



4 생업과 생활용품

4. 생업과 생활용구

4-1 주요생업활동

대성동마을의 주요생업은 농업이다. 마을주민이 경작하고 있는 논은 160만평, 쌀 생산량은 대략 2,250톤 정도이고 밭의 면적은 633,230㎡ 이다. 밭작물은 콩, 팥, 깨, 고추, 배추, 무, 마늘, 파 등을 심는다. 판매용으로 많이 키우는 식물은 콩, 팥 정도이다.

6·25전쟁 전에는 지금보다 농사를 지을 수 있는 농토가 적었기 때문에 작물을 조금씩 키웠다. 논보다는 밭이 많았고 삼포밭(인삼밭)이 많았다. 지금 마을 앞에 있는 논도 다 밭이었다.

시대에 따라 기르는 작물도 변화되었다. 김O래 씨(남, 76)의 어린시절에는 조나 보리도 많이 심었다. 일제 강점기부터 먹을 것을 가지고 고생한 기억은 없다. 밀농사도 많이 지었었는데 지금의 밀가루처럼 아주 하얗지 않았는데 당시 키우던 밀은 껍질이 빨간색이어서 그것이 섞이기 때문이다. 조나 보리나 밀은 심지 않은 지 수십년이 흐른 지금 껍질이 빨간 밀 종자는 주변에 이제 남아있지 않다.

대성동마을은 UN군의 관리하에 있기 때문에 토지에 대해 소유권은 인정되지 않고 경작권만 인정된다. 공식적인 매매는 불가하지만 동네 주민들에 한해서 일정한 금액을 주고 경작권을 팔기도 한다. 마을주민이 아니면 들어와 농사를 지을 수 없기 때문에 마을 주민들끼리 매매가 이루어진다.

6·25전쟁 직후에 농토는 다시 들어온 주민들이 개간해서 만들었는데 당시 토지에 대한

경작권은 그 토지를 개간한 사람이 갖게 되었다.

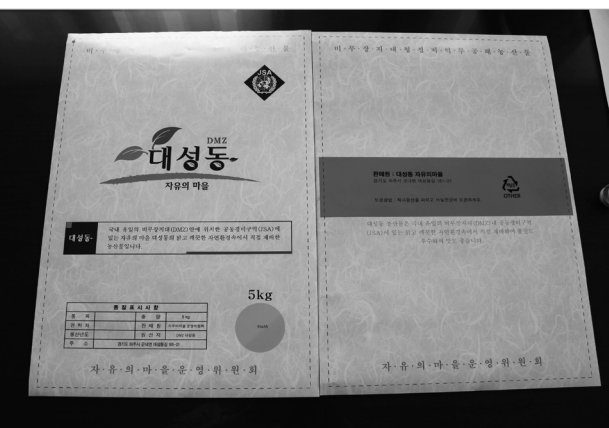
초기에는 마을 주민들이 경작하는 땅의 면적이 넓지 않았으나 주민들의 요청으로 군에서 경작지로 사용할 수 있는 토지범위를 늘려주어 현재와 같은 규모가 되었다. 1975년경 정부에서 토지개간을 해주었고 1980년도에 마을 개발사업을 하면서 지금과 같이 농지정리를 했다. 새롭게 경작지로 인정받은 토지가 생긴 경우 막대기를 쫓은 주민에게 그 일대 토지의 경작권이 인정되었다. 구입하는 것이 아니었기 때문에 1인당 경작지의 면적이 비슷하였으나 농사를 짓지 않고 마을을 떠나는 사람들이 생겨나면서 가족에게 땅을 양도 받은 사람들이 더 많은 땅에 대한 경작권을 가지게 되면서 수입에 대한 격차가 생겨나기 시작했다. 농사를 많이 짓는 만큼 드는 비용도 많고 본인의 노력여하에 따라서 부의 격차가 큰 편은 아니지만 과거에 비해서는 소득의 격차가 생긴 편이다.

현재는 형제가 함께 농사를 짓는 집은 많지 않다. 형제 중 한사람이 농사를 지으면 다른 한 사람은 나가서 일하는 경우가 많다. 일반적인 농촌보다 1인당 필지가 넓기 때문에 세밀하게 관리하기는 어렵고 농기계를 이용하여 농사일을 많이 한다. 또한 군인과 함께 일해야 하는 지역이 많아 농사일을 할 수 있는 시간이 정해져 있고 일꾼을 마을 안으로 불러들일 수 있는데도 한정이 있기 때문에 농기계에 대한 의존도가 높다.

때문에 농기계는 전부 개인소유로 사용하고 있다. 공동소유로 하면 해당되는 농사일을 해야 하는 적절한 때를 놓치기 때문에 개인별로 필요한 기계를 구입해서 사용하고 있다. 해충을 막기 위한 약을 뿌릴 때 사용하는 광역방제기만 공동으로 사용한다.

대성동마을 주민들이 경작하는 농지가 군사분계선 근처에도 있기 때문이 이러한 지역으로 농사일을 하러 갈 때는 하루 전날 미리 일정을 알려 그 지역의 위험요소를 카메라 등으로 확인하고 군인들과 함께 일을 하러 간다. 주로 인원점검을 할 때 이러한 사항들을 함께 확인한다. 현재는 방축골지역이 군사분계선과 가장 가까운 농경지인데 이곳으로 농사일을 갈 때에는 1개 분대 정도의 병력과 함께 농사일을 간다.

마을에 농업용수를 공급하는 저수지는 두 개가 있다. 김천말저수지는 1980년대 마을 개발과 함께 만든 것이고 어룡저수지는 흙을 쌓아 만든 이전부터 있던 저수지를 개보수하여 사용하고 있다. 마을주민들이 공동으로 사용하기 때문에 연말에 개최되는 마을총회를 통해서 저수지마다 한 사람을 관리인으로 선출한다. 저수지관리는 농사력에 맞게 저수지를 관리하는 일로 저수지에 보유된 물의 양을 확인하고 마을의 농경지에 비슷한 양의 물을 댈 수 있도록 관리한다. 저수지는 해당 저수지의 물로 농사를 짓는 사람이 같은 조합원이 된다. 2014년에는 김천말(대성동)저수지는 김O웅 씨, 어룡저수지는 김O년



대성동에서 생산된 농산물을 담은 봉투



문산에서 마을주민이 운영중인 식당

1) 인삼

(1) 과거의 인삼재배

6·25전쟁 전에는 개성사람들 소유의 인삼밭이 주를 이루었다. 인삼을 많이 길러 다른 작물은 많이 키우지 못할 정도였으며 마을 주민이 직접 기르는 인삼밭도 많지 않았다. 과거에는 돈 마련을 품을 팔아서 했는데 주로 인삼일을 해서 품값을 받았다. 하루 품값은 보통 3원, 잘 받으면 5원을 받았다. 이렇게 품값을 받던 당시 쌀 한가마니가 3000원 정도였다.

씨가 관리한다.

생산된 농산물은 주로 농협이나 정부수매로 판매하지만 조합을 만들어 판매하려고 준비 중이다. 청정지역 대성동마을에서 생산된 품질 좋은 농산물을 마을이름을 걸고 판매하기 위함이다. 이러한 사업의 일환으로 마을이름으로 농산물들을 넣을 수 있는 포장봉투를 제작하였는데 개개인이 판매하고 있는 생산물들을 같은 봉투에 담아 판매함으로써 대성동에서 생산된 농산물임을 알리기 위해 만들었다. 아직까지는 마을 주민 개개인이 판매하는 물건들이 많기 때문에 통일된 봉투를 사용함으로써 대성동마을 브랜드도 알리고 믿을 수 있는 물건임을 보증하자는 의미로 사용하고자 마을에서 제작하게 되었다.

젊은 부부 중에서는 남편은 농사를 짓고 부인은 회사를 다니는 경우도 있다. 농업에 종사하지 않는 주민은 문산에서 식당을 운영하는 가구가 2가구 있고 파주로 출퇴근을 하는 주민이 1명 있다.



박O학 씨 인삼밭 전경

지금처럼 인삼에 비료를 구해다 줄 수 없었던 때에는 ‘고벽토’라 불리는 10~20년 묵은 초가집 허물어진 곳에서 얻은 흙과 재를 비료 대신 주면서 키웠다. 그리고 요즘처럼 3~5년만 자란 인삼은 캐지 않았다. 무조건 6년을 키운 인삼



인삼밭

만 수확했기 때문에 지금보다 믿고 먹을 수 있었다. 인삼은 씨로 심어서 일 년 키워서 밭에다 옮겨 심는다. 인삼은 반음지 식물이라 햇빛을 직접 보면 장성하지 못한다. 지금은 까만 천으로 된 지붕을 만들지만 이전에는 짚으로 이엉을 엮어서 지붕을 덮어주었다. 초가지붕처럼 일 년에 한번씩 갈아주어야 한다. 가을이 되면 지붕을 내려서 인삼 위에 덮어 놓으면 겨울에 보온이 된다.

6·25전쟁으로 개성으로 가는 길이 끊기면서 인삼조합도 없어졌고 많은 자본을 필요로 하기 때문에 한동안 인삼농사를 하는 사람이 없었다.

(2) 현재의 인삼재배



대성 인삼 영농단 농기계 창고

현재 인삼농사는 마을에서 1가구만 하고 있다. 손이 많이 가고 다른 농사에 소홀해 지기 때문에 대부분의 사람들이 인삼농사를 포기하고 논농사를 짓는 경우가 많다.

박O학 씨(남, 65)가 마을에 한 집 남은 인삼농가로 45년째 인삼농사를 지어오고 있으며 현재는 3000평 규모의 인삼밭을 가지고 있다. 재배규모를 30대 때만이어도 몇 만평 단위로 크게 하였으나 지금은 힘이 들어 3천평 정도 규모로 키운다. 가끔 일손을 빌리고 평소에는 부부

가 관리할 수 있을 정도의 규모이다.

전쟁 이후 단절되었던 인삼농사를 박O학 씨가 짓기 시작한 때부터 다시 짓기 시작했다. 초창기에는 4~5명이 같이 단지로 꾸며서 심었는데 실패하거나 그만두고 박O학 씨만 지금까지 농사를 짓고 있다. 인삼을 키우게 된 계기는 원래 대성동마을이 개성인삼으로 유명한 고장이었고 박O학 씨가 1950년 6월 25일, 6·25전쟁이 발발한 날 태어나서 가족들이 피란을 가지 못했다. 마을에서 토박이로 살면서 인삼을 심어야겠다고 생각해서 22살부터 인삼을 심기 시작했다.

3천평에는 2500칸의 인삼을 키울 수 있는데 1칸은 1평을 의미한다. 나머지 500평은 도랑이나 길이다. 1칸에는 48뿌리를 심는다. 1칸에서 얻을 수 있는 수익은 10만원 정도로 지금 자라는 대로만 수확이 잘 되면 2억5천만원의 수익을 얻을 수 있다. 그러나 키우

는데 드는 비용이 7~8천만원정도 된다. 칸 당 10만원어치를 수확하기가 쉽지 않다.

“지금은요 밭에다가 게 붙는거야 목돈 만지는데는 그만이에요 푼돈들여서 목돈 만지는 거 그거 벼농사는 일 년에 한번 7~8천 나오지만은 (인삼은) 6년 길러가고 몇 억은 나오는데 한꺼번에 몇 들어가는게 아니잖아 100만원 몇십만원 십만원 품값 오만원 막 품값 따지다 보면 다 적자나 6년 동안은 계산 풀이하면은 칸당 17,000원 고 정도가 들어가요 일 년 동안 하는 게 그러면 몇 프로 들어갔다 그러면은 그게 조금조금 들어가 지고 목돈 만드는 거예요 목돈 내 밭에다가 게 붙는거야 게”¹⁶⁶⁾

인삼은 키울 때 일손도 많이 필요하고 잠깐이라도 관리를 잘 못하면 인삼이 자라지 않기 때문에 키우기 쉽지 않은 작물이다. 이전에는 인부를 많이 들여서 키워도 괜찮았지만 지금은 일꾼을 많이 쓰면 남는 것이 없을 정도로 품값이 많이 올라서 지금은 많은 일들을 혼자 한다. 규모도 크게 할 수가 없다. 초창기만 해도 인삼인부로 쓰는 할머니들 품삯이 2,000원이었다. 인삼인부로 데려오는 할머니들은 1년짜리 패스(출입증)를 끊어서 일을 시킨다. 젊은 사람들은 없다. 젊은 축이 75살일 정도로 고령자들이 많다. 인삼밭에 쓰는 인부는 정해져 있는데 인삼관리 할 때 주의할 점들이 많아 아무나 데려다 쓸 수가 없다. 인삼은 위 줄기가 부러지면 다시 자라지 않고 죽기 때문에 일을 재촉할 수도 없다. 지금 오는 인부도 초창기부터 같이 일해오던 사람들과 계속 함께 하고 있다.

인삼농사를 위한 교육도 하지만 책을 보고 인삼을 키우기보다는 경험으로 익힌 노하우대로 키우고 있다. 일 년에 3~4번 정도 교육을 실시한다. 김포나 금천의 농업기술센터에서 많이 교육한다.

1983년도 즈음에는 마을에서 인삼을 재배하는 사람들 7명이 모여 마을 내에 ‘대성 인삼영농단’을 결성했었다. 지금의 박O학 씨 댁 옆에 공동창고와 사무실을 만들어 농기계 등을 공동으로 구입하여 사용하고 일도 서로 도와주었으나 인삼농가가 줄어들면서 7년 만에 해체하게 되었다.

현재 박O학 씨가 소속된 인삼조합은 파주시 단위로 결성되어 있다.

166) 박O학(남, 65) 제보



인삼씨



인삼씨를 따고 있는 박O학 씨

① 인삼파종 및 관리

인삼씨는 매년 올라오는데 4년 이전의 것은 따버린다. 씨를 그대로 두면 씨로 영양분이 가서 인삼이 잘 자라지 못하기 때문이다. 3년근의 씨는 너무 연하고 5년근의 씨는 너무 딱딱해서 발아가 되지 않는다. 4년근의 씨를 받아두었다가 발아시켜 사용한다. 가을에 씨를 받지 못한 경우에는 금산에서 구입해서 심는다. 금산이 인삼의 고향으로 유명하기 때문에 인삼과 관련된 물품들을 이곳에서 많이 구입한다.

4년근 이전의 인삼씨는 따서 말린 후에 껍질을 까서 차로 끓여 먹는다. 씨에도 사포닌이 많이 함유되어 있다고 한다. 또한 인삼씨를 따서 배개로 만들면 아이 머리가 좋아진다고 해서 박O학 씨의 부인은 인삼씨를 모아서 손주 배개를 만들어주려고 준비 중이다.

