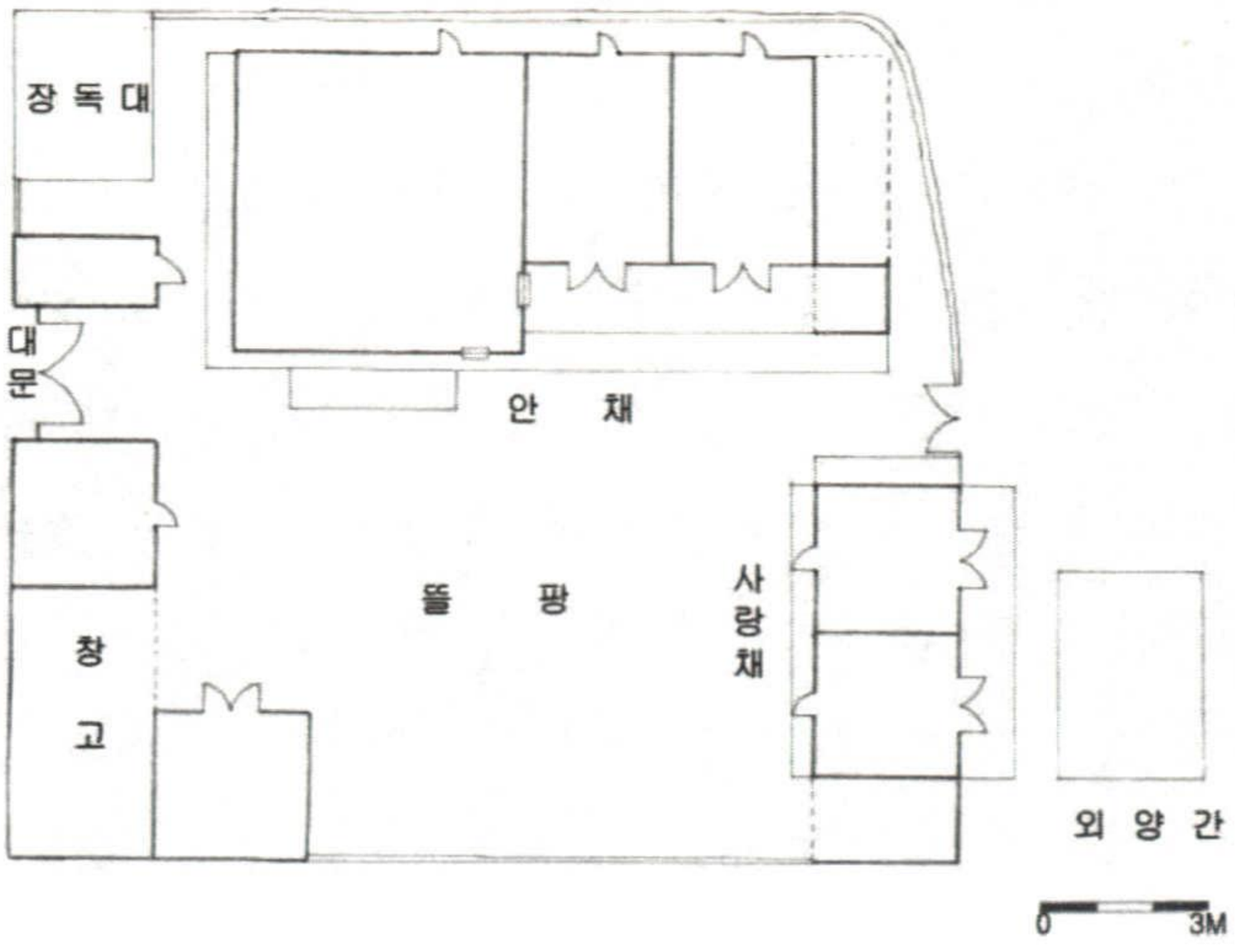
㉢ 뜰팡

딱히 사용처가 정해져 있지는 않고 김장을 하거나 명절에 음식을 할 때, 고추나 마을을 말릴 때 주로 사용한다. 전에는 음식을 하거나 손님이 왔을 때 평상을 펴 놓았으나 지금은 항상 평상을 펴 놓고 지낸다. 뜰팡 한쪽에는 우물이 있는데 이전에는 집 앞 개천에서 빨래를 하고 물을 퍼서 사용했지만 우물을 만들면서 우물물을 사용했다. 지금은 수도가 들어와 이 우물도 사용하지 않는다.+

㉣ 뒤뜰

장광과 텃밭이 있다. 장광 옆으로는 김장독을 묻어 두었다. 원래는 수도가 없고 개천물이나 우물물을 사용했지만 음식을 하거나 장을 담글 때 편리하게 사용하기 위해 뒤뜰에도 수도를 놓았다. 텃밭에는 주로 상추나 깻잎, 호박 등을 키우고 있다.

2) 청양군 목면 본의 2리 김형식씨[37] 댁



집전체 도면

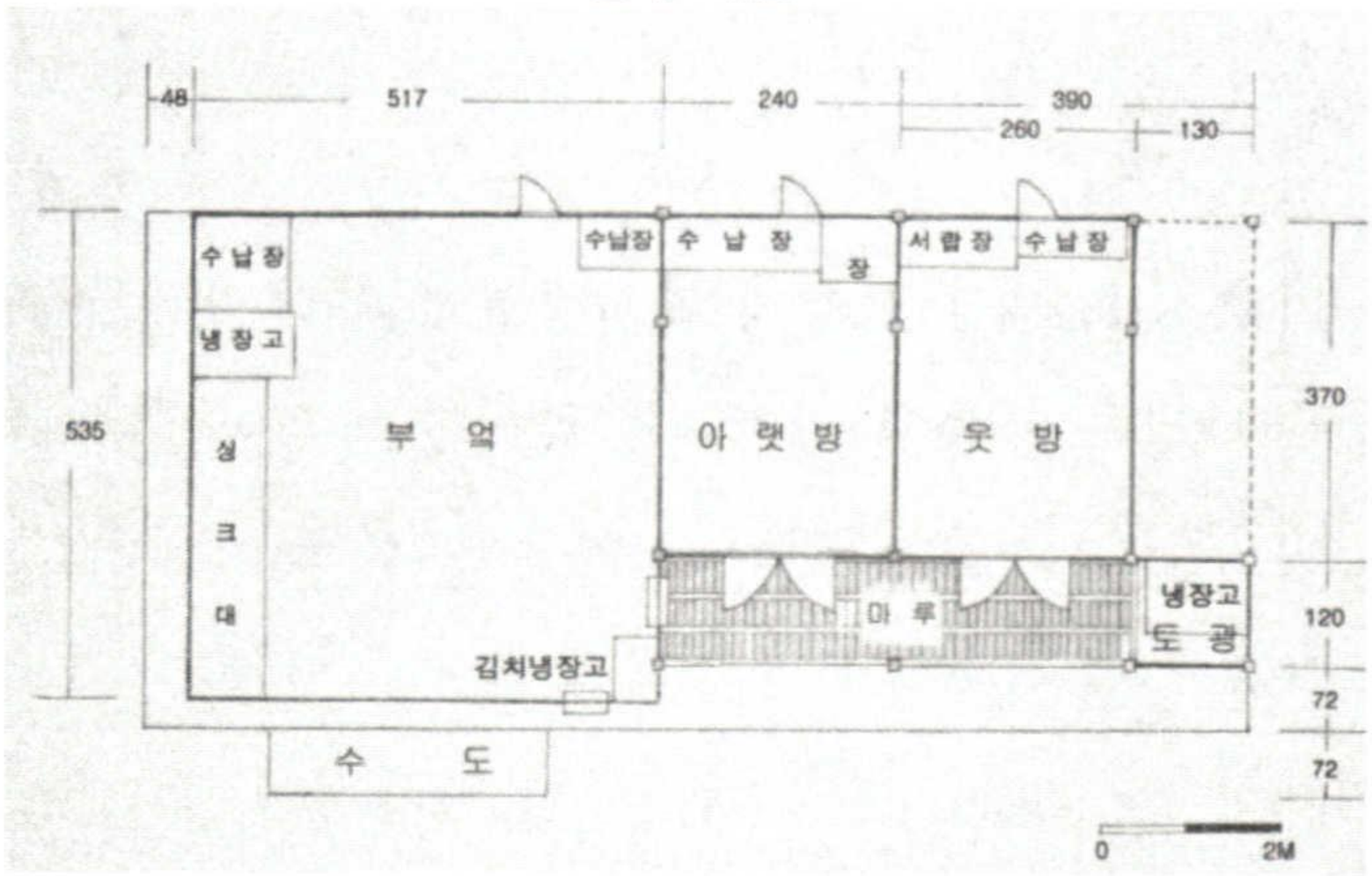
산 중턱에 자립작고 있는 김형식씨 댁은 집 앞으로 산과 물이 감싸 돌아나간다. 집에서 앞산을 바라보고 있으며, 멀리 들판이 보여 안정적이면서도 탁트인 전망이다. 약 200여 평의 대지에 안채, 사랑채, 바깥채, 외양간 총 4채의 건물이 늘어선 '一자형' 집이다. 집은 남동방향으로 자리 잡고 있다. 목수인 김형식씨는 직접 집을 지었으며, 집을 지을 때 풍수요소를 많이 고려하였다고 한다. 집 앞에 있는 구덩이를

37) 김형식, 남 80세, 목수,

건물과 나무로 막아 나쁜 기운을 없애고 대문의 위치도 방위를 고려하였다. 가족이 늘어남에 따라 집의 형태를 조금씩 바꿨는데, 가족 수가 늘어나자 30여 년 전에 지금의 사랑채를 지어서 집을 확장하였다.

① 안채

안채 사진



안채 도면

㉠ 부엌

•형태

약 25년 전에 부엌을 현대식으로 모두 수리를 했기 때문에 전통적인 모습은 남아 있지 않다. 부엌은 3개의 문이 있는데 각각 뒤뜰, 뜰팡, 대청으로 연결되고 수리하기 전 부엌문 위치와 같다고 한다. 내부는 왼쪽으로 싱크대가 있고 그 옆으로 냉장고가 있으며 매우 넓다.

•사용

부엌을 현대식으로 고치면서 보일러를 들여 놓아 부엌은 가사노동과 식사의 공간으로만 사용되고 예전처럼 난방을 위한 공간으로는 사용되지 않는다. 가끔 명절 때에 식구들이 많이 모이면 방이 부족해 부엌에서 잠을 자기도 한다.

㉡ 아랫방

•외부

가로 8자, 세로 12자의 직사각형 모양의 방으로 방 앞쪽과 뒤쪽에 문이 나 있다. 앞쪽문은 양쪽여닫이문이고 뒤쪽문은 한쪽여닫이문이다. 앞쪽은 마루와 연결되고 뒤쪽은 쪽마루와 연결된다.

•내부

본래 방 뒤쪽으로 골방이 있었는데 집을 고치면서 쪽방을 없애고 방으로 만들었다. 방에는 반다지와 장이 있고 반다지 위에는 텔레비전이 놓여 있다. 벽에는 가족사진이과 상장이 걸려있다.

•사용

결혼 초에는 이 집에 4대가 함께 살아서 김형식씨 부부가 사용할 방이 없어 아랫방 골방을 사용했다. 이후 김형식씨의 할아버지가 돌아가시고 나서 부모님이 새로 지은 사랑으로 거처를 옮기고 제보자 부부가 아랫방을 사용하기 시작했다고 한다. 출산이나 여러 의례에서 아랫방은 상을 차리는 중심된 공간으로 사용되었으며, 식사나 가족회의 등의 일상생활도 안방을 중심으로 이루어진다.

㉢ 웃방

•형태

아랫방과 같은 구조로 되어 있다.

•사용

결혼 초에는 제보자의 부모님이 아랫방을 사용하고 제보자의 형제들이 웃방을 사용했다가 제보자의 할아버지가 돌아가신 뒤 부모님은 사랑방을 사용하시

고 형제들도 분가를 하면서 제보자 부부의 자녀들이 웃방을 사용했다. 지금은 비워 둔 채 가구만 몇 개 있고 명절이나 방학 때 가족들이 올 때 사용한다.

② 마루

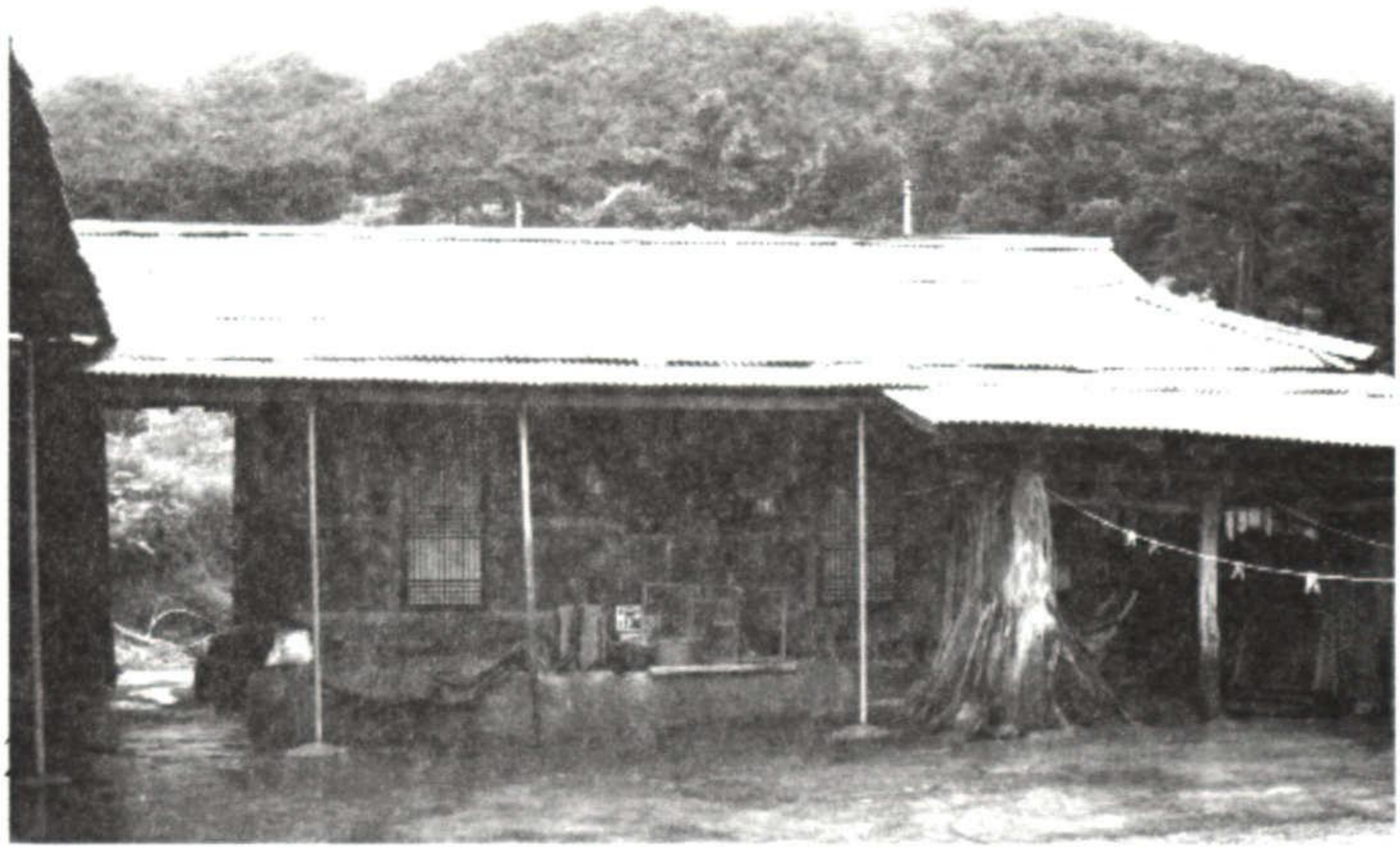
•형태

1자 형태로 된 마루로 폭은 120cm정도이고 가로는 16자이다. 웃방과 아랫방 앞에 연결되어 있다.

