



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

한 영 숙 교수 지도
석사학위 청구논문

도자기 소반을 이용한
다도구 제작 연구

2021

성신여자대학교 대학원

공예학과

김별희

도자기 소반을 이용한
다도구 제작 연구

한 영 숙 교수 지도

이 논문을 석사학위논문으로 제출함

2020년 11월

성신여자대학교 대학원

공예학과

김별희

인 준 서

김별희의 석사학위 논문으로 인준함

2020년 11월

심사위원장_____ (인)

심 사 위 원_____ (인)

심 사 위 원_____ (인)

성신여자대학교 대학원

논문 개요

좌식(坐式) 생활을 기반한 식(食)문화를 가진 우리나라의 대표적인 생활용품인 소반(小盤)은 식기를 받치거나 음식을 먹을 때 사용하던 나무로 제작된 상(床)이다. 다른 목가구들과는 달리 궁궐, 사대부로부터 일반 백성에게 이르기까지 계층과 지위를 막론하고 널리 사용되었으며, 식기를 받치고 운반하는 쟁반과 음식을 담은 그릇을 올려놓는 상의 용도로 기능하였다.

소반은 고구려 고분벽화 속에서도 나타나며 고려시대에 대나무로 제작한 소반이 발견될 만큼 오랜 시간 계승(繼承)된 것으로 추정된다. 이는 오랜 시간 생활 속 가까이에서 사용되며 발전하였기에 우리 조상들의 생활상과 문화를 내포하고 있는 사물이라고 할 수 있겠다.

본 연구에서는 좌식생활과 1인 상으로 식사를 하던 과거와 달리 우리의 식생활이 서구화되어가며, 이제는 생활 속에서 잘 쓰이지 않아 찾아보기 힘든 전통 소반의 조형적 특징과 미를 탐구하여 도자기 소반으로 구현하였다. 이를 통하여 식기를 받치는 ‘식반(食盤)’의 용도로 사용되던 전통 소반의 주된 기능에서 나아가 ‘식기(食器)’로서의 새로운 기능을 부여하고자 하였으며, ‘식(食)’의 범주 중에서도 차(茶)의 영역에 중점을 두고 현대적인 쓰임을 덧붙여 전통과 현대의 조화를 제안하고자 하였다.

본론에서는 조선시대 소반에서 볼 수 있는 조형적 형태를 기반으로 분류하여 그의 특징에 대하여 서술하였다. 소반의 구조와 형태적 특징을 기준으로 도자기로 제작할 6가지 유형의 소반을 선별하였으며 각각의 전통 소반에서 볼 수 있는 조형적 특징을 도자기 소반에 접목하였으며, 제작된 개별의 소반을 중심으로 조화로운 구성을 디자인하여 도자기 소반을 이용한 다(茶)도구를 제작하였다.

도자기 소반의 제작방법으로는 동일한 형태적 요소의 반복적인 구성을 가진 소반의 조형적 특징을 표현하기 위하여 슬립 캐스팅 기법을 사용하였고, 다도구의 경우에는 다양한 형태의 제작을 시도하기 위하여, 시작품의 빠른 결과 도출에 유리한 물레성형 기법으로 표현하였다.

위와 같은 방법으로 제작된 결과물을 통하여 단순히 목가구인 소반을 도자기 소반으로 재현함에 그치는 것이 아닌 새로운 기능과 구성을 부여하여 전통 사물인 소반의 다양한 활용 가능성을 확인하고자 하였다.

목 차

논문개요

I. 서론	1
1. 연구 동기 및 목적	1
2. 연구 방법 및 범위	2
II. 본론	4
1. 전통 소반의 유형과 분류	4
2. 전통 소반의 조형적 특징	10
3. 도자기 소반의 제작 의도 및 전개	12
4. 도자기 소반을 이용한 다도구 제작	14
5. 제작 과정	18
1) 도자기 소반의 제작 과정 및 방법	18
2) 다도구 제작 과정 및 방법	19
6. 시작품	22
III. 결론	43

참고문헌

ABSTRACT

표 목 차

【표 1】 천판의 모양에 따른 분류	6
【표 2】 다리의 유형에 따른 분류	7
【표 3】 전통 소반에 나타나는 조형적 특징	10
【표 4】 전통 소반과 도자기 소반의 비교	12
【표 5】 전통 소반의 조형적 요소를 이용한 다도구	14
【표 6】 제작된 도자기 소반을 이용한 다도구의 구성	16
【표 7】 호족반의 제작 과정	19
【표 8】 주전자 제작 과정	21

도 판 목 차

【도판 1】	전통 소반과 도자기 소반의 용도	2
【도판 2】	공고상과 호족반의 구조 명칭	5
【도판 3】	12각형 호족반 접합에 필요한 구성과 수량	18

시작품 목차

【작품 1】 공고상과 호족반	22
【작품 2】 공고상 다기 세트	23
【작품 2-1】 공고상 다기 세트의 활용 예	24
【작품 3】 사각반 다기 세트	25
【작품 3-1】 사각반 다기 세트의 활용 예	26
【작품 4】 구족반 다기 세트	27
【작품 5】 삼족반 다기 세트	28
【작품 6】 삼족 주자	29
【작품 7】 호박 삼족 주자	30
【작품 8】 통각반 다기 세트	31
【작품 9】 통각반 다합과 다기 세트	32
【작품 10】 통각반 다합과 다기 세트 II	33
【작품 11】 화형반 퇴수기와 다기 세트	34
【작품 12】 사각반 다기 세트	35
【작품 13】 운(雲)반 다기 세트	36
【작품 14】 흑공고상 다기 세트	37
【작품 15】 운각 다반 다기 세트	38
【작품 16】 운각 다기 세트	39
【작품 17】 구족반 개완 세트	40
【작품 17-1】 구족반 개완 세트의 활용 예	41
【작품 18】 소반의 조형 요소를 담은 주전자들	42

I. 서 론

1. 연구동기 및 목적

소반(小盤)은 주로 식사를 하기 위해 사용되던 상으로, 생활 전반에 걸쳐 사용하였기 때문에 인위적 아름다움보단 생존을 위한 경험적 지혜를 중심으로 발전되었으며 기존의 다른 목(木)가구들에 비해 사용자의 편의를 고려하여 제작되었다.

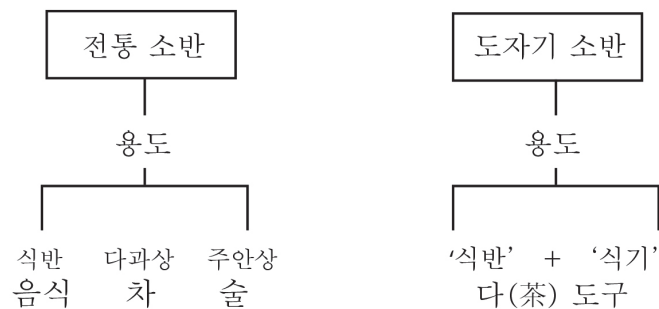
좌식생활을 기반으로 하는 식문화를 가진 우리나라에서 전통 소반은 식기를 받치는 식반(食盤)으로서의 기능이 가장 보편화되어 사용되었고, 실용성을 기반으로 조형성과 기능성이 모두 고려된 실생활 도구였다. 예로부터 손님에게 후하게 대접하는 관습이 있는 우리나라 고유의 문화 덕에 집집마다 소반을 적게는 10여 개부터 많게는 수십여 개까지도 소유하였으며, 일반 백성과 양반, 궁궐에 이르기까지 계층 전반에 걸쳐 수백 년 동안 우리의 삶 가까운 곳에서 사용되었다. 그러나 좌식생활과 1인이 하나의 상으로 식사를 하던 과거와는 달리 우리의 생활양식이 서구화되며 시간이 흐름에 따라 그 쓰임과 역할을 잃어 장식과 관상용으로써 기능하게 되었다.