인삼은 땅이 완전히 녹은 4월에 심는다. 가을에 씨를 따다가 자갈과 모래를 1:1로 섞은 물에 5개월 동안 담가서 아끼(아기)를 띄운다(발아시킨다). 씨앗의 상태를 매일 들여다보면서 하루에 한 번씩 물을 준다. 1달에 한 번씩 뒤집어 주는데 마지막 두 달간은 그대로 둔다. 이러한 과정을 거쳐 씨를 발아시키지 않은 채로 심으면 껍질이 두꺼워 자라지 않는다. 다 익은 인삼씨는 트럭이 지나가도 깨지지 않을 정도로 단단하기 때문이다. 씨가 발아되면 밭에다 심는데 이전에는 눈이 밝은 학생과 아이들을 데려다가 구멍을 뚫어 주고 한 구멍에 한 알씩 발아된 인삼씨를 넣게 했는데 요즘은 기계를 이용해 심는다. 만약 인삼씨를 새가 먹게 되면 새의 배속에서 씨가 발아된 후 새의 변을 통해 땅에 심어져 자라게 되면 산삼이 되는 것이다.

씨를 심고 4월 20일경이 되면 싹이 올라온다. 그 이후부터는 10일마다 약을 주기적으로 주어야 한다. 하루라도 늦어지면 상태가 달라지기 때문에 신경을 많이 써야 한다.

인삼은 똑바로 심으면 자라지 않는다. 60도 각도로 심어야 잘 자라고 머리가 동쪽으로 가게끔 심어야 한다. 거꾸로 서쪽으로 가게 심으면 인삼이 잘 자라지 않는다.

② 인삼관리

인삼은 반음지 식물이기 때문에 직사광선을 받아도 안 되고 해가 완전히 가려져서도 안 된다. 그래서 차양을 설치하게 되는데 그 방향은 남쪽으로 설치한다. 이렇게 하면 아침에는 해가 들어오고 나머지 시간에는 해가 들어오지 않기 때문에 적절하게 광량을 조절할 수 있기 때문이다.

한번 설치한 차양은 6년을 그대로 둔다. 지금은 질이 좋아져 6년을 버틸 수 있고 태풍이나 다른 조건에 의해 찢어지면 보상도 해준다. 초창기에는 인삼밭에 차양을 치기 위한 밭장도 산에서 나무를 해다가 했다. 그것이 돈이 덜 들어갔기 때문이다. 그러나 지금은 품값이 더 들어서 사다 하는 것이 더 저렴한 편이다. 차양을 덮는 천은 두 장을 덮어주는데 칸당 8,000원이 든다. 봄, 여름에는 덮어 두었다가 가을에는 차양을 내려두는데 눈이 오면 그 무게를 이기지 못하기 때문이다. 봄에 다시 올린다. 인삼위에 눈이 내리는 것은 괜찮다. 차양이 물을 막아주지는 않지만 물이 크게 방울로 떨어지지 않고 곱게 내릴 수 있게 도와준다. 물방울이 크게 떨어지면 이파리가 검은색으로 변하기 때문이다. 수확할 때는 차양을 걷고 기계를 이용해 인삼을 캔다.

밭에는 왕겨가 뿌려져 있는데 처음에 인삼을 심자마자 뿌려준다. 흙물이 인삼에 튀면 병에 걸리기 때문에 물이 튀지 않게 왕겨를 뿌려준다. 거름은 가을에 갈잎(가랑잎)을 주워다가 뿌려준다. 질소 등의 거름을 사용하면 인삼이 죽는다. 옛날에는 불 때고 남은 구재가 아주 좋은 거름이었다. 오래된 집의 흙을 퍼다 뿌려도 좋다.

한번 심은 인삼은 6년 동안 키워야하기 때문에 관리를 잘 못하면 5년에서 6년이 되는 해에도 인삼이 죽거나 자라지 않을 수 있기 때문에 항상 주의를 기울여야 한다. 인삼은 어디에 심어도 4년까지는 잘 자라지만 5년째 되는 해부터는 토질이 맞지 않으면 썩거나 죽어버리는 경우가 많기 때문이다. 박O학 씨는 올해 5년차 인삼을 키우고 있는데 내년 봄이 되어야지만 성공여부를 알 수 있다. 봄이 되었는데 갑자기 자라지 않는 잠을 자는 인삼이 되어버리기도 한다. 자는 인삼은 기다리면 한해 뒤에 자라기도 하고 그대로 썩어버리기도 한다. 한해 뒤에 수확이 가능하다 해도 일 년을 자라지 못했기 때문에 상품성이 떨어지게 된다. 인삼이 썩거나 잘 되지 않으면 빨리 캐야 하는데 그 시기를 놓치고 미련을 두다가 큰 손해를 보는 사람들도 많다. 인삼을 한번 키워던 밭에는 다시 인삼을 심을 수

없는데 30~40년이 지난 후에 심어도 4년근 인삼밖에 수확할 수가 없다. 그렇게 수확한 인삼은 조합에서 수매해가지 않고 일반 장사꾼들에게 팔아서 삼계탕용으로 만든다. 밭에는 30~40년이 지난 후에 심어도 인삼이 안 되지만 논에다 심으면 3~4년만 지나서 심으면 인삼농사가 된다. 인삼을 캐고 나서 논으로 쓰면 3~4년만 지나도 인삼을 다시 기를 수 있다.

이렇듯 인삼이 잘 자랄 수 있는 토질이 정해져 있기 때문에 요즘에는 인삼을 심겠다고 신청을 하면 조합에서 사람들이 와서 밭 주변의 흙을 가져가 성분 검사를 해 적합한 토질인지 알려준다.

③ 수확

수확은 8월 20일부터 시작된다. 수확하는 순서는 미리 제비뽑기를 해서 정한다. 수확한 인삼을 처리해야 하는데 하루에 처리할 수 있는 인삼의 양이 정해져 있기 때문에 제비를 뽑아 수확하는 날을 정하는 것이다. 제비를 뽑아 날을 정한다 하더라도 자신의 인삼의 상태에 따라서 뽑은 순서를 바꾸기도 한다. 인삼이 썩거나 문제가 생긴 사람은 하루라도 빨리 인삼을 캐고 싶어하고 인삼이 덜 자란 사람은 하루라도 늦게 인삼을 캐고 싶어하기 때문이다.

인삼수확은 이전엔 호미로 했으나 지금은 트랙터를 이용한다. 수확하는 기계는 본인 소유의 것을 사용하거나 빌려 사용할 수도 있는데 기계사용료는 평당 200원이다. 수확하는 시간은 아무리 늦어도 오후 3~4시에는 끝이 난다. 인삼을 캐서 흙을 털고 땅에 떨어뜨리는 것까지 기계를 이용하고 인삼밭에서 일하는 할머니들을 불러다 그 인삼을 주워 상자에 담게 한다.

한 상자에 35kg씩 담아서 정부에서 수매해간다. 수확하는 날에 맞춰 정부에서 사람이 오는데 중간에 인삼을 빼돌리거나 하는 것을 감시하고 잘 수확이 되고 있는지 확인하는 역할을 한다.

옛날에는 인삼이 귀했기 때문에 빼돌리는 사람들도 많이 있었지만 지금은 인삼이 흔해졌기 때문에 그런 일은 별로 일어나지 않는다. 수확한 인삼은 하루저녁을 보관했다가 수납하는데 하룻밤 사이에 수분이 날아가기 때문에 무게차이가 상당히 많이 난다.

계약재배를 하기 때문에 농약도 지정된 것만 사용하고 인삼을 재배하는 동안 담배인삼공사의 관리를 받는다. 수확 전에 토질검사를 해서 다른 약 성분이 검출되면 인삼을 가져가지 않는다. 재배하는 도중에 돈이 없으면 수확 후 받을 돈을 미리 받기도 하는데

무이자로 빌려주는 것은 아니기 때문에 여유 있는 사람은 미리 받지 않는다. 미리 돈을 받아서 썼다가 수확량이 충분하지 않으면 돈을 물어내는 사람도 있다. 요새는 인건비 등 인삼재배 시 돈이 많이 들어가기 때문에 충분한 자본이 없는 사람은 인삼농사를 하다가 망하는 경우도 많다.

한국에서 생산되는 인삼의 상당수는 일본으로 수출된다.

(3) 파주개성인삼축제

파주개성인삼축제는 매년 10월에 개최된다. 파주에서 인삼을 재배하는 농민들이 자신이 키운 인삼을 가지고 축제에 참가하는데 대성동마을에서 참가하는 주민은 없다.

2014

파주개성인삼축제

DMZ...그곳에 가면, >#성6년근 인삼이 살아숨신다!!

민통선과 감악산 청정지역에서 생산되는 친환경6년근 파주개성인삼을 관광자원화하는 "파주개성인삼축제"가 오는 2014. 10. 18~19까지 임진각광장에서 열립니다.

6년근 파주개성인삼은 고려인삼의 맥을 잇는 대한민국 대표인삼입니다. 올해에도 인삼은 역시 파주개성인삼이 으뜸이라는 것을 확인하시고 파주시가 보증하는 최상품질의 6년근 인삼을 만나보세요

- 행사명 : 2014 파주개성인삼축제
- 주 제 : "파주개성인삼 10년, 새로운 도약"
- 기 간 : 2014. 10월 18일 ~ 19일(2일간)
- 장 소 : 파주 임진각광장
- 주 최 : 파주시
- 주 관 : 파주개성인삼축제추진위원회, 김포파주인삼농협
- 문 의 : 농업기술센터 체험농업팀(031-940-5281, 5288)

프로그램 자세히보기 >

❖ 축제연혁

연도	테마	기간
2013	파주인삼이 개성인삼입니다.	2013년 10월 19일 ~ 10월 20일 (2일간)
2012	파주인삼이 개성인삼입니다.	2012년 10월 20일 ~ 10월 21일 (2일간)
2011	파주인삼이 개성인삼입니다.	2011년 10월 14일 ~ 10월 16일 (3일간)
2010	파주인삼이 개성인삼입니다.	2010년 10월 16일 ~ 10월 17일 (2일간)
2009	파주인삼이 개성인삼입니다.	2009년 10월 17일 ~ 10월 18일 (2일간)



파주개성인삼축제(출처:파주시청 홈페이지)

2) 논농사



논호미(왼쪽)와 발호미(오른쪽)

현재 대성동마을의 생업 중에서 가장 많은 비중을 차지하고 있는 것은 논농사이다. 마을 전체의 논 면적은 약 160만평이고 쌀 생산량은 연간 약 2,250톤이다. 가구당 평균농지면적은 3만평 정도로 많이 짓는 사람은 8만평까지도 짓는다. 1만평당 얻을 수 있는 소득은 약 2,000만원으로 이를 통해 마을의 평균소득을 짐작할 수 있다. 또한 대성동마을은 외부에서 노동력을 빌려 쓰기도 힘들고 마을인구도 적어서 전국에서 기계화가 제일 잘 되어있는 마을이라고 말할 정도로 농기계가 필수적이고 가구마다 농기계를 소유하고 있다. 기계를 많이 사용하기 때문에 서로 품앗이 할 일이 많지는 않지만 요새도 모판과 못자리는 몇 집이 모여서 함께 만든다.

(1) 과거의 논농사

6·25전쟁 이전에는 품앗이를 많이 했는데 10~15명이 함께 모여서 '두레'를 만들어 순차적으로 모내기나 김매기처럼 노동력이 많이 필요한 일을 함께 하였다. 김매기는 8월 초에 이루어지는 논호미를 이용해서 잡초를 제거하는 과정으로 논이 잘 자라게 해주기 위해 하는 일이었다. 논호미를 이용해 잡초가 난 부분을 훑을 때 뒤집어주는 방식으로 잡초를 제거했다. 발호미는 논호미보다 더 작다. 요새는 논호미를 잘 쓰지 않아 찾아보기가 힘들다. 김O래 씨는 18세부터 논을 매기 시작했다.

마을의 두레는 큰 마을은 20명, 작은 마을은 10명 정도로 이루어져 있었는데 대성동마을은 15명 정도로 구성이 되어 있었다. 6·25전쟁 이전에는 마을에서 함께 모여 마을의 농토를 다니며 두레일을 할 때 농기를 만들어 가지고 다녔는데 농깃대를 만들어서 깃발을 꽂아 사용했다. 맨 앞사람이 농깃대를 들고 걸어가면 땡과리나 북치는 사람이 따라가며 치기도 하고 농기를 마당에 걸어놓고 그늘에서 쉬어가기도 했다. 어떤 그림을 그렸는지는 생각이 나지 않는다.

농기를 들고 품앗이를 다니다 보면 옆 마을의 농기와 마주치기도 했는데 농기를 누가 먼저 만든 것이냐를 가지고 형, 아우를 따져 아우가 형에게 인사를 하거나 예를 표하지 않으면 싸움이 벌어지기도 했다. 농기싸움을 따로 하는 것은 아니고 술이라도 한말을 내어 놓거나 절을 하는 등 형님인 농기를 가지고 있는 사람이 시키는 일을 하고 가야하는 등의 기(氣)싸움이였다.

6·25전쟁 이전에는 소를 가지고 농사도 짓고 소달구지도 많이 사용했다. 1985년도까지 소 쟁기를 이용했다. 소를 앞으로 가게 하려면 '이랴'라고 하고 멈추게 하려면 '위'라고 하면 되었다. 왼쪽, 오른쪽으로 가라고 소리를 하진 않았고 고삐를 이용해 방향을 바꾸었다. 박O선 씨의 기억에는 마을에서 쟁기소리를 하진 않았다고 한다.

일하는 소는 암소, 수소 중 형편에 맞게 사용했는데 일은 수소가 더 잘했다. 암소는 송아지를 낳거나 하면 일을 할 수 없었고 수소가 힘도 더 좋았기 때문이다. 소는 농사일과 관련이 깊었기 때문에 소와 관련된 물건이 길한 의미를 지니기도 했는데 이전에는 엄나무로 소의 코뚜레를 만들어 대문간에 걸어두고 집이 평안하기를 빌었다.

지금은 다양한 농기계를 이용하지만 전쟁 전에는 발동기를 가지고 방아를 찧는 것이 기계를 사용할 수 있는 몇 안 되는 일이었다. 발동기는 경유를 동력으로 하는 모터로 한 자리에 두고 사용하는 것이다.

(2) 현재의 논농사

논농사와 관련된 일들은 거의 다 기계화가 되었다. 논두렁에 난 잡초제거 이외에는 사람 손이 필요한 일이 거의 없다. 주민들은 대성동마을이 대한민국에서 기계화가 가장 잘된 곳일 것이라 말했다. 노동력을 사오기 힘든 지역적 특성 때문에 스스로 모든 일을 해야 하고 일을 하는 시기가 거의 비슷비슷하기 때문에 집집마다 필요한 농기계를 한 대씩은 소유해야만 농사를 지을 수 있다.