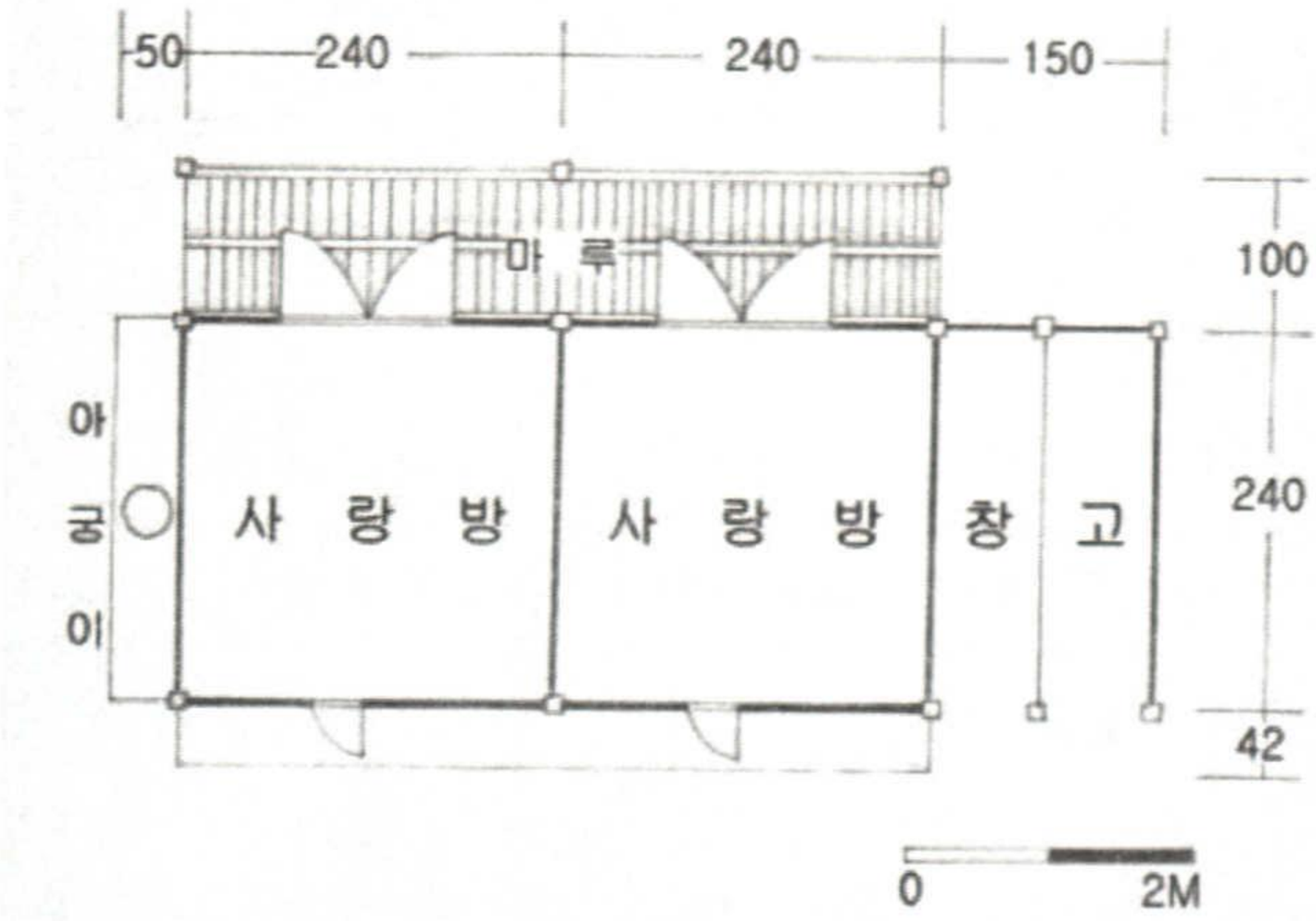
•사용

다양한 용도로 사용이 되는데 겨울에는 거의 사용되지 않고 봄부터 가을까지만 사용된다. 주로 방에서 이루어지는 행동이 마루에 연장되어 나타나는데, 부엌에서 이루어지는 음식준비가 마루에서 이루어지기도 한다. 즉 손님을 만나거나 책을 읽고, 식사를 하는 등의 일상적 공간으로 사용되는 것이다.

② 사랑채



사랑채 사진



사랑채 도면

㉠ 사랑방

•외부

8자 방으로 2개의 사랑방이 서로 붙어 있고 사랑방 아궁이와 가까운 쪽을 아랫사랑방, 먼 쪽을 윗사랑방이라고 부른다. 사랑방에도 각각 문이 2개씩 있는데 본래 사용하는 문은 쪽대문 밖으로 마루와 연결되어 있고, 쪽문이 뜰팡 쪽으로 나 있어 안채에서 보면 사랑채의 뒷부분을 보게 된다. 앞쪽 문은 양쪽 여닫이문이고 뒤쪽문은 한쪽여닫이문으로 되어 있다.

본래 사랑방은 반대편에 있었고 이쪽 사랑채는 가족의 수가 많아지면서 3,40년 전에 새로 만든 것이다.

•내부

현재는 아무것도 없이 완전히 비어 있는 상태이고, 예전에는 간단한 가구정도가 있었다고 한다.

•사용

새로 지은 사랑은 제보자의 부모님과 머슴들이 사용했는데 아궁이쪽의 아랫사랑방을 부모님이 사용하시고 윗사랑방을 머슴들이 사용했다. 부모님이 돌아가시고 나서는 자녀들이 사랑방에서 지내다가 지금은 모두 분가하고 비워두었다.

㉡ 창고

본래 외양간이 있던 곳인데 집을 넓히고 소를 많이 키우게 되면서 외양간을 쪽대문 밖에 새로 세우고 간단한 농기구들을 보관하는 창고로 사용하고 있다.

③ 바깥채

㉠ 광

창고 옆에 있는 것으로 감자나 고추뿐만 아니라 농기구도 저장을 해 두는데 특히 고추를 많이 저장해 둔다. 예전에는 나무문이었으나 집을 고치면서 철문으로 문을 교체했다.

광

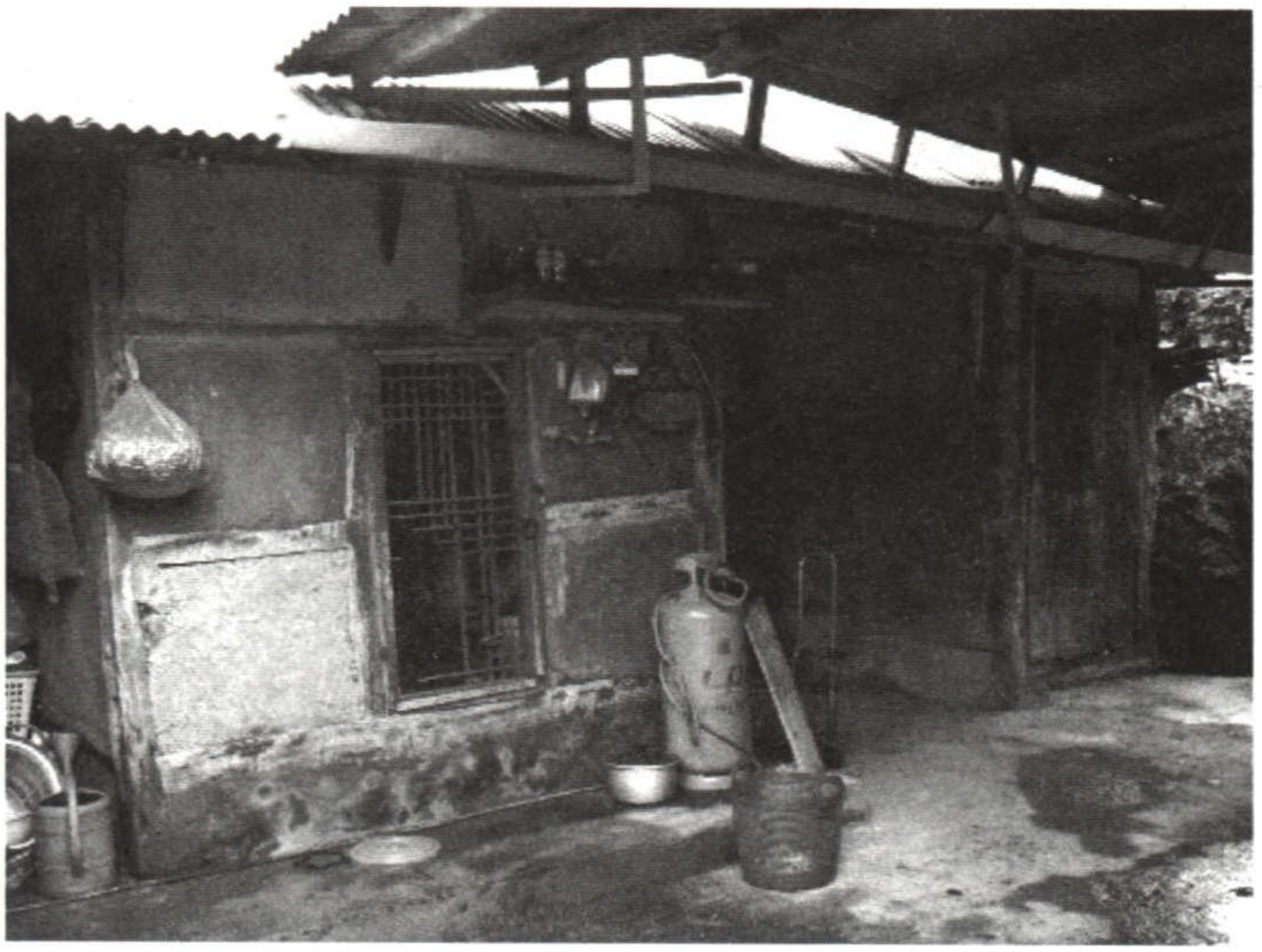
㉡ 헛사랑방

•형태

가로, 세로 8자인 기본적인 방 형태로 현재의 사랑방과 같은 형태이다. 30년쯤 전에 식구들이 너무 많아 사랑채를 새로 지으면서 사랑방에서 헛사랑방 또는 헛방으로 불리게 되었다.

•사용

본래 제보자의 할아버지가 사용하던 방으로 제보자 할아버지가 돌아가신 뒤에는 새로 사랑채를 지으면서 사용하지 않고 창고처럼 쓰고 있다. 지금도 쌀이나 감자 등을 보관하는 창고로 사용하고 있다.



헛사랑방

㉢ 창고(옛날 사랑방 자리)

헛사랑방 옆에도 사랑방이 하나 더 있었는데 방을 없애고 벽을 터서 창고로 만들어 사용하고 있다. 본래는 이쪽이 사랑방이었으나 새로 사랑채를 지으면서 더 이상 사랑으로 사용하지 않기 때문에 한쪽 방을 헐고 창고를 만든 것이다.

㉣ 벳토광

대문과 장광 사이에는 벼를 저장하는 벳토광이 있는데 통풍을 위해 나무널문으로 만들어져 있다. 벳토

광에는 16섬(32가마)정도의 쌀을 저장할 수 있다.

④ 기타

㉠ 대문

대문은 남서방향으로 안채와 직각을 이루고 있다. 대문의 방향도 제보자가 방향을 따져 살이 없는 방향으로 대문을 냈다.

㉡ 쪽대문(헛간문)

쪽대문 또는 헛간문이라고 하는데 외양간으로 난 문으로 대문 반대편에 있는데 대문보다 약간 아래쪽으로 내려와 있다. 평소에는 자주 사용하지 않고 외양간이나 뒷간을 갈 때 사용한다.

㉢ 장광

뒤뜰에 장광이 있는 다른 집과는 달리 벳토광 옆으로 장광이 있다. 집을 지을 당시 그 방향이 매우 좋은 방향인데다가 자연적으로 돌 2개가 장광 있는 곳을 받쳐 주어서 뒤뜰에 놓지 않고 대문 옆에 만들었다고 한다. 장광 앞에는 정화수가 2그릇 떠져 있는데 이는 할아버지와 할머니의 건강을 기원하는 의미에서 매일 아침마다 정화수를 토지신에게 바치는 것이라 한다.

장광

㉡ 외양간

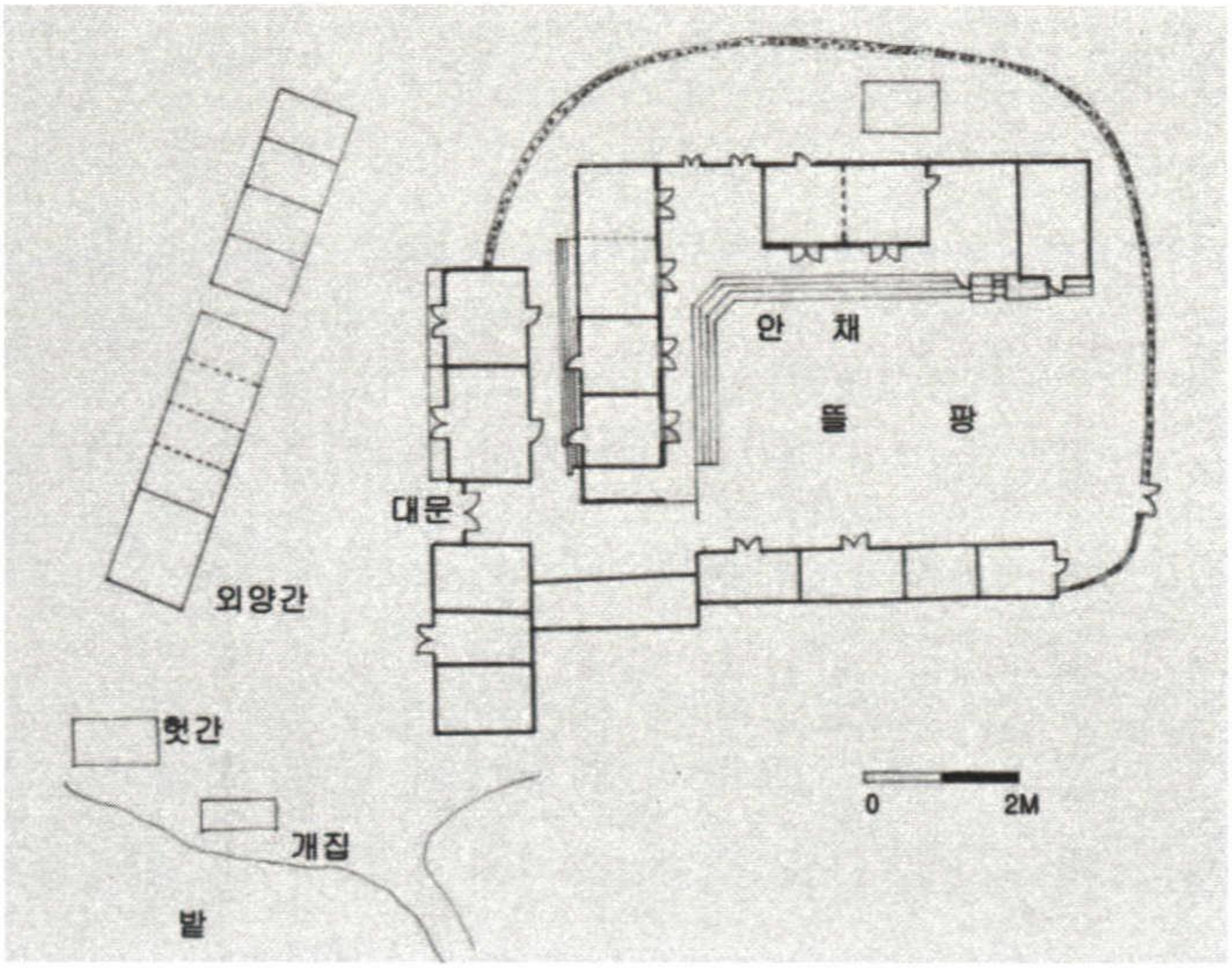
본래 외양간은 사랑채 옆에 있었는데 소가 많아지면서 공간이 부족해지자 쪽대문(헛간문)밖으로 외양간을 옮겨 만들었다.

