



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

전통 과자를 모티브로 한  
도자 호룡 제작 연구

- 화과자를 중심으로 -

2023

성신여자대학교 대학원

공예학과

석연주

전통 과자를 모티브로 한  
도자 호롱 제작 연구

- 화과자를 중심으로 -

한 영 숙 교수 지도

이 논문을 석사학위논문으로 제출함

2023년 5월

성신여자대학교 대학원

공예학과

석연주

# 인 준 서

석연주의 석사학위논문으로 인준함

2023년 5월

심사위원장 박태성 (인)

심사위원 김서만 (인)

심사위원 한영숙 (인)

성신여자대학교 대학원

## 논문개요

전통 과자는 단순한 기호식품을 넘어 문화나 풍토, 생활 모습에 따라 각 지역의 고유한 특성을 대표하며 발전해 왔다. 지역마다 재배되는 작물이 서로 다르기에 전통 과자를 만드는 재료도 다양하게 활용되고 재료에 따라 적절한 제조 방법을 선택하게 된다.

특히 대부분의 과자들은 반죽을 손으로 빚어내거나 틀에 찍어낸 후 굽거나 익혀서 만들어지는 반면, 일본의 전통 과자인 화과자 중 고급 과자류는 미리 익힌 반죽을 전용 도구들을 사용하여 모양을 내고 표면을 장식하여 완성하기도 한다. 도구를 이용한 화과자 제조 과정에서는 반죽이 눌리고 밀리면서 시각적으로 부드러운 질감이 느껴짐과 동시에 반죽 표면에 깊고 얇은 굴곡이 생겨난다. 연구자는 사용하는 재료와 제조 방법에 따라 다양한 색과 형태를 띠는 전통 과자의 개성 있는 요소들이 장식적 소재로 활용될 수 있다고 보았다. 과자를 제조하는 과정에서 나타나는 조형적 특징들은 소조 기법에서 비롯된 것으로, 이를 도자 제작 과정에서 적절한 기법으로 적용하여 현대 리빙용품을 제작하고자 하였다.

본 연구에서는 전기의 도입 이후로 점차 사라진 등잔이 현대에 들어 조명기구보다는 공간의 분위기를 바꾸고 마음의 집중과 안정을 돕는 정서적 도구로 변모한 것에 착안하여 현대의 쓰임에 적절한 도자 호롱을 제작하였다.

형태 연구로는 화과자 중 도구를 사용하여 장식하는 수분함량이 높은 과자와 도구를 사용하지 않고 장식하는 과자와의 비교를 위해 수분함량으로 분류하여 살펴보고, 다양한 형태의 화과자를 주제에 따라 분류하여 살펴봄으로써 분류한 주제 중 가장 섬세하고 조형적 특징이 뚜렷한 꽃의 형태에 주목하였다. 다음으로 등 기구의 기능에 따른 특징을 분류하고 연료의 변화에 따른 등

잔의 형태를 고찰하는 과정을 통해 화과자의 특징을 표현하기에 적절하도록 등글고 입체적인 호형의 등잔(호룽)을 기본형으로 선정하였다.

제작 과정으로는 과자의 특징을 형태, 색상, 표면 장식 세 가지로 분류하고, 석고 원형 조각에서 소성까지 여러 단계에 걸쳐 각 특징을 나타낼 수 있는 적절한 도자 장식 기법을 적용하여 표현하였다. 추가적으로 불을 붙이고 향을 피우는 향 도구를 함께 제작함으로써 사용자의 감성을 더할 수 있도록 하였다.

제작 방법으로는 입체적이면서도 섬세한 형상을 효과적으로 제작할 수 있는 슬립 캐스팅 기법을 이용하여 반복 생산에 용이하도록 하였다.

일련의 과정을 통해 화과자를 중심으로 한 전통 과자의 특징적 요소를 다양한 도자 장식 기법으로 표현한 도자 호룽과 향 도구를 제작하여 현대 리빙용품의 형태와 다채로운 색상 표현 및 표면 장식에 대한 연구를 할 수 있었다. 이에 따라 과자에서 나타나는 조형적 특징을 현대 감성 용품에 활용함으로써 도자 장식으로의 범위 확장 가능성에 대해 알아볼 수 있었다.

# 목 차

## 논문개요

<b>I. 서론</b> .....	1
1. 연구 동기 및 목적 .....	1
2. 연구 방법 및 범위 .....	2
<b>II. 본론</b> .....	3
1. 화과자에 대한 고찰 .....	3
1) 화과자의 분류 .....	3
2) 화과자 제작 도구에 따른 조형적 특징 .....	8
2. 등잔의 분류 .....	13
1) 등 기구의 기능에 따른 분류 .....	13
2) 등잔의 형태 .....	19
3. 디자인 및 제작 과정 .....	21
1) 도자 호롱 제작 .....	21
2) 향 도구 제작 .....	35
3) 제작 과정 .....	38
4. 시작품 .....	41
1) 호롱 .....	41
2) 향 도구 .....	51
<b>III. 결론</b> .....	54

## 참고문헌

## ABSTRACT

## 표 목 차

【표 1】 화과자의 수분함량 및 제조법에 따른 분류와 대표 과자 .....	5
【표 2】 주제별 대표 화과자 .....	7
【표 3】 화과자의 성형 도구 .....	9
【표 4】 제조 과정에서 사용되는 소조 기법 .....	10
【표 5】 등잔의 형태에 따른 분류 .....	20
【표 6】 삼각봉에 의한 장식 모습 .....	22
【표 7】 마지팬 스틱에 의한 장식 모습 .....	23
【표 8】 면포에 의한 장식 모습 .....	23
【표 9】 대나무 도구에 의한 장식 모습 .....	24
【표 10】 삼각봉에 의한 장식의 조각 표현 .....	25
【표 11】 마지팬 스틱에 의한 장식의 조각 표현 .....	26
【표 12】 면포에 의한 장식의 조각 표현 .....	26
【표 13】 대나무 도구에 의한 장식의 조각 표현 .....	27
【표 14】 기본형의 구조 .....	28
【표 15】 구조의 분리 .....	29
【표 16】 색상의 표현 과정 .....	33
【표 17】 재료 첨가를 통한 질감 표현 과정 .....	35
【표 18】 성냥갑과 사용 모습 .....	36
【표 19】 찜지떡 제작 과정과 세부 모습 .....	37
【표 20】 찜지떡의 색상 장식 조합 .....	37
【표 21】 호통의 원형 제작 과정 .....	38
【표 22】 뚜껑의 원형 제작 과정 .....	39

## 그림 목 차

【그림 1】 백자 등잔, 조선, 국립민속박물관 .....	13
【그림 2】 철제 등잔, 고려, 국립민속박물관 .....	13
【그림 3】 목제 등경, 조선, 국립민속박물관 .....	14
【그림 4】 목제 등가, 조선, 국립민속박물관 .....	14
【그림 5】 목제 장등, 조선, 국립중앙박물관 .....	15
【그림 6】 백자 호형 서등, 조선, 국립민속박물관 .....	15
【그림 7】 촛대, 조선, 국립민속박물관 .....	16
【그림 8】 등축 겸용 촛대, 조선, 국립민속박물관 .....	16
【그림 9】 제등, 광복이후, 국립중앙박물관 .....	17
【그림 10】 조족등, 조선, 국립민속박물관 .....	17
【그림 11】 호룽의 변형에 따른 기본형 .....	28
【그림 12】 색 슬립 실험 시편 .....	32
【그림 13】 색 유약 실험 시편 .....	32
【그림 14】 호룽의 몰드 제작 과정 .....	39
【그림 15】 뚜껑의 몰드 제작 과정 .....	39

## 시작품 목차

【작품 1】 국화 호롱 .....	41
【작품 2】 도라지꽃 호롱 .....	42
【작품 3】 동백 호롱 .....	43
【작품 4】 등나무꽃 호롱 .....	44
【작품 5】 코스모스 호롱 .....	45
【작품 6】 가을 감 호롱 .....	46
【작품 7】 유과 호롱 .....	47
【작품 8】 절편 호롱 .....	48
【작품 9】 망개떡 호롱 .....	49
【작품 10】 까늘레 호롱 .....	50
【작품 11】 은행잎 성냥갑 .....	51
【작품 12】 패랭이꽃 성냥갑 .....	52
【작품 13】 찜지떡 향 받침 .....	53

# I. 서 론

## 1. 연구 동기 및 목적

과자를 제조하는 과정과 도자 제작 과정에서는 유사점을 발견할 수 있다. 반죽을 다양한 형태로 빚거나 도구로 장식성을 높인 다음 굽는 과정까지 재료만 다를 뿐 비슷한 과정을 거친다. 반죽을 구우면 과자는 부풀어 오르는 반면 도자기는 줄어드는 변형이 생기지만 재질이 변화되는 점 또한 유사하다고 할 수 있다. 연구자는 이러한 유사성에서 흥미를 느끼게 되어 과자의 다양한 특징을 도자 제작 과정에서 표현하는 방법에 대해 모색해 보고자 하였다.

전통 과자는 지역에서 재배되는 곡물에 따라 만드는 재료와 방법이 제각기 다르다. 특히 장식성이 돋보이는 화과자는 틀을 사용해 찍어내거나 손으로 빚는 대부분의 과자들과 다르게 특정 도구들을 활용하면서 반죽의 부드러운 표면이 밀려나고 들어가는 등의 독특한 조형적 특징을 가진다. 이는 현대 생활 속 여러 도자 제품에 적용되어 장식의 역할을 할 수 있다고 보았으며, 이를 도자 등잔에 적용하고자 하였다.

과거 어둠을 밝히기 위한 유일한 조명기구였던 등잔은 산업 및 기술의 발전으로 대체품이 생겨나며 쓰임새를 잃었으나, 현대에 들어 명상하거나 차를 마시는 자리에서 심리적 안정감을 줄 수 있는 정서적 용품으로 재조명되고 있다. 이러한 등잔의 형태는 연료의 변화에 따라 뚜껑 있는 호형 등잔으로 발전한 이후로 큰 변화 없이 현재까지 머무르는 상태로, 현대 사용 공간에 적합한 장식성에 대한 필요가 요구된다.

이에 따라, 등잔의 형태 연구를 통해 과거 등잔의 현대적인 감성 용품으로의 변화를 시도하고자 한다.

## 2. 연구 방법 및 범위

본 연구에서는 화과자와 제작 도구에 대한 고찰을 통해 화과자의 특징을 도출하고 적절한 도자 장식 기법으로 표현하여 도자 호룡을 제작하고자 하였다.

