

2014년 시민역사강좌 <제 12기 가야학아카데미>

김해사람들의 삶과 문화 ⑨

2014년 11월 19일(수), 오후 2~4시

김해 제염업의 역사

류 승 훈

부산박물관 학예연구사



국립김해박물관
GIMHAE NATIONAL MUSEUM

이 수업은 면학 분위기 조성을 위해 다음과 같이 진행되오니, 아래 사항을 준수해 주시기 바랍니다.

- 1) 수업은 정시에 시작되오니 수업 5분 전까지 강의실(강당) 입실을 완료해 주시기 바랍니다.
- 2) 수업 시작 이후부터는 강의실 출입을 통제할 수 있습니다.
- 3) 강의 교재는 1인 1부만 배부합니다. 교재가 더 필요하신 분들은 **홈페이지 ▶ 교육/행사마당 ▶ 교육자료실**에서 교재 파일을 다운받아 활용하시기 바랍니다.
- 4) 수업 중에는 휴대폰을 꺼주시기 바랍니다.

2014년 시민역사강좌 <제 12기 가야학아카데미>
김해사람들의 삶과 문화⑨

김해 제염업의 역사

발 행 국립김해박물관
(621-900) 경남 김해시 가야의 길 190(구산동 232)
국립김해박물관
TEL / 055)320-6881~2
<http://gimhae.museum.go.kr>

인 쇄 핸드디자인 / 070-7380-0641

1. 민간생활과 소금의 의미

전통사회에서 쌀은 인간의 먹거리이자 신앙물이었다. 정월에 벧가릿대를 세울때는 쌀을 주머니에 넣어서 매달고, 10월 상달에는 조상단지에 모셔두었던 쌀을 새롭게 갈고 풍년을 기원한다. 쌀은 신령스러운 穀靈이 체화된 숭배의 대상이므로 단순한 먹거리 이상의 의미를 지니고 있다. 우리문화에서 쌀과 비견할 만한 것으로 소금을 들 수 있겠다. 곡물과 마찬가지로 소금은 신체를 유지하기 위한 필수적 식량이면서 풍요·생산의 상징물로서 인식되어 왔다. 이온분해기에서 쉽게 소금을 생산하는 현대사회와 달리 전통사회에서는 매우 고되고 힘든 과정을 거쳐서 소금이 생산되므로 민간생활에서 소금의 의미는 더욱 각별하다. 아마 내륙산간 지역의 민중들에게는 소금이 곡물보다 더 소중하고 귀하었을지 모른다.

수렵사회에서 동물성 식량을 먹을 때는 육질에 포함된 염류를 섭취할 수 있지만 농업사회로 전환되면서 소금을 별도로 섭취해야 할 필요성이 생겨났다. 이것은 생리적인 문제이기도 하지만 음식 문화의 관점으로 해석될 수 있다. 예컨대 우리 민족의 식단 체계가 밥을 주식으로 하고 국과 반찬(나물)이 부식으로 정착되면서 소금은 빠질 수 없는 조미료가 되었다. 곡물의 심심한 맛은 소금의 짠맛으로 맛의 조화가 가능했을 것이다. 조선시대에 들어서야 매운 맛의 고추가 유입되었으므로 이전 시대는 짠맛을 내는 소금의 중요성이 더할 나위가 없었을 것이다. 게다가 김치, 장, 젓갈 등 발효음식이 음식 문화의 근간으로 자리를 잡았으므로 음식을 알맞게 숙성하면서 맛을 조절하는 소금은 최고의 조미료일 수밖에 없다.

2. 소금 제조법의 발달

우리나라에서 자염이 생산된 이후로 제조방식과 기술이 꾸준히 발전했다는 사실은 의심할 여지가 없다. 다만 우리나라에서는 고고학적 발굴조사 결과로 선사·고대의 제염토기가 발견되지 않았으며, 삼국·고려시대는 제염력의 발전을 뒷받침해줄 만한 구체적인 사료를 찾아볼 수 없기 때문에 동시대는 농업생산기술력의 향상과 더불어 제염업의 발전상황을 추론해볼 수 있을 정도이다. 조선 전기부터 당대 제염력의 상황을 알 수 있는 각종 사료들이 나타나고 있다. 조선전기는 대체로 서해안에서는 무제염전식 자염법이, 동해안에서는 해수직자식 자염법이 주류를 이루었다. 해수직자식은 해수를 바로 끓여서 소금을 채취하므로 생산성과 소금의 질이 떨어지게 마련이었다. 한편 동해안은 철부를, 서남해안은 토부를 많이 사용하였는데 이것은 연료조달, 제염방식, 염업정책 등이 복합되어 일어난 현상이었다.