3) 청양군 정산면 천장리 황인섭씨[38] 댁

천장리는 산에 둘러싸여 있으며, 마을 근처에는 큰 저수지가 있다. 천장리의 산 중턱에 자리하고 있는 황인섭씨 댁은 큰 물길과는 떨어져 있지만 집근처에

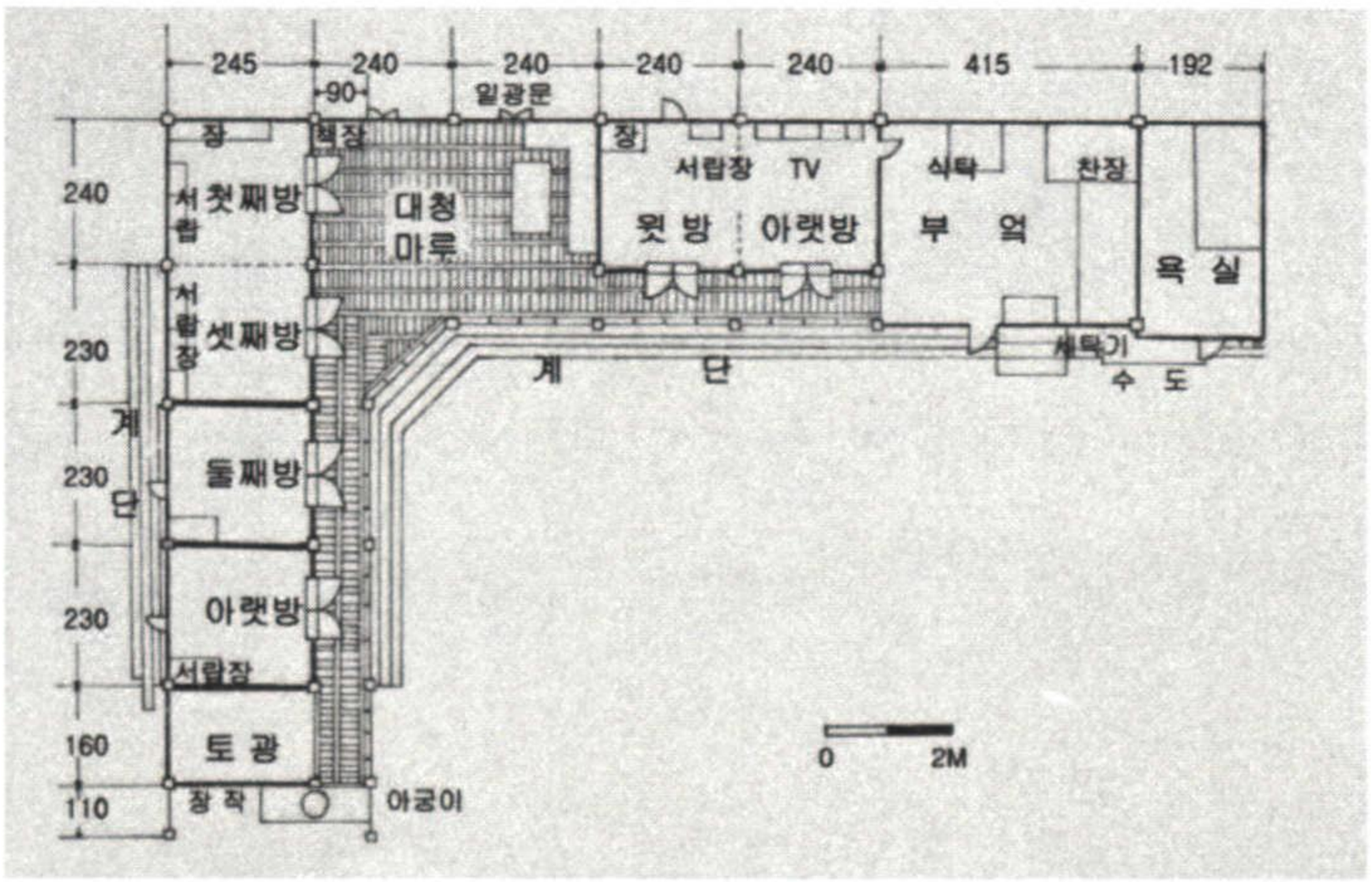
38) 황인섭, 남, 79세.

산에서 나오는 약수가 있어 식수가 부족하지 않다. 집은 남향으로 지어져 여름에는 바람이 잘 불어 시원하며, 겨울철에는 따뜻하다. 약 300여 평의 대지에 안채, 바깥채, 외양간이 있는 'ㄱ자형'집이다. 1906년 제보자 황인섭씨의 조부가 민종식 의병대장과 함께 의병운동을 벌이기 위해 천장리로 옮겨 오면서 이 집을 짓고 거주하게 되었다. 당시 여러 명의 친족들이 함께 이곳으로 옮겨 오면서 천장리에 황씨 집성촌이 형성되었다. 일제 해방이후 주변에 살던 많은 일가친척들이 서울로 돌아가 집들이 헐리게 되어 현재는 몇 가구만이 남아있다. 이 집을 지을 때에 16자 방을 만들어 반으로 나눈 뒤 총과 화약, 갑옷 등을 숨겨놓고 의병군을 지원하였다고 한다. 또한 일반적으로 집을 지을 때 기둥을 모두 세운 뒤 수장을 끼우는데, 이 가옥은 기둥을 하나 세우고 수장을 끼우고, 또 기둥을 세우는 방법을 이용했기 때문에 집이 훨씬 튼튼하고 뒤틀림이 없다.



전체 도안

① 안채



안채 도안

안채 사진

㉠ 부엌

•외부

가로, 세로 12자 정도의 크기로 집수리를 하면서 부엌을 고쳐 전통적인 모습은 남아 있지 않고 방과 대청보다 부엌바닥이 낮게 되어 있는 것은 그대로이다. 문은 대청 쪽으로 난 문과 뜰팡 쪽으로 난 문이 있고 장광과 연결되는 문은 없다.

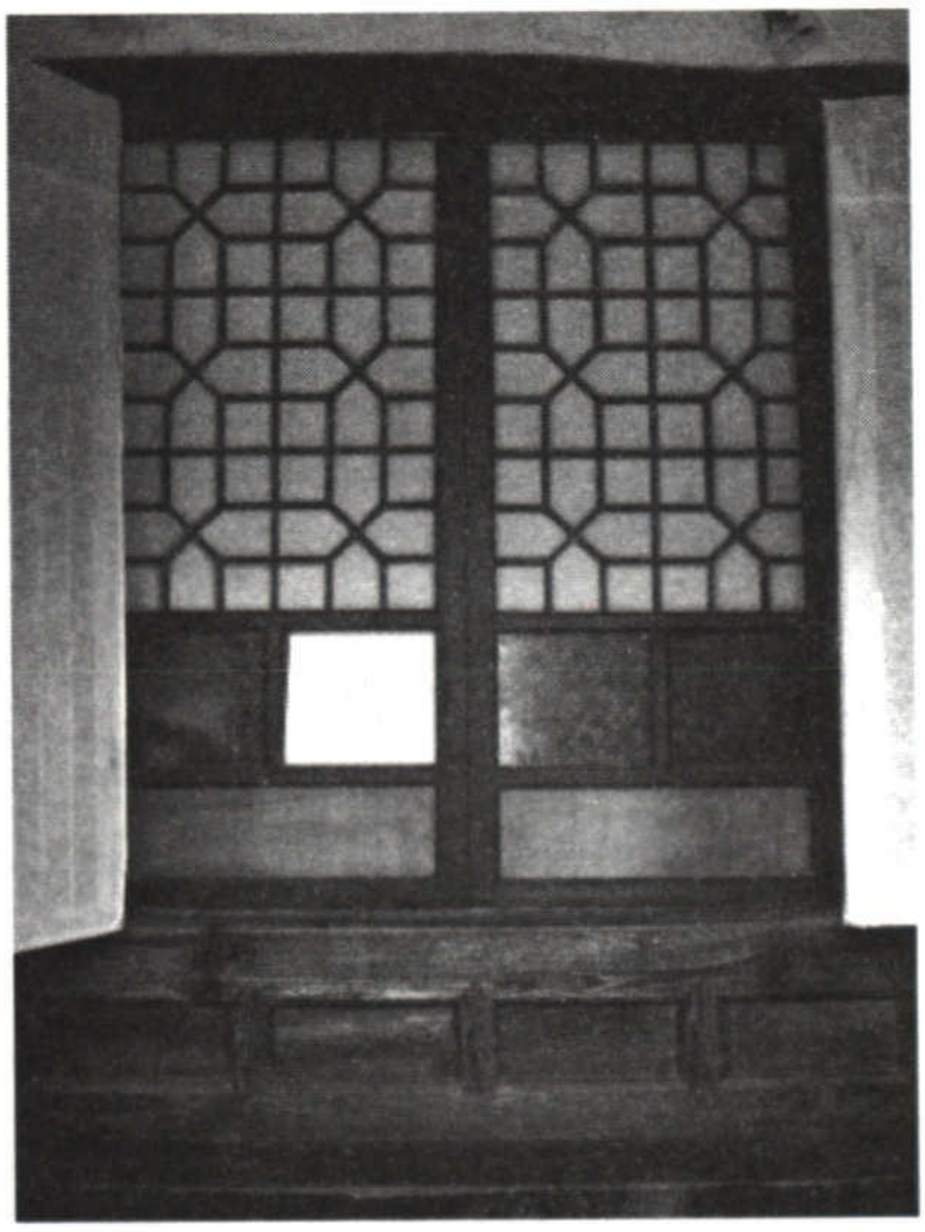
•내부

부엌의 오른쪽으로 싱크대가 자리하고 있고 싱크대 양쪽으로 냉장고와 찬장이 있다. 찬장 옆으로는 식탁이 놓여 있다.

•사용

아궁이가 있을 당시에는 난방과 조리의 장소로 부엌이 사용되었으나 지금은 조리 장소로만 사용된다. 이전에는 여성들만이 부엌을 출입하였으나 지금은 할아버지도 부엌을 자주 출입하고 점심이나 간식은 할아버지가 직접 준비한다.

예전에는 아궁이 옆을 파고 큰 항아리를 묻어 샘에서 길러온 물을 저장해 사용했는데 이를 두멍이라고 했다. 주방에서 사용하는 물은 모두 이 물을 사용했는데 지금은 그릇을 씻는 것은 부엌 싱크대를 이용하지만 야채나 과일을 씻을 때나 양이 많은 음식을 준비할 때에는 뜰팡에 있는 수도를 사용한다.



이중문과 제비턱

㉡ 아랫방

•외부

가로, 세로 8자 방으로 방 앞뒤로 문이 있다. 앞쪽문은 미닫이

와 여닫이 이중문으로 되어 있고 격자무늬가 된 제비턱이 있다. 뒤쪽문은 한쪽방향의 여닫이문이다.

•내부

수납장, 반다지, 텔레비전이 있고 그 외 다른 가구들은 없다.

•사용

제보자가 결혼을 하자마자 사용하고 있는 곳으로 가족생활의 중심이 되는 공간이었다. 그래서 제보자의 잠자는 장소뿐만 아니라 식사나 가족 모임의 장소로도 사용되었다. 하지만 자녀들이 모두 외지로 나가고 부엌을 개조한 뒤부터는 식사는 부엌 식탁에서 하고 가족모임은 거실에서 하게 되어 현재는 잠자는 장소로 사용되고 있다.

㉢ 웃방

•외부

아랫방과 같은 구조로 되어 있다.

•내부

간단하게 서랍장과 장이 놓여 있고 아랫방과 마찬가지로 기본적인 가구만 있다.

•사용

제보자의 부모님이 사용하시던 방으로 제보자의

어머니가 돌아가시기 직전까지 사용했다. 본래 아랫방과 윗방은 나뉘어져 있었는데 연세가 많으신 어머니가 걱정이 되어 벽을 없애고 아랫방과 윗방을 함께 사용하게 되었다.

㉣ 건너방

•외부

건너방은 총 4개가 있는데 모두 8자 방으로 둘째방과 아랫방에는 문이 양쪽으로 나 있지만 첫째방과 셋째방은 문이 대청쪽으로만 나 있고 반대쪽에는 없다. 이는 첫째방과 셋째방이 무기를 위장해서 보관하던 곳이었기 때문에 반대쪽에는 문을 설치하지 않는 것이다. 그래서 첫째방과 셋째방은 본래 1개의 방이었는데 광복이 된 후 무기를 보관할 필요가 없어지면서 방으로 사용하기 위해 가운데에 벽을 세웠다가 다시 방을 넓게 쓰려고 벽을 허물고 채광과 통풍을 위해 창문을 설치했다.

•내부

첫째방와 셋째방은 하나로 되어 있는데 예전에 쓰던 장과 서랍장이 있고 방이 넓기 때문에 공간을 많이 차지하는 운동기구들이 보관되어 있다. 둘째방과

아랫방에도 간단히 서랍장정도만 있는데 이 두 방은 아직도 종이장판인 각장이 깔려 있다.

•사용

첫째방와 셋째방은 하나로 연결되어 무기창고로 사용되다가 광복 후 자녀들의 방으로 사용되었다. 특히 첫째방은 큰 아들이 혼자서 쓰로 둘째방과 셋째방을 나머지 아들이 쓰고 딸들은 끝에 있는 아랫방을 사용했다. 지금은 자녀들이 외지로 나가고 막내아들만 함께 살고 있는데 막내아들이 아랫방을 사용하고 있다.

◎ 마루

•형태

마루는 대청마루와 툇마루로 되어 있는데 방 앞에 있는 마루가 툇마루이고 첫째방과 웃방사이에 있는 마루가 대청마루이다. 원래 대청마루 앞에는 첫째방 기둥과 아랫방 기둥을 연결한 창이 달려 있었는데 30년 전에 그 창을 툇마루쪽으로 옮기고 마루 전체에 샤시를 달아 두었다. 샤시는 보온의 효과도 있지만 도난의 위험성을 줄이기 위해 설치한 것이라 한다. 대청에는 소파와 탁자가 있고 첫째방쪽으로 책장이

놓여 있다.

•사용

특별한 사용처가 있는 것이 아니라 필요에 따라서 다양한 용도로 사용되었는데 현재는 주로 손님을 만나는 장소로 이용된다. 그런데 상청이나 잔치상을 대청에 차린다는 점이 다른 가옥과는 차이가 난다. 그리고 대청에는 성주가 모셔져 있고 상량문이 쓰여져 있는데 상량문의 내용은 다음과 같다.

상량문 사진

성주신 사진

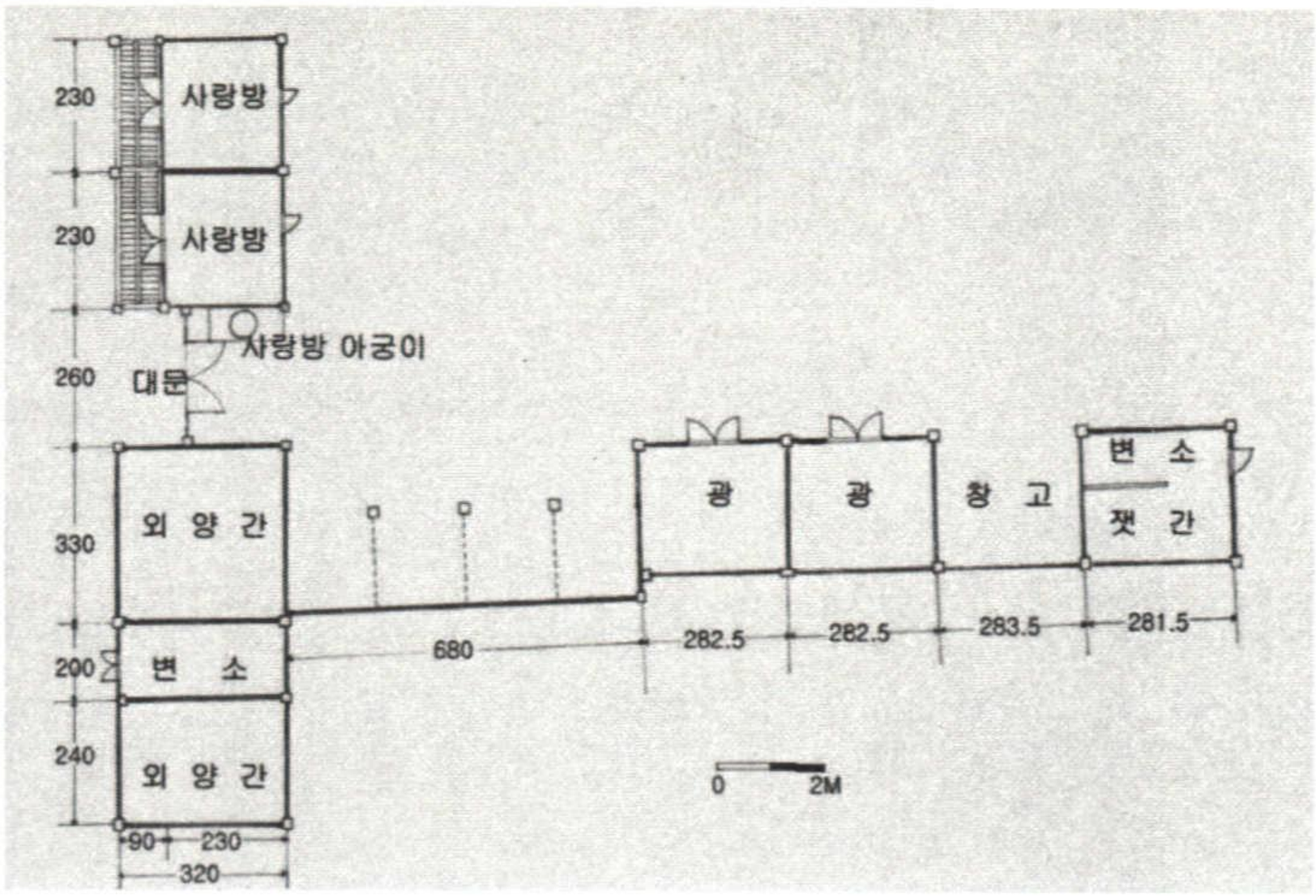
ⓑ 토광

아랫방 옆에 있는 공간으로 예전에는 쌀을 저장해 두는 장소로 이용했으나 지금은 비워놓고 있다.

ⓢ 일광문

대청마루에 난 문으로 2개가 만들어져 있다. 이 문은 말 그대로 대청마루의 채광을 위한 창으로 문을 열면 뒤뜰이 보이고 햇빛이 들어와 대청을 밝게 하고 환기를 해 준다.