구체적인 연구 방법으로는 화과자를 수분함량과 주제에 따라 나눠 특징을 살펴보고, 화과자를 만드는 데 사용되는 성형 도구의 종류와 도구를 이용하여 제조하는 과정에서 나타나는 소조 기법에 대해 알아보았다. 다음으로 사용되는 장소나 용도에 따라 등 기구를 분류하고, 등 기구 중에서 기름을 담는 등잔에 주목하여 연료의 변화에 따른 등잔의 유형을 비교해 보았다. 이에 따라, 등잔의 유형 중 전통 과자의 입체감을 표현하기에 가장 적절한 호형 등잔, 즉, ‘도자 호룡<sup>1)</sup>’으로 구체적인 제작 범위를 정하였다.

위 과정을 바탕으로 과자의 형태, 색상, 표면 장식 면에서 각각의 특징을 원형 제작부터 유약 시유까지의 도자 제작 과정에서 적절하게 표현할 수 있는 장식 기법을 선택하여 서술했으며, 함께 사용하며 감성을 더할 수 있는 향 도구들을 추가로 제작하였다.

제작 방법으로는 호형에서 파생된 기본형을 제형기에서 깎은 후, 도구에 의해 나타나는 소조 기법의 형상을 석고 원형 표면에 조각하였다. 섬세한 조각이 많고 속이 빈 호형 등잔의 형태 제작과 복수 생산에 용이하도록 슬립 캐스팅 기법을 선택하였으며, 부드러운 형태의 질감이 잘 드러나도록 매트유, 반매트유 등의 적절한 광택의 유약을 선택하여 시유하였다.

이를 토대로 전통 과자의 조형적 특징을 도자 장식 기법으로 표현하여 실용성과 심미성을 갖춘 도자 리빙용품 제작의 가능성에 대해 모색하고자 하였다.

---

1) 호룡: 석유를 담아 불을 켜는 데에 쓰는 그릇. 표준국어대사전

## II. 본 론

### 1. 화과자에 대한 고찰

#### 1) 화과자의 분류

전통 과자는 각 지역을 대표하는 고유의 특성을 지닌다. 보관하던 과일이 말라서 먹었던 것을 과자의 발견이라 보는데, 이러한 과자는 초반엔 비슷하거나 같은 모습이었으나, 다양한 요인에 의해 서로 다른 모습으로 발전해 왔다. 예를 들어 각 지역의 기후에 따라 생산되는 곡물이 다르기에 과자를 만드는 데 사용되는 재료가 달라지고, 그에 따라 형태나 색상이 다양해지기도 하여, 지역 사람들의 생활 모습 등에 영향을 받기도 하였다.

동양의 경우 과자의 발전은 불교문화와 관련이 깊다. 중국으로부터 전해진 불교의 수행 방법의 하나로 차 공양(供養)은 차와 함께 곁들여 먹는 다식의 발전을 가져오게 되었고, 점차 불교가 자리 잡으며 다과 역시 발전하게 되었다.

일본의 전통 과자인 화과자도 중국에서 더운 날씨에 과일 대신 불전에 공양(供養)하기 위해 곡물에 설탕과 향료 등을 섞은 과일 모양의 당과자가 건너오게 된 것이 원형이 되었다. 이후 밀과 설탕을 이용한 서양의 과자도 전해지면서 밀의 재배가 적었던 우리나라에선 주식인 쌀로 만든 떡이 과자의 주가 되었지만 일본에서는 서양과자가 큰 인기를 끌며 영향을 받게 되었고 점차 일본인들의 입맛에 맞는 화과자로 만들어지게 된다.<sup>2)</sup>

이렇게 만들어진 화과자는 일본을 뜻하는 ‘화’[和(わ)]와 과자를 뜻하는 ‘카

---

2) 김규훈, 한국의 전통과자, 서울: MID(엠아이디), 2015, p.30, p33, p35.

시'[かし]가 결합되어 '와가시'(Wagashi)라 하며, 이는 한문 그대로 읽어 화과자라고 불린다. 주로 녹차를 마실 때 쓴맛을 잡아주기 위해 함께 먹으며 색과 형태가 다양한 것이 특징이다.

특히 화과자는 독특하게도 전용 도구를 사용하여 형태와 표면을 장식하는데, 수분이 많은 과자일수록 표면이 무르기에 도구에 의한 표현이 용이하여 화과자 특유의 섬세한 형태 제작이 가능하다. 화과자는 틀이나 손으로 단순한 형을 만들어 장식하는 다른 과자들과는 큰 차이점이 있으며, 이러한 화과자의 도구를 통한 장식성에 주목하여 섬세한 장식의 표현이 가능한 이유인 '화과자의 수분함량'과 화과자의 이름을 구분 짓는 '주제에 따른' 분류를 살펴보고자 한다.

#### (1) 수분함량에 따른 분류

화과자는 수분함량에 따라 크게 생과자(나마가시), 반 생과자(한나마가시), 건과자(히가시)로 나뉘지며 각 과자를 만드는 제조법에 따라 세부적으로 분류할 수 있다. 생과자는 수분함량이 40%이상으로, 촉촉하고 부드러운 식감을 가진 과자이다. 생과자에는 모찌나 양갱, 밀가루 반죽 속에 팔소를 넣어 굽거나 찐 만주, 앙금에 찰기를 주는 재료를 넣어 반죽하고 바로 성형한 네리키리 등이 포함된다. 반 생과자는 수분함량이 21~39%인 화과자로, 팔소에 한천과 물엿을 섞어 굳힌 앙금 겉에 설탕물을 입힌 이시고로모, 기존 과자 속에 여러 가지 재료를 넣은 모나카, 팔앙금에 달걀과 설탕을 넣고 구워낸 모모야마 등이 있다. 건과자는 수분함량이 20%이하인 과자로, 익힌 곡물을 물엿 등에 버무려 굳힌 오코시, 쌀가루나 밀가루 반죽을 얇게 밀어 구운 센베이 등이 속한다.

자세한 분류는 다음 【표 1】 3)과 같으며 대표하는 과자의 사진을 통해 그 모습을 비교해 볼 수 있다.

---

3) 가지야마 고지, 본격 화과자 레시피 60, 서울: 한스미디어, 2019, p.42 참조.

【표 1】 화과자의 수분함량 및 제조법에 따른 분류와 대표 과자

수분함량에 따른 구분	제조법에 따른 구분			
	떡 과자	찜 과자	볶는 과자	반죽 과자
생과자 (나마가시)				
	쭉 찹쌀떡 (구사모찌)	멥쌀 팔 과자 (미나즈키)	물양갱 (미즈요칸)	단풍 앙금 과자 (네리키리)
반 생과자 (한나마가시)				
	돌멩이 당의 과자 (이시고로모)	보름달 과자 (모나카)	백앙금 구움 과자 (모모야마)	밤 찹쌀떡 (밤 다이후쿠)
건과자 (히가시)				
	밀가루 구움 과자 (센베이)	밥풀 과자 (오코시)	유탕 튀김 과자 (가린토)	찹쌀떡 구움 과자 (아라레)

분류한 표를 통해 수분함량과 제조법에 따른 과자의 외형 및 시각적 질감 차이를 확인할 수 있다. 생과자의 경우, 특히 반죽 과자는 특징적인 외형과 형

태 이미지를 강조하는 다채로운 색상을 띠고 있다. 반 생과자는 주로 틀을 사용하여 찍어낸 표면을 가지고 있으며, 다른 재료와 함께 조합되거나 구워지면서 비교적 무르지 않은 질감을 느낄 수 있다. 마지막으로 건과자의 경우 반죽을 굽거나 튀김으로써 단단해진 표면을 가지고 있고, 재료를 틀에 눌러내거나 손으로 빚어 형태적으로 가장 단순한 모습을 하고 있음을 알 수 있었다.

## (2) 주제에 따른 분류

화과자는 연례행사마다 건강이나 행복과 같은 기원을 빌거나 특별한 날을 기념하는 등 상황에 따라 먹는 종류가 정해져 있기도 하고, 기념일을 의미하는 구체적인 사물이나 자연의 모습을 표현하는 등 다양한 형태를 가지고 있어 매우 상징적이다.

또한, 뚜렷한 사계절을 가진 일본은 자연변화의 모습을 전통 과자를 만드는 데에 주제로 적용하며 발전시켜 왔다. 우리나라 또한 계절에 맞는 재료나 소재를 사용하여 과자를 만들기도 하지만 일본의 경우 자연물이나 계절의 이름을 과자의 이름으로 붙이고 자연의 모습 자체를 묘사하기도 하기에 그 특징이 더욱 뚜렷하다고 할 수 있다. 계절별로 피어나는 꽃이나 잎 등의 자연물을 재료로 하거나 그 형태를 본떠서 만들기도 하며, 풀이 무성한 들판의 모습이나 떨어지는 낙엽처럼 상징성이 있는 소재를 통해 계절감이 드러나는 모습을 표면에 나타내기도 한다. 마찬가지로 제철에 나는 과일을 재료로 사용하거나 과일의 형태로 만들기도 하며 계절의 의미를 담고 있거나 그 시기에 활동하는 동물의 모습을 주제로 만들어지기도 한다.

이러한 자연물의 요소를 꽃, 과일, 동물 세 가지의 주제로 분류하여 각 주제를 대표하여 임의로 선별된 화과자의 사진을 표로 정리하여 특징을 살펴 보았다.

【표 2】 주제별 대표 화과자

주제	이름	모란	수선화	국화
꽃	사진			
	이름	비파 열매	감	유자
과일	사진			
	이름	학	순록	병아리
동물	사진			

정리된 자료를 통해 주제의 실제 모습과 비교했을 때, 과자로 제작되며 형태가 단순화되었지만, 특징적 요소를 형태적으로 나타내고 적합한 색상을 사용함으로써 묘사하는 주제를 더욱 강조하여 표현하고 있음을 알 수 있다.

과일의 경우 주로 단순한 둥근 형태를 하고 있어 과일의 색상으로 주제를 나타내는 것이 많고, 질감보다는 전체 외곽 형태의 강조가 대부분이기 때문에 동물 또한 다소 생략된 단순한 모습임을 알 수 있다. 이와 비교했을 때 다양한 조형적 요소를 가진 꽃의 경우, 전체적으로 섬세하고 다양한 굴곡으로 장식된 편으로, 화과자의 특징이 가장 잘 드러난다고 할 수 있다.