농기계는 트랙터, 이앙기, 콤바인 세 가지는 있어야 논농사를 지을 수 있다. 트랙터는 1979년 정도에 마을에 조금씩 들어오기 시작했으며 1980년대에도 트랙터, 콤바인, 이앙기 등이 있었으나 크기도 작고 성능도 좋지 않았지만 점차 자동화되고 성능도 좋아지면서 완전한 기계화가 되었다. 이외에 승용관리기를 많이 사용하는데 이 기계는 비료를 주거나 약을 줄 때 사용하는 것으로 사람이 타고 다니면서 비료나 농약을 준다. 넓은 범위에 농약 등을 뿌리기 위해 사용하는 광역방제기는 작목반 단위로 소유하고 사용한다.

작목반에 소속되어 있는 사람들은 작목반 소유의 광역방제기를 사용하고 그렇지 못한 사람은 북과주 농협에 신청을 하면 광역방제기 사용에 대한 지원을 해주고 대성동에서 들어온 신청자들은 김용성 씨가 맡아서 방제를 하고 있다. 다른 마을에는 광역방제기가 한 대 정도 있거나 없는 곳도 많은데 대성동은 워낙 대농들이 많아서 3대나 가지고 있다.

농기계도 내구연도가 있기 때문에 교체해 주어야 한다. 주인이 어떻게 사용하느냐에 따라 교체시기는 다르며 새로운 농기계들이 계속 나오기 때문에 개인의 형편과 필요에 따라 새로운 기계를 구입한다. 농기계 구입에 대한 지원금은 따로 없고 대부분의 농가에서 농기계 저리용자를 이용해서 구입한다. 기계가 점차 대형화 되고 고가의 농기계는 많아짐에 따라 농가의 부담도 높아지고 있다.

안전한 먹거리에 대한 사람들의 인식이 높아지면서 농약과 화학비료를 쓰지 않고 재배하는 친환경 농법으로 농사를 짓는 주민들도 있다. 김O찬 씨는 친환경 농법으로 논 만5천평을 경작하고 있다. 처음에는 저농약 농법부터 시작해 2년 정도 재배하면 3년부터는 무농약으로 제초제, 살충제 등 농약을 전혀 사용하지 않는다. 우렁이를 이용하고 친환경 제제를 사다 뿌리는데 가격이 비싸 커피나 식초를 섞어서 만들어 쓰기도 한다. 친환경 농법으로 재배한 생산물은 값을 더 받기는 하지만 그만큼 더 힘이 든다. 제초제 등을 사용할 수 없기 때문에 그런 풀들을 사람 손으로 베거나 없애 주어야 한다. 힘이 드는 만큼 비용을 더 받는 셈이다. 국가의 지원도 부족한 편이다. 대성동마을의 경우 300평의 논에 친환경농법에 필요한 우렁이가 7~8kg이 필요한데 지원하는 우렁이는 일괄적으로 5kg이기 때문에 잡초를 다 먹지 못해 손으로 뽑아주거나 우렁이를 자비로 사다 넣어야 한다. 이렇듯 재배에 어려움이 많기 때문에 초기보다 친환경 농법으로 논을 경작하고 있는 주민은 줄어들고 있다.

농번기 때는 인력이 부족하기 때문에 외부일꾼을 마을로 부른다. 외부 일꾼은 기간을 정해 놓고 일하는 사람들도 있고 하루하루 단위로 일하는 사람도 있다. 일꾼은 일하는 동안에는 거의 매일 출입을 해야하기 때문에 대성동을 다니는 일꾼들이 정해져 있는 편이고 일 년 단위로 마을 출입증을 갱신하며 드나들게 된다. 기간을 정해 일꾼이 되면 마을에 머물 수 있지만 마을 안에 슈퍼도 없고 저녁에 즐길거리도 없기 때문에 마을에 머물고 싶어하지 않는 편이다. 일당은 농사일에 대한 숙련도에 따라 다르며 잘하는 사람은 10만원씩 주기도 하고 1년 단위로 일하는 일꾼은 보통 7~8만원의 일당을 준다. 김O찬 씨의 경우에는 3월 20일경부터 6월 10일정도까지 일이 바쁠 때만 일꾼을 사서 쓰고 다른 때에는 혼자서 일한다. 마을에 머물려고 하지 않기 때문에 이동거리나 출입의 불편함 때

문에 마을에서 일하고 싶어하는 일꾼도 많지 않은데다가 날씨가 더우면 일의 능률도 떨어지기 때문에 마을 주민 대부분은 목돈이 들어도 많은 농기계를 보유할 수밖에 없다.

(3) 논농사력

농업기술의 발달로 쌀 생산량이 증대되고 농사일들이 기계화 되면서 논농사력에도 크고 작은 변화가 일어났다. 과거부터 지금까지 논농사를 지어온 주민들의 이야기를 토대로 중요한 일들을 중심으로 정리한 대성동마을 한 해 동안의 논농사력은 다음과 같다.

① 거름내기

논농사는 거름을 내는 것이 첫 번째인데 소쟁기로 땅을 갈아 두고 지게로 거름을 저다가 논에 뿌렸다. 거름을 낸 후에 논갈이를 한 번 더 한 후에 모내기를 시작한다. 지금과 같은 화학비료는 없고 인분 등을 비료로 사용했다. 인분을 비료로 쓸 때는 바로 쓰는 것이 아니라 마당에다 쌓아두어 썩혀야 하는데 인분에 배어온 풀을 섞어 퇴비를 만들었다. 퇴비를 두는 자리를 정하여 흙으로 약간 높게 쌓아 두고 그 위에 인분과 풀을 쌓아두었다.

거름을 주는 횟수는 이전에는 처음에 논을 갈 때 넣어주는 밑거름만 주었지만 지금은 이삭이 나올 때 이삭거름을 추가로 준다. 거름이 아닌 비료를 사용하면서부터 생산량이 많이 늘었다. 거름을 뿌리며 땅을 갈아 낸 후에는 쓰레질(써래질)을 해서 논을 평평하게 하는 작업을 해 준다. 지금은 트랙터를 이용해 로타리작업을 하는 것이 과거의 써래질과 같은 것이다.

② 못자리내기와 모판만들기

법씨는 지금은 사오지만 이전에는 받아서 사용했다. 미리 종자할 법씨를 받아두고 수확을 했다. 모내기를 위해 준비하는 법씨 양은 1평에 1되 정도가 필요하다. 옛날에는 소



과거에 사용하던 씨래

독약이 없어서 깨끗이 씻는 정도지만 지금은 소독약으로 꼭 소독을 한다. 깨끗이 씻거나 소독한 벼씨는 7~8일 정도 불렀다가 가마니에 넣어서 짊을 띄운다. 지금은 가마니 대신 포대자루를 사용한다. 모판이 없을 때는 논 한 귀퉁이에 벼를 심어서 손으로 뽑아 일정한 양씩 묶어서 논에다 옮겨 심었다. 못자리는 지금은 4월 정도에 내는데 예전에는 지금보다 더 일찍 심었다.

지금은 농사일이 기계화 된 것이 많아 거의 모든 일을 혼자 하지만 모판을 만들고 못자리를 낼 때는 2~3집이 모여서 함께 만들기도 한다.



모판만들기 (박세운 제공사진)



못자리내기 (박세운 제공사진)

③ 모내기

모내기는 일찍 내면 4월, 늦어도 5월에 하였다. 지금도 이 시기는 큰 변화가 없다. 그러나 과거에는 저수지나 관개시설이 발달되어 있지 않았기 때문에 비가 내리지 않아 가뭄이 들면 모내기 시기가 6월까지 늦어지기도 하였다.

모내기를 한 후에는 논을 말려주는 시기가 있다. 논에 물을 빼서 말려주면 벼가 물을 찾아 뿌리도 더 잘 퍼지고 이파리도 커지기 때문이다. 물을 뺄 때는 6월 말~7월 초에 빼고 7월 15~20일 사이에 물을 다시 넣어준다. 새로 도입된 농법으로 마을에 나이가 많은 분들은 논에서 물을 빼고 다시 넣으려면 물이 많이 들고 이전에 해오던 방식대로 하는 것이 편해 물을 빼지 않기도 한다.



모내기 (박세운 제공사진)

④ 김매기

모내기 후 15일에서 20일 정도가 지나면 논호미를 이용해 땅을 뒤집어서 풀이 나지 못하게 하고 또 15~20일이 지난 후부터는 손으로 잡초를 뽑아주었다. 모내기도 김매기도 손으로 직접 해야 했기 때문에 경작할 수 있는 논의 범위가 지금과는 차이가 많이 났다. 그리고 이렇게 노동력이 많이 필요한 일은 두레로 함께 일을 했다. 두레는 10집 정도가 모이는데 예전에는 인구가 많지 않았기 때문에 2~3개의 두레정도가 마을에 있었다. 전쟁 이후에도 두레를 통한 공동노동은 계속 되었었다.

지금은 제초제나 소독약을 뿌려서 김매기를 대신한다. 경작지의 면적이 넓어 일일이 관리하기가 힘들고 벼가 어느 정도 자란 후에는 잡초도 많이 나지 않기 때문에 따로 김매기를 하지 않고 둔다.

⑤ 수확 및 탈곡

수확 시기는 벼의 품종에 따라 달라진다. 일찍 베는 벼 품종은 음력 8월 말부터도 베기 시작하지만 일반적으로는 음력 9월 초부터 수확을 한다.

기계가 없던 시절에는 낫으로 벼를 베어다가 낫가리대를 세워둔다. 새가 먹지 못하도록 뿌리가 위로 가고 낫알이 아래로 가도록 두고 그 위에 이영을 덮어 둔다. 건조기가 없기 때문에 3~4일을 말려야 하는데 비라도 오면 다시 말려야 하기 때문에 기를 쓰고 다시 가마니에 담았다. 잘 마른 벼는 발들을 이용해 털어냈다.

요즘은 콤바인을 이용해 벼를 수확한 후 건조기를 사용하는데 40도 저온에서 12시간

정도 말린 후 출하한다. 농협이나 정부에 수매 할 때 필요한 수분도를 정해주기 때문에 그에 맞게 말리면 된다. 이전에는 고온에서 말렸기 때문에 자연 건조한 것에 비해 건조기에서 말린 벼의 밥맛이 좋지 않았으나 지금은 저온에서 말리기 때문에 자연 건조한 것과 구별하기 힘들다.

수확이 끝나면 추경이라고 가을갈이를 하는데 수확한 벼단을 썰어서 그것을 뿌리며 땅을 갈아두면 벼짚도 잘 썩고 땅에 남아있는 균이 죽어 잡초가 자라는 비율도 낮아진다. 또한 벼단에는 규산성분이 들어있어 벼대를 뾰뾰하게 자라도록 도와준다. 추경을 해 주고 봄에 봄갈이를 한 번 더 해주면 경심(흙깊이)이 깊어진다. 이렇게 되면 벼의 뿌리가 땅 속 깊숙이 내려지기 때문에 깊은 땅 속에 있는 영양분을 벼가 흡수하기도 좋고 벼가 쓰러지는 비율이 낮아진다는 장점이 있다. 그러나 한번만 갈아준 논보다 농기계가 더 빠진다는 단점도 있어 하지 않는 집들도 있다. 김O찬 씨(남, 52)는 어린 시절부터 추경을 하는 식으로 농사를 배웠기 때문에 꼭 추경을 한다.

(4) 판매

과거에 수확한 벼는 집에서 먹을 것은 절구에 찧어서 식량으로 먹고 판매하는 것은 미군트럭에 싣고 가서 방앗간에 가서 팔았다. 방앗간에는 벼째로 가마니에 넣어서 가져가 일정부분을 탈곡 수수료로 떼어주고 그 나머지에 대한 값을 받을 수 있었다.

현재 마을에서 생산되는 쌀은 개인적으로 소비자를 구해 팔거나 농협과 정부수매로 판매한다. 수매량은 정부 수매보다 농협 수매가 더 많다. 정부에 수매하는 쌀의 양은 총 생산의 10% 내외이다. 판매금액은 개인적으로 파는 것이 가장 금액이 좋고 농협이 정부 수매보다 조금 더 나은 편이다.

농협에서 수매하는 벼들은 벼째로 수매하는 직원들이 가져가거나 벼를 싣고 수매할 농협으로 가면 검사를 통해 등급이 매겨진다. 작년 기준으로 벼 40kg 1포대를 60,000~60,500원 정도 받았다. 쌀 1포대로 따지면 180,000원 정도의 금액이다.

정부 수매는 마을 내로 직원이 들어와 벼의 상태를 확인하고 값을 쳐 준 다음 마을 창고에 보관해 둔다. 이때 창고보관비와 운반비 등은 마을에 별도로 지급한다. 이렇게 저장된 벼들은 필요할 때마다 실어 가는데 이때에도 운반비는 별도로 지급된다.

그 외의 개인적으로 판매라는 벼들은 정미소를 이용하여 탈곡하는데 마을에는 2개의 정미소가 있다. 그중 하나는 판문점영농조합에서 경기도와 파주시의 지원으로 만든 것이다.

지금도 문산 등에 있는 정미소에도 벼를 판매하기도 하는데 이때의 판매방식은 수탁판매로 정미소에서 벼를 도정해서 판매한 후에 대금을 주거나 정미소를 이용하는 비용을 제한 후 나머지 벼에 대한 금액을 쳐 주는데 당일 시세를 계산해서 쌀값은 즉시 지급해 준다.

3) 밭농사

현재 마을에서 경작중인 밭의 면적은 633,230㎡ 이다. 김O웅 씨의 경우 밭농사는 약 5000평을 짓고 있는데 마을 주민들과 비교 했을때 중간정도의 규모이다. 마을에서 가장 많이 밭농사를 짓는 주민이 2만평 규모이다. 평균 3~4천평 정도 된다.

봄에 밭농사를 짓기 위해서 가장 먼저 준비하는 것은 땅에 퇴비비료와 살충제를 뿌린 다음에 감자와 오이, 옥수수, 가지를 심는다. 주로 모종으로 심는데 옥수수는 씨로도 심는다. 7월 초에서 중순에 감자를 캐고 감자를 켜 밭에 비료를 뿌려서 밭을 준비한 다음에 배추와 무를 심는다. 8월 15일경에 배추는 모종을 사거나 미리 준비한 모종을 심고 무는 씨를 사와서 심는다. 수확은 가을에 김장을 담글 시기에 한다.

대부분의 밭작물을 키울 때 퇴비비료와 복합비료를 섞어서 파종할 때 뿌려주고 싹이 나오고 나서는 복합비료와 요소비료를 준다. 거름을 20일에서 30일정도 간격으로 꾸준히 주어야 잘 자란다. 요새는 잡초를 방지하기 위해서 비닐을 덮어 키우기 때문에 비닐을 뚫고 거름을 넣어주는데 줄기 바로 밑에 주지 않고 한 뼘을 띄우고 주는데 너무 가까이 비료를 뿌리면 작물이 죽는다.

