시방세계

불사의 현장
불·교·조·각·원
부처님 조성, 천불조성, 목탱화, 개금불사, 천불감실, 내부장엄불사, 불교목공예품
서울 종로구 견지동 81번지 2층 (조계사 건너편)
TEL : (02)738-8447~8

"담금질 하면 할수록 부드러워져요"

산문밖의 禪 유기匠 김선익씨

◇40년간 유기만을 만들며 살아온 김선익씨가 '무심의 경지'에서 그으름질을 하고 있다.

4대째 가업…아들도 대잇기

'안성맞춤'이란 말은 안성지방의 마춤유기가 우수했던 데서 나온 것이다. 그래서 안성이 유기 생산지의 대명사로 떠오르기도 했다. 그렇지만 꼭 안성이 유기의 본고장인 것은 아니다.

경북 봉화읍 삼계리 내성유기공방의 김선익(63)씨는 안성 유기도 사실은 봉화유기에서 기술을 배워 간 것이라고 믿고 있다. 그의 믿음은 2백여년을 유기업으로 지켜온 가업에 대한 자부심이기도 하다. 그는 4대째 유기업을 이으며 봉화유기가 가장 우수하다는 자평타평을 들어 왔다.

그의 하루는 '오늘은 무엇을 몇개나 만들어야 하는가'를 생각하며 시작된다. 안채에서 아침식사를 마치고 공방에 들어가 화덕에 불을 붙이면서 그의 손은 바빠진다. 40년을 넘도록 해 온 일이지만 매일매일이 새 일일 수 밖에 없다. 만들어야 할 제품의 본을 매일매일 새로 떠야 하고 날씨에 따라 일의 완급과 망치질의 강약을 조절해야 하기 때문이다. 무엇보다 '오늘은 어제보다 더 정성을 들여야 한다'는 신념이 날마다 새롭기에 그의 작업은 날마다 새로울 수 밖에 없다. 2백여종의 제품을 주문 받아 만드는 그에게 어제와 같은 오늘은 하루도 없었다.

불 붙은 화덕에서 쇳물이 녹는 동안 번기(番器 거푸집)를 만드는 김씨의 솜씨는 능숙을 넘어선지 오래다. 40년 세월의 두께가 헛것이 아님을 입증이라도 하듯, 그의 손놀림은 유명 오케스트라의 지휘자 같다. 아닌게 아니라 그가 갯흙과 쇳물, 가질칼, 그라인더 그리고 집게들을 지휘하며 반짝이는 놋그릇을 만들어 내는 과정은 엄숙하기까지 하다.

"그릇하나를 만드는데만도 수없는 과정이 있습니다. 그 과정 어디에서도 마음을 흐트리면 일이 되지 않아요. 쇳물을 끓이는데도 합금의 비율을 어기면 안됩니다. 좋은 유기는 구리 72%에 주석 28%의 비율을 잘 맞춰 내는데서 시작되는 겁니다."

그렇게 비율이 들어맞은 쇳물이 끓는동안 그는 그릇의 본을 뜬다. 암 수로 나눠지는 틀에 갯흙을 다져 넣으며 만들 그릇의 원형을 만드는 과정도 매우 까다롭다. 인천 앞바다에서 채취해다 쓰는 갯흙을 꼼꼼히 다져 넣는 일도 중요하지만 무엇보다 흙의 습도가 알맞아야 한다. 너무 습하거나 마르면 쇳물이 제대로 부어져 응고되지 않기 때문이다.

고운 갯흙으로 만든 본이 완성되면 그으름질을 하는데 이 과정에 든 김씨의 표정은 '무심(無心)의 도인' 같다. 암틀과 숫틀을 뒤집어 놓고 기름에 붙인 불을 이리저리 쏘여 갯흙이 적당히 응고되게 하는데는 세월이 가르쳐준 솜씨말고 다른 것은 필요가 없다. 그으름질이 잘 돼야 쇳물이 일순간에 흘러들어 그릇의 모양이되고 결이 고와지는 것이다. 물론 쇳물을 붓기전에 쇳물에 이물질이 들어가지 않게 해야한다. 흙먼지 하나라도 들어가면 그릇에 구멍이 나거나 티가 생긴다. 쇳물을 부어 넣는 속도의 조절도 중요한 노하우다. 너무 빨리 부어도 안되고 너무 천천히 부어도 안된다. 그릇의 크기에 따라 적당한 속도를 맞춰야 하는 것이다.