본 연구의 목적은 식(食), 주거(住居) 양식이 변화하며 사용성이 낮아진 전통 소반을 탐구하고, 이를 도자기만이 가진 특성을 이용하여 제작함으로써 소반의 잊혀진 기능을 현대 생활에 맞도록 재해석하는 데에 있다. 전통 소반의 구조와 조형성을 분석하여 도자기 소반으로 구현하는 과정을 통해 기존 소반의 식기를 받치거나 이동할 때 들고 옮기는 ‘식반(食盤)’으로써의 용도 뿐만 아니라 재료와 크기에 변화를 줌으로써, 전통 소반에 ‘식기(食器)’의 새로운 기능을 부여하고자 하였다. 소반에 담을 수 있는 ‘식(食)’의 범주 중 차(茶)의 영역에 중점을 두고 현대적인 쓰임을 덧붙여 전통과 현대의 조

화를 이루고자 하였다.

2. 연구방법 및 범위

소반의 종류는 제작된 지역 또는 형태, 용도에 따라 약 60여 종으로 분류할 수 있으며, 분류하는 방식을 따라 소반의 이름을 명칭(名稱) 할 수 있다. 원형, 사각형, 다각형, 화(化)형, 반월형 등 다양한 형태로 나눌 수 있고 다리 모양에 따라서는 호족반, 구족반, 사각반, 죽절반 등으로 나누며, 용도에 따라 식반, 주안반, 제상, 교자상, 약반, 다반 등으로 다양하게 분류할 수 있다. 본 연구에서는 소반의 형태를 규정하는 구성요소인 ‘상판의 모양’ 과 ‘다리의 모양’ 을 기반으로 하여 분류하였다. 이러한 방법을 토대로 소반에서 나타나는 구조적인 특징과 조형성을 탐구하였으며, 도자기 소반으로 제작이 가능한 범위의 소반을 6가지 유형으로 선별하여 특징을 기술하였다. 제작에 있어서는 전통소반의 조형적 특징과 요소는 그대로 활용하되, 재료와 크기에 변화를 줌으로써 새로운 사용 용도를 부여하였다.



【도판 1】 전통 소반과 도자기 소반의 용도

축소화된 도자기 소반은 기존의 전통 소반과 달리 담을 수 있는 음식의 종류와 크기를 소화하는데 한계가 있었다. 따라서 본 연구에서는 식반이 포괄하는 음식의 영역 중 ‘차(茶)’와 ‘다식(茶食)’에 중점을 두어 제작하고, 1인 또는 2인이 사용할 수 있는 작은 크기의 다도구를 제안하여 현대 생활의 쓰임과 감각에 맞도록 재해석하였다.

다식 접시와 같은 식기의 기능을 가진 소반을 중점으로 하여 주전자, 찻잔, 차합 등의 구성으로 제작의 영역을 확장하여 세트를 구성하였고, 제품생산을 전제로 하여 반복생산이 가능한 석고 캐스팅 기법을 주로 활용하였다.

II. 본 론

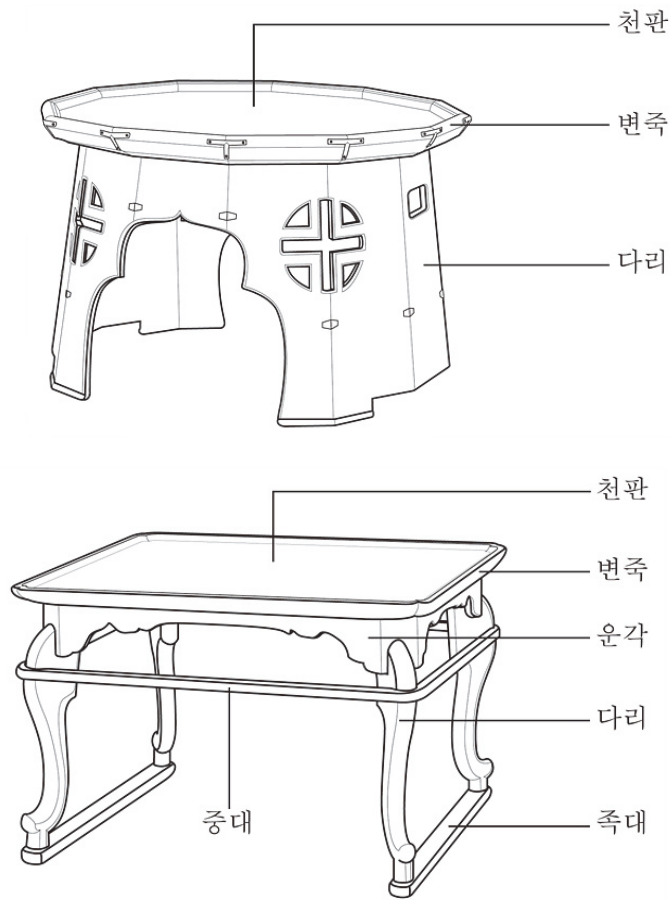
1. 소반의 유형과 분류

소반은 우리나라 고유의 좌식생활이 잘 드러난 생활용품으로 쓰임새에 따라 명칭을 달리한다. 상판과 다리로 이루어진 기본 구조에 의해 크게 나눌 수 있는데, 다리가 지나치게 낮거나 상판만 있는 형태는 운반을 목적으로 한 오늘날의 쟁반과 같은 용도로 사용되는 ‘반(盤)’으로, 다리가 긴 것은 책상과 같은 ‘상(床)’과 같은 개념으로 사용되었다.

본래 다른 기능성을 가져 따로 ‘반’과 ‘상’으로 명칭 하나 우리나라에서는 이를 합하여 '소반(小盤)'이라고 부른다.¹⁾ 우리나라 전통 가옥의 특성상 주방과 분리되어 있는 방까지 들고 옮기기에 적합하도록 나무로 제작되었고 매일 사용하던 생필품으로 사용하기에 편리한 형태와 구조를 지니고 있으며 사용자를 고려한 크기와 무게로 제작되었다.

궁궐의 행사에 사용하였던 화려하고 높은 소반들에서 양반가에서 사용된 각 지역적 특성과 개인의 취향이 담긴 소반들, 서민의 막소반까지 계층에 따른 발전 양상도 다양하여 지역명과 용도, 결합방식 등으로 세부적인 분류를 할 수 있을 만큼 다양한 분류법을 지니고 있지만 소반을 구성하는 큰 구조와 명칭은 동일하게 구성되어 있다.