조선후기에 이르면 남해안에 유제염전이 설치되었고, 동해안에 양빈식 자염법이 등장하였다. 17~18세기를 전후로 경상도 창원·동래·울산 등에 해구를 막아 염분을 설치하기 시작하였으며, 함경도에서도 유제염전이 나타났다. 동해안은 해안가의 지리적 특성상 염전을 인위적으로 조성하여야 했으므로 바닷물을 사람이 저서 붓는 揚濱式이 발전하였다. 양빈식 제염법은 염전식 자염법의 하나로서 염도를 높은 함수를 생산할 수 있으므로 철분보다 열 전도가 낮은 토분을 이용해서 소금을 생산할 수 있게 되었다. 이처럼 조선후기 제염업은 해안가의 지리적·자연적 특징 속에서 정착된 것이므로 지역적 차이가 잘 나타나게 되었다. 우리나라의 제염방식이 무제염전에서 유제염전으로 발전하였다는 주장은 일방적인 설명이 될 수 있으므로 유의해야 할 것이다. 서해안에서는 일부 유제염전이 있었지만 대부분 무제염전이 1950년대 중반까지 이어져 왔음을 상기해야 한다.

가장 중요한 제염시설은 가마이다. 얇은 생산도구로서 가마를 지칭하면서 동시에 염전의 단위로서 뜻이 가질 때도 있다. 가마에서 전오과정은 부글부글 끓어오르면서 소금이 결정되는 상징적 과정이다. 이물질이 들어가거나 불조절을 잘못하면 소금의 질이 현저히 떨어지기 때문에 가마쟁이의 역할이 매우 중요하다. 조선시대 가마는 토부와 철부가 있었는데 토부가 많이 사용되었다. 토부는 점토가 포함되지만 주재료는 조개 및 굴 껍질을 갈아낸 회이다. 이 회에 열을 가하면 딱딱하게 굳는 성질이 있으므로 소금가마의 재료로 주목되었던 것이다.

조선시대 철부는 무쇠로 만들었으며 중국·일본의 가마 제조법으로 추론해보자면 주물부와 철판부가 있었을 것으로 생각된다. 주물부는 하나의 주형을 본떠서 가마를 제조하는 것이며 철판부는 철판을 먼저 만들고 이를 연결하는 형태이다. 철부의 보급이 급격히 이루어진 것은 구한말이었다. 일본에서 근대식 공법에 의해 제작된 얇은 철판을 볼트와 너트로 연결시킨 철판부가 19세기 후반에 개발되었고, 이것이 개항장의 일본인 상인을 통해서 조선인들에게 보급되었다. 이 철판부는 이동이 간편하고 연료의 소비가 적었으므로 빠른 추세로 퍼지게 되었다.

철부 변동의 양상에는 연료 절감이란 문제와 연관되어 있다. 이것은 세계사적으로 공통된 문제였다. 함수를 끓여서 소금을 생산하는 제염방식은 막대한 연료가 소비되었으므로 생산비가 높을 수밖에 없었다. 이미 조선전기부터 제염지의 주변 산지는 민둥산으로 변해갔다. 특히 서해안은 제염업이 발전한 만큼 연료의 소비가 많았는데 조선정부의 금송정책과 상충되어 염민들과 마찰이 끊이지 않았다. 19세기 연료 부족과 연료비 상승을 감내하지 못한 염민들은 새로운 연료로 석탄을 주목하였다. 석탄 사용을 위하여 전오시설을 개조하는 등 많은 노력을 기울였지만 자염의 품질이 떨어졌기 때문에 종래의 연료를 혁신적으로 바꾸지 못하였다.