② 바깥채



바깥채

㉠ 광

광은 지은 지 40년 정도 된 것으로 농사에 필요한 도구들과 배추, 무 등의 종자를 보관한다. 광 옆에는 간단한 울타리를 세우고 박스나 호미, 낫 등 자주 쓰는 도구들을 보관 해 두었는데 예전에는 그곳에 디딜방아가 있어 마을사람들이 와서 방아를 찧어가곤 했다. 그리고 그 반대쪽에는 제초기나 농약뿌리는 기계 등 크기가 큰 도구들을 보관해 두었다.

㉡ 뒷간과 잿간

쪽대문 앞쪽에는 뒷간이 있는데 뒷간 안에는 잿간도 함께 있다. 예전에는 큰 독을 묻어 두고 거기에 용변을 본 뒤 옆에 쌓여있는 재를 뿌려두고 비료로 사용하였다.

③ 기타

㉠ 대문

대문은 서쪽방향으로 대문에는'龍'자가 붙어 있다. 대문 밖에는 외양간이 보이는데 원래는 행랑채가 있어서 머슴들이 지내고, 서당도 있었다.

㉡ 담

흙돌담으로 되어 있는데 예전에는 집을 둘러서 흙돌담이 있었으나 지금은 집 뒤편 담장만 남아 있다. 담은 흙을 가마니정도의 깊이로 판 후 돌을 깐 뒤에 흙과 돌을 섞어서 올린 뒤 짚으로 영을 엮어 올리면 담이 완성된다. 돌을 깔고 그 위에 담을 쌓으면 지반이 튼튼하고 돌 틈으로 물이 스며들어 비가 많이 와서 담이 무너지지를 않는다.

ⓒ 쪽대문

지금 쪽대문은 이웃집과 연결 되어 있는데 예전에는 그 자리에 바깥채가 있었다. 지금의 이웃집은 예전 바깥채를 수리해서 살고 있는 것이다. 쪽대문으로 나가면 근처 샘으로 갈 수 있어 예전에는 물을 기르러 갈 때 사용했다.

(4) 가옥의 구조와 용도

집은 부엌과 아랫방, 웃방을 기본으로 하여 사랑방, 또는 건넛방이 함께 있는 구조로 이루어져 있다. 각 방의 크기와 위치는 집에 따라서 모두 다르게 구성되고 그 용도도 다르게 이용된다.

먼저 부엌은 여성들의 공간으로 식사 및 가축들의 여물을 준비하는 공간이다. 부엌에서 가장 중심이 되는 것은 아궁이로 3개의 아궁이가 대, 중, 소 다른 크기로 되어 있고, 각 아궁이에는 크기에 맞는 솥이 걸려있다. 각 아궁이의 이름은 부르는 사람에 따라 다른데, 대체로 큰솥 아궁지, 중간솥 아궁지(또는 가운데 아궁지), 째깐솥(작은솥) 아궁지라고 부른다. 가장

작은 솥은 주로 국을 하는 데 쓰이고, 중간솥은 밥을 하는데, 가장 큰솥은 물을 끓이거나 여물을 만드는 데 사용된다.

아궁지는 방의 온돌과 연결되어 있는데 방의 높이보다 부엌 아궁지의 높이가 낮게 만들어져 있다. 이는 따뜻한 공기는 위로 올라가는 특성 때문이다. 부엌이 방바닥 보다 낮기 때문에 아궁이에서 데워진 따뜻한 공기는 자연히 방구들로 들어가게 된다. 따라서 따뜻한 공기가 밖으로 새어나오는 양을 줄어들고, 효율적으로 난방이 이루어지는 것이다.

부엌 아궁이 사진

부엌은 음식을 하는 공간뿐만 아니라 목욕을 위한 장소로도 이용이 되었다. 예전에는 제사를 지내거나 명절이 되어야 목욕을 할 수 있었는데 겨울이나 설과 같은 때에는 추위 때문에 밖에서 목욕을 할 수 없으므로 항상 온기가 있는 부엌에서 물을 받아놓고 목욕을 했다고 한다.

부엌 옆으로는 방이 연결되는데 기본적으로 아랫방과 윗방이 연결된다. 아랫방과 윗방은 부엌을 기준으로 부엌과 가까운 쪽이 아랫방, 먼쪽이 윗방이 되고 아랫방을 방의 중심인 안방으로 본다. 때문에 혼례나 제사와 같은 집안의 행사나 출산과 같이 중대한 일은 반드시 아랫방에서 치른다. 또한 안방에서의 기거는 곧 집안의 호주가 되었다는 의미를 내포하기 때문에 아들이 혼례를 치르면 부모님은 윗방이나 사랑방으로 옮겨가고 혼인한 아들 내외가 안방을 사용하는 경우도 있지만 대부분 혼례를 치르고 윗방을 사용하다가 부모님이 돌아가시면 아랫방으로 옮겨오는 경우가 대부분이다.

현재는 대부분의 가정이 노부부만 살고 있거나 혼자 사는 경우가 많아 대부분의 생활을 아랫방에서 하

고 윗방은 쓸 사람이 없기 때문에 창고로 사용하거나 명절에 가족들이 잘 수 있도록 비워둔다.

사랑방과 건너방은 어느 정도 재력이 있는 집에서 볼 수 있는 주거 공간이다. 사랑채는 주로 남자들이 사용하는 공간으로 집안의 가장이 기거하는 곳이고, 사랑방이 있는 경우 아랫방은 안주인이 사용하는 공간으로 그 사용형태가 조금 변화된다. 하지만 때에 따라 장남이 혼례를 치르자마자 안방을 사용하게 되면서 안방을 사용하던 부모님이 사랑방으로 옮겨 지내는 경우도 있다. 또 손님이 오셨을 때 주로 사랑방에서 만나고, 잠을 재우기도 한다.

안방은 집주인의 주된 생활공간이기 때문에 외부인의 출입을 제한하는 폐쇄적인 공간인데 비해 사랑방의 경우 손님이나 외부인에게 공개되는 개방적이고, 자유로운 공간이다. 그래서 사랑방에 마을사람들이 모여 이야기를 나누거나 바둑, 장기를 두기도 하는데 이는 사랑방이 단순한 주거의 공간뿐만 아니라 사교의 공간으로도 이용된다는 것을 알 수 있다. 이러한 사랑방의 개방적 성격으로 사랑방은 대문과 가장 가까운 곳에 위치하고 사람들이 모이기 편하도록

넓은 마루가 딸려 있는 것이다. 또한 사랑방은 안방과 별도로 떨어져 있는 분리된 공간이기 때문에 부엌에서의 난방열을 이용할 수 없으므로 따로 아궁이가 사랑방 옆에 붙어 있다. 사랑방 역시 현재는 창고로 쓰이는 경우가 대부분이다.

사랑방 아궁이

건너방은 윗방, 아랫방, 사랑방을 제외한 그 외의 방들을 지칭하는데 주로 꼽패집('ㄱ자형', 'ㄴ자형')에서 많이 나타난다. 건너방은 가족들이 사용하기도 하지만 손님이 많은 집에서 손님을 위한 방으로 이용하

기도 한다. 건너방도 역시 현재는 빈방으로 사용하거나 창고로 사용하는 경우가 대부분이다.

뜰팡은 집 앞마당으로 아무것도 없이 비워놓은 편평한 땅이다. 원래는 흙을 다져 편평하게 해 두었으나 물이 고이고 사람이 다니기에 불편해 지금은 시멘트 공사를 해 놓은 경우가 많다. 틀팡은 아이들의 놀이 장소로 이용되기도 하지만 부엌에서 하기 힘든 일을 뜰팡에서 하는 경우가 많다. 특히 김장을 하거나 곡식을 말릴 때는 넓은 공간을 필요로 하기 때문에 뜰팡에서 주로 하고, 집안의 잔치나 행사 때 손님들의 음식을 대접하는 공간으로 사용하기도 한다.

뒤뜰은 주로 장광이 놓이는데 집안에 우물을 팔 경우 뒤뜰에 우물을 판다. 또한 텃밭을 가꾸거나 화단을 만들어 놓기도 한다. 뜰팡은 공개되고 개방된 공간으로 여러 가지 용도로 사용되지만 뒤뜰은 부엌의 연장선으로 여성들만의 공간이기 때문에 특히 남성들의 출입이 제한된다. 지금은 사용에 편리하도록 수도가 뜰팡으로 나가는 경우가 대부분이고 몇몇 집만이 뒤뜰의 우물이 남아있다.

뒤뜰에 있는 우물

뒷간은 집에서 안방에서 가장 먼 구석진 곳에 있거나 또는 외딴 곳에 있다. 이는 뒷간이 부정적인 공간이기 때문이다. 그래서 뒷간 앞에서는 살생과 같은 부정적 행위를 해도 동티가 나지 않는다는 믿음이 있어 닭을 잡을 때 뒷간 앞에서 잡는다. 그런데 뒷간은 단순히 사람이 용변을 보는 장소뿐만 아니라 비료를 생산하는 공간이기도 하다. 뒷간 옆에는 아궁이에서 나오는 재를 모아두는 별도의 잿간이 있거나 또는 뒷간 안에 재를 쌓아 두는데 인분과 재를 섞어 비료로 사용하게 된다.

3. 생산도구

물질문화는 사람의 필요에 의해 만들어진 것으로, 책, 미술품, 건물, 농기구 등 일정한 형태를 갖춘 것이다. 물질은 특정 사람에 의해 만들어지는 예술적 가치가 높은 물질과 많은 사람들이 두루 사용하는 물질로 나뉜다. 전자의 경우, 특정한 작가나 예술가에 의해 만들어진 것이며, 후자의 경우, 누가 만든 것인지는 정확히 알 수 없지만 널리 사용된다는 점에서 민속학에서 연구의 대상이 되고 있다.

물질문화는 의식주를 비롯하여, 생산도구, 운반도구, 가구 등 인간이 생활하면서 필요에 의해 제작한 물품을 지칭한다. 이들은 사용하는 사람이 스스로 제작하여 사용되기도 하며, 전문제작자로부터 구입하여 사용되기도 한다. 생산도구는 어떠한 물품을 만들어 내기 위해서 필요한 도구를 일컫는 것으로, 물질문화

에 있어 그 뿌리가 깊고 기초적인 것이라 할 수 있다.

이에 대한 내용은 2006년 조사내용을 바탕으로 발간된 『청양의 물질문화』(2006)의 내용과 2008년에 이루어진 현지조사 내용을 바탕으로 서술하기로 한다.

(1) 농기구

우리나라는 오래전부터 농경생활을 해온 민족이다. 우리나라의 농경 생활은 이미 청동기 시대부터 시작된 것으로 알려져 있으며, 논농사가 시작된 것은 4세기부터로 추정되고 있다. 우리나라는 지리적 환경여건에 따라 논농사는 주로 한반도 남부 지역에 분포하고 있으며, 밭농사는 북부지역을 중심으로 하고 있다.

농경은 논이나 밭에 씨를 뿌리고, 어느 정도 시일이 지나면 잡초를 제거하고, 수확에 이르는 과정으로 구성된다. 농경에 사용되는 도구는 땅을 가는 갈이도구, 삶는 도구, 씨뿌리는 도구, 거름 주는 도구, 매는 도구, 물대는 도구, 거두는 도구, 터는 도구, 말리는 도구, 고르는 도구, 도정 도구 등으로 나뉜다. 논밭을 갈 때는 쟁기, 괭이, 쇠스랑 등을 이용하고, 곰방매나

고무래로 파종하기 쉽도록 써래로 썰고 나래로 골라 흙을 부드럽게 만든다. 땅에 씨를 뿌리고 어느 정도 시일이 흐르면 호미를 이용하여 제초 작업을 한다. 곡식이 여물면 낫을 이용하여 수확을 하는데, 수확한 곡식은 털어내고 말리는 도정작업을 거친다. 농산물은 이러한 과정을 거쳐 생산을 하게 되고, 그 과정에서 용도에 적합한 도구를 사용한다.

청양군은 칠갑산을 중심으로 동서로 나뉘어져 있으며, 대표적인 농산물은 구기자와 고추로 알려져 있다. 청양군은 산촌 지역을 중심으로 밭농사 작물이 주로 생산되고 있으며, 약 30년 전부터 저수지의 보급과 수로 시설의 확충으로 벼농사를 짓는 지역이 늘어났다. 이에 따라 청양 지역에서는 논농사에 사용되는 농기구뿐만 아니라, 밭농사에 사용되는 농기구도 사용되고 있다.

여기에서는 농업에 있어서 핵심적인 과정에 해당되는 파종, 김매기, 수확과정을 중심으로 농기구의 사용과 특성에 대해 알아보고자 한다.

① 갈이도구

씨를 뿌리는 작업에 앞서 가장 먼저 이루어지는

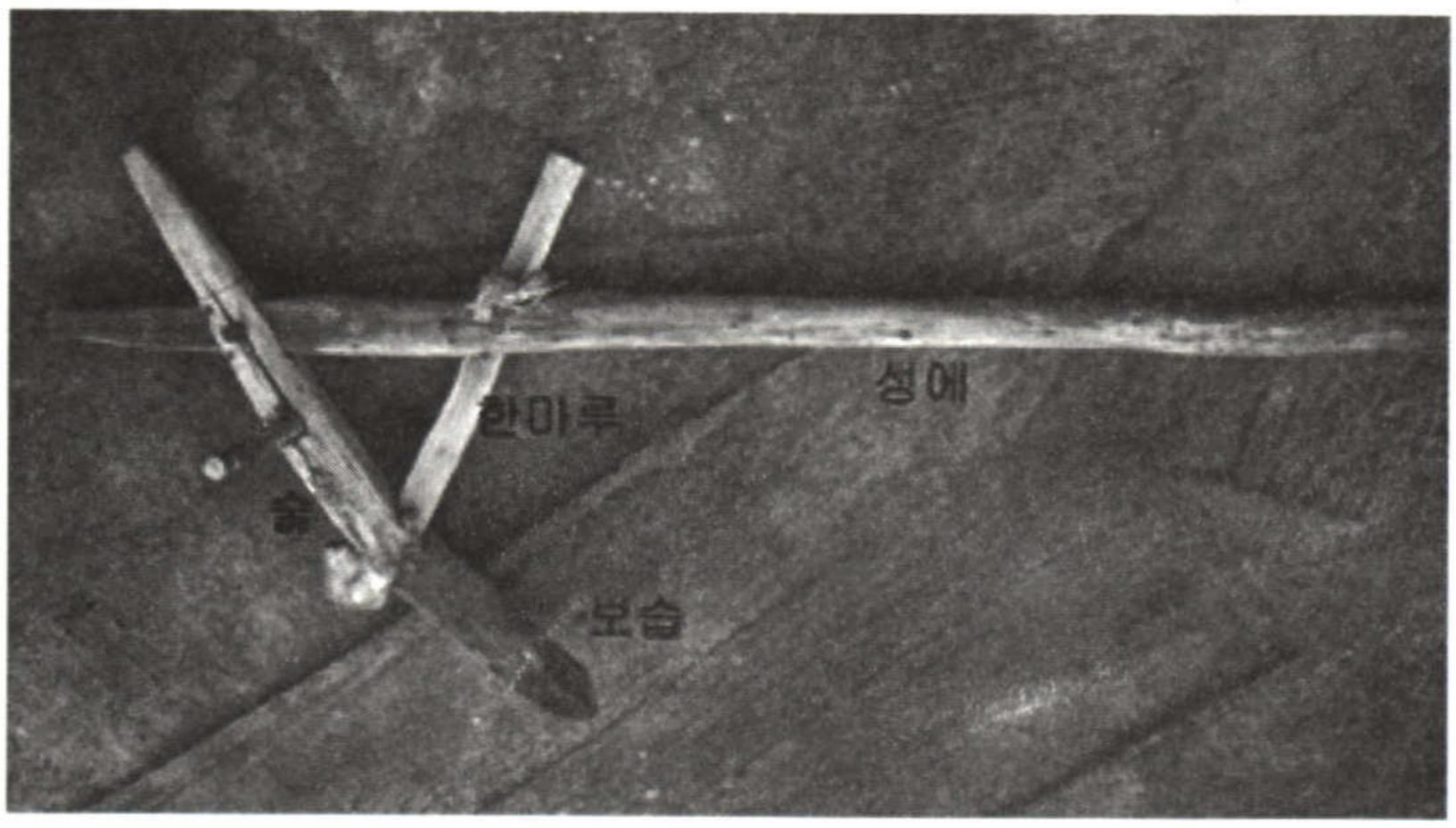
작업은 땅을 가는 일이다. 일찍이 『농사직설』에서는 땅은 천천히 갈아야 하고, 가을에는 깊게, 봄과 여름에는 얕게 갈아야 한다고 기록되어 있다. 또한 땅이 거칠 때에는 먼저 깊게 간 다음, 그 다음에 얕게 갈면 새 땅이 일어나지 않아서 땅이 부드럽게 된다고 하였다. 땅을 가는 것은 농사에 적합한 토질을 만드는 것으로 농경에 있어서 가장 기초적인 작업이라 할 수 있다. 갈이에 사용되는 도구는 쟁기가 대표적이며, 괭이, 따비, 가래, 쇠스랑 등이 사용된다.