## 2) 화과자 제작 도구에 따른 조형적 특징

### (1) 화과자의 제작 도구

화과자를 제조하는 과정에서는 다양한 도구가 사용된다. 반죽을 만들 때 필요한 도구를 기본으로 화과자의 종류에 따라 섬세한 형상을 표현하는 경우엔 특별한 성형 도구가 추가되기도 한다. 신분이나 격식에 따라 고급 과자를 만드는 경우에는 더욱 세심하고 화려하게 표현할 수 있는 성형 도구를 사용하며, 이러한 도구는 사용하는 과정에서 과자의 표면에 닿는 끝부분의 형태, 또는 도구를 쥐고 힘을 주는 양이나 방향에 따라서도 무수히 많은 양식을 표현할 수 있다.

특히 화과자는 상징적인 형태를 표현하기 위해 미리 익힌 반죽을 사용함으로써 굽거나 찌는 과정 없이 오직 손과 전용 도구만을 가지고 묘사하여 완성한다는 점에서 ‘도구의 사용’은 화과자의 조형적 특징을 결정짓는 중요한 요소임을 알 수 있다.

이에 따라 화과자를 제조하는 데 쓰이는 대표적인 도구 중 형태와 표면을 꾸미는 성형 도구들과 그 특징에 대해 살펴보았다.

【표 3】 화과자의 성형 도구

삼각봉	마지팬 스틱	대나무 도구
		
<p>삼각기둥 모양의 나무 도구로, 모서리를 이용한 줄, 두 줄의 선을 표현할 수 있다. 끝부분에는 꽃의 수술 모양이 음각되어 있어 반죽을 누르며 장식할 때 사용한다.</p>	<p>양쪽으로 사용할 수 있는 도구로, 세심한 선에서 둥근 면까지 폭넓은 장식이 가능하다. 보통 말랑한 과자의 표면을 누르거나 밀어서 사용한다.</p>	<p>전체적으로 납작하고 끝부분이 둥근 형태를 한 대나무 도구이다. 세워서 얇은 선을 긋거나 눌러서 깊은 선을 표현할 때 사용한다.</p>
면포	체	가위
		
<p>물을 적신 상태에서 과자를 감싸 쥐어 모양을 만들거나 그 위에 도구를 눌러 더욱 자연스러운 장식을 남길 때 사용한다.</p>	<p>부드러운 재료를 밀어 넣어 나오는 얇은 반죽을 만들 때 사용한다. 보통 꽃의 수술을 만들 때 사용한다.</p>	<p>과자의 표면을 부분적으로 잘라 날카로운 꽃잎이나 잎을 표현할 때 사용한다.</p>

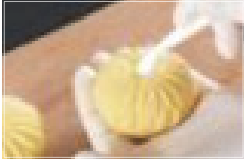



(2) 화과자 제작에 사용되는 소조 기법

여러 재료를 섞어 반죽하여 굽거나 찌는 등의 과정을 통해 탄생하는 과자는 일반적으로 부드러운 식감을 가지고 있으며 무른 질감이 시각적으로 느껴지기도 한다.

특히 화과자 중 생과자의 경우엔 그 특징이 도드라지는 편으로, 이는 화과자를 제조하는 재료가 쉽게 가공될 수 있는 연성(軟性)<sup>4)</sup>과 도구에 의해 만들어진 상태로 유지할 수 있는 가소성(可塑性)<sup>5)</sup>을 띠기 때문이다.




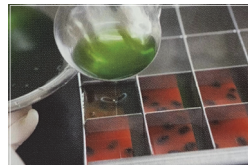
이러한 부드러운 물성을 표현하기에 앞서, 재료적 물성에 의해 장식되는 화과자의 제조 모습에서 볼 수 있는 소조 기법<sup>6)</sup>들을 분류하였으며 다음의 표와 같다.

【표 4】 제조 과정에서 사용되는 소조 기법

소조 기법	설명	화과자 적용 모습	
누르기	도구를 이용하여 지그시 누르거나 표면을 따라 곡선으로 누른다.		
찍어내기	도구 끝부분에 힘을 주어 본뜨듯 찍어낸다.		

4) 부드럽고 무르며 연한 성질, 표준국어대사전.  
 5) 고체가 외부에서 탄성 한계 이상의 힘을 받아 형태가 바뀐 뒤 그 힘이 없어져도 본래의 모양으로 돌아가지 않는 성질, 표준국어대사전.  
 6) 소조 기법은 본래 조소의 주요 기법 중 하나로, 점토나 유토 등 가소성 있는 재료를 붙여 나가며 입체적 형상을 표현하는 기법(두산백과사전)이나 화과자의 조형적 특징을 결정짓는 중요한 기법이므로 본 논문의 키워드로 사용됨.

붙이기	모양 틀을 이용해 찍어내거나 손으로 빚은 반죽을 표면에 붙인다.		
긋기	날카로운 도구를 이용하여 얇은 선을 긋는다.		
펴기	반죽을 밀거나 쳐서 얇게 편다.		
감싸기 (접치기)	반죽을 얇은 반죽으로 감싸거나 겹쳐 모양을 낸다.		
주름 잡기	면포에 반죽을 넣고 가볍게 비틀어 자연스러운 주름이 생기도록 한다.		
접기 (말기)	얇은 반죽을 접어서 접치거나 둥글게 만든다.		
자르기	가위나 칼을 이용하여 반죽의 가장자리를 잘라 세밀한 꽃잎 등을 표현한다.		

추출하기	체의 반대 표면으로 반죽을 밀어 넣어 체 구멍을 통과한 반죽을 추출하여 사용한다.		
틀 성형	액체 상태의 재료를 틀에 붓고 식혀서 빼내어 모양대로 성형되도록 한다.		

이상의 고찰 과정을 통해 화과자의 분류와 제작하는 데 사용되는 도구에 대해 알 수 있었다. 특히 고급 과자 중 네리키리류나 고나시류와 같이 익힌 반죽을 소조적으로 성형하여 완성하는 생과자 중 반죽 과자의 경우 특정 성형 도구를 사용하여 섬세한 장식을 하는 경우가 많은데, 이는 화과자의 연성과 가소성의 재료적 성질에 의한 것으로 생각되며 구체적인 내용은 다음과 같다.

첫째, 수분이 많아 비교적 무른 표면으로 성형이 용이하고, 앙금이 반죽의 주를 이루기 때문에 부드러운 질감 표현이 가능하다.

둘째, 앙금을 반죽 자체에 섞음으로써 반죽 표면에 가소성이 생겨 도구에 의해 눌린 형상이 복원되지 않고 형태가 유지된다.

셋째, 굽거나 찌면서 변형되는 종류와는 다르게 미리 찌거나 볶은 반죽을 사용하여 성형 후 변형 과정이 없다.

이에 따라 화과자의 특성과 사용 도구에 의한 모습을 3장에서 실험을 통해 도자 장식 기법으로 선별하여 적용하는 과정을 알아보고자 한다. 특히 앞서 살펴본 화과자의 주제 요소 중 도구에 의한 특징이 가장 잘 드러나는 꽃을 형태 모티브의 중심 소재로 적용하고자 한다.

## 2. 등잔의 분류

### 1) 등 기구(燈器具)의 기능에 따른 분류

전기가 도입되기 이전 어두운 곳을 밝히기 위해 불을 켜기 위한 도구였던 등 기구는 사용되는 장소나 모습에 따라 그 구조가 다르며 크게 등불을 켜는 등잔, 등잔의 받침대 역할을 하는 등잔대, 실내에서 사용하는 좌등과 촛대, 실외에서 사용하는 제등과 괘등으로 나눌 수 있다.

#### (1) 등잔(燈盞)

등잔은 기름을 연료로 불을 켤 수 있도록 하는 그릇으로, 기름을 담은 그릇과 기름을 빨아올릴 수 있는 솥, 삼실, 천 조각, 한지 등을 재료로 하는 심지의 구조로 되어있으며 형태에 따라 심지를 고정하는 뚜껑과 떨어지는 기름을 담은 기름받이가 추가되기도 한다. 만들어지는 재료에 따라 목제, 대리석, 백자, 사기, 놋쇠, 철제 등잔이 있다.



【그림 1】 백자 등잔, 조선,  
국립민속박물관



【그림 2】 철제 등잔, 고려,  
국립민속박물관

## (2) 등잔대(燈臺臺)

등잔을 걸거나 받치는 역할을 하는 것으로 등잔걸이라고도 부른다. 보통은 높이가 70cm 내외로, 바닥에 앉았을 때 눈높이보다 조금 낮은 정도로 온돌문화로 인해 좌식 생활을 하던 모습에서 영향을 받은 형태임을 알 수 있다. 등잔대는 높이 조절의 여부에 따라 등경과 등가로 나눌 수 있다. 등경은 불의 높이를 조절할 수 있는 여러 단의 걸개가 있는 것이 특징이다. 걸개에 등잔걸이를 걸치고 등잔을 위에 얹어 사용한 것으로, 아래쪽에는 심지에서 떨어지는 기름을 받는 기름받이를 걸어 사용하였다. 등가는 높이 조절 없이 기둥의 윗부분에 등잔을 얹어두고 사용하는 받침대로, 그 기둥에는 새, 꽃, 동물 등을 조각하거나 투각했다.



【그림 3】 목제 등경, 조선, 국립민속박물관



【그림 4】 목제 등가, 조선, 국립민속박물관

### (3) 좌등(坐燈)

좌등은 한 곳을 집중적으로 비추는 등잔이나 촛대와 다르게 내부에 초나 등을 넣어서 방 한편에 두어 실내 전체를 은은하게 밝힐 수 있는 등 기구이다. 이러한 좌등은 장등과 서등으로 나눌 수 있다. 장등은 전체적 형태에 다리가 달린 화려한 가구 양식의 등으로, 사각·육각·팔각의 장방형 등의 형태를 하고 있다. 골격 한 면에는 문을 달고 밑에는 서랍을 달아 인광노(성냥)나 초 등의 소도구를 넣어 실용성을 높였다. 반면 서등은 얇은 나무판으로 상자를 만들어서 앞면에 문을 내고 내부에 철판으로 만든 간단한 등경을 고정시켰던 것으로, 책을 읽을 때 문을 열어 글을 비추는 데 사용했기 때문에 서등이라는 명칭이 붙었다. 석유의 수입 이후 잔과 밑받침을 함께 붙여 구워 내어 책상에 얹어 책을 읽을 때 사용하던 호형 백자 등잔 또한 서등에 속한다.