밭작물 중 판매를 위해 키우는 작물은 예전에는 참깨와 고추가 많았는데 장단콩축제와 더불어 콩이 유명해지면서 콩과 고추를 많이 키우고 있다. 고추는 개인적으로 아는 사람들을 위주로 판매하고 있다.

올해부터는 고추 등 마을에서 생산되는 작물들을 동일한 봉투에 담아서 판매할 예정이다. 다른 작물들도 재배하긴 하지만 판매보다는 가족들과 나누어 먹으려고 재배하는 경우가 많다. 고춧가루나 청국장, 메주 등의 가공식품을 만들어 판매하는 가구들도 있다.

이전에는 겨울에 비닐하우스에 보일러를 때서 작물을 기르기도 하였지만 수지가 맞지 않아 지금까지 하고 있는 주민은 많지 않다. 시설재배의 경우 일반적으로 업자들이 밭에 와서 수확과 동시에 작물을 사가지고 가는데 대성동마을은 출입이 불편해서 업자들이 물

건을 사러 오려고 하지 않는다.

그래서 주민들이 수확을 해가지고 가면 채소는 시간이 지나서 시들면 값이 떨어지기 때문에 채소를 사지 않고 두었다가 값이 떨어지면 구입해 가기 때문에 제값을 받을 수 없어 재배를 포기했다.

(1) 콩



콩밭

콩의 원산지가 장단반도이다. 전세계 야생콩의 종류가 8천종이 있는데 그 중 5천종이 장단반도에서 자라고 있다. 파주시에서 재배되는 콩의 종류는 백태의 경우 200여 가지가 있고 유색콩 종류가 100여 가지 정도 된다.

대성동마을도 대부

분의 농경지가 마사토로 된 곳이 많아 배수가 잘되어 인삼과 콩을 재배하기에 적합하다. 김O구 씨 부친께서 생전에 말씀하시길 일제강점기에 군내국민학교의 학교 마크가 콩잎이었다고 한다. 그만큼 대성동마을과 주변에서 오래전부터 콩농사를 해왔다.

콩농사는 기계로 할 수 있는 일이 별로 없고 기계값도 비싸서 주민 중 기계를 이용하여 농사를 짓는 사람의 비율은 5:5정도이다. 파종과 수확 때 기계를 사용한다.

콩을 기르는 순서는 밀거름, 파종, 김매기, 수확 순이다.

파종은 모종으로 심거나 콩으로 심는데 99%정도가 콩으로 심는다. 모종을 사용하는 경우는 비가 오지 않아서 파종이 늦어졌다거나 심고 나서 예상한 것보다 싹이 나오지 않으면 모종으로 빈 곳을 메꿔주는 용도로 사용한다. 콩을 심는 기계는 트랙터에 부착하면 로타리작업을 하면서 콩을 심을 수 있게 된다.

“콩 심는 거는 예전에는 사람의 발자국으로 심었어요. 새로 밭을 갈면 물렁하잖아요. 그때 발자국으로 심었어요. 뒤꿈치로. 오른발로 요렇게(뒤꿈치를 세워서) 구멍을 내잖아요. 그럼 그 구멍에 콩을 넣고 왼발로 덮어요. 재주가 있어야 해. 지금은 기계가 밭 달이 돼가지고 종자를 넣고 이렇게 밀구 가면은 콩이 심기잖아. 지금은 편안하죠.”¹⁶⁷⁾

파종 직후에는 까치나 꿩이 콩밭에 큰 피해를 입히기도 하는데 심한 경우 밭에 한 톨의 콩도 남지 않는 경우도 있다. 이러한 조류들은 개인적으로 잡기도 하고 동물의 수가 많은 경우 파주시에 전문 포수들을 요청하여 잡는 경우도 있다. 파종한 후 싹이 적당히 자라기 전까지는 이러한 조류들을 조심해야 한다.

김매기는 여느 농사에서 그렇듯 가장 힘든 일이다. 일 년에 2번 정도 하는데 손으로 뽑거나 제초제를 사용한다.

콩 수확은 10월에 하며 손으로 수확을 하면 직접 콩을 낫으로 꺾어서 말린 후 콩을 터는 것이고, 콩 콤바인을 이용하는 사람도 있다. 벼는 벤다고 하지만 콩은 꺾는다는 표현을 사용한다. 콩 콤바인은 마을에 1대가 있다. 콩단지에서 파주시에서 보조사업비를 받아 구입한 것으로 담당하는 사람을 정해 놓고 인건비를 조금씩 받아가며 수확을 도와주고 있다. 작년엔 최원식 씨가 담당했었는데 올해는 건강이 좋지 않아 다른 분이 담당을 하실 것이다. 콩 콤바인이 고가의 기계이고 여러 명이 사용하면 고장이 더 잦기 때문에 담당을 정해 놓고 관리·사용하고 있다. 마을 내 콩단지에서 소유하고 있는 것이기 때문에 사용비용은 비교적 저렴한 편이다.

탈곡은 탈곡기를 사용하는데 콩탈곡기는 개인이 소유한 것도 있고 단지별로 소유한 것을 순서대로 빌려서 쓴다. 대여하는데 비용은 따로 받지 않으며 고장이 난 경우 수리비는 고장을 낸 개인이 부담해야 한다. 기계관리는 단지별 총무가 한다. 탈곡한 콩은 건조한 후 ‘정성기’를 사용해 선별한다.

콩농사의 주요한 변화 몇 가지는 예전에는 콩은 비료를 주지 않았었다. 그러나 콩도 비료를 주면 생산량이 더 늘기 때문에 지금은 비료를 준다. 옛날방식으로 키우면 120kg 정도를 수확할 수 있고 심기 전에 밀거름을 주면 200kg정도를 수확할 수 있다. 비료는 퇴비를 주거나 농협에서 판매하는 콩전용 비료를 사용한다.

파종적기도 달라졌다. 전에는 5월 25일에서 5월 말에 서리태(유색콩)를 심고 6월 초에

167) 김O래(남, 76) 제보

백태를 심었는데 지금은 기후가 달라져서 일주일에서 보름 정도 늦게 심는다. 서리태는 6월 초, 백태는 6월 20일 이후에 심는 것이 관리하기가 더 좋다.

“콩이 심는 시기는 이 봄에 인제 나무이파리가 나오잖아요. 나무이파리가 나오면 밤나무가 있어. 밤나무에 나무이파리가 나오잖아. 그럼 비둘기가 그 밤나무에 앉았지. 그 (비둘기가) 별락 말락 할 때. 비둘기가 앉아도 약간 뵈고 뭐 또 (이파리에) 가려서 덜 볼 수도 있구 그렇잖아요. 그 때 심으면 적기라 그랬어요. 콩 심는 적기. 비둘기가 앉았는데 별락 말락 할. 그 정도 크기로 이파리가 자랐을 때 콩을 심으면 그 때가 적기다. 자연이 가르쳐 준거야.

지금은 더 늦게 심어야 돼. 일찍 심으면 콩이 잘 쓰러진다고 해서 요새는 늦게 심어요. 5월 말에서 6월 초에 심어요. 예전에는 5월 중순쯤 심었어요. 20일에서 한 달이 늦어.”¹⁶⁸⁾

콩은 물을 많이 필요로 하는 식물이다. 그래서 ‘가뭄에 콩나듯 한다.’는 속담은 가뭄이 들면 콩이 잘 자라지 않는 콩의 특성을 보여주는 속담이라 할 수 있다. 파종 후 5일 안에 비가 와야 싹이 잘 올라오고 생육 중반기에 비가 와주어야 잎과 줄기가 크게 자란다. 올해의 경우 비가 많이 오지 않아 생육이 덜 되었다. 이러한 콩의 특성 때문에 다른 작물에 비해 기후의 영향을 많이 받는 편이다. 날이 많이 가물면 스프링클러를 이용해 물을 뿌려주기도 했다.

농사방식의 기계화로 품앗이를 하는 일은 별로 없다.

수확한 콩의 판매는 단지별로 거래처를 찾아 판매하거나 장단콩축제를 통해 판매한다. 이렇게 판매하고도 남은 것들은 농협에 수매한다. 농협이 매매하는 단가가 더 싸기 때문에 개인적으로 맺은 거래처에 파는 것을 선호한다. 농협에 판매할 경우 북파주농협에서 백태라고 불리는 노란 콩을 수매하고 유색콩은 금촌농협에서 수매를 했는데 올해는 금촌농협에서 수매에 나서지 않아 남은 콩에 대한 판매가 어려운 상황이다.

※ 파주장단콩축제

장단콩축제를 처음에는 통일촌과 대성동마을 2개 마을이 모여 시작했다. 1~3회까지는 두 마을이 함께 주관을 했고 그 이후부터는 파주시로 이관이 되면서 ‘파주장단콩축제’

168) 김오래(남, 76) 제보

가 되었다. 파주로 이관된 지 7~8년 정도가 되었다.

파주 임진각광장에서 열리며 11월 3째주나 4째주 금, 토, 일요일 3일에 걸쳐 진행된다. 2014년에는 11월 21일부터 23일까지 개최된다.

2014

파주장단콩 축제

대한민국대표 웰빙축제로 자리매김

"웰빙명품 파주장단콩"이라는 주제로 DMZ 청정환경에서 자란 장단콩 축제가 11월 21일 ~ 23일까지 파주시 임진각 광장에서 개최됩니다. 파주 장단콩을 널리 홍보하고 브랜드화 하여 지역경제 활성화에 기여하기 위해 개최하는 파주 장단콩축제에 많은 참여를 바랍니다.

- 행사명 : 2014 파주장단콩 축제
- 주 제 : 웰빙명품! 장단콩세상!
- 기 간 : 2014. 11. 21 ~ 23일 까지
- 장 소 : 파주 임진각광장
- 주 관 : 파주장단콩축제추진위원회, NH농협 파주시지부
- 문 의 : 농업기술센터 체험농업팀(031-940-5281, 5288)

프로그램 자세히보기 >

축제연혁

연도	테마	기간
2013	웰빙명품! 파주장단콩	2013년 11월 22일 ~ 11월 24일 (3일간)
2012	웰빙명품! 파주장단콩	2012년 11월 16일 ~ 11월 18일 (3일간)
2011	웰빙명품! 파주장단콩	2011년 11월 18일 ~ 11월 20일 (3일간)
2010	웰빙명품! 파주장단콩	2010년 11월 26일 ~ 11월 28일 (3일간)
2009	웰빙명품! 파주장단콩	2009년 11월 20일 ~ 11월 22일 (3일간)
2008	웰빙명품! 파주장단콩	2008년 10월 18일 ~ 10월 19일 (2일간)
2007	웰빙명품! 파주장단콩	2007년 11월 16일 ~ 11월 18일 (3일간)

파주 장단콩축제(출처:파주시청 홈페이지)

(2) 가지

가지 씨는 가지 속에 노랑게 앉는데 가지에서 씨를 받아 쓰기보다는 사서 심는 경우가 많다. 가지를 모종으로 심을 때는 5월 5일 이후에 심는데 그 전에 심으면 서리를 맞아 죽을 수도 있기 때문이다.



가지

조선팔가지가 섞여 자라는 경우가 많다.

(3) 옥수수

옥수수는 씨로 심어도 되고 아끼(싹)를 띄워서 모종을 해도 된다. 옥수수 씨는 수확한 옥수수 알을 말려서 두었다가 사용한다. 모종보다는 씨를 심는 경우가 더 많다. 씨로 심을 때는 고추 2종 나갈 때 아끼(싹)를 띄워 고추를 심을 즈음에 같이 심는다.

모종을 하려면 말린 옥수수 알을 저녁에 물에 담갔다가 아침에 건져서 아끼(싹)를 띄우는데 모종하는 퇴비가 따로 있어서 그 퇴비를 사용한다. 씨로 심는 것은 한식 때 심고 모종으로 심는 것은 서리를 대비해서 5월 5일 이후에 심는다. 비가 와서 땅이 축축할 때 심어야 좋다.

옥수수는 종자마다 수확시기가 다른데 하얀 옥수수는 7월초부터 수확하고 까만 옥수수는 9월 즈음인 가을에 수확한다. 옥수수는 수염이 나고 난 후에 수확한다. 옥수수 수염을 모아서 차로 마시면 좋다고 해서 따로 따서 보관하기도 한다.

가지는 자기 그늘을 싫어하는 작물로 잎을 그대로 두면 잘 자라지 않는다. 때문에 가지의 묵은 잎을 따서 길가에 뿌려서 사람들이 밟고 다니면 가지가 잘 열린다는 속신이 있다. 거름은 자라는 중간에 주어야 한다. 거름은 퇴비와 복합비료, 요소비료 등을 사용한다. 가지 수확은 6월부터 서리 올 때까지 계속 할 수 있다.

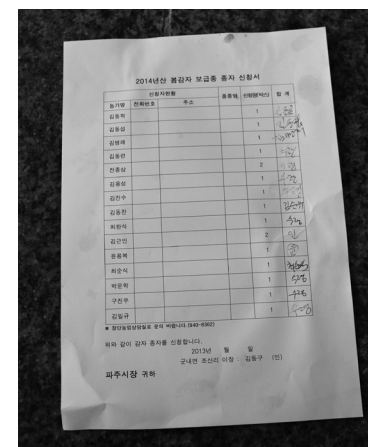
가지는 쇠팔가지와 조선팔가지가 있는데 쇠팔가지는 쇠팔처럼 끝이 뾰족하고 살짝 꺾어진 가지이다.

맛은 일반적인 조선팔가지가 더 좋다. 가지 씨가 비싸기 때문에 농협에서 산 씨를 나누어서 심는다. 때문에 쇠팔가지와

(4) 감자

감자는 3월 20일경 한식 전에 심고 수확은 하지가 지나서 한다. 그래서 하지감자라는 말이 생긴 것이다. 가을감자도 키울 수 있지만 맛이 없어서 잘 심지 않고 하지 때 수확한 감자를 서늘한 곳에 보관해 일 년 동안 먹는다. 얼지 않을 정도로 서늘하게 두고 해를 보지 못하게 검은 차단막을 감자 위에 덮어두어 과랑게 되지 않도록 한다.

감자씨는 사서 심는데 가을에 농협에 신청해서 봄에 받아 심는다. 전 해에 수확한 감자를 이용해 심을 수도 있지만 감자가 크게 자라지 않아 주로 씨를 사서 심는다.



2013년 감자종자 신청서

(5) 배추

배추는 말복 전인 8월 15일경 심고 입동 전에 수확한다. 이런 생육과정을 거친 배추는 90일 배추이고 이것보다 짧게 키우는 80일 배추와 40일 배추도 있다. 40일 배추는 김장을 담그면 물컹해 맛이 덜하다.