1) 김채영, <조선시대 小盤의 디자인 연구>, 국민대학교 디자인대학원 : 가구디자인전공 2009. p.8



【도판 2】 공고상과 호족반의 구조 명칭

소반의 구조는 크게 형태를 구분 짓는 상판인 천판과 그를 받치는 다리로 구성되어 있다. 천판의 모양에 따라 공고상과 같이 바로 다리로 직결되기도 하며 천판과 같은 모양새로 구성된 운각을 통해 다리와 천판을 연결 짓기도 한다.

본 연구에서는 소반을 구성하는 기본 구성요소인 천판과 다리의 형태를 중심으로 분류하였다. 천판은 소반의 형태와 크기를 결정짓는 요소인데, 그 모양에 따라 다음과 같이 분류할 수 있다.

【표 1】 천판의 모양에 따른 분류

천판의 모양				
원형	사각형	다각형	화형	반월형
				
원반	사각반	다각반	화형반	반월반
 	 	 	 	

천판의 형태는 원형, 사각형, 직사각형, 8각, 10각, 12각 등으로 이루어진 다각형, 화형, 반월형으로 나누어지며 이를 명칭 할 때 천판의 모양을 따라 명명하여 각각 원반(圓盤), 사각반(四角盤), 다각반(多角盤), 화형반(花形盤), 반월반(半月盤)으로 일컫는다.

사각반은 책상반으로도 불리며 책상과 닮아 붙여진 이름으로 식반 이외의 용도로 사용되었던 소반의 대표적 형태라고 볼 수 있다. 원형과 다각형은 궐과 사대부로부터 일반 백성들에게 이르기까지 보편화된 형태로 가장 많은 수의 소반을 볼 수 있다. 화형반은 연꽃의 잎을 닮았다 하여 연엽반(蓮葉盤)이라고도 불리며 일주반과 같은 특정 소반에 자주 나타나는 형태였다. 반월반은 궁궐에서 쓰였던 형태로 궐반(闕盤) 또는 약반(藥盤)으로 사용되었으며 소수의 소반만이 존재하기에 보편화된 소반은 아닐 것으로 추정된다. 반월형의 소반을 도자기 소반으로 제작할 때 활용할 수 있는 천판의 면적이 다른 형태에 비해 좁고, 벽과 같은 공간에 붙여 이용하는 형태적 특성상 다도구와는 적합

하지 않아 제작에서 제외하였다.

소반의 다리를 기준으로 분류하면 형태와 다리의 수에 따라 나눌 수 있다. 동일한 소반임에도 어떠한 기준으로 분류하는지에 따라 소반의 명칭이 달라지는데, 다리의 유형에 따른 분류로는 구족반(狗足盤), 호족반(虎足盤), 죽절반(竹節盤) 책상반(冊床盤), 삼족반(三足盤), 통각반(筒脚盤), 공고상(公故床), 일주반(一柱盤) 등으로 나눌 수 있다.

【표 2】 다리의 유형에 따른 분류

다리의 유형			
구족반	호족반	죽절반	책상반
			
삼족반	통각반	공고상	일주반
			

1) 구족반

다리의 모양이 개의 다리와 같다 하여 붙여진 이름으로 개다리소반이라고도 불린다. 운각의 밑 부분부터 부드러운 원을 그리며 밑으로 갈수록 안쪽으로

로 굽어지는 형태를 지니고 있어 다리의 곡선에서 느껴지는 풍만함이 특징이다.

2) 호족반

소반의 다리가 호랑이의 것처럼 날렵하게 생겼다 하여 붙여진 이름이며 다리의 모양이 S자 형태로 생겼다. 호족반의 경우 이 S자 형태의 다리에 당초문(唐草紋)과 죽절문 등 다양한 문양을 투각하고 덧붙여 화려하게 장식하기도 하였다.

3) 죽절반

대나무 마디의 형태를 본떠 다리에 조각하여 붙여진 이름으로, 얇은 뼈대의 다리가 특징이다. 운각과 중대에도 대나무 형태를 조각하여 화려한 장식기법을 사용하여 양반 계층에서 자주 사용되었다.

4) 책상반

별다른 곡선 없이 시원하게 뻗은 직선이 특징이며 두 개의 판각이 무게를 지탱하기 때문에 시각적인 안정감이 느껴진다. 다리로 좌우가 가려져 있어 아래쪽 여백의 공간이 두드러진다. 다리의 좌우 측 판각에 여러 가지의 무늬를 조각하여 다양한 장식을 시도해볼 수 있다.

5) 삼족반

삼족반의 다리 모양이 대부분 호족의 형태를 띠고 있으며 다리가 4개인 기존의 소반들과 달리 세 개의 발을 가진 소반이다. 크기가 작고 높이가 낮아 들고 이동하는 ‘반’의 용도 또는 받침으로 쓰였을 것이다. 천판과 다리를 이어주는 운각이 없어 구조적으로 단순하며, 4개의 다리가 달린 소반에 비해 불

안정하므로 낮은 높이를 가지고 있다.

6) 통각반

천판과 다리 사이 운각이 없이 통 원형의 형태를 가지고 있어 일반적으로 굽다리까지 한꺼번에 깎아서 제작한다. 위는 좁고 아래로 넓어지는 형태를 지니고 있어 안정감이 있으며, 별다른 투각 없이 단조롭고 간결하다.

7) 공고상

야외 또는 궁궐에서 음식을 운반하거나 상으로 사용하던 소반으로, 무거운 그릇들과 음식을 받치고 운반하기 편리하도록 제작되었다. 상을 머리에 이고 옮길 때 밖을 볼 수 있도록 창이 뚫려있으며 양 측면에 잡을 수 있는 구멍이나 있다. 무게를 줄이고, 조형미를 덧붙이기 위한 방법으로 십자문(十字紋)과 같은 다양한 전통 문양을 투각하기도 한다.

8) 일주반

다리가 하나인 소반으로 천판을 받치는 힘이 약해 식사보다는 다반, 약반 등의 기능으로 사용되었다. 다리의 기둥과 받침에 화려한 조각을 하여 장식하였다. 실용성보다는 조형성이 두드러진 소반으로, 일반 백성들이 아닌 양반가 또는 궐에서 쓰였을 것으로 짐작된다.

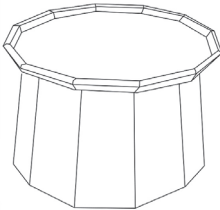
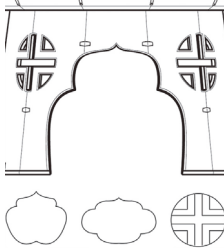

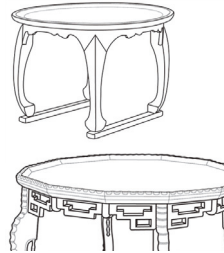
상기의 소반들을 도자기로 제작하기에 앞서, 대나무와 같이 얇은 다리를 지닌 죽절반과 다리가 하나인 일주반은 시각적으로나 현실적으로 사용할 때 불안한 요소를 가지고 있다. 무게를 지지할 수 있는 중심축의 힘이 부족하여 상판을 지지하는데 어려움이 있기 때문인데, 상판의 무게를 지지하는 지지대인 다리가 굽거나 바닥과 닿는 면이 균형적이어야 도자기로 제작할 때 형태의 변

형이 적고 안정적이다. 이러한 이유로 일주반과 죽절반을 제외하고, 도자기로 제작하기 적합한 소반으로 통각반, 공고상, 사각반, 구족반, 호족반, 삼족반을 선별하여 제작을 진행하였다.