3. 고려·조선의 소금 전매

국가의 입장에서 소금은 세수를 늘리고 재원을 확보할 수 있는 상품이었다. 그리하여 국가는 항상 소금을 두고 ‘짜게’ 대응한 것이다. 시대별로 수위는 달랐지만 국가는 언제나 소금세를 통해서 재정을 확보하려고 했고, 이에 따라 염민(鹽民)에 대한 착취가 동반되었다. 염업사를 보건대, 백성이야말로 국가의 ‘짜디 짠 소금 정책’ 으로 고통을 받는 존재였다

원나라의 지배를 받던 고려 말, 우리나라에서 처음으로 ‘소금 전매제’ 가 실시되었다. 고려의 유평이 강했던 조선 전기에는 ‘도로 소금 전매제’ 라는 비판을 감수하면서도 소금을 전매하고자 하는 움직임이 적지 않았다. 세종 시기에 의창을 돕는다는 명분으로 탄생한, ‘의염색’ 이란 특별 관청이 들어선 것도 이런 맥락이다. 조선 사회에서 성리학의 이념이 강화되었고, 백성과 ‘소금의 이익’ 을 두고 싸우는 국가의 ‘짠 행태’ 에 대해서 비판적인 시각이 주류를 이루면서 소금 전매는 사라졌다. 하지만 임진왜란이 발발하자 염민들이 생산한 소금으로 군량과 군비를 확보하려는 염철사 제도가 유성룡에 의하여 건의되었다. 조선 정부의 소금 정책은 중앙과 지방의 갈등 사이에서, 권세가와 아전들의 침탈 속에서 언제나 본질이 흐려졌다. 이에, 다산 정약용은 백성을 위한 염법, 즉 평미래 개혁안과 ‘소금세를 줄여서 소금세’ 를 늘이는 역발상을 내놓았다. 그러나 그의 제안은 조선 후기 내내 실현되지 못했고, 열강의 힘에 의한 개항과 일제의 침략을 맞게 되었다.

4. 영남 최대의 제염지, 낙동강 하구

정약용은 낙동강이 북으로 상주에 이르고 서로 단성에 이르러 소금이 구름같이 모여들고 나라 안에 소금 이득이 영남만한 데가 없다고 말했다. 조선시대 낙동강을 통하여 영남으로 유통되는 소금은 거의 낙동강 하구의 염전에서 생산된 것이다. 18세기 전반 낙동강 하구에서는 박문수의 제의에 의하여 공염장이 설치되어 90여 년간 운영되었다. 구한말 서해안에서는 천일염전이 설치되면서 종래의 자연생산은 급격히 위축되었고 극히 일부의 석등에서 소량의 자연 제조만 이어져왔다. 이에 반하여 낙동강 하구의 염전은 1950년대까지 대단위 염전에서 자연염이 이루어져왔으며, 1959년 사라태풍의 피해 및 정부의 폐전 유도화 정책에 따라 사라지게 되었다.

낙동강은 영남의 경제와 산업, 문화를 소통시켜주는 물줄기였다. 낙동강으로 소금 운반이 손쉬웠으므로 하구에 염전이 발달할 수 있었던 것이다. 오랜 관습에 의하여 낙동강을 통한 상품의 유통은 일정한 패턴을 가지고 있었다. 낙동강 하구에서 출발한 운송선은 소금과 어물, 젓갈 등을 가지고 올라갔으며, 하행시는 내륙에서 생산된 곡류를 싣고 내려왔다. 낙동강은 대체로 12리마다 주요한 포구가 있었다. 주요한 포구에 반드시 객주가 있었는데 상품 유통의 일체는 이들을 경유하여 이루어졌다. 소금배가 포구에 도착하면 갯벌장이라는 부정기 장이 들어섰다.

낙동강 하구의 명지·녹산 염전에서 제염 과정은 크게 採鹹과정과 煎熬과정으로 나눌 수 있다. 채함과정은 염전에서 잔흙을 만든 후에 이를 鹽井에 넣어서 함수를 만드는 과정이다. 낙동강 하구의 채함과정은 판 띄우기 → 염전에 물대기와 모래 말리기 → 발담기와 해수 붓기 → 묵내기로 전개되었다. 판 띄우기는 염전 바닥을 잘 갈아 해수의 침투가 용이하게 하는 작업이다. 이 작업이 끝나면 염전에

수문을 열어 해수를 유입시키고 모래를 햇볕에 말린다. 다음은 염분이 달라붙은 모래를 모으는 받담기 작업을 하고, 모은 모래는 셋 위에 올린 뒤 해수를 붓는다. 마지막으로 셋 위에 있던 모래를 염전 바닥에 다시 뿌리는 묵내기 작업을 한다. 낙동강 하구의 전과정은 ‘짚물 모으기, 짚물 끓이기, 소금 저장하기’로 살펴볼 수 있다. 셋에서 빠져 나온 함수는 수로를 타고 구덕에 모이는데 이를 함수저장고인 곳으로 옮긴다. 다음은 가마에 짚물을 넣고 열을 가한다. 생산된 소금은 대나무 판위에 두었다가 간수가 빠지면 가마니에 넣어서 염창으로 운반했다.