배추는 파종하기 전에 퇴비비료와 복합비료, 요소비료를 땅에 섞고 살충제도 뿌려둔다. 심을 때는 배추와 배추사이를 두 뼘정도 띄워서 심는데 그 가운데에 비료를 주기 위함이다. 배추가 조금 자라나오면 복합비료를 주고 더 자라서는 요소비료를 준다. 복합비료의 성분이 더 오래가기 때문에 먼저 주는 것이다.

배추수확은 입동 전에 김장할 시기를 생각해서 수확한다. 기계를 이용할 수 없기 때문에 수확에 걸리는 시간을 고려하여 수확한다.



배추

(6) 고추



고추



수확해 둔 고추

고추는 5월 5일이면 노지에 심는다. 모종을 위해 2월 15일 씨를 심고 하우스에서 한 달 정도 키웠다가 3월 10일경에 하우스 안에서 자리를 한번 옮겨 주고 5월 5일에 밭으로 옮겨 심는다. 하우스 안에서 다시 자리를 잡아주는 것을 '이중한다'고 하고 밭으로 모종을 옮겨 심는 것을 '삼중 나간다'고 한다. 5월 5일 즈음에 심는 이유는 그 전에 심으면 고추가 서리를 맞을 수도 있기 때문인데 올해는 특이하게 5월 5일에 서리가 내려서 평소처럼 심은 주민들이 피해를 봤다. 고추나무가 죽지는 않고 고목나무처럼 검게 변하긴 했지만 그 이후에는 잘 자라서 고추를 딸 수 있었다.

김O에 씨(여, 77)가 처음에 살림할 때는 고추도 씨로 심었는데 그때는 수확량이 지금처럼 많지 않았다. 씨로 고추를 심을 때는 해토가 된 뒤 3월에 밭에 씨를 뿌렸다. 한식과 청명이 지나야 해토가 되었다. 씨로 심을 때는 씨앗 값 이외에는 돈이 들지 않았지만 모종을 하면서부터는 모종을 위한 상토를 사야하기 때문에 돈이 더 든다. 상토는 1포대에

8000원이며 1포대로 고추모종 18판을 만들 수 있고 이는 고추 1000주를 심을 수 있는 양이다.

지금은 지지대를 세워 고추나무가 쓰러지기 전에 예전엔 고추나무 옆에 흙으로 복을 켜서 고추가 넘어가지 않게 했다. 지금은 지지대를 세워주는데 과거에는 고추나무를 많이 심지 않았기 때문에 일일이 복주기를 할 수 있었다.

6월 10일경에 두벌거름을 주고 7월 20일경부터 빨간고추를 따기 시작한다. 5월에 고추를 심기 전 밭을 갈고 퇴비비료를 주고 6월 10일에는 복합비료를 준다. 제초제 종류를

잘 줘야 하는데 고추가 잘 자라면 뿌리가 도랑까지 자랄 수 있는데 그럴 때 고추와 맞지 않는 제초제를 주면 고추가 단풍이 들어 말라죽는다. 비료나 제초제는 문산에 있는 씨앗가게에서 사온다.

고추는 일 년에 5번을 탄다. 1000주를 심으면 1번 딸 때 매상포대로 20포대 정도가 나온다. 고추를 5번째 따면 9월 중순경이 된다. 서리오기 전까지 수확을 계속하는데 그때까지 고추를 따면 대략 5번 정도를 딸 수 있는 것이다. 여름에는 보름 정도가 지나면 고추가 다시 익지만 9월에 들어서면 20일 정도가 되어야 고추가 익기 때문에 점점 따는 시기가 늦어진다. 후방에서는 8~10일 만에 고추가 익기도 하는데 대성동은 날씨가 더 춥기 때문에 수확이 더 늦다.

수확이 끝나면 고춧대를 뽑아 밭에 비료로 두는데 가을에 바로 뽑는 사람도 있고 겨우내 두었다가 봄에 뽑는 사람도 있다.

(7) 무

무의 파종과 수확 시기는 배추와 비슷하게 음력 8월 15일경 심고 입동 전에 수확한다. 무 같은 경우 예전엔 입동추위가 매서워 땅위로 올라온 부분이 얼기도 하였기 때문에 미리 뽑아 건초 속에 넣어 보관해 두기도 했다. 그러나 요새는 날씨가 일찍 추워지지 않기 때문에 미리 뽑지 않고 배추와 같이 뽑는 경우가 많다. 무는 김장 때 많이 사용하기 때문에 집안의 김장일정에 맞게 수확한다.

알타리는 씨로 심는데 백로 때를 맞추어 심는다. 이전에는 백로 전에 심었는데 비료나 거름이 좋지 않아서 잘 자라지 않았기 때문이다. 알타리는 너무 크면 맛이 없기 때문에 크기를 보고 김장 전에 뽑는다.



무와 배추 모종

(8) 마늘

마늘은 입동이 지나면 마늘쪽을 이용해 심는다. 아끼(썩)를 띄워서 심지는 않고 구멍이 뚫려 있는 비닐을 깔고 구멍에 맞게 심는다. 마늘은 겨울을 밭에서 보내기 때문에 이전에는 비닐하우스처럼 대를 세워서 비닐을 덮어 두는데 지금은 부직포천을 덮고 그 위에 비닐만 덮어 두는 집이 많다. 마늘 수확은 감자와 같이 하지 때에 한다.



양파모종

(9) 양파

양파는 8월 25일에 모종을 할 씨를 심었다가 마늘을 심을 때 밭으로 이종을 해준다.

양파수확은 마늘과 감자를 수확 할 때인 하지 때 한다. 따라서 양파, 마늘, 감자를 비슷한 시기에 수확하게 되는 것이다.

(10) 호박



호박

호박은 꽃이 피는 곳에서 나는 게 아니라 마디에서 열리기 때문에 마디호박이라고 한다. 마디호박은 5월에 심고 6월부터 따기 시작해서 지금까지 따다. 호박을 따지 않고 두면 늙은 호박이 되는데 노랑게 익는 호박은 약호박으로 맛은 없지만 약으로 사용하기 위해 키운다.



참깨 수확



참깨꼬투리

(11) 참깨

참깨는 5월 말경 모내기가 끝난 후 심는다. 밭에 끼는 비닐은 뚫어야 하는 것도 있고 구멍이 뚫려 있는 것도 있고 비닐에 깨가 달려 있어 밭에 펼쳐두기만 하면 되는 것도 있다. 썩이 나오고 나서 2~3개의 씨앗만 두고 솟아주기를 한다. 비료는 비닐 씌우기 전에 주어야 한다.

참깨 수확은 8월 중순 경에 한다. 참깨나무를 베어서 말린 후 털어주는데 잘 마른 참깨는 꼬투리에서 터져 나오게 된다. 올해는 비가 오지 않아 참깨 꼬투리가 터져버려 수확이 어려웠다.

4) 목축업

목축업은 마을에서 김O래 씨(남, 62)만 하고 있다. 한우를 육우목적으로 기르고 있으며 소를 키운 지는 5~6년 정도 되셨다. 현재 22마리 정도를 키우고 있다. 축산업을 전업으로 하는 것은 아니며 농사도 짓고 있다. 자주 소독을 해주어야 하고 사료값이 많이 들어 지금 키우고 있는 소만 키우고 우사를 정리할 예정이다. 때문에 앞으로 더 소를 키우지 않기 위해서 수소는 처분하였고 현재는 암소만 있다.

처음에 소는 의정부 근처에서 6마리를 가지고 시작했다. 이전에는 지금의 우사자리에 멧돼지를 키웠었다. 그러나 멧돼지가 사람을 공격하고 난폭해지고 산짐승을 죽이는 것이 좋지 않다고 해서 정리한 후 사슴을 잠깐 키우다가 지금은 소를 키우고 있다.



김O래 씨 우사 전경



사료를 먹는 소들

소는 우사에 가두어 키우는 것은 아니고 풀어서 키우는데 그 공간이 넓지는 않다. 소의 분노에 풀이 죽기도 하고 방목지가 좁아서 풀이 나있지는 않다. 겨울이 되면 소를 밭에다 풀어두면 분노가 거름이 되게 한다. 지금의 콩과 참깨를 심어둔 밭이 지난 겨울에 소들이 지냈던 자리이다. 잠을 자고 먹이를 주는 곳에만 지분을 해 두었다. 가두어 키우는 소가 아니면 잠을 자고 먹이를 먹는 자리에는 변을 누지 않기 때문에 따로 변을 자주 치워주지 않아도 된다.

먹이는 아침, 저녁으로 사료를 주고 3~4일에 한 번씩 언덕 위쪽 짚단을 놓는 자리에 남아 있는 짚의 양을 확인한 후 짚을 준다. 하루에 아침, 저녁으로 2번 사료를 준다. 수확하고 남은 벼단을 돈을 주면 저장하기 좋게 말아주는데 그것을 저장했다가 준다. 사료는 열흘에 한 번씩 들어온다. 사료값은 바로 지불하는 것이 아니라 기록해 두었다가 소로 계산한다.

소를 팔 정도로 키우려면 2~3년 정도 키워야 한다. 소는 전문적으로 키운 것보다 값이 덜 나가는데 50%정도 받는다. 숫송아지는 태어난 지 5~6개월 후에는 거세를 해주고 30개월 정도 자라면 판매하는데 가두어 키우는 방식이 아니고 방목하기 때문에 소에 기름이 덜 끼서 판매할 정도로 자라는데 시간이 조금 더 걸리는 편이다. 소 판매는 연천축협에서 이루어지는데 일 년에 한 번 정도 방문하여 다 자란 소를 팔거나 송아지를 사기도 한다. 운반은 전화로 소 운반을 전문으로 하는 차량을 불러서 한다.

5) 사냥

과거에는 마을 주변의 산에 사는 짐승 사냥을 자주 했었다. 외정 때는 목표물이 된 동물을 여러 마을이 함께 쫓아서 잡았다. 잡은 동물은 참여했던 마을이 모두 모여 나누었다. 이후에는 창과 개를 사용하다가 옥로(올무)를 사용하고 그 다음으로 총기를 사용하게 되었다.

휴전되고 나서 60년대 초반에 산돼지가 많을 때는 개들을 데리고 사냥을 했다. 당시 사냥법은 창을 이용해서 개 10~20마리와 함께 사냥하는 것이었다. 산돼지가 개들에 둘러싸여 움직이지 못하면 창을 이용해 산돼지를 찔러 잡는 방식이었다.

당시에는 JSA상황이 험하지 않았기 때문에 정식으로 허가를 내주고 정해진 영역에 사냥하도록 했다. 대성동의 약자인 'TSD'라고 쓰인 노란 완장을 차고 'TSD Hunting' 팀으로 인가사냥을 하였다. 이렇게 사냥을 하던 도중 정해진 영역을 벗어나는 경우가 생기면 미군영창인 일명 '몽키하우스'에 가기도 했다. 지금은 한국의 위상이 높지만 당시에는 나라가 힘들 때라서 많은 멸시를 받을 때였다. 영창에 가면 철망을 뺄 둘러쳐 만든 것이었는데 미군말로 '몽키하우스'라고 불렀다. 겨울에도 야전침대에서 두 명씩 자게하고 밥은 미군용 수통에 밥과 된장국물을 퍼서 주었다.

사냥을 하러 산을 돌아다니다 보면 밭에 지뢰가 걸리기도 했다. 그러나 세월이 10년 정도 흐른 뒤였기 때문에 터지진 않았다. 사냥으로 잡는 동물은 산돼지가 많았고 고라니 등은 맛이 없었기 때문에 잘 잡지도 않았고 잡아도 버리고 오는 경우가 많았다. 산돼지가 큰 경우 300근이 넘었다. 산돼지는 무리 생활을 하는데 한 무리는 새끼들을 포함해서 20~30마리정도 된다. 산 중턱에서 산돼지 무리를 만나면 헬리콥터 뜨는 소리처럼 꿀꿀거리는 소리가 무척 컸다. 산돼지가 너무 많아 경비가 어려워지자 군에서 콜레라균을 산에 뿌려서 산돼지의 수를 줄였다. 산돼지가 줄어든 이후에는 겨울에 토끼를 잡았다. 눈 위에 표시된 토끼 길을 찾아서 그 길목에 옥로를 설치해서 잡았다. 학교주변 야산에 토끼가 많았으나 야생고양이 때문에 거의 사라졌다. 요즘은 밀렵을 금지하는 법 때문에 허가를 가지고 있는 사람만 사냥허가철에 사냥을 한다. 수렵면허는 5년에 한 번씩 갱신을 해야 한다. 사냥허가철은 11월부터 2월까지 4개월 동안인데 순환수렵제라고 해서 지역별로 돌아가면서 수렵이 허가된다. 전문적으로 사냥을 다니는 사냥꾼들은 그 일정을 보며 전국을 돌아다닌다. '유해조수구제'라고 자격이 되는 사람이나 개인적으로 조수피해가 심한 경우 시에 신청을 해서 그 기간은 해를 끼치는 동물을 잡을 수 있다.



김O래 씨가 보유중인 낚시대회 사진

6) 낚시

과거에는 봄이 되면 임진각으로 장마 때 고기가 많이 올라왔다. 참게도 수시로 잡혔고 봄이나 장마가 지면 잉어나 승어를 많이 잡았다. 그러나 지금은 아랫물을 막아 물만 조금씩 드나들게 바뀌놓아서 고기들이 다 사라졌다. 이렇게 아래를 막아두어서 비가 많이 오면 농지에 물이 찬다. 이전에는 낚시대회도 마을에서 개최했는데 김O래 씨(남, 84)는 1970년대에 마을에서 열렸던 낚시대회사진을 가지고 있다. 저수지에서 고기를 잡아서 가장 큰 고기를 잡는 사람이 일등을 하는 대회였다. 지속적으로 개최되지는 못했다. 낚시대회에는 외부사람들도 참석할 수 있었기 때문에 마을 주민뿐만 아니라 문산의 낚시꾼들도 대회에 참가했다. 대회는 어룡저수지에서 했다. 저수지에 고기가 많기도 했지만 외부사람들이 마을에 들어와 볼 수 없기 때문에 낚시대회를 기회로 한번 구경 오라는 의미에서 대회를 열었다.

먹을 것이 많지 않았던 시절에는 잡은 고기가 별미였기 때문에 말려서 찜을 해먹기도 했지만 지금은 재미로 잡아서 매운탕을 끓여 먹는 정도이다. 참게도 많이 잡혀서 매운탕에 넣어먹거나 참게장을 담가 먹는다. 8~9월에 잡히는 게가 살이 짙아 맛있었다.