【그림 5】 목제 장등, 조선, 국립중앙박물관



【그림 6】 백자 호형 서등, 조선, 국립민속박물관

#### (4) 촛대

촛대는 제례나 혼례 등에 사용되었던 의례용 촛대와 일상생활용 촛대로 구분된다. 기본형은 북발형<sup>7)</sup>의 대 위에 죽절형·연주형·장구형의 간주(竿柱)가 서고 그 위에 짧은 초꽃이가 달린 받침 접시가 얹혀 있는 형태이다. 촛대는 초의 원료가 귀하고 만드는 방법이 쉽지 않았기 때문에 주로 왕실과 상류계층에서 사용하였다. 조선시대 후기에 들어서 산업 경제가 발달하며 초의 소비가 늘어나면서 낫쇠로 만들어진 촛대도 널리 사용되었으나, 밀초를 사용하면서 밀봉의 절종을 염려한 세종(재위 1418-1450)에 의해 초의 사적 매매가 금지되어 서민들은 관혼상제 시에만 관청에서 배급받아 사용할 수 있었다. 이러한 이유로 서민들은 일상에서 보통 기름등잔을 사용하였다.



【그림 7】 촛대, 조선, 국립민속박물관



【그림 8】 등축 겸용 촛대, 조선, 국립민속박물관

---

7) 그릇을 얹어놓은 모양.

(5) 제등(提燈)

제등은 밤길을 갈 때나 의·예식에 사용하는 휴대용 조명기구로 그 종류에는 초롱·등롱·조족등(照足燈)·조촉(照燭) 등이 있다. 철사·넙쇠·대나무·나무·종이로 골격을 만들고 표면에 종이나 깁[紗]을 바르거나 구슬로 엮었으며 내부에 초나 등을 넣어 사용했는데, 초를 넣은 것은 초롱, 등을 넣은 것은 등롱이라 하였다. 깁을 씌운 경우 깁의 색에 의해 명칭을 붙였는데 신분에 따라 깁의 색과 사용 숫자에 제한을 두기도 하였다. 조족등은 궁중의 빈전이나 순라군<sup>8)</sup>이 야경을 들 때 어두운 밤길을 밝히기 위해 사용했던 것으로, 불빛이 발밑을 비춘다고 하여 조족등이라 불렀다. 내부에는 철재로 된 초꽂이가 사용자가 움직이는 것에 따라 상하좌우로 움직이면서 계속해서 수평을 유지할 수 있도록 설계된 것이 특징이다.



【그림 9】 제등, 광복이후,  
국립중앙박물관



【그림 10】 조족등, 조선,  
국립민속박물관

8) 조선시대 밤에 도둑과 화재 등을 경계하기 위해 도성 내외 및 궁장외(宮牆外)를 순시하던 군인. 한국민족대백과

(6) 괘등(掛燈)

괘등은 걸어 두어 사용하는 등기구로 주로 벽이나 기둥에 외등 양식으로 걸어 두었다. 종류로는 사방등(四方燈), 양각등(羊角燈), 요사등(料紗燈), 선등(禪燈), 부엌등, 발등거리 등이 있다. 고려 시대에 연등회, 팔관회 등 국가 주도의 불교 행사를 통해서 변모하고 발전했는데, 조선시대로 넘어오면서 상중(喪中)임을 나타내는 발등거리나 부엌에서 사용하였던 부엌등과 같은 생활용 기구로서 자리 잡았다. 부엌등은 소형 등잔대로 분류되기도 하는데 상단의 벽에 걸 수 있도록 투각이 되어있고, 새의 형상이 대칭적으로 배치된 것이 특징이다. 전체적인 크기는 30cm 정도의 높이에 떨어지는 기름을 받치기 위한 등잔 받침은 소도구를 넣는 기능을 하기도 하였다.

## 2) 등잔의 형태

등잔은 기본적으로 연료인 기름을 담는 그릇과 연소를 위한 매개체인 심지의 구조로 되어있다.

현존하는 가장 오래된 등잔은 고신라 시대의 다등식 등잔으로, 초기의 등잔은 만들기 쉽고 주변에서 쉽게 구할 수 있는 종지형의 그릇 형태였다. 당시 종지형 등잔의 연료로는 주변에서 구할 수 있는 동물성 기름과 식물성 기름을 사용하였다. 동물성 기름으로는 고래, 상어, 정어리 등의 생선 기름과 돼지기름 등의 가축에서 구할 수 있는 기름을 사용하였고, 식물성 기름으로는 참기름, 들기름, 콩기름 등을 사용했으며 지역에 따라 잣이나 개암, 수유나무 등 유분을 함유한 열매를 이용하여 직접 사용하거나 기름을 짜서 사용하기도 했다. 지역에 따라서는 잣, 개암, 수유나무 등의 유분을 함유한 열매를 따서 직접 쓰거나 기름을 짜서 썼으며, 등잔의 기름을 구하기 어려운 경우 관솔<sup>9)</sup>이나 겨릅<sup>10)</sup>을 이용하여 등잔의 연료로 구하기도 하였다.<sup>11)</sup>

백제 무령왕릉의 감실에서 출토된 등잔까지 큰 형태의 변화 없이 종지형을 유지하던 등잔은 석유의 수입과 함께 이전과는 다른 유형이 생겨났다. 조선시대 말 석유가 수입되며 등잔의 연료는 대부분 석유로 대체되었고 인화성(引火性)이 강한 연료의 특징으로 인해 따로 뚜껑을 만들고 심지를 끼워 사용하게 되었다. 그에 따라 작은 항아리의 모양을 닮았다 하여 붙은 ‘호형’, ‘탕기형’의 등잔이 제작되고 사용되었으며, 심지의 길이에 따라 밝기를 조절할 수 있어 더욱 편리하게 사용할 수 있었다. 또한 한 등잔에 두 개의 심지 구멍을 내어 조도를 더욱더 높이기 위해 고안된 쌍심지의 형태는 그만큼 기름이 많이 소모되었는데 당시 비싼 석유값 때문에 ‘부자 등잔’이라 불리기도 하였다.

9) 송진이 영긴 소나무의 가지나 옹이, 두산백과.

10) 껍질을 벗긴 삼대, 표준국어대사전.

11) 민병근, and Min Byeong-Geun. "전기역사를 찾아서\_82회 - 등잔 기름(燈油)과 등잔 심지(燈心)." 전기저널 -.445 (2014): pp.18-19.

【표 5】 등잔의 형태에 따른 분류

형태	종지형	호형	탕기형	쌍심지형(호형)
사진				
재료, 시대	토기, 고려	백자, 조선	대리석, 조선	백자, 일제강점
크기	101(w)*29mm	55(w)*75(h)mm	86(w)*77(h)mm	113(w)*172(h)mm
연료	동물성 기름	광물성 기름(석유)		
소장처	국립중앙박물관	국립민속박물관		

지금까지 등잔의 기능에 따른 분류와 등잔의 형태에 대해 알아보았다. 과거의 등잔은 생활필수품이었기에 사용되는 장소나 기능에 따라 다양하게 분류되었다. 하지만 현대에는 이전과 같이 휴대용으로 들고 다니거나 바닥에 앉아 생활하며 조명으로 사용되는 경우는 드물고, 생활하는 실내에서 은은한 불빛을 감상할 수 있는 정서적 용품으로 사용되기에 등잔의 모습은 현대에 맞춰 변화할 필요가 있다고 생각한다.

이에 따라 본 연구에서는 책상이나 탁상에 올려두고 사용하거나 실내를 장식하는 현대의 용도에 주목하여 등기의 분류 중 등잔을 중심으로 제작하기로 한다. 또한 밝기의 조절이 가능하면서도 화과자의 입체적이고 등근 형태와 비슷하여 그 조형성을 접목하기에 적절한 호형을 기본형으로, 현대에서 장식용품의 역할 또한 할 수 있도록 심미적 형태를 적용한 도자 호롱을 제작하고자 한다.

### 3. 디자인 및 제작 과정

#### 1) 도자 호롱 제작

과자의 다양성은 전체적인 형태나 질감, 화려하고 다채로운 색상, 개별성 있는 장식에 의해 특징지을 수 있으며, 이는 만드는 과정에서 사용되는 재료의 성질이나 사용 도구, 제조 방법 등에 의해 달라진다.

본 연구에서는 이러한 전통 과자의 특징을 원형 제작에서 소성되기 전까지의 여러 단계에 걸쳐 적절한 도자 장식 기법으로 표현하고자 하였다. 구체적인 방법으로는 과자의 조형적 특징을 구분 짓는 요소를 ‘형태, 색상, 표면 장식’ 세 가지로 나눠 각 특징을 표현하는 과정을 실험과 표를 통해 나열하였다.

형태의 경우, 소조 기법 측면에서 도구에 의해 나타나는 형상을 직접 실험을 통해 알아보고, 이를 석고 원형에 조각하여 측면과 윗면에서 본 모습을 정리하였다. 이어서 호형 등잔을 기준으로 변형된 기본형을 도출하여 구조를 뚜껑, 윗면과 측면, 굽으로 분리하였다. 이와 같이 나뉜 각각의 부분에 소조 장식을 대입하는 과정을 시작품별로 분류하였다.

이후 제작된 원형에 캐스팅 단계와 유약 시유 단계에서 색상과 표면 장식을 적절한 도자 기법을 통해 표현하였으며, 일련의 과정들은 다음과 같다.

##### (1-1) 형태 표현

화과자는 도구의 모양에 따라, 또는 도구에 힘을 가하는 정도나 방향에 따라서 다양하고 섬세한 장식이 가능하다. 앞서 설명한 소조 기법 측면에서 도구에 의해 표현되는 형태나 질감을 알아보기 위하여 화과자를 만들 때 사용되는 대표적인 도구 중 ‘삼각봉, 마지팬 스틱, 면포, 대나무 도구’ 네 개를 선별하여 적용하였다. 재료로는 양금 반죽과 같이 가소성을 가지며 형태적 유지가 가능한 유토로 실험하였다.

【표 6】 삼각봉에 의한 장식 모습

소조 기법 (도구)	분류	도구의사용 모습	적용 모습	응용 모습
누르기 (삼각봉)	한 줄 모서리			
		도구의 모서리를 이용하여 표면을 따라 부드럽게 끌려준다.	누르는 강도에 따라 장식의 깊은 정도가 달라진다.	장식 모습을 여러 방향으로 회전시켜 배치하였다.
	두 줄 모서리			
		도구의 모서리를 이용하여 표면을 따라 부드럽게 끌려준다.	누르는 강도에 따라 장식의 깊은 정도가 달라진다.	장식 모습을 여러 방향으로 회전시켜 배치하였다.
	끝부분 원형			
		도구의 끝부분에 점토를 채워 넣고 장식하고자 하는 표면에 지그시 눌러준다.	음각된 도구의 표면에 의해 둥글고 입체적인 형상이 생긴다.	중양에 배열하여 꽃의 수술 모습을 표현할 때 유용하다.