본을 뜨고 쇳물을 붓는 과정까지를 부질이라고 한다. 이 부질의 공정은 철저한 중도(中道)다. 김씨가 40년간 유기를 만들며 배운 것이 바로 이 중도의 도다.

"일거리가 많다고 서둘러도 안되고 적다고 늑장을 부려서도 안됩니다. 하나의 물건을 만드는데는 그 물건만을 위해 쓰여질 시간이 필요하고 그 시간을 잘 지키는게 좋은 물건 만드는 조건입니다. 모든 과정이 중도(中道)에서 마무리되고 이어져야 합니다. 불의 세기도 그렇고 흙을 다지는 것도 그렇고 그으름질도 그렇고 쇳물을 붓는 것도 그렇습니다. 한쪽으로 치우치면 안된다는 것이지요."

"오늘은 어제보다 더 정성을"
40년 넘게 해온 일이지만
날마다 새로 시작하는 마음

세월이 가르쳐준 솜씨는
오케스트라 지휘자처럼
갯흙·쇳물·가질칼을 다룬다

중도는 부질에서 이어지는 가질에서 더욱 엄격해진다. 가질이란 주물틀에서 떼어낸 제품을 담금질한 후 표면을 깍아내고 광을 내는 과정이다. 보통의 쇠는 1천도가 넘는 불에 달구었다가 찬물에 급냉시키는 담금질을 하면 더 단단해지지만 유기는 담금질을 하면 할수록 부드러워진다. 김씨는 여기서도 유기의 매력을 느낀다고 한다.

"흔히들 큰 시련을 겪고나면 더 큰 사람이 된다고 말하잖습니까. 유기야말로 담금질을 하면 할수록 부드러워지는 품위를 지니고 있지요. 그렇다고 강해지기를 포기한 부드러움은 아닙니다. 본래의 강도는 유지하면서 유려한 멋을 발하는 것이 담금질 된 유기가 인간에게 가르치는 교훈입니다."

주물틀에서 금방 나온 유기는 아직 유기라할 수 없다. 담금질의 시련을 통해 스스로 부드러워지는 과정을 거쳐야 하고 칼로 표면을 깎아내는 마감작업과 광내기 과정을 거쳐야 비로소 유기가 된다.

"까다로운 과정들을 거쳐 반짝반짝 빛나는 그릇 하나가 탄생했을때의 기분은 무어라 말로 표현할 수 없는 것"이라는 김씨는 어쩌면 그 표현 못할 기분때문에 평생을 유기장으로 살아 왔는지도 모른다. 특히 사찰에서 쓰일 불구를 만들때는 부석사 무량수전의 부처님을 생각하며 정성에 정성을 더한다. 그렇게 정성들여 만든 제품이 부처님께 올릴 공양물을 담게 된다는 것이 가슴 뿌듯한 일이기 때문이다. 94년 경상북도 무형문화재 제22호로 지정을 받고 난 뒤부터는 자신의 제품 뒤에 반드시 이름을 새겨 넣는다. 제품에 대한 자신감과 4대째 이어오는 가업에 대한 자긍심을 그렇게 표현 하는 것이다.

김씨는 요즘 더욱 신난다. 대학에서 도예를 전공한 아들 형순씨(27)가 아버지의 대를 잇겠다고 나서기 때문이다. 그 고마운 아들에게 어떻게 기술을 전하겠느냐는 질문에 김씨는 단 한마디로 대답했다.