2. 전통 소반의 조형적 특징

선별한 6가지 유형의 소반들에 나타나는 조형적 특징과 요소를 연구하여 분석한 결과는 다음과 같다.

【표 3】 전통 소반에 나타나는 조형적 특징

전통 소반의 조형적 특징			
	<p>천판과 다리 형태간의 조형적 연결성</p>		<p>십자문, 운(雲)문 등 전통문양의 투각을 이용한 장식성</p>
	<p>천판과 다리, 운각에 나타나는 식물 요소를 이용한 장식의 통일성</p>		<p>동일한 구성 요소 (다리, 운각)의 반복성</p>

본 연구에서는 소반의 구조 구성요소에 따라 천판과 다리의 구조를 가진 공고상, 통각반, 삼족반과 천판과 다리 사이에 운각이 존재하는 호족반, 구족반, 사각반으로 구분하였는데, 이들은 천판과 다리 간의 구조형태가 조형적으로

연결성을 갖는 공통점을 가지고 있다. 예를 들어, 12각의 천판의 모양을 가진 호족반의 경우에는 운각의 형태가 12각으로 이루어지고, 8각의 천판을 가진 공고상의 다리는 8각으로 구성되었다. 이와 같이 천판과 다리 간의 동일한 모양으로 이루어진 조형적 특징에 의해 통일성 있는 조형미를 느낄 수 있다.

주로 호족반의 운각과 다리에 장식적 효과를 위해 덧붙였던 당초문, 죽절문과 같은 요소와 화형반의 형태적 특징을 미루어보아 식물을 기반한 공통의 조형 요소를 가지고 있다는 것을 알 수 있다. 화형반은 특정한 소반에 나타나는 형태로 다과상, 주안상과 같은 소량의 식기를 받치는 데에 자주 사용하였다.

호족반, 구족반, 사각반의 형태적 특징은 운각, 다리와 같은 구성요소의 반복적인 구성을 통해 대칭을 이루는 조형성을 가지고 있다.

이 밖에도 삼족반은 다리가 있음에도 4개의 다리를 가진 소반과는 달리 시각적인 불안감과 실제로 사용할 때 불안정하기 때문에 긴 다리의 형태를 가져 호족반과 흡사한 것은 다과상과 같은 용도로 제한되어 사용하였고, 낮고 넓죽한 다리 모양으로 제작한 삼족반은 작은 크기의 식기를 받치는 용도로 쓰였다.

이와 같은 조형적 특징을 미루어보아 소반은 실용성과 장식성이 뛰어난 우리나라 목가구의 아름다움이 반영된 사물임을 알 수 있었으며, 전통 소반의 구조와 조형요소를 파악하여 도자기 소반으로 제작하기에 적합한 방법을 도출하였다.

3. 도자기 소반 제작 의도 및 전개

【표 4】 전통 소반과 도자기 소반의 비교

	전통 소반	도자기 소반
재료	목재	도자기
크기	너비 40cm~50cm 높이 25~30cm	小 8cm~15cm 大 25cm 내외
용도	식반	식기, 식반, 장식소품
제작 방식	나무를 깎아 끼워 맞추는 결합 방식	흙으로 성형한 조각들을 접합하여 1250℃에 고온 소성
장식 기법	웃칠	그림, 유약, 금채 등

목재로 제작된 전통 소반은 물과 열에 약하며 대부분의 자연물과 같이 시간이 지남에 따라 부패되는 취약점을 가지고 있다. 이것은 긴 역사를 가지고 있음에도 조선시대 보다 이전의 소반을 접하기 어려운 이유이기도 하다. 이를 불과 물에 직접 닿아도 부패하지 않고 오랜 시간 사용이 가능한 도자기로 제작함으로써 목재가 가진 물질적 약점을 보완할 수 있어 다양한 용도로 활용할 수 있다. 또한 전통 소반이 가지던 ‘상’ 과 ‘반’ 의 식기를 받치고 옮기는 주된 용도에서 벗어나 생활식기 자체로 사용이 가능하다. 나무를 깎아 완성된 형태를 끼워 맞추는 목소반과 달리 흙으로 성형한 개별의 조각들을 이어 붙여 1250℃의 고온에 소성하는 도자기 제작 방식을 통하여 단단한 특성을 가지고 있다. 도자기이기에 식기로써 위생적인 활용이 가능하고 불에 직접 닿아도 타지 않기 때문에 용도의 변경이 가능하다. 때문에 이러한 장점을 활용하여 【작품 2】 , 【작품 3】 의 도자기 소반과 같이 티 라이트를 넣는 기능을 부여했으며, 차를 데우는 다로(茶爐)²⁾와 같이 불의 사용이 가능하도록 고안하였

다.

전통 소반은 음식상을 차리고 운반해야 하므로 한 사람이 운반하기 좋은 크기로 설계되었다. 사람의 어깨너비를 고려해 40~50cm의 너비로 만들어졌으며 앉아서 식사를 할 때 사용하기 편하도록 25~30cm 높이로 낮게 제작되었다. 천판의 넓이는 높이는 그릇의 지름 또는 수량과 연결되어 있는데, 이를 8~15cm 내외의 크기의 도자기 소반으로 축소화시켜 작은 규모의 음식을 담고 받치는 식기로 활용하였다. 소반의 구조상 천판과 다리의 분리와 결합을 통해 새로운 용도의 전개도 가능하다. 각 요소를 분리하여 천판을 쟁반으로 활용하고 다리와의 결합 방법을 통해 합(盒)과 같은 기능의 다양한 사용법을 연출할 수 있다. 또한, 전통 소반에 나타난 장식기법은 주로 주철, 흑칠과 같은 옷칠에 한정되는 반면에 도자기 소반에는 그림, 유약의 변화, 금채 등 다양한 장식기법을 활용할 수 있다. 또한, 하나의 독립적인 조각들을 서로 끼워 맞춰 견고함을 만드는 전통 소반과 달리 조각들을 이어 붙여 접합하는 방식으로 제작방법에 차이가 있다.

이와 같은 특징 비교 분석을 기반으로, 전통 소반의 형태와 기능을 착안하고 보완하여 도자기 소반으로 제작하였다. 다식 접시의 용도를 가진 도자기 소반 제작을 선행하여 기술적 가능성을 확인하였고, 찻잔 받침, 다반(茶盤), 차합(茶盒) 등의 다양한 다도구로의 제작을 전개하였다.

2) 차를 달이는 데 쓰는 화로

4. 도자기 소반을 이용한 다도구 제작

【표 5】 전통 소반의 조형적 요소를 이용한 다도구

소반 명	전통 소반	소반의 조형요소를 활용한 다도구	착안 요소
호족반			다리와 운각의 대칭으로 이루어진 반복성
공고상			천판과 다리의 형태 연결성, 용도를 고려한 장식 요소의 투각
구족반			다리의 풍만한 형태가 가진 곡선의 조형미
삼족반			세 개의 다리와 낮고 납작한 형태의 비례
사각반			직선의 간결미
통각반			통각반의 형태를 활용하여 새로운 용도 부여

【표 5】와 같이 전통 소반에 나타나는 조형의 미(美)를 근거로 다도구에 차용하였는데, 소반의 요소를 활용한 개별의 요소는 다음과 같다.

