

51번째, 농기구이야기

벼의 껍질을 벗기는 도구
‘매통’



(매통 © 농업박물관)

○ 편집 및 발행 : 농협중앙회 농업박물관 ○ 발행일 : 2012.6.
○ 본 자료의 저작권은 농업박물관에 있으며, 무단도용 및 전재를 불허합니다.

1. 다양한 명칭과 관련 용어

지방에 따라 매통(전남 보성)을 나무매(경기 덕적), 매(충남 당진), 목매, 통매, 목마라고 부른다. 고서에서는 매(『해동농서』), 나무매(『물보』, 『사류박해』)라 했고, 한문으로는 목마(木磨, 『증보산림경제』, 『해동농서』), 룡(𪎭, 『물보』)라 썼다.

또한, 매통과 관련된 다양한 용어들이 있다.

- ① 매갈이 : 벼를 매통에 갈아서 매조미쌀을 만드는 일을 일컫는다.
- ② 매갈이 간 : 매갈이를 하는 곳, 즉 장소를 말한다.
- ③ 매갈이꾼 : 매갈이는 하는 사람을 말한다.
- ④ 매조이(다) : 매통의 닳은 요철면을 징으로 쪼아서 날카롭게 만드는 일을 말한다.
- ⑤ 매죄료장수 : 매조이를 하는 사람을 말한다.

2. 구조 및 형태

매통은 두 짝의 통나무 사이에 벼를 넣고 윗쪽에 연결된 손잡이를 잡고 좌우로 비벼서 요철면에 발생하는 마찰력으로 벼의 껍질을 벗기는데 사용하는 연장이다. 구조는 지름이 50~80cm 되는 둘레가 같은 통나무 두 짝이 맷돌처럼 사용된다. 위에 올려진 통나무는 '윗짝'이고, 아래에 받치고 있는 통나무는 '아래짝'이라 부른다. 윗쪽에 달려 있는 손잡이는 '맨손'이라 불린다. 또한, 아래쪽에 연결되어 윗짝과 고정하는 기둥을 '고춧대'라 일컫는다.

매통은 맷돌과 달리 아래짝과 위짝이 접하는 부분은 요철면을 만들어 마찰력을 크게 했다. 위 짝의 아래와 위를 움푹 하게 들어가게 하고 그 가운데에 지름이 5~7cm 되게 구멍을 냈다. 아래 짝의 윗면이 위짝에 맞도록 볼록하게 깎고 가운데는 작은 돌개 기둥을 박아 위짝에 끼웠다. 사

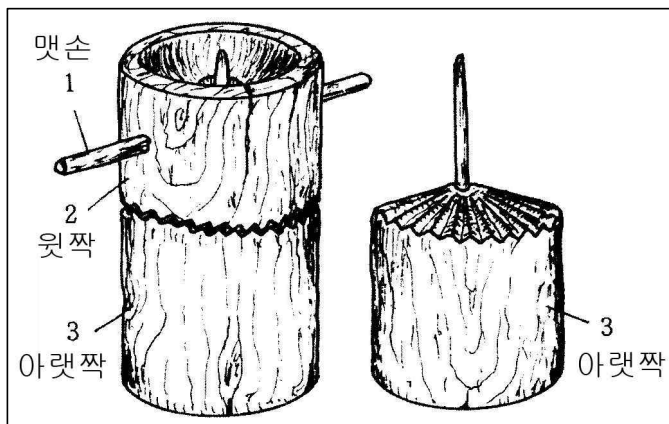


그림 1. 매통의 세부명칭 © 박호석, 1999

용방법은 위쪽에 벼를 넣고 양쪽에 튀어나와 있는 손잡이를 밀고 당기기를 좌우로 반복하면 벼가 돌개 기둥과 구멍의 틈새로 빠져나가 요철면에서 껍질이 벗겨지고 옆구리로 왕겨와 함께 매조미쌀¹⁾이 배출된다. 매통으로 한말을 벗기는데 10여분이 걸리고, 하루 4-5가마의 벼를 매조미쌀로 만들 수 있다.