【표 7】 마지팬 스틱에 의한 장식 모습

소조 기법 (도구)	분류	도구의 사용 및 적용 모습	응용 모습	
누르기 (마지팬 스틱)	물방울형 도구			
		표면을 밀어내듯 눌러준다	원을 그리며 둥글게 눌러준다.	장식 모습을 회전시켜 배치하였다.
	원뿔형 도구			
		도구의 뾰족한 부분을 이용하여 눌러준다.	깊이 눌렀다 떼었을 때 큰 구멍이 생긴다.	점토를 붙이고 도구를 이용하여 살짝 누른다.

【표 8】 면포에 의한 장식 모습

소조 기법 (도구)	도구의 사용 모습	적용 모습	응용 모습
주름 잡기 (면포)			
	젖은 면포를 이용하 여 점토를 감싸준 후, 비틀어 짜준다.	윗부분을 중심으로 장식하여 나선형의 형상이 생긴다.	측면을 중심으로 장 식하여 주름과 같은 형상이 생긴다.

【표 9】 대나무 도구에 의한 장식 모습

소조 기법 (도구)	도구의 사용 및 적용 모습	응용 모습	
긋기 (대나무 도구)			
	<p>도구의 끝부분이 아래로 가도록 비스듬하게 세워 표면을 눌러준다.</p>	<p>마지팬 스틱으로 누른 부분의 내부에 장식하여 잎맥을 표현할 수 있다.</p>	<p>마지팬 스틱으로 누른 부분의 가장자리를 장식하여 꽃잎을 표현할 수 있다.</p>





실험을 바탕으로 소조 기법을 이용한 도구 사용 모습에서 도구별로 독특한 조형적 특징이 나타나는 것을 알 수 있었으며, 도구에 의해 생긴 형상이 본래의 모양으로 되돌아가지 않고 유지되며 시각적으로 과자의 무른 질감을 느끼게 하는 것을 알 수 있었다.

도자 제작 과정 중 점토 상태에서도 같은 방법으로 형태를 제작할 수 있으나, 굴곡이 많은 형태를 반복 생산하고 기름을 담은 내부 공간을 비워내기 위해 드레인 캐스팅(drain casting)을 주요 제작 기법으로 선택하였다. 따라서 도구에 의해 요철이 생긴 전체적인 형태를 석고 원형 제작 과정에서 형상을 적절한 위치에 배열하여 음각과 양각으로 조각하였다. 그 과정에서 석고 자체의 단단한 성질로 인한 표현적 한계의 경우, 자연스럽게 선이 열리지게 조각하거나 조각끼리 연결된 부분들을 굴곡지게 이어지게 하면서 최대한 부드러운 질감을 나타내어 보완하고자 하였으며 조각된 모습은 다음과 같다.

【표 10】 삼각봉에 의한 장식의 조각 표현

소조 기법 (도구)	측면 조각 모습	윗면 조각 모습
누르기 (삼각봉)		
	<p>삼각봉의 한 줄 모서리 장식을 측면에 적용하여 음각으로 조각하였다.</p>	<p>측면 조각을 윗면까지 자연스럽게 연결되도록 조각하였다.</p>
		
	<p>삼각봉의 한 줄 모서리 장식을 측면에 적용하여 음각으로 조각하였다.</p>	<p>측면 조각을 윗면까지 자연스럽게 연결되도록 조각하였다.</p>
		
	<p>삼각봉의 두 줄 모서리 장식을 측면에 적용하여 음·양각으로 조각하였다.</p>	<p>측면 조각을 윗면까지 자연스럽게 연결되도록 조각하였다.</p>
		
	<p>삼각봉의 두 줄 모서리 장식을 측면에 적용하여 음·양각으로 조각하였다.</p>	<p>측면 조각을 윗면까지 자연스럽게 연결되도록 조각하였다.</p>

【표 11】 마지팬 스틱에 의한 장식의 조각 표현

소조 기법	측면 조각 모습	윗면 조각 모습
누르기 (마지팬 스틱)		
	마지팬 스틱으로 밀어낸 장식을 적절한 깊이로 음·양각하여 표현하고 이어지는 부분을 자연스럽게 연결되도록 조각하였다.	
		
	마지팬 스틱으로 밀어낸 장식을 적절한 깊이로 음·양각하여 표현하고 이어지는 부분을 자연스럽게 연결되도록 조각하였다.	

【표 12】 면포에 의한 장식의 조각 표현

소조 기법	조각 모습	적용 형태
주름 잡기 (면포)		
	면포에 의한 장식을 넓고 좁은 면으로 나누어 각 부분을 음각과 양각으로 조각하였다.	나선형으로 회전하며 바닥 부분에 가까울수록 점차 알아지게 조각하였다.

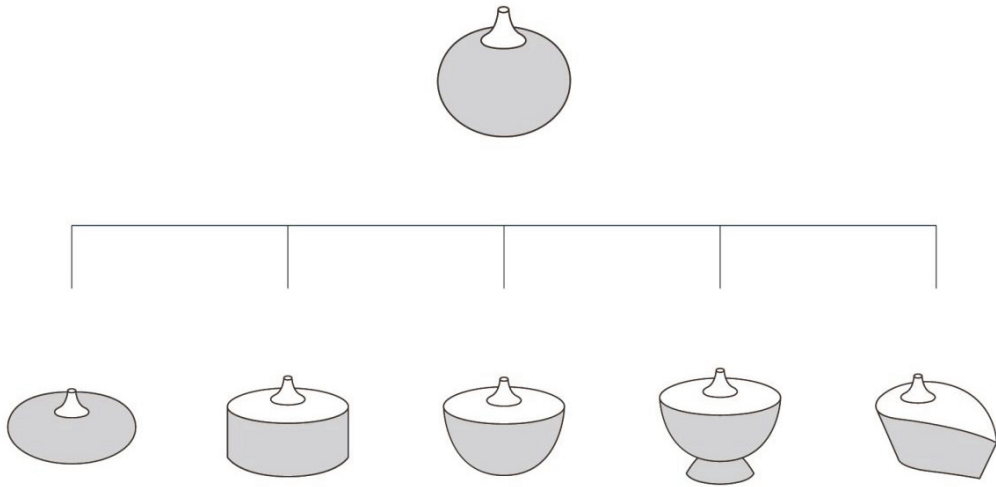
【표 13】 대나무 도구에 의한 장식의 조각 표현

소조 기법	조각 모습	적용 형태
<p>긋기 (대나무 도구)</p>	 <p>대나무 도구로 누른 장식을 밖으로 갈수록 깊어지도록 음각으로 조각하였다.</p>	 <p>전체적인 부분을 조각하여 장식을 표현하였다.</p>

(1-2) 형태의 구조

장식을 적용할 수 있는 기본 형태를 다양화하기 위하여 기존 호형 등간을 ‘도넛형, 원통형, 반구형, 고배형, 기타형’으로 변형시켰으며, 분류된 기본형을 ‘뚜껑, 윗면, 측면, 굽’으로 나눠 구조를 정리하였다.

각각의 시작품은 도넛형의 경우 동백 호롱, 원통형엔 도라지꽃 호롱과 절편 호롱, 반구형엔 국화 호롱과 가을 감 호롱, 고배형의 경우엔 코스모스 호롱, 기타형에는 등나무꽃 호롱, 망개떡 호롱이 포함된다. 기타형을 제외한 네 가지 형은 제형 작업을 할 수 있는 회전체로, 소조 기법을 사용하지 않은 유과 호롱과 까눌레 호롱은 과정에서 제외하였다.





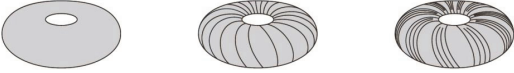
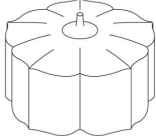

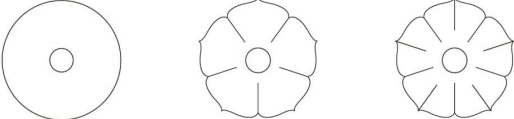
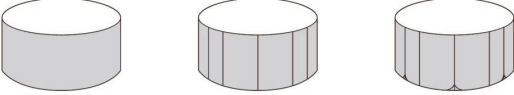
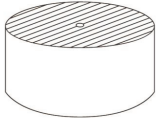
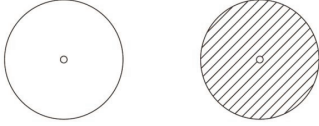

【그림 11】 호롱의 변형에 따른 기본형

【표 14】 기본형의 구조

구분	도넛형	원통형	반구형	고배형	기타형
형태					
구조					

다음으로 기본형을 구성하는 구조 요소에 도구에 의한 소조 기법 장식을 적용하는 과정을 뚜껑, 윗면, 측면, 굽으로 나눠 순서대로 도식화하였다.

【표 15】 구조의 분리

동백 호룽		뚜껑	
		윗면 및 측면	
도라지꽃 호룽		뚜껑	
		윗면	
		측면	
절편 호룽		뚜껑 및 윗면	
		측면	

코스모스 호롱		뚜껑	
		윗면	
		측면	
		굽	
국화 호롱		뚜껑	
		윗면	
		측면	

가을 감 호룽		뚜껑			
		윗면			
		측면			
등나무꽃 호룽		뚜껑			
		윗면			
		측면			
망개떡 호룽		뚜껑			
		윗면 및 측면			

## (2) 색상 표현

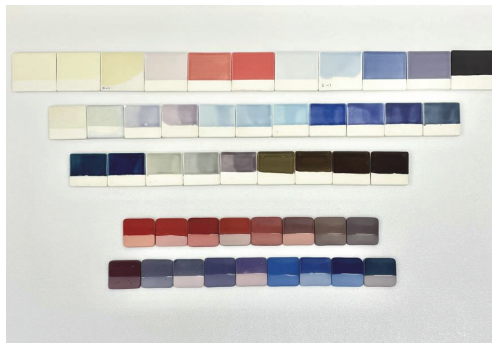
과자는 형태만큼이나 다채로운 색상을 가지고 있다. 화려한 색감으로 눈길을 사로잡고 입맛을 돋우기도 한다. 여러 가지 색의 반죽을 이용해 다양한 색을 표현하기도 하고 각 나라의 전통적인 색상을 은은하게 나타내어 고유의 전통성을 보여주기도 한다.