낚시와 관련한 마을 풍속으로는 천렵이 있다. 동그랑산 뒤쪽으로 우물이 하나 있었는데 천연적으로 샘이 잘나는 우물이었다. 우물 옆에는 연못이 있었는데 연못으로 흘러드는 물이 많아 고기도 많이 있었다. 더운날이면 연못에서 목욕을 하기도 했다. 6·25전쟁 이전에는 이곳에서 천렵을 많이 해먹었는데 천렵날임을 알리면 주민들이 밀가루나 술 등 천렵에 필요한 물건과 음식들을 가지고 모인다. 천렵 때 잡히는 고기는 붕어, 메기, 쏘가

리 등 우리나라에서 잘 잡히는 고기들이 잡혔다. 쏘가리가 아주 맛있는 고기인데 쏘가리에 쏘이면 살이 찢겨나가기 때문에 조심해야 하는 어종이기도 했다. 천렵시기는 복중에 많이 했다. 중복 지나 말복 전쯤에 많이 했다. 밤나무 그늘 아래서 멍석을 깔고 앉아 마을사람들이 모여 가마솥에 끓인 매운탕을 떠다 먹었다. 참게나 가물치도 잡아넣었다. 김O래 씨는 더 배고픈 시절이었는지 그 때 음식이 더 맛있게 느껴졌다고 한다.

“옛날에는 달구지 길이 있었어요. 쪼그말게.

주민들이 동그랑산 맨 뒤쪽에 우물이 하나 있었어 천연적으로 샘이 잘나요 그리고 옛날에는 연못이 하나 있었어요. 요게 연못인데 고기가 많아요. 그전엔 여기 도랑이 요렇게 용수로지 용수로가 요렇게 흘러내려왔어 옴로 요렇게 그러니까 항상 고기가 많아요. 그러니 웅덩이에다 그물로 해다가 요 밤나무가 이렇게 있어가지고 천렵을 많이 해 먹었어요. 그전에 오늘이 천렵날이다. 그러면 쌀 한 양재기 가져오는 사람 밀가루 한 양재기 가져오는 사람 해가지고 가마솥을 큰걸 두 개를 걸어요. 그래가지고 천렵을 해 먹었어요. 밀가루 반죽하는 거 있고 또 물고기 잡아다 하고, 밥 조금 짓고 아주 천렵잔치가 돼. 아주 그날은 하루 놀아야 주민들이 6·25 사변 전에 지금은 그 풍속도도 없어졌지만...”¹⁶⁹⁾

여름철 주민들의 휴식처였던 김O래 씨가 기억하는 마을연못은 흔적도 남아있지 않다. 개천의 범람을 막기 위해 제방을 쌓으면서 사라졌기 때문이다.

지금은 마을 옆 개울가와 저수지에서 고기를 잡는다. 마을가까이에 있는 개울을 조상 개울이라고 부르며 붕어가 가장 많이 잡힌다. 잡은 고기로는 주로 매운탕을 끓여먹는데 저수지에서는 바다에서 쓰는 큰 그물을 쳐서 잡는다. 깊은 곳은 스티로폼으로 만든 간이 배를 타고 들어가서 그물을 친다. 냇가에서도 낚시를 할 수 있는데 위험한 지역이기 때문에 잘 가지 않는다.

169) 김O래(남, 76) 제보

4-2 마을 속 박물관 - 생활용구들

① 김O규 씨 덕



- 서안 (작은책상)
 - 크기 : 가로 55cm×세로 35cm×높이 28cm
 - 과거 일꾼들에게 내어주던 방에 있는 서안이다. TV를 올려놓는 용도로 사용하였다.
- TV
 - 크기 : 가로 40cm×세로 17cm×높이 33cm
 - 과거 일꾼들에게 내어주던 방에 있던 것으로 흑백TV이다.



- 지게등받이
 - 크기 : 가로 150cm×세로 63cm
 - 지게 위에 올려 두어 지게에 실은 짐이 앞으로 쏟아지지 않도록 하기 위한 도구이다. 지금 지게는 사라지고 등받이만 남았다.



- 호미 4개
 - 길이 : 30~40cm
 - 용도에 따라 날 크기와 날 모양이 다른 호미 4개이다. 논을 맬 때 쓰던 논호미가 있고 밭을 맬 때 쓰는 것과 밭을 고를 때 쓰는 호미 등 용도에 따라 날 모양이 다르다. 날이 크고 넓은 것이 논호미 이고 그것보다 크기가 작은 것이 밭호미이다.



- 낫 2개
 - 길이 : ① 32cm, ② 23cm

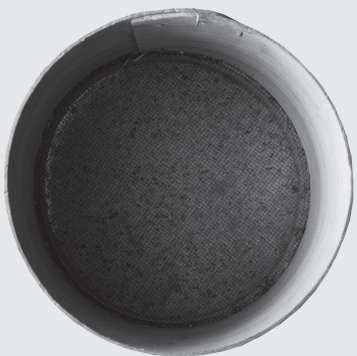


- 꼬챙이
 - 길이 : 24cm
 - 용도 미상



- 정과 망치
 - 크기 : 정 길이-23.5cm/망치-길이 55cm, 망치머리 길이 17cm
 - 돌을 깎을 때 사용하는 것이다. 용도에 따라 크기가 다르다.

- 절구공이
 - 길이 : 72cm
 - 김O규 씨의 어머니께서 쓰시던 것을 물려받은 것이다. 돌절구와 함께 사용하며 주로 수확한 곡식 빵을 때 사용한다.



- 체
 - 크기 : 지름 28cm×높이 15cm

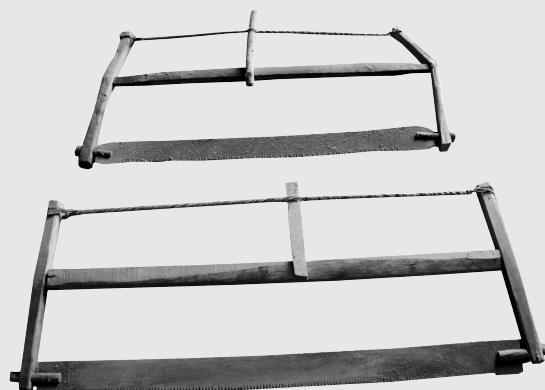


■ 망태

- 크기 : 가로 56cm×세로 66cm
- 저수지나 냇가에서 고기를 잡을 때 사용하는 물건이다.

■ 나무 톱 2개

- 크기 : 위-가로 105cm×세로 46cm
아래-가로 129cm×세로 46cm
- 시집오기 전부터 있었던 것으로 적어도 40~50년 정도 된 것이다.
- 직접 제작하여 사용하던 것이다.



■ 도끼

- 크기 : 길이 88cm×날길이 21cm
- 나무를 때던 시절 장작을 팠 때 주로 사용하였다.

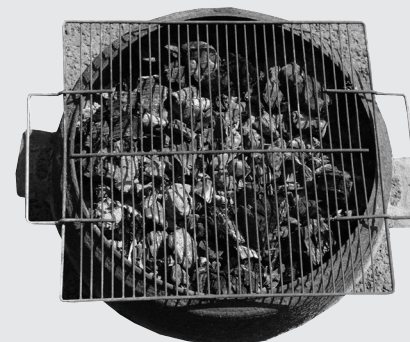


■ 고무래

- 크기 : 길이 150cm×폭 61.5cm

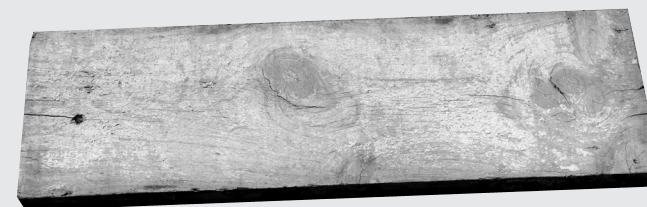


② 김O래 씨 덕



■ 화로와 석쇠

- 크기 : 화로-가로 46cm×높이 19cm
석쇠-가로 43cm×세로 33cm
- 화로에는 최근까지 사용한 듯 숯이 가득 들어있다. 석쇠와 화로가 함께 있는 것으로 보아 조리용도로 최근까지 사용한 것으로 보인다.



■ 빨래판

- 크기 : 가로 89.5cm/세로 20cm/두께 4cm
- 빨래를 할 때 사용하던 나무로 된 판이다.
- 하얗게 비누의 흔적이 남아있다.



■ 쇠죽거문대(쇠죽갈고리)

- 크기 : 길이 54cm/날길이 20cm
- 쇠죽을 저을 때 쓰던 갈고리 모양의 막대기이다. 쇠죽갈고리라는 말로 많이 불리지만 대성동마을에서는 쇠죽거문대(거문대:고무래의 경기도사투리)로 부르고 있다.



■ 삽 2개

- 크기 : 일반 삽(위)-길이 73cm×넓이 22cm
작은 삽(아래)-길이 89cm×넓이 17cm
- 크기가 다른 두 개의 삽이다.
- 위쪽의 일반 삽의 자루는 부러져 있다.



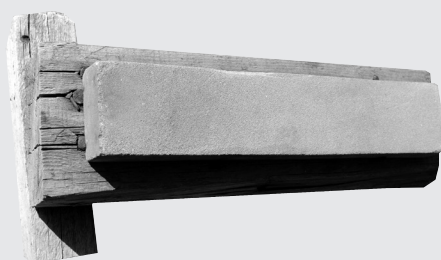
■ 첻다리

- 크기 : 날 길이 45cm/대 길이 43.5cm/대 폭 10cm
- 체로 받거나 거를 때에, 그릇 따위에 걸쳐 그 위에 체를 올려놓는 데 쓰는 기구로 'Y' 자 모양으로 된 나무로 만든다.



■ 절구공이

- 크기 : 길이 88cm/봉지름 7.5cm



■ 숫돌

- 크기 : 숫돌길이 29.5cm/숫돌 폭 9cm/받침대 높이 19cm
- 무더진 칼날을 갈아 날이 잘 들게 하는 도구이다. 나무로 받침대를 만들어 날을 갈기 더 쉽게 사용하고 있다.



■ 대나무소쿠리

- 크기 : 왼쪽부터 ① 지름 48cm ② 지름 53cm ③ 지름 47cm



■ 말

- 크기 : 지름 26cm/높이 26cm
- 곡식의 양을 재기 위한 측량기구이다. 나무에 금속재질의 틀을 씌워 만들었으며 측면에는 '곡용 10리터'라고 쓰여 있다.



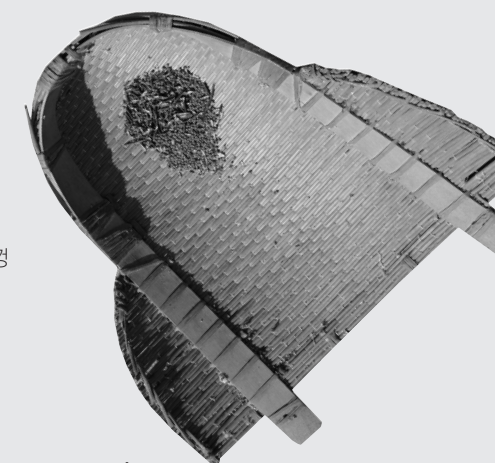
■ 뚜껑

- 크기 : 지름 45cm



■ 솔뚜껑

- 크기 : 지름 49cm
- 솔을 덮는 뚜껑이다. 솔은 없고 뚜껑만이 남아있다.



■ 키

- 크기 : 길이 54cm×폭 61cm
- 곡식의 쪽정이나 껍데기를 제거하기 위해 수확기에 사용하는 도구이다.



■ 돌절구

- 크기 : 지름 62cm×높이 46cm
- 돌로 만든 절구이다. 곡식을 찧는 용도로 사용한다. 어머니가 사용하던 것을 물려받아 사용하고 있다.

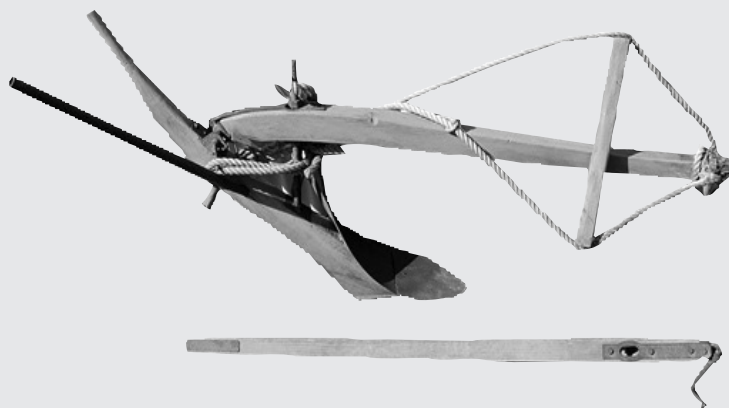
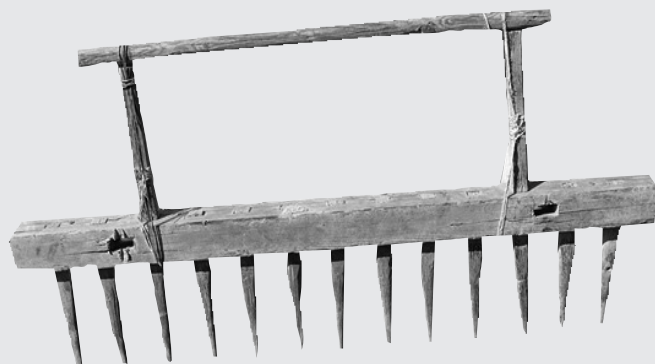


■ 맷돌

- 크기 : 지름 37cm×높이 16cm
- 곡식의 겉질을 까거나 갈아서 가루로 만드는 데 사용하는 도구이다. 어머니 때부터 사용하던 것을 물려받아 사용하고 있다.

■ 쓰래(쓰레)

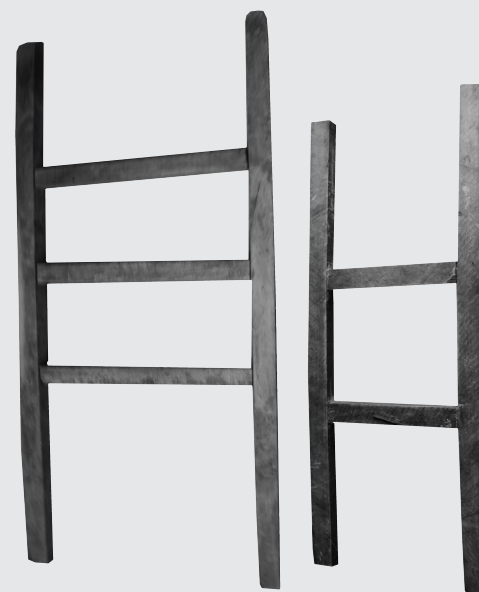
- 크기 : 가로 148cm×세로 77cm
- 갈아놓은 발이나 논이 흩덩이를 잘게 부수거나 바닥을 평평하게 다듬기 위해 사용하는 농기구이다.



