

백년 전통 녹아든 ‘철그릇’ 장인정신



경기 문화유산을 찾아서

>42< 주물장 김종훈과 백년가업 안성주물

경기도 무형문화재 제45호 김종훈 주물장(86세)이 4대째 운영하고 있는 안성주물은, 2011년 EBS의 ‘직업의 세계, 1인자’에 ‘숨쉬는 철그릇에 혼을 불어 넣다, 주물장 김종훈’이란 제목으로 방영되었다. 또 2012년 KBS가 방송한 ‘백년의 가게’에서 ‘전통을 뛰어넘는 무쇠제품을 만든다. 안성주물’이라는 타이틀로 소개되었다. 그의 안성주물이 4대째 가업으로 유지되니 ‘백년의 가게’로 선정되었으며, 무쇠술 주물에 있어서 우리나라 최고봉이니 ‘1인자’로 뽑힌 것이다. 그의 가업은 1910년 증조부 김대선이 가마솥을 때워 주는 작업을 하면서 시작되었으며, 1924년 조부 김순성이 안성시 봉산동 물문거리에 공장을 설립하면서 본격화되었다.

그리고 1953년 장인의 조부가 병환이 들어 공장 운영이 불가능하게 되자, 그가 서울대학교 농과대학 농업과를 휴학하고 가업을 이어받으면서 명맥이 유지되었고, 지금은 그의 아들이자 전수자인 김성태(53세)가 운영을 맡으면서 4대째 이어지고 있다. 그야말로 우리나라에서는 매우 드문 ‘백년가업’이 된 셈인데, 이는 전적으로 장인의 고집과 욕심, 사명감과 직업의식 때문이라 할 수 있다.

1960년대 후반 이후 스테인리스 식기의 등장, 새마을 운동으로 인한 전통 부엌의 개조, 공장제 값싼 용기의 대량생산 등으로 가마솥이 설 자리를 잃어갔고, 그로 인해 술한 주물공장들이 줄줄이 폐업

을 할 수밖에 없게 되었다. 그러한 시장 환경 속에서도, 장인은 가업을 버리지 않았고 3번의 부도를 맞으면서도 뜻을 굽히지 않았다. 또 열다섯 바늘을 꿰매야 하는 종아리 부상을 당해서도, 쇠물에 의한 술한 손등 화상에도 그의 천직을 포기하지 않았다. 그가 겪은 고초와 역경은, “이 힘든 일을 하면서도, 다시 태어나도 이 길을 견뎌내고 말하는 것은 거짓말이지”라고 말하는 데에서 짐작할 수 있다.

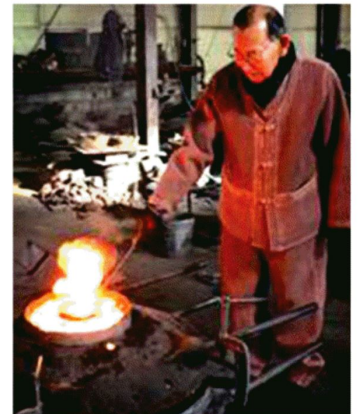
그는 지금도 전통방식으로 쇠를 녹이고 형틀을 짜서 가마솥을 만들며, 질 좋은 참기름을 사용하여 길들이기를 한다. 이런 까닭에 전통 가마솥의 정취가 그대로 남아있을 뿐만 아니라, 기능적으로도

1910년부터 4대 걸쳐 가업 이어 옛 방식 그대로 제작 ‘밥맛 으뜸’ 우리 명품 가마솥 해외진출 꿈꿔

우리 입에 맞는 밥맛을 낼 수 있다. 그리고 포스코에서 정제한 국내산 선철만을 사용하고, 전통방식으로 제대로 제작하여 중금속 등의 유해성분이 없다.

장인이 만든 최고의 명품으로는 지름 1.5m의 초대형 가마솥을 들 수 있는데, 솥뚜껑의 무게만 100kg에 달하는 것으로 2천명이 먹을 수 있는 밥을 지을 수 있다고 한다. 현재 안성을 대표하는 맛집인 ‘안성장터국밥’에 보관중인 이 가마솥은 각종 지역축제에서 시연용으로 사용되고 있는데, 장인은 이 가마솥에 대하여 애정과 자부심을 함께 지니고 있다.

최근 ‘떡방’과 ‘국방’이 성행하고, 건강에 좋고 식감을 돋우는 그릇에 대한 관심이 고조되면서 전통 가마솥에 대한 수요가 급격히 늘어나고 있다. 그에 따라 장인의 제품도 제 가치를 인정받고 있고, 주문도 이전과는 판이하게 증가하고 있다. 그러나 안성주물은 이에 만족하지 않고 ‘세계 속의 우리 가마솥’을 꿈꾸고 있다. 그리고 이런 꿈을 위해 해외 판로를



경기도 무형문화재 제45호 김종훈 주물장. /경기문화재단 제공

개척하고자 외로운 노력을 하고 있다. 안성주물의 해외 진출은 한 집안의 해외 진출이 아니라 우리 밥솥의 세계 등단이자 우리 문화의 우수성을 선양하는 일이다. 따라서 안성주물을 비롯하여 인간문화재의 명품들이 이역만리로 퍼져나가는 데에, 경기도가 어떤 실질적인 도움을 줄 것인가 공론화하고 고민할 때이다.

