

[현장답사] 제주의 식생활문화 '차룽' 답사 보고서

[현장 스토리]

○ 정의

제주특별자치도 서귀포 지역에서 사용한 것으로 대나무를 잘게 쪼개어 납작하게 만든 그릇이다.

○ 개설

차룽은 서귀포를 포함한 제주 지역에서 빙떡이나 빵 등을 담아 두거나 누구에게 나누어 주려고 할 때 담아 이용하였던 도시락 형태의 대나무 그릇을 가리키며, '차룽찰'이라고 불린다. 혼자서 목장에 있는 소나 말을 돌보기 위해 집을 나설 때 1인용 도시락으로 이용하였던 이 보다 작은 '동고량'과 구분하기 위해서 지역에 따라서는 '떡차룽'이나 '떡차반지'라고도 불렀다. 속에 담은 음식물이나 떡이 쉽게 마르지 않고 먼지가 들어가지 못하게 뚜껑을 덮어서 사용하였다.

○ 형태

'차룽'은 대나무로 짠 바구니지만 구덕과 다르다. 구덕에 비해 깊이가 반쯤 얇고 뚜껑이 있다. 차룽에는 떡을 만들어 간수하기도 하고 이웃이나 친척집에 부조할 일이 생기면 음식을 만들어 담아가지고 갔다. 조그마한 것을 '밥차룽'이라고 하는데 밭에 갈 때 점심도시락으로 사용하기도 하고, 여름 저녁에 밥을 담아 마당 빨랫줄에 매달아 놓아 밥이 쉬는 것을 막는데 사용하기도 했다.



출처: 네이버



직접 촬영: 차룽 장인을 직접 방문하여 면담

○ 생활 민속적 관련 사항

차룡은 제주의 생활도구를 보여주는 주요한 민속품이다. 어느 지역이나 민속품들은 가장 쉽게 구할 수 있는 재료를 이용하기 마련이다. 제주에서는 대나무를 생활용구의 재료로 활용하기 위해 집집마다 대나무를 심었다. 물을 많이 이용해야 하는 식생활용구 중에서 물기에 강하면서 오래도록 사용할 수 있는 재료가 대나무였기 때문이다. 그러므로 차룡은 이들을 대표하는 증거물로서의 가치가 높다.

<참고자료>

1. 『제주의 식생활용구』, 제주대학교박물관, 1989.
2. 김동섭, 『죽재민속품』, 민속자연사박물관, 1998.
3. 고광민, 『제주도의 생산기술과 민속』, 대원사, 2004.

■ 윤미자(글·그림) | 창의문화캠퍼스 제4대학 | 현장답사