연구자는 호롱이라는 사물 자체의 정적인 사용성을 고려하여 주로 차분한 흰색과 청색을 기본으로 적용했지만, 여러 색상의 반죽을 서로 겹쳐 만드는 특정 과자들의 경우엔 두 가지 이상의 색상 차이가 드러나도록 제작하였다. 색상 차이를 주는 과정은 흙 상태의 슬립에 색 안료를 섞어 만든 색 슬립을 몰드에 구분되도록 도포하고 난 이후에 다른 색상의 슬립을 이용하여 캐스팅 하는 이중 슬립 캐스팅 기법을 적용하였다. 기본형의 경우, 초벌 소성 이후에 반 매트한 유약을 시유하여 전체적으로 차분하고 광택이 없는 반죽의 부드러운 질감을 구체화하였다. 조각의 강조를 위해서는 적절한 색유를 실험으로 선별하여 사용하였다. 호롱이 비교적 어두운 상황에서 불을 켜고 사용되기에 일부 형태가 드러나지 않고 전체적 색상이 더욱 어두워 보이는 점을 감안하여 실험한 색상 중 명도가 밝은 색상 위주로 적용하였다.

추가적인 작업 과정에서는 스프레이 분무를 통해 두 가지 이상의 하회 안료를 분무함으로써 더욱 과자의 다채로운 색감을 표현해 보고자 하였다.



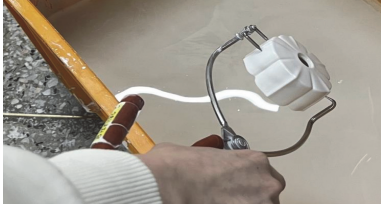



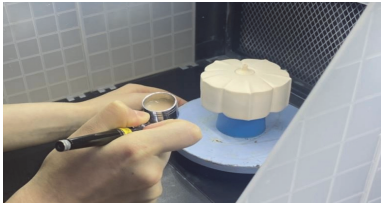
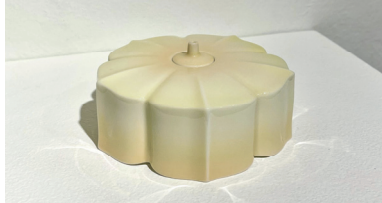


【그림 12】 색 슬립 실험 시편



【그림 13】 색 유약 실험 시편

【표 16】 색상의 표현 과정

도자 장식 기법	장식 과정	결과 모습
이중 캐스팅	 <p>물드에 색 슬립을 도포한 후, 이중 캐스팅하였다.</p>	 <p>색상 차이를 통해 반죽이 겹친 모습을 표현하였다.</p>
유약 시유 (백유)	 <p>유약 실험을 통해 선별된 유약을 시유하였다.</p>	 <p>과자의 부드러운 표면을 표현하였다.</p>
유약 시유 (색유)	 <p>다양한 색 유약 실험을 통해 적절한 색유를 선별하여 시유한다.</p>	 <p>색 유약을 사용하여 조각 장식된 부분을 강조하였다.</p>
스프레이 채색	 <p>스프레이 분무기를 이용하여 하회 안료 채색을 하였다.</p>	 <p>과자의 다채롭고 화려한 색상을 자연스럽게 표현하였다.</p>

### (3) 표면 장식

형태만큼이나 과자를 개성 있게 만드는 요소에는 과자 표면의 장식이라 할 수 있다. 보통 과자를 장식하는 것에는 도구를 이용해서 표면에 울룩불룩한 모양을 만들어 내거나 모양을 낸 반죽을 붙이고 견과류 등의 다른 재료를 얹어 장식하기도 한다.

한과의 경우엔 각종 씨앗류 등의 고물을 묻혀 장식하기도 하는데 보통 떡이나 강정 등의 끈기가 있는 과자를 만들 때 찰떡<sup>12)</sup> 후 마무리하는 과정에서 버무리듯 묻혀내는 것이 많다.

본 연구에서는 이러한 과자의 장식성을 유약 표현을 통해서 보여주고자 하였다. 구체적인 방법으로는 유약을 시유 방법과 재료의 첨가를 통해 질감을 표현하는 방법으로 진행하였으며 다음과 같다.

#### ① 담금 시유에 의한 표현

먼저, 유도로 화과자 기본형 몰드를 제작하여 캐스팅된 화과자의 형태에 각각 분무 시유와 담금 시유를 해보았다. 이때 화과자의 형태는 이전에 언급한 삼각봉, 마지팬 스틱 등의 도구를 이용하여 제작하였다.

실험을 통해 비교해 봤을 때 분무 시유를 한 경우, 굴곡에 따라 열거나 진함의 대비가 커지면서 도구로 누른 깊은 조각 부분이 고르게 시유 되지 않았다. 반면 담금 시유를 한 경우엔 전체적으로 유약이 충분히 흡수되며 모서리 부분은 얇게 시유되어 안쪽 소지가 살짝 드러나고 깊은 조각 부분은 유약이 맺히며 자연스럽게 강조되었다. 이는 화과자에서 내부 앙금 색이 보이는 장식과 유사하며 도구에 의한 장식이 더욱 뚜렷해 보이는 결과를 얻을 수 있었기에, 광택유와 반매트유를 이용하여 담금시유 하는 것을 기본 유약 시유방법으로 적용하여 조각에 의한 장식을 극대화하고자 하였다.

---

12) 과줄(한과의 일종)이나 주약 등에 꿀을 바른 후에 계핏가루를 뿌려 채워 두는 과정. 두산백과.

## ② 질감 표현

다음으로 재료의 첨가를 통한 유약 시유의 경우 한국의 과자 중 유과를 기본형으로 실험해 보았다. 초벌 소성된 기물에 유약과 일정한 양의 슬립을 추가하여 분무 시유하여 표면에 붙은 고물에 의한 울퉁불퉁한 모습을 표현하고자 하였다. 여러 번의 실험을 통해 재벌 소성 시 녹아내리지 않고 형태가 유지되도록 유약과 슬립의 적정 비율을 찾아내어 분무하였다. 분무 과정에서는 분무기의 도료량과 에어량을 조절하면서 고운 입자를 바탕으로 굵은 입자가 엮어져 오돌토돌한 표면이 표현되도록 고르게 분무하였다.

【표 17】 재료 첨가를 통한 질감 표현 과정

분무 시유 과정	시유 후	소성 후
		
<p>유약에 일정량의 슬립을 섞어 초벌 된 기물에 고르게 분무 시유하였다.</p>	<p>에어와 도료의 양을 조절하여 거친 질감을 표현하였다.</p>	<p>가마 소성 과정에서 유약이 녹아내리지 않고 슬립에 의해 표면 질감이 유지되었다.</p>

## 2) 향 도구 제작




현대에 들어 실내 공간을 꾸미고자 하는 사람들의 관심이 높아지면서, 소품의 경우 실용적이고 미적인 요소뿐만 아니라 감성적인 용도까지 기대되고 있다. 사용자의 감성을 자극하는 제품들이 많이 소비되며, 특히 불을 붙여 향을 즐기는 용품들이 인기를 끌고 있다. 아로마 오일램프, 아로마 오일 버너, 인센

스 홀더 등이 실내 분위기를 조성하고, 연소를 통해 불쾌한 공기를 환기하는 역할을 수행하는 대표적인 예시들이다.

연구자는 이러한 추세에 맞춰 앞서 제작한 호롱과 함께 향수를 불러일으킬 수 있는 도자 성냥갑과 향 도구를 제작하여 연구 범위를 넓히고자 하였다.

(1) 성냥갑

【표 18】 성냥갑과 사용 모습



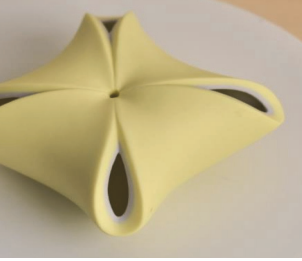
은행잎 성냥갑	패랭이꽃 성냥갑	사용 모습
		
<p>은행잎의 형태를 문양화하여 직육면체의 석고 표면에 음·양각 조각하였다.</p>	<p>직육면체의 석고 표면에 패랭이꽃의 양각 부조를 문양화하여 제작하였다.</p>	<p>호롱과 함께 성냥갑을 사용하며 더욱 감성적인 분위기를 연출할 수 있다.</p>

성냥은 호롱과 마찬가지로 과거엔 필수품이었으나 라이터와 같은 점화 기구가 그 자리를 대체하며 사라진 용품 중 하나이다. 성냥은 주변에서 보기 어려워졌으나 향 도구에 불을 붙여 사용함으로써 사용자에게 감성을 자극하는 도구가 될 수 있기에 성냥을 보관할 수 있는 도자 성냥갑을 제작하고자 하였다.

형태로는 기존의 성냥갑보다 폭이 좁고 길이가 긴 직육면체와 기존의 성냥갑과 비슷한 비율의 직육면체 형태 두 가지로 제작하였다. 성냥갑의 표면에는 화과자를 만들 때 사용되는 소재 중 은행잎과 패랭이꽃을 문양화하여 윗면과 측면에 조각하였으며, 성냥을 담는 내부 상자와 외부 상자의 유격을 동일하게 반복 생산할 수 있도록 슬립 캐스팅 기법으로 진행하였다.

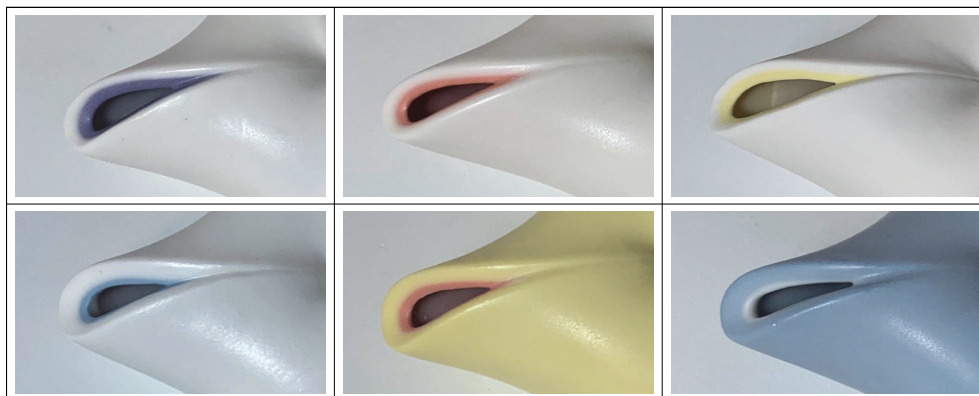
(2) 향꽃이 및 향 받침

【표 19】 찜지떡 제작 과정과 세부 모습

석고 원형 제작	완성 모습	세부 모습
		
<p>찜지떡의 형태를 한 석고 원형을 제작하였다.</p>	<p>두 가지의 서로 다른 색상을 이용하여 이중 슬립 캐스팅하였다.</p>	<p>내부의 색상이 드러나도록 캐스팅 과정에서 투각하였다.</p>

향 도구의 경우 한국의 과자 중 찜지떡을 모티브로 하였다. 찜지떡은 정사각 형태의 서로 다른 색상의 반죽을 겹쳐 가장자리 부분을 중앙으로 모아 접은 것이 특징인데, 이러한 특징을 효과적으로 표현하기 위하여 내부와 외부의 색상 차이를 줄 수 있도록 이중 캐스팅하였다. 건조 이후에 접힌 형태를 제외한 부분을 투각하여 내부의 색상이 보이도록 하였으며, 가운데에 구멍을 뚫어 향을 꽂거나, 뚫지 않은 것은 향 받침으로 사용할 수 있도록 제작하였다.