㉠ 쟁기

쟁기는 논과 밭에서 모두 사용되는 가는 도구이다. 쟁기는 '뒤지개'에서 비롯된 것으로, 따비를 거쳐 완성된 것이다. 쟁기는 갈이 도구 중에서 가장 능률적인 도구로 전국 각지에서 사용되고 있다. 지역에 따라 보쟁기, 보래, 탑조기, 보거래 등으로 불리며, 청양 지역에서는 모두 '쟁기'로 불리고 있다.

쟁기는 소를 이용하여 땅을 경작하는 우경(牛耕)에 사용되는 도구이다. 『삼국사기』의 기록에 따르면 우경(牛耕)은 지증왕 3년에 처음으로 실시된 것으로 알려져 있다. 그러나 그 이전에도 쟁기가 사용된 것으

로 보는 것이 일반적이다. 소를 이용하여 땅을 경작하는 것은 깊이갈이를 가능하게 하고, 노동력의 절감을 가져다준다. 최근에는 소를 이용하여 땅을 경작하기보다는 기계화로 인하여 경운기 등을 이용하여 땅을 가는 경우가 많아지고 있다.



쟁기의 모습과 부분 명칭

쟁기는 소에 연결하여 끄는데, 보통 한 마리가 끈다. 그러나 지역에 따라서 두 마리가 끄는 경우가 있는데, 한 마리가 끄는 쟁기를 '호리쟁기', 두 마리가 끄는 쟁기를 '겨리쟁기'라고 한다. 예전에는 집집마다 소가 있는 것이 아니고, 마을 내에 1~2마리 정도가 있을 뿐이어서 돌아가면서 소를 빌려 써야 했다. 소

를 빌려 쓰지 못하는 경우에는 사람이 직접 쟁기로 땅을 갈기도 했다. 산전을 할 때, 땅이 비탈이 심해서 소가 못 오르는 경우가 있어 이때에도 사람이 직접 쟁기를 이용하여 땅을 갈았다. 소를 이용하여 땅을 갈 때에는 하루 평균 논은 800~1,000평, 밭은 700~800 평 정도 갈 수 있다.

밭쟁기

청양에서 나타나는 쟁기는 보습이 술과 연결된 모양에 따라 '논쟁기'와 '밭쟁기'로 나뉜다. 논쟁기는 논갈이를 할 때 사용하는 것으로 물이 많은 진흙땅을 갈 수 있도록 날이 뾰족하게 서 있다. 또한 보습이 술과 한 방향으로 연결되어 땅을 퍼 올리는 오목한 형태를 띠고 있다. 논쟁기에는 보습 위에 볏이 달려 있는데, 이것은 진흙이 보습에 눌러 붙지 않게 하여 쟁기가 잘 나가게 하기 위해서이다. 반면에 밭쟁기는 밭을 갈거나 고랑을 낼 때에 사용하기에 날이 무디고, 보습의 방향이 논쟁기와 반대이다. 이는 흙을 밀어내거나 고랑을 파기 쉽게 하기 위해서이다. 또한 밭쟁기는 논쟁기와 달리 볏이 달려있지 않은 경우가 있어 그 차이를 구분할 수 있다.

㉡ 극쟁이

극쟁이는 경남지방에 주로 사용되는 농기구이며, 쟁기와 같이 논과 밭을 가는데 사용된다. 지역에 따라 극젱이, 훌쩡이, 흙쟁이, 굽쟁이, 술챙이, 훌치기 등 다양한 명칭으로 불린다. 극쟁이는 쟁기와 마찬가지로 소를 이용하여 땅을 가는데 구조와 기능도 쟁기와 유사하다. 극쟁이는 볏이 없으며, 보습이 쟁기에

비하면 무딘 편이다. 극쟁이는 쟁기가 사용되는 논과 밭에서 함께 쓰이며, 주로 좁고 험한 곳을 얕게 갈거나, 이미 쟁기로 갈아놓은 땅에 고랑을 만들 때에 사용된다. 밭을 갈 때는 하루에 700-800평정도, 논에 고랑을 만들 때는 하루 1,000평 정도를 갈 수 있다.

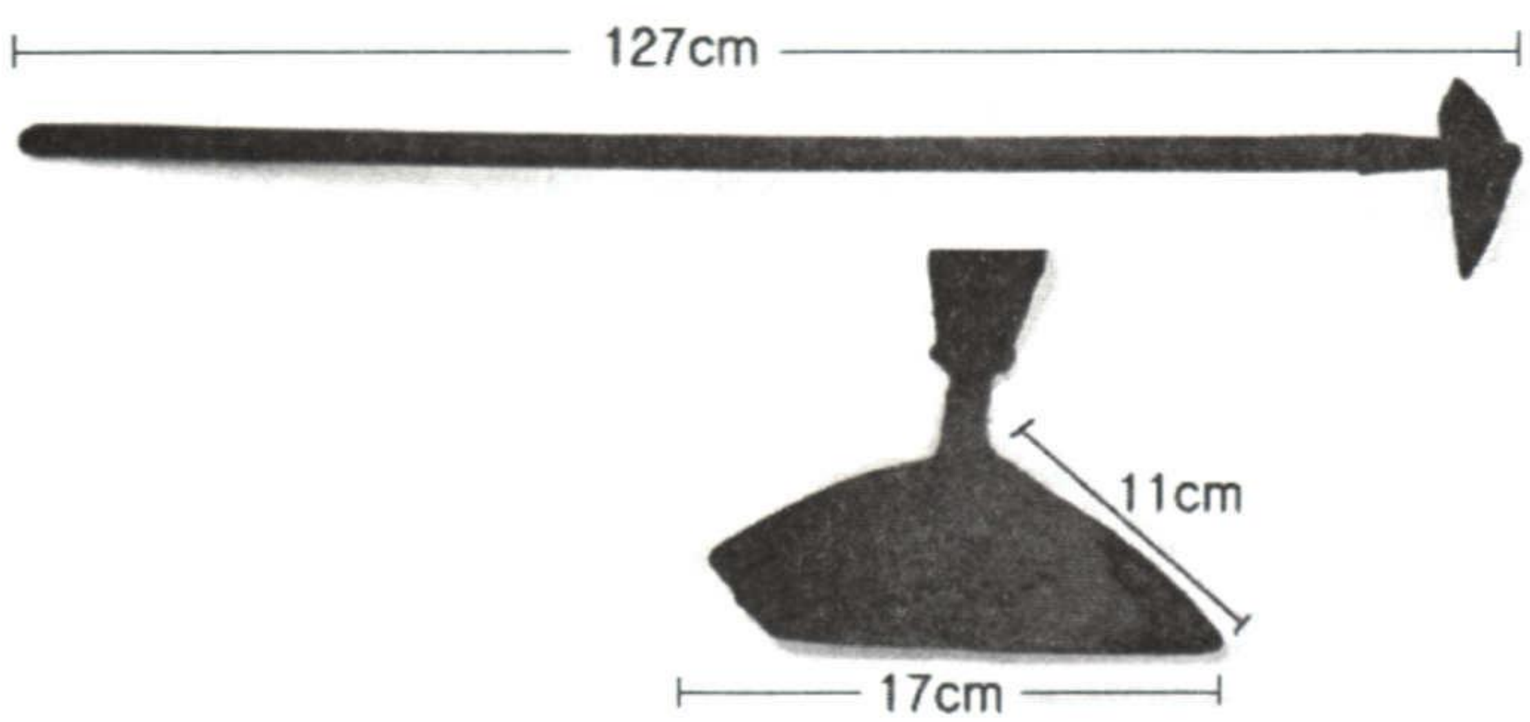
㉢ 괭이

괭이는 땅을 갈거나 흙을 고르는데 쓰는 농기구이며, 전국에서 보편적으로 사용된다. 괭이에는 'ㄱ'자 모양으로 생긴 쇠 부분의 한쪽에 넓적한 날이 있고, 다른 한쪽에는 긴 구멍이 있는데 이 구멍에 긴 자를 끼워서 사용한다. 자루는 질이 단단한 참나무, 느티나무 등으로 만들며, 길이는 150cm 안팎이다. 괭이는 땅을 가는 용도 이외에 밭의 흙을 일구거나 덩어리진 흙을 깨뜨리는 등 다양한 용도로 사용되기 때문에 한 집에 2~3개의 괭이를 가지고 있다.

괭이의 날은 각 지역의 토질에 따라서 날의 모양이 다르게 나타난다. 돌이 많고 거친 토양일수록 괭이가 깊이 들어갈 수 있도록 끝이 뾰족하고 가는 형태로 나타나며, 토질이 좋은 평야지역에서는 넓적한 나뭇잎 모양의 날이 사용된다. 청양지역에서는 괭이,

육철괭이, 가진잎괭이, 곡괭이, 담배괭이 등이 사용되고 있다.

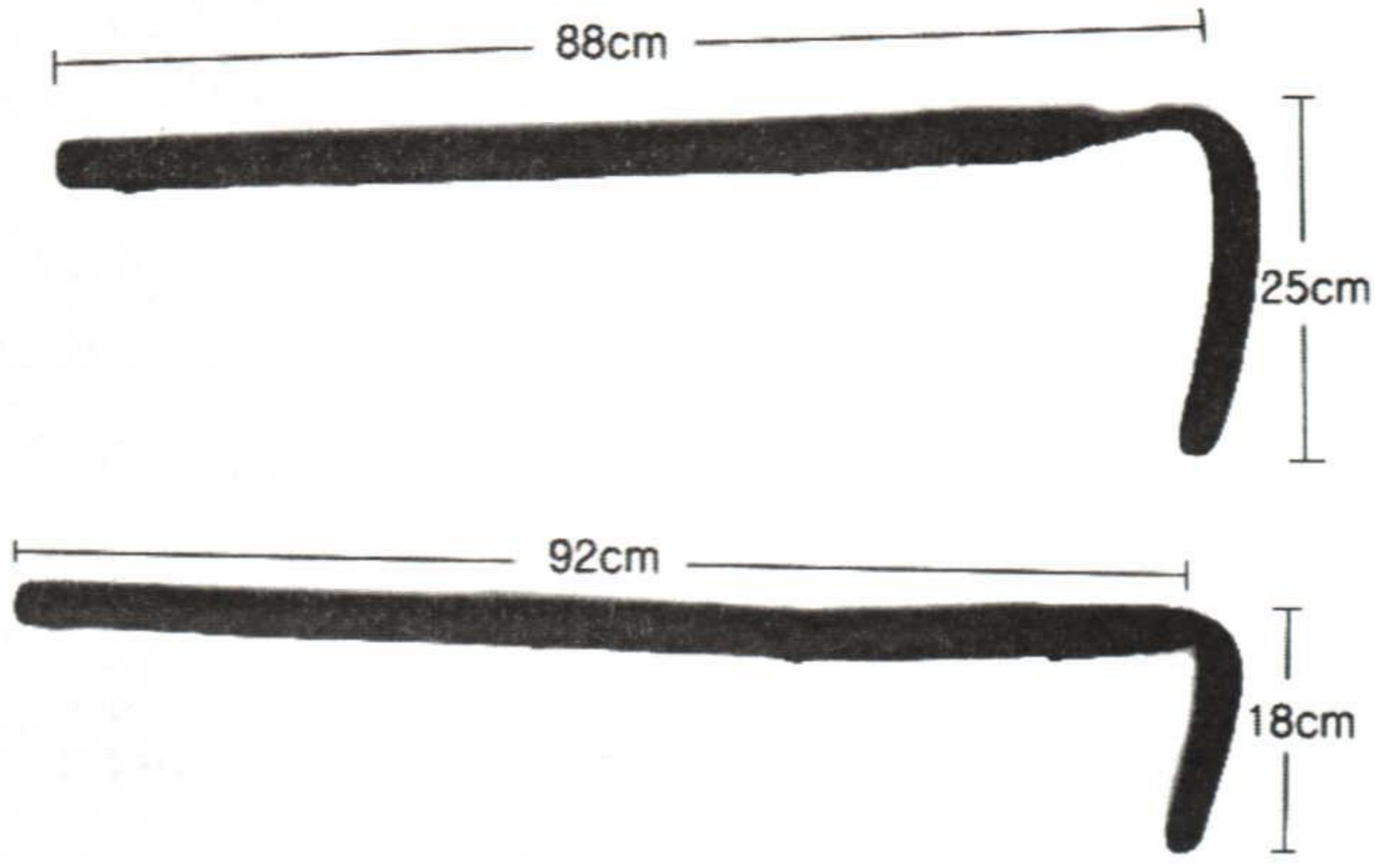
괭이는 손잡이를 자루라고 하고, 땅을 파는 부분을 괭이날이라고 한다. 자루는 소나무로 만들어져 있으며, 괭이날은 삼각형 모양이다. 괭이는 밭을 얕게 갈고 땅을 고르거나 씨를 뿌리고 덮는데 사용한다.



괭이

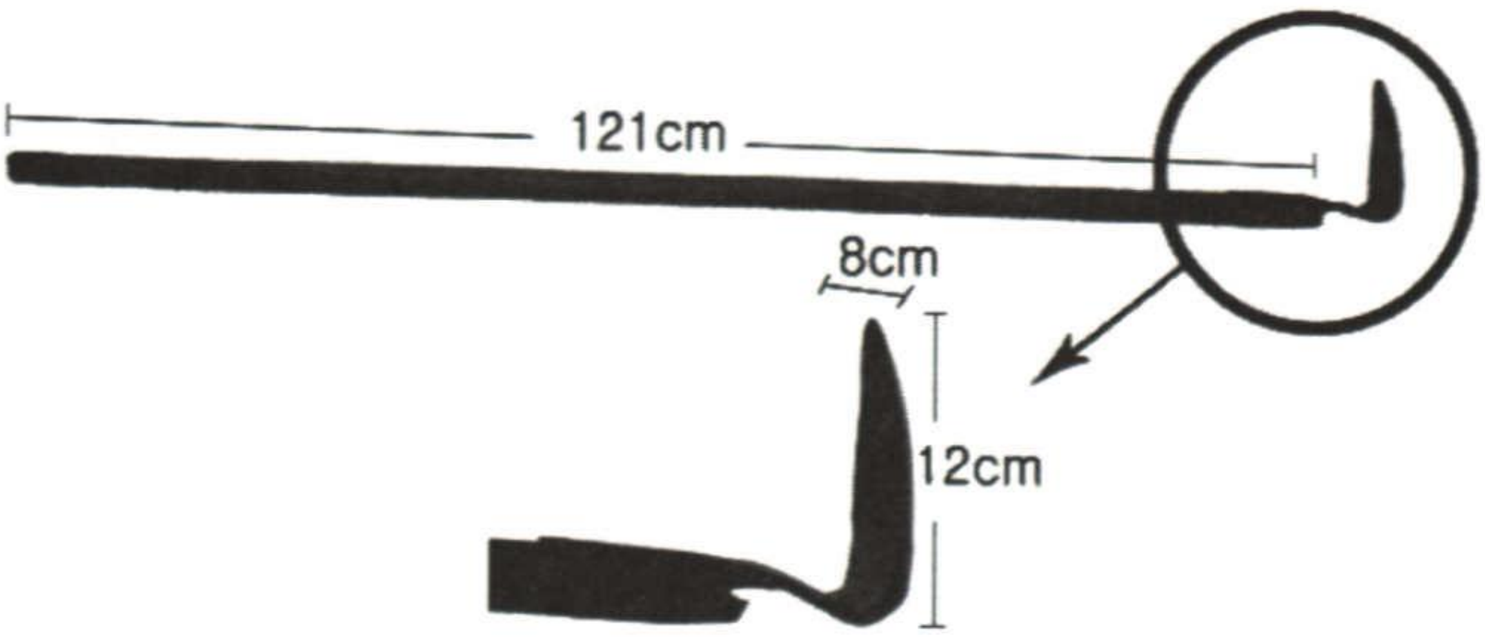
육철괭이는 철을 직접 두드려서 만든 괭이로, 다른 괭이에 비해 단단하고 무게가 많이 나간다. 육철괭이는 주로 밭을 갈고 일구는데 사용하는데, 단단하기 때문에 거친 밭의 딱딱한 흙을 깨뜨릴 때 사용하기도 한다. 육철 괭이의 날은 'ㄱ'자로 구부러져 있으며, 날의 두께가 다른 괭이에 비해 매우 두껍고 단단해서

단단한 땅을 깊게 팔 수 있다.