호족반과 같이 하나의 천판과 운각, 다리의 구조가 반복되어 하나의 소반을 구성하는 조형적 특징을 기반으로 다식 접시로 사용할 수 있는 작은 크기의 도자기 소반을 제작하였다. 도자기로 구현하는 제작 과정을 통해 얇은 천판의 변형이 없는 다리의 비례와 두께를 고려하여 다도구 사용의 범위를 확장하였다.

12각의 천판과 다리를 가진 공고상과 같이 천판과 다리 사이, 모양의 연결성을 띠는 형태에서 착안하여 소반에 사용된 각을 여러 다도구에 적용하여 같은 세트 안에서의 구성 속에서 통일성을 조성하였다. 또한, 실용성을 고려하여 투각한 구름문, 십자문 등의 전통 문양에서 착안하여 티 라이트를 넣는 입구의 모양과 측면에 투각하여 불빛을 볼 수 있게 하였다.

구족반의 다리 상부부터 둥글러져 아래로 말린 형태의 풍만한 곡선의 다리를 주전자와 찻잔 등의 다도구 형태에 적용하여 제작하였다.

다리의 높이가 낮아 납작한 형태를 띠는 삼족반의 형태의 비례를 적용하여 작은 크기의 찻잔 받침과 다식접시로 사용할 수 있는 도자기 소반을 제작하였고, 이를 크게 제작하여 1~2인이 사용할 수 있는 다도구를 올려두는 다반으로 활용하였다. 삼족반의 다리를 주전자 자체에 적용하기도 하였는데, 굽이 높은 삼족의 주전자를 제작하여 소반의 형태적 요소인 다리를 표현하였다.

또한, 시원하게 뻗은 직선의 다리와 좌우측의 판각으로 천판을 지지하는 사각반의 형태를 주전자와 찻잔에 적용하여 통일감을 주도록 하였다.

별다른 투각 없이 간결하고, 천판과 다리의 단조로운 구성으로 제작된 통각반을 천판과 다리로 분리하여 합하면 다도구를 받치는 다반으로, 분리하여 내부에 다도구를 보관할 수 있는 차함으로 제작하였다. 천판의 모양을 화(花)형으로도 제작하여 식물적인 장식요소를 주전자, 찻잔 등에 적용하여 세트를 구성하기도 하였다.

【표 6】 제작된 도자기 소반을 이용한 다도구의 구성

소반 명	도자기 소반	다도구 구성 사진	소반의 활용도
호족반		 	다식 접시 다반 ³⁾
공고상		 	다식 접시 차잔 받침 다로
구족반		 	다식 접시 다반
삼족반		 	쟁반 다반 다식접시 차잔 받침 주전자
사각반		 	다식 접시 차잔 받침 다로
통각반		 	다함 ⁴⁾ 다반 쟁반

3) 주전자와 같은 다구를 올려놓거나 운반하기 위해 사용하는 쟁반

4) 다구를 보관하는 합

(응용형) 운각			개치 ⁵⁾ 다식 접시 찾잔 받침 다반 쟁반
-------------	---	--	--

선별한 소반에 나타난 조형 요소를 이용하여 【표 5】와 같이 다도구의 필요한 기본 구성이 되는 주전자를 만들고, 이와 통일된 조형성을 가진 찾잔, 차통 등을 추가 구성하여 【표 6】과 같은 세트를 제작하였다.

다리가 높고 바닥과 닿는 면이 적은 호족반, 공고상, 구족반과 같은 형태의 소반은 8~15cm의 작은 크기로 제작하여 다식 또는 주전자의 뚜껑과 같은 작은 것들을 올려둘 수 있는 쓰임새를 가지고 있기 때문에 다식접시, 찾잔 받침, 개치(蓋置) 등의 기능으로 사용할 수 있게 하였다.

제작된 대부분의 소반은 다식을 담고, 주전자를 올려두는 용도로 기본적으로 공통된 사용성을 가진다. 15~25cm에 이르기까지 소반의 크기를 키워 차를 마실 때 다구를 들고 이동할 수 있는 쟁반과 차도구를 올려두는 찻상의 다반으로 사용할 수 있도록 하였다.

전통 소반을 도자기 소반으로 제작하고, 제작된 소반을 중심으로 하여 다도구를 구성할 때 상호 간의 통일성과 조화를 중시하였는데, 소반에 나타난 조형적 요소들을 활용하여 다도구에 담아내되 【작품 6】, 【작품 7】과 같이 주전자 그 자체에 소반의 특징을 접목한 것들도 있다. 이는 활용성과 심미성을 모두 고려하여 제작되었던 전통 소반에 담긴 조형 의식과 같이 사용자의 편의를 고려하여 장식성과 실용성을 작품 안에 담아내고자 하였다.

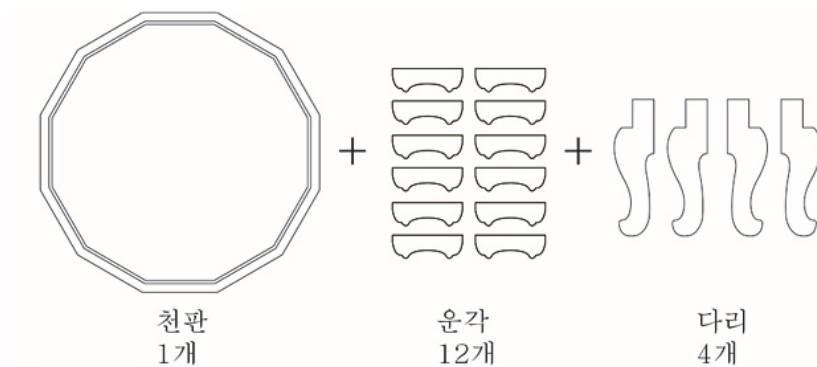
5) 주전자의 뚜껑을 올려두는 용도의 받침

5. 제작 과정

1) 도자기 소반의 제작 과정 및 방법

3개와 4개의 다리를 가진 삼족반과 호족반, 구족반 등과 같은 구조를 가진 소반은 다리 또는 운각의 구성이 연속성을 이루기 때문에 같은 형태를 반복적으로 제작하여야 하며, 대칭을 이루기 위하여 정밀한 작업이 요구된다. 도자기로 소반을 제작함에 있어 다리의 높이가 일정하고 균형 있게 배치되어야 고온 소성시 상판의 변형 확률이 적어지기 때문인데, 대부분의 소반은 천판의 형태를 따라 운각의 형태가 정해지기 때문에 천판의 각에 따라 동일한 수량의 운각이 필요하다. 석고 원형의 정확한 재단과 동일한 석고 틀의 반복 생산을 위해 CNC 머신을 이용하여 원형을 재단하였다. 제작 방법으로는 반복 생산한 석고 몰드를 이용하여 석고 캐스팅 기법을 사용하였으며 천판과 운각, 다리로 나누고, 따로 제작하여 만든 조각들을 흙 상태에서 접합하는 방법으로 제작하였다.