매통은 보통 100년 이상 된 소나무로 만들고 무게는 30kg 내외이다. 수명은 최대 20여 년 정도인데, 처음에는 손잡이가 팔꿈치 높이까지 오도록 매통을 크게 만들지만 사용함에 따라 요철이 닳게 되면 다시 깎아야 하므로 점점 키가 줄기 때문에 수명이 길지 않다.

3. 그림을 통해 본 다양한 매통

<그림 2>는 조선시대 후기 경직도의 일부로 털어낸 벼를 매통에 넣어 껍질을 벗기는 장면이다. 가로로 긴 막대를 3명의 매갈이꾼이 잡고 있고, 1명은 매통에 벼를 넣고 있다. 껍질이 벗겨진 벼들은 매통 아래 도래방석²⁾이나 멍석³⁾을 깔아 밖으로 나가지 않도록 한다.

그러나 매통을 자세히 살펴보면 <그림 1>의 매통과는 손잡이 부분이 다르다. <그림 2>에서 확인되는 매통은 3명의 사람이 가로로 긴 막대를 잡고 매통 주위를 한 바퀴 돌면서 벼의 껍질을 벗기는 반면, <그림 1>의 매통은 양 손잡이를 잡고 좌우로 왔다 갔다 하면서 생기는 마찰력으로 벼의 껍질을 벗긴다. 즉, 전자는 회전식으로 중국에서 주로 사용되며, 후자는 반회전식으로 한국에만 있는 매통방식이다. 중국과 일본에서 사용되는 매통은 주로 손잡이가 달리기 보다는 <그림 3>과 같이 줄을 연결하여 위쪽을 돌린다.⁴⁾

우리나라에서 확인되는 경직도에서는 매통질을 하는 모습이 잘 보이지 않는데, 아마 일반적으로 행해진 농사기술은 아니었던 것으로 여겨진다.⁵⁾



그림 2. 조선후기 경직도 (©국립민속박물관)

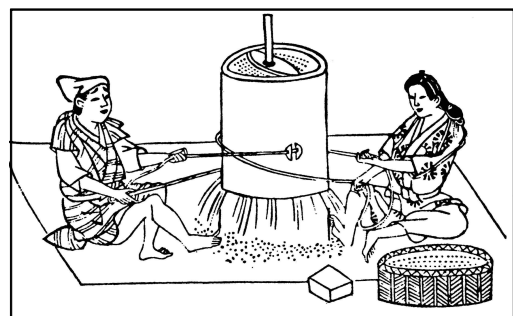


그림 3. 매통질 하는 그림 (©大和耕作絵抄)

- 1) 벼를 매통에 갈아서 왕겨만 벗기고 속겨는 벗기지 아니한 쌀. 즉 현미상태이다.
- 2) 보통 맷돌질 등을 할 때 바닥에 까는 둥근 방석이다. 적은 양의 나물 등을 말리기도 하고 곡식 등이 밖으로 튀어 나오지 않도록 운두를 만들었다.
- 3) 도래방석과 마찬가지로 곡식을 넣어 말리거나 여러 사람이 앉을 때 사용하는 도구이다.
- 4) 法政大學出版局, 1978, 「臼(うす)」, 『ものと人間の文化史』 25
- 5) 정연학, 2009, 「조선후기 경직도를 통해 본 생업기술」 『생활문화연구』 25, 국립민속박물관

【참고문헌】

국립국어원

김광언, 1969, 『한국의 농기구』, 문화재관리국

法政大學出版局, 1978, 「臼(うす)」, 『ものと人間の文化史』 25

한국농업기계학회, 2001, 『한국농기구도감』

배영동, 2002, 『농경생활의 문화읽기』, 민속원

정연학, 2009, 「조선후기 경직도를 통해 본 생업기술」 『생활문화연구』 제 25호, 국립민속박물관