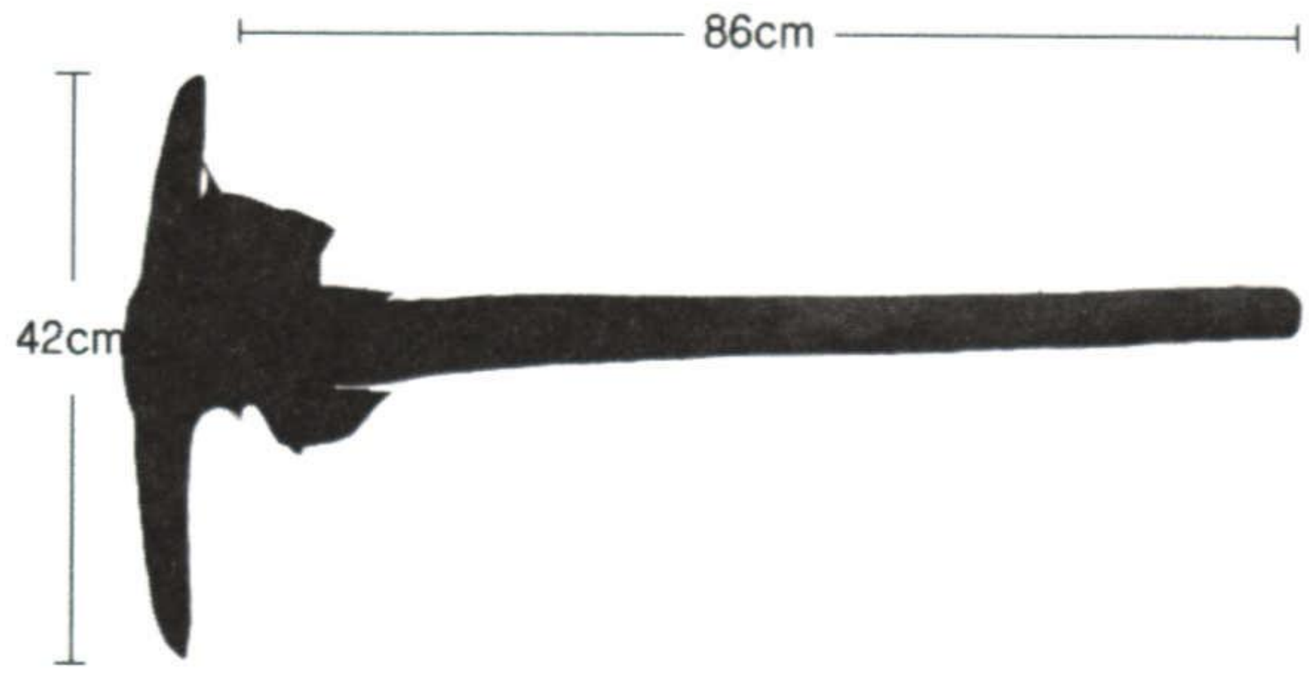
육철괭이

가짓잎괭이는 괭이날이 나뭇잎과 비슷하게 생겼다고 해서 '가짓잎괭이'라고 한다. 가짓잎괭이는 밭에서만 사용하는 도구이며, 주로 쇠스랑으로 밭을 고르고 판판하게 한 뒤에 고랑을 만들 때에 사용한다. 가짓잎괭이는 삼각형 모양의 괭이날과 날에 끼워진 자루로 이루어져 있다. 날은 자루와 연결된 쪽이 넓고 끝으로 갈수록 점점 뾰족해진다. 이것은 흙을 밀어내면서 고랑을 파기 위해서이다.



가짓잎괭이

곡괭이는 딱딱한 땅을 파거나 깨뜨리는데 주로 사용되는 도구이다. 곡괭이는 자루와 날로 이루어져 있으며, 날의 가운데 부분이 두껍고, 양쪽 끝이 뾰족한 눈썹 모양을 하고 있다. 날의 가장 가운데 부분에 자루가 직각으로 박혀 있다.



곡괭이

담배괭이는 담배밭의 둑을 만들거나 밭을 갈고 일구는데 사용하는 괭이이다. 담배괭이는 직사각형 형태의 날과 날 끝부분에 끼워진 자루로 이어져 있다. 날은 모서리가 둥근 직사각형 형태로 두께가 굉장히 얇다. 날 뒷부분 가운데에 홈이 파여져 있어, 앞쪽에서 보면 날의 가운데가 툭 튀어 나와 있다.

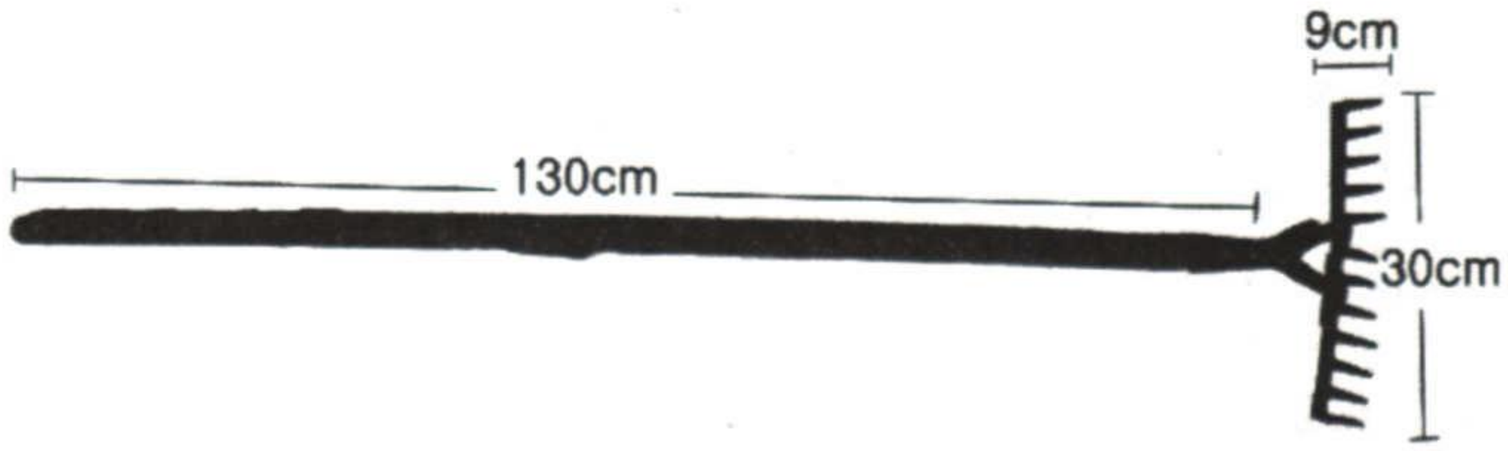
담배괭이

㉣ 쇠스랑

쇠스랑은 논이나 밭을 갈 때에 사용하는 도구이다. 쇠스랑은 덩어리로 뭉친 흙을 깨뜨리고, 흙을 고를 때에 사용되며, 논둑을 쳐내거나 새로 붙일 때, 흙을 긁어 올릴 때, 밭에 고랑을 내어 평평하게 할 때, 씨를 뿌린 후에 흙을 덮을 때, 감자나 고구마를 캘 때 등 다양한 용도로 사용한다. 지역에 따라 쇠스랑, 소시랑, 소스랑, 쇠시랑, 소스랭이, 쇠서랑, 철탑 등 다

양한 이름으로 부른다. 청양 지역에서는 보통 소시랑이라고 부른다.

쇠스랑은 'ㄱ'자로 된 날 부분이 2개에서 12개 정도가 연속으로 이어져 있는 갈퀴의 형태이다. 쇠스랑의 날의 개수는 용도에 따라서 다르다. 개수가 2-3개인 경우는 소에게 여물을 주는 용도로 사용되며, 날의 개수가 12개 정도로 많을 때는 흙을 부수는 용도로 사용된다. 쇠스랑은 쇠로 만들어진 손잡이인 '자루'와, 쇠로 만들어진 빗의 형태인 '발'로 이루어져 있다.



소시랑

② 매는 도구

파종 작업이 끝난 뒤에 어느 정도 시일이 지나면 잡초를 제거하는 작업이 이루어진다. 이 작업을 '김매기'라고 한다. 잡초를 제거하지 않으면, 잡초가 영양분을 흡수하여 농작물의 성장을 방해하기 때문에, 농

사일에 있어서 잡초의 제거는 반드시 필요한 작업이다. 김매는 작업은 사람이 직접 일일이 손으로 잡초를 제거해야 되기 때문에 노동력을 많이 필요로 한다. 따라서 김매는 작업은 마을 전체 성원이 두레패를 결성하여 돌아가면서 하였다. 김매는 작업은 파종에서 수확에 이르기까지 약 3번에 걸쳐서 이루어진다. 김매는 작업을 할 때는 손으로 직접 잡초를 뽑거나, 호미나 괭이, 낫 등을 이용하여 잡초를 제거한다. 현재는 제초제를 이용하여 김매는 작업을 대신하고 있으며, 이에 따라 두레도 소멸되었다.

㉠ 호미

호미는 땅을 파서 씨를 심거나 김을 맬 때 사용하는 중요한 도구이다. 호미는 전국에서 사용되고 있으며, 토질에 따라서 호미의 형태가 다르다. 땅이 척박하고 밭농사가 많이 이루어지는 북쪽지역에서의 호미는 호미의 날과 자루가 넓고 길며, 땅이 무르고 논농사가 많이 이루어지는 남쪽 지역에서의 호미는 날이 가늘고 자루도 짧다. 호미는 나무 손잡이인 '자루'와 땅을 파는 '호미날', 날과 자루를 연결하는 '슴베'로 이루어져 있다.

호미의 전체적인 형태를 살펴보면, 나무 자루에 끝이 뾰족하고 위로 올라갈수록 너비가 넓어지는 날이 연결되어 있다. 청양의 호미는 작업형태에 따라 다양한 모양을 띠고 있다. 논에서 김을 맬 때 사용하는 호미형태의 경우, 날이 길고 그 끝이 뾰족하며 위로 올라갈수록 그 너비가 점점 넓어진다. 날의 윗부분은 작업도중 곡식이 다치지 않도록 뭉툭하게 되어 있으며, 논의 흙이 잘 뒤집어질 수 있도록 날이 슴베 쪽으로 깊숙이 휘어져 들어와 있다.

밭에서 사용하는 호미의 경우는 매는 것과 긁는 것의 모양이 다르다. 매는 호미는 날이 길고 끝이 뾰족하며 날의 너비가 좁다. 또한 날의 목 부분은 긁는 호미보다 훨씬 길고 굴곡이 져 있어 밭의 잡초를 찍어내기 쉽도록 되어 있다. 긁는 호미는 정삼각형의 날이 달린 형태로, 날의 너비는 아래로 내려갈수록 넓어져 밭의 흙을 긁어모으는데 적합하게 되어 있다. 또한 슴베에서 시작하는 날의 목 부분이 굴곡 없이 직각형태로 꺾어져 슴베 쪽으로 뻗어 내려가는 모양이다.

요즘에는 제초제가 많이 사용되어 호미로 직접 김

매기를 하는 일이 적어지고, 또한 톱니바퀴가 달린 제초기를 이용하기도 한다. 하지만 호미는 밭에 작물을 심거나 감자, 고구마 등을 캘 때 등 다양한 용도로 지금까지 사용되고 있다.

호 미

㉡ 하괭이

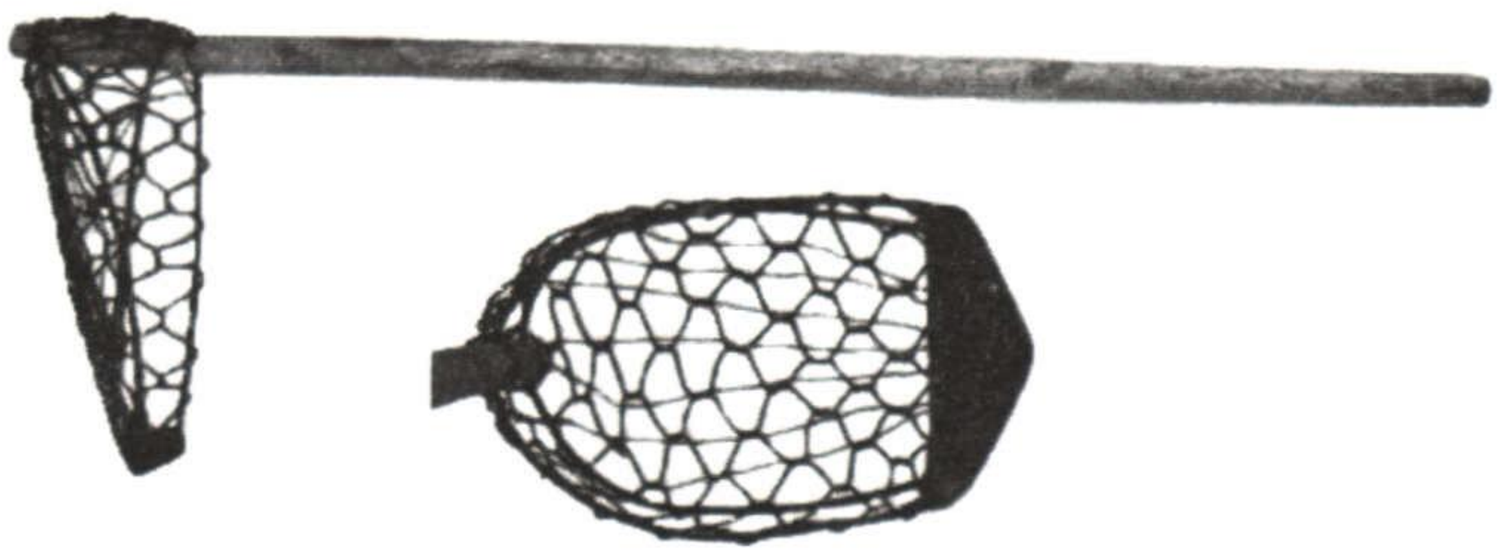
하괭이는 논밭의 풀을 매거나, 흙을 모아서 북돋을 때 사용하는 도구이다. 하괭이는 삼각형의 철판으로 이루어진 날과 90도로 휘어져 있는 철통과 연결되어 있다. 하괭이의 철통은 참나무로 된 자루에 박혀 있다.

㉢ 갈고리

갈고리는 주로 밭에서 김을 맬 때 사용하는 도구이다. 갈고리는 호미로 사용하기 힘든 부분 즉, 김을 매기에 공간이 너무 협소한 경우에 사용되거나, 호미

를 사용할 시에 수확할 과실들이 다치기 쉬운 공간일 때, 잡초를 골라내듯 갈고리를 사용하여 김을 맨다. 갈고리는 일반 호미의 형태처럼 날과 자루로 이루어져 있다. 호미의 날과 다르게 날부분이 갈고리 형태로 되어 있으며, 그 너비가 매우 좁은 것이 특징이다.

㉣ 흙치는 얼개미



흙치는 얼개미

흙치는 얼개미는 보리밭에 나있는 잡초를 매거나 보리밭에 씨를 뿌린 후 그 뒤에 흙을 다시 덮을 때 사용한다. 흙치는 얼개미는 자루 끝에 철사로 된 그물망이 연결된 형태이다. 흙치는 얼개미는 전체적인 모양이 잠자리채와 유사하다. 철사로 된 그물망을 얼개미라고 한다. 얼개미는 쓰레받기 형태의 모양을 하고 있으며, 얼개미의 끝부분은 삼각형 형태로 돌출되

어 있다. 얼개미는 삼각형 형태의 끝부분에 두 줄의 철사를 골대로 하여, 그물망 형태로 사이사이가 철사로 엮어 있다. 자루와 얼개미의 이음새 또한 철사로 엮어 있다. 그물망 형태로 되어 있어서 크기가 작은 흙은 구멍 사이로 빠져 나가고, 크기가 큰 돌이나 풀은 그물망 안에 남아 있게 되어 있다.

③ 수확도구

농경은 파종→김매기→수확의 작업으로 이루어져 있다. 수확은 농경 작업의 마지막에 해당하는 작업이다. 수확은 곡식의 끝부분을 베는 것으로 이루어지는데, 낫은 철기시대 이후로 수확 작업에 사용되는 유일한 도구이다. 낫은 수확을 할 때 외에도 벌초를 할 때 잡초를 제거하거나, 나무의 잔가지를 치는 등 다양한 용도로 사용된다. 이러한 이유로 낫은 집집마다 3~4개 정도를 소유하고 있다. 낫은 사물을 베는 날과 연결고리인 슴베, 손잡이에 해당하는 자루로 구성되며, 날과 자루는 'ㄱ'자 형태로 연결되어 있다. 성인남성 한사람이 낫을 사용하여 하루에 300평 가량의 논을 수확할 수 있다. 청양지역에서는 옹낫(또는 육

철낫), 왜낫, 우멍낫이 사용된다.

옹낫과 왜낫은 날을 갈아 만든 것으로 날이 날카롭고 두께가 얇기 때문에 주로 벼, 잡초 등을 벨 때 사용한다. 우멍낫의 날은 대장간에서 쇠를 두드려서 만든 것으로 날이 두껍고 단단하기 때문에 크고 굵직한 나뭇가지들을 쳐 낼 때 사용한다.