천판과 다리, 운각은 압력 주입 방식의 몰드를 제작하여 솔리드 캐스팅하였으며, 하나의 다리가 구성되는 통각반과 공고상의 경우에는 몰드에 슬립을 주입하여 기물의 두께가 형성되는 드레인 캐스팅 기법을 사용하였다.



【도판 3】 12각형 호족반 접합에 필요한 구성과 수량

【표 7】 호족반의 제작 과정

	1단계: 석고 원형과 몰드 제작	2단계: 캐스팅 및 접합	3단계: 시유 및 소성
제작 과정			
설명	CNC머신을 이용하여 재단한 원형을 다듬어 마무리하고, 석고를 부어 석고 몰드를 제작한다.	솔리드 캐스팅으로 성형한 천판, 운각, 다리를 습도가 동일한 상태에서 접합하여 조립한다.	유약을 입혀 1250℃에 산화 소성한다.

2) 다도구 제작 과정 및 방법

다도구의 제작방법으로는 주전자의 수구와 손잡이를 부착할 때의 변형을 최소화하고, 형태의 변화가 자유로운 물레성형 기법을 사용하였다.

소반과의 조화를 고려하여 세트를 구성하기 위해 면치기와 조각기법을 통해 형태적 통일성을 주었으며, 출·절수에 적절한 주전자 수구의 형태를 연구하고 석고 몰드로 제작하여 부분별로 캐스팅 기법을 접목하였다. 복잡한 구조와 형태의 소반일수록 다도구의 형태를 단조롭게 표현하여 자연스럽게 어우러지도록 하였고, 축소화된 작은 크기의 소반을 중심으로 제작한 다도구이기에 1~2인이 사용할 수 있는 크기와 용량으로 다도구를 구성하였다. 이와 같은 물레성형 기법으로 제작한 다도구에는 주전자, 찻잔, 차 통, 다하(茶荷)⁶⁾ 등

6) 주전자에 찻잎을 넣기 전, 찻잎의 상태, 향, 색을 살피는 쓰임새를 갖는 도구

이 속한다.

(1) 성형

물레에 흙을 붙이고 회전력을 이용하여 다양한 형태를 가진 주전자의 몸체, 주전자의 뚜껑, 찻잔 등을 성형한다. 굽 칼로 깎아낼 수 있을 정도로 건조가 되면 형태를 깎아 마무리한다. 물레로 제작할 수 있는 형태는 회전체로 제한되지만, 면치기와 조각과 같은 장식기법을 사용하여 다양한 표현을 할 수 있다.

(2) 면치기, 조각

성형이 완료된 주전자의 몸통, 손잡이, 뚜껑, 찻잔 등에 소반에 적용되어 있는 다양한 각의 모양으로 면치기를 하고, 참외와 호박 또는 꽃과 같은 식물적 요소를 통한 둥근 모양을 조각하여 주전자 몸통 형태를 완성한다.

(3) 접합

장식기법이 완료된 주전자의 몸체에 물구멍을 뚫고, 적절한 습도의 상태에서 출수(出水), 절수(折水)를 고려하여 제작한 물대와 손잡이를 붙여 천천히 건조한다.

(4) 시유 및 소성

주전자의 뚜껑과 뚜껑 입구에 발수제를 발라 유약이 묻지 않게 하고 시유하여 발수제를 바른 부분에 알루미나 가루를 발라 소성 후에 뚜껑과 몸체가 잘 분리될 수 있도록 한다. 뚜껑을 끼운 채로 1250℃의 온도에 산화 소성한다.

【표 8】 주전자의 제작 과정

	1단계: 물레 성형	2단계: 면치기 및 접합	3단계: 시유 및 소성
제작 과정			
설명	주전자의 몸통과 뚜껑을 물레로 성형 한다.	원하는 부분에 면치기를 한 후 수구와 손잡이를 붙여 마무리한다.	몸통과 뚜껑의 맞닿는 면에 발수제를 바른 후, 시유하고 1250도에 산화 소성한다.

6. 시작품



【작품 1】 공고상과 호족반

슬립캐스팅, 백자, 백매트유, 1250℃ 산화소성

小 120x120x60 mm

中 150x150x75 mm

공고상과 호족반의 형태에서 착안하여 제작한 각각의 소반으로, 본격적인 다 도구 제작의 전개에 앞서 도자기 소반의 구현 가능성을 타진하기 위해 선행하여 제작하였다. 호족반과 12각의 공고상, 원형의 천판을 가진 공고상 다로를 제작하였으며, 12각 공고상과 호족반은 다식과 주전자를 올려둘 수 있는 접시로 활용할 수 있다. 다로의 천판에는 구멍을 뚫어 티 라이트 초의 열이 주전자에 잘 전달되게 하였다.



【작품 2】 공고상 다기세트

슬립캐스팅, 물레성형, 백자, 백매트유, 1250℃ 산화소성

350x260x150 mm

머리에 이고 음식을 운반했던 공고상에서 영감을 받아 티 라이트를 넣어 차를 따뜻하게 마실 수 있는 다로를 제작하였다. 공고상에 나타난 12각의 형태 요소를 차합과 주전자의 손잡이, 찻잔 등에 면치기 기법을 통해 표현하여 조형적 통일성을 주었다. 공고상의 측면에는 구름문을 조각하여 다로로 사용할 때, 초의 불빛이 은은하게 비추어지는 것을 의도하였다.



【작품 2-1】 공고상 다기세트의 활용 예



【작품 3】 사각반 다기세트

슬립캐스팅, 물레성형, 백자, 옥색유, 1250℃ 산화소성

280x160x180 mm

사각반을 원형으로 하여 제작한 다기 세트이다. 책상으로도 사용되었던 사각반의 특징을 살려 구름문과 격자문 등 전통 문양을 투각한 방석 모양의 티 라이트 받침대를 제작하였고, 다로로써 사용 가능하도록 하였다. 좌우측 다리에는 간결한 십자문을 투각하여 티 라이트의 불빛을 볼 수 있게 하였다.

낮은 형태의 직사각형과 사각형의 반을 제작하여 다식 또는 찻잔 받침으로 활용할 수 있도록 하였다. 소반에서 나타나는 직선 요소를 다도구의 몸통과 손잡이에, 반의 낮은 다리를 굽으로 재해석하여 표현하였다.



【작품 3-1】 사각반 다기 세트의 활용 예



【작품 4】 구족반 다기 세트

슬립 캐스팅, 물레성형, 백자, 옥색유, 1250℃ 산화소성

270x250x140 mm

위에서부터 둥글게 굽어져 내려와 풍만한 곡선을 가지고 있는 구족반의 다리 형태를 주전자에 착안하여 둥근 주전자로 표현하였다. 다구를 올려놓거나 들고 옮길 수 있는 다반의 용도로 구족반을 제작하였으며 다리가 달려있는 삼족반을 찻잔 받침으로 사용하여 1인을 위한 다기 세트를 표현하였다.