■ 소쟁기

- 크기 : 길이 162cm/쟁기날 폭 24cm
- 소를 이용해 사용하던 쟁기이다.

③ 홍O철 씨덥



■ 쳇다리

- 크기 : 위-가로 119cm×세로 49cm
아래-가로 113cm×세로 39cm
- 체로 밭거나 거를 때에, 그릇 따위에 걸쳐 그 위에 체를 올려놓는 데 쓰는 기구로 'Y'자형 쳇다리보다 나중에 나온 것이다. 각목을 이어 붙여 만들거나 구입하여 사용한다.

■ 주걱

- 크기 : 길이 100cm×넓이 15cm



■ 다듬이돌

- 크기 : 가로 38.5cm×세로 18.5cm×높이 15cm

④ 유오목 씨 댁

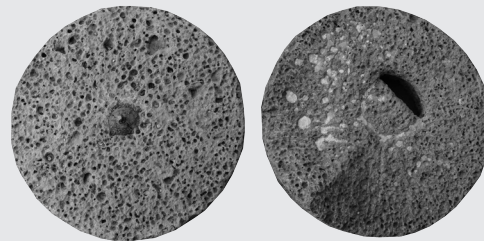


■ 첻다리

- 크기 : 날길이 59cm/대 길이 52cm/대 폭 8cm
- 유오목 씨는 빨래할 때 양젓물을 받치기 위해 시루를 올려놓거나, 콩을 갈 때 맷돌을 올려놓고 가는 등 무언가를 올려놓고 받치는 용도로 사용하는 첻다리를 가지고 있다. 소나무로 만들며 적당한 모양으로 생긴 나뭇가지를 찾아서 만든다.

■ 맷돌

- 크기 : 지름 28.5cm/높이 8cm
- 곡식을 분쇄할 때 사용하는 도구이다. 유오목 씨가 가지고 있는 맷돌은 더 이상 사용하지 않아 자루가 달려있지 않다.



■ 화로

- 크기 : 지름 34cm/높이 22cm



■ 미꾸라지 통발

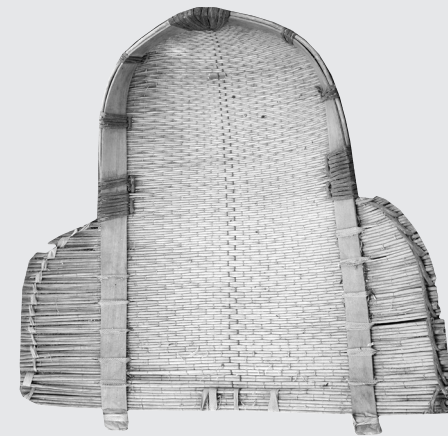
- 크기 : 길이 44cm/지름 24cm
- 미꾸라지를 잡을 때 쓰는 통발로 일반적인 통발보다 크기와 입구가 작다. 측면에 지퍼가 달려있어 잡힌 미꾸라지는 그 지퍼를 통해서 꺼낸다.



■ 주걱

- 크기 : 길이 100cm/가장 넓은 곳의 폭 14cm

⑤ 김오민 씨 댁



■ 키

- 크기 : 가로 71cm/세로 71cm



■ 단지

- 크기 : 지름 21cm/높이 24cm
- 용도 미상의 단지이다. 속은 비어 있다.



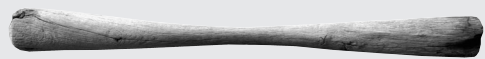
■ 저울

- 크기 : 가로 69cm/세로 34cm/높이 89cm
- 추를 이용해 무게를 잴 수 있는 저울이다.



■ 체 3개

- 크기 : 지름 29cm/높이 15cm(세 개의 크기는 동일)
- 체의 크기는 같고 거름망만 다르다. 가장 왼쪽에 있는 것이 가장 고운 망이다.



■ 절구공이

— 크기 : 길이 86cm/가장 두꺼운 곳의 봉지름 8cm



■ 쇠도끼

— 크기 : 길이 84cm/날길이 17cm
— 자루까지 쇠로 만들어진 도끼이다. 자루가 나무인 도끼에 비해 무게가 더 나가기 때문에 적은 힘으로 장작을 썰 수 있다.



■ 리어카

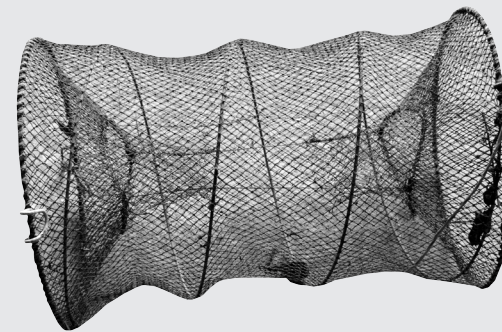
— 크기 : 길이 208cm/넓이 106cm
— 무거운 물건을 실어나를 때 사용하는 도구이다.



■ 돌절구

— 크기 : 지름 66cm/높이 47cm
— 돌로 만든 절구이다.
지금은 원래의 용도가 아닌 화분으로 쓰이고 있다.

⑥ 김O원 씨 댁



■ 통발

— 크기 : 길이 55.5cm/지름 35cm
— 강에 놓아두어 물고기나 참계를 잡는 용도로 사용하는 도구이다.

⑦ 권O순 씨 댁



■ 맷돌

— 크기 : 지름 45cm/높이 10cm
— 곡식을 분쇄하는데 쓰는 도구이다.
지금은 윗부분만 남아있다.



■ 철솥

— 크기 : 지름 38cm/높이 30cm



■ 방망이
- 크기 : 길이 43cm/지름 5.5cm



■ 절구공이
- 크기 : 길이 85cm/지름 9cm



■ 씨아
- 크기 : 세로 58cm/가로 42cm/높이 45cm



■ 발호미
- 크기 : 길이 35cm/날길이 22cm

⑧ 박O부 씨 댁



■ 문 달린 TV
- 크기 : 가로 104.5cm/높이 74cm/폭 39cm
- 과거 일꾼들이 썼던 방에 있는 TV이다.



■ 바람개비
- 크기 : 높이 103cm/가로 80cm
- 곡식에 섞인 쪽정이를 날려버릴 때 사용하던 것이다. 뒤에 있는 손잡이를 잡고 돌리면 앞의 바람개비 날개가 돌아가는 구조이다.

■ 못줄
- 크기 : 길이 85cm
- 여러 사람이 모여 모내기를 할 때 모의 간격과 줄을 맞추기 위해 사용하는 도구이다.



■ 석작
- 크기 : 미측정
- 혼례식 때 이바지음식 등을 담던 대나무로 만든 뚜껑이 있는 바구니이다.





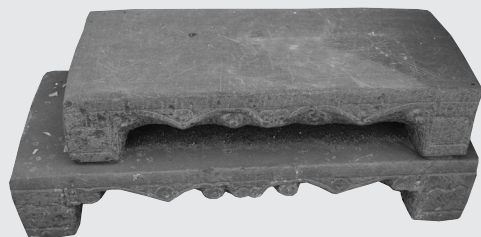
■ 체 3개

- 크기 : 지름-28.5cm/높이 13cm
(세 개의 크기는 동일)
- 곡물·모래 등의 알갱이를 거친 것과 미세한 것으로 선별하는 용구이다. 콩을 수확할 때 깎지나 덜여운 콩들을 구별할 때도 쓴다. 가운데 있는 체의 거름망이 가장 거칠다. 거름망이 거친 것은 '어르미', 고운 것은 '도드미'라고 부른다.



■ 맷돌

- 크기 : 지름 36cm/높이 24cm
- 콩·녹두·팥 등을 분쇄할 때 쓰는 도구이다. 어머니가 사용하던 것을 물려받았다.



■ 다듬이돌 2개

- 크기 : 큰 것-가로 64cm/세로 27cm/높이 17cm
작은 것-가로 55cm/세로 24.5cm/높이 10cm
- 다듬이질을 할 때 사용하는 돌이다. 크기가 다른 2개의 다듬이돌을 가지고 있으며 다듬이돌 측면에는 무늬가 새겨져 있다.



■ 구멍 뚫개

- 크기 : 길이 79cm
- 비닐을 씌워둔 밭에 곡식을 심을 때 비닐에 구멍을 뚫는 용도로 사용하는 것이다. 소나무로 직접 만든 것이다.

⑨ 김O구 씨 덕



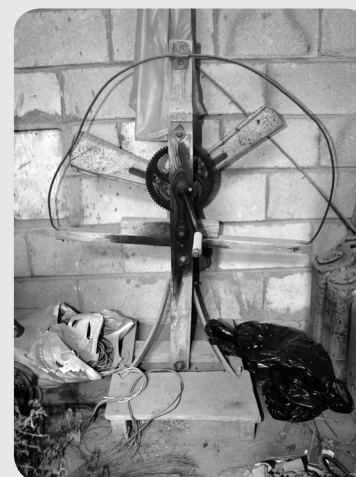
■ 도리깨 2개

- 크기 : 길이 201cm
- 곡식을 수확할 때 낱알을 터는 용구이다. 나무로 된 자루에 철사를 연결하여 직접 만든 것이다.



■ 가래

- 크기 : 길이 292cm
- 흙을 뜨고 파는 데 쓰는 연장으로 논두렁을 다지는데 사용하였다. 세 사람이 한 조를 이루어 사용하는 것이다. 가래 날 양 쪽에 구멍을 뚫어 줄을 연결하는데 김O구 씨가 보관하고 있는 가래는 푸대자루를 잘라서 줄을 만들었다.



■ 바람개비

- 크기 : 높이 108cm/넓이 106cm
- 손이나 발로 바람개비에 달린 날개를 돌려 바람을 일으키는 연장으로 곡물에 섞여 있는 검불과 같은 불순물을 날려 보내는데 사용한다. 김O구 씨의 어머니인 남O옥 씨가 시집 온 이후에 구입한 것이다.

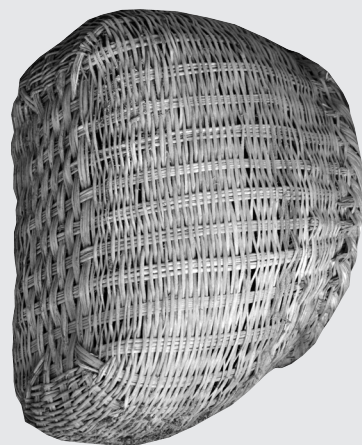
■ 낫

- 크기 : 길이 106cm/날 길이 20cm
- 농작물 또는 풀·나무를 베는 데 쓰는 농기구이다. 김O구 씨가 보유한 낫은 일반적인 낫보다 자루가 더 긴 것이 특징이다.



■ 종대(종다라기)

- 크기 : 길이 45cm
- 씨앗 등 종자를 보관하던 바구니.



■ 시루

- 크기 : 지름 43cm/높이 27cm
- 떡이나 쌀 등을 찌 때 쓰는 찜기이다. 솥에 걸어두고 찌기 때문에 솥의 지름과 시루 바닥의 크기가 비슷한 것이 많다.



■ 쳇다리

- 크기 : 가로 90cm/세로 29.5cm



■ 절구공이

- 크기 : 길이 72cm/가장 넓은 곳의 지름 7cm



■ 쇠죽거문대(쇠죽갈고리)

- 크기 : 길이 62cm/날길이 19cm
- 소 여물을 저을 때 쓰는 도구이다. 소나무로 만들어 쓴다.



■ 조리

- 크기 : 길이 32cm
- 쌀에 남아있는 돌이나 이물질 등을 걸러내기 위해 사용하는 도구이다. 지금은 사용하지 않지만 창고 한 구석에 걸려있다.



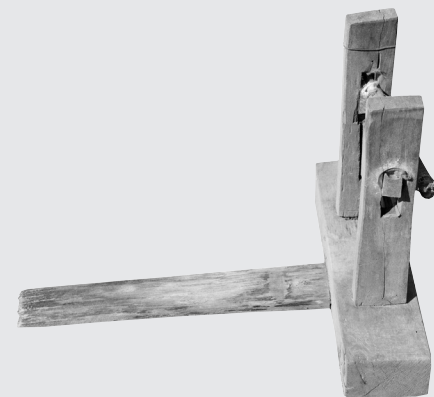


■ 채반 2개

- 크기 : 왼쪽부터 ① 지름 59cm ② 지름 55.5cm
- 전, 빈대떡 등을 올려두거나 호박, 가지 등을 말릴 때 사용하는 그릇이다. 지금 가지고 있는 채반은 직접 만든 것은 아니고 사온 것이다.

■ 광주리 2개

- 크기 : 지름 65cm/높이 18cm
- 들에 새참을 나르거나 농산물을 나를 때 사용하는 그릇이다.



■ 씨아

- 크기 : 길이 67cm/가로 48cm/높이 48cm
- 목화를 심어 얻을 수 있는 면화의 솜과 씨를 분리하는 연장이다. 한손으로 돌려 사용하게끔 만들어져 있다.



■ 거른대(거름대)

- 크기 : 길이 108cm
- 거름을 뒤집거나 퍼 담을 때, 외양간을 치울 때 사용하던 연장이다.



■ 제승기(새끼 꼬는 기계)

- 크기 : 가로 103cm/세로 65cm/높이 76cm
- 짚을 넣으면 새끼를 자동으로 꼬아주는 기계이다.



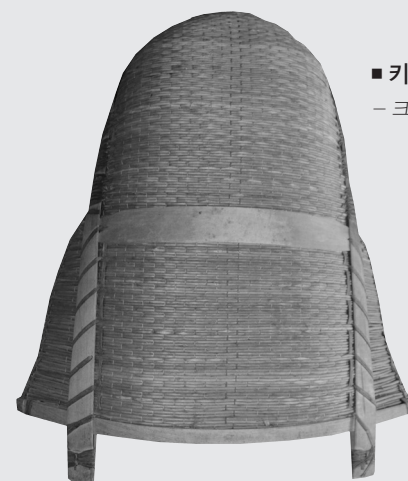
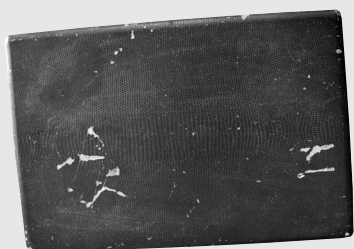
■ 작두

- 크기 : 가로 47cm/세로 100cm/높이 60cm
- 소여물에 들어가는 짚을 썰 때 사용하던 것이다.