(2) 임업도구

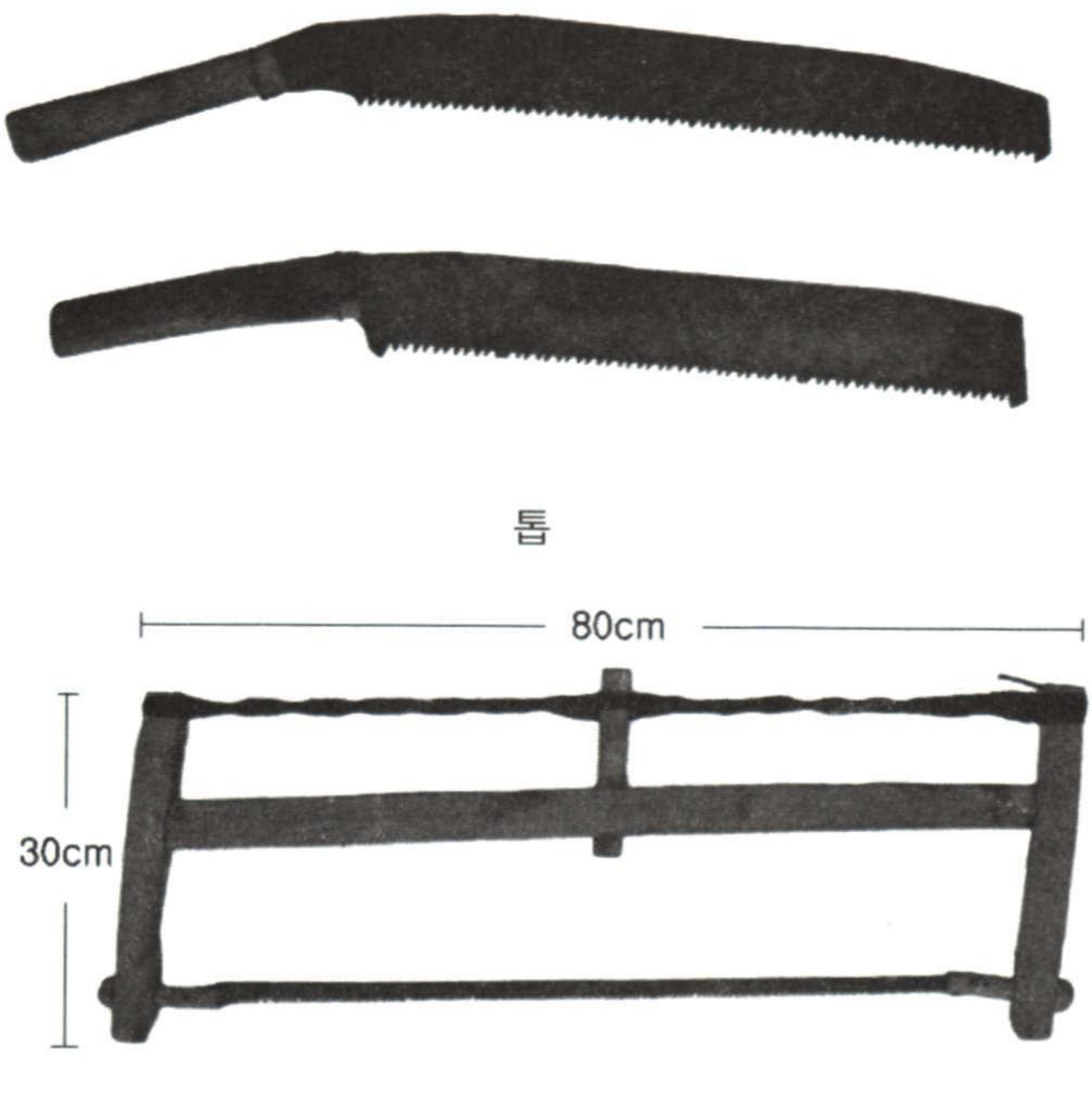
임업은 나무를 길러서 파는 생산과정과 나무를 사서 가공한 후 팔기까지의 모든 과정을 일컫는 말이다. 앞서 언급한 바와 같이 청양 지역은 예로부터 칠갑산을 중심으로 산판과 숯을 만드는 일이 활발히 이루어져 왔다. 산판은 나무를 기른 다음, 베어내어 가공해서 파는 과정을 거치며, 숯을 잘라낸 나무를 구워내어 만들어내는 과정을 거친다. 산판에서의 생산도구는 나무를 잘라내는 도구, 나무의 결을 매끈하게 다듬는 도구 등이 있으나, 임업에서는 숯 구덩이를 만들고 구워내는 과정에서 별다른 생산도구가 조사되지 않았다. 따라서 여기에서는 산판을 중심으로 한

생산도구에 초점을 맞추어 설명하고자 한다.

① 톱

톱은 좁고 긴 쇠판에 날을 일정한 간격으로 내고 손잡이에 끼워 나무 등을 자르는데 사용하는 도구이다. 톱은 소나무자루에 한쪽에만 톱날이 달린 칼이 달려 있는 형태로, 톱질을 하는 방식에 따라 톱날의 방식이 다르다. 또한 톱은 사용방식에 따라 톱, 귀도, 맞거리톱 등이 있다. 먼저 톱날의 높이가 고르지 않은 것은 톱을 당겨서 나무를 자를 때에만 사용하는 것이며, 톱날의 높이가 고른 것은 톱을 밀고 당기면서 나무를 자를 때 사용하는 것이다. 맞거리 톱은 가로로 길죽한 H자 형태의 참나무 자루를 골대로 하여 위에는 단단한 고무줄, 밑에는 톱날이 달려 있다. 고무줄은 손잡이가 휘거나 부러지는 것을 방지하기 위해 달린 것으로 자루 가운데 덧대어 둔 나무막대와 연결되어 있다. 맞거리톱은 두 사람이 양쪽에서 잡고 톱질을 하는 것으로 톱날의 양쪽이 모두 갈려있고 날 모양이 고르다. 맞거리톱은 혼자서 자르기 힘든 큰 나무이거나 작업량이 많을 때 사용한다. 청양 지역에

서는 맞거리톱을 거두라고도 지칭한다. 맞거리톱을 사용하면 나무의 밑둥이 두껍게 잘리기 때문에 실제로 청양 지역에서는 많이 사용되지 않았다.

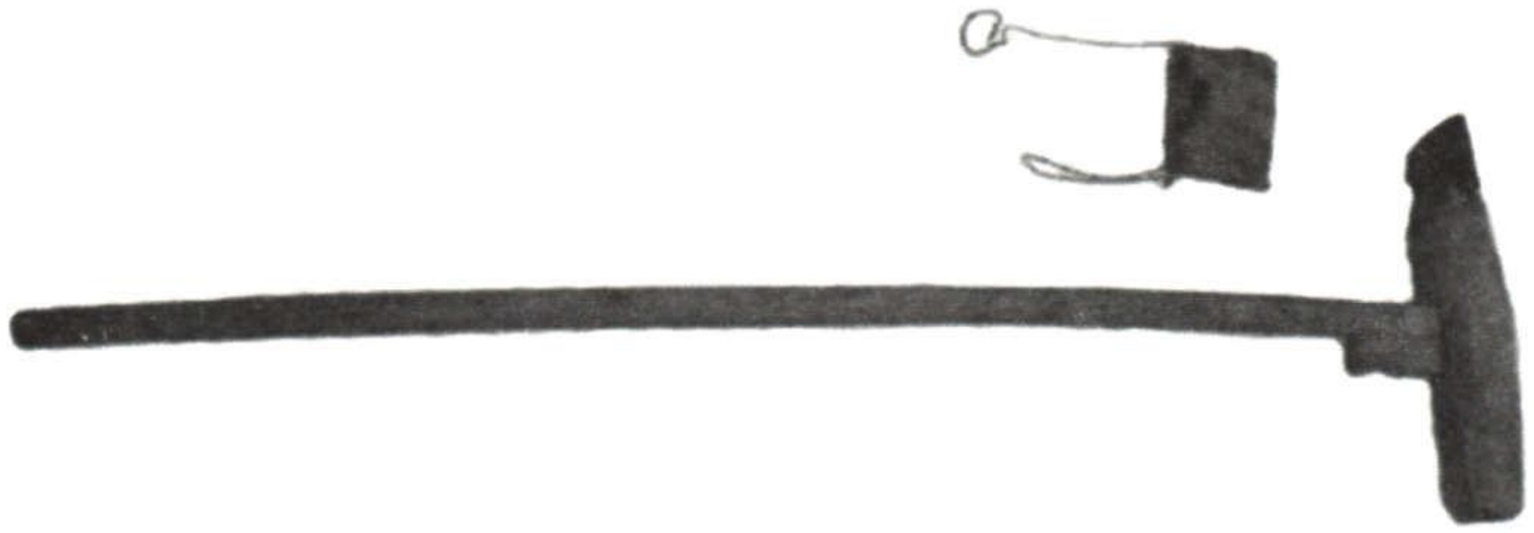


맞거리톱

② 자귀

자귀는 목재를 찍어서 깎고 가공하는 도구이다. 자귀는 도구의 크기에 따라서 작은 자귀, 큰 자귀로

부른다. 작은 자귀는 작고 얇은 막대의 면을 다듬을 때, 큰 자귀의 경우는 기둥과 같은 큰 통나무를 깎고 다듬는데 사용한다. 자귀는 도끼와 비슷하게 생겼으나 도끼가 날과 자루가 평행하고 있으나 자귀의 날은 자루와 직각 방향이다. 자귀날은 자루에 날을 직접 박는 것이 아니라 나무토막 끝에 날을 박고, 이 나무토막 중간에 자루를 끼운다. 이 때 자루가 빠지지 않도록 자루 끝에 작은 나무토막으로 쐐기를 박는다. 자귀는 도끼와 같이 큰 힘으로 내리치는 것이 아니라 목재를 깎고 다듬을 수 있도록 만든 것이다.



큰자귀와 자귀집

자귀날

③ 도치

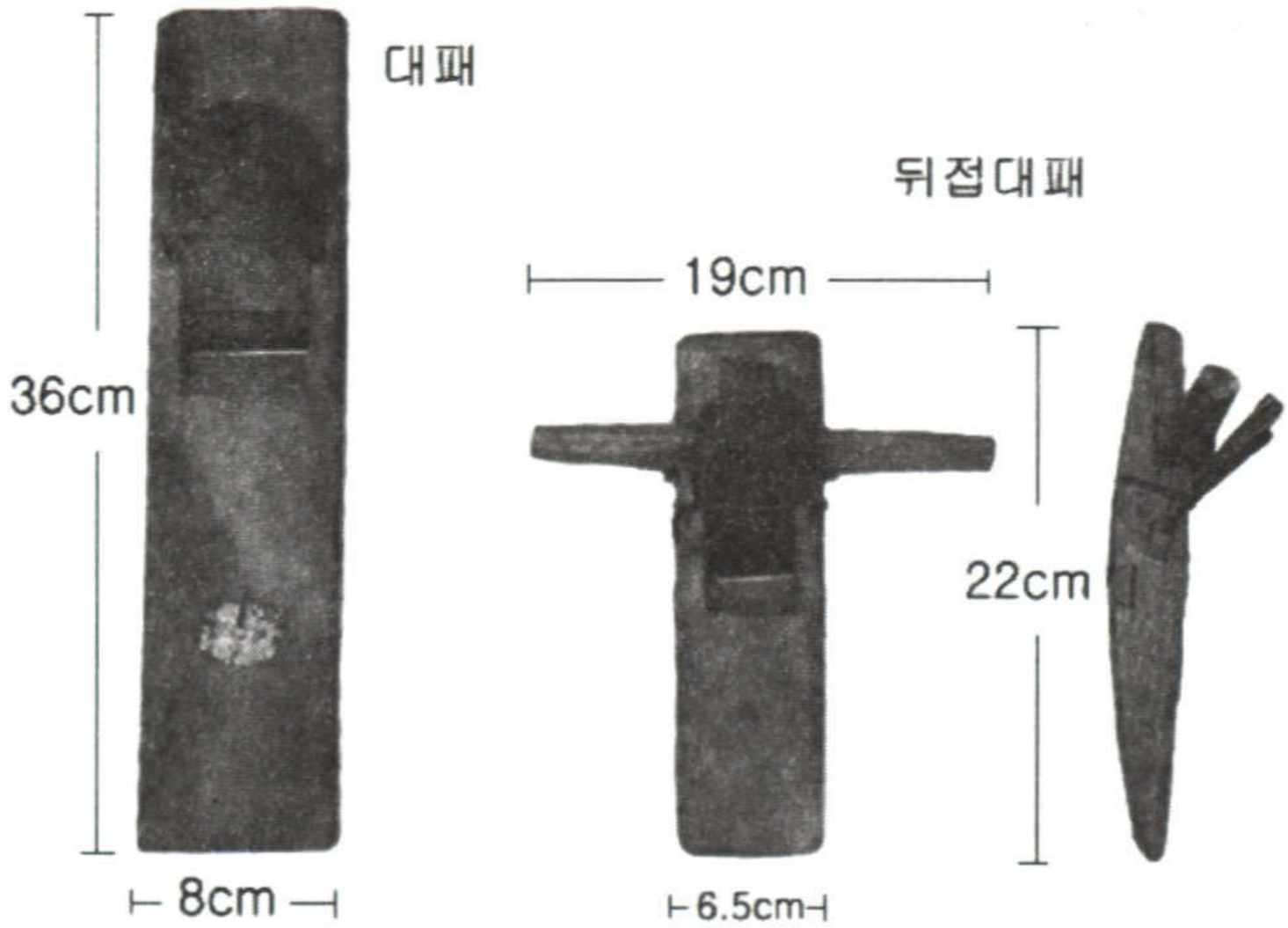
도치는 나무의 가지를 쳐낼 때 사용하는 도구이다. 도치는 도구의 크기에 따라 손도치, 큰도치라고 한다. 손도치는 작은 나뭇단을 팰 때, 큰도치는 큰 장작을 팰 때 사용한다. 나무의 가지를 쳐낼 때는 나뭇가지의 크기에 따라 손도치와 큰도치를 모두 사용한다. 도치는 나무자루에 도치날이 달려 있는 형태이다. 손도치의 경우 나무를 자르는 날면으로 갈수록 점점 넓어지는 반면에, 큰도치의 경우는 자루쪽과 치는 쪽의 날길이의 차이가 적다.

큰도치와 손도치

④ 대패

대패는 목재의 면을 매끈하게 다듬거나, 표면을 여러 가지 모양으로 깎아내는 도구이다. 나무로 만든 육면체의 대팻집에 바닥은 일직선으로 구멍을 내고, 위쪽을 비스듬히 깎아서 날을 끼운다. 날을 끼우는 각도나 대팻집의 형태에 따라서 다양한 대패가 있는데, 가장 기본적인 형태의 대패를 평대패라고 한다. 장대패는 대팻집을 길게 해서 막대패로 밀었을 때 생기는 굴곡을 고르는데 사용한다. 막대패는 목재의 표면을 대강 다듬는 것으로 대팻밥이 잘 빠져나가도록 구멍을 크게 만든다. 곧날대패는 날을 대팻집과 직각으로 연결한 것이고, 뒤접대패는 오목하게 들어간 곳을 파낸다. 둥근대패는 목재면을 둥글게 깎아내는 것이다.

대패의 구조는 그 용도와 사용법에 따라 다르다. 잡아당겨 사용하는 대패는 평평한 형태의 나무집 중앙에 철사로 고정해 둔 대패날이 비스듬히 달려있다. 밀어 사용하는 대패의 경우는 나무집 앞부분이 위쪽으로 곡선형태를 이루고 있으며 대패날의 뒤쪽에 별도로 손잡이가 달려있다.



대패와 뒤접대패

⑤ 먹통

먹통은 자재를 가공하기 위해 선을 표시하거나 글씨 등을 나타낼 때 사용하는 도구이다. 먼저 먹칼로 먹솜을 누르면서 타래에 감겨진 줄을 푼다. 이 때 반대쪽에는 뾰족한 나무 조각이 연결되어 있어 실을 고정시킬 수 있다. 실을 고정한 다음에는 먹통을 고정하고 줄을 튕기면 자개에 선이 생긴다. 먹통의 한쪽에는 나무에 구멍을 파서 먹물을 묻힌 솜을 넣어 두었고, 다른 한쪽은 먹줄을 감을 수 있도록 타래가 끼

워져 있다. 타래에 감겨진 실이 솜을 통과하면서 먹이 묻는 이치이다. 또한 먹칼이 함께 달려 있는데 이것은 직선이나 곡석을 그릴 수 있도록 장치한 것으로 글씨 등을 쓰거나 먹줄을 풀 때 먹이 잘 묻도록 하는데 사용된다.

먹통

◆청양의 산촌 전체 제보자 명단

〈정산면〉

- 정산면 마치리, 윤석영(남, 70), 2008. 7. 14, 임장혁, 오수지, 오세원, 이정은 조사
- 정산면 마치리, 김재삼(남, 75), 2008. 7. 14, 임장혁, 오수지, 오세원, 이정은 조사
- 정산면 마치리, 이종민(남, 55), 2008. 7. 14, 임장혁, 오수지, 오세원, 이정은 조사
- 정산면 마치리, 이복형(남, 71), 2008. 7. 18, 오수지, 오세원, 이정은 조사
- 정산면 천장리, 황인섭(남, 80), 2008. 7. 19, 임장혁, 오수지, 오세원, 이정은 조사
- 정산면 천장리, 이해선(남, 55), 2001. 7. 24, 이동아, 김혜연 조사.
- 정산면 송학리, 오영삼(남, 58), 2001. 7. 24, 정형호, 이동아 조사.
- 정산면 용두리, 이신우(남, 66), 2001. 7. 27, 서종원 조사.
- 정산면 용두리, 김흥배(여, 69), 2001. 7. 27, 서종원 조사.
- 정산면 남천리, 김원중(남, 69), 2001. 7. 29. 정형호 조사.
- 정산면 광생리, 오세형(남, 76), 2002. 7. 23, 최지연, 오애정 조사.