5. 근대시기 제염업의 변화

근대시기 제염업은 복잡한 사회적 요인에 의하여 변화되었다. 조선후기까지 조선인의 소금 수요와 자연지리적 요건 등 내적 원인에 의하여 규정을 받았다면, 근대시기는 이와 함께 일본식 생산시설의 도입, 외국염의 수입 양상 등 외적 변수에 영향을 받으며 변화되었다. 개항 이후 밀수입염과 수입염이 증가하기 시작하였다. 당시 소금 소비량을 대체로 3억근으로 본다면 1억근이 수입염과 밀수입염으로 충당되었다. 밀수입염은 중국의 산둥반도에서 우리나라 서북해안 지역으로 많이 유입되었다. 1907년 이후 감시소가 늘어났고 밀수입염에 대한 통제가 강화되었다. 수입염도 늘어났다. 중국산 천일염 가격은 자염의 半價에 해당되었으므로 급속히 수입량이 증가하였다. 한편, 중국산 천일염을 해수에 녹인 뒤 다시 생산하는 재제염업이 크게 부흥하였다. 중국산 천일염은 값이 싼 반면에 조선인의 입맛에 맞지 않으므로 재차 가공하는 과정을 거쳐 자염의 성질에 가깝게 한 것이다. 당초 재제염은 부산에서 시작되었지만 점차로 인천에서 크게 발전하였다.

구한말부터 일제는 두가지 鹽政을 추진하였다. 하나는 소금 전매제를

장기적인 관점에서 추진하되 먼저 수입염에 대응할 수 있는 천일염 생산체제를 구축하는 것이다. 둘째는 천일염의 수익을 국가 재원으로 환원시키기 위해서는 천일염 생산을 관영으로 운영하는 것이다. 이것은 조선 내 제염업의 판도를 완전히 바꾸는 것으로서 결국 민간의 자염을 천일염으로 대체하는 것을 의미한다. 실제로 천일염은 일제의 보호아래 제염업의 판로를 확보하면서 자염을 압박하게 되었다. 제염업의 재편이 시작된 곳은 인천이었다. 일제가 주도하는 천일염시험장이 인천 주안에 축조되고 이곳에서는 조선인에게 매우 낮은 태양염이 처음으로 생산되었다. 이후 주안의 천일염 시험결과를 바탕으로 서해안의 곳곳에 천일염전이 세워지게 되었다.

6. 간을 친 소금의 문화

우리의 식생활에서 소금은 가장 중요한 조미료였다. 소금은 음식의 부패와 변질을 막으면서 간을 맞추는 조미료이므로 발효음식에 필수적으로 사용되었다. 김치, 장, 젓갈을 담글 때 발효음식의 원재료뿐만 아니라 부재료인 소금의 역할이 매우 중요한 것이다. 다른 민간 생활에서도 소금은 중요하게 이용되었다. 요컨대 소금은 어로 관습과 금기, 민간신앙 및 세시풍속, 통과 의례 등 비일상 생활에서 뿌리는 대표적 呪物이다. 소금의 흰 색깔은 순백, 청정을 상징하여 부정과 액을 없애거니와 부패와 변질을 방지하는 화학적 특성으로 신성공간을 정화시켜 준다고 여겼다. 민간신앙에서 소금의 주술성은 매우 중요한 문제이다. 민간의학 중 소금을 뿌려 치료하는 주술요법도 이와 연관되어 있다. 전통사회에서 질병은 병귀의 소행으로 여겼으므로 소금을 뿌려 이를 물리쳤던 것이다. 이런 주술요법 외 각종 약물요법에도 소금은 중요한 약재로 사용되었다.