"너무 급하지도 않고 너무 느리지도 않게 제 솜씨 익어가는대로 가르쳐야죠."

임연태 기자

◇담금질을 한 후 가질을 기다리는 유기제품들. 시련 겪으면 큰사람 되듯 유기는 담금질을 하면 할수록 유려한 멋을 발한다.

◇주물틀에 갯흙을 다지며 본을 뜨는 장면.

◇암수로 된 주물틀에 쇳물 붓기.

◇주물된 유기들을 틀에서 떼어내는 장면.

◇완성된 식기세트.

취재수첩 옛날엔 생활용품…요즘은 제기·장식품으로

유기란 재료의 성분과 비율에 따라 다소 차이가 있지만 넓은 의미에서 동을 기본으로 하는 비철금속과의 합금으로 만든 제품을 말한다. 흔히 말하는 놋으로 만든 제품이 유기제품이다. 기원전 3천년경에 서아시아에서 시작되어 유럽과 아시아대륙을 거쳐 우리나라에 전해진 청동기 시대가 바로 유기의 시원이다.

우리나라의 삼국시대에는 청동문화가 고도로 발달했었다. 즉 삼국시대의 '신라동(新羅銅)'은 중국에서도 알아 주었고 이를 재료로 한 불상과 종등 불교 성물도 오늘에까지 그 아름다움을 지키고 있는데 봉덕사 대종(에밀레 종)과 금동미륵반가상등이 다 청동제품이다. 고려시대에는 동과 주석을 합금한 유기제품이 대량 생산되어 식기로도 쓰였다.

유기는 만드는 방법에 따라 3가지로 대별된다. 불에 녹인 쇳물을 일정한 형태의 틀에 부어 만드는 주물기법과 78%의 구리와 28%의 주석을 합금해 메질(망치질)을 계속해 얇게 만들어가며 형태를 잡는 방짜기법이 일반적이다. 또 전남 순천지방에서 발달한 궁그름 옥성기법은 반방짜라고도 하는데 주물기법과 방짜기법을 합친 제작방법이다.

놋쇠는 우리나라에서 선호한 특이한 금속이다. 학자들은 그 은은한 빛과 쓸수록 친숙해지는 품위가 우리의 민족성에 부합했던 탓이라고 분석하기도 한다. 놋식기는 물론 대야 양푼이 재떨이 등 생활용구로 뿐만 아니라 제기와 불기(佛器)로도 흔하게 사용됐던 유기제품은 전국의 유기공장에서 만들어 졌었다. 그러나 일제말기 전쟁에 쓰기위해 일제가 놋제품을 샅샅히 공출받아 가면서 유기공장도 속속 문을 닫았고 해방후부터 스테인레스 제품이 유행하면서 유기의 사용은 극히 줄어들었다.

오랜 역사 때문일까, 아니면 우리의 민족성을 닮았다는 이유 때문일까. 다시 유기를 찾는 사람들이 늘어난다고 한다. 옛부터 징이나 꽹과리같은 농악기에는 유기만 쓰였지만 요즘은 장식품으로 유기제품을 찾기도 하고 제기나 반상기 세트로도 찾는다. 특히 사찰에서 쓰는 불구로 가장 인기 있는 것이 유기제품이다. 불단에 올리는 다기나 촛대 과반 풍경은 유기제품이 제격으로 호평받고 있다.

5천년의 역사를 가진 유기. 우리 생활 가장 가까운 곳에 있었던 유기제품들이 오늘에 다시 인기를 얻는 것은 우연이 아닐 것이다. 대대로 유기업을 이어온 김선익씨의 내성유기공방(0573-73-4836)에서 신세대 유기장이 아버지의 솜씨를 이어가려는게 우연이 아니듯이 말이다.

◇완성된 촛대와 불상의 광내기 작업.

★ '시방세계'는 불자들의 관심과 시선이 가는 법계소식을 집중 조명합니다. 독자 여러분의 제보·문의를 기다립니다. 전화 (02)722-4162 팩스 (02)722-0698