【작품 5】 삼족반 다기 세트

슬립 캐스팅, 물레성형, 백자, 옥색유, 1250℃ 산화소성

230x280x80 mm

화형의 모양을 가진 삼족반을 제작하여 2인을 위한 다기 세트를 제작하였다. 삼족반의 경우, 기술적으로 크기가 커질수록 형태가 변화되기 때문에 안정적인 형태를 위하여 천판과 다리를 따로 소성 한 후에 저온 유약으로 접착하였다. 낮은 다리의 삼족반과 통일성을 주기 위해 납작한 형태의 주전자를 제작하였으며, 화형반의 형태에 나타나는 식물적 요소를 주전자 뚜껑의 손잡이에 조각하였다. 또한, 입구가 좁은 주전자에 찻잎을 편리하게 넣어주기 위해 다하를 추가로 구성하였다.



【작품 6】삼족 주자

물레성형, 백자, 색유, 1250℃ 산화소성

125x90x80 mm

삼족반은 4개의 발이 달린 소반에 비해서 시각적으로 안정적이지 않으며, 발의 위치가 대칭적이지 않아 소성 시 형태의 변화가 많은 소반이다. 따라서 다리의 높이가 낮은 형태의 소반을 제작하여 쟁반으로 사용하거나 삼족반의 다리를 주전자에 적용하여 다도구를 제작하였다. 차를 마실 때 주전자에 뜨거운 물을 부어 차를 데우거나 찻물을 씻어내기도 하는데, 굽이 있는 주전자로 바닥에 닿는 면을 최소화하여 바닥이 젖지 않아 위생적으로 사용할 수 있도록 하였다.



【작품 7】 호박 삼족 주자

물레성형, 백자, 매트유, 1250℃ 산화소성

105x90x195mm

【작품 6】 과 같이 삼족반의 낮은 굽을 주전자에 적용한 작품이다. 호박과 같은 식물 형태를 주전자의 몸통과 뚜껑의 손잡이에 조각하여 조형성을 가미하였다.



【작품 8】 통각반 다기 세트

물레성형, 백자, 청자유, 흑유, 1250℃ 산화소성

225x225x260 mm

하나의 나무를 통으로 깎아 만든 통각반과 동일한 방법으로 한 덩이의 흙을 물레 성형하여 제작하였다. 통각반의 정면에는 운문을 투각하여 장식하였으며, 높이가 높은 소반이므로, 식기를 받치는 다반의 용도로 제작하였다. 흑색의 유약을 사용하여 옷칠을 한듯한 느낌을 표현하여 청자유와의 조화를 고려하였다.



【작품 9】 통각반 다합과 다기 세트

물레성형, 백자, 흑자, 매트유, 1250℃ 산화소성

225x225x200 mm

통각반의 형태와 용도를 응용하여, 천판과 다리가 분리되도록 제작하였다. 천판을 덮어서 차를 마실 때 다도구를 올려두는 다반으로 사용할 수 있으며, 천판을 열어 다도구를 보관할 수 있는 합이 용도로 사용할 수 있도록 하였다.



【작품 10】 통각반 다합과 다기 세트 II

물레성형, 백자, 청자유, 흑유, 1250℃ 산화소성

260x380x100 mm

【작품 9】 과 같이 통각반을 응용한 작품으로, 천판과 다리의 크기를 동일하게 제작하여 현대적으로 소반을 재해석하였다. 전통 소반에는 식기 또는 수저를 떨어트리지 않기 위하여 천판의 끝부분에 턱을 만들어 높이는 변죽이 존재한다. 이를 다합의 뚜껑에 접목하여 표현하였으며, 이중시유를 통해 다도와 통일성을 주었다.



【작품 11】 화형반 퇴수기와 다기 세트

슬립 캐스팅, 물레성형, 백자, 옥색유, 1250℃ 산화소성

320x240x200 mm

화형의 상판을 가진 소반으로, 형태는 통각반에서 착안하였으며 남은 차를 버리는 용도를 부여하여 퇴수기로 사용할 수 있게 하였다. 주전자의 손잡이와 숙우의 형태에 꽃 모양을 표현하고, 굽이 높은 찻잔을 구성하여 통일성을 이루었다. 천판의 구멍을 통해 남은 차를 버리거나, 주전자의 위에 뜨거운 물을 쏟아 따뜻한 온도를 유지할 수 있으며, 뚜껑을 분리하여 물을 버릴 수 있도록 제작하였다.



【작품 12】 사각반 다기 세트

슬립 캐스팅, 물레성형, 백자, 색유, 1250℃ 산화소성

245x170x105 mm

다리가 없는 사각형의 천판을 활용하여 ‘반’의 용도를 가진 사각반을 제작하였다. 소반의 구조인 천판과 다리를 분리하면 쟁반으로 활용할 수 있다. 주전자 없이 간단한 구성으로 차를 마실 수 있는 개완을 제작하여 1인을 위한 실용적인 다도구를 제작하였다.



【작품 13】 운(雲)반 다기 세트

슬립 캐스팅, 물레성형, 백자, 색유, 1250℃ 산화소성

220x220x140 mm

공고상의 형태에 투각 되어 있는 운문을 기반으로 구름 모양의 천판을 제작하였다. 아주 낮은 굽을 가진 형태로 제작하여 운반이 편리하며 쟁반과 다반으로 사용할 수 있다. 푸른빛의 유약을 사용하여 구름의 느낌을 연출하고자 하였다.



【작품 14】 흑공고상 다기 세트

슬립 캐스팅, 물레성형, 백자, 색유, 1250℃ 산화소성

280x120x120 mm

공고상을 흑색으로 제작하여, 1인을 위한 다반을 고안하였다. 주전자의 수구가 좁아 물구멍을 단공으로 제작하였는데, 이는 찻잎을 거르지 못하여 별개의 거름망이 필요하였다. 이러한 이유로 차 거름망을 추가로 구성하여 공고상의 12각을 차 거름망에 표현하였고, 유약을 동일하게 사용하여 통일성을 주었다.



【작품 15】 운각 다반 다기 세트

물레성형, 백자, 색유, 1250℃ 산화소성

225x225x135 mm

호족반, 구족반, 사각반에 나타나는 구조인 운각의 형태를 다반에 적용하였다. 다리가 붙지 않은 상태의 소반으로 낮은 굽을 활용하여 들고 옮기기 편한 쟁반의 기능으로 제작하였다. 운각에 나타난 형태를 주전자의 손잡이에 표현하였다.



【작품 16】 운각 다기 세트

물레성형, 백자, 옥색유, 1250℃ 산화소성

225x225x125 mm

【작품 17】 과 같은 제작 의도를 가지고 있으나, 작은 크기의 찻잔 받침을 함께 구성하였다. 주전자와 찻잔에 호박 문양을 조각하고, 서로 같은 모양의 운각을 표현하여 하나의 다도구 세트를 구성하였다.



【작품 17】 구죽반 개완 세트

슬립 캐스팅, 물레성형, 백자, 옥색유, 1250℃ 산화소성

180x180x125 mm

낮은 높이의 구죽반으로, 개완과 같은 작은 다도구와 다식을 올려둘 수 있는 크기를 고려하여 제작하였다. 구죽반의 둥글게 뺀 다리 형태를 개완의 형태에 적용하여 조형적으로 유사하게 보이도록 의도하였다.