소금장수는 산전수전을 다 겪은 ‘인생의 달인’ 이었다. 설화에서 소금장수

앞에는 변화무쌍한 사건들이 기다리고 있으며, 이를 헤쳐 나가는 소금장수의 책략과 기지는 녹록치 않다. 소금장수설화는 매우 다양한 유형이 있으며, 표상되는 소금장수의 이미지도 편차가 크다. 소금장수의 이미지를 보면 ‘하룻밤에 네 마누라를 얻은 정력가, 기생에게 몽땅 돈을 잃은 노인, 순진한 처녀를 속여 배꼽을 맞춘 정력가, 여성의 성기에 고춧가루를 뿌리는 음흉한 사람, 도깨비·뱀을 속여서 횡재한 부자, 고을의 원님이 된 순진한 바보, 간부(姦婦)를 혼내주고 재물을 빼앗은 사람, 귀신을 보고 혼령의 소리를 듣는 영매(靈媒), 작대기로 변신한 여우를 잡은 술사(術士), 토정 이지함보다 용한 이인(異人), 양반을 재치있게 골려주는 인물, 호랑이와 싸운 힘센 장사 등’ 으로서 형언할 수 없을 정도로 많다.

7. 전통 소금인 자염에 대한 관심

전통적인 소금이었던 자염은 1950년대까지 해안가에서 볼 수 있었다. 자염이 자취를 감춘 지는 반세기 밖에 안되었음에도 불구하고 자염을 기억하는 이는 많지 않다. 황당하게도 서해안의 천일염이 우리의 전통적 소금으로 소개되는 경우도 있다. 최근에 식품영양학계에서 자염·천일염·정제염으로 김치를 담고 발효과정을 실험하는 등 자염에 관심을 갖게 되었다. 실험결과, 자염은 채소류의 세포조직을 탄탄하게 유지하고 오랫동안 지속시키는 것으로 나타났다. 자염은 갯벌을 가는 과정을 거쳐 생산되는데, 이 때 흙 속에 있는 유기물이 햇볕과 합성되면서 아미노산 성분이 함유된다. 자염을 먹었던 노인들은 자염이 약간 단 맛이 돌고 천일염에 비하여 덜 쓰다고 한다. 자염에는 마그네슘, 칼륨 등 이물질이 적고, 영양분이 풍부하기 때문이다.

우리 사회는 아직까지 전통적 소금이었던 자염 문화에 대하여 깊은 관심을 기울이지

못하고 있다. 국가적으로 전통적 제염업을 보존하려는 노력도 거의 찾아 볼 수 없다. 이에 반하여 소금의 역사문화에 대한 연구 성과가 많이 축적되었을 뿐만 아니라 전통적 전염염을 제조하여 상품화시키고 있는 일본의 사례는 참조해 볼만 한다. 앞으로 우리나라에서도 자염에 대한 역사·지리·민속·식품학적인 연구가 바탕이 되어 국가 시책으로 전통 염전을 복원하여 자염을 생산하고, 자염으로 담근 김치 맛을 보았으면 하는 마음 간절하다.

「제12기 가야학아카데미 - 김해사람들의 삶과 문화」 교육과정

- 일시 : 2014.9.24.~11.26. 매주 수, 오후 2시~4시(2시간)
- 장소 : 국립김해박물관 강당

강의 일정 및 주제

회차	일자	주제	강사	소속	비고
1	9.24.	김해의 한글학자 눈피 허웅	하치근	동아대학교 명예교수	
2	10.1.	김해의 불교	조원영	합천박물관 학예연구사	
3	10.8.	청동기시대의 김해	배진성	부산대학교 고고학과 교수	
4	10.15.	낙동강의 선물, 역사도시 김해	김덕현	경상대학교 지리교육과 교수	
5	10.22.	<답사> 가야문화권 박물관 답사	송원영	대성동박물관 학예연구사	
6	10.29.	조선시대 김해지역의 유교문화	김훈식	인제대학교 역사고고학과 교수	
7	11.5.	김해왜성의 축성과 그 의의	나동욱	부산근대역사관장	
8	11.12.	낙하생 이학규의 시문을 통해 본 김해의 옛 모습	김성진	부산대학교 한문학과 교수	
9	11.19.	김해 제염업의 역사	류승훈	부산박물관 학예연구사	
10	11.26.	김해의 지명에 대하여	민궁기	창원대학교 국어국문학과 교수	

※ 강의 일정 및 내용은 변경될 수 있습니다.