【표 20】 찜지떡의 색상 장식 조합



### 3) 제작 과정

본 연구는 과자의 특징 중 주로 도구에 의해 나타나는 조형적 특징을 도자 장식식으로 표현하여 호룡을 포함한 향 도구를 제작하고자 하였으며, 호룡의 연소를 위한 기름을 담을 수 있도록 내부를 비워내는 드레인 캐스팅 기법을 이용하여 슬립 캐스팅하였다. 유약의 경우 대체로 백색과 청백색을 사용하여 차분한 분위기를 나타내고 부드러운 표면을 표현할 수 있는 적절한 광택의 유약을 시유하여 기름의 흡수를 막고 완성도를 높였으며, 구체적인 과정은 다음과 같다.

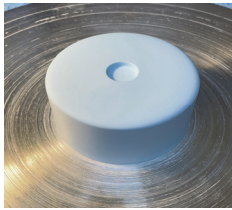
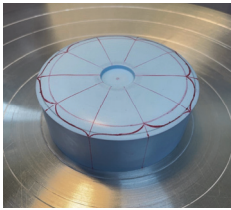

#### (1) 석고 원형 제작 과정

형태 제작 과정에 앞서 과자에서 나타나는 특징을 간략화하고 조각으로 표현이 가능하도록 변형시켜 도면을 작성하였다.




석고 제형기를 이용하여 제작한 석고 원형에 도면을 바탕으로 밑그림을 그리고 대패를 이용하여 전체적인 형태를 조각한 다음, 세부적인 특징을 조각 도구를 이용하여 섬세하게 표현하고 전체를 사포로 다듬어 주었다.

뚜껑의 경우, 원통형을 기본형으로 제형기로 깎아주어 형태를 제작하였다.

【표 21】 호룡의 원형 제작 과정

	원형 제형		형태 스케치		형태 조각
사진		→		→	
설명	제형기를 이용해 석고 원형을 제작한다.		원형 표면에 조각할 형태를 스케치한다.		스케치를 따라 조각한다.

【표 22】 뚜껑의 원형 제작 과정

	원형 제형		형태 조각		형태 마무리
사진		→		→	
설명	석고를 부어 조각할 원형의 형태를 만든다.		제형칼을 이용하여 형태를 제작한다.		완성된 원형을 사용할 부분까지 잘라낸다.

(2) 몰드 제작 과정

완성된 석고 원형에 꼼꼼하게 비누칠을 해주고 필름지로 몰드의 외부 형태를 만든 후, 형태에 맞춰 우드락과 흙을 이용해 담을 쌓아가며 조각별로 몰드를 제작하였다.

슬립 캐스팅 과정에서는 좁은 주입구로 인해 생산의 불편함을 보완하기 위해 배출구를 따로 만들어 슬립 배출이 용이하도록 하였다.

마찬가지로, 우드락을 이용해 담을 쌓은 후, 조각 원형 분리가 쉽도록 공기 구멍을 내기 위하여 뚜껑 상단 부분에 핀을 꽂아 뚜껑 몰드를 제작하였다.



【그림 14】 호룡의 몰드 제작 과정



【그림 15】 뚜껑의 몰드 제작 과정

### (3) 슬립 캐스팅 과정

몰드에 슬립을 직접 주입하고 배출하는 드레인 캐스팅 기법을 활용하였으며, 기벽이 얇고 주입구가 좁은 뚜껑의 경우 비중이 낮은 슬립을 이용하여 짧은 시간 동안 캐스팅하였다. 필요에 따라 두 가지 이상의 색상 차이가 필요한 경우엔 색 안료를 섞어 실험한 색 슬립을 사용하여 이중 캐스팅하였다.

### (4) 시유 및 소성

모티브 과자의 질감에 따라 매트유, 반 매트유, 광택유로 나눠 시유를 하였다. 조각을 깊이에 따라 자연스러운 강조가 가능하면서 뚜렷하게 보일 수 있는 색유를 활용하였으며 입구 부분을 막아 담금 시유 하였다. 질감을 나타내기 위한 예외적인 경우에는 분무 시유를 하여 마무리하였다. 소성의 경우 1250°C에서 유약에 따라 산화 및 환원 소성하였다.

## 4. 시작품

### 1) 호룽



#### 【작품 1】 국화 호룽

슬립 캐스팅, 백자, 1250℃, 산화소성

75x75x60(mm)

국화 형태를 모티브로 한 반구형의 호룽으로, 상단 부분엔 도구에 의한 눌러 형성된 요철을 음·양각을 통해 표현하였으며 형태 외곽으로 밀려 나온 부분을 측면과 이어지도록 자연스러운 곡면으로 연결하였다. 측면엔 두 줄의 눌린 형상이 일정한 간격으로 조각되어 장식이 뚜껑이 있는 윗면까지 이어진 모습을 하고 있으며, 청백색의 반 매트유를 통해 차분하고 부드러운 이미지를 표현하였다.



**【작품 2】 도라지꽃 호롱**

슬립 캐스팅, 백자, 1250℃, 산화소성

75x75x45(mm)

원통형의 호롱으로, 도라지꽃의 날카로운 꽃잎 모양을 조각으로 표현하였다. 도구의 모서리에 의해 들어간 모습을 측면에 음각하여 위에서 봤을 때 전체적으로 꽃 모양이 되도록 하였다. 조각이 상단 부분 뚜껑과 가까워질수록 선이 점차적으로 얇아져서 자연스럽게 사라지도록 음각하였으며, 그와 대비되도록 중간마다 돌출된 선을 양각하여 꽃잎의 모습이 연상되게 하였다.

바닥과 연결된 부분을 조각하여 굽을 제작함과 동시에 직선 장식의 단조로운 모습을 개선하고자 하였다.



**【작품 3】 동백 호롱**

슬립 캐스팅, 백자, 1250℃, 산화소성

65x65x35(mm)

위에서 봤을 때 중심으로부터 나선형으로 회전하는 선들을 음·양각하였다. 화과자를 장식할 때 면포를 이용하여 꺾어짠 형상을 묘사한 것으로, 호형을 변형시킨 도넛형의 형태에 적용하여 서로 겹겹이 쌓인 둥근 꽃잎의 단순화된 모습을 하고 있다. 굽 부분으로 가면서 점차 알아지게 조각하고 그 위에 청백색의 유약을 시유함으로써, 굴곡이 완만해지고 남은 선을 통해 부드러운 과자의 질감을 느낄 수 있다.



#### 【작품 4】 등나무꽃 호룽

슬립 캐스팅, 백자, 1250℃, 환원소성

80x50x50(mm)

등나무꽃이 줄줄이 연결 지어 내려오는 화려한 모습을 단순화한 비정형의 호룽으로, 도구에 의해 눌린 모습을 측면 전체에 음각하였다. 윗면의 밀린 형상을 음·양각을 통해 입체적으로 표현하고, 이에 따라 밀려 나온 가장자리를 자연스러운 곡면으로 측면의 조각과 이어지게 하였다. 비교적 광택이 있는 색 유약을 시유하여 오목한 골에 유약이 고이면서 내부의 그어진 선과 전체적인 조각을 강조하였다.



**【작품 5】 코스모스 호롱**  
슬립 캐스팅, 백자, 1250℃, 환원소성  
75x75x60(mm)

코스모스의 단정하고 질서 있는 꽃잎의 모습을 대칭적인 형태로 조각한 모습이다. 높은 굽의 고배형으로 제작하면서 호형의 변형을 시도하였으며, 도구에 의해 들어간 형상을 음각하고 가운데 부분을 대비되도록 양각하여 꽃잎의 모습을 묘사하였다. 뚜껑 부분에서 시작하여 굽으로 갈수록 약한 힘을 주어 사라지는 음각 선을 통해 과자 반죽의 부드러운 물성을 표현하였다.



**【작품 6】 가을 감 호룽**

슬립 캐스팅, 백자, 1250℃, 산화소성

70x70x55(mm)

얇은 두 줄의 선과 비교적 깊은 한 줄 선을 교차하여 세로로 조각함으로써 감의 모습을 나타내었다. 반구형에서 더욱 양감 있도록 전체적인 조각의 깊이를 조절하였으며, 바닥으로 갈수록 조각이 사라지도록 하였다. 석고 제형기를 통한 정형의 뚜껑을 손으로 조각하여 감의 꼭지 모습을 할 수 있도록 제작하였다.



**【작품 7】 유과 호롱**

슬립 캐스팅, 백자, 1250℃, 산화소성

90x45x55(mm)

한과 중 유과를 모티브로 제작한 호롱으로, 손으로 만든 둥글고 긴 단순한 형태를 전체적인 조각을 통해 제작하였다. 표면에는 고물이 붙은 울룩불룩한 형상을 유약에 슬립을 첨가하여 분무하여 장식하였다. 슬립에 의해 매끈하게 녹지 않고 유지된 유약이 모습을 유지하여 질감을 표현하는 것이 특징이다.



### 【작품 8】 질편 호롱

슬립 캐스팅, 백자, 1250℃, 산화소성

Ø80x35(mm)

등잔의 유형 중 기름을 담은 등잔과 뚜껑이 합이 형식으로 맞물리는 탕기형의 형태로 제작하였다. 뚜껑의 가운데에는 긴 들출 없이 구멍을 내어 심지를 연결할 수 있도록 하였다.

한과는 떡을 만들 때 효율적인 장식을 위해 떡살이란 도구를 사용하는데, 떡살을 이용해 찍어낸 형상을 뚜껑 부분에 음·양각하여 물결 형상을 나타내었다. 그러한 조각이 잘 드러날 수 있도록 실험을 통해 선별된 다양한 색상의 광택유로 시유하였다.