【작품 17-1】 구죽반 개완 세트의 활용 예



【작품 18】 소반의 조형 요소를 담은 주전자들

물레성형, 백자, 색유, 1250℃ 산화소성

180x180x125 mm

소반의 조형 요소를 적용하여 제작한 주전자들로, 다도구의 세트 구성을 위해 소반의 장식, 조각 등의 요소에서 착안하였다. 다양한 배치를 시도하여 시각적으로 안정적인 구성의 다도구를 제작하고자 하였다.

Ⅲ. 결 론

과거의 소반은 식사를 위해 모든 계층에서 사용된 실용적 도구였다. 집집마다 보유하고 있었던 생활 필수품이었으나, 우리의 생활 양식이 서구화되면서 쓰임새를 잃어 장식품과 관상용으로 전락하고 말았다. 본 연구에서는 앞서 언급한 바와 같이 이제는 잘 쓰이지 않아 생활 속에서 찾아보기 힘든 전통 사물인 ‘소반’에 주목하여, 다시 일상의 삶 속에서 활용할 수 있는 방안으로 ‘다(茶)’ 도구를 제안하고 이를 통해 소반의 조형적 아름다움과 쓰임을 기반한 활용방안을 확인하고자 하였다.

본 연구의 주제인 도자기 소반을 이용한 다도구 제작 연구를 통하여 얻은 결과를 다음과 같이 정리할 수 있다.

첫째로, 현존하는 조선시대 전통 소반을 천판과 다리 모양을 기준으로 분류하여 전통 소반의 형태적 특성과 조형성과 이에 따른 기능을 확인하였다. 이와 같은 연구과정을 통하여 도자기 소반으로 제작이 가능한 소반을 6가지 유형으로 정리하였으며, 각각의 소반에 나타난 조형성을 파악하여 도자기 소반으로 제작하였다. 크기가 작아진 소반을 활용하기 위하여 기존의 전통 소반의 용도인 ‘식반’에 ‘식기’로서의 기능을 부여하였고, 제작된 도자기 소반을 중심으로 다도구를 구성하였다. 도자기 소반을 제작함에 있어 형태의 왜곡이 잦은 도자기의 물질적 특성상 제작할 수 있는 크기의 제한점을 확인하였으며, 여러 번의 소성 실험을 거치며 소성 시 발생하는 변형 요인을 찾아내어 다각도의 방법을 도입함으로써 변형률을 최소화하였다. 고온에 소성하는 제작 방식을 가진 도자기로 소반의 형태를 안정적으로 구현한 것은 식기와 ‘차’의 영역에 국한된 것이 아닌 테이블 웨어로서의 확장 가능성을 보여주었다.

두 번째로는 최근에 이르러, 건강과 웰빙이 중요한 관점으로 떠오르며 ‘차’에 관한 수요가 증가하고 있는 추세이기 때문에 한국 전통의 생활상과 조형의식을 담은 ‘소반’을 이용한 다도구를 제작하여 전통 문화상품으로서의 새로운 가능성을 모색하고자 하였다. 우리의 삶에서 오랜 시간 가까이 사용되었던 사물인 만큼 소반의 재 활용방법에 관한 연구가 활발히 이루어지고 있지만, 기존의 기능인 ‘식반’ 또는 상과 의자와 같은 ‘가구’의 용도에 국한된 경우가 많았다. 알루미늄, 아크릴과 같은 다양한 재료의 변화 시도가 있었으나, 기존의 기능인 받치는 용도 또는 장식품으로서의 기능만을 수행하는 데에 그쳤다. 따라서, 도자기로 제작한 소반은 기존의 반, 상의 기능 이외에 식기 자체로서 활용할 수 있어 새로운 기능의 가능성을 부여하였다는 데에 의의가 있다.

마지막으로, 우리 전통 사물인 소반을 통하여 전통의 미에 대한 인식을 재고하고, 실생활품인 차 도구로서의 식기와 더불어 예술성을 겸한 문화상품으로써의 활용가치가 있다고 생각된다. 반복 생산이 가능해 상품화가 용이한 석고 캐스팅 기법으로 제작하였기 때문에 석고 몰드의 대량생산을 통하여 상품으로써의 가능성을 확인하였고, 보다 다양한 종류들로 영역을 확장하여 볼 예정이다.

본 연구에서는 전통 소반의 사용 가능 영역을 확장하였지만 식반 자체로 사용하던 본래의 규모인 50cm 내외의 크기에 도달하지 못한 데 아쉬움이 있다. 향후 연구과제로서 더 많은 기술적 연구와 실험을 통하여 한정적 크기의 소반이 아닌 다양한 크기의 소반 제작을 시도하여 보고자 한다.

참 고 문 헌

<단행본>

- 아사카와 다쿠미, 《조선의 소반 조선도자명고》, 학고재, 1996
- 국립전주박물관, 《조선의 소반》, 그래픽네트, 2013
- 최공호 · 김미라, 《한눈에 보는 소반》, 한국공예 · 디자인문화진흥원, 2018

<학위논문>

- 김채영, 「조선시대 小盤의 디자인 연구」, 국민대학교 석사논문, 2009
- 고영록, 「조선시대 소반의 구조를 활용한 캠핑용 테이블 디자인 연구」, 공주대학교 석사논문, 2015

<웹사이트>

- e뮤지엄 (<http://www.emuseum.go.kr>)
- 국립민속박물관 (<http://www.nfm.go.kr>)

ABSTRACT

A Study on the Fabrication of Tea Tools Using Ceramic Soban

Kim Byeolhee
Department of Crafts
Graduates school of
Sungshin University

Soban, a representative household product of Korea with a food culture based on sedentary life, is a wooden statue used to support tableware or eat food. Unlike other wooden furniture, it was widely used in all walks of life, from the royal court to the general people, and served as a table for serving dishes and serving dishes and serving dishes.

Soban is also found in the murals of Goguryeo tombs, and it is presumed to have been inherited for a long time, as bamboo-made Soban was discovered during the Goryeo Dynasty. It has been used close to life for a long time and has developed, so it can be said to be an object that implies the lifestyle and culture of our ancestors.

In this study, unlike the past, when we used to eat as a sitting and one-person meal, our eating habits are westernized, and we explored the sculptural features and beauty of traditional soban, which is now

difficult to find in our lives, and implemented it as pottery soban. Through this, the main function of traditional soban used to support tableware was to be given a new function as tableware. Among the categories of tableware, it was intended to propose a harmony between tradition and modernity by adding a modern emphasis on the area of tea.

In the main subject of the study describes his characteristics by classifying him based on the formative form found in Soban during the Joseon Dynasty. Based on the structure and shape of the soban, six types of soban were selected, and the sculptural features found in each traditional soban were incorporated into pottery sobans, and the ceramic sobans were designed with harmonious composition.

Slip casting techniques were used to express the formative characteristics of the soban with the same repetitive composition of the same morphological element as the method of making pottery so that various forms were attempted in the case of multiple tools. It is expressed as a wheel throwing that is advantageous for quick results of the starting product.

Through the results produced in the above method, the soban, which is wooden furniture, was not merely reproduced as pottery soban, but was intended to provide new functions and composition to check the various possibilities of using soban, a traditional object.