〈대치면〉

- 대치면 광대리, 이귀순(여, 72), 2008. 7. 15 오수지, 오세원, 이정은 조사

- 대치면 광대리, 박영숙(여, 50), 2008. 7. 15 오수지, 오세원, 이정은 조사
- 대치면 광대리, 백중현(남, 73), 2008. 7. 15 오수지, 오세원, 이정은 조사
- 대치면 광금리, 이종숙(여, 71), 2008. 7. 15 오수지, 오세원, 이정은 조사
- 대치면 장곡리, 방금부(여, 68), 2008. 7. 15 오수지, 이정은 조사
- 대치면 광금리, 황경숙(여, 72), 2008. 7. 15 오수지, 이정은 조사
- 대치면 광금리, 김갑수(남, 71), 2008. 7. 15 오수지, 이정은 조사
- 대치면 구치리, 김병순(여, 70), 2008. 7. 16 오수지, 이정은 조사
- 대치면 구치리, 이은순(여, 67), 2008. 7. 16 오수지, 이정은 조사
- 대치면 개곡리, ~~홍흥~~순(여, 93), 2008. 7. 17 오수지, 오세원, 이정은 조사
- 대치면 대치리, 염태섭(남, 77), 2001. 7. 27. 제보자의 집, 정형호, 송지영 조사.
- 대치면 대치리, 강재금(여, 78), 2001. 7. 27, 송지영 조사.
- 대치면 광금리, 노광호(남, 57), 2001. 7. 27, 김혜연, 이동아 조사.
- 대치면 산정리 김계순(여, 81) 2002. 7. 25, 오애정 조사.
- 대치면 시전리 비끼내마을, 정영택(남, 60), 2002. 7. 26, 임장혁, 이동아 조사.
- 대치면 오곡리, 박선자(여, 59), 2002. 7. 26, 조사자 김현경.

- 대치면 농소리 놋점마을, 임춘재(여, 62), 2002. 7. 26, 조사자 송지영, 김현경.
- 대치면 농소리 놋점마을, 박신남(여, 72), 2002. 7. 26, 조사자 송지영, 김현경.
- 대치면 농소리 놋점마을, 복흥순(여, 72), 2002. 7. 26, 임장혁, 이동아 조사.
- 대치면 농소리, 최재만(남, 77), 2002. 7. 27, 정형호, 최지연, 오애정, 류재인 조사.

〈장평면〉

- 장평면 적곡리, 이정욱(남, 74), 2008. 7. 16 오수지, 오세원, 이정은 조사
- 장평면 적곡리, 이춘복(남, 80), 2008. 7. 16 이정은 조사
- 장평면 화산리, 신춘우(남, 77), 2008. 7. 16 오수지, 오세원, 이정은 조사
- 장평면 지천리, 강용웅(남, 69), 2008. 7. 17 오수지 조사
- 장평면 지천리, 강봉규(남, 72), 2008. 7. 18 오수지, 이정은 조사
- 장평면 도림리, 정헌조(남, 66), 2008. 7. 18 오수지, 이정은 조사
- 장평면 낙지리, 윤갑중(남, 76), 2001. 7. 29, 김혜연, 이동아 조사.
- 장평면 낙지리, 심윤섭(남, 73), 2001. 7. 29, 김혜연, 이동아 조사.
- 장평면 분향1리 조민행(남, 78), 2001. 7. 29, 김혜연, 이동아 조사.
- 장평면 분향1리 김완수(남, 58), 2001. 7. 29, 김혜연, 이동

아 조사.

〈비봉면〉

- 비봉면 갈마마을, 홍재성(남, 73), 2008. 7. 17 오수지, 오세원, 이정은 조사
- 비봉면 신월리, 조성매(여, 69), 2001. 7. 26, 정형호, 서종원 조사.
- 비봉면 신월리, 명성옥(여, 61), 2001. 7. 26, 정형호, 서종원 조사.
- 비봉면 신월리, 김천수(여, 77), 2001. 7. 26, 정형호, 서종원 조사.
- 비봉면 신월리, 정풍자(여, 61), 2001. 7. 26, 정형호, 서종원 조사.
- 비봉면 관산리, 김동준(남, 80), 2001. 7. 26. 이동아 조사.
- 비봉면 중묵리 먹뱅이마을, 이기순(여, 75), 2002. 7. 25. 임장혁, 김현경 조사.

〈청양읍〉

- 청양읍 (사)대한노인회, 조휘정(남, 63), 2008. 7. 18 오수지, 이정은 조사
- 청양읍 적누리 1구, 노병두(남, 66), 2001. 7. 27. 정형호, 송지영 조사.
- 청양읍 학당2리, 김재옥(남, 68) 2001. 7. 27, 이동아, 김혜연 조사.
- 청양읍 정좌1리, 이갑술(남, 73세), 2006. 7. 4, 임장혁, 강석훈, 김진영, 김병묵 조사

〈화성면〉

- 화성면 광평리, 김진섭(남, 65), 2001. 7. 25, 서종원, 송지영.
- 화성면 흥산1리 통뫼 마을, 오하영(남, 83), 2002. 7. 24, 송지영, 김현경 조사.
- 화성면 매산리 산동 3반, 최희선(여, 72), 2002. 7. 24, 송지영, 김현경 조사.
- 화성면 매산리 산동 3반, 김순(여, 74), 2002. 7. 24, 송지영, 김현경 조사.
- 화성면 매산리 산동마을, 조성진(남, 70), 2002. 7. 24, 이동아 조사.
- 화성면 매산리 산동마을, 서상득(남, 57), 2002. 7. 24, 이동아 조사.
- 화성면 매산리 산동마을, 신순자(여, 52), 2002. 7. 24, 이동아 조사.
- 화성면 매산리 산동마을, 안건식(남, 59), 2002. 7. 24, 이동아 조사.
- 화성면 매산리 산동마을, 조영행(남, 57), 2002. 7. 24, 이동아 조사.
- 화성면 구재리 3반, 이해준(남, 57), 2002. 7. 24., 이동아 조사.
- 화성면 화암리, 송필현(남, 79), 2002. 7. 24, 최지연, 오애정 조사.
- 화성면 화암리, 최종기(남, 79), 2002. 7. 24, 최지연, 오애정 조사.
- 화성면 화암리, 조병철(남, 79), 2002. 7. 24, 최지연, 오애정 조사.

- 화성면 화암리 송요선(남, 68), 2002. 7. 25, 오애정 조사
- 화성면 합천리, 이한숙(여, 77), 2002. 7. 25, 최지연 조사
- 화성면 불물리 이영순(여, 89), 2002. 7. 25, 최지연 조사
- 화성면 매평리, 이종원(남, 68), 2003. 7. 8. 김진영 조사.

〈청남면〉

- 청남면 동강리 한호분(여, 66), 2001. 7. 28, 김혜연, 이동아 조사
- 청남면 동강리 윤치순(남, 64), 2001. 7. 28, 김혜연, 이동아 조사
- 청남면 동강리 김방순(여, 67), 2001. 7. 28, 김혜연, 이동아 조사
- 청남면 왕진리1구 원왕진(元王津), 김정운(남, 67), 2001. 7. 28. 정형호, 서종원 조사.
- 청남면 왕진리 1구 창현마을, 김용구(남, 65), 2001. 7. 28, 정형호, 서종원 조사.
- 청남면 상장 1리, 우성림(남, 58), 마을 정자나무, 2001. 7. 28, 홍정모, 김선숙 조사.
- 청남면 천내2리, 전철규(남, 85), 2001. 7. 28, 김혜연, 이동아 조사
- 청남면 인양리, 김명하(남, 63), 2001. 7. 29. 정형호 조사.
- 청남면 내직2리, 김태홍(남, 65), 2002. 7. 23, 이동아, 김현경 조사
- 청남면 내직2리, 김태선(여, 71), 2002. 7. 23, 이동아, 김현경 조사
- 청남면 청소리, 김만영(남, 88), 2002. 7. 23., 임장혁, 송지영 조사.

- 청남면 청소리, 우제동(남, 80), 2002. 7. 23., 임장혁, 송지영 조사.
- 청남면 청소리, 황의경(남, 63), 2002. 7. 23., 임장혁, 송지영 조사.

〈운곡면〉

- 운곡면 위라리 1구, 장인환(남, 62), 2001. 7. 26, 정형호, 서종원 조사.
- 운곡면 모곡리, 곽주순(여, 66), 2001. 7. 26, 김혜연, 이동아 조사
- 운곡면 모곡리 노루목마을, 송명구(남, 69), 2002. 7. 25., 임장혁, 김현경 조사.
- 운곡면 후덕리 대동마을, 임연화(여, 72), 2002. 7. 24, 임장혁, 이동아 조사.
- 운곡면 모곡리, 윤주완(남, 83), 2002. 7. 26, 오애정 조사.
- 운곡면 모곡리 김경혜 (여, 86), 2002. 7. 26, 최지연, 오애정 조사.
- 운곡면 신대리, 윤광희(남, 80), 2002. 7. 27, 최지연 조사.
- 운곡면 신대리, 이계준(남, 77), 2002. 7. 27, 최지연 조사.
- 운곡면 신대리, 양진석(남, 74), 2002. 7. 27, 최지연 조사.
- 운곡면 신대리, 윤광희(남, 80), 2002. 7. 27, 최지연 조사.
- 운곡면 신대리, 이계준(남, 77), 2002. 7. 27, 최지연 조사.
- 운곡면 위라리, 복진용(남, 78), 2006. 7. 4, 임장혁, 강석훈, 김진영, 김병묵 조사
- 운곡면 위라리, 김종갑(남, 71), 2006. 7. 5, 임장혁, 강석훈, 김진영, 김병묵 조사

〈남양면〉

- 남양면 구룡리, 박예신(남, 84), 2006. 7. 25, 정형호, 유보영 조사
- 남양면 매곡리1구, 최창호(남, 67), 2001. 7. 25, 정형호, 서종원 조사
- 남양면 매곡리1구, 이상각(남, 56), 2001. 7. 25, 정형호, 서종원 조사
- 남양면 매곡리1구, 강산분(여, 55), 2001. 7. 25, 이동아 조사.
- 남양면 온암1리, 임형기(남, 70), 2001. 7. 25, 정형호, 이동아, 김혜연 조사
- 남양면 신왕리, 전동수(남, 55), 2002. 7. 23, 이동아, 김현경 조사.

〈목면〉

- 목면 본의리, 김홍식(남, 76), 2001. 7. 28, 정형호, 서종원 조사.
- 목면 본의리, 윤종오(남, 78), 2001. 7. 28, 정형호, 서종원 조사.
- 목면 본의2리, 김천식(남, 61), 2001. 7. 28, 이동아, 김혜연 조사
- 목면 신흥리, 임경빈(남, 78), 2002. 7. 23, 임장혁, 송지영 조사.
- 목면 신흥리, 안정옥(여, 77), 2002. 7. 23, 임장혁, 송지영 조사.
- 목면 신흥리, 임희열 (여, 70), 2002. 7. 23, 임장혁, 송지영 조사.
- 목면 신흥리, 윤성갑(남, 69), 2002. 7. 23, 임장혁, 송지영

조사.

- 목면 대평2리, 우홍명(남, 66), 2002. 7. 23, 이동아, 김현경 조사.
- 목면 안심리, 정명교(남, 65), 2002. 7. 23, 최지연, 오애정 조사.
- 목면 안심리, 김재복(남, 73), 2002. 7. 23, 최지연, 오애정 조사.
- 목면 본의 2리, 김형식,(남, 75), 2003. 7. 9. 김진영 조사.

■ 편자 소개

임동권 충남 청양 출생
문학박사
중앙대학교 명예교수
저서『한국세시풍속연구』외 다수

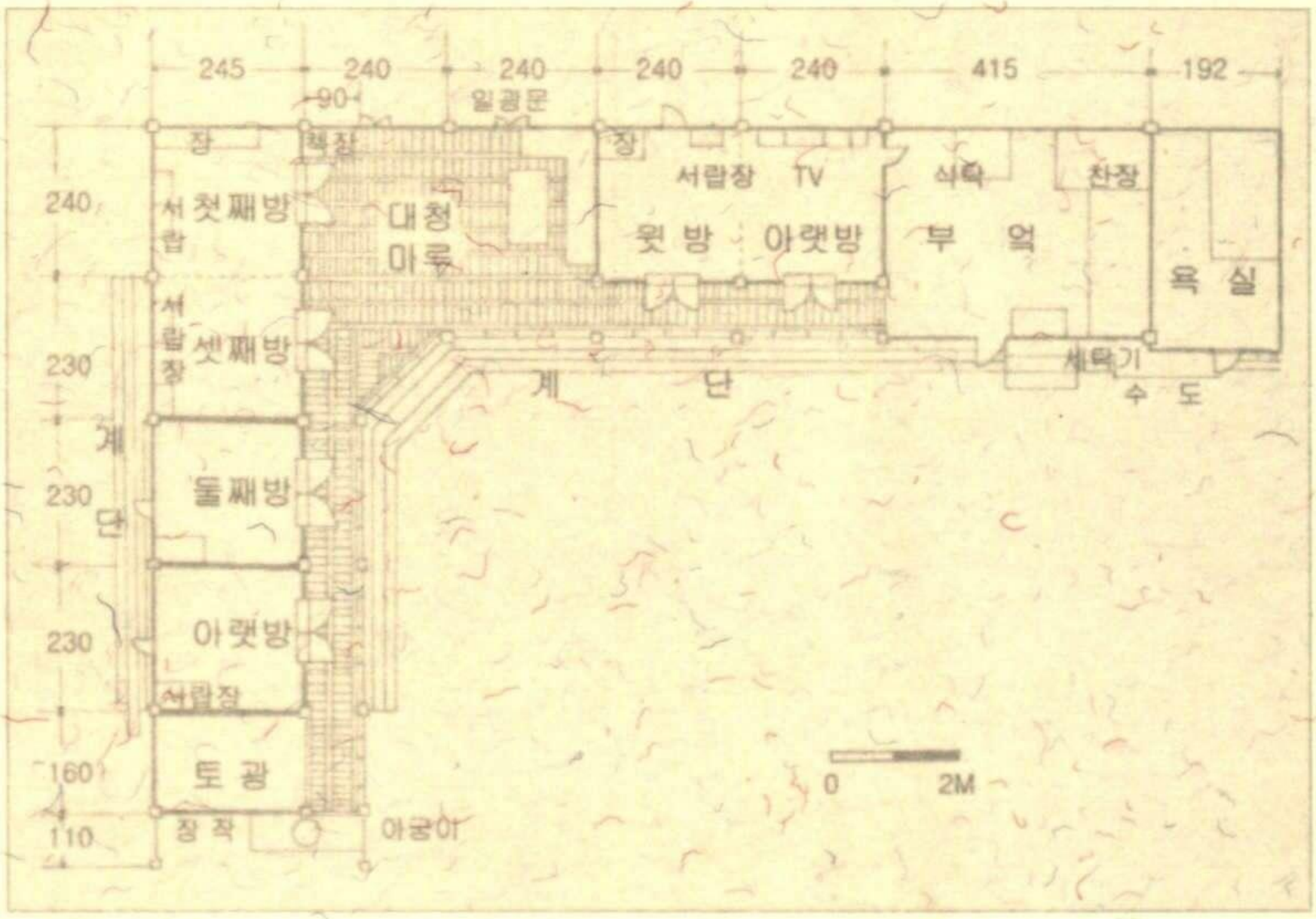
정형호 충북 보은 출생
문학박사
중앙대학교 연구교수
저서『양주별산대놀이』외 다수

임장혁 서울 출생
문학박사
중앙대학교 부교수
저서『기우제의 비교민속학적 연구』외 다수

청양의 산촌민속

인 쇄 : 2008년 10월 25일
발 행 : 2008년 10월 30일
발행처 : 靑陽文化院(전화 : 041-943-4774)
발행자 : 정 재 권(전화 : 041-943-8889)
인쇄처 : 대명제책사(전화 : 02-924-5049)

※ 이 책은 군비의 지원으로 발간되었습니다.


245
240
90
240
일광문
240
240
240
415
192
장
책장
장
서랍장 TV
식탁
찬장
240
서랍장
첫째방
대청
마루
윗 방
아랫방
부 엌
욕 실
서랍장
셋째방
230
계
단
둘째방
230
아랫방
230
서랍장
토 광
160
110
장 작
아궁이
세탁기
수 도
0
2M