### 【작품 9】 망개떡 호롱

슬립 캐스팅, 백자, 1250℃, 산화소성

60x45x45(mm)

한과 중 망개떡을 모티브로 제작한 호롱이다. 망개나무잎으로 감싼 반죽의 모습을 전체적인 조각으로 표현하였다. 반죽을 덮고 있는 잎이 내부의 둥근 형태를 따라 자연스럽게 감싸진 모습으로 떡의 부드러움을 나타내었다.

실험을 통해 선별된 서로 다른 색상의 슬립을 이중 캐스팅하여 내부의 반죽과 외부의 잎 요소가 구별되도록 하였다.



**【작품 10】까눌레 호롱**

슬립 캐스팅, 백자, 1250℃, 산화소성

60x60x60(mm)

프랑스의 전통 과자 중 까눌레를 모티브로 한 호롱이다. 반죽을 넣고 부풀어 오르면서 틀의 모양대로 생성된 형태를 일률적으로 조각하여 표현하였다. 상단의 뚜껑을 얹어두는 공간은 가운데가 아래로 들어간 본래의 모습대로 묘사하였다.

## 2) 향 도구



### 【작품 11】 은행잎 성냥갑

슬립 캐스팅, 백자, 1250℃, 산화소성

65x30x30(mm)

은행잎의 형태를 문양화하여 표면에 적용한 성냥갑이다. 은행잎 형태는 음각을 통해 나타내고 은행잎 내부에는 여러 개의 선을 양각하여 잎맥을 표현하였다.

내부 상자와 외부 상자 사이에 약간의 유격이 있도록 제작하여 꺼내고 넣기 용이하도록 하였다.



**【작품 12】 패랭이꽃 성냥갑**

슬립 캐스팅, 백자, 1250℃, 산화소성

60x35x25(mm)

패랭이꽃의 형태를 문양화하여 양각 부조를 통해 제작하였다. 꽃의 가운데에는 금장식을 하여 장식성을 높였다.

장식된 외부 상자와 성냥을 담는 내부 상자의 구성으로, 호롱과 함께 두고 불을 붙일 때 사용하면서 감성을 더할 수 있다.



**【작품 13】쌈지떡 향 받침**

슬립 캐스팅, 백자, 1250℃, 산화소성

55x55x30(mm)

쌈지떡, 혹은 쌈떡이라 불리는 한과의 모습을 표현한 향 받침으로 가운데 구멍을 뚫은 후, 향을 꽂아 사용하는 것 또한 가능하다. 중앙을 향해 접힌 정사각 모습의 반죽을 음·양각하여 전체적인 형태를 제작하고, 반죽이 접히며 서로 맞닿은 부분은 음각 선 조각하여 표현하였다.

두 가지 색상 이상의 반죽을 서로 겹쳐서 함께 접어 장식한 모습을 실험으로 선별된 색상 두 가지를 사용하여 이중 캐스팅하였으며, 접힌 부분을 제외한 공간을 투각함으로써 내부의 색상이 밖으로 드러날 수 있도록 하였다.

### Ⅲ. 결 론

전통 과자는 지역의 풍토나 문화, 생활 모습 등에 따라 생산되는 재료나 제작 방식이 다르기에 각기 다양한 모습으로 발전되어 왔다. 본 연구에서는 화과자를 중심으로 전통 과자의 조형적 특징을 도자 장식 기법으로 표현하여 등잔에 적용함으로써 현대의 변화된 사용 모습에 적절하도록 실용성과 심미성을 겸비한 현대 리빙 용품을 제작하고자 하였다.

화과자라 하면 흔히 떠올리는 수분함량이 많은 생과자의 분류 중 ‘반죽 과자’를 떠올리는데, 이를 장식하는 데에는 특정 성형 도구를 사용하며, 연구자는 이러한 도구를 이용한 소조적 장식이 다른 과자와의 차별성에 있어 중요한 요소임에 착목하였다.

화과자의 제작 도구에 의한 장식이 가능한 이유로는, 자연물이나 사물 등을 주제로 다양한 형태가 구체적으로 묘사되는 형태적 ‘상징성’과 대개 앙금으로 이루어져 있어 부드러운 반죽이 쉽게 변형이 되는 화과자의 재료적 ‘연성’, 그리고 미리 익힌 반죽을 사용함으로써 변형된 형태를 유지할 수 있는 재료의 ‘가소성’에서 비롯된 것이라 보았다.

이러한 화과자 및 전통 과자의 색상, 표면 장식을 포함한 특성들을 도자 장식 기법을 통해 표현하고, 형태로는 입체적으로 적용할 수 있는 호형 등잔을 기본형으로 하였다. 또한, 함께 사용할 수 있는 성냥갑과 향꽂이 및 향 받침을 제작하여 전통 과자의 조형적 특징이 다양한 생활 소품에 활용될 수 있는 가능성을 확인하였다.

장식 기법으로의 표현 과정에서는 화과자의 형태, 색상, 표면 장식으로 분류한 특징을 도자 제작 과정에서는 원형 제작 과정, 캐스팅 과정, 초벌 후 유약 시유 과정에서 다양한 도자 장식기법으로 적용할 수 있었다.

제작 방법으로는 석고 제형기를 통해 석고 원형을 제작하고 형태에 맞게 조각을 나눈 몰드를 제작하여 많은 굴곡과 요철이 많은 형태를 반복 생산하기에 용이하도록 슬립 캐스팅 기법을 통해 제작하였으며, 호롱 내부에 기름을 넣을 간을 비우기 위해 드레인 캐스팅 방법을 적용하였다.

모티브가 된 과자의 종류로는 화과자, 한과, 그 외의 과자로 분류가 되며, 화과자의 주제로는 국화 호롱, 도라지꽃 호롱, 동백 호롱, 코스모스 호롱, 등나무꽃 호롱, 가을 감 호롱, 은행잎 성냥갑, 패랭이꽃 성냥갑의 총 8종을 제작하였다. 한과를 주제로 제작한 것으로는 유과 호롱, 절편 호롱, 망개떡 호롱, 찜지떡 향 반침이 속하며, 그 외의 과자로는 까눌레까지 시작품을 제작하였다.

이상, 전통 과자의 제작 도구와 장식적 요소에 대해 고찰하는 과정을 통해 현대적 향 도구로의 모색 가능성을 알아보았으며 추후의 연구에서는 과자의 조형적 특징을 테이블웨어로 표현 범위를 확장함으로써 호롱의 한정적인 형태를 보완하여 다양한 현대적 리빙용품을 제작해 보고자 한다. 또한 현대에서 여전히 초와 향이 사용되고 있는 제례 문화에서 사용될 수 있는 심미성을 갖춘 제례 용품으로도 연구를 진행하고자 한다.

## 참 고 문 헌

### <단행본>

- 가지야마 고지, 『본격 화과자 레시피60』, 서울: 한스미디어, 2019
- 김규훈, 『한국의 전통과자』, 서울: MID(엠아이디), 2015
- 서지현, 『예쁘다 한입 화과자』, 서울: 비타북스, 2018
- 이인숙, 『(생활의 달인 이인숙의) 화과자』, 서울: 이프애드, 2018
- 장여진, 『나의 첫 화과자 레시피』, 서울: Seedpaper(시드페이퍼), 2018
- 평강성서유물박물관, 『등, 등불, 등잔』, 서울: 평강성서유물박물관, 2005

### <전시도록>

- 『우리의 불그릇 등잔』, 한국등잔박물관, 국립민속박물관, 2014

### <웹사이트>

- 국립민속박물관 (<https://www.nfm.go.kr/>)
- 국립중앙박물관 (<https://www.museum.go.kr/>)
- 두산백과사전 (<https://www.doopedia.co.kr/>)
- 표준국어대사전 (<https://stdict.korean.go.kr/>)
- 한국민족대백과사전 (<https://encykorea.aks.ac.kr/>)

# ABSTRACT

## **A Study on the Creation of Ceramic Oil Lamps Motivated by Traditional Confectionery**

- Based on Wagashi -

Seok Yeon Ju  
Department of Crafts  
Graduate school of  
Sungshin University

Traditional confectionery surpasses the role of mere symbolic food, representing and evolving the unique characteristics of each region according to culture, locality, and life patterns. The crops cultivated differ from region to region, leading to the diverse utilization of ingredients for making traditional sweets, and the selection of appropriate manufacturing methods based on these ingredients.

Notably, most sweets are made by kneading dough by hand or pressing it into molds before baking or cooking. However, among traditional Japanese confections, known as Wagashi, some high-end sweets are crafted by shaping pre-cooked dough using specialized tools and decorating the surface to complete them. During the Wagashi manufacturing process using these tools, the dough is pressed, leading to a visually soft texture and the creati

on of deep and shallow curves on the dough's surface. It was considered that the unique elements of traditional confectionery, exhibiting diverse colors and shapes based on the materials and manufacturing methods used, could be utilized as decorative elements. The formative features appearing in the process of making confectionery have their origins in the modeling technique and were sought to be applied appropriately in the process of ceramic production to create modern living goods.

In this study, inspired by how oil lamps, which gradually disappeared after the introduction of electricity, have transformed into emotional tools that change the atmosphere of space and aid in focusing and calming the mind, rather than lighting equipment in modern times, ceramic oil lamps suitable for modern use were created.

For the formative study, a comparison was made between high-moisture sweets among Wagashi that use tools for decoration and sweets that don't use tools for decoration. The various forms of Wagashi were classified according to the topic, and particular attention was paid to the most delicate and sculpturally prominent form of flower among the classified topics. Next, oil lamps were classified according to their functions and features, and the form of a round and three-dimensional oil lamp was selected as the basic form to suitably express the characteristics of Wagashi, considering the change in the shape of the oil lamp due to the change in fuel.

In the production process, the features of the sweets were classified into form, color, and surface decoration, and appropriate ceramic decoration techniques were applied to express each feature over several stages from plaster prototype carving to firing. In addition, by producing incense tools that i

ignite fire and emit fragrance, it was made possible to add to the user's sensibility.

For the production method, the slip casting technique, which can effectively produce a three-dimensional and delicate shape, was used to facilitate repeated production.

Through this series of processes, the distinctive elements of traditional confectionery centered on Wagashi were expressed through various ceramic decoration techniques, and research on the forms of modern living goods, colorful color expressions, and surface decorations could be conducted by creating ceramic oil lamps and fragrance tools. Accordingly, by utilizing the formative features that appear in sweets for the production of modern sensibility goods, the potential to expand the scope to ceramic decorations could be explored.