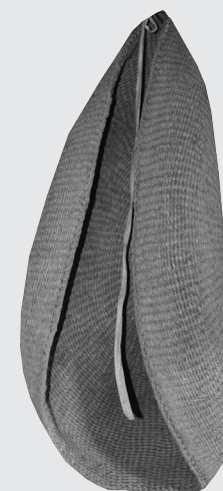
■ 축음기

- 크기 : 가로 31cm/세로 22.5cm/높이 15.5cm
- 판을 콧으면 바늘을 이용해 소리를 재생시키는 장치이다. 김O구 씨 아버지가 친하게 지냈던 스위스 사람이 일본에서 구입해 선물한 것이다. 축음기를 돌리는 손잡이를 접어 넣으면 휴대용으로 들고 다닐 수 있었다. 뚜껑에 'Columbia'라고 상표가 표기되어 있다.



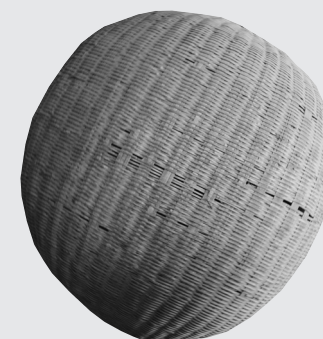
■ 키

- 크기 : 세로 67cm/가로 70cm



■ 맷방석

- 크기 : 지름 90cm
- 맷돌을 사용할 때 맷돌 아래 깔아서 갈려 나오는 곡물을 받는데 쓰거나 콩, 팥과 같은 곡물을 넣어 말릴 때 사용한다. 새끼를 꼬아 만든 것이다.



■ 소쿠리

- 크기 : 지름 50cm
- 대나무 껍질을 엮어 만든 그릇으로 식품을 담아 말리거나 음식의 재료 등을 담을 때 사용한다. 친정에서 가지고 온 것이다.



■ 쥐덫

- 크기 : 길이 45cm
- 쥐를 잡을 때 쓰는 사냥도구이다. 멸치 같이 쥐가 좋아할 만 한 것을 미끼로 두어 쥐를 잡는다. 사용하지 않아 녹이 많이 슬어있다.

⑪ 김O석 씨 댁



■ 제승기(새끼 꼬는 기계)

- 크기 : 가로 103cm/세로 65cm/높이 75cm
- 새끼를 자동으로 꼬아주는 기계이다.
- 당시 꼬아두었던 새끼가 기계에 매여 있다.



■ 바람개비

- 크기 : 높이 120cm/폭 95cm
- 손이나 발로 바람개비에 달린 날개를 돌려 바람을 일으키는 연장으로 곡물에 섞여 있는 검불과 같은 불순물을 날려 보내는데 사용한다.
- 창고에 옆으로 놓여 있다.

⑫ 김O찬 씨 댁



■ 쳇다리 2개

- 크기 : 왼쪽-길이 95cm/폭 36.5cm, 오른쪽-길이 92cm/폭 31.5cm



■ 저울

- 크기 : 길이 152cm
- 추를 이용해 물건의 무게를 재는 기구이다. 갈고리 부분에 무게를 측정할 물건을 달고 다른 한 쪽에 추를 달아 무게를 잰다. 나무로 된 자루 부분에 눈금이 표기되어 있다. 추는 분실된 상태이다.



■ 제승기 (새끼 꼬는 기계)

- 크기 : 가로 104cm/세로 65.5cm/높이 72.5cm



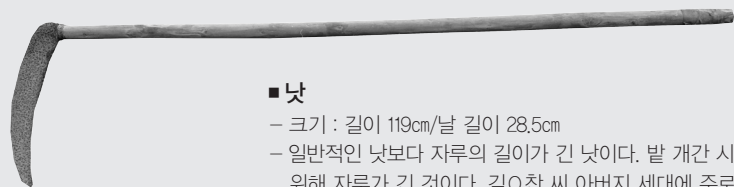
■ 멍석

- 크기 : 미측정



■ 도끼

- 크기 : 길이 53cm/날 가로 16cm/날 세로 12cm



■ 낫

- 크기 : 길이 119cm/날 길이 28.5cm
- 일반적인 낫보다 자루의 길이가 긴 낫이다. 밭 개간 시 높이 자란 줄풀을 넘어뜨리기 위해 자루가 긴 것이다. 김O찬 씨 아버지 세대에 주로 사용하던 것이다.



■ 절구공이

- 크기 : 길이 99.5cm/가장 두꺼운 곳의 봉지름 8cm



■ 다듬이방망이

- 크기 : 길이 41cm
- 다듬이질을 할 때 사용하는 방망이이다.



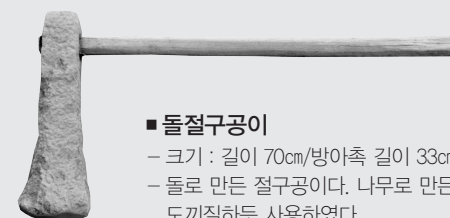
■ 코뚜레

- 크기 : 가로 17cm/세로 23cm
- 소를 순조롭게 잘 다루기 위해 소의 코를 뚫어 끼우는 둥근 나무 테이다. 미리 만들어 두었다가 사용하였기 때문에 만들어 둔 것이 아직까지 남아있다.



■ 톱

- 크기 : 길이 82cm/세로 35cm
- 이 톱은 김O찬 씨의 아버지가 직접 만든 것으로 나무결 방향대로 켜는 톱이다.



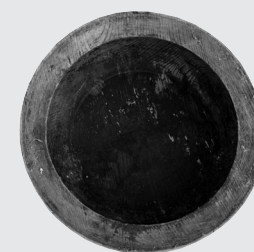
■ 돌절구공이

- 크기 : 길이 70cm/방아축 길이 33cm/방아축 지름 12cm
- 돌로 만든 절구공이다. 나무로 만든 것보다 방아 찧기가 더 좋다. 도끼질하듯 사용하였다.



■ 함지박 1

- 크기 : 지름 53cm/높이 15cm



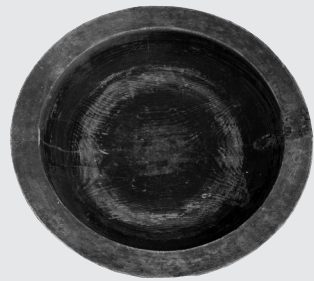
■ 함지박 2

- 크기 : 지름 45cm/높이 11cm



■ 함지박 3

- 크기 : 지름 51cm/높이 13cm



■ 함지박 4
- 크기 : 지름 58.5cm/높이 15cm



■ 함지박 5
- 크기 : 지름 42.7cm/높이 10cm



■ 함지박 6
- 크기 : 지름 32.5cm/높이 9cm



■ 함지박 7
- 크기 : 지름 73.5cm/높이 17.5cm

■ 말
- 크기 : 지름 26cm/높이 26cm
- 곡식의 양을 재기 위한 측량기구이다. 나무에 금속재질의 틀을 씌워 만들었으며 측면에는 '곡용 10리터'라고 쓰여 있다.



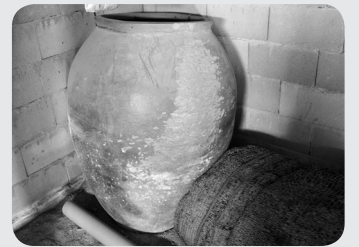
⑬ 김태운 씨 덕



■ 돌절구
- 크기 : 지름 60cm/높이 40cm



■ 다듬이돌
- 크기 : 가로 59cm/세로 24cm/높이 7.5cm



■ 항아리
- 크기 : 지름 58cm/높이 112cm

■ 반달이
- 크기 : 가로 104cm/세로 36cm/높이 100cm



■ 쇠스랑
- 크기 : 길이 126cm/날 길이 30cm
- 쇠스랑의 일종으로 잡초를 긁어 제거하는데 쓰는 도구이다.



■ 숯돌
- 크기 : 가로 30cm/세로 9cm/높이 3cm

⑭ 김O인 씨 댁



■ 돌절구

- 크기 : 지름 42cm/높이 45cm
- 곡식을 빻거나 찧는데 사용하는 도구이다. 지금은 꽃을 심어 화분으로 사용하고 있다.

⑮ 김O수 씨 댁



■ 돌절구

- 크기 : 지름 48cm/높이 60cm

⑯ 김O래 씨 댁



■ 함지박 4개

- 크기 : 미측정



■ 썰래

- 크기 : 가로 147cm/세로 120cm
- 김O래 씨는 아직도 썰래를 가지고 있다. 썰래는 논을 갈 때 사용하는 것으로 논을 처음 가는 것을 애벌간다고 하고 두 번째 가는 것을 두벌간다고 하는데 두 번을 갈아야 물렁해져서 논을 쓰기가 좋다. 썰래의 보존 상태가 좋은 편이다. 30년 된 썰래이다. 소를 이용해 땅을 가는 것이다.



■ 맷돌

- 크기 : 지름 36cm/높이 14cm
- 지금은 사용하지 않아 맷돌자루가 없는 상태이다.



■ 돌절구 2개

- 크기 : 왼쪽-지름 59cm/높이 43cm
오른쪽-지름 70cm/높이 55cm



■ 가래

– 크기 : 길이 294cm

– 김O래 씨 댁에는 30년 된 가래가 남아있다. 가래는 논독을 쌓을 때 사용하는 농기구로 두 사람이 양쪽에 줄을 하나씩 잡고 한사람은 장구를 잡아서 최소한 세 사람이 모여야 사용할 수 있다. 도구를 사용하는데 있어 세 사람의 균형이 중요하다. 가래질을 잘해서 논두렁을 잘 다져 두어야 논에 물을 잡아둘 수 있었다.

양쪽 줄을 한사람씩 잡고 한사람은 장구를 잡고 최소한도 그거는 세 사람이 있어야 일을 할 수 있는 게 가래질이라고. 그전에 아주 많이 썼죠. 논두렁을 만들 때. 겨울에 (땅이) 얼었다 녹으면은 논두렁이 다 헐어져요. 얼었다 녹으면서.. 그러면은 논독을 다시 만져야, 물을 잡아야 농사를 하니까. 흙을 다시 논두렁을 만드는 거야. 가래질을 잘해놓으면 아주 기름이 다 도는 것 같애. 아주 뽀지르르하게 모양이 참 좋아요. 가래질을 잘해 놓으면.. 그래야 물을 잡거덩.¹⁷⁰⁾

■ 정

– 크기 : 길이 117cm



170) 김O래(남, 76) 제보

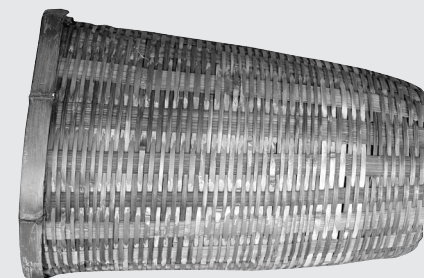
⑰ 박O민 씨 댁



■ 도리깨 3개

– 크기 : 길이 200cm

⑱ 김O수 씨 댁



■ 바구니

– 크기 : 길이 33cm/지름 23cm

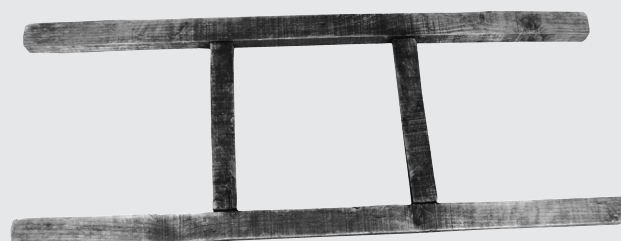


■ 시루

– 크기 : 지름 37cm/높이 21cm



■ 절구공이
- 크기 : 길이 103cm/지름 9cm



■ 쳃다리
- 크기 : 가로 108cm/세로 40cm

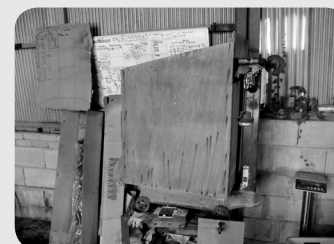


■ 'Y'형 쳃다리
- 크기 : 날길이 50cm/대길이 50cm



■ 펌프
- 크기 : 높이 47cm/지름 12.5cm

① 김O균 씨 덕



■ 저울
- 크기 : 가로 46cm/높이 84.5cm



■ 텔레비전
- 크기 : 가로 49cm/세로 38cm/폭 37cm

② 성O숙 씨 덕



■ 도리깨 2개
- 크기 : 길이 212cm
- 공구들 속에 놓여있는 도리깨이다.

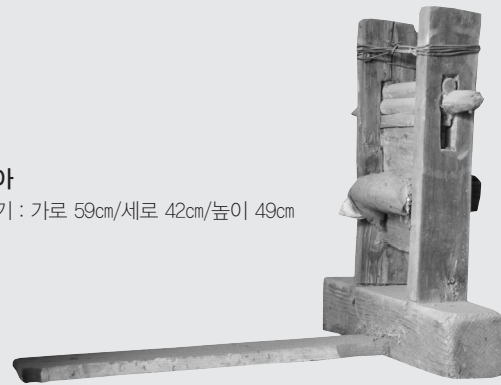


■ 쳃다리
- 크기 : 가로 106cm/세로 37cm
- Y자형 쳃다리에 비해 비교적 최근에 만들어진 쳃다리이다.

㉑ 김O수 씨 덕

■ 씨아

— 크기 : 가로 59cm/세로 42cm/높이 49cm



■ 대바구니

— 크기 : 지름 48cm/높이 20cm
— 대나무로 엮어 만든 바구니이다.
곡식이나 수확물을 담을 때 사용하였다.



■ 공기총

— 크기 : 길이 116cm
— 사냥용으로 쓰인 것으로 보이는 공기총이다. 총신에는 '칼빈 55, Made in Korea Shin Sung ind. co.'라고 쓰여있다.



㉒ 박O선 씨 덕

■ 맷방석

— 크기 : 지름 86cm
— 맷돌을 올려놓고 사용하는 짚으로 만든 방석이다.



■ 절구공이

— 크기 : 길이 110cm/지름 10cm



■ 도리깨 2개

— 크기 : 두 개 모두 길이 180cm



㉓ 신O철 씨 덕



■ 그물

- 크기 : 길이 128cm
- 저수지나 냇가에서 고기를 잡을 때 사용하는 그물이다.
- 요새는 재미로 고기를 잡기 때문에 자주 사용하지는 않는다.

■ 맷방석

- 크기 : 지름 102cm



㉔ 김O유 씨 덕

■ 나무 함지박 2개

- 크기 : 위-지름 30cm/높이 9cm 아래-지름 50cm/높이 12cm



■ 체 2개

- 크기 : 왼쪽-지름 23cm 오른쪽-지름 28cm
- 왼쪽의 체가 더 촘촘하며 오른쪽 체는 성기다.



㉕ 윤O복 씨 덕



■ 통발 4개

- 크기 : 가로 60cm/지름 33cm(4개의 크기 같음)